

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

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PB550G, PB700G, PB850G, PB1150G
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10613, 10614, 10615, 10616



PIT BOSS[®] NAVIGATOR



WOOD PELLET GRILL & SMOKER

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

FUMOIR ET GRIL À GRANULÉS DE BOIS

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

PARRILLA Y AHUMADOR DE PELLETS DE MADERA

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

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

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

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

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

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

HOLZPELLET-GRILL UND SMOKER

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

GRIGLIA A PELLETTI DI LEGNO CON AFFUMICATORE

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



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

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914mm (36 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

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.
3. After a period of storage, or non-use, check the burn grate for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or chimney. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

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

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

This appliance 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 pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

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

WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives.

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

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

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

CREOSOTE

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

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

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

Conforms to EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2021 + A14: 2021 + A2: 2021, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.



TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Replacement Parts	
Operating Instructions		PB550G Grill Replacement Parts	16
Grill Environment	5	PB700G Grill Replacement Parts	18
Grill Temperature Ranges	6	PB850G Grill Replacement Parts	20
Understanding The Control Board	7	PB1150G Grill Replacement Parts	22
Understanding The Probes	8	PB550G Hopper Replacement Parts.....	24
Understanding The "P" Setting	8	PB700G / PB850G / PB1150G Hopper Replacement Parts.....	25
Hopper Priming Procedure	8	Warranty	
First Use – Grill Burn-Off	9	Conditions.....	26
Automatic Start-Up Procedure.....	9	Exceptions.....	26
Manual Start-Up Procedure	9	Ordering Replacement Parts	27
Shutting Off Your Smoker	10	Contact Customer Care	27
Care & Maintenance	10	Warranty Service	27
Tips & Techniques	12		
Troubleshooting	13		
Electrical Wire Diagram	15		



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2021. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

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

CUSTOMER CARE

www.pitboss-grills.com

OPERATING INSTRUCTIONS

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

GRILL ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

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

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

2. COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues.

Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

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

3. HOT WEATHER COOKING

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease.

Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

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

GRILL TEMPERATURE RANGES

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

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

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

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

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

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

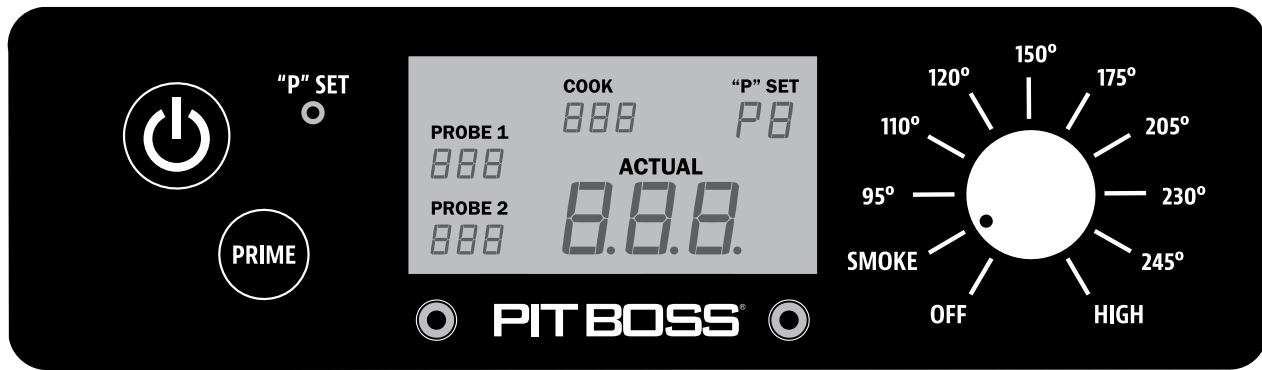
This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Highly recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday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









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

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

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



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

UNDERSTANDING THE PROBES

• GRILL PROBE

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

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

• MEAT PROBE

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

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

UNDERSTANDING THE "P" SETTING

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

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

• USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE

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

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

** Factory default setting*

HOPPER PRIMING PROCEDURE

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

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

the **Prime Button** until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the Burn Pot, release the **Prime Button**.

7. Press the **Power Button** to turn the unit off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

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

MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

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

SHUTTING OFF YOUR GRILL

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

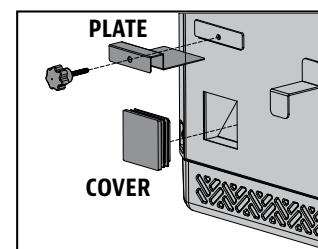
CARE AND MAINTENANCE

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

1. HOPPER ASSEMBLY

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

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



- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper access panel is removed (see **Electric Wire Diagram** for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

2. PROBES

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

3. INSIDE SURFACES

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

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

4. OUTSIDE SURFACES

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

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

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

Accessories are available for purchase separately. Contact your local authorized Pit Boss® dealer or visit www.pitboss-grills.com.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

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

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

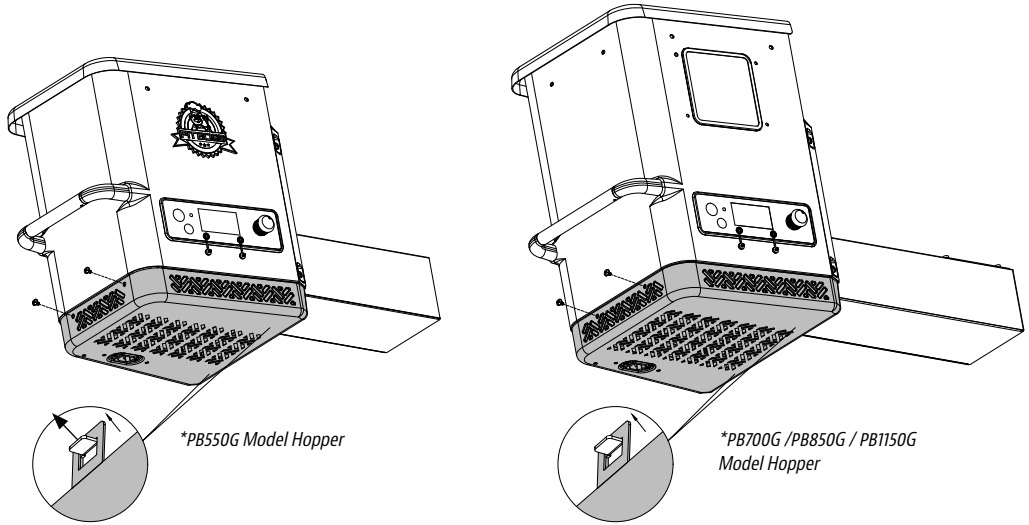
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 220-240 V, 50 Hz, 250 W, GROUNDED PLUG

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

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

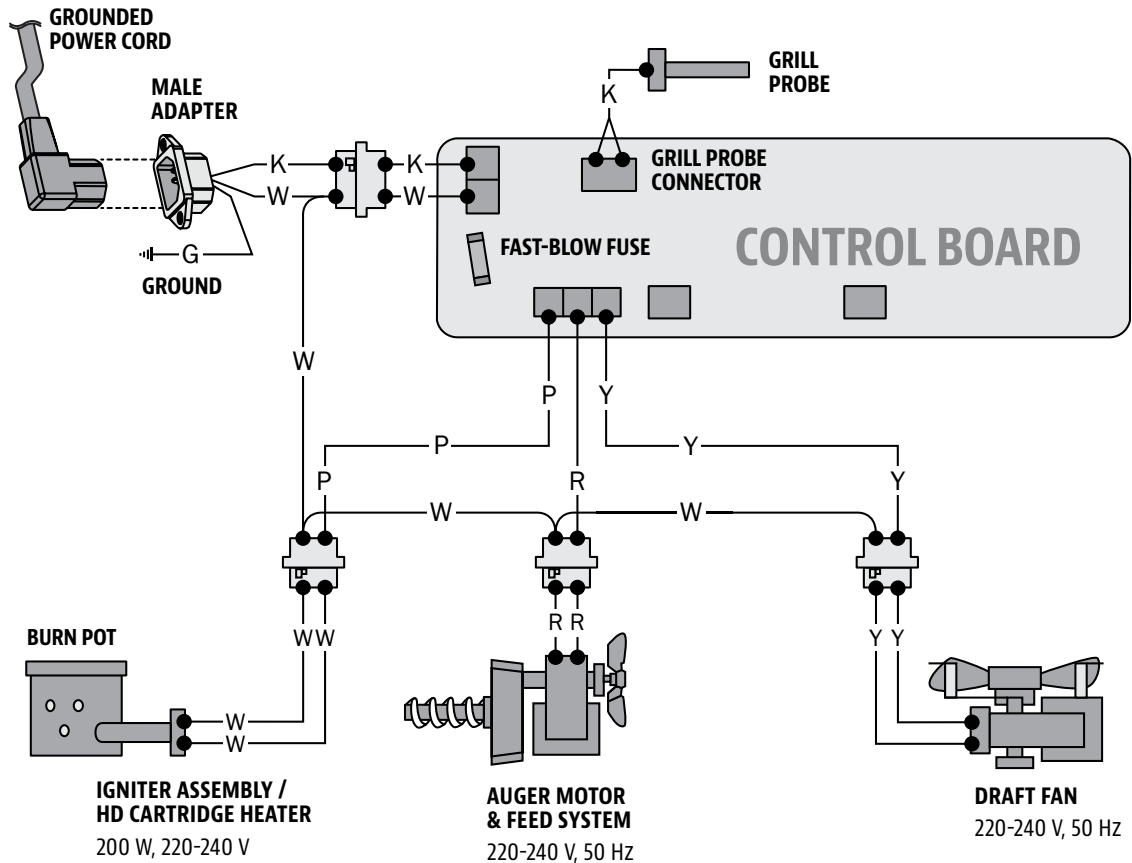
RELEASE BOTTOM HOPPER PANEL DOWN AND SLIDE BACK TO UNSEAT FROM TAB.



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

INDEX

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



PB550G GRILL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Lid Stopper (x1)
2-A	Lid Handle (x1)
3-A	Lid Handle Bezel (x2)
4-A	Main Barrel (x1)
5-A	Hopper Assembly (x1)
6-A	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
7-A	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
8-A	Flame Broiler Slider (x1)
9-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
10-A	Left Front Leg (x1)
11-A	Left Back Leg (x1)
12-A	Right Front Leg (x1)
13-A	Right Back Leg (x1)
14-A	Left Front Leg Trim Piece (x1)
15-A	Left Back Leg Trim Piece (x1)
16-A	Wheel (x2)
17-A	Right Bottom Support Plate (x1)
18-A	Left Bottom Support Plate (x1)
19-A	Short Support Plate (x2)

