



MODEL / MODELL : PBCSL200  
PART / TEIL : 77210

## PBCSL200

### PORTABLE CHARCOAL GRILL

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

### TRAGBARER HOLZKOHLEGRILL

WICHTIG! ZUM SPÄTEREN  
NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN:  
SORGFÄLTIG LESEN HANDBUCH  
MUSS VOR DER INBETRIEBNAHME  
GELESEN WERDEN!

*FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY.  
NOT FOR COMMERCIAL USE.  
FUEL NOT INCLUDED.*

*NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN UND FÜR DEN  
HAUSHALTSGEBRAUCH.  
NICHT FÜR DEN KOMMERZIELLEN GEBRAUCH.  
BRENNSTOFF NICHT ENTHALTEN.*



## ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG

**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.

**WARNUNG:** Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch, bevor Sie dieses elektrische Pellet-Brennstoffgerät installieren und verwenden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen. Wenden Sie sich an das örtliche Bauamt oder die Feuerwehr, um Informationen zu Einschränkungen und Anforderungen für die Installationsinspektion in Ihrer Region zu erhalten.

# SAFETY INFORMATION

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

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

## DANGERS AND WARNINGS

1. A minimum clearance of 25.4cm (10 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 25.4cm (10 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling, awnings, parasols, gazebos 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, leave the lid closed until the fire is out. Do not throw water on. 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. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

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

3. This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
4. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the portholes clean and free from debris. Clean before use. Inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace when necessary. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
5. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the grill will become very hot. Open the lid carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside. When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury. May emit hot embers while in use.

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

7. It is highly recommended that you use charcoal briquettes in your grill. Do not use coal in this product. Charcoal not included. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.

## **CARBON MONOXIDE (“THE SILENT KILLER”)**

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. 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.

# TABLE OF CONTENTS

Safety Information .....	2	Care & Maintenance .....	11
Parts & Specs.....	6	Tips & Techniques .....	12
Assembly Preparation.....	7	Troubleshooting .....	13
Assembly Instructions		Replacement Parts.....	14
Installing The Fan Batteries.....	7	Warranty	
Inserting The Inner Shell .....	7	Conditions .....	15
Assembling The Charcoal Box .....	8	Exceptions .....	16
Positioning The Cooking Grid .....	8	Ordering Replacement Parts.....	16
Securing The Grill Lid .....	8	Contact Customer Service.....	16
Operating Instructions		Warranty Service .....	15
First Use – Grill Burn-Off .....	9		
Preheating.....	9		
Start-Up Procedure .....	9		
Refueling The Grill.....	10		
Shutting Off Your Grill.....	10		



## COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2020. 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

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013  
 sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com

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

### Customer Service

Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)

**Toll-Free: 1-877-303-3134 | Fax: 1-877-303-3135**

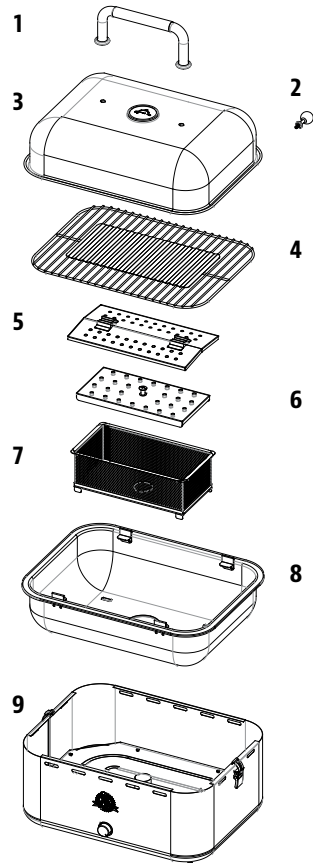
# PARTS & SPECS

EN

ENGLISH

Part#	Description
1	Lid Handle
2	Vent Handle
3	Grill Lid
4	Cooking Grid
5	Charcoal Box Lid
6	Charcoal Box Airflow Plate
7	Charcoal Box
8	Inner Shell
9	Grill Body

