



11097
11098

PIT BOSS®

COMPETITION SERIES



PB1600CS

220-240V WI-FI

PB1250CS

220-240V WI-FI

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

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

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

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

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

BELANGRIJK: LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. LEES DE HANDLEIDING VOOR GEBRUIK!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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. Save these instructions.

SAFETY LISTING



CONFORMS TO EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, permissions, 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 hardwood 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.

WARNING: Be aware of building combustible material, maintain the fire to avoid over-firing. Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

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

IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.

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

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

WARNING: 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.

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

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural hardwood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. Use only wood pellet fuel specified by the manufacturer. Do not use pellet fuel labeled as having additives. Hardwood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), ash content < 1%.

WARNING: Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

At the time of printing, there is no industry standard for barbecue hardwood pellets, although most pellet mills use the same standards to make hardwood pellets for domestic use. Further information, can be found at www.pelletheat.org or the Pellet Fuel Institute.

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

CREOSOTE

Creosote - formation, and need for removal. When burning, it produces black smoke with a residue that is also black in color. When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow-burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when the grease and/or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

CARBON MONOXIDE

Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- 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.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling." Directive 2002/96/EC

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	5
Specifications	5
Getting To Know Your Grill	6
Control Board	7
Operation	8
<ul style="list-style-type: none"> Setting Up Connecting To The App Setting The Temperature Using The Meat Probes Auger Priming First Use (Burn Off) Regular Use Cooking & Hot Smoking Smoking at Low Temperatures Shut-down More Functions 	
Care & Maintenance	14
Troubleshooting	16
Warranty	19
<ul style="list-style-type: none"> Terms & Conditions Register Your Grill Customer Care 	

PACKAGE CONTENTS

1 x	GRILL & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
2 x	MEAT PROBES
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

PB1250CS

POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	11.8 KG / 26 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,438 X 871 X 1,262 MM / 56.6 X 34.3 X 49.6 IN
WEIGHT	83.6 KG / 184.3 LB

PB1600CS

POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	11.8 KG / 26 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,600 X 871 X 1,262 MM / 62.9 X 34.3 X 49.6 IN
WEIGHT	93.08 KG / 205.20 LB

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

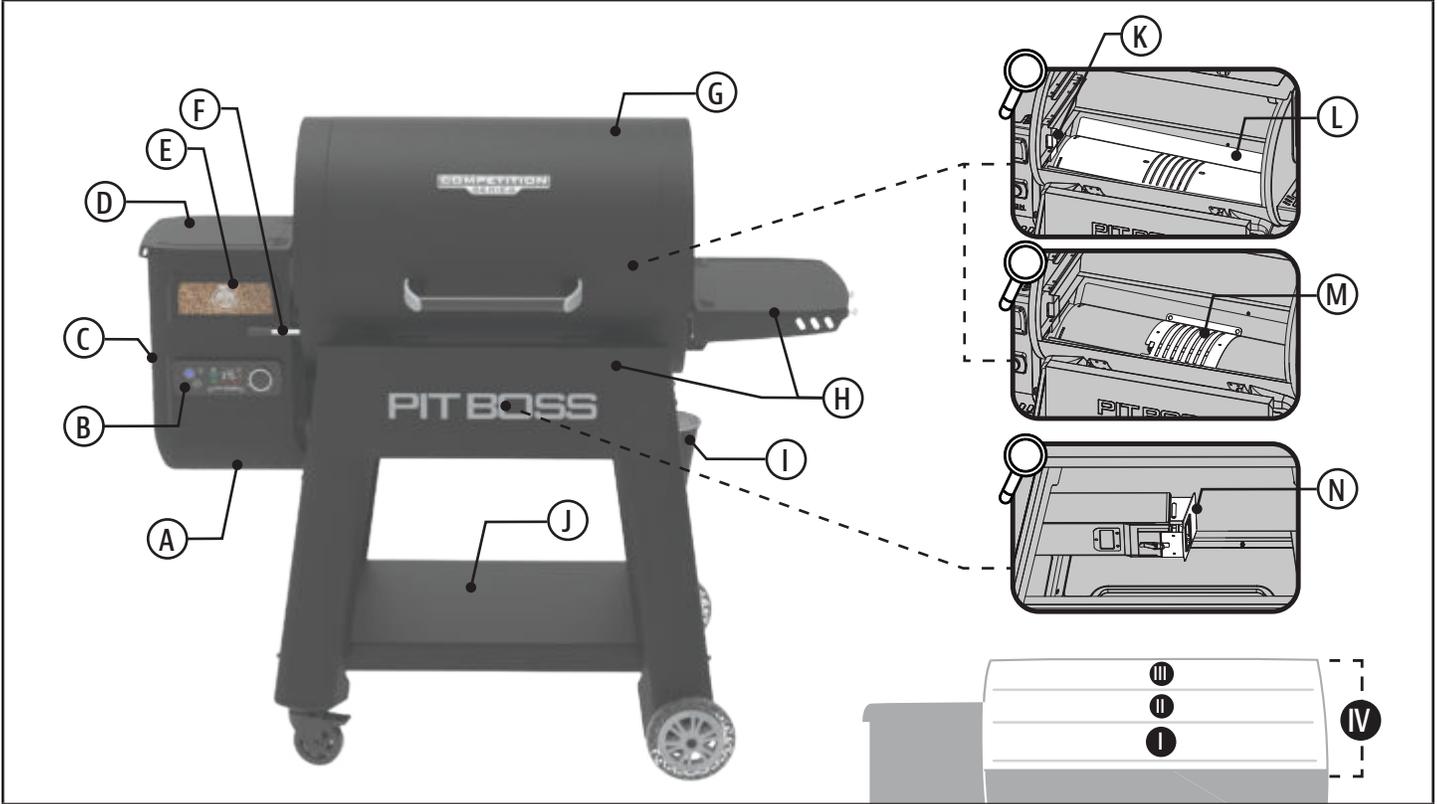
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



©2024 DANSONS US, LLC.



GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Access Panel

Remove the access panel to gain access to the electrical components for repair and maintenance.

B Control Board

The control system that manages the feed rate of pellet fuel, the variable speed fan, and adjustable environment settings.

C Hopper Handle

Use this inset handle on the hopper to tilt and move the grill from one area to another.

D Hopper

A bigger hopper to last a full smoking session. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added.

E Hopper Sight Glass

Easily observe the level of pellets in your hopper without constantly opening the hopper lid.

F Flame Broiler™ Adjustment Bar

Adjust the flame broiler slide plate safely and easily by moving the bar left or right.

G Roll-top Grill Lid

Space saving and easy to lift, the roll-top lid retracts back to access food contents in the grill. Open half-way for a quick-grab, minimizing heat loss.

H Front and Side Shelves

Convenient shelves add ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

I Easy Access Grease Bucket

Captures the cooking grease from the grill to keep a clean, cooking area. Easily remove from the under-carriage spout.

J Open Bottom Cart

The sturdy, open-cart design is perfect for keeping barbecue tools and seasonings off the ground.

K Grill Probe (Sensor)

This vertical piece of stainless steel measures the internal temperature of the unit. Set the temperature on the control board, then the grill probe will read the internal temperature the unit and adjust to the desired target temperature.

L Flame Broiler™ Main Plate

Sear and flame broil to your liking with direct flame over the burn pot. Brand dark lines into meat like your favorite steakhouse.

M Flame Broiler™ Slide Plate

Indirect heat, or convection cooking, is possible when the slide plate covers the slits of the main plate. Infuse more flavor into large cuts of meat or delicate foods with indirect heat.

N Removable Burn Pot

Easily release the buckle latch to remove the burn pot, empty ashes, and return into position. Keep the buckle latch secure to avoid heat loss while in use.



COOKING AREA

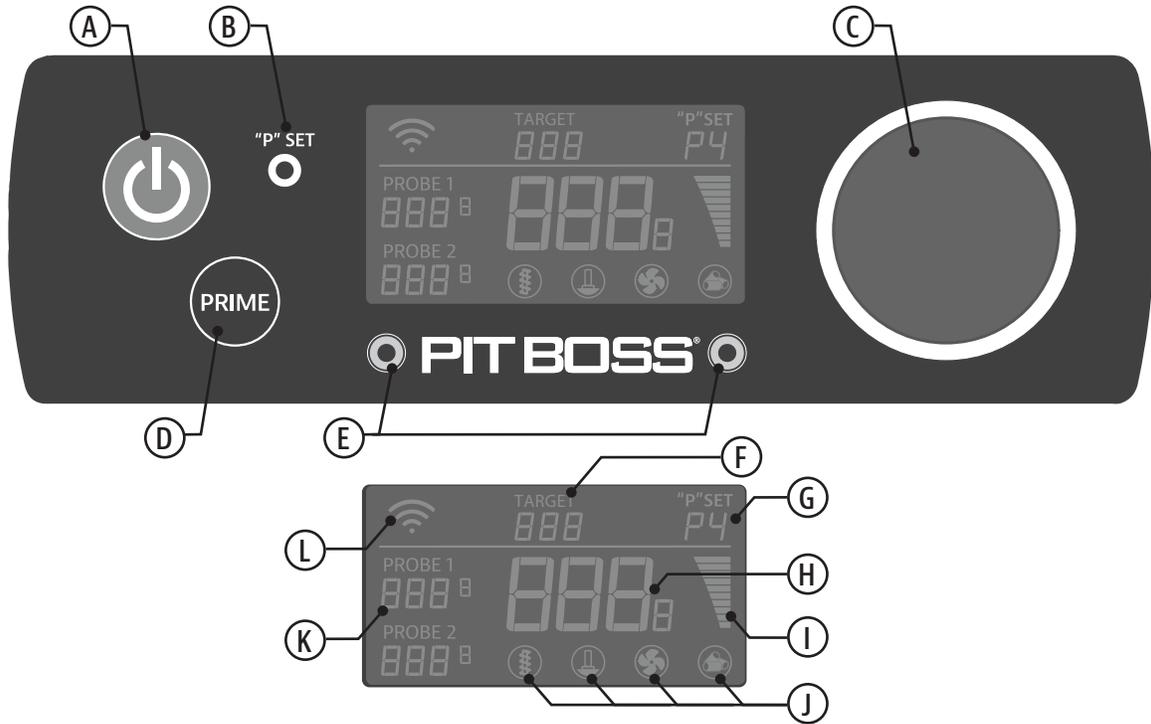
PB1250CS

- I 3,487 CM² / 540.4 IN²
- II 2,800 CM² / 434.1 IN²
- III 2,200 CM² / 341.0 IN²
- IV 8,487 CM² / 1,315.5 IN²

PB1600CS

- I 4,183 CM² / 648.4 IN²
- II 3,360 CM² / 520.8 IN²
- III 2,640 CM² / 409.2 IN²
- IV 10,183 CM² / 1,578.4 IN²

CONTROL BOARD



A Power Button

Press once to turn on. Press and hold for three seconds to turn off. Button will glow blue if unit is connected to a power source.

B "P" Set Button

Use this button when the Controller Knob is set to the lowest temperature setting. The "P" Setting directly controls the cycle rate of the auger feeding pellets to the burn pot.

C Controller Knob

Increase or decrease the temperature value. Push to activate a value change, rotate to select value, then push again to select/accept new value.

D Prime Button

Press and hold to activate an extra feed of pellets to the burn pot.

E Meat Probe Connection Ports

Plug-in the adapter end of a meat probe to a connection port. The readout will appear on the display screen for the corresponding meat probe selected.

F TARGET Temperature

Displays the desired target temperature. This is the temperature that is selected by turning the Controller Knob.

G "P" SET Cycle

Displays the "P" Set cycle rate chosen. The cycle rate is selected by lightly pushing the "P" Set button, cycling from P0 to P7.

H ACTUAL Temperature

Displays the Actual temperature from inside the main barrel. Readout is taken by the grill probe (sensor).

I Fire Intensity Meter

Displays the Actual temperature intensity of the fire in the burn pot, changing from blue to red. The color changes when the desired Cook temperature is adjusted.

J Operation Icons

A solid icon is visible when a component is in operation. When an icon is flashing, an error has occurred. See Troubleshooting for assistance.

K Meat Probe Readouts

Displays the temperature reading of the meat probe (or probes) that are connected. The readout corresponds with the plug-in connection port selected.

L Connectivity Icon

Indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for connection, icon will blink. Once connection is made, the icon will stay solid.



HAVE A QUESTION?

Check out some common FAQs online or Live Chat with Customer Care.