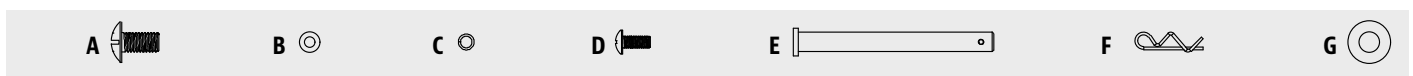
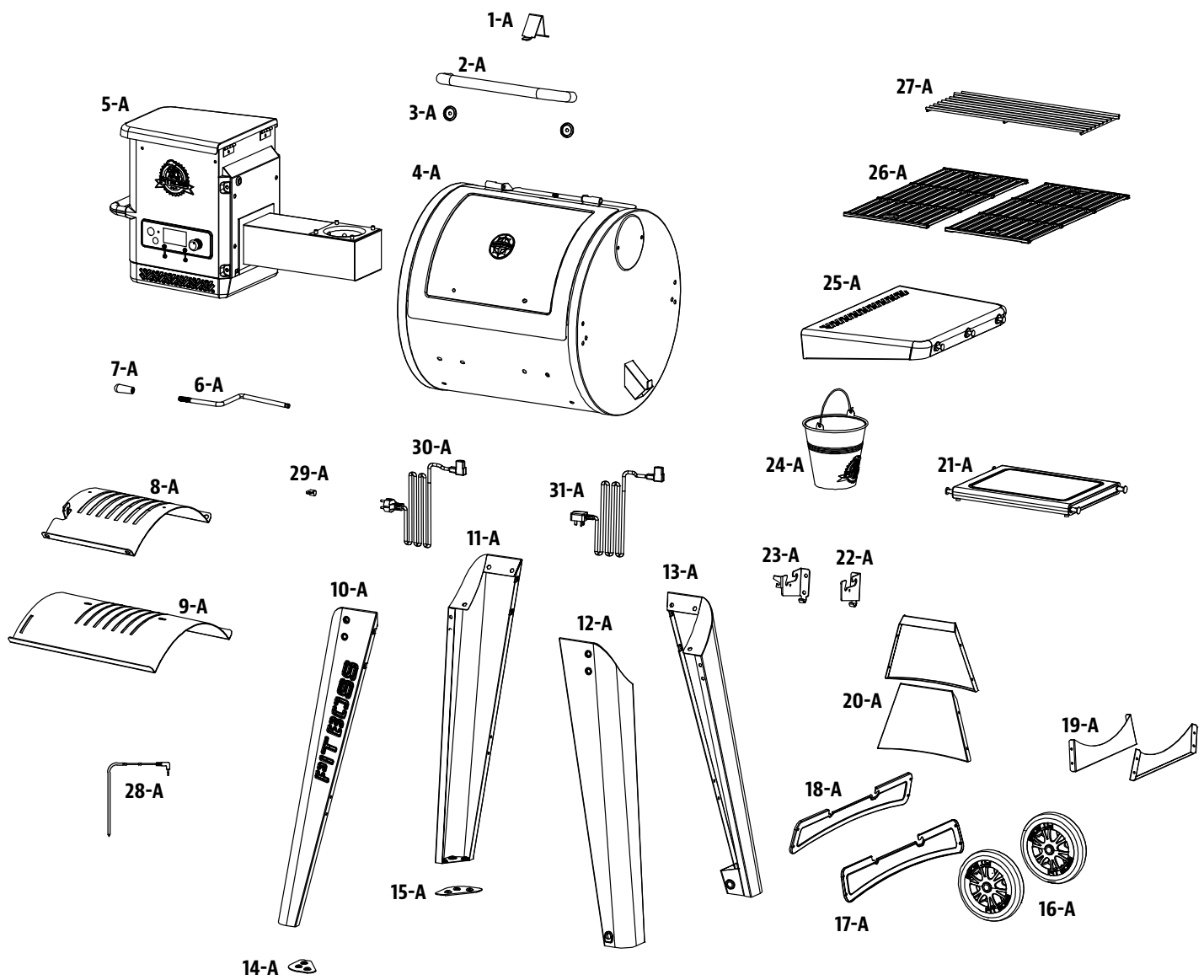
Part#	Description
20-A	Front / Back Long Support Plate (x2)
21-A	Front Shelf (x1)
22-A	Front Shelf Bracket Right (x1)
23-A	Front Shelf Bracket Left (x1)
24-A	Grease Bucket (x1)
25-A	Right Side Table (x1)
26-A	Cooking Grid (x2)
27-A	Warming Rack (x1)
28-A	Meat Probe (x1)
29-A	Power Cord Clip (x1)
30-A	Power Cord - F Plug (x1)
31-A	Power Cord - G Plug (x1)
A	Screw (x18)
B	Washer (x18)
C	Locking Washer (x18)
D	Screw (x30)
E	Wheel Axle Pin (x2)
F	Wheel Cotter Pin (x2)
G	Wheel Washer (x2)

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

Diagram Illustration on next page.

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PB550G	1,227mm x 1,195mm x 868mm / 48.3" x 47" x 34.17"	55.7 kg / 122.8 lb	Main - 2580.6 cm ² / 400 sq. in. Upper Rack - 920 cm ² / 142.6 sq. in. TOTAL - 3500.6 cm² / 542.6 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Ten temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

PB550G GRILL REPLACEMENT PARTS



PB700G GRILL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Lid Stopper (x1)
2-A	Lid Handle (x1)
3-A	Lid Handle Bezel (x2)
4-A	Main Barrel (x1)
5-A	Hopper Assembly (x1)
6-A	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
7-A	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
8-A	Flame Broiler Slider (x1)
9-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
10-A	Left Front Leg (x1)
11-A	Left Back Leg (x1)
12-A	Right Front Leg (x1)
13-A	Right Back Leg (x1)
14-A	Left Front Leg Trim Piece (x1)
15-A	Left Back Leg Trim Piece (x1)
16-A	Wheel (x2)
17-A	Right Bottom Support Plate (x1)
18-A	Left Bottom Support Plate (x1)
19-A	Short Support Plate (x2)
20-A	Front Long Support Plate (x1)

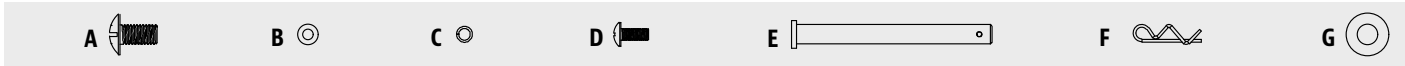
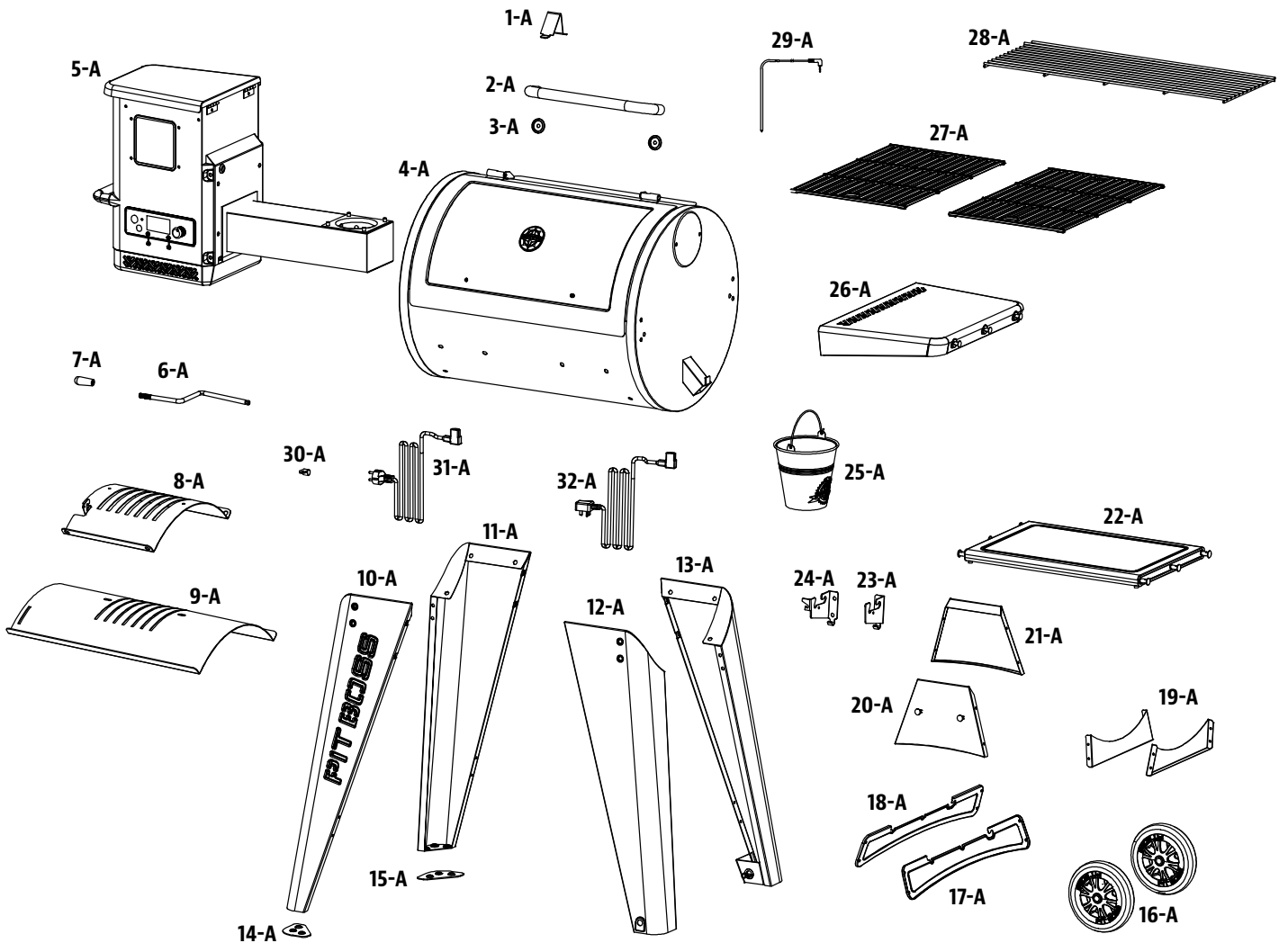
Part#	Description
21-A	Back Long Support Plate (x1)
22-A	Front Shelf (x1)
23-A	Front Shelf Bracket Right (x1)
24-A	Front Shelf Bracket Left (x1)
25-A	Grease Bucket (x1)
26-A	Right Side Table (x1)
27-A	Cooking Grids (x2)
28-A	Warming Rack (x1)
29-A	Meat Probe (x1)
30-A	Power Cord Clip (x1)
31-A	Power Cord - F Plug (x1)
32-A	Power Cord - G Plug (x1)
A	Screw (x18)
B	Washer (x18)
C	Locking Washer (x18)
D	Screw (x30)
E	Wheel Axle Pin (x2)
F	Wheel Cotter Pin (x2)
G	Wheel Washer (x2)

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

Diagram Illustration on next page.

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PB700G	1,388mm x 1,195mm x 940mm / 54.6" x 47" x 37"	66.5 kg / 146.61 lb	Main - 3,109 cm ² / 482 sq. in. Upper Rack - 1,341 cm ² / 208 sq. in. TOTAL - 4,450 cm² / 690 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Ten temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

PB700G GRILL REPLACEMENT PARTS



PB850G GRILL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Lid Stopper (x1)
2-A	Lid Handle (x1)
3-A	Lid Handle Bezel (x2)
4-A	Main Barrel (x1)
5-A	Hopper Assembly (x1)
6-A	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
7-A	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
8-A	Flame Broiler Slider (x1)
9-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
10-A	Left Front Leg (x1)
11-A	Left Back Leg (x1)
12-A	Right Front Leg (x1)
13-A	Right Back Leg (x1)
14-A	Left Front Leg Trim Piece (x1)
15-A	Left Back Leg Trim Piece (x1)
16-A	Swivel Caster with Brake (x2)
17-A	Wheel (x2)
18-A	Right Bottom Support Plate (x1)
19-A	Left Bottom Support Plate (x1)
20-A	Short Support Plate (x2)
21-A	Front Long Support Plate (x1)