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



MODEL		UNIT ASSEMBLED (WxDxH)	UNIT WEIGHT
PB	PBCSL200	43.9cm x 35.6cm x 38.1cm / 17.2 in x 14.0 in x 15.0 in	6.26 kg / 13.8 lb
COOKING AREA		TEMP. RANGE	FUEL SOURCE
TOTAL - 1096 cm <sup>2</sup> / 170 sq. in.		65-315°C / 149-599°F	Charcoal Briquettes

## ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill and parts 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 Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)

Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

**Tools required for assembly:** none

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

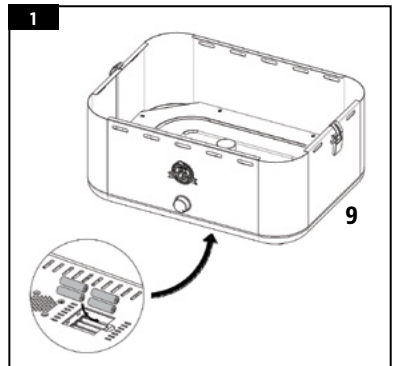
### 1. INSTALLING THE FAN BATTERIES

#### Parts Required:

- 1 x Grill Body (#9)
- 4 x AA Batteries (not included)

#### Installation:

- Place the grill body on a clean, level surface. Tip the unit backwards (or flip over) and remove the battery compartment cover. Install four batteries, and replace cover.



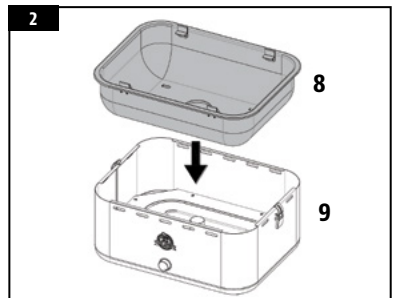
### 2. INSERTING THE INNER SHELL

#### Parts Required:

- 1 x Inner Shell (#8)

#### Installation:

- Insert the inner shell into the grill body. The rimmed lip of the inner shell will rest on the edges of the grill body.



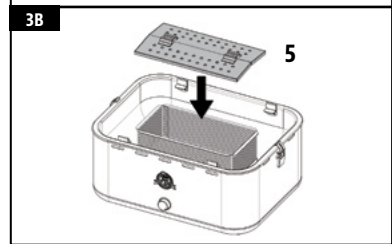
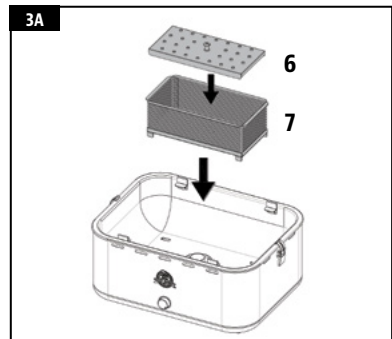
### 3. ASSEMBLING THE CHARCOAL BOX

#### Parts Required:

- 1 x Charcoal Box (#7)
- 1 x Charcoal Box Airflow Plate (#6)
- 1 x Charcoal Box Lid (#5)

#### Installation:

- Place the charcoal box into the inner shell of the grill. The feet of the charcoal box will position correctly into the grooves on the bottom.
- Next, place the charcoal box airflow plate into the base of the charcoal box. This creates space between the fan and the fuel for airflow. Note 3A.
- Lastly, rest the charcoal box lid on the top of the charcoal box. Note 3B.



### 4. POSITIONING THE COOKING GRID

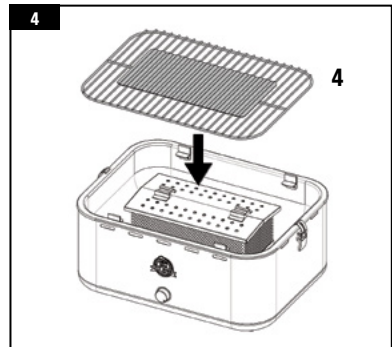
#### Parts Required:

- 1 x Cooking Grid (#4)

#### Installation:

- Place the cooking grid into the grill, resting the edges on the interior ledges of the inner shell.