#12001

OPERATION

SETTING UP

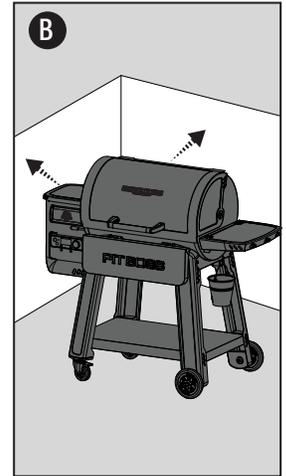
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

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. (B)

2. Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by assembly guide.

If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.



CONNECTING TO THE APP

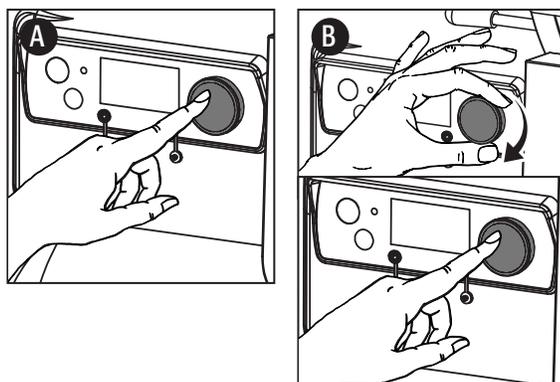
The app will allow you to control and monitor your smoker and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Pit Boss® mobile connectivity has to offer! Follow these instructions on how to connect your smoker to the Pit Boss® app with your Android™ or iOS® device:

1. Download the Pit Boss® app. Open the app and allow Wi-Fi to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® or Wi-Fi range (9 m / 30 ft), the Pit Boss® app will automatically detect your smoker. Select your smoker model. If you do not see your smoker on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your smoker model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your smoker model in the devices menu.
4. From your grill menu, find your newly named smoker and select the grill controls at the bottom. This will show you the control screen for your unit.

SETTING THE TEMPERATURE

The Grill Probe measures the internal temperature of the grill. When the Target temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the grill barrel and adjust to the desired Target temperature. To adjust the desired Target temperature of the grill, follow the steps below:

1. Press the Controller Knob. The Target temperature will blink to show it is active. **(A)**
2. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob. **(B)**



USING THE MEAT PROBES

A meat probe measures the internal temperature of a cut of meat. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat, and the internal temperature is shown on the display screen of the Control Board.

NOTE: Ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect and set aside to keep a meat probe protected and clean.

AUGER PRIMING

First time using your grill or whenever your grill runs out of pellets in the hopper, you will need to prime the auger. If not primed, the grill will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start. Follow these steps to prime the auger:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
 - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. **DO NOT** place your hands or fingers inside the burn pot, this can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip does not glow red but will get extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
8. Press and hold the Prime Button until you see pellets drop from the auger into the burn pot. Now you can release the Prime Button.
9. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shutdown cycle and it is safe to unplug your grill.
10. Re-install the cooking components into the main barrel.
11. Your grill is now primed and ready to use! If this is the first use of the grill, proceed with a grill burn-off.

FIRST USE (BURN OFF)

Once your auger has been primed and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

1. Follow Regular Use instructions (below) to turn the unit on.
2. Turn the Controller Knob to any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes.
3. Follow Shut-down instructions to turn the unit off, or proceed with grilling at your desired temperature.

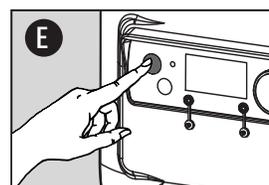
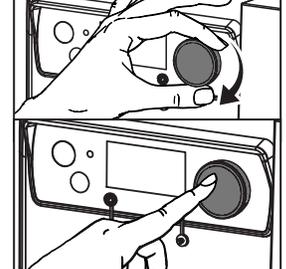
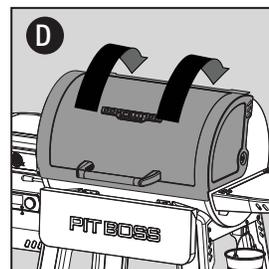
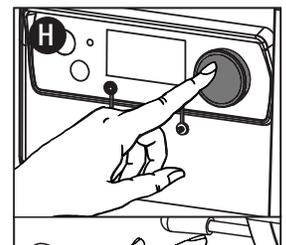
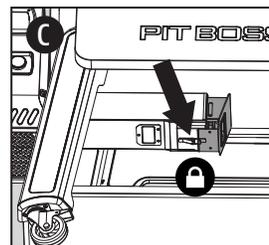
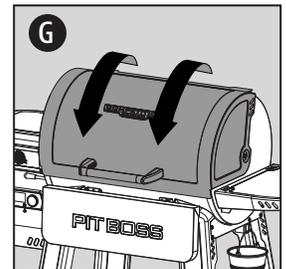
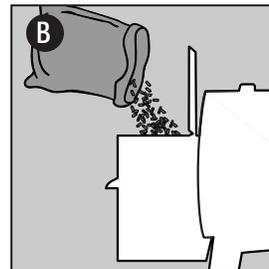
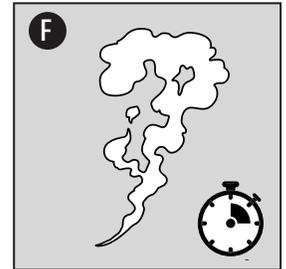
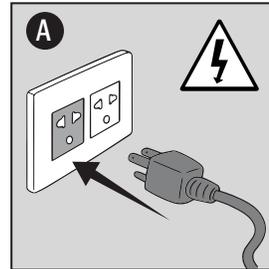
REGULAR USE

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. As you become familiar with your grill, it is wise to place an outdoor thermometer close to your cooking area. Practice makes perfect.

Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is 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.

Follow these steps for regular use of your grill:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed. **(B)**
4. Check the buckle latch on the bottom of the main barrel to ensure it is fastened (locked) to secure the burn pot. **(C)**
5. Open the grill lid. **(D)**
6. Press the Power Button to turn the unit on **(E)**. This will activate the start-up cycle:
 - The auger feed system will begin to turn, and the fan will supply air to the burn pot.
 - **The lid must remain open during the start-up cycle.**
 - The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place **(F)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
7. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. **(G)**
8. Press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again and start grilling! **(H)**



COOKING & HOT SMOKING

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. The art of hot smoking refers to longer cooking times, but results in more natural hardwood flavor (and a sought-after smoke ring) on your meats. Higher cooking temperatures result in a shorter cooking time, locking in less smoke flavor.

For best results, allow time for meats to rest after cooking. This allows the natural juices to migrate back into the meat fiber, giving a much juicier, flavorful cut. Resting times can be as little as 3 minutes and up to 60 minutes, depending on the size of the protein.

MEAT TYPE	COOKING TEMP	ESTIMATED TIME	TARGET TEMP
POULTRY			
Turkey (whole)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Chicken (whole)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Small Game Birds	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Duck	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
PORK			
Ham (whole)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Roast	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Spare Ribs	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Tenderloin	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Butt (Shoulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
BEEF			
Steak	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Tenderloin	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Roast	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Spare Ribs	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Brisket	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
WILD GAME			
Tenderloin	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Roast	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
SEAFOOD			
Filletts	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmon (whole)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Lobster	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Snapshot this chart for reference. You can thank us later!

SMOKING AT LOW TEMPERATURES

Turning the Controller Knob to the lowest temperature setting (82°C / 180°F) and using the "P" set value allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. By controlling the "P" set value, the user can infuse more smoke flavor into their foods at a low cooking temperature. It is also useful when cooking at low temperatures when the unit is highly affected by the ambient outdoor weather. Since environmental conditions can affect the internal cooking temperature of the grill, there can be higher peaks and valley's in temperature readings, but learning to use the "P" setting value based on your geographical location is highly advantageous.

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

The default P-setting value is P-4. On this setting, such as the start-up cycle, the grill will feed pellets for 18 seconds and pause for 115 seconds. In most instances, you will want to keep the P-setting on the default.

Follow the P-setting chart below:

AUGER CYCLE RATE (SECONDS)

"P" SET VALUE	FEEDING ON	PAUSE TIME	OUTDOOR TEMPERATURE
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Raising the P-setting to P-5, P-6, or P-7 increases the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A higher P-setting is used in warmer or hot environments that want to hot smoke but the ambient outdoor temperature would amplify the cooking temperature inside the grill.

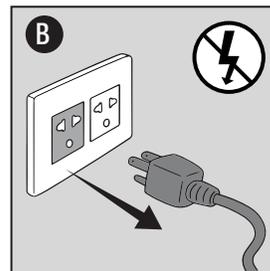
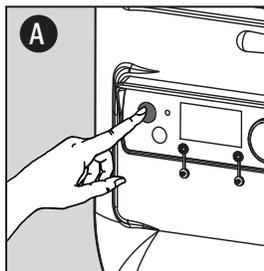
Note: Monitor your burn pot closely, as raising the P-setting too high or too quickly may cause the fire to die out completely.

Lowering the P-setting to P-3, P-2, P-1, or P-0 will decrease the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A lower P-setting is used to compensate for cooler temperatures where the ambient outdoor temperature will reduce or weaken the intensity of heat produced inside the grill. Lowering the P-setting can also minimize temperature swings in varying outdoor weather conditions.

SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

1. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off. **(A)**
 - 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.
2. Once the shut-down cycle is complete (fan turns off), unplug the power cord. **(B)**



IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.

MORE FUNCTIONS

Switching Temperature Units

1. Press and hold the "P" set button for two seconds, and the temperature unit will change from Celsius (°C) to Fahrenheit (°F).
2. Repeat to switch back to Celsius (°C).

Meat Probe Tips

The meat probe measure the internal temperature of your meat in the grill, similar to your indoor oven. More meat probes means more readouts!

- Place a meat probe into the thickest portion of your meat.
- When not in use, disconnect from the meat probe connection port and place aside to keep protected and clean.

Prime for Quick Recovery

Use the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the burn pot.

- This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time.
- Use when low smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. A extra feed of pellets will add a burst of smoky goodness!



HAVE A QUESTION?

Check out some common FAQs online or Live Chat with Customer Care.



#12001



GET TOOLS OF THE TRADE

Explore a variety of grilling accessories available from our online store for all cooking levels.

CARE & MAINTENANCE

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

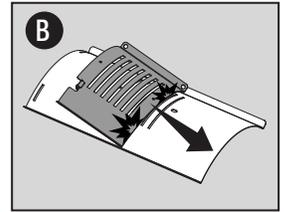
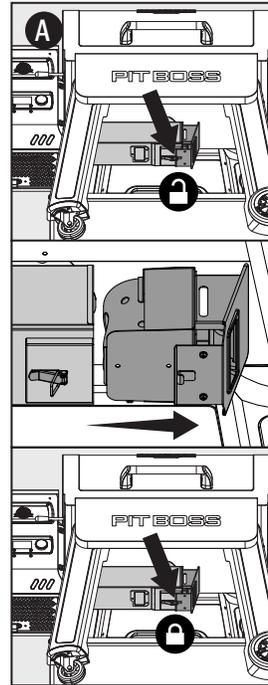
Grill Interior

- At the bottom of the grill barrel is an ash clean-out feature, giving you easy access to remove your burn pot and clean it. To empty, release the buckle latch on the ash box hook. While holding the handle, slide the ash box away from the buckle, then pull down to remove. Once emptied, replace the ash box into position by lifting it back into the bottom of the grill barrel, then sliding the ash box towards the buckle. Fasten the ash box hook with the buckle latch to secure. **(A)**

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

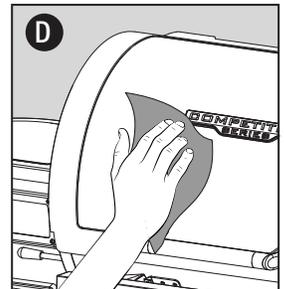
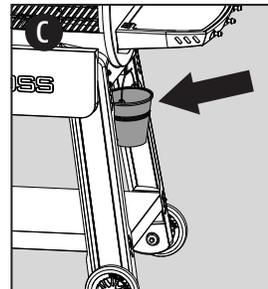
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice-versa **(B)**. Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.

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



Grill Exterior

- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. **(C)**
- Wipe your grill down after each use **(D)**. 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 are rather part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using a high heat BBQ paint.
- A grill 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.



Probes

- Wipe your meat probe after each use. A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil. Kinks or folds in the probe wires may cause damage. Do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a meat probe to short-out, causing false readings. **(E)**
- Check and clean off any grease or debris from the grill probe (sensor) and shield, found inside the main grill body, on the left-side wall. **(F)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.

