

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



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBV4PS2
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10803



PIT BOSS® PRO SERIES

WOOD PELLET VERTICAL SMOKER

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

FUMOIR VERTICAL 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!

AHUMADOR VERTICAL DE PELLAS DE MADERA

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

HOLZPELLET-VERTIKAL SMOKER

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

AFFUMICATORE VERTICALE A PELLETTI DI LEGNO

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

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

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

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

ACHTUNG: BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES ELEKTRISCHE, PELLETTBEFEUERTES 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 PELLETTI. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI FISICHE O MORTE. CONTATTARE LE AUTORITÀ LOCALI COMPETENTI PER L'EDILIZIA O I VIGILI DEL FUOCO PER INFORMAZIONI SULLE RESTRICZIONI E SUI REQUISITI DI ISPEZIONE DEGLI IMPIANTI NELLA PROPRIA ZONA.



SMOKE iT®

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 WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new wood pellet smoker. 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, permission or information on any installation restrictions, such as any smoker being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, 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 smoker off and leave the cabinet door closed until the fire is out. Do not unplug the power cord. Do not throw water on this unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. After a period of storage, or non-use, check the feed system for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the smoker is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to ensure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, 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 smoker while in use or while the smoker is hot. Ensure the fire is completely out and that the smoker is completely cool to the touch before moving.

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

DISPOSAL OF ASHES

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

WOOD PELLET FUEL

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

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

At 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 feed system is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

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



FCC COMPLIANCE STATEMENT

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



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

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

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

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



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 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

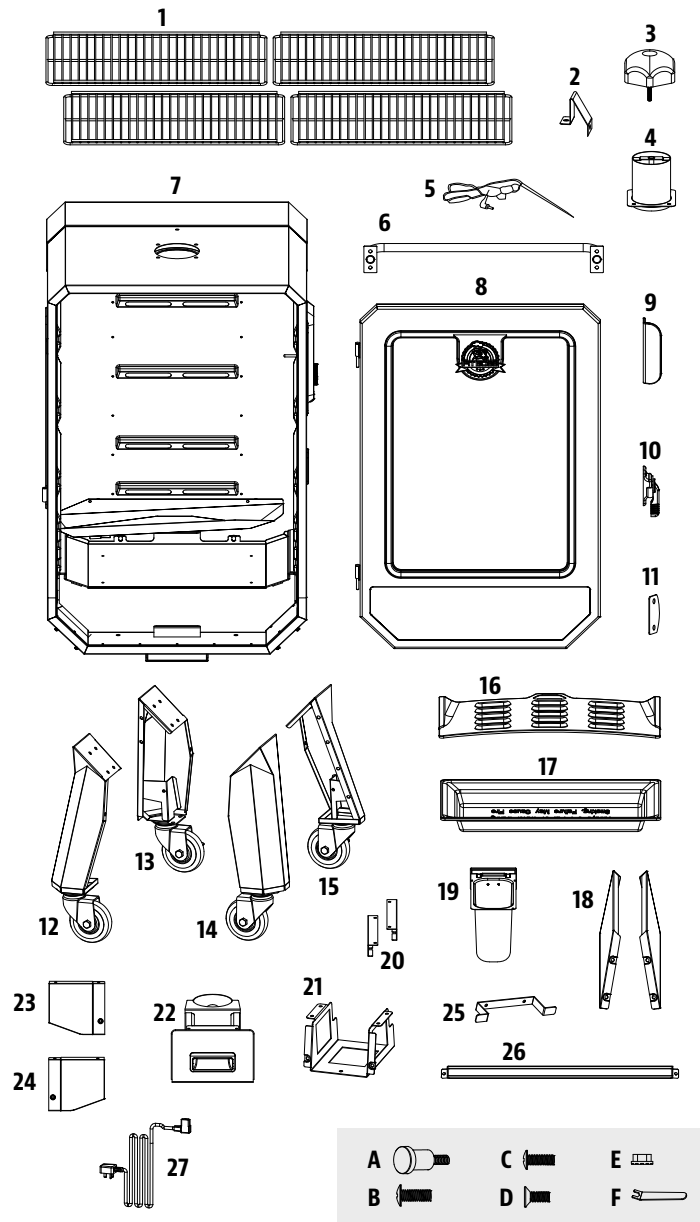
www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Parts & Specs.....	6
Assembly Preparation.....	7
Assembly Instructions	
Mounting The Front Panels	7
Mounting The Support Legs To Main Cabinet.....	8
Mounting The Support Panels	8
Securing The Support Bar.....	9
Mounting The Cart Brackets.....	9
Mounting The Back Handle	9
Securing The Chimney.....	10
Installing The Lid Stopper	10
Attaching The Hopper Clean-Out Door Knob.....	10
Mounting The Cabinet Door Handle, Door Latch	11
Inserting The Ash Clean-out Tray	11
Placing The Grease Tray.....	11
Installing The Cooking Components	12
Replacing The Power Cord (optional).....	12
Connecting To A Power Source.....	13
Operating Instructions	
Smoker Environment.....	14
Smoker Temperature Ranges.....	15
Understanding The Control Board	16
Control Board Functions.....	18
Connecting To The Smoke iT® App.....	19
Hopper Priming Procedure	20
First Use – Smoker Burn-Off.....	20
Automatic Start-Up Procedure.....	20
Shutting Off Your Smoker	20
Care & Maintenance	21
Tips & Techniques	23
Troubleshooting	24
Electrical Wire Diagram	26
Replacement Parts	
Replacement Parts	27
Electrical Replacement Parts.....	28
Warranty	29

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Lid Stopper (x1)
3	Chimney Cap (x1)
4	Chimney Stack (x1)
5	Meat Probe (x1)
6	Hopper Handle (x1)
7	Main Cabinet (x1)
8	Cabinet Door (x1)
9	Cabinet Door Handle (x1)
10	Cabinet Door Latch (x1)
11	Cabinet Door Heat Filter (x1)
12	Left Support Leg - Front (x1)
13	Left Support Leg - Back (x1)
14	Right Support Leg - Front (x1)
15	Right Support Leg - Back (x1)
16	Heat Deflector Plate (x1)
17	Water Pan (x1)
18	Support Panel (x2)
19	Grease Tray (x1)
20	Grease Tray Bracket (x2)
21	Ash Clean-out Housing (x1)
22	Ash Clean-out Tray (x1)
23	Left Front Panel (x1)
24	Right Front Panel (x1)
25	Power Cord Bracket (x1)
26	Support Bar (x1)
27	Supplementary Power Cord - G Plug (x1)
A	Door Knob (x1)
B	Screw (x4)
C	Screw (x34)
D	Screw (x4)
E	Nut (x16)
F	Wrench (x1)



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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-24 0V, 50 Hz, 250 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	HOPPER SIZE	TEMPERATURE
PB PBV4PS2	679 MM X 682 MM X 1,394 MM / 26.7 IN. X 26.8 IN. X 54.9 IN.	70 KG / 154.32 LB	CUBIC COOKING: 0.09 M ³ / 3.5 FT ³ TOTAL - 6,948 CM ² / 1,077.08 IN ²	29.4 KG / 65 LB	65-215°C / 150-420°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

www.pitboss-grills.com

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

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



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed, or unless otherwise mentioned.

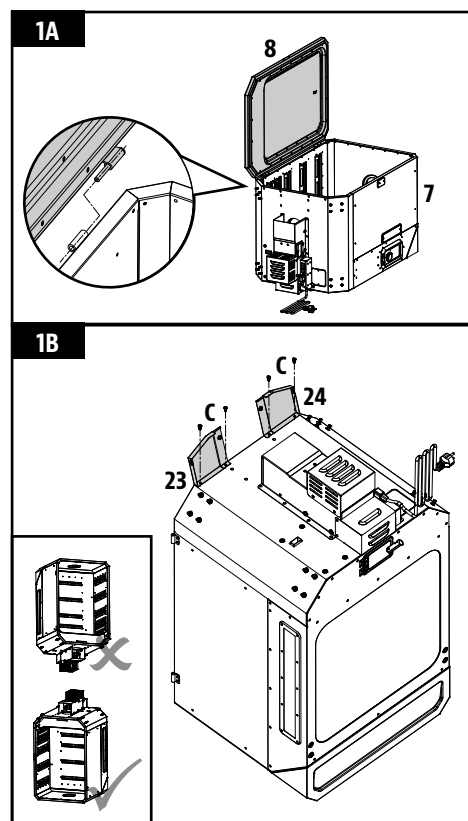
1. MOUNTING THE FRONT PANELS

Parts Required:

- 1 x Main Cabinet (#7)
- 1 x Cabinet Door (#8)
- 1 x Left Front Panel (#23)
- 1 x Right Front Panel (#24)
- 4 x Screw (#C)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. First, lift the Cabinet Door off the hinges, and place aside. Note illustration 1A.
- Next, flip the Main Cabinet, bottom side pointed upward, on the cardboard. Install the Left and Right Front Panels to the bottom of the Main Cabinet using two screws in each panel. Note illustration 1B.



2. MOUNTING THE SUPPORT LEGS TO MAIN CABINET

Parts Required:

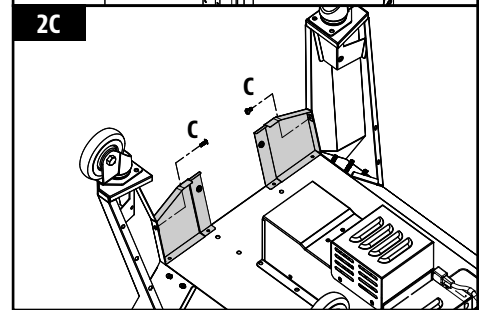
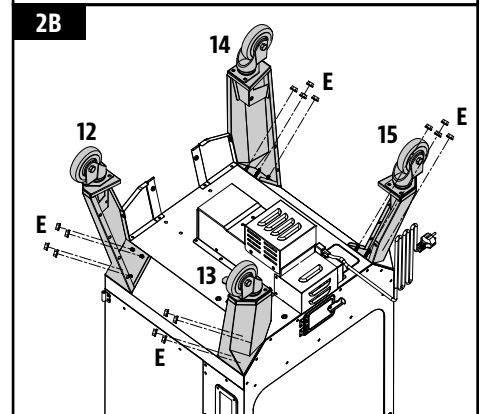
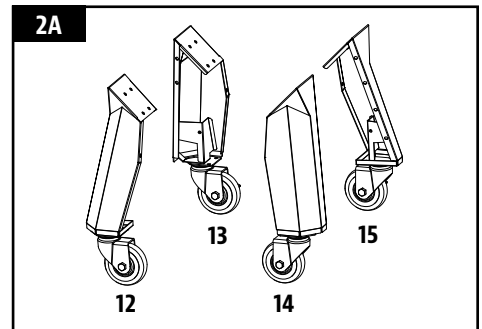
- 1 x Left Support Leg - Front (#12)
- 1 x Left Support Leg - Back (#13)
- 1 x Right Support Leg - Front (#14)
- 1 x Right Support Leg - Back (#15)
- 2 x Screw (#C)
- 16 x Nut (#E)
- 1 x Wrench (#F)

Installation:

- Prepare the four support legs for installation, arranging the labeled legs as shown in illustration 2A.
- Mount a Support Leg by aligning onto the protruding screws of the Main Cabinet bottom side, then secure with four nuts using wrench. Repeat installation for the other three Support Legs. Note 2B.

IMPORTANT: The four support legs must be arranged correctly to be able to properly install the support panels and support bar in a later assembly step.

- Fasten the Front Panels to each Front Support Leg using one screw in each panel. Note 2C.



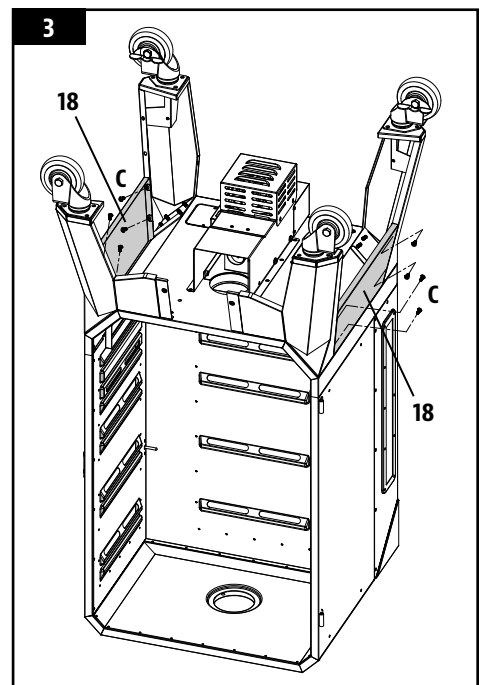
3. MOUNTING THE SUPPORT PANELS

Parts Required:

- 2 x Support Panel (#18)
- 8 x Screw (#C)

Installation:

- Install one Support Panel to the side of the unit between a Front and Back Support Leg. Secure using two screws on each side. Ensure the flat side of the Support Panel is facing outwards. Repeat the same installation to mount the other Support Panel. Note illustration for support panel arrangement.



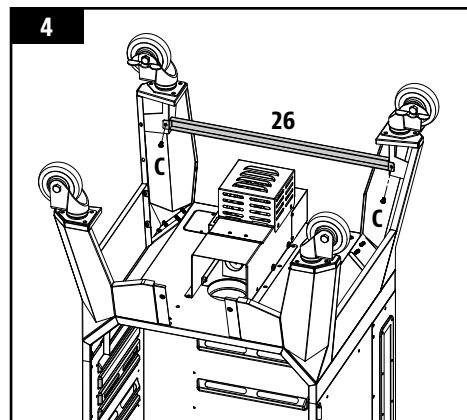
4. SECURING THE SUPPORT BAR

Parts Required:

- 1 x Support Bar (#26)
- 2 x Screw (#C)

Installation:

- Install the Support Bar to the rear of the unit between the two rear Support Legs. Secure using one screws on each side. Ensure the support bar is placed on the underside of the Main Cabinet, facing outwards. Note illustration for support bar arrangement.



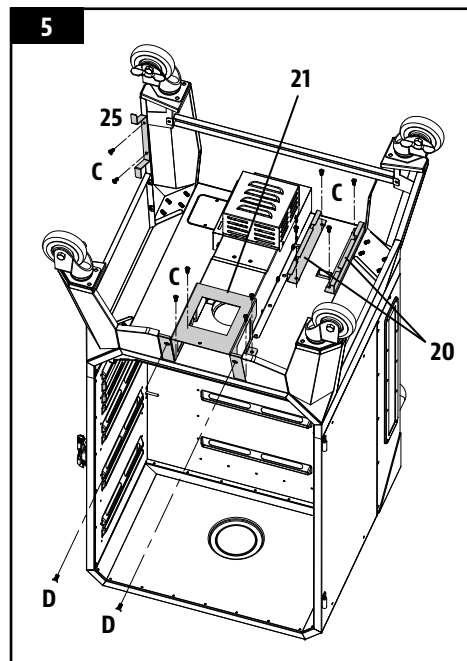
5. MOUNTING THE CART BRACKETS

Parts Required:

- 2 x Grease Tray Brackets (#20)
- 1 x Ash Clean-out Housing (#21)
- 1 x Power Cord Bracket (#25)
- 10 x Screw (#C)
- 2 x Screw (#D)

Installation:

- Locate the two holes on the Back-Right Support Leg. Mount the Power Cord Bracket to the Back-Right Support Leg using two screws (C).
- Mount the Ash Clean-out Bracket to the bottom of the Main Cabinet with 4 screws (C). Fasten it with the Left and Right Front Panels using one screw (D) on each panel.
- Mount the Grease Tray Brackets to the bottom of the Main Cabinet using four screws (C).
- Fully-tighten all screws on the cart base. Next, carefully turn the unit into an upright position, with the wheels on the bottom.



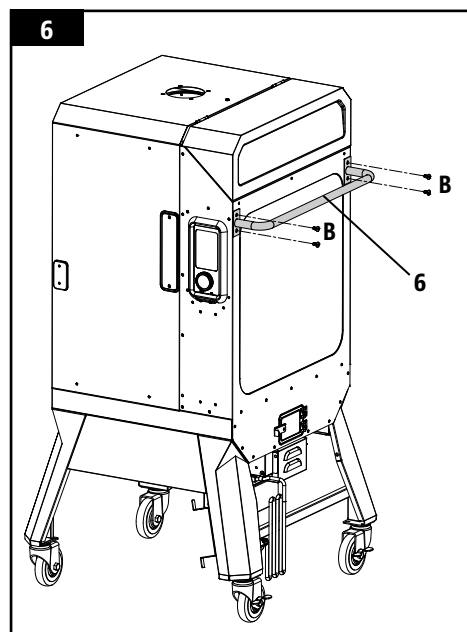
6. MOUNTING THE BACK HANDLE

Parts Required:

- 1 x Hopper Handle (#6)
- 4 x Screw (#B)

Installation:

- Mount the Hopper Handle onto the back side of the hopper using four screws.



