



11097
11098

PIT BOSS®

COMPETITION SERIES



PB1600CS

220-240V WI-FI

PB1250CS

220-240V WI-FI

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

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

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

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

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

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

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG



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

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTSORGUNG DER ASCHÉ

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

HARTHOLZPELLETBRENNSTOFF

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

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

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

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

KREOSOT

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

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

KOHLENMONOXID

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

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

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

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



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

INHALTSVERZEICHNIS

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

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

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

| | |
|-----------------------|-----------|
| Fehlerbehebung | 73 |
|-----------------------|-----------|

| | |
|-----------------|-----------|
| Garantie | 76 |
|-----------------|-----------|

- Nutzungsbedingungen
- Registrieren Sie Ihren Grill
- Kundendienst

VERPACKUNGSINHALT

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

PB1250CS

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

PB1600CS

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

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

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

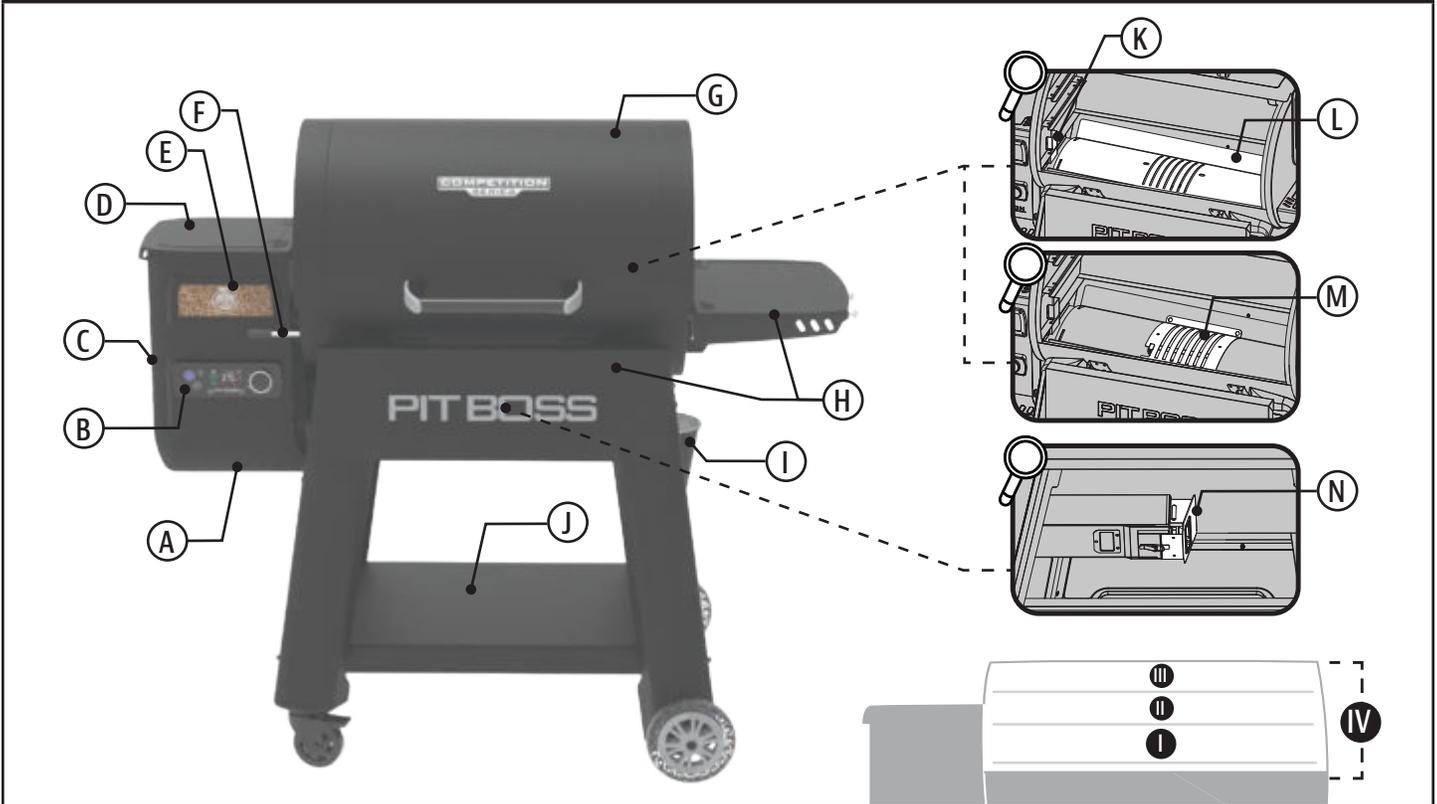
NIEDERLANDE
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

DANSONS

©2024 DANSONS US, LLC.