**IMPORTANT: The griddle in the centre of the cooking grid should face up.**



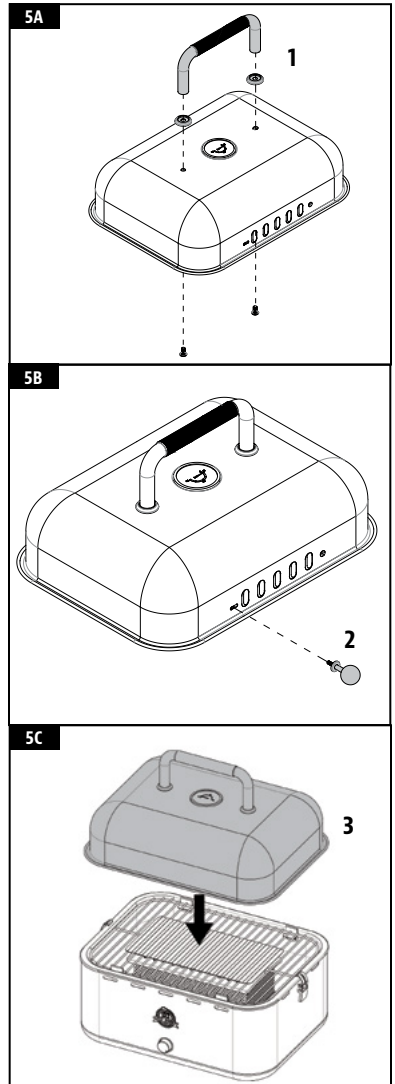
**5. SECURING THE GRILL LID**

**Parts Required:**

- 1 x Lid Handle (#1)
- 1 x Vent Handle (#2)
- 1 x Grill Lid (#3)

**Installation:**

- Remove the 2pcs screws that were pre-installed on the bottom of the lid handle, and then pass the screws through the mounting hole on the top of the lid to fix the lid handle and lid handle bezel on the top of the lid. Note 5A.
- Pass vent handle through bar-shaped hole on the back of the lid and lock vent handle on the vent piece, and cut off the cable tie on the vent piece, so that vent handle can slide toward left and right to drive the vent to close. Note 5B.
- Place the grill lid over the cooking grid. Secure the two safety latches from each side of the grill body to the grill lid. Note 5C.
- The unit is now assembled.





# OPERATING INSTRUCTIONS

EN

ENGLISH

*Charcoal barbecues are extremely versatile. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavor wood chips to make your meats even more flavorful.*

## FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Starting the smoker and operating at 177°C / 350°F with the grill lid on for 30 to 40 minutes will burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

## PREHEATING

It is important to allow your grill to preheat before adding food to the unit. This allows the grill and cooking grids to heat up quicker, kill off bacteria and other pathogens leftover from past cooking sessions, and the grill is then able to maintain its temperature once your food is placed.

**Preheat with the grill lid on.**

**IMPORTANT: The outside ambient temperature, weather conditions, and quality of charcoal briquettes will all affect your cooking temperature. Observe the time it takes to reach your desired temperature, and adjust your cooking time as needed.**

## START-UP PROCEDURE

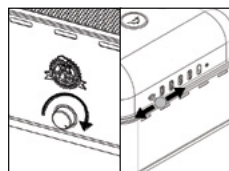
1. Ensure the **Fan Control Knob** is turned off.
2. Remove the grill lid, cooking grid, and charcoal box lid.
3. Place charcoal briquettes into the charcoal box, on top of the airflow plate. This creates space between the fan and the fuel for airflow. Add some lighter cubes, or solid firelighters, to assist with lighting the charcoal briquettes.
4. Light the lighter cubes using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the charcoal box lid off for about 10 minutes to allow all charcoal briquettes to light. Turn the **Fan Control Knob** on to maximum.

**NOTE: It is recommended that you do not stoke or turn the charcoal once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.**

5. After 10 minutes, replace the charcoal box lid on the charcoal box, then replace the cooking grid, and finally the grill lid. Monitor the temperature on the grill lid and allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes. Check the **Ventilation Knob** on the back of the grill lid, and leave the airflow vents fully open.