7. SECURING THE CHIMNEY

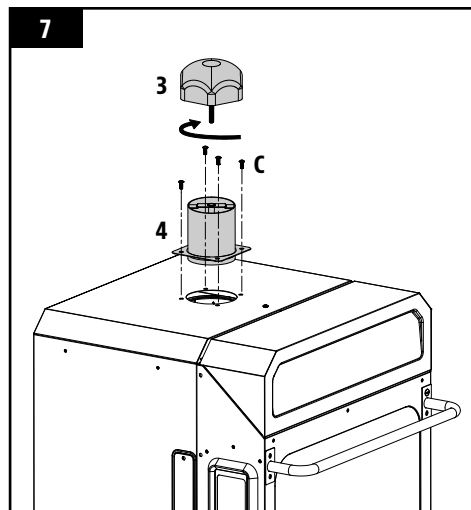
Parts Required:

- 1 x Chimney Cap (#3)
- 1 x Chimney Stack (#4)
- 4 x Screw (#C)

Installation:

- Locate the Chimney Opening on the top of the Main Cabinet. From the outside, secure the Chimney Stack to the top panel using four screws. The screw will fasten to the self-clinching nut on the inside of the cabinet. Next, twist the Chimney Cap onto the top of the Chimney Stack.

NOTE: Adjust the Chimney Cap to affect the airflow inside the main grill. If cooking at low temperature, keep the Chimney Cap more open.



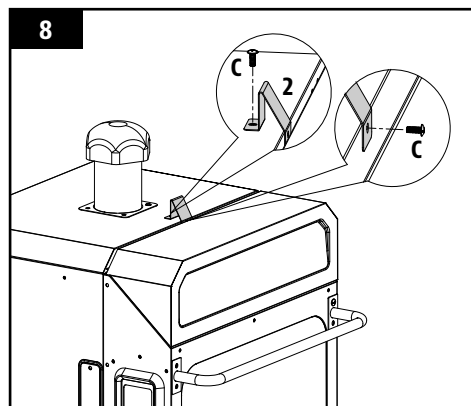
8. INSTALLING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 1 x Lid Stopper (#2)
- 2 x Screw (#C)

Installation:

- Install the Lid Stopper onto the top of the Main Cabinet near the hopper lid, using one screw on the top side and one screw on the inside edge between the hopper lid hinges.



9. ATTACHING THE HOPPER CLEAN-OUT DOOR KNOB

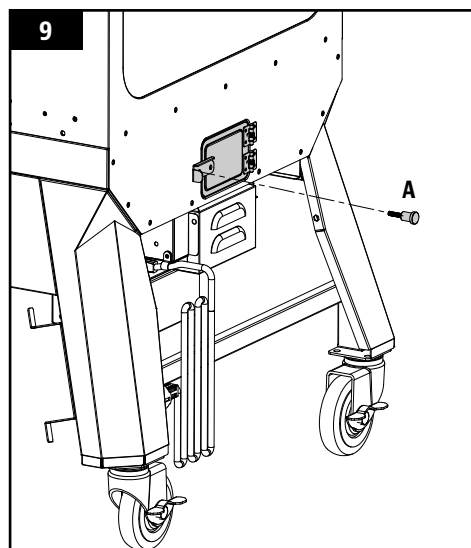
Parts Required:

- 1 x Door Knob (#A)

Installation:

- Attach the Door Knob to the hopper clean-out door by rotating the part into the hole on the door. Rotate until completely fastened and clean-out door latch is secured.

NOTE: To use the hopper clean-out feature, simply loosen the Door Knob, raise the clean-out door latch and open the door.



10. MOUNTING THE CABINET DOOR HANDLE, DOOR LATCH

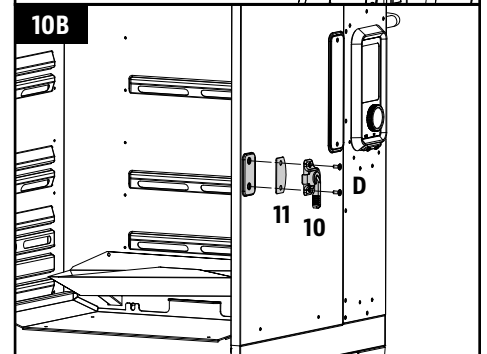
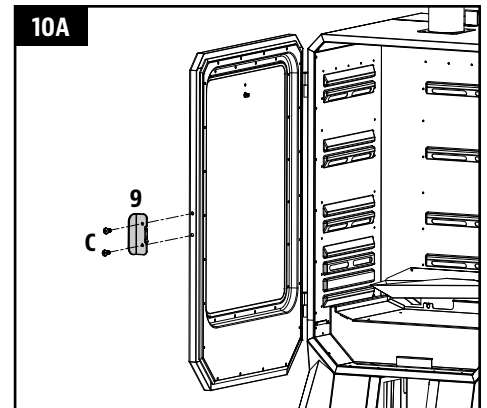
Parts Required:

- 1 x Cabinet Door Handle (#9)
- 1 x Cabinet Door Latch (#10)
- 1 x Cabinet Door Heat Filter (#11)
- 2 x Screw (#C)
- 2 x Screw (#D)

Installation:

- First, remount the Cabinet Door to the Main Cabinet by aligning and securing both hinges. Ensure the door is mounted correctly by testing that it opens freely.
- Next, mount the Cabinet Door Handle onto the front side of the Cabinet Door using two screws (C). Note correct direction in 10A.
- Install the Cabinet Door Latch and Door Latch Heat Filter onto the exterior side of the Main Cabinet using two screws (D). Note 10B.

IMPORTANT: Fine tune and test the Cabinet Door Latch and Hooks to ensure they align properly and there is a proper seal while the Cabinet Door is closed. Poor alignment may result in heat loss and leaks during use.



11. INSERTING THE ASH CLEAN-OUT TRAY

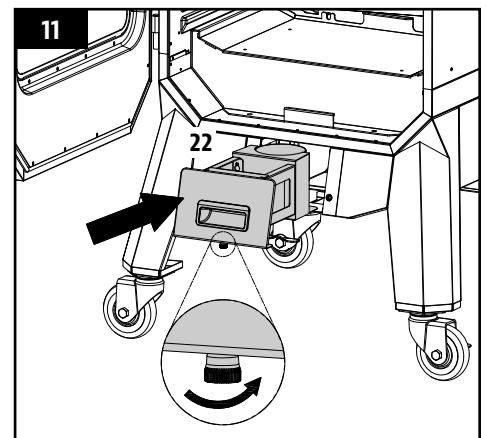
Parts Required:

- 1 x Ash Clean-out Tray (#22)

Installation:

- Open the Cabinet Door. Next, insert the Ash Clean-out Tray into the Ash Clean-out Housing on the front panel of the unit, below the Front Shelf. Tighten the bottom screw counterclockwise to lock into place.

IMPORTANT: Ensure the Ash Clean-out Tray is inserted completely to properly collect ash from the Main Cabinet.



12. PLACING THE GREASE TRAY

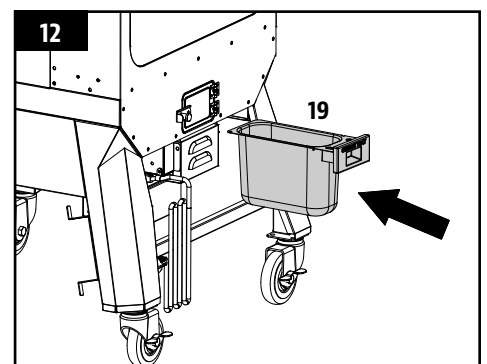
Parts Required:

- 1 x Grease Tray (#19)

Installation:

- Slide the Grease Tray into the Grease Tray Brackets on the back underside of the Main Cabinet.

NOTE: The Grease Tray is completely inserted once the front of the tray is flush with the back of the Main Cabinet.



13. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 4 x Cooking Grids (#1)
- 1 x Heat Deflector Plate (#16)
- 1 x Water Pan (#17)

Installation:

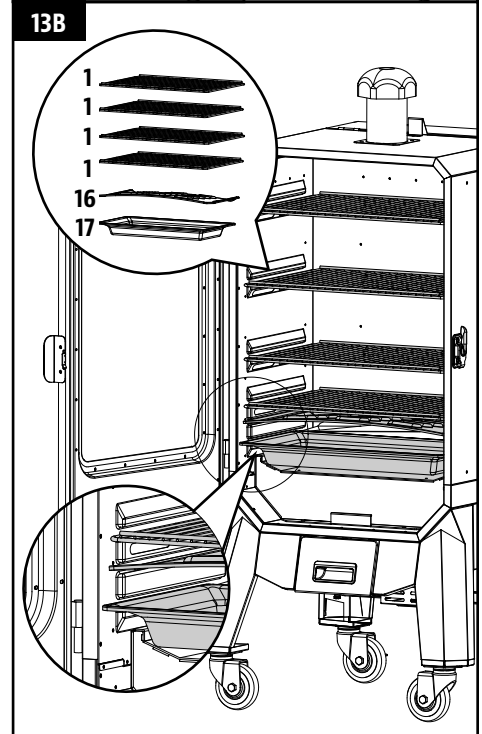
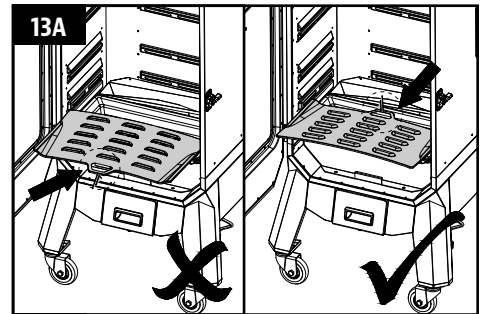
- Insert the Water Pan into the lowest embossed grid supports of the interior cabinet. Fill your water pan about ¾ full of water.

IMPORTANT: Keep water in the Water Pan at all times while cooking. If smoking for an extended period of time, move water pan up higher to allow water to last longer.

- Next, insert the Heat Deflector Plate into the next set of embossed grid supports above the Water Pan. Note 13A & 13B for proper placement.

NOTE: Improper placement of the heat deflector plate will prevent grease from flowing into the Grease Tray. Ensure this part is always installed below your Cooking Grids. The Heat Deflector Plate will catch grease and drippings from your cooks and allow for easier clean up.

- Lastly, place the four Cooking Grids in the remaining embossed grid supports in the Main Cabinet.
- The unit is now completely assembled.



14. REPLACING THE POWER CORD (OPTIONAL)

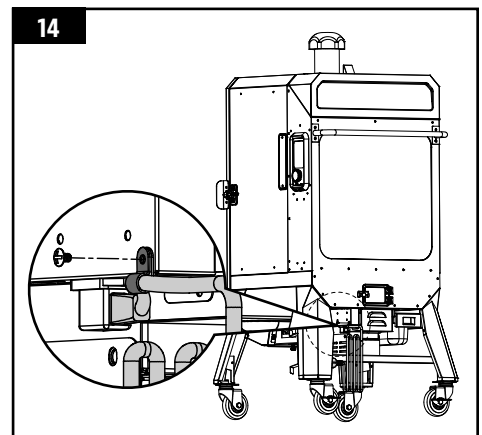
If the pre-installed power cord does not match the plug you require, replace the power cord with the other power cord supplied.

Parts Required:

- 1 x Supplementary Power Cord (#27)

Installation:

- First, remove the one screw from the Power Cable Clip that secures the existing power cord to the unit. Once the screw is removed, unplug the existing power cable from the power socket.
- Remove the Power Cable Clip from the existing power cord, then place onto the new power cord. Note that the Power Cable Clip should be placed in the same location, close to the power cord plug.
- Insert the new power cord plug into the power socket, firmly. Mount the Power Cable Clip back into position on the unit using the one screw. The power cord replacement is complete.

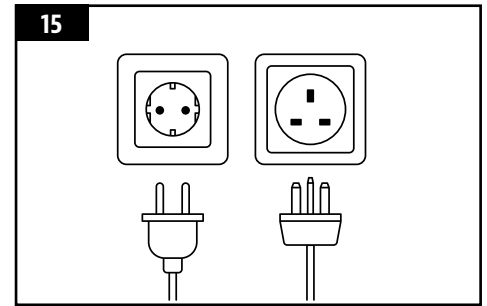


15. CONNECTING TO A POWER SOURCE

- *STANDARD OUTLET*

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

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



OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, a 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 smoking. As a pellet smoker uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar-based sauces.

SMOKER ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE SMOKER*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. The Pit Boss®, because of its double wall construction, should be considered as a 3 season smoker, depending on where you live. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the smoker is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker 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 smoker 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 smoker to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your smoker 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 opening the smoke cabinet door any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your internal temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the door.
- 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 smoker 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, keep the smoke cabinet door closed at all times.
- 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.

SMOKER 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 cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

- **HIGH TEMPERATURE (190-215°C / 375-420°F)**

This range is used to grill at high heat, without any contact with flame. High temperature is also used as the burn-off temperature to clean off the cooking grids after use. Additionally, high heat can be used in extreme cold weather conditions to compensate for the contrast of temperatures between outside and inside the unit.

- **MEDIUM TEMPERATURE (135-177°C / 275-350°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. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

- **LOW TEMPERATURE (65-122°C / 150-250°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 a smoker. There are two types of smoking: hot smoking and cold smoking.

- **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done at 65-122°C / 150-250°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.
- **Cold smoking** is when the food is located so far away from the fire that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32°C / 60-90°F.




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

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD

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

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

CONTROL	DESCRIPTION
	Press and hold this button for three seconds to Power On the unit. This will begin the automatic start-up cycle. Press and hold this button for three seconds to Power-down the unit, activating the automatic cool-down cycle. The button will light up solid white when connected to a power source and when the unit is on.
	The Smoke iT® icon indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for a connection by Wi-Fi or via Bluetooth®, the Smoke iT® icon will blink. Once a Wi-Fi connection has been established, the Smoke iT® icon will stay solid. When connected, get live updates about the actual and set temperatures of the grill, cooking time, and meat probe temperatures. It also allows you to adjust the settings of your Control Board.
F / C	Quick push of this button to activate the Temperature Units Switch, changing the temperature readout. Change between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Celsius.
MPC Prime	This button has two functions: Meat Probe Control (MPC) and Prime Button. <ol style="list-style-type: none"> 1. The quick push of this button activates the Programmable Meat Probe - which is the first Meat Probe plug-in port (MPC). Use the Controller Knob to set the Programmable Meat Probe temperature. Press the Controller Knob again to confirm and exit the Programmable Meat Probe settings. 2. Press and hold this button for three seconds to activate a manual continuous feeding of pellets to the fire pot. Releasing the button will stop the manual feeding of pellets. This can be used to add more fuel to the fire before opening the cabinet door, resulting in a quick heat recovery. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. This feature was requested from competition cookers.
	The Controller Knob is used to increase, decrease, and select a setting value. Rotate the Controller Knob to select the time, temperature, or step in an active settings menu. Push the Controller Knob to confirm the chosen value.



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

CONTROL BOARD FUNCTIONS

• *SETTING THE GRILL TEMPERATURE*

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

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

SETTING/ADJUSTING THE SET TEMPERATURE

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

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

• *USING THE PROGRAMMABLE MEAT PROBE*

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

NOTE: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the Cabinet Door. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and place in the holes on the hopper handle to keep protected and clean.