IHREN GRILL KENNENLERNEN



A Zugangsabdeckung

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

B Steuertafel

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

C Pelletkammergriff

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

D Pelletkammer

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

E Pelletkammer-Schauglas

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

F Feuerpfanne™ Einstellstange

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

G Roll-Top-Grill-Deckel

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

H Vordere und seitliche Ablagen

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

I Leicht zugänglicher Fetteimer

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

J Karre mit offenem Boden

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

K Grillfühler (Sensor)

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

L Feuerpfannen™-Hauptplatte

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

M Feuerpfanne™-Schieber

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

N Herausnehmbarer Brenntopf

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



GARBEREICH

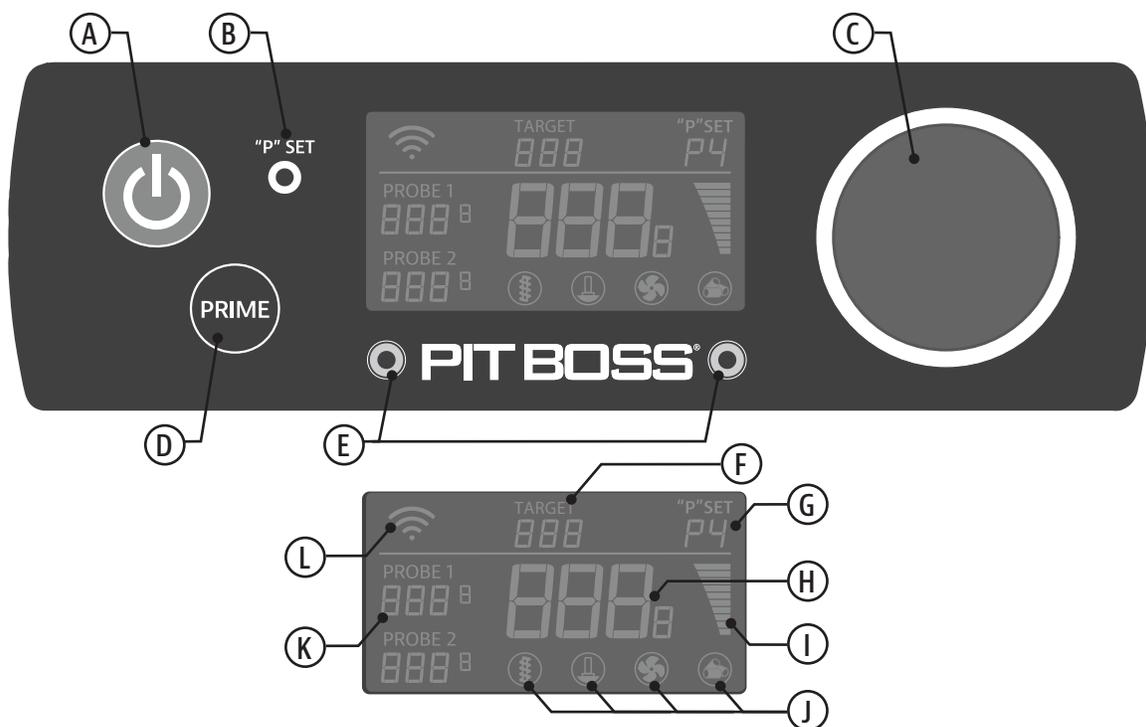
PB1250CS

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

PB1600CS

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

STEUERTAFEL



A Ein-/Ausschalttaste

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

B „P“-Set-Taste

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

C Steuerungsknopf

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

D Bereitmachtaste („Prime“-Taste)

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

E Anschlüsse für den Fleischtemperaturfühler

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

F TARGET-Temperatur

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

G „P“ SET-Zyklus

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

H ACTUAL-Temperatur (tatsächliche Temperatur)

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

I Feuerintensitätsmesser

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

J Operationssymbole

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

K Fleischtemperaturfühler-Messwerte

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

L Konnektivität-Symbol

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



HABEN SIE FRAGEN?