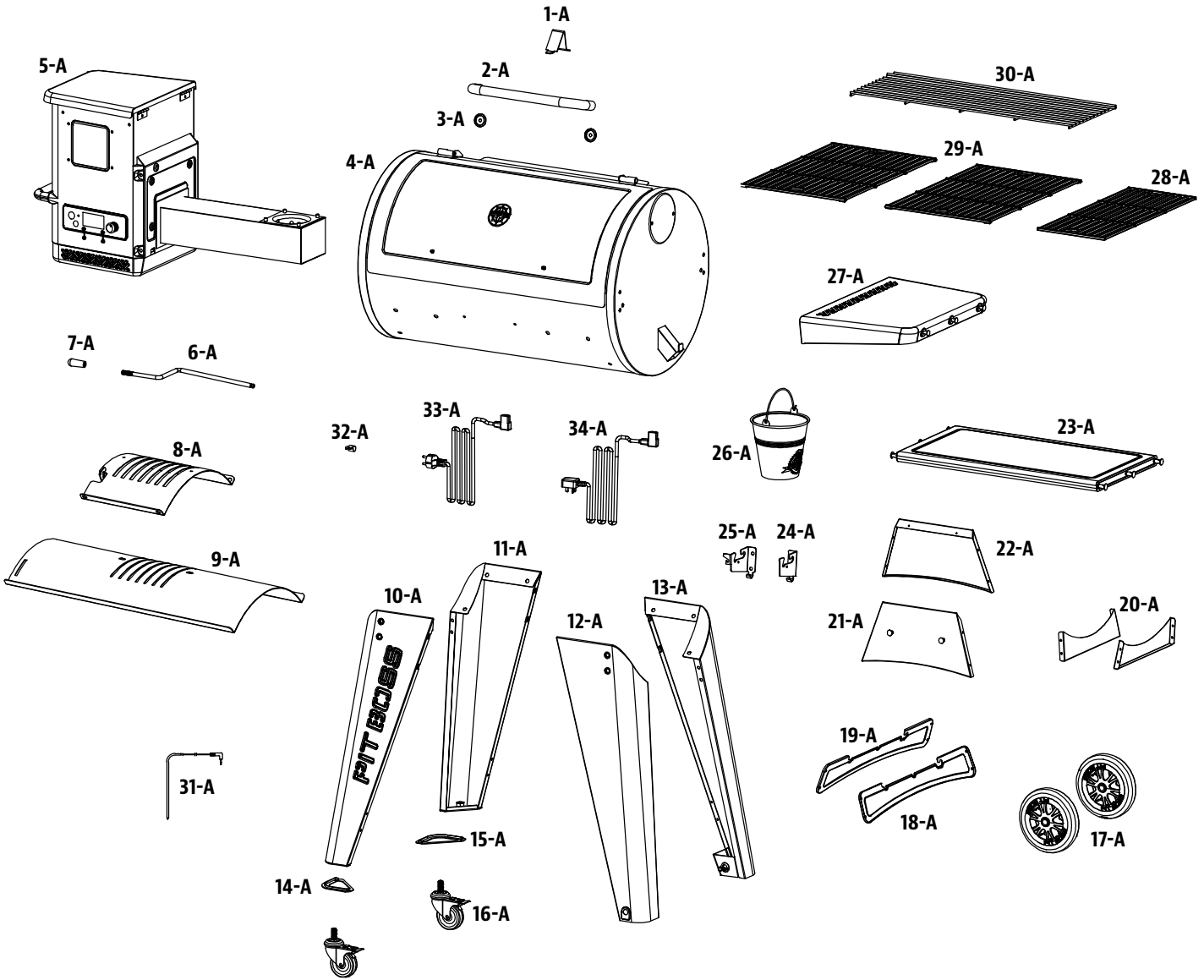
Part#	Description
22-A	Back Long Support Plate (x1)
23-A	Front Shelf (x1)
24-A	Front Shelf Bracket Right (x1)
25-A	Front Shelf Bracket Left (x1)
26-A	Grease Bucket (x1)
27-A	Right Side Table (x1)
28-A	Cooking Grid A (x1)
29-A	Cooking Grid B (x2)
30-A	Warming Rack (x1)
31-A	Meat Probe (x1)
32-A	Power Cord Clip (x1)
33-A	Power Cord - F Plug (x1)
34-A	Power Cord - G Plug (x1)
A	Screw (x18)
B	Washer (x18)
C	Locking Washer (x18)
D	Screw (x30)
E	Screw (x4)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Wheel Cotter Pin (x2)
H	Wheel Washer (x2)

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

Diagram Illustration on next page.

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PB850G	1,472mm x 1,195mm x 940mm / 57.9" x 47" x 37"	74.5kg / 164.24 lb	Main - 3,825.8 cm ² / 593 sq. in. Upper Rack - 1,845.2 cm ² / 286 sq. in. TOTAL - 5,671 cm² / 879 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Ten temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

PB850G GRILL REPLACEMENT PARTS



PB1150G GRILL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Lid Stopper (x1)
2-A	Lid Handle (x1)
3-A	Lid Handle Bezel (x2)
4-A	Main Barrel (x1)
5-A	Hopper Assembly (x1)
6-A	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
7-A	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
8-A	Flame Broiler Slider (x1)
9-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
10-A	Left Front Leg (x1)
11-A	Left Back Leg (x1)
12-A	Right Front Leg (x1)
13-A	Right Back Leg (x1)
14-A	Left Front Leg Trim Piece (x1)
15-A	Left Back Leg Trim Piece (x1)
16-A	Swivel Caster with Brake (x2)
17-A	Wheel (x2)
18-A	Right Bottom Support Plate (x1)
19-A	Left Bottom Support Plate (x1)
20-A	Short Support Plate (x2)
21-A	Front Long Support Plate (x1)
22-A	Back Long Support Plate (x1)

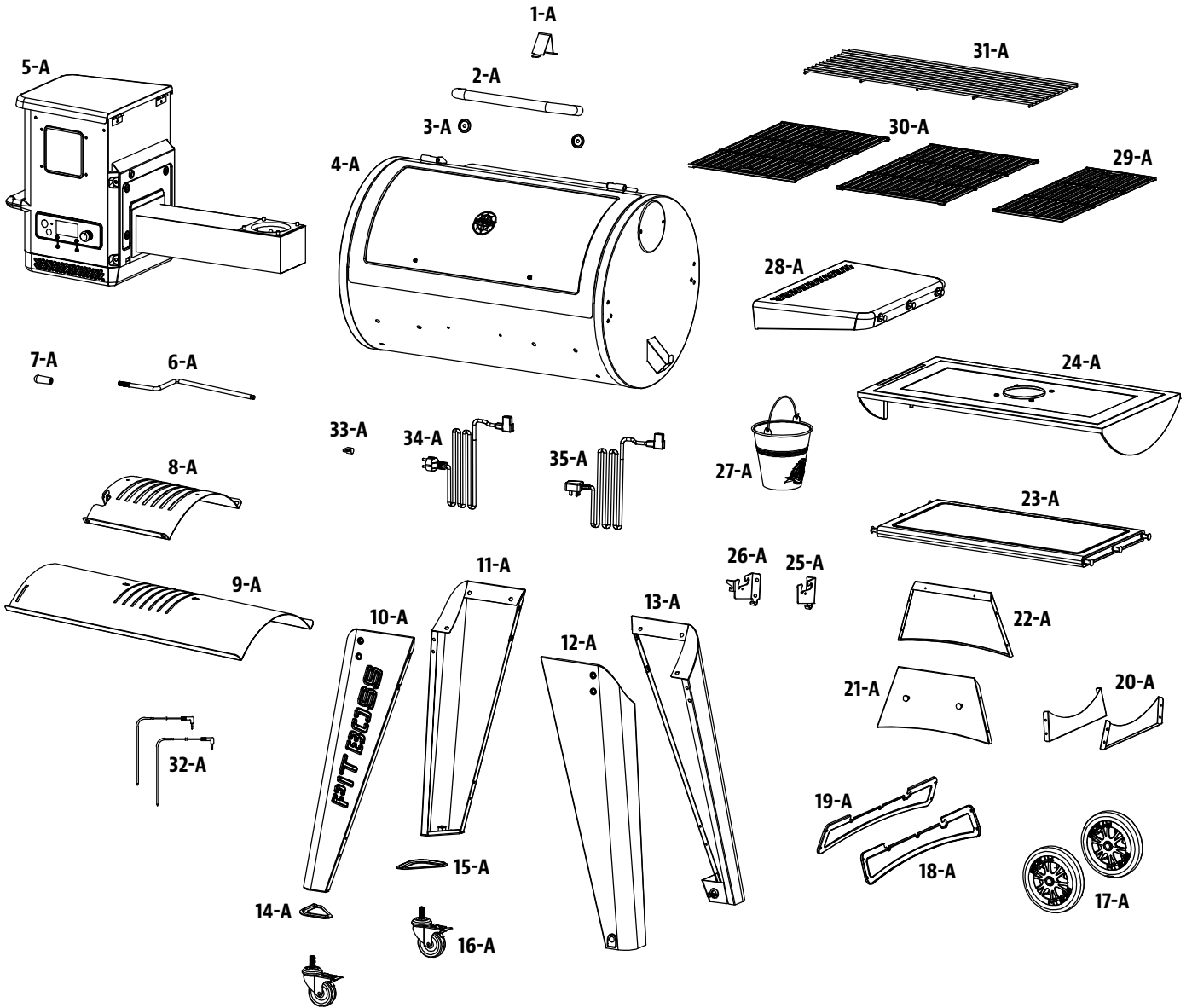
Part#	Description
23-A	Front Shelf (x1)
24-A	Diffuser Plate (x1)
25-A	Front Shelf Bracket Right (x1)
26-A	Front Shelf Bracket Left (x1)
27-A	Grease Bucket (x1)
28-A	Right Side Table (x1)
29-A	Cooking Grid A (x1)
30-A	Cooking Grid B (x2)
31-A	Warming Rack (x1)
32-A	Meat Probe (x2)
33-A	Power Cord Clip (x1)
34-A	Power Cord - F Plug (x1)
35-A	Power Cord - G Plug (x1)
A	Screw (x18)
B	Washer (x18)
C	Locking Washer (x18)
D	Screw (x30)
E	Screw (x6)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Wheel Cotter Pin (x2)
H	Wheel Washer (x2)

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

Diagram Illustration on next page.

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PB1150G	1,622mm x 1,195mm x 940mm / 63.86" x 47" x 37"	84 kg / 185.19 lb	Main - 4,587.1 cm ² / 711 sq. in. Upper Rack - 2,883.9 cm ² / 447 sq. in. TOTAL - 7,471 cm² / 1,158 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Ten temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