SETTING/ADJUSTING THE PROGRAMMABLE MEAT PROBE

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

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

• *SETTING UP A RECIPE*

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

HOW TO PROGRAM A RECIPE STEP

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

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

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

CONNECTING TO THE SMOKE IT® APP

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

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

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

HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the smoker is ignited, and each time the smoker 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 feed system. **If not primed, the ignitor will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start.** Follow these steps to prime the hopper:

1. Plug the power cord into a power source. Press the Power button to Power On the unit. Check the following items:
 - That you can hear the auger turning. Place your hand near vent and feel for air movement.
 - After approximately a minute, you should smell the ignitor burning and begin to feel the air getting warmer. The ignitor tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the ignitor.
2. Once verified that all electric components are working correctly, press the Power Button to turn the unit off.
3. 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. Monitor the pellet level using the sight-glass along the side.
4. Press the Power Button to turn the unit on again. The smoker start-up cycle has a preset temperature of 176°C / 350°F, so it will begin to heat up. Press and hold the Prime Button until you hear pellets fall into the inside of the smoker from the auger tube. Once pellets begin to drop into the burn pot, release the Prime Button.
5. Press the Power Button to turn the unit off.
6. Re-install the cooking components into the Main Cabinet. The smoker is now ready to use.

FIRST USE – SMOKER BURN-OFF

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

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the Cabinet Door. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. Press the Power Button to turn the unit on. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the burn pot. The smoker will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The Cabinet Door 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. Begin to preheat your smoker with the cabinet door closed. The smoker start-up cycle has a preset temperature of 176°C / 350°F, so it will begin to heat up. Allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes.
4. After preheating is complete, you are ready to enjoy your smoker at your desired temperature!

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

1. When finished cooking, with the Cabinet Door remaining closed, press and hold the the Power Button for three seconds to Power-down the unit. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

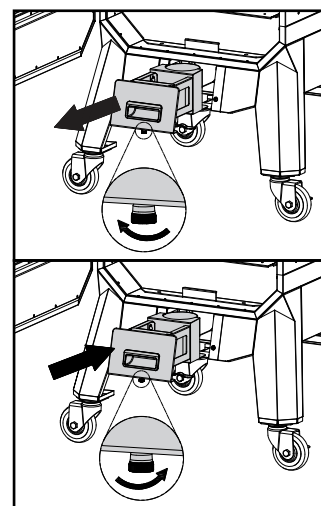
CARE AND MAINTENANCE

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

1. ASH CLEAN-OUT

- On the Front Panel is an Ash Clean-out feature, giving you easy access to cleaning the ashes from the feed system.
 - To empty, loosen the bottom screw clockwise, open the Cabinet Door, then pull out the Ash Clean-out Tray by sliding it out of the unit.
 - Once emptied, replace the Ash Clean-out Tray. Open the Cabinet Door, slide the tray back into the opening on the Panel, then tighten the bottom screw counter-clockwise. Ensure it is inserted completely.

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



2. HOPPER ASSEMBLY

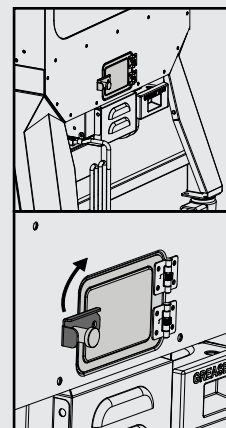
- Running all pellets out of your feed system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper framework 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.

HOPPER CLEAN-OUT FEATURE

The hopper includes a clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, follow these steps:

- Locate the clean-out door on the back side of the hopper.
- Place a clean, empty pail under the clean-out door. Loosen the Door Knob slightly to release the door latch. Rotate the door latch upwards to open the door, allowing the pellets from the hopper to empty.
- Once empty, rotate the door latch back onto the Door Knob. Tighten the Door Knob to secure.

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.



3. PROBES

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

4. *INSIDE SURFACES*

- It is recommended to clean your feed system 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 the previous cook. **Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker.** Clean the inside of your smoker on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the Main Cabinet doors closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet doors until the fire is completely out. Another way to extinguish a fire is to wrap aluminum foil around the smoke stack, closing off air to the interior. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. Ensure the grease exhaust tube is clear of any blockages.

IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Line the water pan with aluminum foil for easier clean up after cooks. Refill and replace the water in the water pan often.

- The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat; however, excessive build-up may cause the door to not close if not cleaned regularly. Smoke and debris can be removed with frequent cleaning of the glass.

5. *OUTSIDE SURFACES*

- Wipe your smoker 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 smoker 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 cover to protect your smoker 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
Cabinet Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Main Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Pot	After Each Smoke Session	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Smoke Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Meat Probe	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Smoke 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 smoker:

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

2. *COOKING PREPARATION*

- Be prepared, or ***Mise en Place***. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at grill side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the smoker.
- 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. *SMOKING 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.
- 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 cabinet for proper heat flow. Food on a crowded smoker will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Care for assistance.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see Electric Wire Diagram for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove the hopper safety screen and control board cover from the hopper (see Electric Wire Diagram for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller outside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in Fire Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the ignitor will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main cabinet. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Ignitor Failure	Remove ash clean-out tray. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the ignitor. Confirm that the igniter is working by placing your hand above the feed system and feeling for heat. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Readout of actual temperature will not adjust	Grill probe dirty	Follow care and maintenance instructions.
	Grill probe is broken	Grill probe needs to be replaced. Contact Customer Care.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Fire pot	Check fire 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.
	Fire pot Is Blocked	Clear fire pot for moist wood pellets. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.

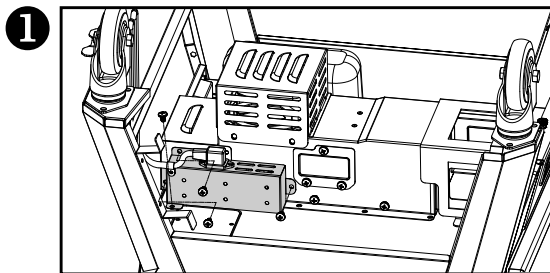
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.
ErP Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn to desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.
	Power Outage While Unit In Operation	
ErH Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel	Press 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.
ErL Error Code	Grill fails to perform start-up cycle	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check grill probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check ignitor positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Grill will not stay lit	
PELLET Error Code Blinking	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System, Jammed Auger	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
IGNITOR Error Code Blinking	Ignitor is not working properly, not making a connection	Remove ash clean-out tray. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the igniter. Confirm that the igniter is working by placing your hand above the feed system and feeling for heat. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Ignitor failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
AUGER Error Code Blinking	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the feed system. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger motor is jammed, not making connection	Remove ash clean-out tray. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
FAN Error Code Blinking	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove fan cover (see Electric Wire Diagram), and check for any damage to the fan wires. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

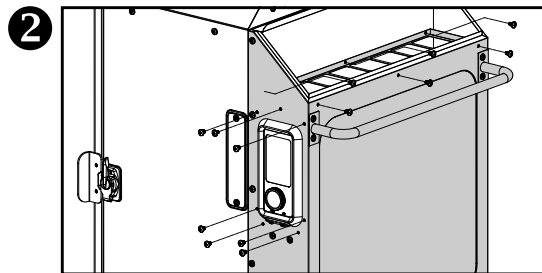
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 220-240 V, 50 Hz, 250 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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



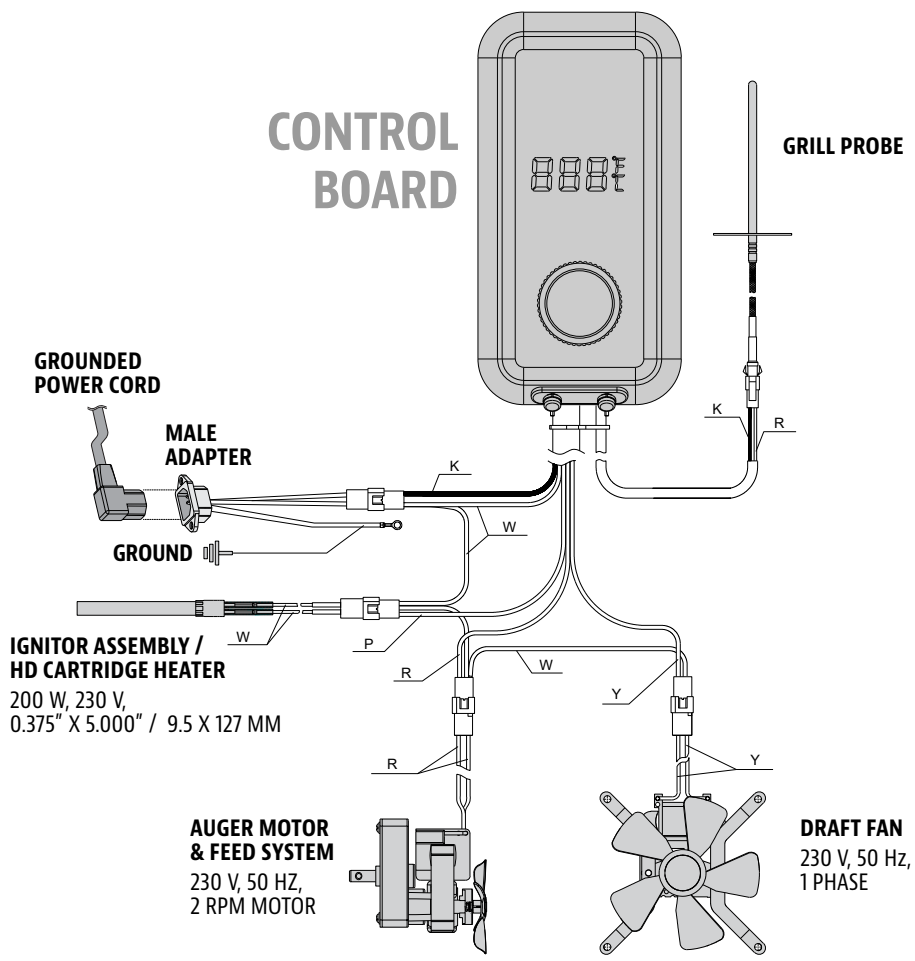
1 Locate and remove the four screws of the electric wire shield on underside of unit.



2 Locate and remove the thirteen screws that secure the hopper.

FUEL INPUT RATING:
1.5 KG/H (3.3 LB/H)

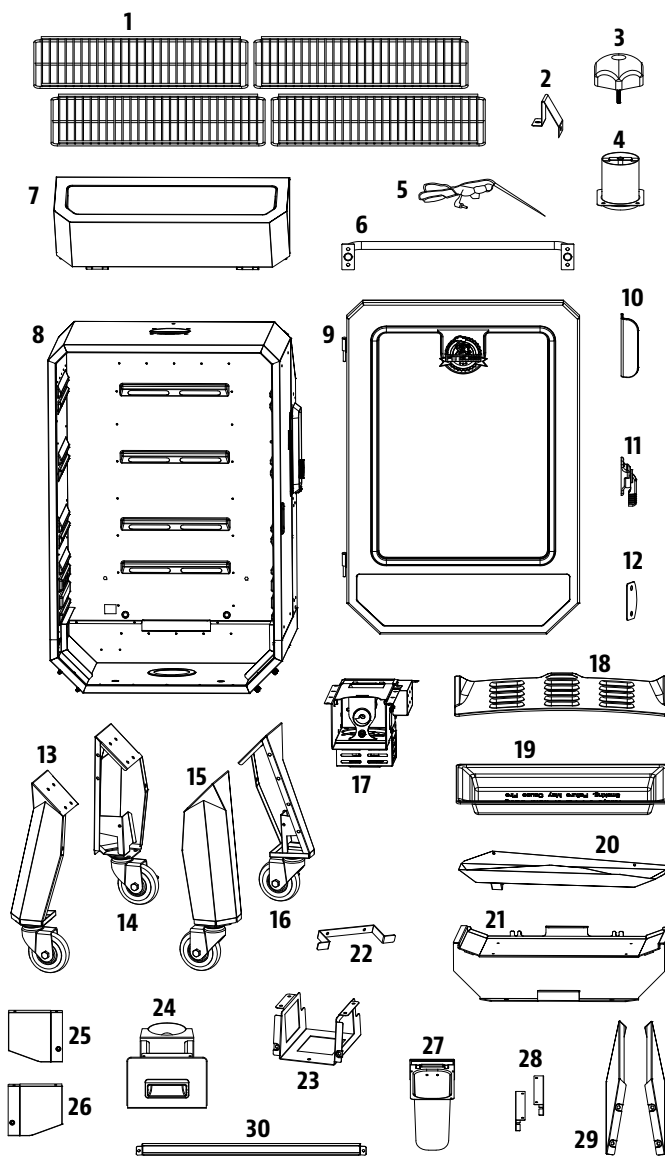
CONTROL BOARD



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

REPLACEMENT PARTS

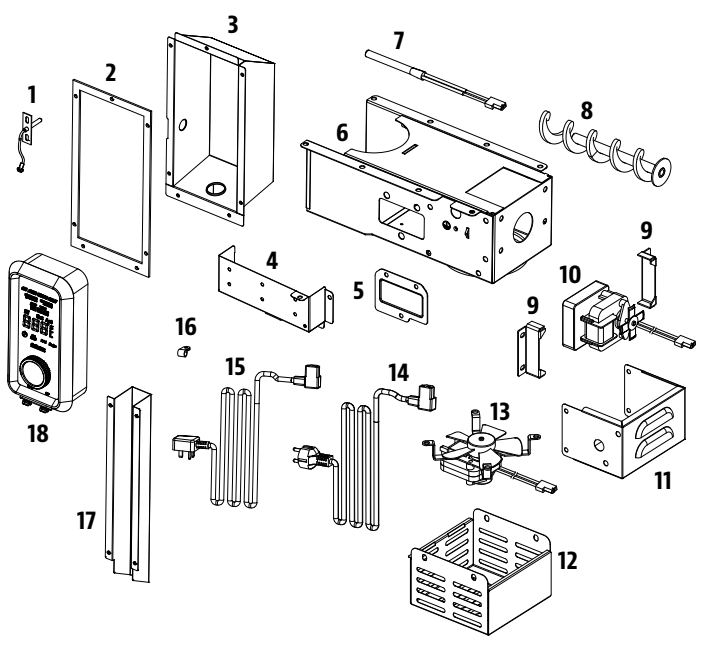
Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Lid Stopper (x1)
3	Chimney Cap (x1)
4	Chimney Stack (x1)
5	Meat Probe (x1)
6	Hopper Handle (x1)
7	Hopper Lid (x1)
8	Main Cabinet (x1)
9	Cabinet Door (x1)
10	Cabinet Door Handle (x1)
11	Cabinet Door Latch (x1)
12	Cabinet Door Heat Filter (x1)
13	Left Support Leg - Front (x1)
14	Left Support Leg - Back (x1)
15	Right Support Leg - Front (x1)
16	Right Support Leg - Back (x1)
17	Feed System (x1)
18	Heat Deflector Plate (x1)
19	Water Pan (x1)
20	Grease Plate (x1)
21	Flame Tamer (x1)
22	Power Cord Bracket (x1)
23	Ash Clean-out Housing (x1)
24	Ash Clean-out Tray (x1)
25	Left Front Panel (x1)
26	Right Front Panel (x1)
27	Grease Tray (x1)
28	Grease Tray Bracket (x2)
29	Support Panel (x2)
30	Support Bar (x1)
A	Door Knob (x1)
B	Screw (x4)
C	Screw (x34)
D	Screw (x4)
E	Nut (x16)
F	Wrench (x1)



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

ELECTRICAL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Grill Probe (x1)
2	Control Board Waterproof Cushion (x1)
3	Control Board Protection Cover (x1)
4	Electric Wire Shield (x1)
5	Auger Box Cover Board (x1)
6	Auger Box Housing (x1)
7	Ignitor (x1)
8	Auger Flighting Assembly (x1)
9	Auger Motor Bracket (x2)
10	Auger Motor (x1)
11	Auger Motor Housing (x1)
12	Combustion Fan Housing (x1)
13	Combustion Fan (x1)
14	Power Cord - F Plug (x1)
15	Power Cord - G Plug (x1)
16	Power Cable Clip (x1)
17	Electric Wire Cover (x1)
18	Control Board (x1)



WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet smokers 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 smoker 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 smoker is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the smoker and neither limited warranty coverage's apply for a smoker which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

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

www.pitboss-grills.com

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

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

1. Ein Mindestabstand von 305 mm (12 Inch) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 305 mm (12 Inch) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen, in geschlossenen oder unbelüfteten Räumen, in Häusern, Fahrzeugen, Zelten oder Garagen.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen, in geschlossenen oder unbelüfteten Räumen, in Häusern, Fahrzeugen, Zelten oder Garagen. Dieses Holzpelletgerät darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang, die brennbar sind, aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

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

2. Halten Sie das Stromkabel und das Brennmaterial fern von heißen Oberflächen. Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
3. Überprüfen Sie den Verbrennungsrost nach einer gewissen Zeit der Lagerung oder Nichtbenutzung auf Verstopfungen, den Behälter auf Fremdkörper und jegliche Luftverstopfung um die Lüftereinlassöffnungen, den Rauchabzug oder die Auslassöffnungen des hinteren Laufs. Vor Gebrauch reinigen. Regelmäßige Pflege und Wartung sind erforderlich, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. **Wenn der Grill in der Regenzeit oder bei hoher Luftfeuchtigkeit im Freien gelagert wird, ist darauf zu achten, dass kein Wasser in den Behälter gelangt.** Bei Nässe oder hoher Luftfeuchtigkeit dehnen sich Holzpellets stark aus, zersetzen sich und können das Zuführsystem verstopfen. Trennen Sie immer die Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- oder Servicearbeiten durchführen.