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



#12001

BETRIEB

AUFSTELLEN

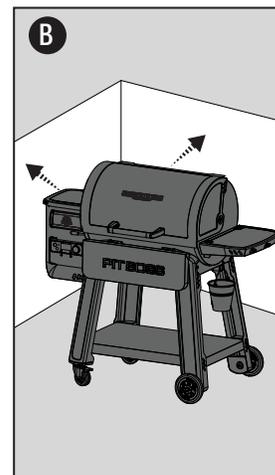
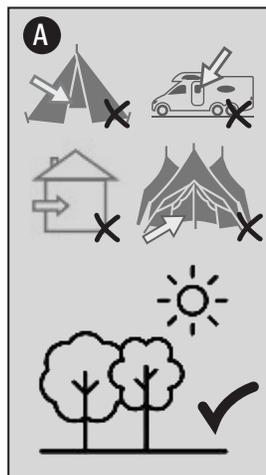
1. Bei allen Geräten für den Außenbereich spielen die Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Grills und die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderliche Garzeit. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Überhang aufgestellt werden (A). Stellen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

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

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

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

3. Montieren Sie das Gerät gemäß der Montageanleitung.



VERBINDEN MIT DER APP

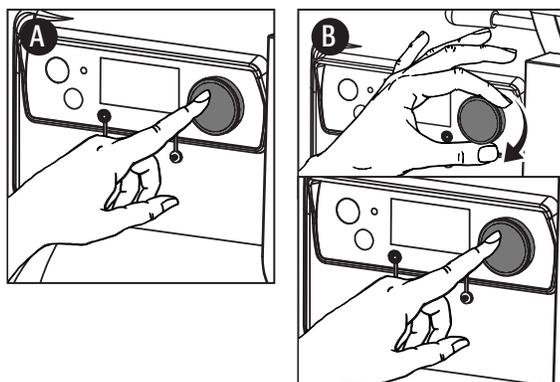
Mit der App können Sie die Temperaturen Ihres Smokers und Ihrer Fleischsonde von Ihrem Mobilgerät aus steuern und überwachen. Genießen Sie die Vorteile, die Ihnen die mobile Konnektivität von Pit Boss® bietet! Befolgen Sie diese Anweisungen, um Ihren Smoker über Ihr Android™- oder iOS®-Gerät mit der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

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

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

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

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



NUTZUNG DES FLEISCHTEMPERATURFÜHLERS

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

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

BETRIEBSBEREITMACHUNG DER FÖRDERSCHNECKE

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

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

ERSTER GEBRAUCH (AUSBRENNEN)

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

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

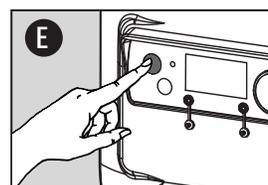
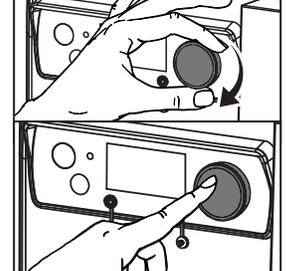
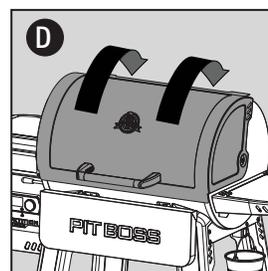
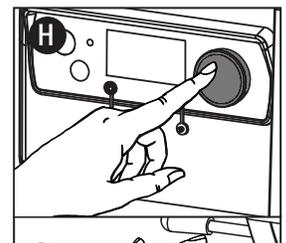
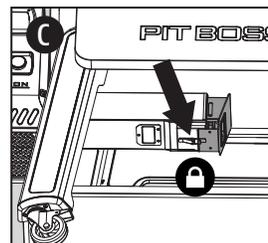
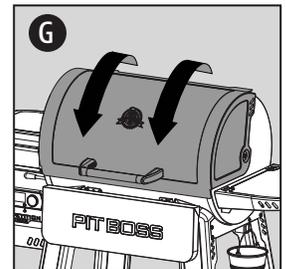
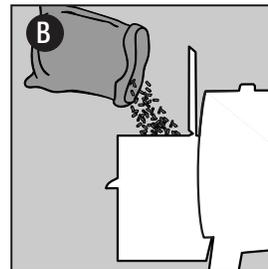
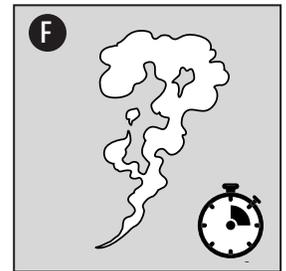
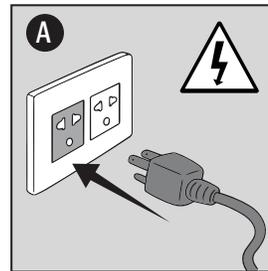
REGELMÄSSIGE NUTZUNG