6. After preheating is complete, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature! Adjust the **Fan Control Knob** and **Ventilation Knob** to promote more or less airflow through the grill chamber.



## REFUELING THE GRILL

*If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal.*

1. Open the lid carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside. Using heat-resistant gloves or cooking mitts, remove the grill lid, the cooking grid and charcoal box lid.

**IMPORTANT: The grill will become very hot, and serious injury may occur. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times.**

2. Carefully, using long-handled tongs, add new charcoal briquettes to the charcoal box. Adjust the **Fan Control Knob to maximum to promote more airflow through the grill chamber to light the new charcoal briquettes.**
3. Once new charcoal briquettes have lit, replace charcoal box lid, cooking grid, and continue use.

## SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. Turn the **Fan Control Knob** all the way off.
2. Stop adding fuel. Adjust the **Ventilation Knob** on the back of the grill lid to close airflow vents and allow the fire to die naturally.

**IMPORTANT: Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the charcoal grill.**

## CARE AND MAINTENANCE

Any Pit Boss unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the grill and cooking grids to self-clean by running the grill at a high temperature for 5 to 10 minutes after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

### 1. CHARCOAL BOX

- Clean out the charcoal box when a build-up of ash is found, to ensure that there are no signs of blockage of the holes on the charcoal box airflow plate. Check your charcoal box often, and clean out as necessary.
- Check and wipe the charcoal box lid on a consistent basis, to ensure that the holes are not blocked. Obstruction to the charcoal box lid holes may result in failure to reach desired temperature.

### 2. INSIDE SURFACES

- Using a grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the Fan Control Knob off, and close the Ventilation Knob until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.

### 3. OUTSIDE SURFACES

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

CLEANING TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking Grid	After Each Use	Burn Off Excess, Grill Brush
Inner Shell	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Charcoal Box	Every 4-5 Grill Sessions	Empty Ash

## TIPS & TECHNIQUES

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

### 1. *FOOD SAFETY*

- Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or 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). 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.
- 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.
- 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 grill.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking spatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

### 3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. 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.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- 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.

# TROUBLESHOOTING

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

For FAQ, please visit [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com) or contact Customer Service for assistance.

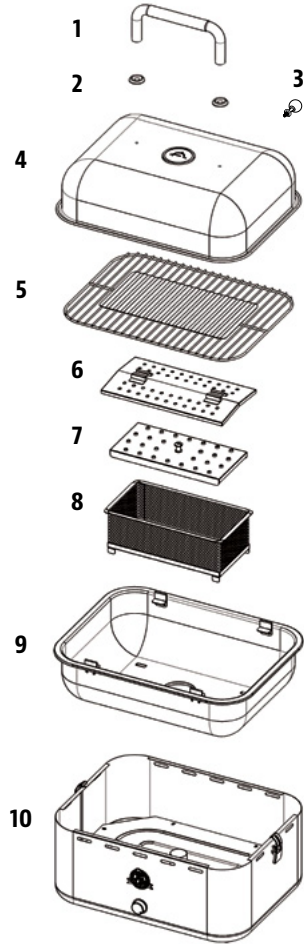
**WARNING: Ensure the grill is completely cooled prior to any inspection, cleaning, maintenance or service work to avoid injury.**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Charcoal Will Not Light	Insufficient Air Flow Through Charcoal Box	Check charcoal box lid or airflow plate for ash build-up or obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked.
	Lack of Fuel In Charcoal Box	Check charcoal box to verify that fuel level is sufficient, and replenish if low. The recommended use of charcoal briquettes is a maximum of 0.45 kg / 1 lb per burn.
	Fan Failure	Check fan to ensure it is working properly. Replace batteries if needed. If fan needs to be replaced, contact Customer Service for a replacement part.
Thermometer won't read	Broken Part	Thermometer needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Too Hot	Too Much Airflow	Turn the Fan Control Knob to off and the Ventilation Knob fully closed to allow the fuel to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.
Grill Not Hot Enough	Insufficient Air Flow	Turn the Fan Control Knob to maximum and the Ventilation Knob fully opened to allow the grill to increase oxygen airflow, burning charcoal more quickly and increasing the temperature.

# REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Lid Handle
2-A	Lid Handle Bezel (x2)
3-A	Vent Handle
4-A	Grill Lid
5-A	Cooking Grid
6-A	Charcoal Box Lid
7-A	Charcoal Box Airflow Plate
8-A	Charcoal Box
9-A	Inner Shell
10-A	Grill Body

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



# WARRANTY

EN

ENGLISH

## CONDITIONS OF WARRANTY

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

Dansons carries a one (1) year warranty against defects and workmanship on all parts. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the one (1) year 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 resist 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 maintain the finish of your grill and prolong its lifespan. Dansons recommends the use of a full length protective grill cover when the grill is not in use.

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

**AUSTRALIA:** Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

## WARRANTY EXCEPTIONS

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

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

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

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss dealer or visit our online store at: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

**[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)**

**Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135**

## PROCEDURE FOR WARRANTY SERVICE

Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. Record data in the space below as the safety rating label may become worn or illegible.

---

MODEL

---

SERIAL NUMBER

---

DATE OF PURCHASE

---

AUTHORIZED DEALER



# SICHERHEITSINFORMATIONEN

**DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND EINE SCHLECHTE WARTUNG UND DIE NICHT-EINHALTUNG DES ERFORDERLICHEN ABSTANDS ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST VON ÄUSSERSTES WICHTIGKEIT, DASS DIESES PRODUKT NUR GEMÄSS DEN FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.**

Bitte lesen und verstehen Sie dieses Handbuch vollständig, bevor Sie versuchen, das Produkt zusammenzubauen, zu betreiben oder zu installieren. Auf diese Weise können Sie sicherstellen, dass Ihr neuer tragbarer Holzkohlegrill so angenehm und störungsfrei wie möglich funktioniert. Wir empfehlen Ihnen auch, dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

## GEFAHREN UND WARNHINWEISE

1. Ein Mindestabstand von 25,4 cm zu brennbaren Komponenten an den Seiten des Grills und 25,4 cm von der Rückseite des Grills zu brennbaren Komponenten muss eingehalten werden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen oder in geschlossenen, unbelüfteten Räumen. Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken, Markisen, Sonnenschirmen, Pavillons oder Überhängen aufgestellt werden. Stellen Sie Ihren Grill in einem Bereich frei von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten auf.

**Sollte ein Fettbrand auftreten, schalten Sie den Grill aus und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist. Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Die Verwendung eines für alle Klassen zugelassenen Feuerlöschers (Klasse ABC) vor Ort wird empfohlen. Wenn ein unkontrollierter Brand auftritt, rufen Sie die Feuerwehr an**

2. Dieser Außengrill ist nicht für den Einbau in Freizeitfahrzeugen oder auf Booten vorgesehen.

**Verwenden Sie dieses Gerät niemals in geschlossenen Räumen wie Wohnmobilen, Zelten, Autos, Booten oder Privathaushalten. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch als Heizgerät oder Ofen bestimmt und darf niemals als solches verwendet werden.**

3. Dieses Gerät ist nicht für Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn, sie werden direkt von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.
4. Blockieren Sie nicht den Verbrennungs- und Belüftungsluftstrom zu diesem Gerät. Halten Sie die Bullaugen sauber und frei von Rückständen. Vor Gebrauch reinigen. Untersuchen

Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf Materialermüdung und Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf. Regelmäßige Pflege und Wartung sind erforderlich, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern.

5. Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, solange der Brennstoff keine Ascheschicht aufweist.
6. Teile des Grills können sehr heiß werden und schwere Verletzungen verursachen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, langstielige Zangen oder Kochhandschuhe, da der Grill sehr heiß wird. Öffnen Sie den Deckel beim Garen vorsichtig, um Verbrennungen durch die heiße Luft und den darin eingeschlossenen Dampf zu vermeiden. Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einfließen kann und kein Rückzug oder Aufflackern auftritt, das zu Verletzungen führen kann. Kann während des Gebrauchs heiße Glut abgeben.