Transportieren Sie Ihren Grill nicht während des Betriebs oder wenn der Grill heiß ist. Stellen Sie sicher, dass das Feuer vollständig gelöscht ist und der Grill sich vollständig abgekühlt anfühlt, bevor Sie ihn bewegen.

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehörteile,

die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill.

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

Dieses Gerät kann durch Kinder ab einem Alter von 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn diese Aufsicht oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

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

ENTSORGUNG DER ASCHE

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

HOLZPELLET-BRENNSTOFF

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

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

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

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

KREOSOT

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

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

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

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

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

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

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

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

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



FCC-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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

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

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

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

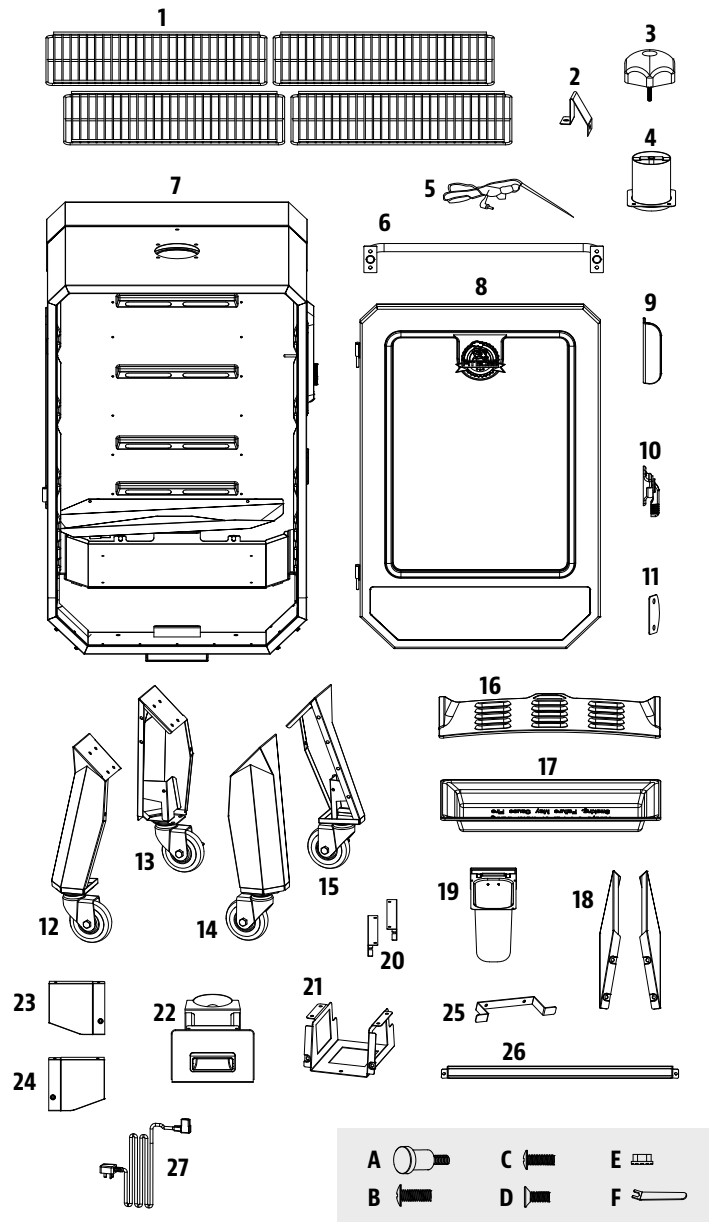
Sicherheitshinweise.....	86
Teile und Spezifikationen.....	90
Montagevorbereitung.....	91
Montageanleitung	
Montage der vorderen Blenden.....	91
Montage der Stützbeine an den Hauptschrank.....	92
Montage der Stützplatten.....	92
Befestigung der Haltestange.....	93
Montage der Wagenhalter.....	93
Montage des hinteren Handgriffs.....	93
Befestigung des Rauchabzugs.....	94
Montage des Deckelstoppers.....	94
Anbringen des Türknops für die Pelletkammer-Leerungstür.....	94
Montage des Schranktürgriffs und der Türverriegelung.....	95
Einsetzen der Ascheleerungsschale.....	95
Anbringen der Fettwanne.....	95
Montage der Garkomponenten.....	96
Auswechseln des Netzkabels (optional).....	96
Anschluss an die Stromversorgung.....	97
Bedienungsanleitung	
Umgebung Des Smokers.....	98
Temperaturbereich Des Smokers.....	99
Verstehen Der Steuertafel.....	100
Funktionen Der Steuertafel.....	102
Verbindung mit der Smoke iT®-App.....	103
Verfahren Zum Vorfüllen Des Behälters.....	104
Erster Gebrauch - Smoker Abbrennen.....	104
Automatischer Startvorgang.....	105
Abschalten des Smokers.....	105
Pflege und Wartung.....	105
Tipps und Techniken.....	107
Fehlerbehebung.....	108
Schaltplan.....	110
Ersatzteile	
Raucher Ersatzteile.....	111
Elektrische Ersatzteile.....	112
Garantie.....	113

DE

DEUTSCHE

TEILE UND SPEZIFIKATIONEN

Teile	Beschreibung
1	Kochgitter (x4)
2	Deckelverschluss (x1)
3	Rauchabzugsdeckel (x1)
4	Rauchabzugsschacht (x1)
5	Fleischtemperaturfühler (x1)
6	Griff für die Rückseite (x1)
7	Hauptgehäuse (x1)
8	Schranktür (x1)
9	Gehäusetürgriff (x1)
10	Schranktürverriegelung (x1)
11	Wärmeschutzfilter für die Schranktür (x1)
12	Linkes Stützbein (vorne) (x1)
13	Linkes Stützbein (hinten) (x1)
14	Rechtes Stützbein (vorne) (x1)
15	Rechtes Stützbein (hinten) (x1)
16	Wärmeablenkplatte (x1)
17	Wasserschale (x1)
18	Stützplatte (x2)
19	Fettschale (x1)
20	Fettschalhalter (x2)
21	Ascheleerung Gehäuse (x1)
22	Ascheleerung Schale (x1)
23	Vordere Blende links (x1)
24	Vordere Blende rechts (x1)
25	Stromkabelhalterung (x1)
26	Stützstange (x1)
27	Ersatznetz kabel – G-Stecker (x1)
A	Türkнопf (x1)
B	Schraube (x4)
C	Schraube (x34)
D	Schraube (x4)
E	Muttern (x16)
F	Schraubenschlüssel (x1)



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

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN
 220-240 V, 50 HZ, 250 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	PELLETKAMMERGRÖSSE	TEMPERATURBEREICH
PB PBV4PS2	679 MM X 682 MM X 1,394 MM / 26.7 X 26.8 X 54.9 ZOLL	70 KG / 154.32 LB	RÄUCHERVOLUMEN: 0.09 M ³ / 3.5 FT ³ INSGESAMT - 6,948 CM ² / 1,077.08 QUADRATZOLL	29.4 KG / 65 LB	65-215°C / 150-420°F

MONTAGEVORBEREITUNG

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

www.pitboss-grills.com

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

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



MONTAGEANLEITUNG

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

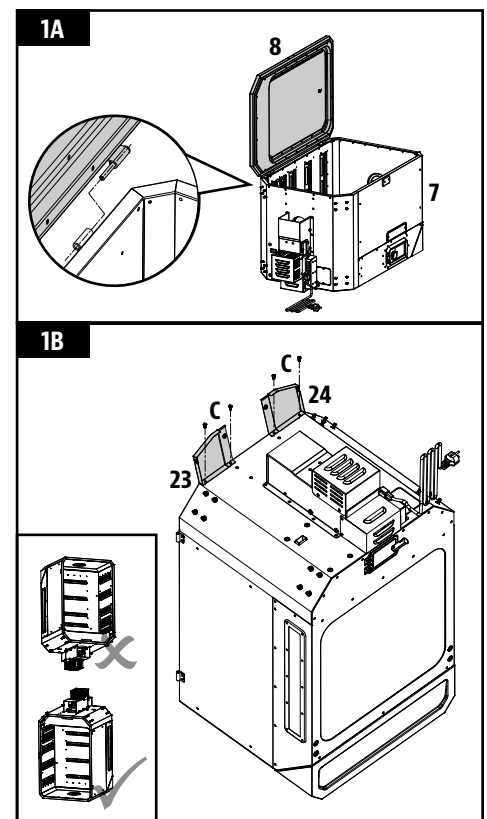
1. MONTAGE DER VORDEREN BLENDE

Erforderliche Teile:

- 1 x Hauptgehäuse (#7)
- 1 x Schranktür (#8)
- 1 x Vordere Blende links (#23)
- 1 x Vordere Blende rechts (#24)
- 4 x Schraube (#C)

Montage:

- Breiten Sie ein Stück Karton auf dem Boden aus, damit das Gerät oder die Teile während der Montage nicht verkratzen. Heben Sie zunächst die Schranktür aus den Angeln und stellen Sie sie zur Seite. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 1A.
- Kippen Sie dann den Hauptschrank mit der Unterseite nach oben auf den Karton. Montieren Sie die linke und rechte vordere Blende mit je zwei Schrauben an der Unterseite des Hauptschranks. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 1B.



2. MONTAGE DER STÜTZBEINE AN DEN HAUPTSCHRANK

Erforderliche Teile:

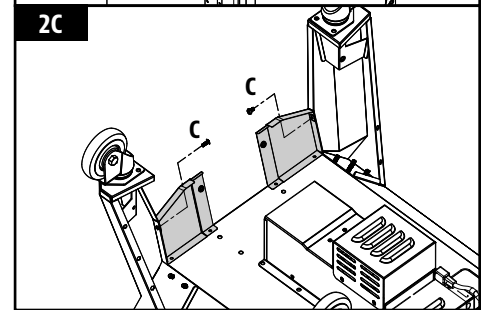
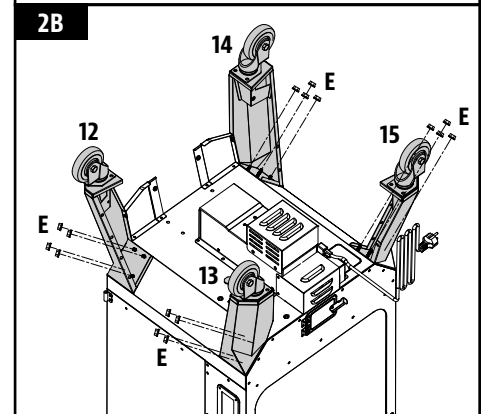
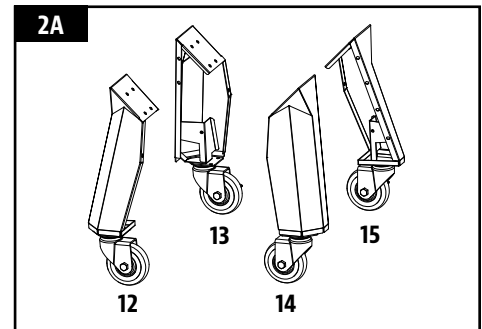
- 1 x Linkes Stützbein (vorne) (#12)
- 1 x Linkes Stützbein (hinten) (#13)
- 1 x Rechtes Stützbein (vorne) (#14)
- 1 x Rechtes Stützbein (hinten) (#15)
- 2 x Schraube (#C)
- 16 x Muttern (#E)
- 1 x Schraubenschlüssel (#F)

Montage:

- Bereiten Sie die vier Stützbeine für die Montage vor, indem Sie die gekennzeichneten Beine wie in Abbildung 2A dargestellt anordnen.
- Montieren Sie ein Stützbein, indem Sie es an den hervorstehenden Schrauben der Unterseite des Hauptschranks ausrichten und dann mithilfe eines Schraubenschlüssels mit vier Muttern sichern. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den anderen drei Stützbeinen. Hinweis 2B.

WICHTIG: Die vier Stützbeine müssen korrekt angeordnet sein, um die Stützplatten und die Haltestange in einem späteren Montageschritt richtig montieren zu können.

- Befestigen Sie die vorderen Blenden mit je einer Schraube in jeder Blende an den vorderen Stützbeinen. Hinweis 2C.



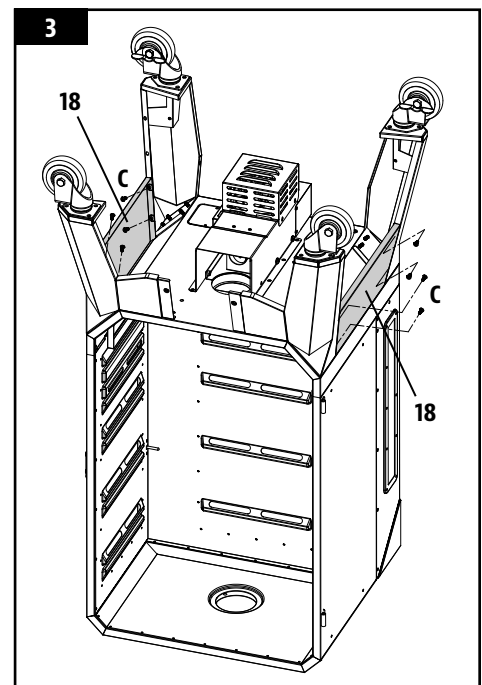
3. MONTAGE DER STÜTZPLATTEN

Erforderliche Teile:

- 2 x Stützplatte (#18)
- 8 x Schraube (#C)

Montage:

- Installieren Sie eine Stabilisierungsplatte an der Seite des Geräts zwischen einem vorderen und einem hinteren Stützbein. Befestigen Sie diese auf jeder Seite mit zwei Schrauben. Achten Sie dabei darauf, dass die flache Seite der Stabilisierungsplatte nach außen weist. Wiederholen Sie diesen Vorgang zur Montage der anderen Stabilisierungsplatte. Beachten Sie die Zeichnung für die Anordnung der Stabilisierungsplatte.



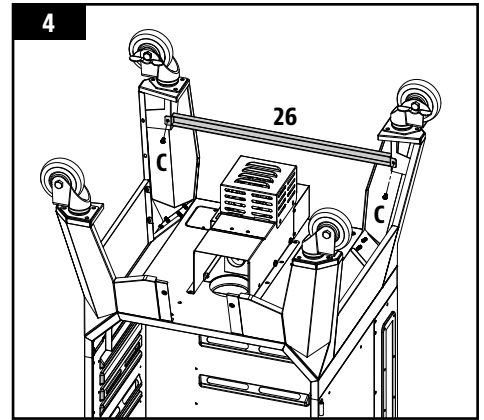
4. BEFESTIGUNG DER HALTESTANGE

Erforderliche Teile:

- 1 x Stützstange (#26)
- 2 x Schraube (#C)

Montage:

- Montieren Sie die Haltestange an der Rückseite des Geräts zwischen den beiden hinteren Stützbeinen. Befestigen Sie sie auf jeder Seite mit je einer Schraube. Achten Sie darauf, dass die Haltestange an der Unterseite des Hauptschranks nach außen gerichtet ist. Beachten Sie Zeichnung für die Anordnung der Haltestange.