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

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

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

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



KOCHEN & HEISSRÄUCHERN

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

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

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



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

RÄUCHERN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

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

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

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

Beachten Sie das Diagramm der P-Einstellungen unten:

FÖRDERSCHNECKENZYKLUSRATE (SEKUNDEN)

| „P“-SET-WERT | ZUFUHR EIN | PAUSEZEIT | AUSSENTEMPERATUR |
|--------------|------------|-----------|-----------------------|
| P0 | 18 | 55 | <p>Start/Standard</p> |
| P1 | 18 | 70 | |
| P2 | 18 | 85 | |
| P3 | 18 | 100 | |
| P4 | 18 | 115 | |
| P5 | 18 | 130 | |
| P6 | 18 | 140 | |
| P7 | 18 | 150 | |

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

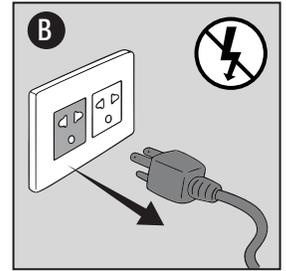
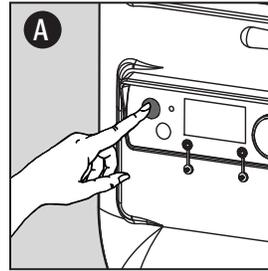
Hinweis: Beobachten Sie Ihren Brenntopf genau, da eine zu hohe oder zu schnelle Erhöhung der P-Einstellung dazu führen kann, dass das Feuer vollständig erlischt.

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

AUSSCHALTEN

Gehen Sie zum sicheren Ausschalten des Grills wie folgt vor:

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



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

WEITERE FUNKTIONEN

Wechseln der Temperatureinheiten

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

Tipps zum Fleischtemperaturfühler

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

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

Bereitmachung für schnelles Wiederaufheizen

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

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



HABEN SIE FRAGEN?

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



100214

BESORGEN SIE SICH HANDWERKSZEUG

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



PFLEGE UND WARTUNG

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

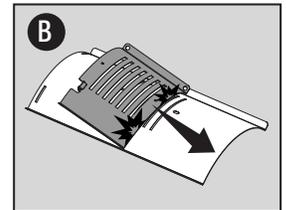
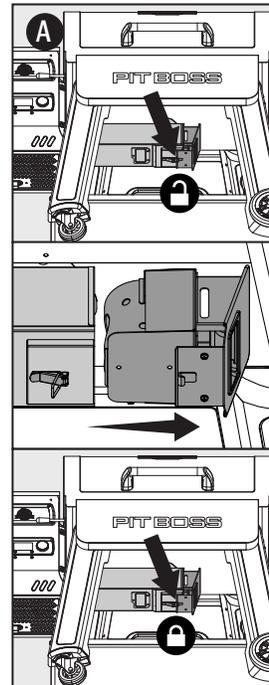
Innenbereich des Grills

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

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

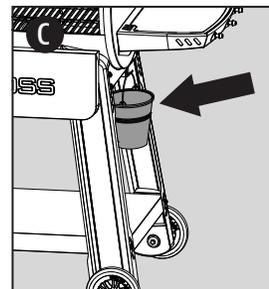
- Verwenden Sie eine Grillreinigungsbürste, um Lebensmittel oder Ablagerungen von den Grillrosten zu entfernen. Am besten erledigen Sie dies, solange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind.
- Fettbrände werden durch zu viel Schmutz verursacht, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen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

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



Außenbereich des Grills

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



Messfühler

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

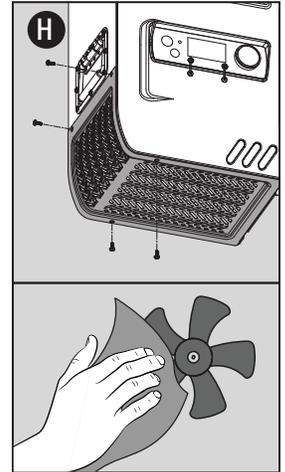
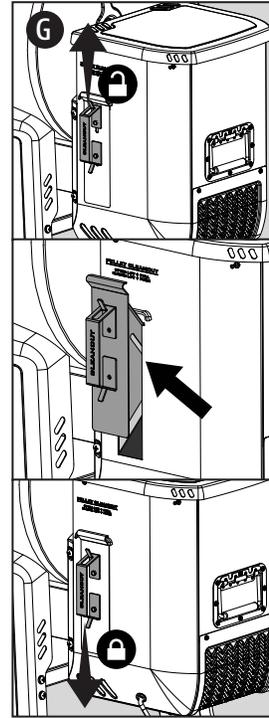


Pelletkammer-Einheit

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

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

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



MERKBLATT FÜR DIE GRILLPFLEGE

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



Bewahren Sie dieses Diagramm für Referenzzwecke auf.