**Verwenden Sie kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm en1860-3 entsprechen. Halten Sie alle derartigen Substanzen und Flüssigkeiten während des Gebrauchs vom Gerät fern.**

7. Es wird dringend empfohlen, Holzkohlebriketts in Ihrem Grill zu verwenden. Verwenden Sie in diesem Produkt keine Kohle. Holzkohle nicht inbegriffen. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Brandgefahr und Körperverletzung und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.

## **KOHLENMONOXID („der stille Tod“)**

Verwenden Sie ein Gasgerät immer im Freien an einem offenen Ort mit guter Belüftung, um zu vermeiden, dass giftige Dämpfe aus der Verbrennung oder ausströmendes Gas einatmen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und geschmackloses Gas, das durch Verbrennen von Gas, Holz, Propan, Holzkohle oder anderen Brennstoffen entsteht. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit, Verwirrung, Bewusstlosigkeit oder zum Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie oder andere vergiftet:

- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere beim Kochen oder in der Nähe des Geräts Erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird häufig zu spät erkannt.
- Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.

Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.

# INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitsinformationen .....	17	Pflege und Wartung .....	26
Teile und Spezifikationen .....	20	Tipps und Techniken .....	27
Montagevorbereitung .....	21	Fehlerbehebung .....	28
Montageanleitung		Ersatzteile .....	29
Einlegen der Lüfterbatterien .....	21	Garantie	
Einsetzen der Innenschale .....	21	Bedingungen .....	30
Montage des Holzkohlebehälters .....	22	Ausnahmen .....	31
Positionieren des Grillrosts .....	22	Ersatzteile bestellen .....	31
Befestigung des Grilldeckels .....	23	Kundendienst-Kontakt .....	32
Bedienungsanleitung		Garantieservice .....	32
Erster Gebrauch - Grillabbrand .....	24		
Vorheizen .....	24		
Startvorgang .....	24		
Erneutes Auffüllen des Grills mit			
Brennstoffen .....	25		
Ausschalten Ihres Grills .....	25		



## HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2020. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung von Danson kopiert, übertragen, transkribiert, in einem Abrufsystem gespeichert oder in irgendeiner Form

### Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, U.S.A. 85013  
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com

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

### Kundendienst

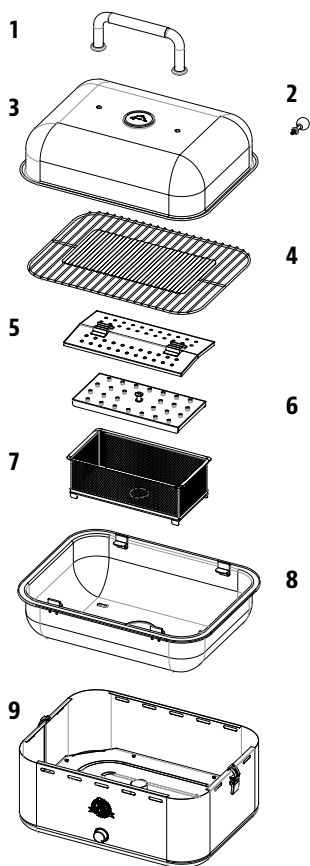
Von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES)  
**Gebührenfreie Hotline: +1-877-303-3134 | Fax: +1-877-303-3135**

DE

DEUTSCHE

# TEILE UND SPEZIFIKATIONEN

Teile-Nr.	Beschreibung
1	Deckelgriff
2	Lüftungsgriff
3	Grilldeckel
4	Grillrost
5	Deckel für Holzkohlebehälter
6	Luftstromplatte für Holzkohlebehälter
7	Holzkohlebehälter
8	Innenschale
9	Grillgehäuse



*HINWEIS: Aufgrund der ständigen Produktentwicklung können sich Teile ohne vorherige Ankündigung ändern. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn beim Zusammenbau des Geräts Teile fehlen.*