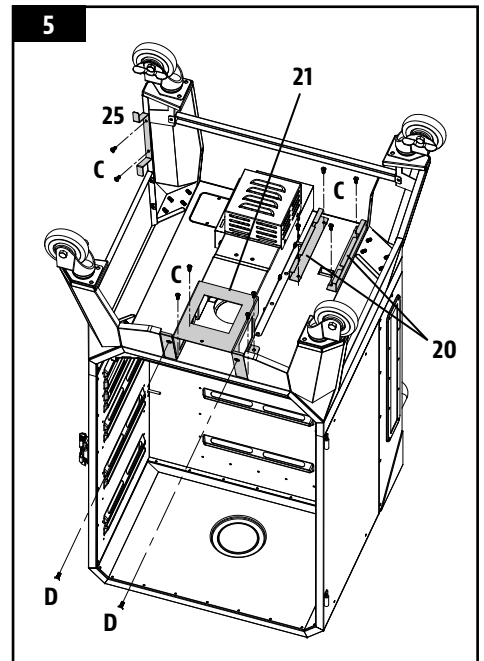
5. MONTAGE DER WAGENHALTER

Erforderliche Teile:

- 2 x Fettschalenhalter (#20)
- 1 x Ascheleerung Gehäuse (#21)
- 1 x Stromkabelhalterung (#25)
- 10 x Schraube (#C)
- 2 x Schraube (#D)

Montage:

- Suchen Sie die beiden Öffnungen am hinteren rechten Stützbein. Befestigen Sie die Netzkabelhalterung mit zwei Schrauben (C) am hinteren rechten Stützbein.
- Montieren Sie die Ascheleerungshalterung mit vier Schrauben (C) an der Unterseite des Hauptschranks. Befestigen Sie sie mit je einer Schraube (D) an der linken und rechten vorderen Blende.
- Montieren Sie die Halterungen für die Fettwanne mit vier Schrauben (C) an der Unterseite des Hauptschranks.
- Ziehen Sie alle Schrauben am Wagenboden fest an. Bringen Sie dann das Gerät vorsichtig in die aufrechte Position mit den Rädern auf dem Boden.



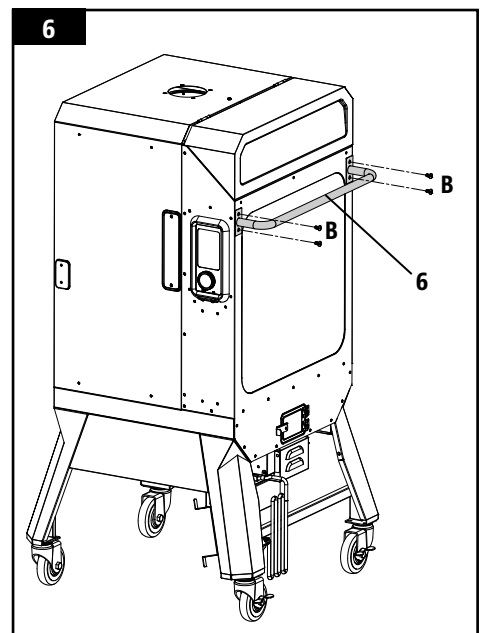
6. MONTAGE DES HINTEREN HANDGRIFFS

Erforderliche Teile:

- 1 x Griff für die Rückseite (#6)
- 4 x Schraube (#B)

Montage:

- Montieren Sie den Griff der Pelletkammer mit vier Schrauben an der Rückseite der Pelletkammer.



7. BEFESTIGUNG DES RAUCHABZUGS

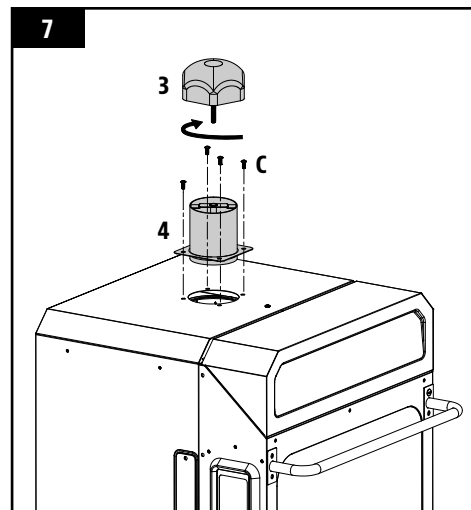
Erforderliche Teile:

- 1 x Rauchabzugsdeckel (#3)
- 1 x Rauchabzugsschacht (#4)
- 4 x Schraube (#C)

Montage:

- Suchen Sie die Rauchabzugsöffnung an der Oberseite des Hauptschranks. Befestigen Sie die Rauchabzugssäule von außen mit vier Schrauben auf der Deckenplatte. Die Schraube zieht sich in der selbstbefestigenden Mutter an der Innenseite des Schrankes fest. Drehen Sie dann die Rauchabzugsdichtung auf die Oberseite der Rauchabzugssäule.

HINWEIS: Über die Einstellung der Rauchabzugsdichtung können Sie den Luftstrom im Inneren des Hauptgrills beeinflussen. Wenn Sie bei niedriger Temperatur grillen, halten Sie die Rauchabzugsdichtung weiter offen.



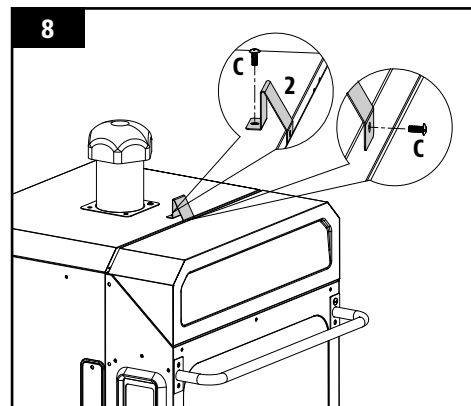
8. MONTAGE DES DECKELSTOPPERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Deckelverschluss (#2)
- 2 x Schraube (#C)

Montage:

- Montieren Sie den Deckelstopper an der Oberseite des Hauptschranks in der Nähe des Pelletkammerdeckels mit einer Schraube an der Oberseite und einer Schraube an der Innenkante zwischen den Scharnieren des Pelletkammerdeckels.



9. ANBRINGEN DES TÜRKNAUFS FÜR DIE PELLETKAMMER-LEERUNGSTÜR

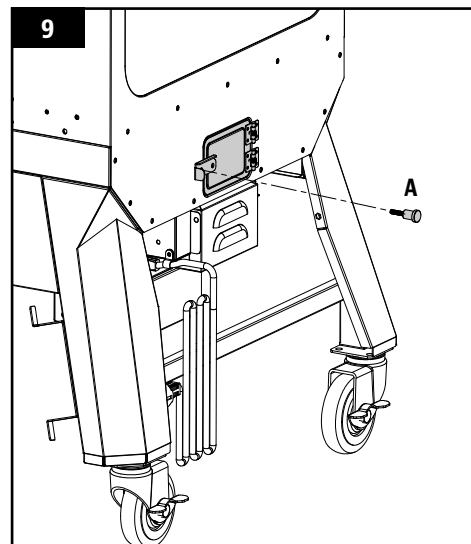
Erforderliche Teile:

- 1 x Türknauf (#A)

Montage:

- Befestigen Sie den Türknauf an der Pelletkammer-Leerungstür, indem Sie ihn in die Öffnung in der Tür drehen. Drehen Sie den Knauf, bis er vollständig fest sitzt und die Verriegelung der Leerungstür gesichert ist.

HINWEIS: Um die Reinigungsfunktion für die Pelletkammer zu nutzen, öffnen Sie einfach den Türknauf, heben Sie die Verriegelung der Reinigungstür an und öffnen Sie die Tür.



10. MONTAGE DES SCHRANKTÜRGRIFFS UND DER TÜRVERRIEGLUNG

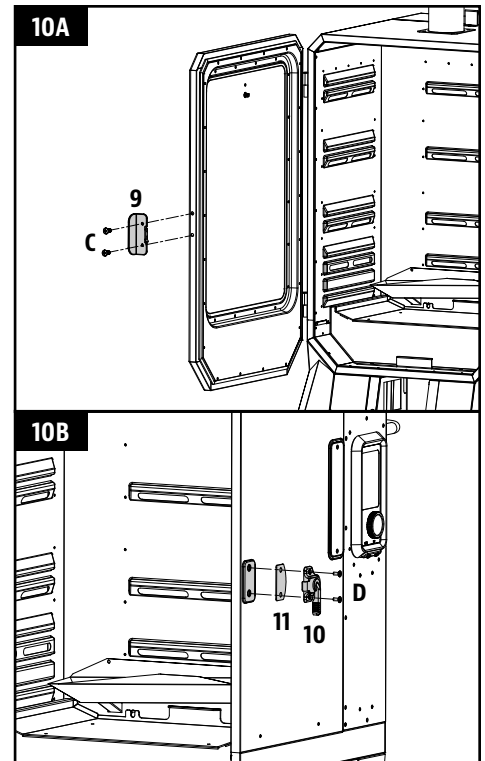
Erforderliche Teile:

- 1 x Gehäusetürgriff (#9)
- 1 x Schranktürverriegelung (#10)
- 1 x Wärmeschutzfilter für die Schranktür (#11)
- 2 x Schraube (#C)
- 2 x Schraube (#D)

Montage:

- Montieren Sie zunächst die Schranktür wieder am Hauptschrank, indem Sie beide Scharniere ausrichten und sichern. Achten Sie darauf, dass die Tür korrekt montiert ist, indem Sie prüfen, ob sie sich frei öffnen lässt.
- Montieren Sie dann den Schranktürgriff mit zwei Schrauben (C) an der Vorderseite der Schranktür. Beachten Sie die korrekte Ausrichtung in 10A.
- Montieren Sie die Schranktürverriegelung und den Wärmeschutzfilter für die Türverriegelung mit zwei Schrauben (D) an der Außenseite des Hauptschranks. Hinweis 10B.

WICHTIG: Führen Sie eine Feinabstimmung durch und prüfen Sie die Schranktürverriegelung und die Haken, um sicherzustellen, dass diese richtig ausgerichtet sind und eine ordnungsgemäße Dichtung vorhanden ist, wenn die Schranktür geschlossen ist. Eine unpräzise Ausrichtung kann zu Wärmeverlusten und Undichtigkeiten während des Betriebs führen.



11. EINSETZEN DER ASCHELEERUNGSSCHALE

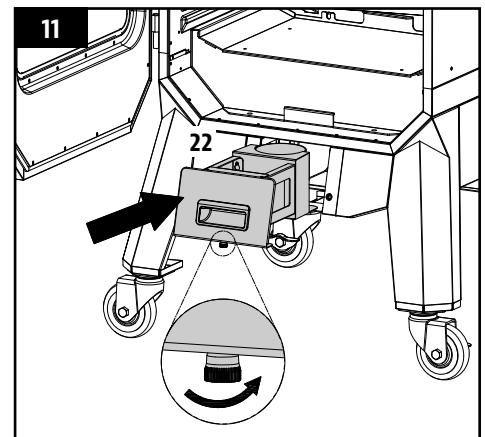
Erforderliche Teile:

- 1 x Ascheleerung Schale (#22)

Montage:

- Öffnen Sie die Schranktür. Setzen Sie dann die Ascheleerungsschale in das Ascheleerungsgehäuse an der Vorderseite des Geräts unterhalb der vorderen Ablage ein. Ziehen Sie die untere Schraube gegen den Uhrzeigersinn an, um sie zu befestigen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass die Ascheleerungsschale vollständig eingesetzt ist, um die Asche aus dem Hauptschrank richtig auffangen zu können.



12. ANBRINGEN DER FETTWANNE

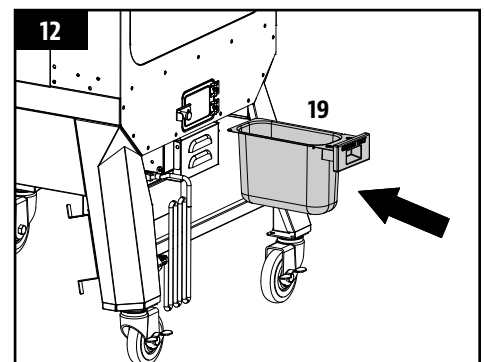
Erforderliche Teile:

- 1 x Fettschale (#19)

Montage:

- Schieben Sie die Fettwanne in die Fettwannenhalterungen an der hinteren Unterseite des Hauptschranks.

HINWEIS: Die Fettwanne ist vollständig eingesetzt, wenn die Vorderseite der Wanne mit der Rückseite des Hauptschranks bündig abschließt.



13. MONTAGE DER GARKOMPONENTEN

Erforderliche Teile:

- 4 x Kochgitter (#1)
- 1 x Wärmeablenkplatte (#16)
- 1 x Wasserschale (#17)

Montage:

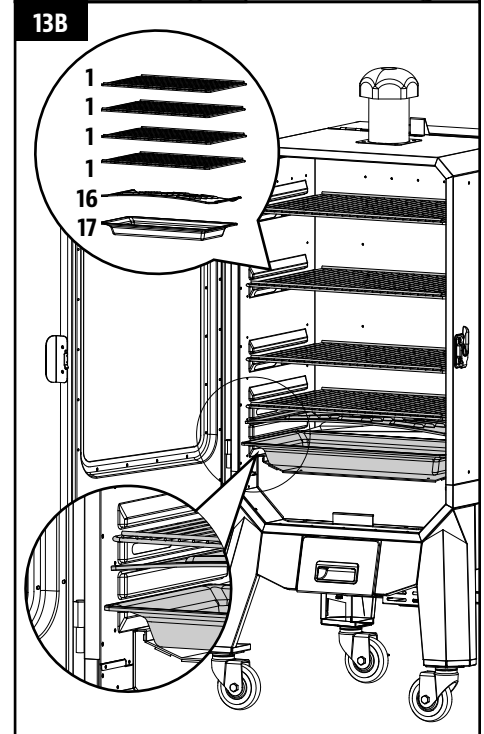
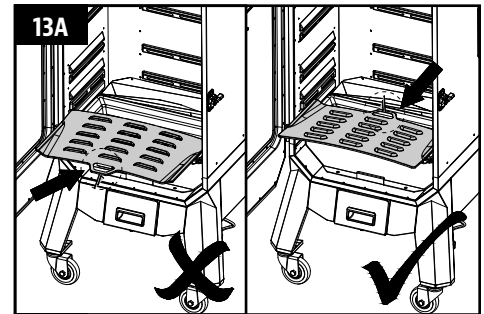
- Setzen Sie die Wasserwanne in die untersten geprägten Gitterauflagen des Innenschrank ein. Füllen Sie die Wasserwanne etwa zu drei Vierteln mit Wasser.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass während des gesamten Garvorgangs immer Wasser in der Wasserwanne ist. Platzieren Sie die Wasserwanne höher, falls Sie über einen längeren Zeitraum hinweg räuchern, damit das Wasser länger vorhält.

- Setzen Sie dann die Wärmeablenkplatte in den nächsten Satz geprägter Gitterauflagen über der Wasserwanne ein. Beachten Sie 13A und 13B für die korrekte Platzierung.

HINWEIS: Eine inkorrekte Platzierung der Wärmeablenkplatte verhindert, dass Fett in die Fettwanne abfließt. Stellen Sie sicher, dass dieses Teil immer unter Ihren Grillrosten installiert ist. Die Wärmeablenkplatte fängt tropfendes Fett auf und erleichtert die anschließende Reinigung.

- Legen Sie abschließend die vier Grillroste in die verbleibenden geprägten Gitterauflagen im Hauptschrank.
- Das Gerät ist jetzt vollständig montiert.



14. AUSWECHSELN DES NETZKABELS (OPTIONAL)

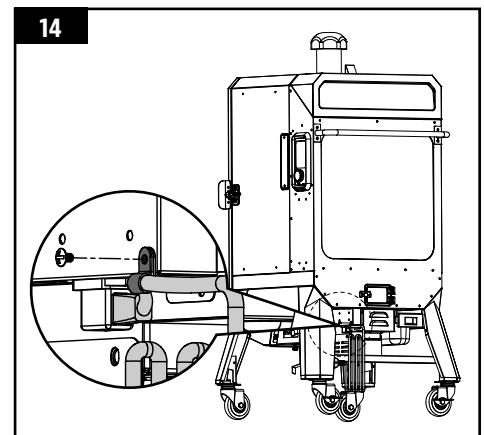
Wenn das vorinstallierte Netzkabel nicht zu dem von Ihnen verwendeten Stecker passt, ersetzen Sie das Netzkabel durch das andere mitgelieferte Netzkabel.