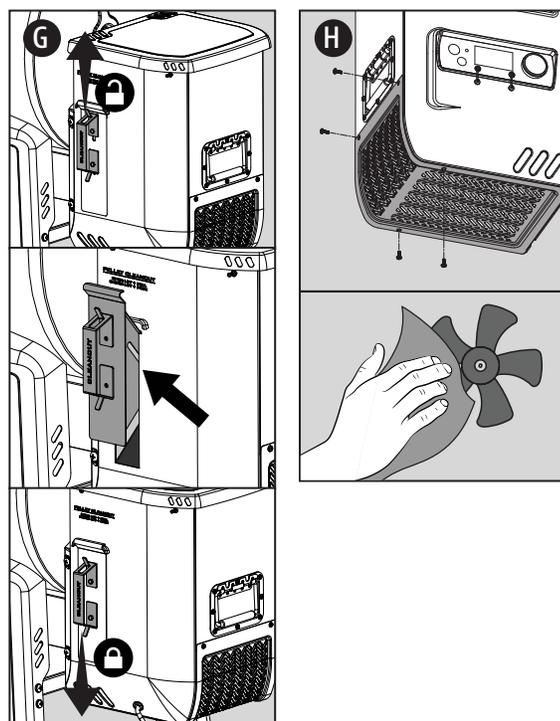


Hopper Assembly

- The hopper includes a pellet clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, locate the pellet clean-out door and door handle on the back side of the hopper. Lift the door handle to unlock. Place a clean, empty pail under the clean-out door and pull the door handle to open the drop-chute access plate, allowing the pellets from the hopper to empty. Once empty, lift the door handle again to unlock. Push the drop-chute access plate back into place. Push the door handle down to lock closed. **(G)**

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 access panel has been removed, carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. Use warm soapy water to cut the soot and grease. This ensures airflow is clean and sufficient to the feed system. **(H)**



GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler™	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Shelves	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Grease Bucket	After Each Grill Session	Cloth & 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, Cloth & Soapy Water
Grill Probe (Sensor) and Shield	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water



Snapshot this chart for reference.

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.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the access panel. Press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release control board. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in burn pot will not light	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Ash Box not installed properly	Check inside the grill barrel to verify placement of the removable Ash Box from under the grill barrel has a good seal. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up, proper fastening of the buckle latch, and correct installation. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	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 hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
The grill temperature at low temp is still too hot	"P" Setting is too low	Push the "P" SET button and increase the "P" setting.
Actual temperature will not adjust	Grill Probe dirty	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly, and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.

"ErH" Error Code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.
"ErP" Error Code	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
"ErL" Error Code	Grill fails to perform start-up cycle.	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe (Sensor) to confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
"NoP" Error Code	Bad connection at connection port	Disconnect the meat probe from the 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 Care for replacement part.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"Err" Error Code with flashing Auger Icon	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. Disconnect and reconnect the Auger Motor connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
"Err" Error Code with flashing Igniter Icon	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn pot, and open to light the pellets. Disconnect and reconnect the Igniter connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
"Err" Error Code with flashing Fan Icon	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the fan wires. Disconnect and reconnect the Fan connector to the Control Board. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.
"Err" Error Code with flashing Pellet Icon	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Grill will not stay lit	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of Hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	250W
FUEL INPUT RATING	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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

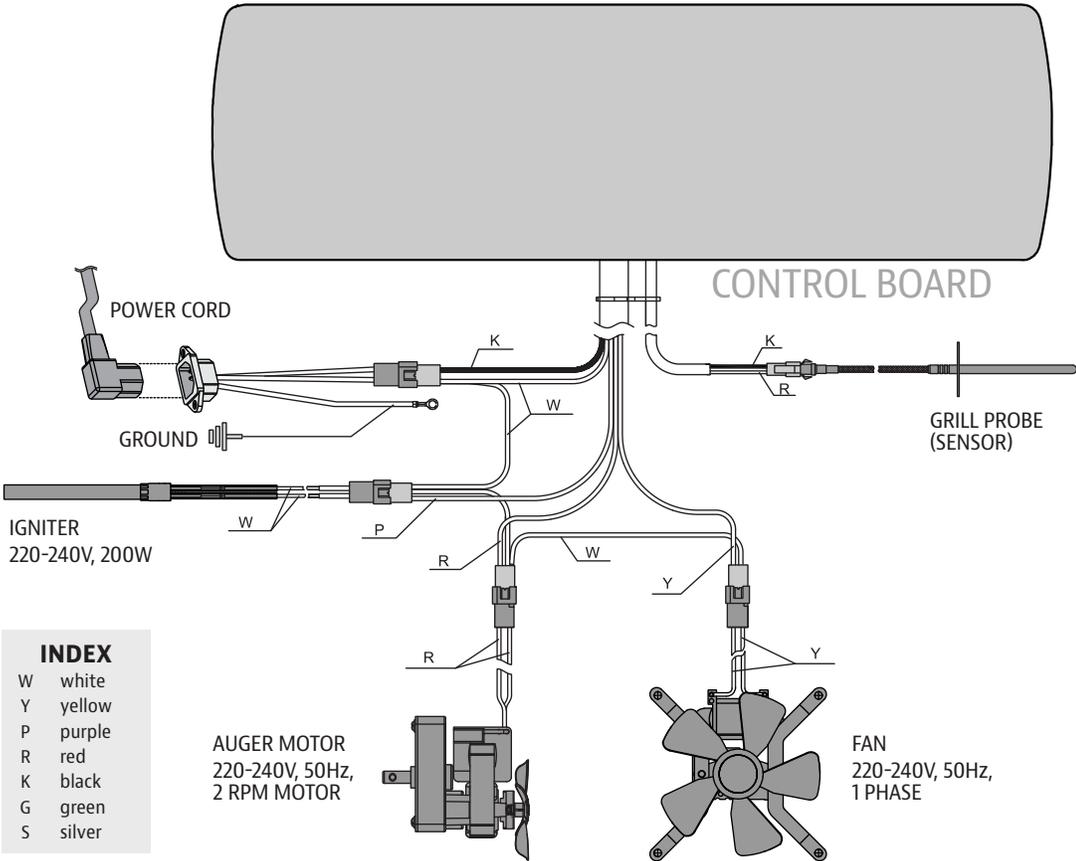


NEED HELP?

Live chat with Customer Care for technical and service related queries.



#17201




REPLACEMENT PARTS

Contact your local retailer or visit us online for a complete catalog of parts.

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Dansons, carries a 5 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 5 year warranty on electrical components of this product. Dansons warrants all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

There is no other or additional warranty applicable to this product.

This warranty does not apply:

- if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.
- to damages or defects from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips, or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the product do not affect its performance.
- if your product has not been installed, operated, cleaned, and maintained in strict accordance with the accompanied product manual. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling, or custom modifications.
- to rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Even by utilizing materials that resist rust, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond control of the manufacturer. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides, and salt are some of the substances that can affect metal coatings.
- to damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- to damages or defects exceeding the cost of the product.
- to damages or defects caused by service or repair of the product by an unauthorized dealer of Pit Boss®.

During the term of the warranty, Dansons obliges to furnishing a replacement for defective and/or failed components and will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, should the part(s) be defective upon examination.

Dansons does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product, during or after the warranty period. 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.

REGISTER YOUR GRILL

Register your product in less than a minute and gain quick and easy access to an impressive collection of cooking knowledge.

Your registration (proof of purchase) will ensure you receive the best warranty service with your product. In the unlikely event there are safety concerns, it is our fast-track way of notifying you.

MODEL PB1250CS / PB1600CS

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

PURCHASED FROM
(AUTHORIZED DEALER)

REGISTER NOW



#12002

CUSTOMER CARE

If you have any questions or concerns about your product, our helpful Customer Care team are eager to assist you. Please have your registration information ready before contacting Customer Care.



PHONE



LIVE CHAT



APP

SHOW US YOUR RESULTS

Share your creations and
glam shots with the
Pit Boss community.

#PITBOSSNATION

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND SCHLECHTE WARTUNG UND DIE NICHTEINHALTUNG DES ERFORDERLICHEN ABSTANDS ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST VON ÄUSSERSTER WICHTIGKEIT, DASS DIESES PRODUKT NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

WARNUNG: Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Installation und dem Gebrauch dieses mit Pellets befeuerten Elektrogeräts. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen. Wenden Sie sich an die örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden, um sich über Beschränkungen und Anforderungen an die Installationsinspektion in Ihrer Region zu informieren. Heben Sie diese Anleitung gut auf.

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG



ENTSPRICHT DER EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Wohnungsbaugesellschaft, an die Bau- oder Brandschutzbehörde oder an die zuständige Behörde, um die erforderlichen Genehmigungen, Erlaubnisse oder Informationen über etwaige Installationsbeschränkungen, wie z. B. die Aufstellung eines Grills auf einer brennbaren Fläche, Inspektionsanforderungen oder sogar die Nutzungsmöglichkeit in Ihrem Gebiet einzuholen.

1. Es muss ein Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) von brennbaren Konstruktionen zu den Seiten des Grills und 914 mm (36 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Konstruktionen eingehalten werden. **Installieren Sie das Gerät nicht auf brennbaren oder mit brennbaren Oberflächen geschützten Böden, es sei denn, die zuständigen Behörden haben eine entsprechende Genehmigung erteilt.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in geschlossenen oder unbelüfteten Räumen, in Wohnungen, Fahrzeugen, Zelten oder Garagen. Dieses Hartholzpellet-Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Überhang aufgestellt werden. Bewahren Sie Ihren Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten ist.

WARNUNG: Achten Sie auf brennbares Baumaterial, halten Sie das Feuer aufrecht, um ein Überbrennen zu vermeiden. Sollte es zu einem Fettbrand kommen, schalten Sie den Grill AUS und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie den Netzstecker. Schütten Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist hilfreich, einen für alle Klassen (Klassen ABC) zugelassenen Feuerlöscher in der Nähe zu haben. Wenn ein unkontrolliertes Feuer auftritt, rufen Sie die Feuerwehr.

2. Halten Sie die Stromkabel und den Brennstoff von erhitzten Oberflächen fern. Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
3. Überprüfen Sie nach einer gewissen Zeit der Lagerung oder des Nichtgebrauchs den Brenntopf auf Verstopfungen, die Pelletkammer auf Fremdkörper und eventuelle Luftverstopfungen im Bereich des Gebläseeinlasses oder des Rauchabzugs. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich. **Wenn der Grill in der Regenzeit oder bei hoher Luftfeuchtigkeit im Freien gelagert wird, sollte darauf geachtet werden, dass kein Wasser in den Trichter gelangt.** Wenn Hartholzpellets nass werden oder starker Feuchtigkeit ausgesetzt sind, quellen sie stark auf, zersetzen sich und können das Zufuhrsystem blockieren. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.

WICHTIG! Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie den Abschaltzyklus ablaufen. Ziehen Sie den Stecker des Geräts erst nach Abschluss des Abschaltzyklus bzw. vor der Reinigung. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Beschädigungen, ernsthaften Verletzungen, Bränden, Stromschlägen oder sogar Todesfällen führen.

WARNUNG: Transportieren Sie Ihren Grill nicht, während er in Betrieb oder heiß ist. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen ist und der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen.

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill. Entfernen Sie Töpfe und Pfannen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb ist, um die Brandgefahr zu verringern.
5. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Objekte vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Dieser Schirm darf nur auf Anweisung des Kundendienstes oder eines autorisierten Händlers entfernt werden.

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

6. Teile des Grills können sehr heiß sein, was zu schweren Verletzungen führen kann. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
7. Vergrößern Sie nicht die Zündlöcher oder den Brenntopf. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brandgefahr und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder Spitzen aufweisen. Eine Berührung kann zu Verletzungen führen. Vorsichtig handhaben.

ENTSORGUNG DER ASCHЕ

Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dicht schließenden Deckel gegeben werden. Der verschlossene Aschebehälter sollte bis zu seiner endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden abgestellt werden, in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien. Wird die Asche in der Erde vergraben oder auf andere Weise lokal verstreut, sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis die Asche vollständig abgekühlt ist.

HARTHOLZPELLETBRENNSTOFF

Dieses Pellet-Kochgerät ist nur für pelletierten, natürlichen Hartholzbrennstoff ausgelegt und zugelassen. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen Garantie und Sicherheitszulassung. Verwenden Sie nur vom Hersteller angegebene Holzpelletbrennstoffe. Verwenden Sie keine Pelletbrennstoffe, die Zusatzstoffe (Additive) enthalten. Hartholzpellets sind äußerst empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und sollten immer in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Wenn Sie Ihren Grill für einen längeren Zeitraum nicht nutzen und lagern, empfehlen wir, alle Pellets aus der Pelletkammer und der Förderschnecke zu entfernen, um ein Verstopfen zu vermeiden. Der mittlere Heizwert des Pelletbrennstoffs liegt bei 18.569–20.362 KJ/kg (8.000–8.770 BTU/LB), Aschegehalt < 1 %.