MODELL	EINHEIT MONTIERT (B x T x H)	GEWICHT DER EINHEIT
PB PBCSL200	43,9 cm x 35,6 cm x 38,1 cm / 17,2 Zoll x 14,0 Zoll x 15,0 Zoll	6,26 kg / 13,8 lb
KOCHBEREICH	TEMPERATURBEREICH	BRENNSTOFFQUELLE
<b>INSGESAMT - 1096 cm<sup>2</sup> / 170 Quadratzoll</b>	65-315°C / 149-599°F	Holzkohlebriketts

# MONTAGEVORBEREITUNG

Teile befinden sich im gesamten Versandkarton, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill und die Teile, nachdem Sie ihn aus dem Versandschutzkarton genommen haben. Entsorgen Sie vor der Montage alle Verpackungsmaterialien von der Innenseite und Außenseite des Grills, überprüfen Sie dann alle Teile und inspizieren Sie sie anhand der Stückliste. Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, den Grill zusammenzubauen. Transportschäden sind von der Garantie ausgeschlossen. Wenden Sie sich für Teile an Ihren Händler oder den Pit Boss-Kundendienst: Montags bis Sonntags von 04:00 bis 20:00 Uhr PST (EN/FR/ES).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)

Gebührenfrei: 1-877-303-3134 | Gebührenfreies Fax: 1-877-303-3135

**Erforderliche Werkzeuge für die Montage:** keine

# MONTAGEANLEITUNG

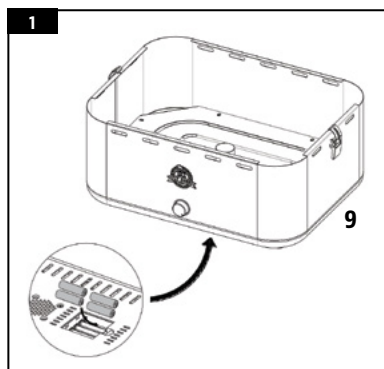
## 1. EINLEGEN DER LÜFTERBATTERIEN

### Benötigte Teile:

- 1 x Grillgehäuse (Nr. 9)
- 4 x AA-Batterien  
(nicht im Lieferumfang enthalten)

### Installation:

- Stellen Sie das Grillgehäuse auf eine saubere, ebene Fläche. Kippen Sie das Gerät nach hinten (oder drehen Sie es um) und entfernen Sie den Batteriefachdeckel. Legen Sie vier Batterien ein und bringen Sie die Abdeckung wieder an.



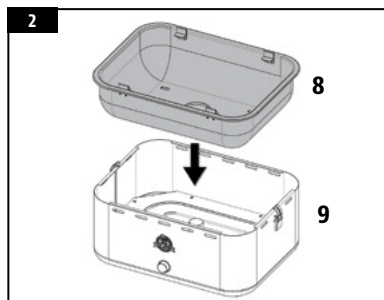
## 2. EINSETZEN DER INNENSCHALE

### Benötigte Teile:

- 1 x Innenschale (Nr. 8)

### Installation:

- Setzen Sie die Innenschale in das Grillgehäuse ein. Der umrandete Abschluss der Innenschale liegt auf den Kanten des Gehäuses auf.



DE

DEUTSCHE

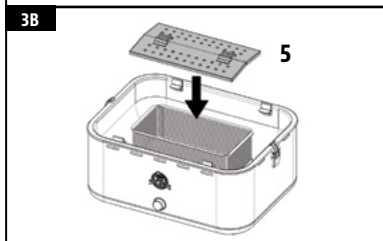
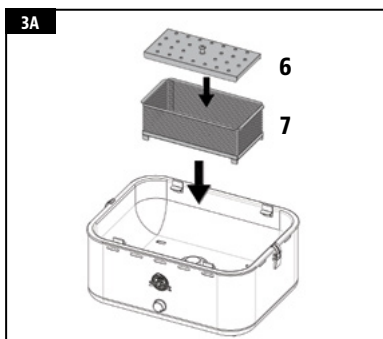
### 3. MONTAGE DES HOLZKOHLEBEHÄLTERS

#### Benötigte Teile:

- 1 x Holzkohlebehälter (Nr. 7)
- 1 x Luftstromplatte für Holzkohlebehälter (Nr. 6)
- 1 x Deckel für Holzkohlebehälter (Nr. 5)

#### Installation:

- Stellen Sie den Holzkohlebehälter in die Innenschale des Grills. Die Füße des Holzkohlebehälters positionieren sich korrekt in den Nuten auf der Unterseite.
- Setzen Sie dann die Luftstromplatte des Holzkohlebehälters in den Boden des Holzkohlebehälters ein. Dies schafft Raum zwischen dem Gebläse und dem Brennstoff für den Luftstrom. Hinweis 3A.
- Zuletzt den Deckel des Holzkohlebehälters auf den Holzkohlebehälter aufsetzen. Hinweis 3B.