PB1150G GRILL REPLACEMENT PARTS

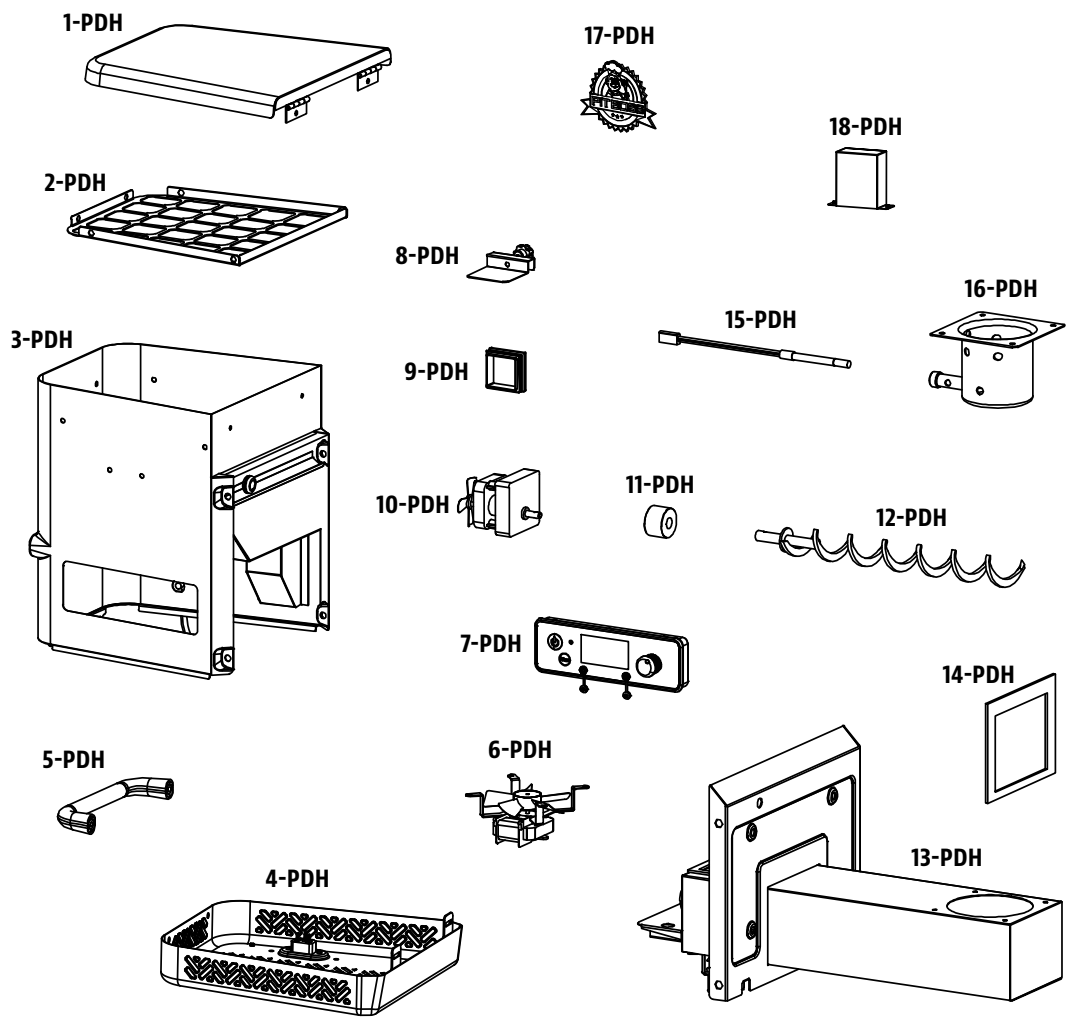


PB550G HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-PDH	Hopper Lid (x1)
2-PDH	Hopper Safety Screen (x1)
3-PDH	Hopper Box Housing (x1)
4-PDH	Hopper Access Panel (x1)
5-PDH	Hopper Handle (x1)
6-PDH	Combustion Fan (x1)
7-PDH	Pit Boss® Control Board (x1)
8-PDH	Drop Chute Plate (x1)
9-PDH	Drop Chute Cover (x1)

Part#	Description
10-PDH	Auger Motor (x1)
11-PDH	Nylon Bushing (x1)
12-PDH	Auger Flighting Assembly (x1)
13-PDH	Auger Box Housing (x1)
14-PDH	Hopper Housing Gasket (x1)
15-PDH	Igniter (x1)
16-PDH	Burn Pot (x1)
17-PDH	Name Plate (x1)
18-PDH	Power Cord Waterproof Cover (x1)

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

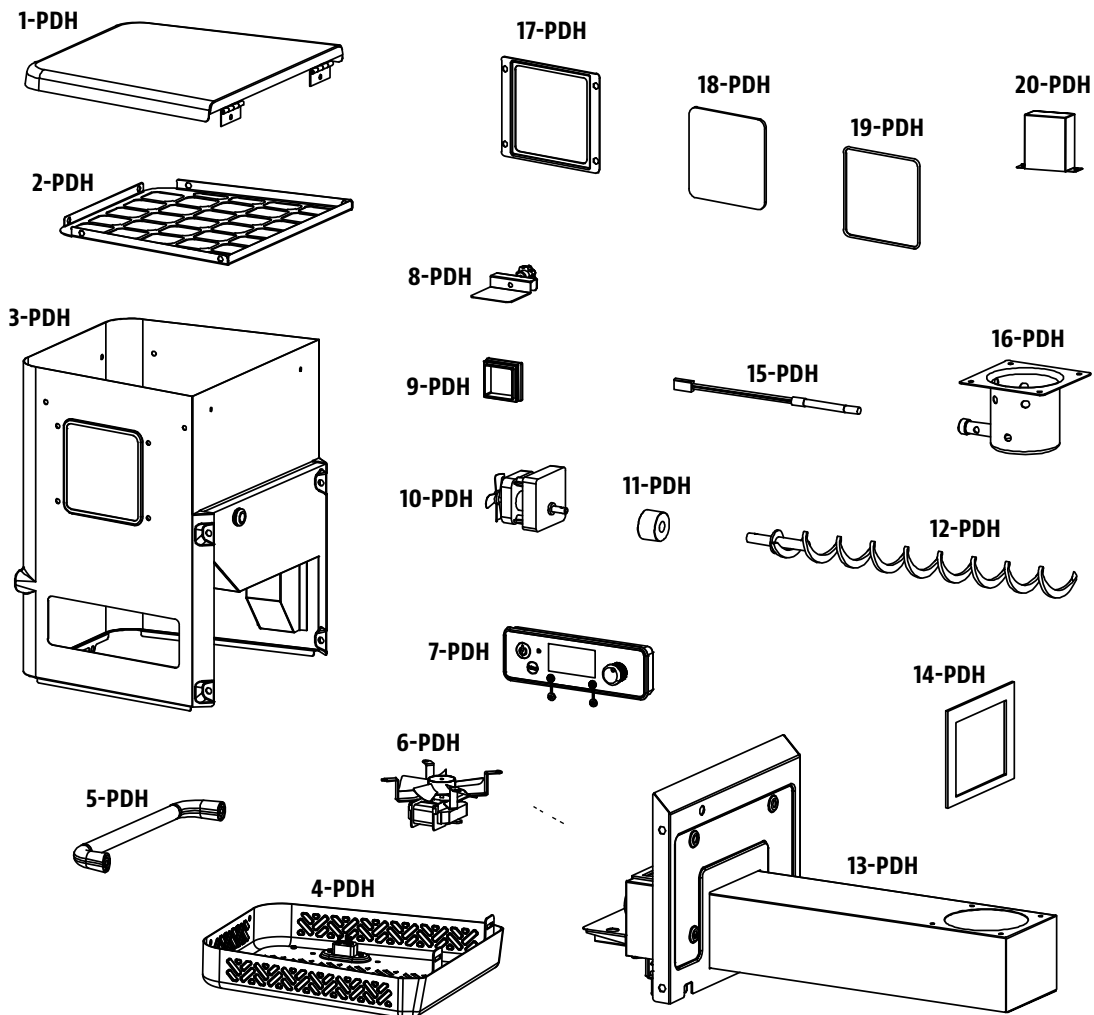


PB700G / PB850G / PB1150G HOPPER REPLACEMENT PARTS

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

Part#	Description
11-PDH	Nylon Bushing (x1)
12-PDH	Auger Flighting Assembly (x1)
13-PDH	Auger Box Housing (x1)
14-PDH	Hopper Housing Gasket (x1)
15-PDH	Igniter (x1)
16-PDH	Burn Pot (x1)
17-PDH	Glass Plate (x1)
18-PDH	Glass (x1)
19-PDH	Rubber Seal (x1)
20-PDH	Power Cord Waterproof Cover (x1)

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



WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

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

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

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

1. Ein Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 914 mm (36 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Bauen Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden auf, oder auf Böden, die mit brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, Ihnen liegen von den zuständigen Behörden die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen vor.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen, unbelüfteten Bereichen. Dieses Holzpelletgerät darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang, die brennbar sind, aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

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

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

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

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie in den Stauraum unter dem Grill weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände.
5. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Gegenstände vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Diese Blende darf nicht entfernt werden, es sei denn auf Anweisung des Kundendienstes oder eines autorisierten Händlers.

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

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

ENTSORGUNG DER ASCHEN

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

HOLZPELLET-BRENNSTOFF

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

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

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

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

KREOSOT

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

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

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

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

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

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

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

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

Entspricht EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2021 + A14: 2021 + A2: 2021, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.



DEUTSCHE

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	82	Ersatzteile	
Bedienungsanleitung		PB550G Grillersatzteile	97
Grillumgebung.....	86	PB700G Grillersatzteile	99
Grilltemperaturbereiche	87	PB850G Grillersatzteile	101
Das Steuerpanel verstehen.....	87	PB1150G Grillersatzteile	103
Funktionsweise des Messfühlers.....	88	PB550G Pelletkammer-Ersatzteile.....	105
Die „P“-Einstellung verstehen	89	PB700G / PB850G / PB1150G Pelletkammer-Ersatzteile.....	106
Initialisierung der Pelletkammer.....	89	Garantie	
Erste Verwendung – Einbrennen des Grills	89	Bedingungen.....	107
Automatisches Starten	90	Ausnahmen.....	107
Manuelles Starten.....	90	Ersatzteile bestellen	108
Den Grill ausstellen	90	Den Kundendienst kontaktieren	108
Pflege und Wartung.....	91	Garantieservice	108
Tipps und Techniken.....	93		
Fehlerbehebung	94		
Schaltplan.....	96		



HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2021. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in keiner erdenklichen Form oder Weise kopiert, übertragen, transkribiert oder in einem Datenabfragesystem gespeichert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung von

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

DANSONS NORDAMERIKA

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

KUNDENDIENST

www.pitboss-grills.com

DE

DEUTSCHE

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

GRILLUMGEBUNG

1. AUFSTELLEN DES GRILLS

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

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

2. GAREN BEI KALTEM WETTER

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

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

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

3. GAREN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es draußen wärmer wird, verringert sich die Garzeit.

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

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

GRILLTEMPERATURBEREICHE

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

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

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

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

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

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

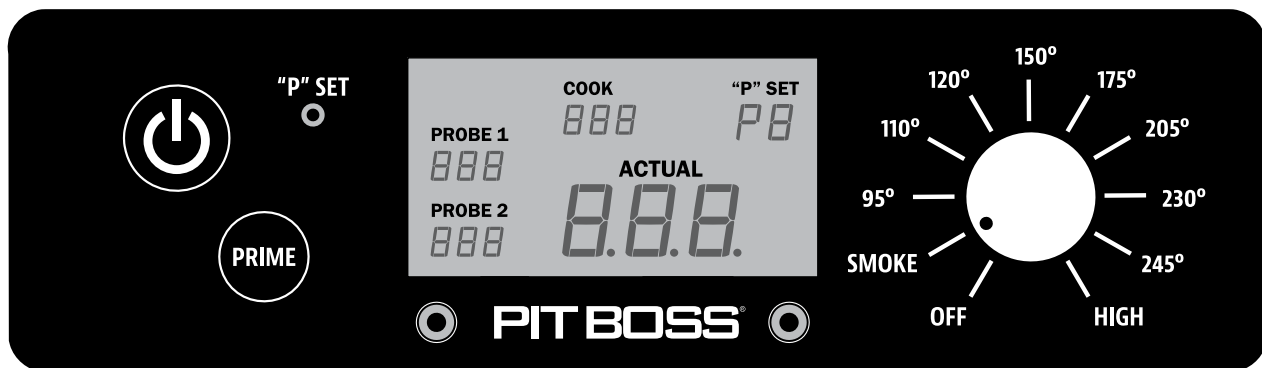
Dieser Bereich ist für das langsame Rösten, das Intensivieren des Raucharomas und das Warmhalten von Speisen geeignet. Sie erhalten ein stärkeres Raucharoma und saftiges Fleisch, wenn Sie es länger aber bei niedrigeren Temperaturen garen (auch bekannt als **low and slow**). Empfohlen für den großen Truthahn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



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

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

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

DAS STEUERPANEL VERSTEHEN



STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf , um das Gerät einzuschalten. Der Knopf leuchtet blau, wenn das Gerät mit einer Stromquelle verbunden ist. Drücken Sie den Knopf ein weiteres Mal, um das Gerät auszuschalten.
	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Räuchertemperatur einstellen. Nachdem Sie das Gerät mit einer Stromquelle verbunden und den Ein-/Aus-Knopf gedrückt haben, drehen Sie den Regler und wählen Sie eine der zehn Temperaturstufen, zwischen 82 °C und 260 °C beziehungsweise 180 °F und 500 °F. Wenn Sie den Regler auf eine Temperaturstufe gestellt haben, schaltet sich der digitale LCD-Bildschirm an und zeigt an, dass er betriebsbereit ist. Wenn der Regler ausgestellt ist, bleibt der digitale LCD-Bildschirm ausgeschaltet.