FEHLERBEHEBUNG

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

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

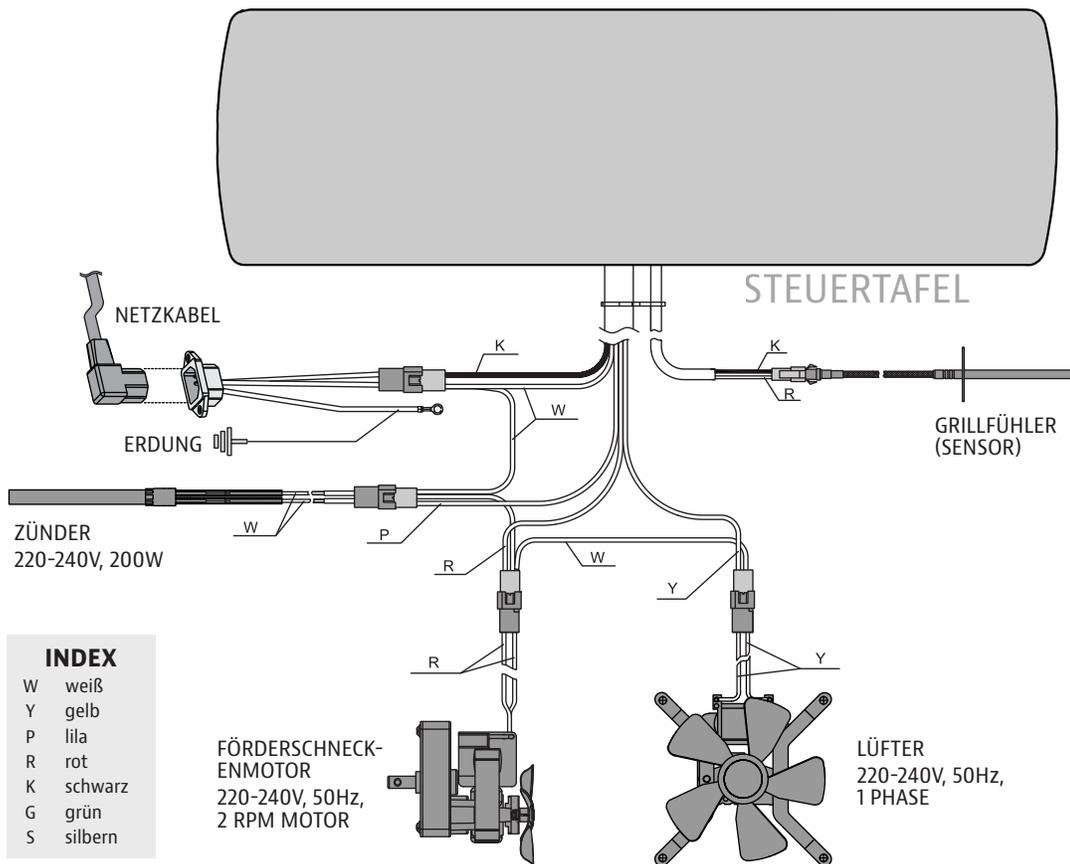
| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Stromquellenlichter auf der Steuertafel leuchten nicht | Keine Verbindung mit der Stromquelle | Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass mindestens 10 Ampere anliegen. Stellen Sie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

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

VERKABELUNGSDIAGRAMM

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

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



SIE BRAUCHEN HILFE?

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



#12001

DE

DEUTSCH



ERSATZTEILE

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

GARANTIE

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

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

Es gibt keine andere oder zusätzliche Garantie für dieses Produkt.

Diese Garantie gilt nicht:

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

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

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

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

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

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

MODELL PB1250CS / PB1600CS

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

GEKAUFT BEI
(AUTORISIERTER HÄNDLER)



KUNDENDIENST

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



TELEFON



LIVE-CHAT



APP