Erforderliche Teile:

- 1 x Ersatznetzkabel (#27)

Montage:

- Entfernen Sie zunächst die eine Schraube an der Netzkabelklemme, mit der das vorhandene Netzkabel am Gerät befestigt ist. Sobald die Schraube entfernt wurde, ziehen Sie das vorhandene Netzkabel aus der Steckdose.
- Entfernen Sie die Netzkabelklemme vom vorhandenen Netzkabel und setzen Sie sie dann auf das neue Netzkabel. Beachten Sie, dass die Netzkabelklemme an der gleichen Stelle, in der Nähe des Netzkabelsteckers, angebracht werden sollte.
- Stecken Sie den Stecker des neuen Netzkabels fest in die Netzsteckdose. Montieren Sie die Netzkabelklemme wieder mit der einen Schraube am Gerät. Der Austausch des Netzkabels ist damit abgeschlossen.

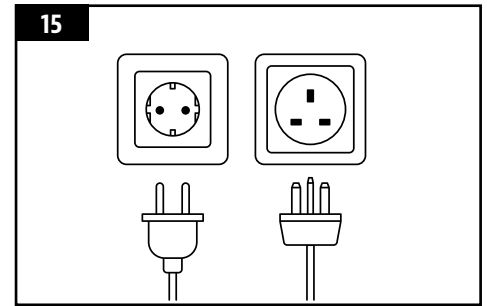


15. ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

· *STANDARD-STECKDOSE*

Dieses Gerät benötigt 220 bis 240 Volt, 50 Hz und 250 W. Es muss ein 3-poliger geerdeter Stecker verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das geerdete Ende vor dem Gebrauch nicht abgebrochen wird. Die Steuerung ist mit einer elektrischen 220 bis 240-Volt-Sicherung ausgestattet, um das Panel vor der Zündung zu schützen.

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



BEDIENUNGSANLEITUNG

Angesichts des heutigen Lebensstils, gesunde und nahrhafte Lebensmittel zu sich zu nehmen, ist es wichtig, die Fettaufnahme zu reduzieren. Eine der besten Möglichkeiten, Fett in Ihrer Ernährung zu reduzieren, ist die Verwendung einer fettarmen Kochmethode, wie z. B. Räuchern. Da ein Pellet-Smoker Naturholzpellets verwendet, wird das herzhaftes Holzaroma in das Fleisch eingekocht, wodurch der Bedarf an Soßen mit hohem Zuckergehalt verringert wird.

UMGEBUNG DES SMOKERS

1. AUFSTELLUNG DES SMOKERS

Bei allen Außengeräten spielen die äußeren Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Smokers und die Kochzeit, die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderlich ist. Die Pit Boss® Grills sind aufgrund ihrer doppelwandigen Konstruktion je nach Wohnort ein 3-Jahreszeiten-Smoker. Alle Pit Boss® Grills-Einheiten sollten einen Mindestabstand von 305 mm zu brennbaren Gegenständen einhalten. Dieser Abstand muss eingehalten werden, während der Smoker in Betrieb ist. Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken oder Überhängen aufgestellt werden. Halten Sie Ihren Smoker in einem Bereich frei von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.

2. KOCHEN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kühler wird, bedeutet das nicht, dass die Outdoor-Kochsaison vorbei ist! Die frische, kühle Luft und das himmlische Aroma von geräucherten Lebensmitteln können Ihre Winterdepression heilen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den kühleren Monaten genießen können:

- Wenn das Räuchern bei niedrigen Temperaturen fehlschlägt, erhöhen Sie die Temperatur leicht, um die gleichen Ergebnisse zu erzielen.
- Organisieren - Bereiten Sie in der Küche alles vor, was Sie benötigen, bevor Sie sich ins Freie begeben. Bringen Sie Ihren Smoker im Winter an einen Ort, an dem kein Wind und keine direkte Kälte herrscht. Überprüfen Sie die örtlichen Vorschriften in Bezug auf die Nähe Ihres Smokers zu Ihrem Haus und/oder anderen Strukturen. Legen Sie alles, was Sie brauchen, auf ein Tablett, bündeln Sie es fest und Sie können mit dem Räuchern beginnen!
- Stellen Sie ein Außenthermometer in die Nähe Ihres Kochbereichs, um die Außentemperatur im Auge zu behalten. Führen Sie ein Protokoll oder einen Verlauf über das, was Sie gekocht haben, die Außentemperatur und die Garzeit. Auf diese Weise können Sie später feststellen, was Sie gekocht haben und wie lange es dauert. .
- Erhöhen Sie die Vorheizzeit bei sehr kaltem Wetter um mindestens 20 Minuten.
- Vermeiden Sie es, die Gehäusetür des Smokers mehr als nötig zu öffnen. Kalte Windböen können Ihre Innentemperatur vollständig abkühlen. Seien Sie flexibel mit Ihrer Servierzeit. Fügen Sie jedes Mal, wenn Sie den Deckel öffnen, zusätzliche 10 bis 15 Minuten Garzeit hinzu.
- Halten Sie eine beheizte Platte oder einen Deckel bereit, um Ihr Essen warm zu halten, während Sie zurück nach Innen gehen.
- Ideale Lebensmittel für das Kochen im Winter sind solche, die wenig Aufmerksamkeit erfordern, wie Braten, ganze Hühner, Rippen und Puten. Machen Sie Ihre Essenszubereitung noch einfacher, indem Sie einfache Zutaten wie Gemüse und Kartoffeln hinzufügen.

3. GRILLEN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:

- Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:
- Stellen Sie Ihre Kochtemperaturen nach unten ein. Dies hilft, um ein unerwünschtes Aufflackern zu vermeiden.

- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur Ihrer Lebensmittel zu bestimmen. Dies verhindert, dass Ihr Fleisch zu lange kocht und austrocknet.
- Halten Sie die Gehäusetür des Smokers auch bei heißem Wetter immer geschlossen.
- Sie können Lebensmittel heiß halten, indem Sie sie in Folie einwickeln und in eine isolierte Kühlbox legen. Zerknittertes Zeitungspapier um die Folie gelegt, hält das Essen 3 bis 4 Stunden lang heiß.

TEMPERATURBEREICH DES SMOKERS

Die Temperaturanzeigen auf der Steuertafel stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Thermometer überein. Alle nachstehend aufgeführten Temperaturen sind ungefähre Werte und werden von folgenden Faktoren beeinflusst: Außentemperatur, Windstärke und -richtung, Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, geöffnetem Deckel und Menge der zubereiteten Speisen.

- **HOHE TEMPERATUR (190-215°C / 375-420°F)**

Dieser Bereich wird zum Grillen bei hoher Hitze ohne Kontakt mit Flammen verwendet. Die Hochtemperatur wird auch als Abbrenntemperatur verwendet, um die Kochfelder nach dem Gebrauch zu reinigen. Darüber hinaus kann bei extremer Kälte hohe Wärme genutzt werden, um den Temperaturkontrast zwischen Außen- und Innenbereich des Geräts auszugleichen.

- **MITTLERE TEMPERATUR (135-177°C / 275-350°F)**

Dieser Bereich eignet sich am besten zum Backen, Braten und Beenden dieser langsam geräucherten Kreation. Das Kochen bei diesen Temperaturen verringert die Wahrscheinlichkeit eines Fettaufflammens erheblich. Große Auswahl für das Kochen von allem, was mit Speck umhüllt ist, oder wo Sie Vielseitigkeit mit Kontrolle wünschen.

- **NIEDRIGE TEMPERATUR (65-122°C / 150-250°F)**

Dieser Bereich wird verwendet, um das Braten zu verlangsamen, den Rauchgeschmack zu erhöhen und Lebensmittel warm zu halten. Gießen Sie mehr Rauchgeschmack ein und halten Sie Ihr Fleisch saftig, indem Sie es länger bei einer niedrigeren Temperatur kochen (auch als „*low and slow*“ bekannt). Empfohlen für den großen Truthahn zu Thanksgiving, saftigen Schinken zu Ostern oder das große Weihnachtsfest.

Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und der Hauptvorteil eines Smokers. Es gibt zwei Arten des Räucherns. Heißräuchern und Kalträuchern.

- **Das Heißräuchern**, eine andere Bezeichnung für langsames Garen und bei niedrigen Temperaturen, wird im Allgemeinen bei 65 - 122° C durchgeführt. Heißräuchern funktioniert am besten, wenn längere Garzeiten erforderlich sind, z. B. für große Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstücke.
- **Beim Kalträuchern** werden die Lebensmittel so weit vom Feuer entfernt, dass sie bei Temperaturen von 15 - 32° C räuchern, ohne zu kochen

TIPP: Um diesen herzhaften Geschmack zu verstärken, wechseln Sie sofort nach dem Einfüllen Ihrer Speisen in den Smoker in den Räucher- (Niedrig-) Temperaturbereich. Dadurch kann der Rauch in das Fleisch eindringen, bevor sich die Poren des Fleisches schließen.

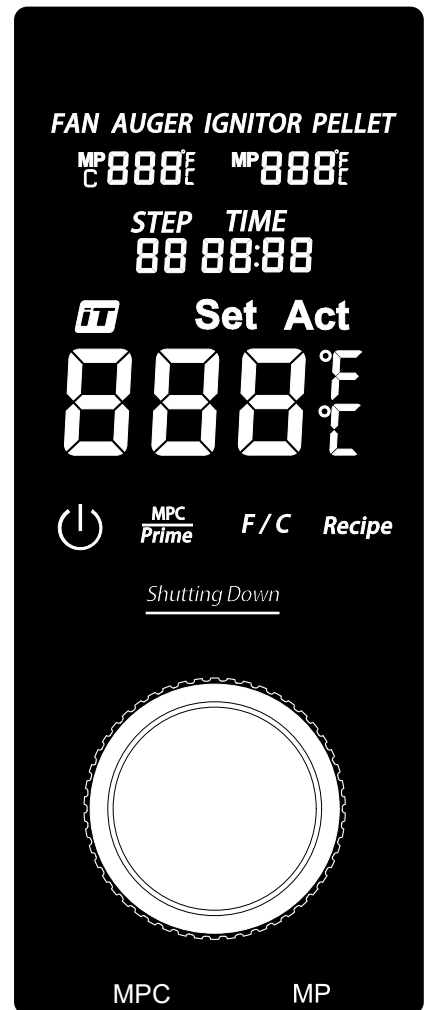
Es ist wichtig, mit der Zeitspanne zu experimentieren, die Sie für das Räuchern einplanen, bevor das Essen fertig gekocht ist. Einige Outdoor-Köche räuchern lieber am Ende eines Kochvorgangs, damit das Essen bis zum Servieren warm bleibt. Übung macht den Meister!

VERSTEHEN DER STEUERTAFEL

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

WICHTIG: Die Temperatur im Inneres eines Grills variiert stark von Ort zu Ort. Selbst Geräte, die gemeinsam kalibriert wurden, stimmen möglicherweise nicht überein.

STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Halten Sie diese Taste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird die automatische Startphase aktiviert. Halten Sie diese Taste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten und die automatische Abkühlphase zu aktivieren. Die Taste leuchtet durchgehend weiß, wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen und eingeschaltet ist.
	Das Smoke iT®-Symbol zeigt eine WLAN-Verbindung an. Wenn Sie nach einer WLAN- oder Bluetooth®-Verbindung suchen, blinkt das Smoke iT®-Symbol. Sobald eine WLAN-Verbindung hergestellt werden konnte, leuchtet das Smoke iT®-Symbol durchgehend. Wenn die Verbindung hergestellt ist, werden Live-Informationen zur tatsächlichen und gewünschten Temperatur des Grills, der Garzeit und der Temperatur der Fleischtemperaturfühler angezeigt. Außerdem können Sie die Einstellungen Ihres Steuerpanels anpassen.
F / C	Ein kurzer Druck auf diese Taste aktiviert den Schalter für die Temperatureinheiten und ändert die Temperaturanzeige. Sie können nach Wahl zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
MPC Prime	<p>Diese Taste hat zwei Funktionen: Regelung des Fleischtemperaturfühlers (Meat Probe Control, MPC) und „Prime“-Knopf.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ein kurzer Druck auf diese Taste aktiviert den programmierbaren Fleischtemperaturfühler, den ersten Fleischtemperaturfühler (MPC)-Steckplatz. Stellen Sie mit dem Drehregler die Temperatur des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers ein. Drücken Sie erneut auf den Drehregler, um die Einstellungen des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers zu bestätigen und zu beenden. Halten Sie diese Taste drei Sekunden lang gedrückt, um eine manuelle kontinuierliche Pelletzufuhr zum Feuertopf zu aktivieren. Wenn Sie die Taste loslassen, wird die manuelle Zuführung von Pellets gestoppt. Verwenden Sie diese Funktion, um dem Feuer mehr Brennstoff zuzuführen, bevor die Schranktür geöffnet wird. Dadurch erreichen Sie eine schnelle Wiederaufheizzeit. Sie kann auch während des Räucherns genutzt werden, um die Intensität des reinen Raucharomas zu erhöhen. Diese Funktion wurde auf Wunsch von an Wettbewerben teilnehmenden Nutzern hinzugefügt.



	<p>Der Regler dient dazu, einen Einstellwert zu erhöhen, zu verringern und auszuwählen. Drehen Sie den Regler, um die Zeit, die Temperatur oder einen Schritt in einem aktiven Einstellungs Menü auszuwählen. Drücken Sie auf den Regler, um den gewählten Wert zu bestätigen.</p>
<p>Set Act 888 °F 888 °C</p>	<p>Die zentrale Anzeige zeigt die Ist- und die Solltemperatur an. Die Ist-Temperatur wird ständig angezeigt, es sei denn, die Solltemperatur wird gerade angepasst. Die Ist-Temperatur entspricht der Temperatur im Inneren des Hauptschranks. Die angezeigte Ist-Temperatur wird von der Grillsonde (Sensor) im Hauptschrank gemessen.</p> <p>Um die Solltemperatur anzuzeigen, drücken Sie auf den Regler. Die Solltemperatur ist aktiv, wenn die Anzeige blinkt. Um die Solltemperatur anzupassen, drehen Sie den Regler nach Bedarf. Sobald die gewünschte Solltemperatur erreicht ist, drücken Sie auf den Regler, um die Solltemperatur zu bestätigen. Die Anzeige kehrt dann zur Ist-Temperatur zurück.</p>
<p>Recipe</p>	<p>Drücken Sie einmal auf den Knopf, um die Rezeptschritte zu aktivieren. Es können neun Rezeptschritte eingestellt werden. Passen Sie die Einstellungen der einzelnen Rezeptschritte mit dem Drehregler an.</p>
<p>STEP 88</p>	<p>Zeigt den aktuellen Rezeptschritt an.</p>
<p>TIME 88:88</p>	<p>Zeigt die während des Rezeptschritts eingestellte Zeit an. Drücken Sie auf die Rezepttaste, um die Rezepteinstellungen zu aktivieren. Verwenden Sie den Drehregler, um durch die Rezeptschritte zu wechseln (einer davon ist die Zeit).</p>
<p>MP C 888 °F</p>	<p>Zeigt die Ist- und Solltemperatur des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers an, des ersten Fleischtemperaturfühler-Steckplatzes. Die Ist-Temperatur wird ständig angezeigt, es sei denn, die Solltemperatur wird gerade angepasst. Wenn die MPC-Taste gedrückt wird, blinkt die Anzeige des gewählten Fleischtemperaturfühlers, und die eingestellte Temperatur kann angepasst werden. Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler von der Verbindungsschnittstelle, wenn er nicht verwendet wird. Der Code „noP“ wird angezeigt. Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss® Grills.</p>
<p>MP 888 °F</p>	<p>Zeigt die Ist-Temperatur des Fleischtemperaturfühlers an. Diese Fleischtemperaturfühleranzeigen entsprechen den Steckerbuchsen (MP). Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler von der Verbindungsschnittstelle, wenn er nicht verwendet wird. Der Code „noP“ wird angezeigt. Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss® Grills.</p>
<p><u>Shutting Down</u></p>	<p>Diese Anzeige wird angezeigt, nachdem „Ausschalten“ ausgewählt wurde. Sie zeigt an, dass der automatische Abkühlungszyklus begonnen hat. Sobald der Abkühlungszyklus abgeschlossen ist, erlischt diese Anzeige.</p>
<p>FAN</p>	<p>Das LÜFTER-Symbol wird angezeigt, wenn der Lüfter in Betrieb ist. Wenn das LÜFTER-Symbol blinkt, liegt ein Lüfterfehler vor. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.</p>
<p>AUGER</p>	<p>Das FÖRDERSCHNECKE-Symbol wird angezeigt, wenn sich die Förderschnecke dreht. Wenn das FÖRDERSCHNECKE-Symbol blinkt, liegt eine Störung der Förderschnecke vor. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.</p>
<p>IGNITOR</p>	<p>Das ZÜNDGERÄT-Symbol ist sichtbar, wenn das Zündgerät in Betrieb ist. Wenn das ZÜNDGERÄT-Symbol blinkt, liegt ein Fehler des Zündgeräts vor. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.</p>
<p>PELLET</p>	<p>Wenn das PELLETSymbol angezeigt wird, ist das Feuer im Feuertopf erloschen, oder die Pelletkammer ist leer. Abhilfemaßnahmen finden Sie im Abschnitt zur Fehlerbehebung.</p>

FUNKTIONEN DER STEUERTAFEL

• *EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR*

Die Grillsonde misst die Innentemperatur des Hauptschranks. Wenn die Solltemperatur eingestellt ist, misst die Grillsonde die Ist-Temperatur im Hauptschrank und passt sie an die gewünschte Solltemperatur an.