„P“ SET



PRIME

SMOKE



Mit dem „**P**“-Set-Knopf wählen Sie, wenn der Temperaturregler auf „Smoke“ steht, eine der acht Feineinstellungen. Drücken Sie den Knopf, um die „P“-Einstellung zu ändern und, wie Sie möchten, Ihrem Garstil und der Garumgebung Rechnung zu tragen. Mit einem kurzen Druck des Knopfs erhöhen Sie die Einstellung von P0 bis zu P7, dann wiederholt sich das Ganze. Anpassungen sind nur in der Smoke-Einstellung möglich. Der Standardwert ist „P4“. Wenn Sie die „P“-Einstellung anpassen, werden Ihre Präferenzen gespeichert, bis Sie weitere Anpassungen vornehmen.

Der „**P**“-Set-Knopf wird auch als **Temperaturanzeigeregler** verwendet, um die Temperaturanzeige auf dem LCD-Bildschirm zu ändern. Halten Sie den Knopf für zwei Sekunden gedrückt, um nach Wunsch zu Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.

Der **LCD-Bildschirm** ist das Informationszentrum Ihrer Einheit. Er zeigt die „gewünschte Gartemperatur“, die „tatsächliche Gartemperatur“ und die „Fleischthermometertemperatur“ (wenn verbunden) an. Wenn nur ein Fleischthermometer verbunden ist, wird nur ein Messwert angezeigt.

Halten Sie den „**Prime**“-Knopf gedrückt, um dem Feuertopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen. Verwenden Sie dies Funktion, um dem Feuer mehr Brennstoff zuzuführen, bevor der Fassdeckel geöffnet wird, dadurch erreichen Sie eine schnelle Wiederaufheizzeit. Sie kann auch während des Räucherns genutzt werden, um die Intensität des reinen Raucharomas zu erhöhen. Wurde von Wettbewerbs-Grillmeistern gefordert.

Die „**Smoke**“-Einstellung des Temperaturreglers ist der Startmodus des Geräts. Der Grill arbeitet auf der geringsten Temperatur, ohne dass das Feuer ausgeht.

Der/die Steckverbindungsport(s) auf der Vorderseite des Steuerpanels sind für einen/zwei **Fleischtemperaturfühler** vorgesehen. Wenn ein Fleischtemperaturfühler verbunden ist, wird die Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler, wenn er nicht verwendet wird. *Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss®. Zusätzliche Fleischtemperaturfühler können einzeln erworben werden.*



DIE MESSFÜHLER VERSTEHEN

• TEMPERATUR-FÜHLER

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

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

• FLEISCHTEMPERATURFÜHLER

Der Fleischtemperaturfühler misst die Kerntemperatur des Fleisches im Grill, ähnlich wie bei Ihrem Ofen im Haus. Verbinden Sie den Adapter für den Fleischtemperaturfühler mit dem entsprechenden Verbindungsport auf dem Steuerpanel und stecken Sie den Fleischtemperaturfühler aus Edelstahl in die dickste Stelle des Fleisches. Die Temperatur wird dann auf den Steuerpanel angezeigt.

Um sicherzugehen, dass der Fleischtemperaturfühler richtig mit dem Port verbunden ist, fühlen und hören Sie, wie er einrastet.

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

DIE „P“-EINSTELLUNG VERSTEHEN

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

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

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

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

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

* **Standardeinstellung**

INITIALISIERUNGSVERFAHREN PELLETKAMMER

Diese Anweisungen sollten bei der ersten Zündung des Grills befolgt werden sowie jedes Mal, wenn die Pelletkammer leerläuft. Die Förderschnecke muss initialisiert werden, damit Pellets durch die Länge der Förderschnecke wandern, und der Feuertopf gefüllt wird.

Wenn keine Initialisierung durchgeführt wird, wird der Zündungstimer ablaufen, bevor die Pellets angezündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang. Befolgen Sie diese Schritte zum Initialisieren der Pelletkammer:

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

ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN DES GRILLS

Wenn Sie die Pelletkammer initialisiert haben, ist es wichtig, dass Sie den Grill vollständig ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit ihm zubereiten. Starten Sie den Grill und lassen Sie ihn für 30 bis 40 Minuten bei Temperaturen über 176 °C / 350 °F (mit geschlossenem Deckel) brennen, um den Grill auszubrennen und alles Fremdmaterial loszuwerden.

AUTOMATISCHER START

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

VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

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

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

MANUELLER START

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

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

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

DEN GRILL AUSSTELLEN

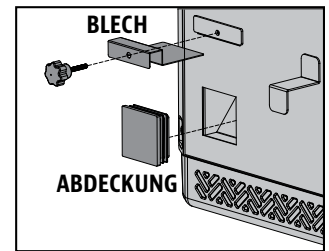
1. Wenn Sie fertig mit dem Grillen oder Räuchern sind, halten Sie den Hauptfassdeckel geschlossen und drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät abzuschalten, und drehen Sie den **Temperaturregler** auf OFF.

PFLEGE UND WARTUNG

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

1. PELLETKAMMER-EINHEIT

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



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

- Wenn Ihr Grill für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, wird empfohlen, alle Pellets aus der Förderschneckeneinheit herauszubefördern. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus dem Schneckenrog heraus transportiert wurden.
- Prüfen Sie die Lüfterzuluftöffnung am Boden der Pelletkammer auf Verschmutzungen und reinigen Sie sie. Sobald Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer entfernt haben (siehe **Schaltplan** für die Abbildung), wischen Sie sorgfältig alles Öl ab, das sich auf den Lüfterflügeln angelagert hat. Dadurch stellen Sie eine ausreichende Luftzufuhr für das Zufuhrsystem sicher.

2. MESSFÜHLER

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

3. OBERFLÄCHEN INNEN

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

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

4. OBERFLÄCHEN AUSSEN

- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme auf den Grillaußenoberflächen. **Alle lackierten Oberflächen sind nicht von der Garantie abgedeckt**, sie sind vielmehr Teil der allgemeinen Pflege- und Wartungsroutinen. Bei Farbkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit hitzebeständigem Grillack ausgebessert werden.

- Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um dem Grill einen Rundumschutz zu geben! Eine Abdeckung ist der beste Schutz gegen das Wetter und äußere Verunreinigungen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

ÜBERSICHT REINIGUNGSHÄUFIGKEIT (NORMALER GEBRAUCH)

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

TIPPS UND TECHNIKEN

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

1. LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

2. GARVORBEREITUNGEN

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

3. GAR-TIPPS UND -TECHNIKEN

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

FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

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

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

SCHALTPLAN

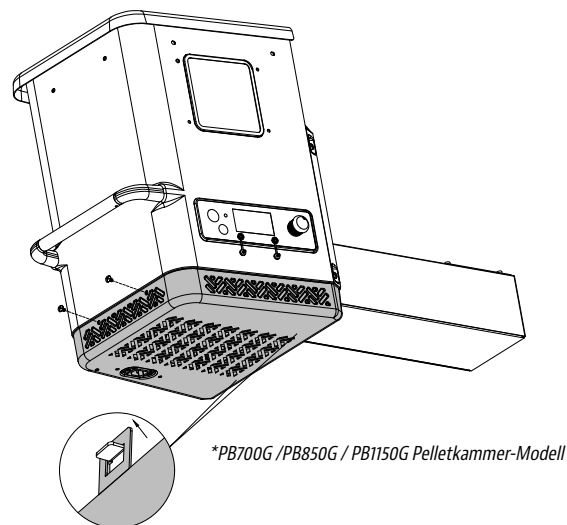
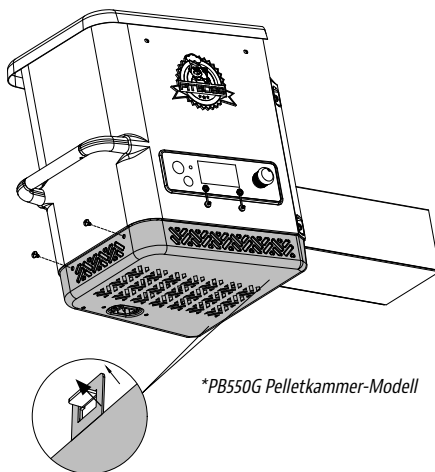
Das digitale Steuerpanel ist ein diffiziles und wertvolles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen in unten abgebildeten Schaltplan um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 220-240 V, 50 Hz, 250 W, GEERDETES NETZKABEL

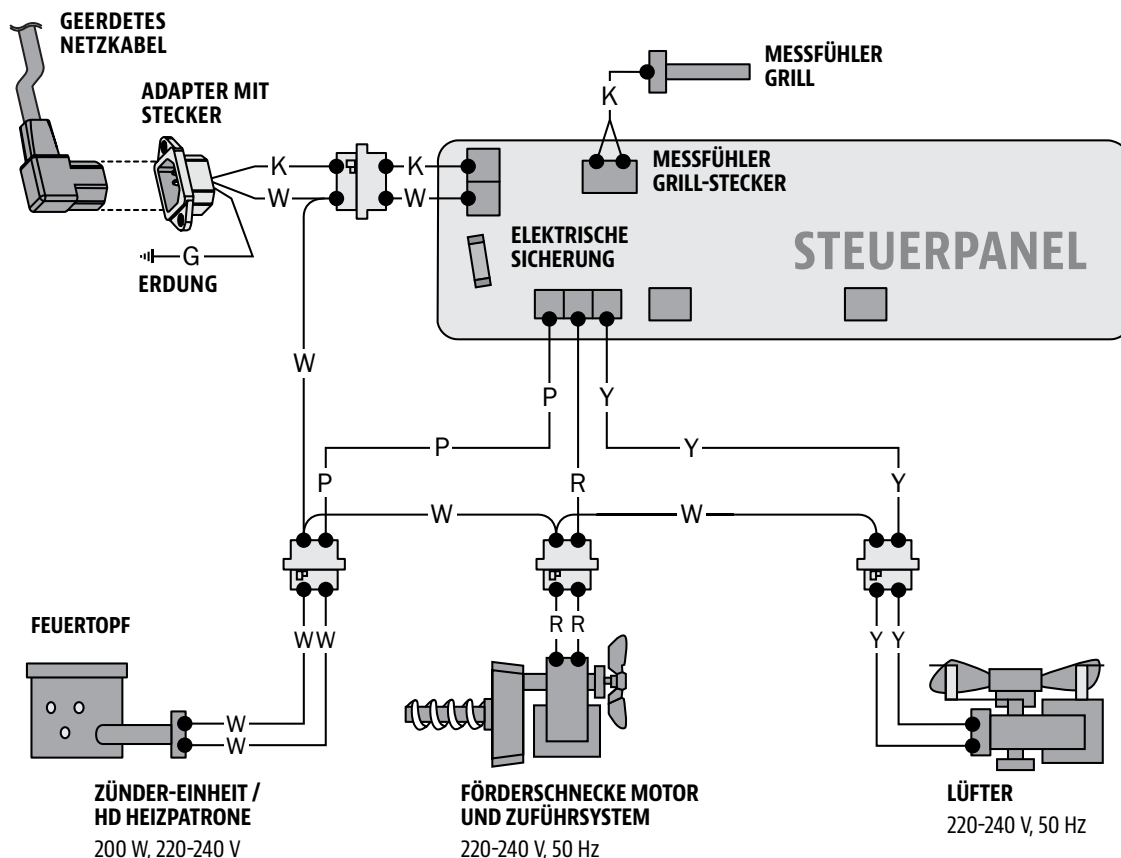
HINWEIS: Elektronische Komponenten, die Produktsicherheitstests bestanden haben und von Zertifizierungsdiensten zertifiziert wurden, besitzen eine Testtoleranz von ± 5-10 Prozent.