WARNUNG: Verwenden Sie niemals Benzin, benzinähnlichen Laternenbrennstoff, Kerosin, Holzkohleanzünder oder ähnliche Flüssigkeiten, um ein Feuer in diesem Gerät zu entfachen oder „aufzufrischen“. Bewahren Sie solche Flüssigkeiten in sicherem Abstand zum Gerät auf, wenn es in Gebrauch ist.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung gibt es keine Industrienorm für Hartholzpellets zum Grillen, obwohl die meisten Pelletierwerke dieselben Normen für die Herstellung von Hartholzpellets für den Hausgebrauch verwenden. Mehr erfahren unter www.pelletheat.org oder dem Pellet Fuel Institute (Pelletbrennstoff-Institut).

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler vor Ort nach der Qualität der Pellets in Ihrem Gebiet und nach der Markenqualität. Da es keine Qualitätskontrolle für die verwendeten Pellets gibt und Pellets von Feuchtigkeit betroffen sein können, übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden, die durch schlechte Brennstoffqualität verursacht wurden.

KREOSOT

Kreosot - Entstehung und Notwendigkeit der Entfernung. Bei der Verbrennung entsteht schwarzer Rauch mit einem ebenfalls schwarz gefärbten Rückstand. Bei der langsamen Verbrennung von Holzpellets entstehen Teer und andere organische Dämpfe, die sich mit der ausgestoßenen Feuchtigkeit zu Kreosot verbinden. Die Kreosotdämpfe kondensieren in einem relativ kühlen Ofenabzug und in der Abzugshaube eines langsam brennenden Feuers. Das Ergebnis ist, dass sich im Abzug und der Abzugshaube Kreosot ablagert. Wenn Kreosot entzündet wird, brennt es mit sehr heißer Flamme.

Die Fettleitung sollte mindestens zweimal pro Jahr inspiziert werden, um festzustellen, wann sich Fett und/oder Kreosot angesammelt haben. Wenn sich Fett oder Kreosot angesammelt hat, sollte es entfernt werden, um die Brandgefahr zu verringern.

KOHLENMONOXID

Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchslose Gas bei Ihnen, Ihrer Familie und anderen zu einer Vergiftung führt.

- Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung sind: Kopfschmerz, Schwindel, Schwächegefühl, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Garen oder in der Nähe des Geräts Erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oftmals zu spät erkannt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärken die Effekte einer Kohlenmonoxidvergiftung.

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

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie den Abfall verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Abholssysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt dem umweltgerechten Recycling zuführen". Richtlinie 2002/96/EG

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	59
Inhalt der Verpackung	62
Spezifikationen	62
Informationen zu Ihrem Grill	63
Steuertafel	64
Betrieb	65

- Einrichtung
- Verbinden mit der App
- Einstellen der Temperatur
- Verwendung der Fleischsonden
- Betriebsbereitmachung der Förderschnecke
- Erster Gebrauch (Ausbrennen)
- Normale Verwendung
- Kochen & Heißbräuchern
- Räuchern bei niedrigen Temperaturen
- Ausschalten
- Weitere Funktionen

Pflege und Wartung	71
---------------------------	-----------

Fehlerbehebung	73
-----------------------	-----------

Garantie	76
-----------------	-----------

- Nutzungsbedingungen
- Registrieren Sie Ihren Grill
- Kundendienst

VERPACKUNGSIHALT

1 x	GRILL UND TEILE
1 x	HARDWARE-BLISTERPACKUNG
2 x	FLEISCHTEMPERATURFÜHLER
1 x	MONTAGEANLEITUNG
1 x	BEDIENUNGSANLEITUNG

PB1250CS

STROMZUFUHR	AC 220-240V, 50Hz
NENNSTROM	250W
BRENNSTOFFTYP	HARTHOLZPELLETS
BRENNSTOFFKAPAZITÄT	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATURBEREICH	82–260 °C / 180–500 °F
ABMESSUNGEN	1.438 X 871 X 1.262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 IN
GEWICHT	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS

STROMZUFUHR	AC 220-240V, 50Hz
NENNSTROM	250W
BRENNSTOFFTYP	HARTHOLZPELLETS
BRENNSTOFFKAPAZITÄT	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATURBEREICH	82–260 °C / 180–500 °F
ABMESSUNGEN	1.600 X 871 X 1.262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 IN
GEWICHT	93,08 KG / 205,20 LB

USA

8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

KANADA

15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NIEDERLANDE

Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



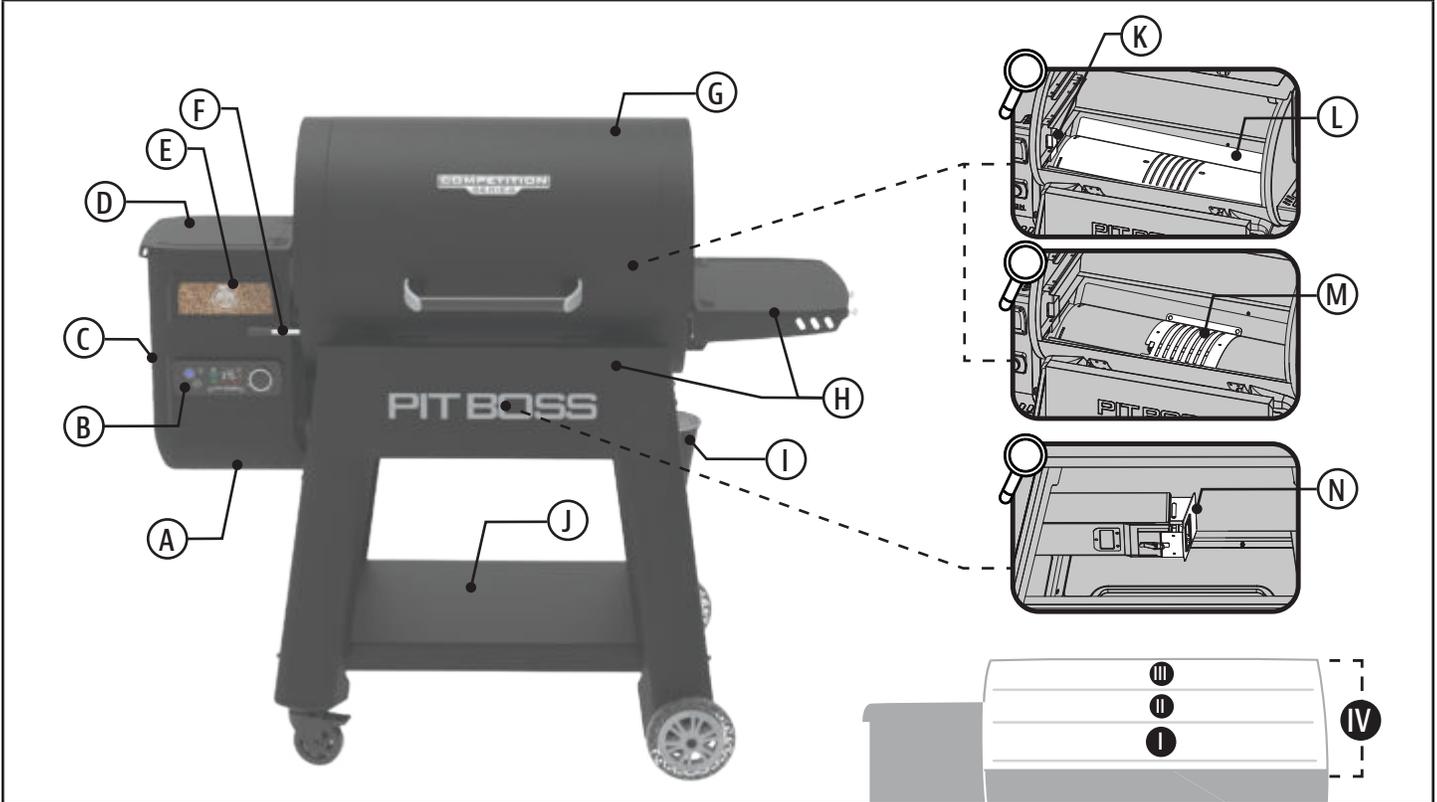
©2024 DANSONS US, LLC.



**BLEIBEN
SIE AUF DEM
LAUFENDEN!**

Besuchen Sie uns online für
Montagevideos, kostenlose Rezepte,
Grill-Tipps, Handbuchaktuali-
sierungen und mehr.

IHREN GRILL KENNENLERNEN



A Zugangsabdeckung

Entfernen Sie die Zugangsabdeckung, um zu Reparatur- und Wartungszwecken auf die elektrischen Komponenten zugreifen zu können.

B Steuertafel

Das Steuersystem, das die Zufuhrate des Pelletbrennstoffs, den Lüfter mit variabler Geschwindigkeit sowie die Umgebungseinstellungen regelt.

C Pelletkammergriff

Verwenden Sie diesen Griff an der Pelletkammer, um den Grill zu kippen und von einem Bereich zu einem anderen zu bringen.

D Pelletkammer

Eine größere Pelletkammer für eine ganze Räuchersitzung. Das Sicherheitssieb der Pelletkammer bricht beim Einfüllen alle Brennstoffklumpen auf.

E Pelletkammer-Schauglas

Sie können den Füllstand der Pelletkammer leicht überwachen, ohne ständig den Deckel des Behälters öffnen zu müssen.

F Feuerpfanne™ Einstellstange

Stellen Sie den Feuerpfannenschieber sicher und einfach ein, indem Sie die Stange nach links oder rechts bewegen.

G Roll-Top-Grill-Deckel

Der platzsparende und leicht anzuhebende Rolltop-Deckel lässt sich nach hinten klappen, um an den Inhalt des Grills zu gelangen. Zum schnellen Greifen halb öffnen, um den Wärmeverlust zu minimieren.

H Vordere und seitliche Ablagen

Praktische Ablagen bieten reichlich Platz für die Zubereitung von Speisen und bieten Haken für Grillwerkzeug.

I Leicht zugänglicher Fetteimer

Fängt das Fett vom Grill auf und sorgt so für eine saubere Grillfläche. Lässt sich leicht aus dem Auslauf des Untergestells entfernen.

J Karre mit offenem Boden

Die robuste, offene Karre ist perfekt, um Grillwerkzeug und Gewürze aufzubewahren.

K Grillfühler (Sensor)

Dieses vertikale Edelstahlteil misst die Innentemperatur des Geräts. Stellen Sie die Temperatur an der Steuertafel ein, dann liest der Grillfühler die Innentemperatur des Geräts ab und stellt sich auf die gewünschte Zieltemperatur ein.

L Feuerpfannen™-Hauptplatte

Mit direkter Flamme über dem Brenntopf nach Belieben anbraten und grillen. Sie können dunkle Streifen in Ihr Fleisch brennen, wie in Ihrem Lieblingssteakhouse.

M Feuerpfanne™-Schieber

Indirekte Hitze oder Konvektionsgaren ist möglich, wenn die Gleitplatte die Schlitze der Hauptplatte abdeckt. Verleihen Sie großen Fleischstücken oder empfindlichen Lebensmitteln mit indirekter Hitze mehr Geschmack.

N Herausnehmbarer Brenntopf

Der Schnallenverschluss lässt sich leicht lösen, um den Brenntopf zu entfernen, die Asche zu entleeren und wieder in Position zu bringen. Halten Sie den Schnallenverschluss fest, um Wärmeverluste während des Gebrauchs zu vermeiden.