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

EINSTELLUNG/ANPASSUNG DER SOLLTEMPERATUR

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

1. Drücken Sie auf den Regler. Die Solltemperaturanzeige blinkt nun, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist.
2. Stellen Sie mit dem Regler erneut die gewünschte Temperatur ein.
3. Sobald die gewünschte Solltemperatur erreicht ist, drücken Sie auf den Regler, um die Solltemperatur zu bestätigen. Die Anzeige kehrt dann zur Ist-Temperatur zurück.

• *VERWENDUNG DES PROGRAMMIERBAREN FLEISCHTEMPERATURFÜHLERS*

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

HINWEIS: Achten Sie beim Einstecken des Fleischtemperaturfühlers in das Fleisch darauf, dass der Fühler und sein Kabel nicht in direkten Kontakt mit dem Feuer oder übermäßiger Hitze kommen. Der Fleischtemperaturfühler kann sonst Schaden nehmen. Führen Sie das überschüssige Kabel aus der Schranktür heraus. Wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird, trennen Sie ihn von seinem Anschluss, und platzieren ihn in den Öffnungen am Griff der Pelletkammer, wo er geschützt ist und sauber bleibt.

EINSTELLEN/ANPASSEN DES PROGRAMMIERBAREN FLEISCHTEMPERATURFÜHLERS

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die gewünschte Solltemperatur des programmierbaren Fleischtemperaturfühlers zu programmieren:

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

• *EINSTELLEN EINES REZEPTS*

Mit der Rezeptfunktion können Sie Garanweisungen programmieren, die als „Rezept Schritte“ bezeichnet werden. Diese werden dann von der Steuerung automatisch ausgeführt. Diese Garanweisungen sind Kombinationen aus Gartemperatur und Zeit. Ab dem ersten Rezeptschritt (01) durchläuft die Steuerung jeden Rezeptschritt, um das Gericht zuzubereiten. Wenn alle Rezeptschritte durchlaufen wurden, schaltet die Steuerung automatisch auf eine niedrige Temperatur von 82 °C/180 °F, so dass die Speisen warm bleiben, bis sie serviert werden können. Es können insgesamt neun Rezeptschritte programmiert werden.

PROGRAMMIEREN EINES REZEPTSCHRITTES

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

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

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

VERBINDUNG MIT DER SMOKE IT®-APP

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

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

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

VERFAHREN ZUM VORFÜLLEN DES BEHÄLTERS

Diese Anweisungen sollten bei der ersten Zündung des Smokers sowie immer dann befolgt werden, wenn die Pelletkammer leerläuft. Die Förderschnecke muss initialisiert werden, damit Pellets durch die Länge der Förderschnecke geleitet werden und das Zufuhrsystem gefüllt wird. **Wenn keine Initialisierung durchgeführt wird, läuft der Zündungstimer ab, bevor die Pellets angezündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang.** Befolgen Sie diese Schritte zum Initialisieren der Pelletkammer:

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Stromversorgung. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten. Überprüfen Sie die folgenden Punkte:
 - Hören Sie, wie sich die Förderschnecke dreht? Legen Sie Ihre Hand in die Nähe der Entlüftungsöffnung und fühlen Sie, ob sich die Luft bewegt.
 - Nach ungefähr einer Minute sollten Sie riechen, dass das Zündgerät brennt, und fühlen, wie sich die Luft erwärmt. Die Zündspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und verursacht Verbrennungen. Berühren Sie das Zündgerät nicht.
2. Wenn Sie geprüft haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt arbeiten, drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten.
3. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdkörper in der Pelletkammer oder im Zufuhrsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen. Überwachen Sie den Pelletfüllstand durch das seitliche Schauglas.
4. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät erneut einzuschalten. Der Startzyklus des Smokers hat eine voreingestellte Temperatur von 176 °C/350 °F und beginnt, sich aufzuheizen. Halten Sie den „Prime“-Knopf gedrückt, bis Sie hören, dass im Inneren des Smokers aus der Förderschnecke Pellets fallen. Sobald die Pellets beginnen, in den Brenntopf zu fallen, lassen Sie den „Prime“-Knopf los.
5. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät auszuschalten.
6. Setzen Sie die Garkomponenten wieder in den Hauptschrank ein. Der Smoker ist jetzt betriebsbereit.

ERSTER GEBRAUCH - SMOKER ABBRENNEN

Sobald Ihr Behälter vorbereitet wurde und bevor Sie Ihren Smoker zum ersten Mal mit Lebensmitteln verwenden, ist es wichtig, einen Abbrand durchzuführen. Wenn Sie den Smoker 30 bis 40 Minuten lang bei einer Temperatur von 177° C und geschlossener Gehäusetür starten, wird das Gerät abgebrannt und von Fremdkörpern befreit.

AUTOMATISCHER STARTVORGANG

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromquelle. Öffnen Sie die Schranktür. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdkörper in der Pelletkammer oder im Zufuhrsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
2. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus aktiviert. Das Zufuhrsystem der Förderschnecke beginnt sich zu drehen, der Anzünder fängt an zu glühen und der Lüfter versorgt den Brenntopf mit Luft. Der Smoker beginnt, Rauch zu produzieren, während der Startzyklus abläuft. Die Schranktür muss während des Startzyklus offen bleiben. Zur Bestätigung, dass der Startzyklus korrekt gestartet wurde, warten Sie auf ein flackerndes Röhren und achten Sie auf die Hitze, die produziert wird.
3. Beginnen Sie mit dem Vorheizen Ihres Smokers bei geschlossener Schranktür. Der Startzyklus des Smokers hat eine voreingestellte Temperatur von 176 °C/350 °F und beginnt, sich aufzuheizen. Lassen Sie das Gerät ca. 15 bis 20 Minuten lang vorheizen.
4. Nach dem Vorheizen können Sie den Smoker mit der gewünschten Temperatur nutzen!

ABSCHALTEN DES SMOKERS

1. Wenn der Garvorgang beendet ist, halten Sie die Schranktür geschlossen, und drücken Sie drei Sekunden lang auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten. Der Grill beginnt mit seinem automatischen Abkühlvorgang. Das Förderschneckensystem stoppt die Zufuhr von Brennmaterial, die Flamme brennt aus und der Lüfter läuft weiter, bis der Abkühlvorgang abgeschlossen ist. Wenn der Zyklus beendet ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

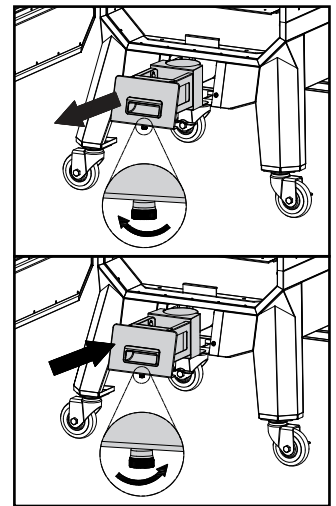
PFLEGE UND WARTUNG

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. ASCHELEERUNG

- An der Blende vorn befindet sich eine Ascheleerungsvorrichtung, die einen einfachen Zugang zur Entfernung der Asche aus dem Zufuhrsystem ermöglicht.
 1. Lösen Sie zum Entleeren die untere Schraube im Uhrzeigersinn, öffnen Sie die Schranktür und ziehen Sie dann die Ascheleerungsschale heraus, indem Sie sie aus dem Gerät schieben.
 2. Setzen Sie die Ascheleerungsschale nach dem Entleeren wieder ein. Öffnen Sie die Schranktür, schieben Sie die Schale wieder in die Öffnung an der Platte, und ziehen Sie dann die untere Schraube gegen den Uhrzeigersinn an. Achten Sie darauf, dass die Schale vollständig eingesetzt ist.

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



2. TRICHTERBAUGRUPPE

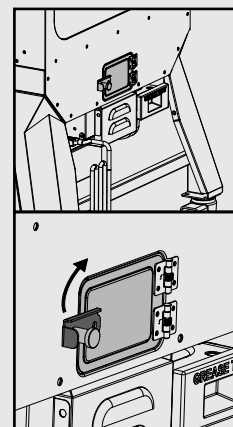
- Wenn Ihr Grill für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, ist es empfehlenswert, alle Pellets aus der Zufuhreinheit herauszubefördern. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus der Förderschnecke heraus transportiert wurden.
- Prüfen Sie die Lüfterzuluftöffnung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

FUNKTION ZUR LEERUNG DER PELLETKAMMER

Die Pelletkammer verfügt über eine Funktion zum Leeren, so dass sie einfach gereinigt werden kann und die Möglichkeit bietet, die Aromen von Holzpelletbrennstoffen zu wechseln. Gehen Sie zum Leeren folgendermaßen vor:

1. Suchen Sie die Entleerungstür an der Rückseite der Pelletkammer.
2. Stellen Sie einen sauberen, leeren Eimer unter die Entleerungstür. Drehen Sie den Türknauf leicht auf, um die Türverriegelung zu lösen. Drehen Sie die Türverriegelung nach oben, um die Tür zu öffnen, damit die Pellets aus der Pelletkammer entfernt werden können.
3. Wenn die Kammer leer ist, drehen Sie die Türverriegelung wieder auf den Türknauf. Ziehen Sie den Türknauf zur Sicherung fest.

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



3. *SONDEN*

- Knicke oder Falten in den Sondenkabeln können Schäden verursachen. Eine nicht benutzte Fleischsonde sollte in einer großen, losen Spule aufgerollt werden.
- Obwohl beide Sonden aus Edelstahl bestehen, dürfen sie nicht in die Spülmaschine gestellt oder in Wasser getaucht werden. Wasserschäden an den internen Kabeln führen zu einem Kurzschluss der Sonde und zu falschen Messwerten. Wenn eine Sonde beschädigt ist, muss sie ersetzt werden.

4. *INNENFLÄCHEN*

- Es wird empfohlen, den Brenntopf nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies stellt eine ordnungsgemäße Zündung sicher und verhindert, dass sich Schmutz oder Asche im Brenntopf ansammelt.
- Verwenden Sie eine langstielige Grillreinigungsbürste (Messing oder weiches Metall), entfernen Sie alle Lebensmittel oder Ablagerungen vom Grillrost. Am besten tun Sie dies, solange er noch von einem früheren Grillvorgang warm ist. **Fettbrände werden durch zu viel herabgefallenen Schmutz auf den Kochkomponenten des Smokers verursacht.** Reinigen Sie das Innere Ihres Smokers regelmäßig. Halten Sie bei einem Fettbrand die Rauchschranktür geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig die Lebensmittel, schalten Sie den Smoker aus und schließen Sie die Gehäusetür, bis das Feuer vollständig gelöscht ist. Eine andere Möglichkeit, ein Feuer zu löschen, besteht darin, den Rauchabzug mit Aluminiumfolie zu umwickeln und die Luft zum Innenraum hin abzudichten. Streuen Sie gegebenenfalls etwas Backpulver ein. Überprüfen Sie Ihre Fettschale häufig und reinigen Sie sie bei Bedarf. Denken Sie an die Art des Grillens, die Sie ausführen. Stellen Sie sicher, dass der Fettablassschlauch frei von Verstopfungen ist.

WICHTIG: In der Wasserschale kann sich Fett ansammeln. Die Wasserschale mit Aluminiumfolie auskleiden, um die Reinigung nach dem Kochen zu erleichtern. Füllen Sie das Wasser in der Wasserschale oft nach und ersetzen Sie es.

- Das Glas der Gehäusetür ist gehärtet und bricht nicht bei starker Hitze. Übermäßige Ansammlung kann jedoch dazu führen, dass sich die Tür nicht schließt, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt wird. Rauch und Schmutz können durch häufiges Reinigen des Glases entfernt werden.

5. *AUSSENFLÄCHEN*

- Wischen Sie Ihren Smoker nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Fett zu lösen. Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme auf den Außenflächen des Gehäuses. **Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie**, sondern sind Teil der allgemeinen Wartung und Instandhaltung. Bei Lackkratzen, Abnutzung oder Abblättern können alle lackierten Oberflächen mit Hochtemperatur-Grillfarbe nachbearbeitet werden.
- Verwenden Sie eine Schutzhülle, um Ihren Smoker vollständig zu schützen! Eine Abdeckung ist Ihr bester Schutz vor Witterungseinflüssen und äußeren Schadstoffen. Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder zur Langzeitlagerung unter einer Decke in einer Garage oder einem Schuppen auf.

REINIGUNGSFREQUENZ-TABELLE (NORMALE VERWENDUNG)

ARTIKEL	REINIGUNGSFREQUENZ	REINIGUNGSMETHODE
Hauptgehäuse-Glastür	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Backpulver und Essig mischen, mit Stahlwolle (fein) abreiben
Boden des Hauptgehäuses	Nach jedem 5 - 6 Gebrauch des Smokers	Entfernen und saugen Sie überschüssige Ablagerungen ab
Brenntopf	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Entfernen und saugen Sie überschüssige Ablagerungen ab
Kochgitter	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Ablagerungen abbrennen, Messingdrahtbürste
Wasserschale	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser
Fettblech	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser
Schneckenfördersystem	Wenn der Pelletbeutel leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke Holzspäne herausdrücken und lassen Sie den Behälter leer
Elektrische Komponenten	Einmal im Jahr	Innenraum entstauben, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lufteinlassöffnung	Nach jedem 5 - 6 Gebrauch des Smokers	Staub, Scheuerpad und Seifenwasser
Fleischtemperaturfühler	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser
Temperaturfühler	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser

TIPPS UND TECHNIKEN

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

1. LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

2. GARVORBEREITUNGEN

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

3. GAR-TIPPS UND -TECHNIKEN

- Damit das Fleisch ein intensiveres Raucharoma annimmt, garen Sie langsam und bei niedrigen Temperaturen (auch bekannt als **low and slow**). Fleisch 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 einen Fleischtemperaturfühler, 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 Aufblähen 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, sodass das Essen warm bleibt. Bei rotem Fleisch wie Steak oder Braten ist es gut, es vor dem Servieren einige Minuten ruhen zu lassen. Dadurch wandert der Fleischsaft, der durch die Hitze an die Oberfläche gestiegen war, zurück in die Mitte des Fleisches und das Fleisch ist aromatischer im Geschmack.

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung, Wartung und Verwendung eines sauberen und trockenen Qualitätsbrennstoffs verhindert weitverbreitete Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss®-Grill schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben der Probleme hilfreich. Für FAQs besuchen Sie www.pitboss-grills.com. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren offiziellen Pit Boss®-Händler vor Ort oder den Kundendienst wenden.