ENTFERNEN SIE DIE ZWEI SCHRAUBEN DER ZUGANGSABDECKUNG AN DER SEITE DER PELLETKAMMER.

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



BRENNSTOFFZUFUHR-RATE:
2 KG/H
(4,4 LB/H)



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

PB550G GRILLERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-A	Deckelstopper (x1)
2-A	Deckelgriff (x1)
3-A	Blende Deckelgriff (x2)
4-A	Hauptfass (x1)
5-A	Pelletkammer-Einheit (x1)
6-A	Feuerpfannen-Einstellstange (x1)
7-A	Feuerpfannen-Einstellstangenhalter (x1)
8-A	Feuerpfannenschieber (x1)
9-A	Feuerpfannenhauptblech (x1)
10-A	Linkes Vorderbein (x1)
11-A	Linkes Hinterbein (x1)
12-A	Rechtes Vorderbein (x1)
13-A	Rechtes Hinterbein (x1)
14-A	Linkes vorderes Beinverkleidungsstück (x1)
15-A	Linkes hinteres Beinverkleidungsstück (x1)
16-A	Rad (x2)
17-A	Rechte untere Stützplatte (x1)
18-A	Linke untere Stützplatte (x1)
19-A	Kurze Stützplatte (x2)
20-A	Vordere/hintere lange Stützplatte (x2)

Teilenummer	Beschreibung
21-A	Vordere Ablage (x1)
22-A	Halterung der vorderen Ablage rechts (x1)
23-A	Halterung der vorderen Ablage links (x1)
24-A	Fetteimer (x1)
25-A	Tisch rechts (x1)
26-A	Grillrost (x2)
27-A	Warmhalterost (x1)
28-A	Fleischthermomenter (x1)
29-A	Netzkabelclip (x1)
30-A	Netzkabel – F-Stecker (x1)
31-A	Netzkabel – G-Stecker (x1)
A	Schraube (x18)
B	Unterlegscheibe (x18)
C	Sicherungsscheibe (x18)
D	Schraube (x30)
E	Radachsenbolzen (x2)
F	Radsteckerstift (x2)
G	Radunterlegscheibe (x2)

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

Diagrammdarstellung auf der nächsten Seite.

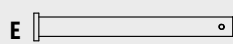
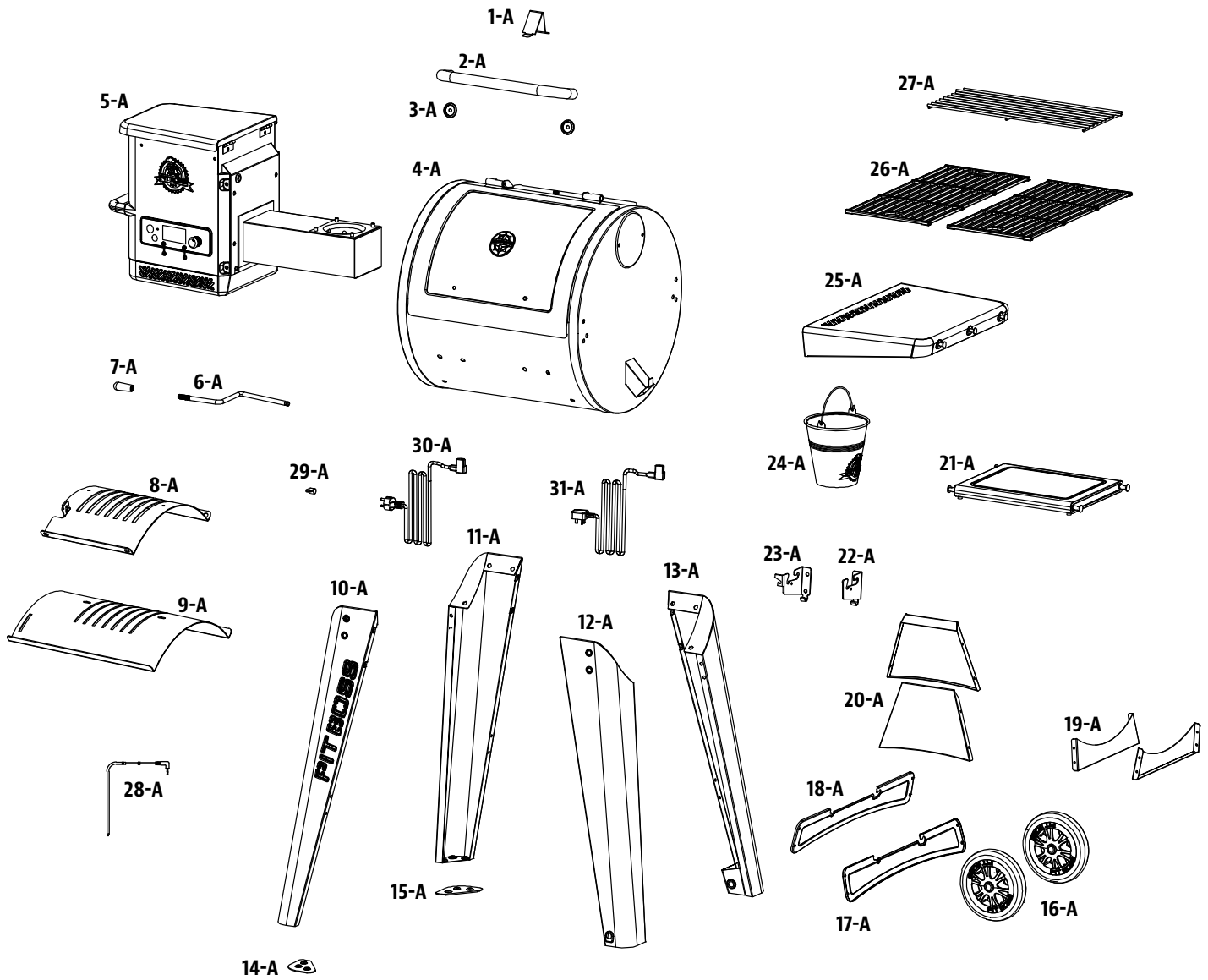
MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH	DIGITALE FUNKTIONALITÄTEN
PB PB550G	1227mm x 1195mm x 868mm / 48,3" x 47" x 34,17"	55,7 kg / 122,8 lb	Haupt - 2580,6 cm ² / 400 sq. in. Oberes Gitter - 920 cm ² / 142,6 sq. in. GESAMT - 3500,6 cm² / 542,6 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Zehn Temperaturstufen, Startzyklus, elektrischer Anzünder

DE

DEUTSCHE

PB550G GRILLERSATZTEILE

DE
DEUTSCHE



PB700G GRILLERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-A	Deckelstopper (x1)
2-A	Deckelgriff (x1)
3-A	Blende Deckelgriff (x2)
4-A	Hauptfass (x1)
5-A	Pelletkammer-Einheit (x1)
6-A	Feuerpfannen-Einstellstange (x1)
7-A	Feuerpfannen-Einstellstangenhalter (x1)
8-A	Feuerpfannenschieber (x1)
9-A	Feuerpfannenhauptblech (x1)
10-A	Linkes Vorderbein (x1)
11-A	Linkes Hinterbein (x1)
12-A	Rechtes Vorderbein (x1)
13-A	Rechtes Hinterbein (x1)
14-A	Linkes vorderes Beinverkleidungsstück (x1)
15-A	Linkes hinteres Beinverkleidungsstück (x1)
16-A	Rad (x2)
17-A	Rechte untere Stützplatte (x1)
18-A	Linke untere Stützplatte (x1)
19-A	Kurze Stützplatte (x2)
20-A	Vordere lange Stützplatte (x1)

Teilenummer	Beschreibung
21-A	Hintere lange Stützplatte (x1)
22-A	Vordere Ablage (x1)
23-A	Halterung der vorderen Ablage rechts (x1)
24-A	Halterung der vorderen Ablage links (x1)
25-A	Fetteimer (x1)
26-A	Tisch rechts (x1)
27-A	Grillrost (x2)
28-A	Warmhalterost (x1)
29-A	Fleischtemperaturfühler (x1)
30-A	Netzkabelclip (x1)
31-A	Netzkabel – F-Stecker (x1)
32-A	Netzkabel – G-Stecker (x1)
A	Schraube (x18)
B	Unterlegscheibe (x18)
C	Sicherungsscheibe (x18)
D	Schraube (x30)
E	Radachsenbolzen (x2)
F	Radsteckerstift (x2)
G	Radunterlegscheibe (x2)

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

Diagrammdarstellung auf der nächsten Seite.

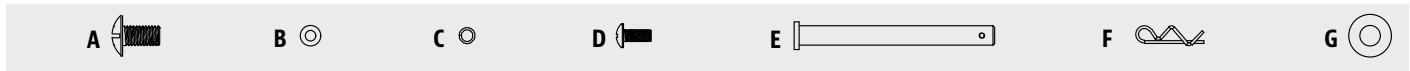
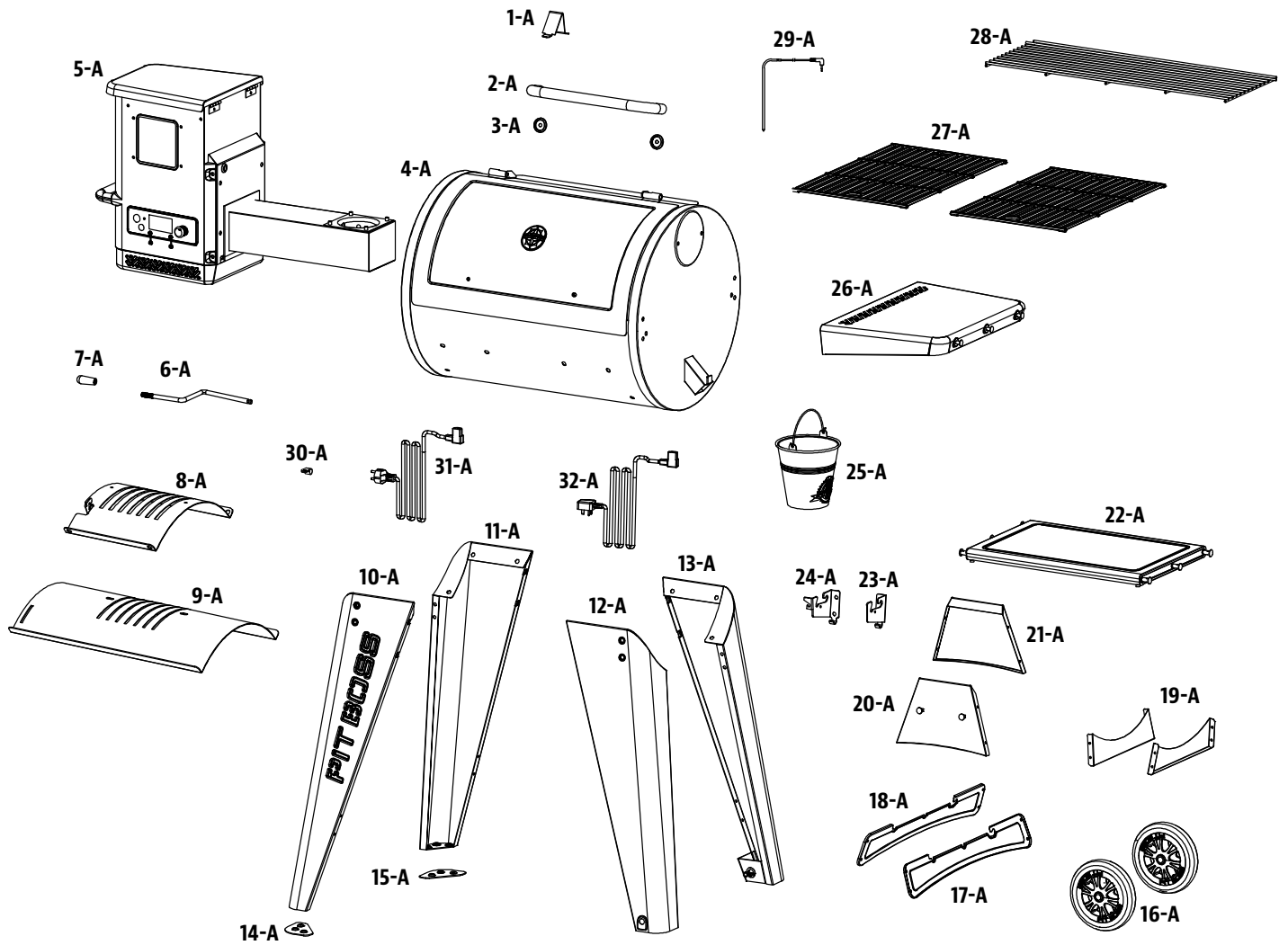
MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH	DIGITALE FUNKTIONALITÄTEN
PB PB700G	1388mm x 1195mm x 940mm / 54,6" x 47" x 37"	66,5 kg / 146,61 lb	Haupt - 3109 cm ² / 482 sq. in. Oberes Gitter - 1341 cm ² / 208 sq. in. GESAMT - 4450 cm² / 690 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Zehn Temperaturstufen, Startzyklus, elektrischer Anzünder