GARBEREICH

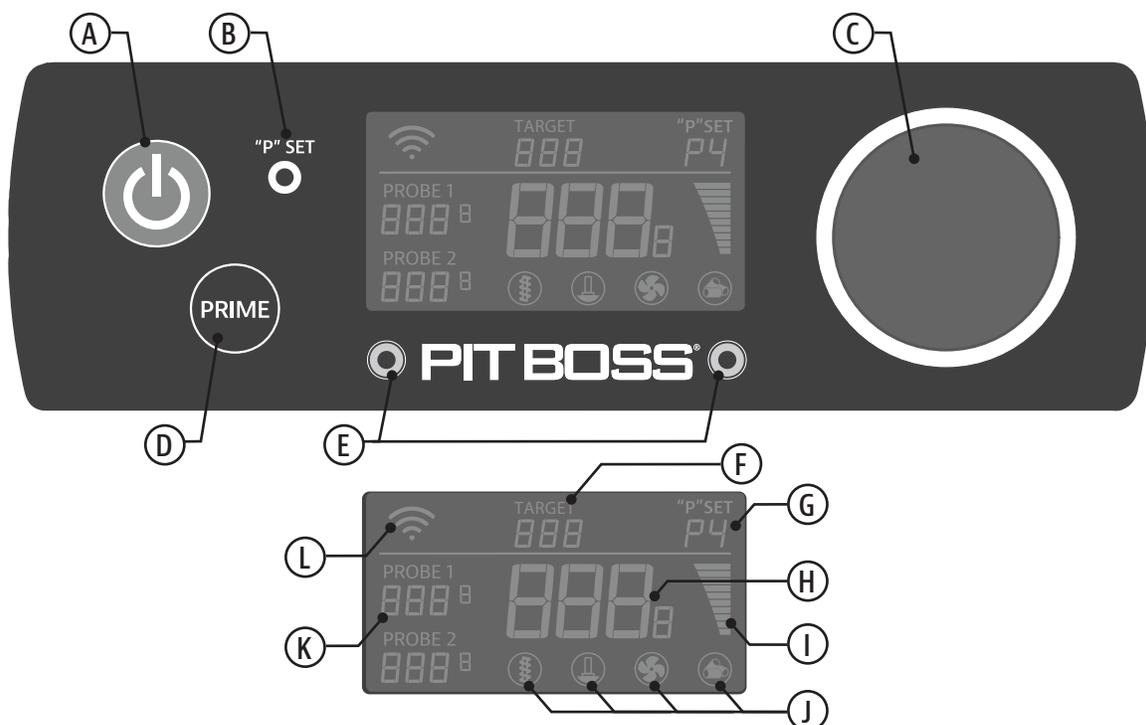
PB1250CS

I	3.487 CM ² / 540,4 IN ²
II	2.800 CM ² / 434,1 IN ²
III	2.200 CM ² / 341,0 IN ²
IV	8.487 CM ² / 1.315,5 IN ²

PB1600CS

I	4.183 CM ² / 648,4 IN ²
II	3.360 CM ² / 520,8 IN ²
III	2.640 CM ² / 409,2 IN ²
IV	10.183 CM ² / 1.578,4 IN ²

STEUERTAFEL



A Ein-/Ausschalttaste

Zum Einschalten einmal drücken. Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Die Taste leuchtet blau, wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist.

B „P“-Set-Taste

Verwenden Sie diese Taste, wenn der Drehregler auf die niedrigste Temperatureinstellung eingestellt ist. Die „P“-Einstellung steuert direkt die Taktrate der Förderschnecke, die die Pellets in den Brenntopf befördert.

C Steuerungsknopf

Erhöhen oder verringern Sie den Temperaturwert. Drücken, um eine Wertänderung zu aktivieren, drehen, um den Wert auszuwählen, dann erneut drücken, um den neuen Wert auszuwählen/zu akzeptieren.

D Bereitmachtaste („Prime“-Taste)

Halten Sie die „Prime“-Taste gedrückt, um dem Brenntopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen.

E Anschlüsse für den Fleischtemperaturfühler

Stecken Sie das Adapterende eines Fleischtemperaturfühlers in einen Anschluss. Der Messwert wird auf dem Display des entsprechenden ausgewählten Fleischtemperaturfühlers angezeigt.

F TARGET-Temperatur

Zeigt die gewünschte Zieltemperatur an. Dies ist die Temperatur, die durch Drehen des Reglers ausgewählt wird.

G „P“ SET-Zyklus

Zeigt die gewählte „P“ Set-Zyklusrate an. Die Zyklusrate wird durch leichtes Drücken der „P“-Set-Taste von P0 bis P7 ausgewählt.

H ACTUAL-Temperatur (tatsächliche Temperatur)

Zeigt die tatsächliche Temperatur im Inneren des Hauptfasses an. Die Ablesung erfolgt über die Grillsonde (Sensor).

I Feuerintensitätsmesser

Zeigt die aktuelle Temperaturintensität des Feuers im Brenntopf an und wechselt von blau zu rot. Die Farbe ändert sich, wenn die gewünschte Kochtemperatur eingestellt wird.

J Operationssymbole

Ein ausgefülltes Symbol ist sichtbar, wenn eine Komponente in Betrieb ist. Wenn ein Symbol blinkt, ist ein Fehler aufgetreten. Siehe Fehlersuche für Hilfe.

K Fleischtemperaturfühler-Messwerte

Zeigt die Temperaturmessung des/der angeschlossenen Fleischtemperaturfühler(s) an. Der Messwert entspricht dem ausgewählten Steckanschluss.

L Konnektivität-Symbol

Zeigt eine Verbindung mit Wi-Fi an. Bei der Suche nach einer Verbindung blinkt das Symbol. Sobald die Verbindung hergestellt ist, bleibt das Symbol konstant.



HABEN SIE FRAGEN?

Lesen Sie einige häufig gestellte Fragen online oder führen Sie einen Live-Chat mit dem Kundendienst.



#12001

BETRIEB

AUFSTELLEN

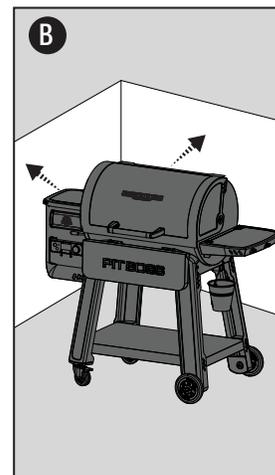
1. Bei allen Geräten für den Außenbereich spielen die Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Grills und die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderliche Garzeit. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Überhang aufgestellt werden (A). Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Alle Pit Boss®-Geräte sollten einen Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) zu brennbaren Konstruktionen einhalten, und dieser Abstand muss auch während des Betriebs des Grills eingehalten werden. (B)

2. Die Teile befinden sich überall im Versandkarton, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile und die Blisterpackung, nachdem Sie sie aus dem schützenden Versandkarton genommen haben. Entsorgen Sie vor dem Zusammenbau alle Verpackungsmaterialien innerhalb und außerhalb des Grills und überprüfen Sie dann alle Teile anhand der Montageanleitung.

Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen. Wenden Sie sich für Ersatzteile an Ihren Händler oder den Pit Boss®-Kundendienst.

3. Montieren Sie das Gerät gemäß der Montageanleitung.



VERBINDEN MIT DER APP

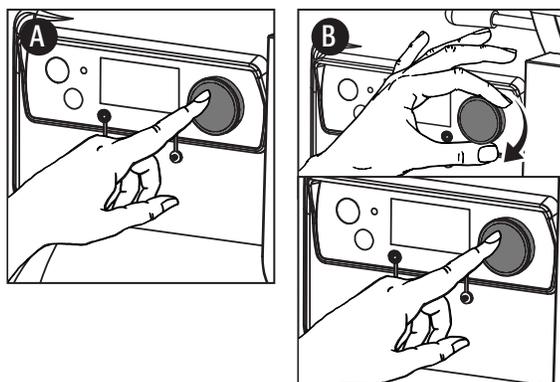
Mit der App können Sie die Temperaturen Ihres Smokers und Ihrer Fleischsonde von Ihrem Mobilgerät aus steuern und überwachen. Genießen Sie die Vorteile, die Ihnen die mobile Konnektivität von Pit Boss® bietet! Befolgen Sie diese Anweisungen, um Ihren Smoker über Ihr Android™- oder iOS®-Gerät mit der Pit Boss®-App zu verbinden:

1. Laden Sie die Pit Boss®-App herunter. Öffnen Sie die App und erlauben Sie für den Einstellvorgang die Aktivierung von Wi-Fi. Neue Nutzer müssen ein Konto einrichten und den Aufforderungen zur Anmeldung folgen.
2. Wenn Sie sich innerhalb der Bluetooth®- oder Wi-Fi-Reichweite (9 m / 30 ft) befinden, erkennt die Pit Boss®-App Ihr Grillmodell automatisch. Wählen Sie Ihr Smoker-Modell. Wenn Sie Ihren Smoker nicht auf dem Bildschirm sehen, vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät an eine Stromquelle angeschlossen und eingeschaltet ist.
3. Geben Sie Ihrem Grillmodell einen Namen (z. B. Mein Smoker) und wählen Sie unten im Bildschirm „Verbinden“ aus. Dadurch speichern Sie Ihr Grillmodell im Gerätemenü.
4. Suchen Sie in Ihrem Grillmenü Ihren neu benannten Smoker und wählen Sie die Grillsteuerung unten aus. Dadurch wird der Kontrollbildschirm für Ihr Gerät angezeigt.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Der Grillfühler misst die Innentemperatur des Grills. Wenn die Zieltemperatur eingestellt ist, misst der Grillfühler die tatsächliche Temperatur im Grillfass und passt sie an die gewünschte Zieltemperatur an. Um die gewünschte Zieltemperatur des Grills einzustellen, folgen Sie den nachstehenden Schritten:

1. Drücken Sie den Steuerungsknopf. Die Zieltemperatur blinkt, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. **(A)**
2. Drehen Sie den Regler, um den Wert der Zieltemperatur auf die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald die gewünschte Zieltemperatur erreicht ist, fixieren Sie sie durch Drücken des Reglerknopfes. **(B)**



NUTZUNG DES FLEISCHTEMPERATURFÜHLERS

Eine Fleischsonde misst die Innentemperatur eines Fleischstücks. Stecken Sie den Fleischsondenadapter in den Anschluss für die Fleischsonde und stellen Sie sicher, dass er ganz in den Stecker eingesteckt ist. Sie hören und fühlen, wie er einrastet. Stecken Sie den Edelstahl-Fleischtemperaturfühler in die dickste Stelle des Fleisches, und die Innentemperatur wird auf dem Display der Steuertafel angezeigt.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass Fleischtemperaturfühler und Kabel nicht in direkten Kontakt mit Flammen oder übermäßiger Hitze kommen. Der Fleischtemperaturfühler kann sonst Schaden nehmen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie es ab und legen Sie es beiseite, damit der Fleischtemperaturfühler geschützt und sauber bleibt.

BETRIEBSBEREITMACHUNG DER FÖRDERSCHECKE

Wenn Sie Ihren Grill zum ersten Mal benutzen oder wenn Ihr Grill keine Pellets mehr in der Pelletkammer hat, müssen Sie die Förderschnecke betriebsbereit machen. Wenn dies nicht erfolgt, läuft der Grilltimer ab, bevor die Pellets entzündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang. Befolgen Sie diese Schritte zum Bereitmachen der Förderschnecke:

1. Öffnen Sie den Trichterdeckel. Vergewissern Sie sich, dass sich in der Pelletkammer keine Fremdoobjekte befinden beziehungsweise keine Fremdoobjekte das Zuführsystem der Förderschnecke unten blockieren.
2. Entfernen Sie alle Kochkomponenten aus dem Inneren des Grills. Der Brenntopf befindet sich im Boden des Pelletgrills.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle an.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Einschaltzyklus eingeleitet.
 - Achten Sie darauf, dass Sie hören, wie sich die Förderschnecke dreht. Halten Sie Ihre Hand über den Brenntopf und fühlen Sie den Luftstrom. Stecken Sie NICHT Ihre Hände oder Finger in den Brenntopf, dies kann zu Verletzungen führen.
 - Nach etwa einer Minute sollten Sie das Brennen des Anzünders riechen und spüren, wie die Luft über dem Brenntopf wärmer wird. Die Zünderspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und kann Verbrennungen verursachen. Berühren Sie den Zünder nicht.
5. Wenn Sie sich vergewissert haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt funktionieren, schalten Sie den Grill aus.
6. Füllen Sie die Pelletkammer mit natürlichen Hartholzpellets zum Grillen.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Einschaltzyklus eingeleitet.
8. Halten Sie die Bereitmachtaste gedrückt, bis Sie sehen, wie Pellets von der Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Jetzt können Sie die Prime-Taste loslassen.
9. Sie können Ihren Grill jetzt ausschalten. Achten Sie darauf, dass der Grill mit der Stromquelle verbunden bleibt, bis der Abkühlzyklus abgeschlossen ist. Sobald die Lüfter ausgehen, ist der Abschaltzyklus des Grills abgeschlossen, und Sie können ihn sicher von der Stromquelle trennen.
10. Setzen Sie die Garkomponenten wieder in das Hauptfass ein.
11. Ihr Grill ist nun vorbereitet und einsatzbereit! Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, fahren Sie mit dem Ausbrennen fort.

ERSTER GEBRAUCH (AUSBRENNEN)

Sobald die Förderschnecke bereit gemacht wurde und bevor Sie den ersten Garvorgang mit dem Grill durchführen, muss das Ausbrennen des Grills erfolgen, damit alle Fremdkörper und -stoffe daraus entfernt werden.