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

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stromversorgungslichter auf dem Steuerpanel leuchten nicht	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 Plastikklemmen, die das Steuerpanel arretieren, ziehen Sie die Steuerung vorsichtig in die Pelletkammer und lassen Sie sie los. Überprüfen Sie die Sicherung auf gebrochene Kabel oder ob ein Kabel schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ersetzt werden.
	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 Hauptschrank. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten, und kontrollieren Sie das Förderschneckenzufuhrsystem. Wenden Sie sich für Hilfe oder ein Ersatzteil an den Kundendienst.
	Fehler des Zündgeräts	Entfernen Sie die Ascheleerungsschale. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten, und kontrollieren Sie das Zündgerät. Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über das Zufuhrsystem halten und die Hitze fühlen. Wenden Sie sich bei nicht ordnungsgemäßem Betrieb für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
Die Anzeige der tatsächlichen Temperatur passt sich nicht an	Grillsonde verschmutzt	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Grillsonde ist defekt	Die Grillsonde muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Grill erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Unzureichende Luftströmung durch 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 Schneckenrog nicht innen blockiert ist. Wenn Sie die oben aufgeführten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill, stellen Sie die Temperatur auf SMOKE und warten Sie 10 Minuten. Kontrollieren Sie, dass die Flamme hell und lebendig ist.
	Fehlender Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, Störung im Zufuhrsystem	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 Zufuhrsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Grillsonde	Überprüfen Sie den Status der Grillsonde. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Wenden Sie sich bei Beschädigungen für Ersatzteile an den Kundendienst.
Smoker produziert übermäßigen oder verfärbten Rauch	Fettansammlung	Befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und Wartung.
	Holzpellet-Qualität	Entfernen Sie feuchte Holzpellets aus dem Behälter. Befolgen Sie zum Reinigen die Anweisungen zur Pflege und Wartung. Durch trockene Holzpellets ersetzen.

	Brenntopf ist blockiert	Feuchte Holzpellets aus Brenntopf entfernen. Befolgen Sie die Anweisungen zum Vorfüllen des Behälters.
	Unzureichender Lufteinlass für Lüfter	Lüfter prüfen. Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen .
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 .
Fehlercode ErP	Gerät wurde bei letzter Verbindung mit der Stromquelle nicht korrekt abgeschaltet.	Sicherheitsfunktion verhindert einen automatischen Neustart. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten, warten Sie zwei Minuten, dann drücken Sie erneut auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Stromausfall, während das Gerät in Gebrauch ist	
Fehlercode ErH	Das Gerät hat sich überhitzt, wahrscheinlich durch einen Fettbrand oder zu viel Brennstoff	Drücken Sie auf 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 auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten, und wählen Sie danach die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode ErL	Grill führt keinen Einschaltzyklus durch	Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Position der Kochkomponenten. Prüfen Sie, ob sich genügend Brennstoff in der Pelletkammer befindet, oder ob das Zufuhrsystem blockiert ist. Entfernen Sie die Pellets, und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen . Überprüfen Sie die Grillsonde. Überprüfen Sie, ob die Ist-Temperatur korrekt und genau ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie die Position des Zündgeräts, und ob dieses sich richtig aufheizt. Bei extremer Kälte kann der Grill einen zweiten Start erfordern. Schalten Sie den Grill aus, warten Sie und anschließend wieder ein. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig funktioniert. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist.
	Der Grill bleibt nicht eingeschaltet	
Blinkendem PELLET-Fehlercode	Fehlender Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, verstopftes Zufuhrsystem, festsitzende Förderschnecke	Kontrollieren Sie, ob in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist. Füllen Sie andernfalls Brennstoff nach. Falls die Qualität der Holzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann dies zur Blockierung des Zufuhrsystems führen. Entfernen Sie die Pellets, und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
Blinkendem IGNITOR-Fehlercode	Das Zündgerät funktioniert nicht korrekt und stellt keine Verbindung her	Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, beziehungsweise jedes Mal, wenn die Pelletkammer komplett geleert wurde, muss die Förderschnecke initialisiert werden, damit Pellets das Zufuhrsystem füllen. Wenn keine Initialisierung erfolgt ist, läuft der Timer des Anzünders ab, bevor die Pellets sich entzünden. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer durch.
	Fehler des Zündgeräts	Entfernen Sie die Ascheleerungsschale. Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten, und kontrollieren Sie das Förderschnecken-zufuhrsystem. Wenden Sie sich bei nicht ordnungsgemäßem Betrieb für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
Blinkendem AUGER-Fehlercode	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 Schnecken-trog 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 Zufuhrsystem 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.
Blinkendem FAN-Fehlercode	Der Lüfter arbeitet nicht korrekt und stellt keine Verbindung her	Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er korrekt funktioniert und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Entfernen Sie die Lüfterabdeckung (siehe Schaltplan), und überprüfen Sie die Lüfterdrähte auf Schäden. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn die Lüfterblätter verschmutzt sind.

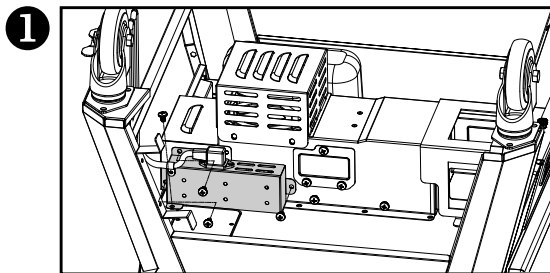
SCHALTPLAN

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

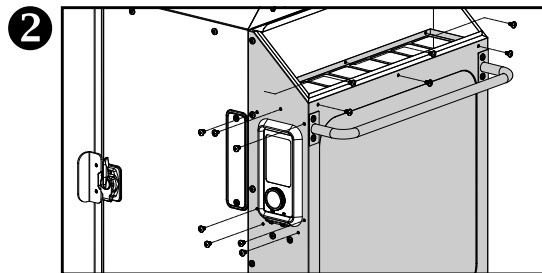
PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

220-240 V, 50 Hz, 250 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

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



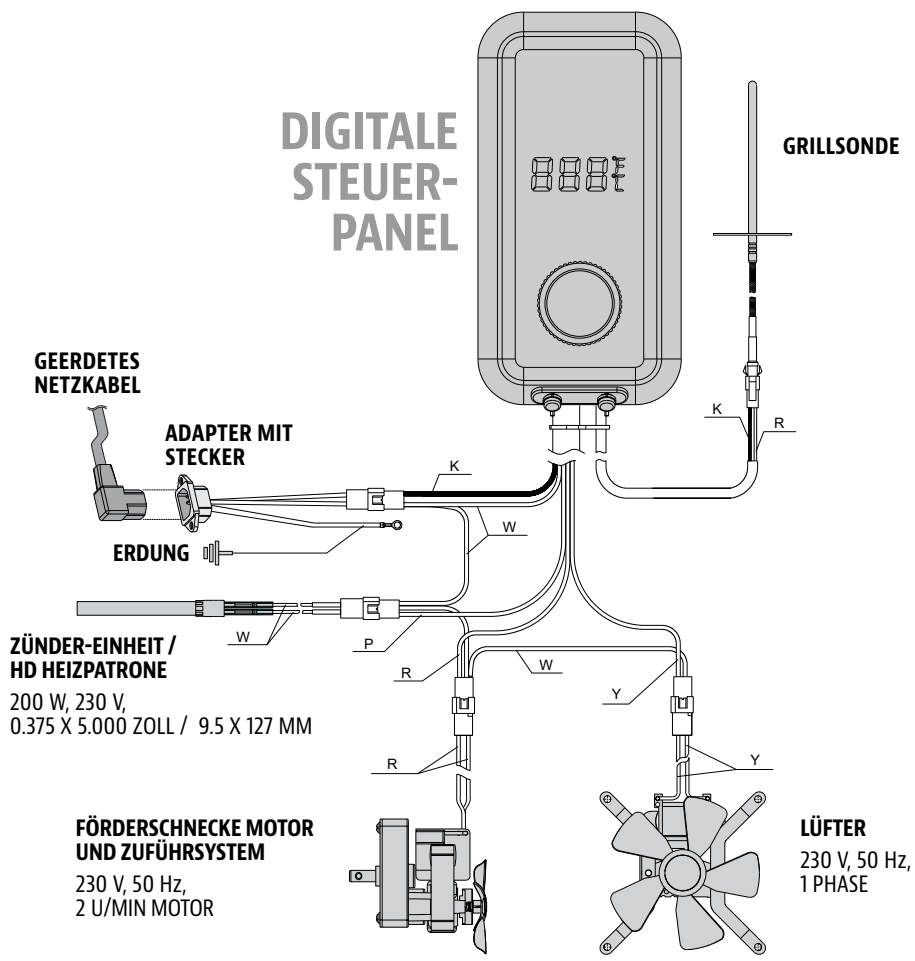
1 Entfernen Sie die vier Schrauben der Elektrokabelabschirmung an der Unterseite des Geräts



2 Suchen und entfernen Sie die dreizehn Schrauben, mit denen die Pelletkammer befestigt ist.

BRENNSTOFFZUFUHR-RATE:
1.5 KG/H (3.3 LB/H)

DIGITALE STEUER-PANEL



INDEX

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

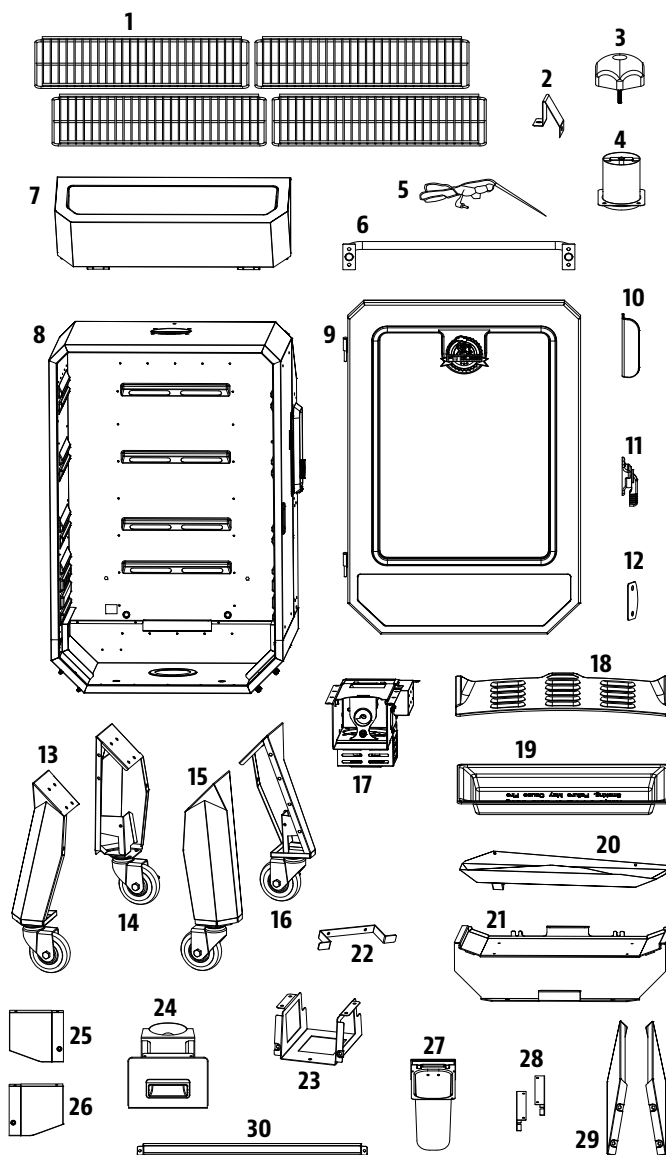
ZÜNDER-EINHEIT / HD HEIZPATRONE
200 W, 230 V,
0.375 X 5.000 ZOLL / 9.5 X 127 MM

FÖRERSCHNECKE MOTOR UND ZUFÜHRSYSTEM
230 V, 50 Hz,
2 U/MIN MOTOR

LÜFTER
230 V, 50 Hz,
1 PHASE

ERSATZTEILE

Teile	Beschreibung
1	Kochgitter (x4)
2	Deckelverschluss (x1)
3	Rauchabzugsdeckel (x1)
4	Rauchabzugsschacht (x1)
5	Fleischtemperaturfühler (x1)
6	Griff für die Rückseite (x1)
7	Deckel Pelletkammer (x1)
8	Hauptgehäuse (x1)
9	Schranktür (x1)
10	Gehäusetürgriff (x1)
11	Schranktürverriegelung (x1)
12	Wärmeschutzfilter für die Schranktür (x1)
13	Linkes Stützbein (vorne) (x1)
14	Linkes Stützbein (hinten) (x1)
15	Rechtes Stützbein (vorne) (x1)
16	Rechtes Stützbein (hinten) (x1)
17	Zufuhrsystem (x1)
18	Wärmeablenkplatte (x1)
19	Wasserschale (x1)
20	Fettplatte (x1)
21	Flammenbändiger (x1)
22	Stromkabelhalterung (x1)
23	Ascheleerung Gehäuse (x1)
24	Ascheleerung Schale (x1)
25	Vordere Blende links (x1)
26	Vordere Blende rechts (x1)
27	Fettschale (x1)
28	Fettschalenhalter (x2)
29	Stützplatte (x2)
30	Stützstange (x1)
A	Türkнопf (x1)
B	Schraube (x4)
C	Schraube (x34)
D	Schraube (x4)
E	Muttern (x16)
F	Schraubenschlüssel (x1)

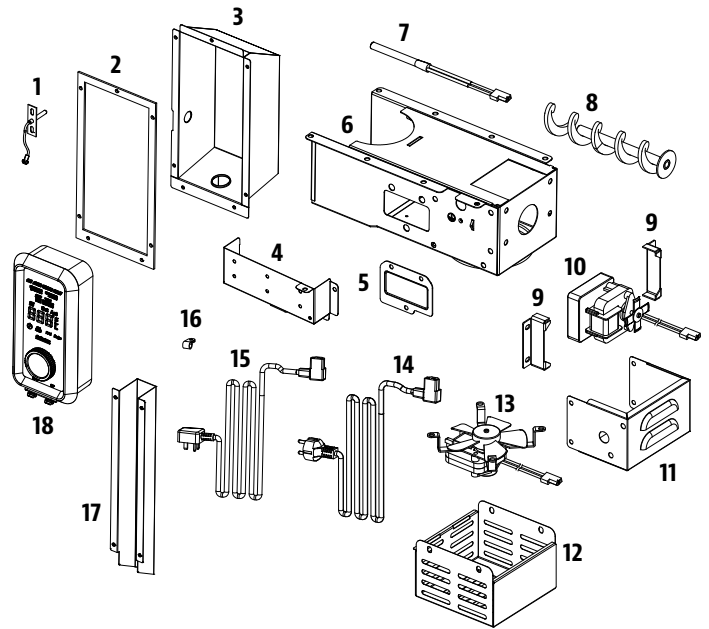


HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden.

DE
DEUTSCHE

ELEKTRISCHE ERSATZTEILE

Teile	Beschreibung
1	Grillsonde (x1)
2	Wasserdichtes Kissen Steuerung (x1)
3	Control Board Protection Cover (x1)
4	Elektrokabelabschirmung (x1)
5	Förderschneckenkasten-Abdeckplatte (x1)
6	Förderschneckenkastengehäuse (x1)
7	Anzünder (x1)
8	Gewindeeinheit Förderschnecke (x1)
9	Förderschneckenmotorhalterung (x2)
10	Motor Förderschnecke (x1)
11	Förderschneckenmotorgehäuse (x1)
12	Verbrennungslüftergehäuse (x1)
13	Verbrennungslüfter (x1)
14	Netzkabel – F-Stecker (x1)
15	Netzkabel – G-Stecker (x1)
16	Netzkabelclip (x1)
17	Elektrokabelabdeckung (x1)
18	Steuerpanel (x1)



DE
DEUTSCHE

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Holzpelletgrills von Pit Boss®, hergestellt von Dansons, verfügen ab Verkaufsdatum über eine beschränkte Garantie für den Originalkäufer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum und der Nachweis des Kaufdatums oder eine Kopie der Originalrechnung sind notwendig, um die Garantieansprüche zu belegen. Kunden haben die Kosten für Teile, den Versand und die Bearbeitung selbst zu tragen, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist. Dansons gewährt fünf (5) Jahre Garantie für Mängel und Bearbeitungsfehler auf alle Teile und fünf (5) Jahre auf elektrische Komponenten. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Originalkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den eingeschränkten Garantiezeitraum nicht über die fünf (5) Jahre ab Kaufdatum hinaus.

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

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

AUSNAHMEN

Für Pit Boss®-Grills gibt es keine schriftliche oder implizierte Leistungsgarantie, da der Hersteller keinen Einfluss hat auf den Aufbau, den Betrieb, die Reinigung, die Wartung oder die Art des Brennstoffs, der verfeuert wird. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch aufgebaut, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Jede Verwendung von Gas, die nicht in diesem Handbuch beschrieben wird, kann den Verfall der Garantie nach sich ziehen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen. Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss®-Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme. Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

ERSATZTEILE BESTELLEN

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

DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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

www.pitboss-grills.com

GARANTIESERVICE

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

MODELL

SERIENUMMER

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

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an
Dansons : www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a 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 | 602211202UMV