DE

DEUTSCHE

PB700G GRILLERSATZTEILE

DE
DEUTSCHE



PB850G GRILLERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-A	Deckelstopper (x1)
2-A	Deckelgriff (x1)
3-A	Blende Deckelgriff (x2)
4-A	Hauptfass (x1)
5-A	Pelletkammer-Einheit (x1)
6-A	Feuerpfannen-Einstellstange (x1)
7-A	Feuerpfannen-Einstellstangenhalter (x1)
8-A	Feuerpfannenschieber (x1)
9-A	Feuerpfannenhauptblech (x1)
10-A	Linkes Vorderbein (x1)
11-A	Linkes Hinterbein (x1)
12-A	Rechtes Vorderbein (x1)
13-A	Rechtes Hinterbein (x1)
14-A	Linkes vorderes Beinverkleidungsstück (x1)
15-A	Linkes hinteres Beinverkleidungsstück (x1)
16-A	Lenkrolle mit Bremse (x2)
17-A	Rad (x2)
18-A	Rechte untere Stützplatte (x1)
19-A	Linke untere Stützplatte (x1)
20-A	Kurze Stützplatte (x2)
21-A	Vordere lange Stützplatte (x1)

Teilenummer	Beschreibung
22-A	Hintere lange Stützplatte (x1)
23-A	Vordere Ablage (x1)
24-A	Halterung der vorderen Ablage rechts (x1)
25-A	Halterung der vorderen Ablage links (x1)
26-A	Fetteimer (x1)
27-A	Tisch rechts (x1)
28-A	Grillrost A (x1)
29-A	Grillrost B (x2)
30-A	Warmhalterost (x1)
31-A	Fleischtemperaturfühler (x1)
32-A	Netzkabelclip (x1)
33-A	Netzkabel – F-Stecker (x1)
34-A	Netzkabel – G-Stecker (x1)
A	Schraube (x18)
B	Unterlegscheibe (x18)
C	Sicherungsscheibe (x18)
D	Schraube (x30)
E	Schraube (x4)
F	Radachsenbolzen (x2)
G	Radsteckerstift (x2)
H	Radunterlegscheibe (x2)

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

Diagrammdarstellung auf der nächsten Seite.

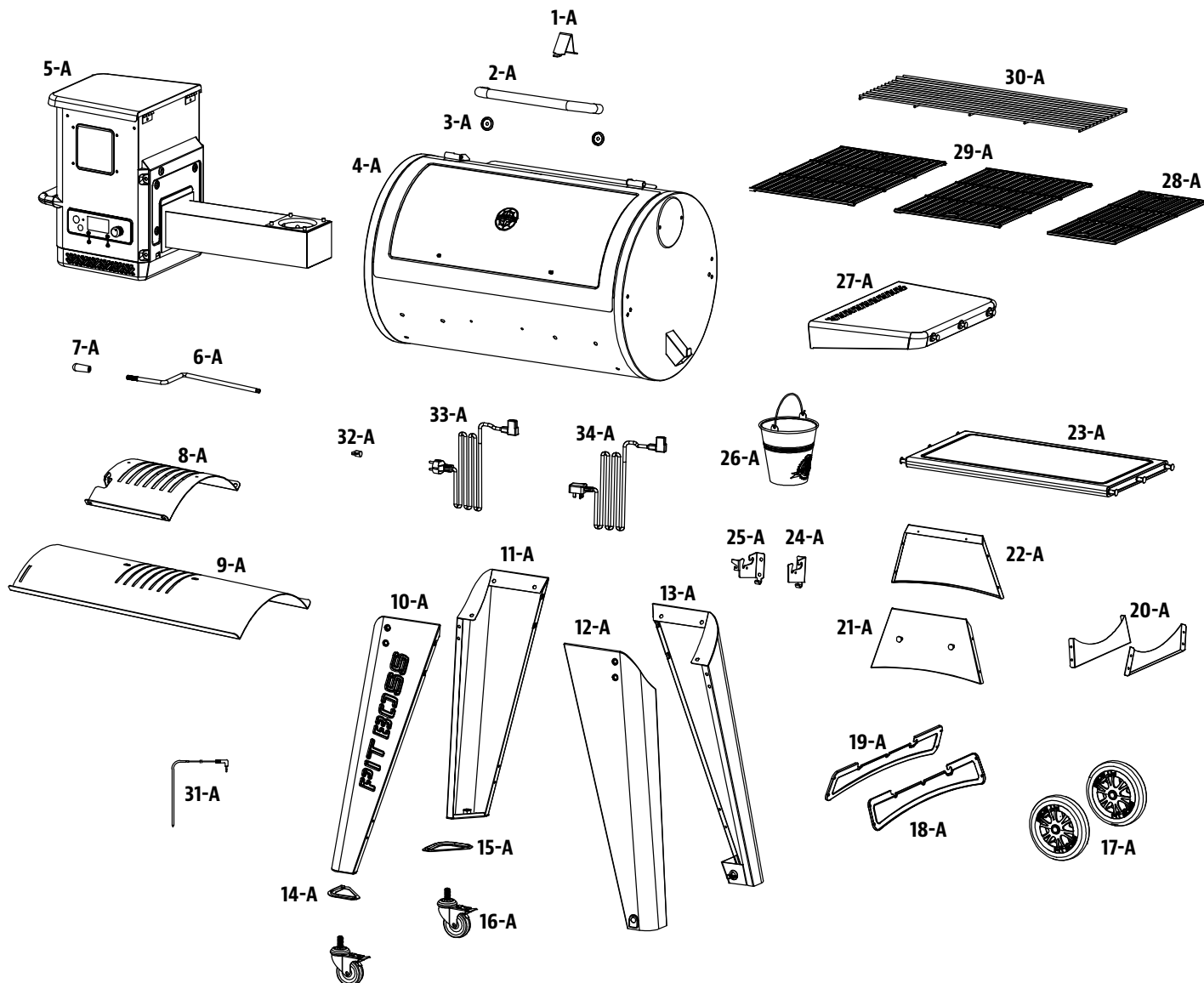
MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH	DIGITALE FUNKTIONALITÄTEN
PB PB850G	1472mm x 1195mm x 940mm / 57,9" x 47" x 37"	74,5kg / 164,24 lb	Haupt - 3825,8 cm ² / 593 sq. in. Oberes Gitter - 1845,2 cm ² / 286 sq. in. GESAMT - 5671 cm² / 879 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Zehn Temperaturstufen, Startzyklus, elektrischer Anzünder

DE

DEUTSCHE

PB850G GRILLERSATZTEILE

DE
DEUTSCHE



PB1150G GRILLERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-A	Deckelstopper (x1)
2-A	Deckelgriff (x1)
3-A	Blende Deckelgriff (x2)
4-A	Hauptfass (x1)
5-A	Pelletkammer-Einheit (x1)
6-A	Feuerpfannen-Einstellstange (x1)
7-A	Feuerpfannen-Einstellstangenhalter (x1)
8-A	Feuerpfannenschieber (x1)
9-A	Feuerpfannenhauptblech (x1)
10-A	Linkes Vorderbein (x1)
11-A	Linkes Hinterbein (x1)
12-A	Rechtes Vorderbein (x1)
13-A	Rechtes Hinterbein (x1)
14-A	Linkes vorderes Beinverkleidungsstück (x1)
15-A	Linkes hinteres Beinverkleidungsstück (x1)
16-A	Lenkrolle mit Bremse (x2)
17-A	Rad (x2)
18-A	Rechte untere Stützplatte (x1)
19-A	Linke untere Stützplatte (x1)
20-A	Kurze Stützplatte (x2)
21-A	Vordere lange Stützplatte (x1)
22-A	Hintere lange Stützplatte (x1)

Teilenummer	Beschreibung
23-A	Vordere Ablage (x1)
24-A	Diffusorplatte (x1)
25-A	Halterung der vorderen Ablage rechts (x1)
26-A	Halterung der vorderen Ablage links (x1)
27-A	Fetteimer (x1)
28-A	Tisch rechts (x1)
29-A	Grillrost A (x1)
30-A	Grillrost B (x2)
31-A	Warmhalterost (x1)
32-A	Fleischtemperaturfühler (x2)
33-A	Netzkabelclip (x1)
34-A	Netzkabel – F-Stecker (x1)
35-A	Netzkabel – G-Stecker (x1)
A	Schraube (x18)
B	Unterlegscheibe (x18)
C	Sicherungsscheibe (x18)
D	Schraube (x30)
E	Schraube (x6)
F	Radachsenbolzen (x2)
G	Radsteckerstift (x2)
H	Radunterlegscheibe (x2)

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

Diagrammdarstellung auf der nächsten Seite.