1. Befolgen Sie die Anweisungen für den normalen Gebrauch (siehe unten), um das Gerät einzuschalten.
2. Drehen Sie den Regler auf eine beliebige Temperatur über 176°C / 350°F (bei geschlossenem Deckel) für 30 bis 40 Minuten.
3. Schalten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen zum Ausschalten aus und fahren Sie dann mit dem Grillvorgang bei der gewünschten Temperatur fort.

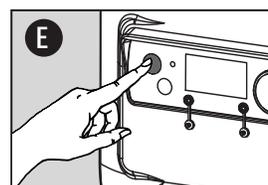
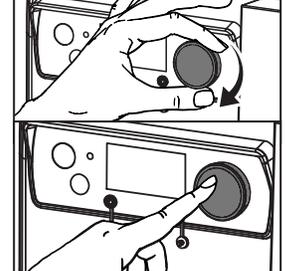
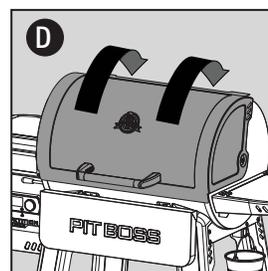
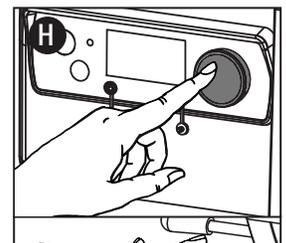
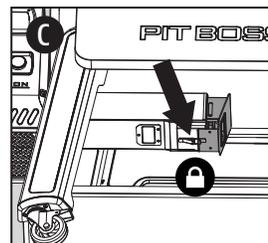
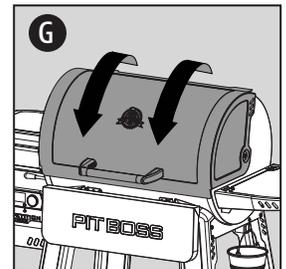
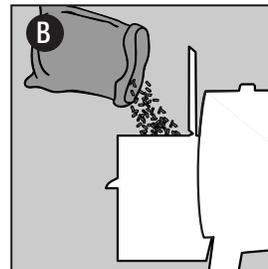
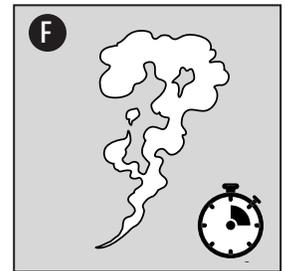
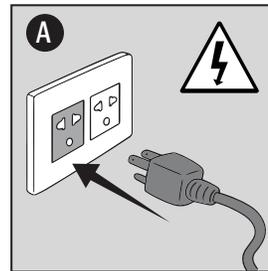
REGELMÄSSIGE NUTZUNG

Beim Räuchern und Grillen können Sie je nach Zeit und Temperatur unterschiedliche Ergebnisse erzielen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie aufschreiben, was Sie gegart haben, bei welcher Temperatur, wie lange Sie gegart haben und mit welchem Ergebnis. So können Sie beim nächsten Mal je nach Geschmack Anpassungen vornehmen. Wenn Sie mit Ihrem Grill vertrauter sind, sollten Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Garbereichs platzieren. Übung macht den Meister.

Die Temperaturanzeige auf der Steuerplatine stimmt möglicherweise nicht genau mit dem Thermometer überein. Die Gartemperatur wird von folgenden Faktoren beeinflusst: der Außentemperatur, der Windstärke und -richtung, der Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, dem geöffneten Deckel und der Menge der zu garenden Speisen.

Gehen Sie bei der normalen Verwendung des Grills wie folgt vor:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Förderschnecke betriebsbereit ist.. Wenn dies nicht der Fall ist, führen Sie die Schneckenbereitmachung durch.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Stromquelle an. **(A)**
3. Öffnen Sie den Deckel des Behälters, um den Füllstand der Pellets zu überprüfen. Bei Bedarf mit natürlichen Hartholzpellets nachfüllen. **(B)**
4. Überprüfen Sie den Schnallenverschluss am Boden des Hauptfasses, um sicherzustellen, dass er geschlossen (verriegelt) ist, um den Brenntopf zu sichern. **(C)**
5. Öffnen Sie den Grilldeckel. **(D)**
6. Drücken Sie die Netztaaste, um das Gerät einzuschalten **(E)**. Dadurch wird der Einschaltzyklus aktiviert:
 - Das Schneckenfördersystem beginnt sich zu drehen, und das Gebläse führt dem Brenntopf Luft zu.
 - **Der Deckel muss während des Einschaltvorgangs geöffnet bleiben.**
 - Während des Einschaltvorgangs beginnt der Grill Rauch zu erzeugen **(F)**. Um zu bestätigen, dass der Startzyklus ordnungsgemäß begonnen hat, hören Sie auf ein Feuerbullern und bemerken eine gewisse Wärmeentwicklung.
7. Sobald sich der schwere, weiße Rauch verzogen hat, ist der Startvorgang abgeschlossen. Schließen Sie den Grilldeckel. **(G)**
8. Drücken Sie den Steuerungsknopf. Drehen Sie den Steuerungsknopf, um den Wert der Zieltemperatur auf die gewünschte Temperatur zu ändern. Sobald die gewünschte Zieltemperatur erreicht ist, fixieren Sie sie durch erneutes Drücken des Reglers und beginnen Sie mit dem Grillen! **(H)**



KOCHEN & HEISSRÄUCHERN

Beim Räuchern und Grillen können Sie je nach Zeit und Temperatur unterschiedliche Ergebnisse erzielen. Die Kunst des Heißräucherns basiert auf längeren Garzeiten, führt aber zu einem natürlichen Hartholzaroma (und einem sehr beliebten Rauchkringel) bei Ihrem Fleisch. Höhere Gartemperaturen führen zu kürzeren Garzeiten, aber auch zu weniger Raucharoma.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie dem Fleisch nach dem Garen Zeit zum Ruhen geben. Auf diese Weise können die natürlichen Säfte zurück in die Fleischfasern wandern, wodurch das Fleisch viel saftiger und schmackhafter wird. Je nach Proteingehalt kann die Ruhezeit zwischen 3 und 60 Minuten liegen.

FLEISCHART	GARTEMPERATUR	GESCHÄTZTE GARZEIT	ZIELTEMPERATUR
GEFLÜGEL			
Truthahn (ganz)	110 °C / 225 °F	30–35 Min./450 g	74 °C / 165 °F
Huhn (ganz)	190 °C / 375 °F	3–4 Std.	74 °C / 165 °F
Hühnerschenkel, Hühnerbrust	190 °C / 375 °F	1–2 Std.	74 °C / 165 °F
Kleines Wildgeflügel	190 °C / 375 °F	1–2 Std.	74 °C / 165 °F
Ente	135 °C / 275 °F	2–3 Std.	74 °C / 165 °F
SCHWEIN			
Schinken (ganz)	120 °C / 250 °F	15–20 Min./450 g	71 °C / 160 °F
Braten	190 °C / 375 °F	3–4 Std.	74 °C / 165 °F
Rippchen	120 °C / 250 °F	4 HR	88 °C / 190 °F
Rippchen (Baby Back Ribs)	95 °C / 200 °F	3–4 HR	88 °C / 190 °F
Lendenstück	110 °C / 225 °F	1,5 Std.	82 °C / 180 °F
Hinterstück (Schulter)	110 °C / 225 °F	1,5 Std. / 450 g	90–98 °C / 195–210 °F
RIND			
Steak	120 °C / 250 °F	8–10 Min.	60 °C / 140 °F
Lendenstück	110 °C / 225 °F	2–3 Std.	60 °C / 140 °F
Braten	110 °C / 225 °F	3–4 Std.	63 °C / 145 °F
Rippchen	110 °C / 225 °F	3–4 Std.	79 °C / 175 °F
Hochrippe	120 °C / 250 °F	15–20 Min./450 g	57 °C / 135 °F
Brust	110 °C / 225 °F	1,5 Std. / 450 g	90–98 °C / 195–210 °F
WILD			
Lendenstück	110 °C / 225 °F	1–2 Std. / 450 g	74 °C / 165 °F
Braten	120 °C / 250 °F	1–2 Std. / 450 g	74 °C / 165 °F
FISCH, MEERESFRÜCHTE			
Filets	110 °C / 225 °F	30–45 Min.	63 °C / 145 °F
Lachs (ganz)	95 °C / 200 °F	2–3 Std.	63 °C / 145 °F
Hummer	95 °C / 200 °F	2–3 Std.	63 °C / 145 °F



Bewahren Sie dieses Diagramm für Referenzzwecke auf. Sie können uns später danken!

RÄUCHERN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Durch Drehen des Steuerungsknopfs auf die niedrigste Temperatureinstellung (82 °C / 180 °F) und Verwendung des Einstellwerts „P“ kann der Nutzer die Zyklusrate der Pellets, die in den Brenntopf gelangen, direkt steuern. Durch die Einstellung des „P“-Wertes kann der Benutzer bei einer niedrigen Gartemperatur mehr Raucharoma in seine Speisen einbringen. Es ist auch nützlich, wenn bei niedrigen Temperaturen gekocht wird, wenn das Gerät stark von der Witterung im Freien beeinflusst wird. Da sich die Umgebungsbedingungen auf die Innentemperatur des Grills auswirken können, kann es zu höheren Spitzen und Tälern bei den Temperaturmessungen kommen. Es ist jedoch von großem Vorteil, wenn Sie lernen, den „P“-Einstellwert entsprechend Ihrem geografischen Standort zu verwenden.

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 nötig.

Der Standardwert für die P-Einstellung ist P-4. Bei dieser Einstellung, z. B. beim Einschalten des Grills, werden die Pellets 18 Sekunden lang eingefüllt, worauf eine Pause von 115 Sekunden eintritt. In den meisten Fällen werden Sie die P-Einstellung auf dem Standardwert belassen wollen.

Beachten Sie das Diagramm der P-Einstellungen unten:

FÖRDERSCHNECKENZYKLUSRATE (SEKUNDEN)

„P“-SET-WERT	ZUFUHR EIN	PAUSENZEIT	AUSSENTEMPERATUR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Das Erhöhen der P-Einstellung auf P-5, P-6 oder P-7 verlängert die Zeit zwischen den einzelnen Zufuhrvorgängen der Pellets in den Brenntopf. Eine höhere P-Einstellung wird in wärmeren oder heißen Umgebungen verwendet, in denen heiß geräuchert werden soll, aber die Außentemperatur die Gartemperatur im Inneren des Grills erhöhen würde.

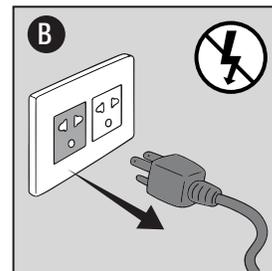
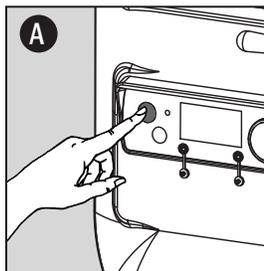
Hinweis: Beobachten Sie Ihren Brenntopf genau, da eine zu hohe oder zu schnelle Erhöhung der P-Einstellung dazu führen kann, dass das Feuer vollständig erlischt.

Das Verringern der P-Einstellung auf P-3, P-2, P-1 oder P-0 verkürzt die Zeit zwischen den einzelnen Zufuhrvorgängen der Pellets in den Brenntopf. Eine niedrigere P-Einstellung wird verwendet, um kühlere Temperaturen auszugleichen, bei denen die Außentemperatur die Intensität der im Inneren des Grills erzeugten Wärme verringert oder abschwächt. Eine niedrigere P-Einstellung kann auch die Temperaturschwankungen bei wechselnden Witterungsbedingungen im Freien minimieren.

AUSSCHALTEN

Gehen Sie zum sicheren Ausschalten des Grills wie folgt vor:

1. Halten Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. **(A)**
 - Der Grill beginnt mit dem automatischen Abkühlvorgang. Die Förderschneckeneinheit stoppt die Zufuhr von Brennmaterial, die Flamme brennt aus und der Lüfter läuft weiter, bis der Abkühlvorgang abgeschlossen ist.
2. Sobald der Ausschaltzyklus abgeschlossen ist (die Lüfter gehen aus), ziehen Sie den Netzstecker ab. **(B)**



WICHTIG! Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie den Abschaltzyklus ablaufen. Ziehen Sie den Stecker des Geräts erst nach Abschluss des Abschaltzyklus bzw. vor der Reinigung. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Schäden, schweren Verletzungen, Feuer, Stromschlag oder Tod führen.

WEITERE FUNKTIONEN

Wechseln der Temperatureinheiten

1. Halten Sie die Einstelltaste „P“ zwei Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit von Celsius (°C) auf Fahrenheit (°F) zu ändern.
2. Wiederholen Sie diesen Vorgang, um wieder zu Celsius (°C) zu wechseln.

Tipps zum Fleischtemperaturfühler

Der Fleischtemperaturfühler misst die Kerntemperatur des Fleisches im Grill, ähnlich wie bei Ihrem Backofen. Mit mehr Fleischtemperaturfühlern erhalten Sie mehr Messwerte!

- Stecken Sie einen Fleischtemperaturfühler in den dicksten Bereich des Fleischstücks.
- Wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird, trennen Sie ihn vom Anschluss und legen Sie ihn beiseite; so ist er geschützt und bleibt sauber.

Bereitmachung für schnelles Wiederaufheizen

Drücken Sie die Bereitmachtaste, um dem Brenntopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen.

- Damit kann vor dem Öffnen des Fasadendeckels mehr Brennstoff in das Feuer gegeben werden, was zu einer schnellen Wärmeerholungszeit führt.
- Bei schwachem Rauch zu verwenden, um die Intensität des reinen Rauchgeschmacks zu erhöhen. Eine zusätzliche Fütterung mit Pellets sorgt für einen kräftigen Rauchausbruch!



HABEN SIE FRAGEN?

Lesen Sie einige häufig gestellte Fragen online oder führen Sie einen Live-Chat mit dem Kundendienst.



#00214

BESORGEN SIE SICH HANDWERKSZEUG

In unserem Online-Laden finden Sie verschiedenes Grillzubehör zum Garen auf jedem Niveau.



PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss®-Gerät wird Ihnen viele Jahre lang mit minimalem Reinigungsaufwand schmackhafte Dienste erweisen. Befolgen Sie diese Tipps zur Wartung Ihres Grills:

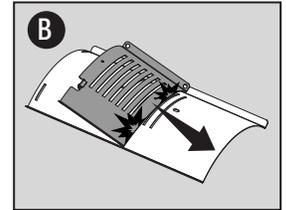
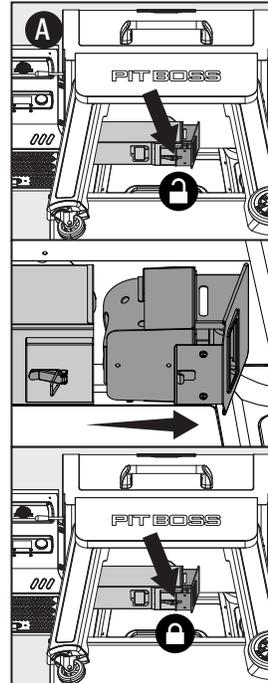
Innenbereich des Grills

- An der Unterseite des Grillfasses befindet sich ein Ascheauswurf, der es Ihnen ermöglicht, den Brenntopf leicht zu entfernen und zu reinigen. Zum Entleeren lösen Sie den Schnappverschluss am Haken des Aschekastens. Halten Sie den Griff fest, schieben Sie den Aschekasten von der Schnalle weg und ziehen Sie ihn dann nach unten, um ihn zu entfernen. Nach dem Entleeren setzen Sie den Aschekasten wieder ein, indem Sie ihn wieder in den Boden des Grillfasses heben und dann den Aschekasten in Richtung der Schnalle schieben. Befestigen Sie den Aschenkastenhaken mit dem Schnallenverschluss. **(A)**

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

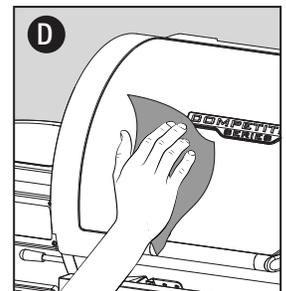
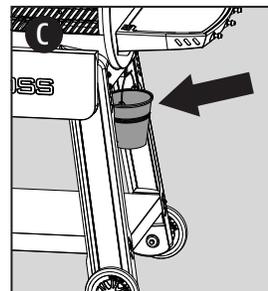
- Verwenden Sie eine Grillreinigungsbürste, um Lebensmittel oder Ablagerungen von den Grillrosten zu entfernen. Am besten erledigen Sie dies, solange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind.
- Fettbrände werden durch zu viel Schmutz verursacht, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist. Kratzen Sie die Hauptplatte mit dem Feuerpfannenschieber ab und umgekehrt **(B)**. Entfernen Sie die Verunreinigungen aus dem Inneren der Fasses mit einem Nass-/Trockensauger. Für eine besonders gründliche Reinigung verwenden Sie Pit Boss® Cleaner & Degreaser für den Grill innen und außen.

WICHTIG: Aufgrund der hohen Hitze dürfen die Komponenten der Feuerfanne nicht mit Alufolie abgedeckt werden.



Außenbereich des Grills

- Überprüfen Sie Ihren Fetteimer häufig und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie garen. **(C)**
- Wischen Sie Ihren Grill nach jedem Gebrauch ab **(D)**. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Fett zu entfernen. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme für die Außenflächen des Grills. Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie, sondern sind vielmehr Teil der allgemeinen Wartung und Instandhaltung. Bei Lackkratzen, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit einem Hochtemperatur-Grilllack ausgebessert werden.
- Eine Grillabdeckung ist der beste Schutz vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen von außen. 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.



Messfühler

- Wischen Sie den Fleischtemperaturfühler nach jeder Verwendung ab. Ein Fleischtemperaturfühler, der nicht verwendet wird, sollte in großen lockeren Windungen aufgewickelt werden. Knicke oder Falten im Fühlerkabel können Schäden verursachen. Reinigen Sie dieses Teil nicht in der Geschirrspülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser. Ein Wasserschaden an den internen Kabeln führt zu einem Kurzschluss des Fleischtemperaturfühlers und zu falschen Messwerten. **(E)**
- Überprüfen Sie die Grillsonde (Sensor) und die Abschirmung, die sich im Inneren des Grillgehäuses an der linken Seitenwand befinden, und entfernen Sie jegliches Fett oder Verschmutzungen. **(F)**
- Wenn ein Fühler beschädigt ist, sollte er ersetzt werden.

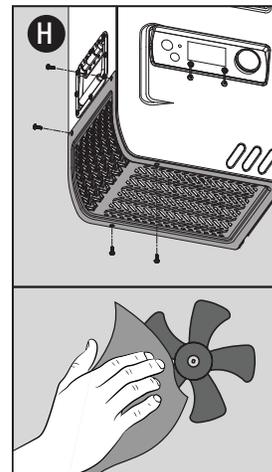
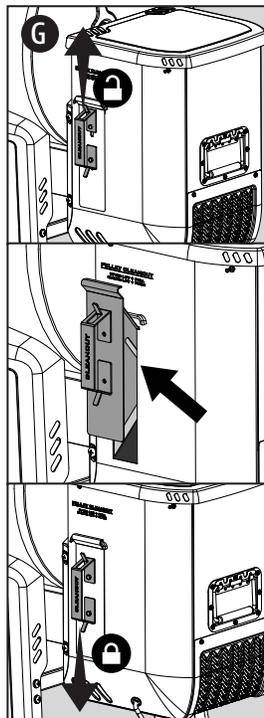


Pelletkammer-Einheit

- Der Vorratsbehälter verfügt über eine Pellet-Reinigungsfunktion, die eine einfache Reinigung und einen Wechsel der Holzpellet-Brennstoffsorten ermöglicht. Zum Entleeren befinden sich die Pellet-Reinigungsklappe und der Türgriff auf der Rückseite des Behälters. Heben Sie den Türgriff zum Entriegeln an. Stellen Sie einen sauberen, leeren Eimer unter die Entleerungstür und ziehen Sie am Türgriff, um die Zugangsplatte zum Fallschacht zu öffnen, damit die Pellets aus dem Trichter entleert werden können. Nach dem Entleeren heben Sie den Türgriff erneut an, um ihn zu entriegeln. Schieben Sie die Zugangsplatte zum Fallschacht wieder an ihren Platz. Drücken Sie den Türgriff nach unten, um die Tür zu verriegeln. **(G)**

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

- Wenn Ihr Grill für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, wird empfohlen, alle Pellets aus der Förderschneckeneinheit zu entfernen. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus dem Schneckenrohr heraus transportiert wurden.
- Überprüfen Sie die Ansaugöffnung des Gebläses an der Unterseite des Trichters auf Verschmutzungen und entfernen Sie diese. Sobald die Zugangsplatte entfernt wurde, wischen Sie sorgfältig alle Fettablagerungen direkt an den Lüfterflügeln ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um Ruß und Fett zu entfernen. Dadurch stellen Sie eine saubere und ausreichende Luftzufuhr für das Zufuhrsystem sicher. **(H)**



MERKBLATT FÜR DIE GRILLPFLEGE

ELEMENT	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Unterseite des Hauptgrills	Alle 5-6 Grillsitzungen	Überschüssigen Schmutz herausschaufeln und nass oder trocken absaugen
Brenntopf	Alle 2-3 Grillsitzungen	Überschüssigen Schmutz herausschaufeln und nass oder trocken absaugen
Grillroste	Nach jeder Grillsitzung	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Feuerpfanne™	Alle 5-6 Grillsitzungen	Hauptblech mit Schieber abschaben, nicht abwaschen
Ablagen	Nach jeder Grillsitzung	Lappen und Seifenlauge
Fetteimer	Nach jeder Grillsitzung	Lappen und Seifenlauge
Förderschnecken-Zufuhrsystem	Wenn die Pelletkammer leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke das Sägemehl heraus transportieren, sodass die Pelletkammer leer ist
Elektrische Komponenten der Pelletkammer	Einmal im Jahr	Innen auswischen, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lüfterzuluftöffnung	Alle 5-6 Grillsitzungen	Staub, Lappen und Seifenlauge
Grillfühler (Sensor) und Abschirmung	Alle 2-3 Grillsitzungen	Lappen und Seifenlauge



Bewahren Sie dieses Diagramm für Referenzzwecke auf.

FEHLERBEHEBUNG

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

WARNUNG: Ziehen Sie immer das Stromkabel ab, bevor Sie den Grill für Inspektion, Wartung, Reinigung oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