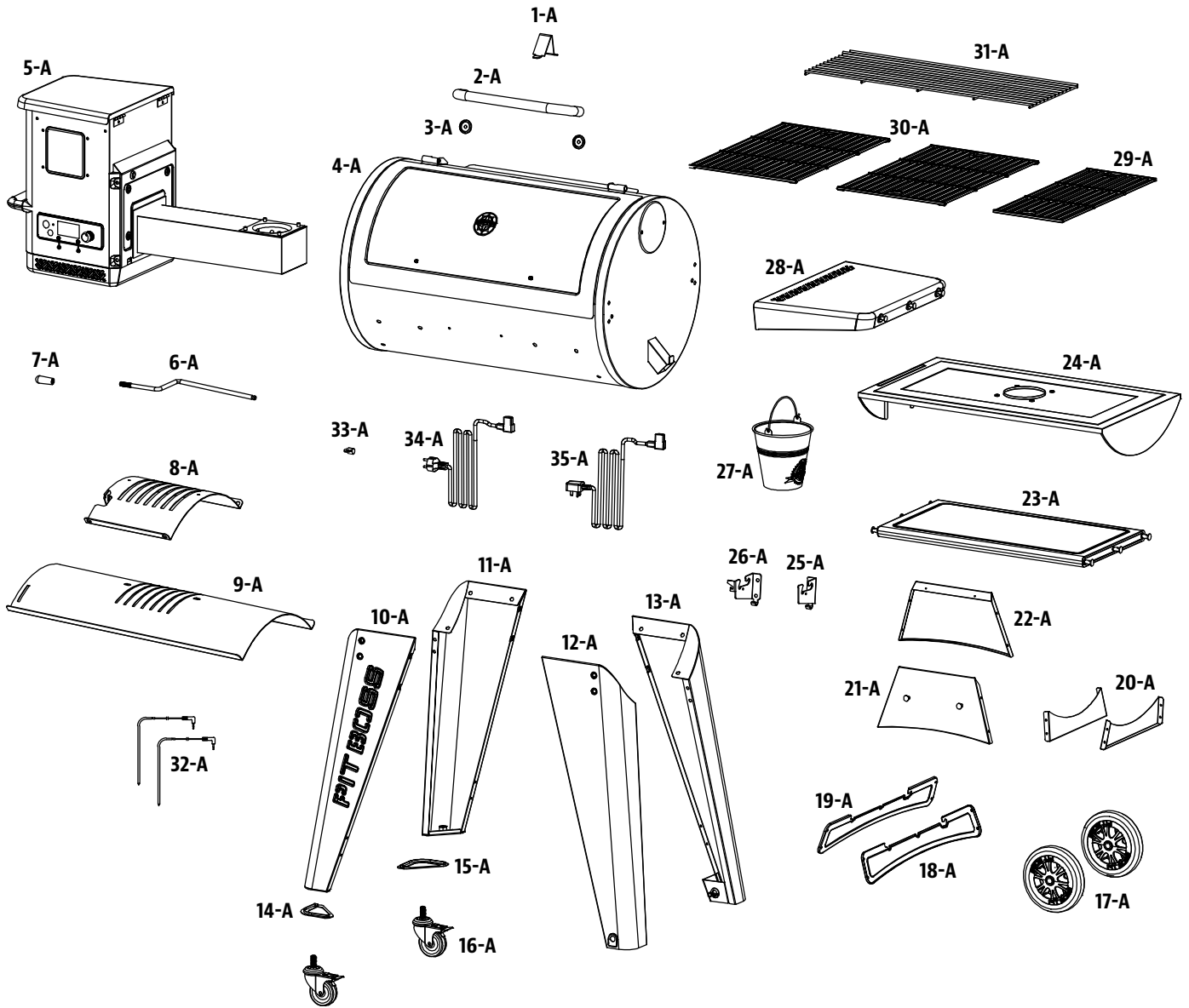
MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH	DIGITALE FUNKTIONALITÄTEN
PB PB1150G	1.622mm x 1.195mm x 940mm / 63,86" x 47" x 37"	84 kg / 185,19 lb	Haupt- 4587l cm ² / 711 sq. in. Oberes Gitter- 2883,9 cm ² / 447 sq. in. GESAMT - 7471 cm² / 1158 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Zehn Temperaturstufen, Startzyklus, elektrischer Anzünder

DE

DEUTSCHE

PB1150G GRILLERSATZTEILE

DE
DEUTSCHE

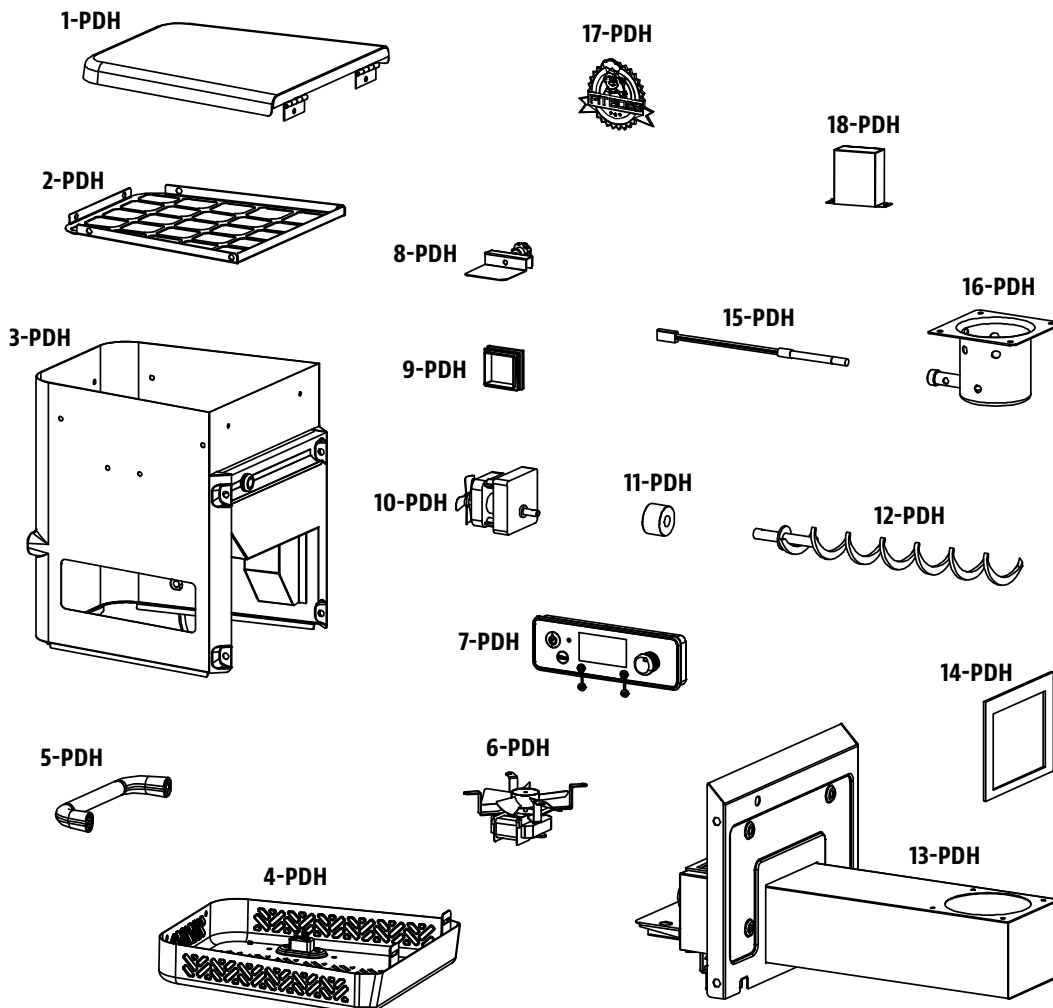


PB550G PELLETKAMMER-ERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-PDH	Deckel Pelletkammer (x1)
2-PDH	Sicherheitsgitter Pelletkammer (x1)
3-PDH	Gehäuse Pelletkammer (x1)
4-PDH	Zugangsabdeckung Pelletkammer (x1)
5-PDH	Griff Pelletkammer (x1)
6-PDH	Verbrennungslüfter (x1)
7-PDH	Pit Boss®-Steuerpanel (x1)
8-PDH	Füllrohrblech (x1)
9-PDH	Füllrohrabdeckung (x1)

Teilenummer	Beschreibung
10-PDH	Motor Förderschnecke (x1)
11-PDH	Nylonbuchse (x1)
12-PDH	Gewindeinheit Förderschnecke (x1)
13-PDH	Gehäuse Förderschnecke (x1)
14-PDH	Dichtung Pelletkammergehäuse (x1)
15-PDH	Anzünder (x1)
16-PDH	Feuertopf (x1)
17-PDH	Namensblech (x1)
18-PDH	Wasserdichte Abdeckung des Netzkabels (x1)

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

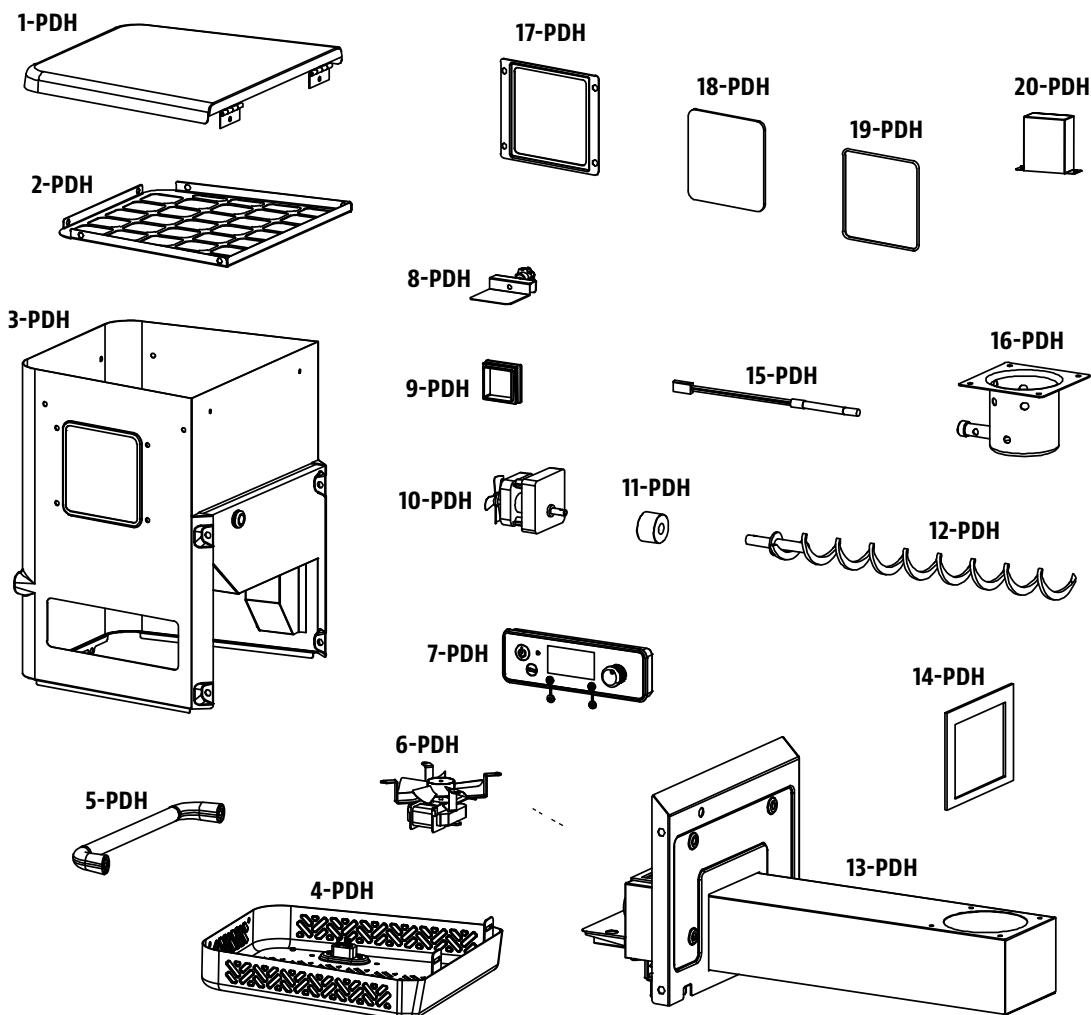


PB700G / PB850G / PB1150G PELLETKAMMER-ERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-PDH	Deckel Pelletkammer (x1)
2-PDH	Sicherheitsgitter Pelletkammer (x1)
3-PDH	Gehäuse Pelletkammer (x1)
4-PDH	Zugangsabdeckung Pelletkammer (x1)
5-PDH	Griff Pelletkammer (x1)
6-PDH	Verbrennungslüfter (x1)
7-PDH	Pit Boss®-Steuerpanel (x1)
8-PDH	Füllrohrblech (x1)
9-PDH	Füllrohrabdeckung (x1)
10-PDH	Motor Förderschnecke (x1)

Teilenummer	Beschreibung
11-PDH	Nylonbuchse (x1)
12-PDH	Gewindeeinheit Förderschnecke (x1)
13-PDH	Gehäuse Förderschnecke (x1)
14-PDH	Dichtung Pelletkammergehäuse (x1)
15-PDH	Anzünder (x1)
16-PDH	Feuertopf (x1)
17-PDH	Glasplatte (x1)
18-PDH	Glas (x1)
19-PDH	Gummidichtung (x1)
20-PDH	Wasserdichte Abdeckung des Netzkabels (x1)

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



GARANTIE

BEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

AUSNAHMEN

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

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

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

ERSATZTEILE BESTELLEN

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

KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE

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

GARANTIESERVICE

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

MODELL

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

AUTORISIERTER HÄNDLER

DE

DEUTSCHE



IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly:
www.pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

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

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

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

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

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

PITBOSS-GRILLS.COM

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



© 2021 DANSONS
602211222UMV