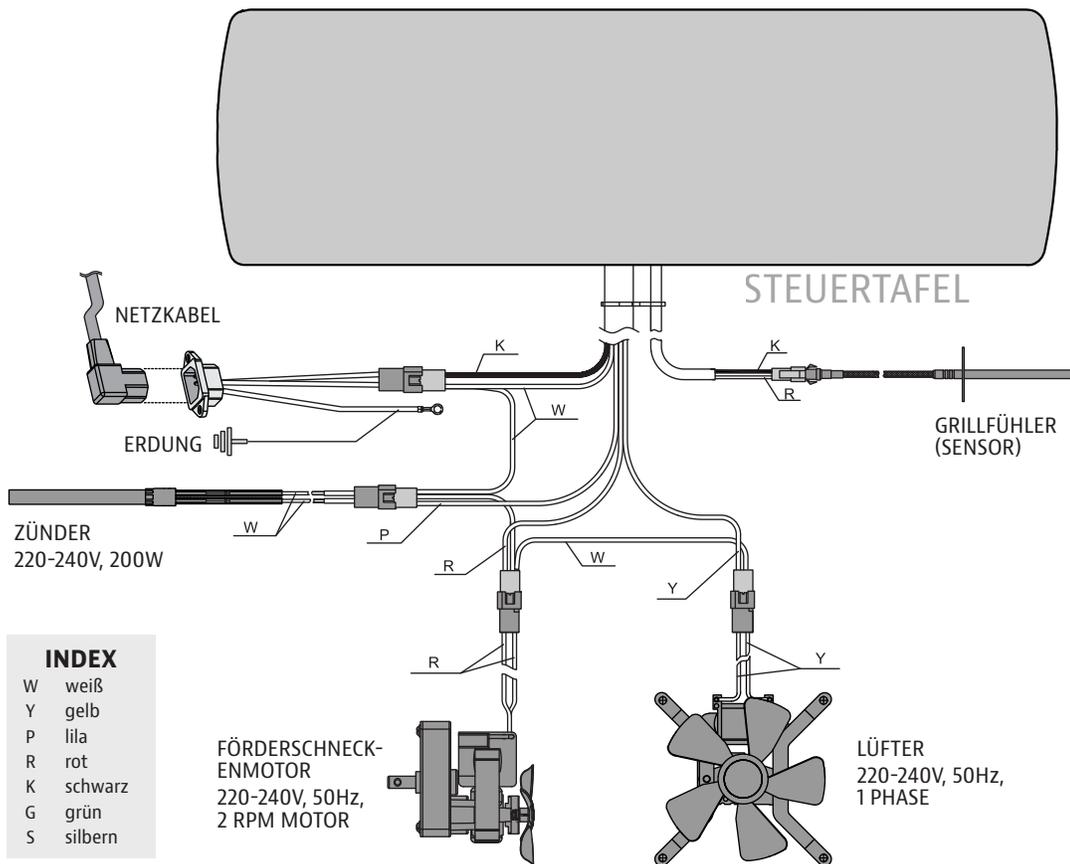
PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stromquellenlichter auf der Steuertafel leuchten nicht	Keine Verbindung mit der Stromquelle	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass mindestens 10 Ampere anliegen. Stellen Sie sicher, dass alle Kabelverbindungen fest angeschlossen und trocken sind.
	Sicherung auf der Steuerplatine durchgebrannt	Nehmen Sie den Zugangsdeckel ab. Drücken Sie auf die Kunststoffflaschen, die die Steuertafel halten, und ziehen Sie Tafel vorsichtig in die Pelletkammer, um sie zu lösen. Überprüfen Sie, ob in der Sicherung Drahtbruch vorliegt oder ob der Draht schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ausgetauscht werden.
	Fehlerhafte Steuertafel	Die Steuerplatine muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Feuer im Brenntopf zündet nicht	Förderschnecke nicht betriebsbereit gemacht	Bevor das Gerät zum ersten Mal genutzt wird beziehungsweise jedes Mal, wenn die Pelletkammer komplett geleert wurde, muss die Förderschnecke betriebsbereit gemacht werden, damit Pellets das Schneckenrohr füllen. Wenn keine Bereitstellung erfolgt ist, läuft der Zündertimer ab, bevor die Pellets zum Brenntopf transportiert wurden. Befolgen Sie das Verfahren zur Bereitstellung der Förderschnecke.
Der Grill erreicht die Temperatur nicht oder hält sie nicht konstant	Unzureichende Luftströmung durch den Brenntopf	Überprüfen Sie den Brenntopf auf Ascheansammlungen oder Verstopfungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er korrekt funktioniert und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft, und stellen Sie sicher, dass das Förderschneckenrohr innen nicht blockiert ist. Wenn Sie alle oben genannten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill und warten Sie 10 Minuten lang. Kontrollieren Sie, ob die Flamme hell ist und flackert.
	Aschekasten nicht richtig installiert	Prüfen Sie das Innere des Grillfasses, um sicherzustellen, dass der herausnehmbare Aschekasten unter dem Grillfass gut abgedichtet ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen für die Aschebildung, die richtige Befestigung des Schnallenverschlusses und die korrekte Installation. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Brennstoffmangel, schlechte Brennstoffqualität, Verstopfung im Zufuhrsystem	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist, und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Falls die Qualität der Hartholzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann dies zur Blockierung des Zufuhrsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Grillfühler (Sensor)	Status der Grillsonde (Sensor) prüfen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Die Grilltemperatur bei niedriger Temperatur ist immer noch zu heiß.	„P“ Einstellung ist zu niedrig	Drücken Sie den „P“-Set-Knopf und erhöhen Sie die „P“-Einstellung.
Die tatsächliche Temperatur wird nicht angepasst.	Grillfühler verschmutzt	Status der Grillsonde prüfen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist.
Der Grill gibt übermäßig viel oder verfärbten Rauch ab, wodurch die Speisen durch den Rauch verfärbt werden	Fettablagerungen	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Qualität von Hartholzpellets	Nehmen Sie feuchte Hartholzpellets aus dem Trichter. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen zur Reinigung. Ersetzen Sie sie durch trockene Hartholzpellets.
	Brenntopf ist blockiert	Entfernen Sie feuchte Hartholzpellets aus dem Brenntopf. Befolgen Sie das Verfahren zur Bereitstellung der Förderschnecke.
	Unzureichende Luftzufuhr für den Ventilator	Ventilator prüfen. Stellen Sie sicher, dass er sauber ist, ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist.

Häufiges Aufflackern	Gartemperatur Fettablagerungen auf Garkomponenten	Versuchen Sie, mit niedrigerer Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176°C / 350°F, wenn Sie stark fetthaltige Speisen zubereiten. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
Fehlercode „ErH“	Das Gerät hat sich überhitzt, wahrscheinlich durch einen Fettbrand oder zu viel Brennstoff.	Halten Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie den Grill abkühlen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Entfernen Sie nach der Wartung die Pellets und prüfen Sie die Position aller Komponententeile. Sobald das Gerät abgekühlt ist, schalten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste ein. Wählen Sie danach die gewünschte Temperatur aus. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode „ErP“	Das Kabel des Grillfühlers stellt keine Verbindung her. Grillfühler ist defekt	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung und überprüfen Sie die Grillfühlerkabel auf Beschädigungen. Trennen Sie die Verbindungen des Grillfühlers zur Steuertafel, und schließen Sie sie wieder an. Die Grillsonde muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatz zu erhalten.
„ErL“ Fehlercode	Grill führt keinen Einschaltzyklus durch.	Überprüfen Sie die korrekte Positionierung der Kochkomponenten. Sehen Sie nach, ob sich genügend Brennstoff in der Pelletkammer befindet oder ob das Zuführsystem blockiert ist. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Überprüfen Sie den Grillfühler (Sensor), um sicherzustellen, dass die tatsächliche Temperatur korrekt ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie die Position des Zünders und ob dieser korrekt aufgeheizt wird. Bei extremer Kälte muss der Grill möglicherweise ein zweites Mal gestartet werden. Schalten Sie den Grill aus, warten Sie etwas und schalten Sie ihn wieder ein. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig funktioniert. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungshinweise, wenn Schmutz vorhanden ist.
Fehlercode „NoP“	Schlechte Verbindung an der Anschlussbuchse Fleischtemperaturfühler beschädigt Fehlerhafte Steuertafel	Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler von der Anschlussbuchse an der Steuertafel und verbinden Sie ihn erneut. Stellen Sie sicher, dass der Adapter des Fleischtemperaturfühlers fest angeschlossen ist. Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Adapterende. Wenn der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an, um ein Ersatzteil zu erhalten. Suchen Sie nach Anzeichen von Beschädigung der Fleischtemperaturfühlerkabel. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten. Die Steuerplatine muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Fehlercode „Err“ mit blinkendem Schneckensymbol	Der Förderschneckenmotor ist blockiert und stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie das Schneckenvorschubsystem. Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Trennen Sie den Stecker des Schneckenmotors von der Steuertafel und schließen Sie ihn wieder an. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe oder ein Ersatzteil zu erlangen.
„Err“ Fehlercode mit blinkendem Zünder-Symbol	Der Zünder funktioniert nicht richtig, stellt keine Verbindung her Zünder fehlerhaft	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie den Zünder. Stellen Sie sicher, dass der Zünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brenntopf halten und die Hitze fühlen. Vergewissern Sie sich visuell, dass der Anzünder mit dem Loch im Brenntopf ausgerichtet ist und zum Anzünden der Pellets geöffnet ist. Trennen Sie den Stecker des Zünders von der Steuertafel und schließen Sie ihn wieder an. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe oder ein Ersatzteil zu erlangen. Der Zünder muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Err“ Fehlercode mit blinkendem Lüftersymbol	Der Lüfter arbeitet nicht korrekt und stellt keine Verbindung her	Ventilator prüfen. Stellen Sie sicher, dass er korrekt funktioniert und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Entfernen Sie die Zugangsklappe (siehe Schaltplan für elektrische Leitungen) und überprüfen Sie die Lüfterkabel auf Schäden. Trennen Sie den Stecker des Lüfters von der Steuerplatine und schließen Sie ihn wieder an. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn die Lüfterblätter verschmutzt sind.
„Err“ Fehlercode mit blinkendem Pellet-Symbol	Brennstoffmangel, schlechte Brennstoffqualität, Grill bleibt nicht angezündet	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Sollte die Qualität der Laubholzpellets schlecht oder die Länge der Pellets zu lang sein, kann dies zu einer Verstopfung des Fütterungssystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.

VERKABELUNGSDIAGRAMM

STROMZUFUHR	AC 220-240V, 50Hz
NENNSTROM	250W
BRENNSTOFFAUFNAHME-KAPAZITÄT	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

ANMERKUNG: Elektrische Bauteile, die von den Prüf- und Zertifizierungsstellen für Produktsicherheit geprüft wurden, entsprechen einer Prüftoleranz von $\pm 5-10\%$.



SIE BRAUCHEN HILFE?

Live-Chat mit dem Kundendienst bei technischen und servicebezogenen Fragen.



#12001

DE

DEUTSCH



ERSATZTEILE

Wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler oder besuchen Sie uns online, um einen vollständigen Katalog mit Ersatzteilen zu erlangen.

GARANTIE

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Pit Boss®-Grillgeräte („Pit Boss®“), hergestellt von Dansons, bieten eine fünfjährige Garantie gegen Defekte und für die Verarbeitung aller Teile sowie eine fünfjährige Garantie zu den elektrischen Komponenten dieses Produkts. Dansons garantiert, dass alle Teile bei normalem Gebrauch und unter normalen Bedingungen für die Dauer der Nutzung und des Besitzes durch den Erstkäufer frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Es gibt keine andere oder zusätzliche Garantie für dieses Produkt.

Diese Garantie gilt nicht:

- Wenn der Käufer keinen Kaufnachweis vorlegen kann oder der Garantiezeitraum abgelaufen ist.
- Bei Schäden oder Defekten durch Abnutzung, wie Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder kleinere kosmetische Risse. Solche optischen Veränderungen des Produkts haben keinen Einfluss auf seine Leistung.
- Wenn Ihr Produkt nicht in strikter Übereinstimmung mit dem beiliegenden Produkthandbuch installiert, betrieben, gereinigt und gewartet wurde. Die Garantie deckt keine Schäden oder Brüche ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Handhabung oder kundenspezifische Änderungen zurückzuführen sind.
- Bei Rost oder Oxidation, es sei denn, die strukturelle Integrität der Grillkomponente ist beeinträchtigt. Selbst bei der Verwendung rostbeständiger Materialien können Schutzbeschichtungen durch verschiedene Substanzen und Bedingungen beeinträchtigt werden, die nicht der Kontrolle des Herstellers unterliegen. Hohe Temperaturen, übermäßige Luftfeuchtigkeit, Chlor, Industriedämpfe, Düngemittel, Pestizide für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können.
- Bei Schäden oder Defekten durch kommerzielle Verwendung, Vermietung oder jegliche Verwendung, für die das Produkt nicht gedacht ist.
- Bei Schäden oder Defekten, die den Preis des Produkts übersteigen.
- Bei Schäden oder Defekten, die durch die Wartung oder Reparatur des Produkts durch einen nicht autorisierten Händler von Pit Boss® verursacht wurden.

Während der Garantiezeit verpflichtet sich Dansons, Ersatz für defekte bzw. ausgefallene Komponenten zu liefern und stellt keine Kosten für die Reparatur oder den Ersatz von frachtfrei zurückgesandten Teilen in Rechnung, sollten sich die Teile bei der Prüfung als defekt erweisen.

Dansons übernimmt keine Verantwortung, weder rechtlich noch anderweitig, für zufällige oder Folgeschäden an Eigentum oder Personen, die sich aus der Verwendung dieses Produkts während oder nach der Garantiezeit ergeben. Alle Garantien des Herstellers sind in diesem Dokument aufgeführt, und es können keine Ansprüche gegenüber dem Hersteller aufgrund von Garantien oder Zusicherungen geltend gemacht werden. In einigen US-Bundesstaaten ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden oder die Beschränkung stillschweigender Garantien nicht zulässig, so dass die in dieser eingeschränkten Garantie dargelegten Beschränkungen oder Ausschlüsse für Sie möglicherweise nicht gelten. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte. Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

Registrieren Sie Ihr Produkt in weniger als einer Minute und erlangen Sie schnellen und einfachen Zugang zu einer beeindruckenden Sammlung von Garwissen.

Ihre Registrierung (Kaufnachweis) stellt sicher, dass Sie den besten Garantieservice für Ihr Produkt erhalten. In dem unwahrscheinlichen Fall, dass es Sicherheitsbedenken gibt, können wir Sie auf diese Weise schnell benachrichtigen.

MODELL PB1250CS / PB1600CS

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

GEKAUFT BEI
(AUTORISIERTER HÄNDLER)



KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen zu diesem Produkt haben, steht Ihnen unser Kundendienstteam gern zur Verfügung. Bitte halten Sie Ihre Registrierungsdaten bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.



TELEFON



LIVE-CHAT



APP