### 4. POSITIONIEREN DES GRILLROSTS

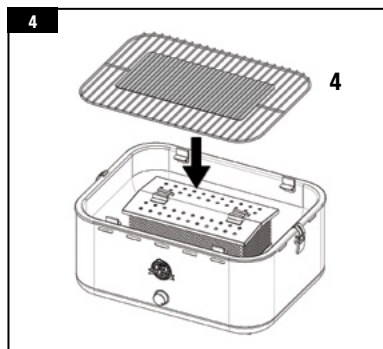
#### Benötigte Teile:

- 1 x Grillrost (Nr. 4)

#### Installation:

- Legen Sie den Grillrost in den Grill und legen Sie die Kanten auf die Innenleisten der Innenschale.

**WICHTIG: Die Grillplatte in der Mitte des Grillrosts sollte nach oben zeigen.**



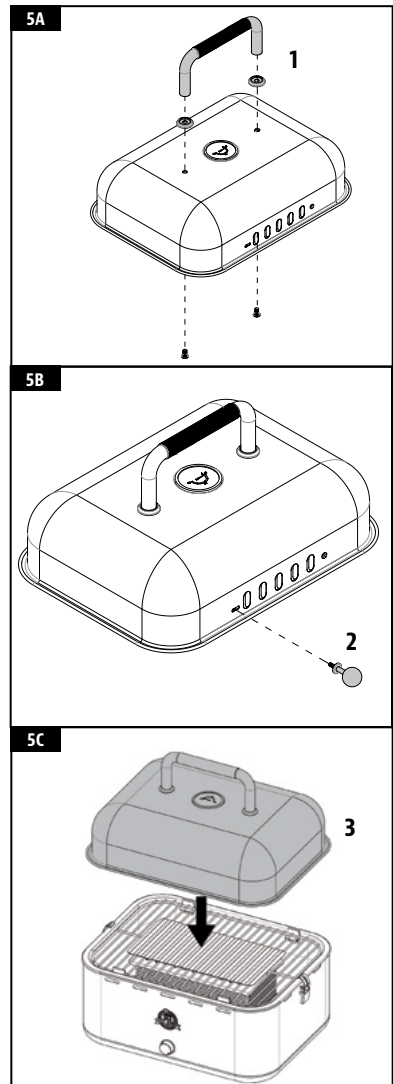
## 5. BEFESTIGUNG DES GRILLDECKELS

### Benötigte Teile:

- 1 x Deckelgriff (Nr. 1)
- 1 x Lüftungsgriff (Nr. 2)
- 1 x Grilldeckel (Nr. 3)

### Installation:

- Entfernen Sie die beiden Schrauben, die ab Werk an der Unterseite des Deckelgriffs angebracht sind, und führen Sie die Schrauben dann durch das Befestigungsloch auf der Deckeloberseite, um den Deckelgriff samt Blende oben auf dem Deckel zu fixieren. Hinweis 5A.
- Führen Sie den Lüftungsgriff durch das stabförmige Loch auf der Deckelrückseite, arretieren Sie den Lüftungsgriff auf dem Lüftungstück und schneiden Sie den Kabelbinder am Lüftungstück ab, sodass der Lüftungsgriff nach links und rechts gleiten kann, um die Lüftungsöffnung zu schließen. Hinweis 5B.
- Setzen Sie die Grilldeckel auf den Grillrost. Befestigen Sie die beiden Sicherheitsverriegelungen auf jeder Seite des Grillgehäuses am Grilldeckel. Hinweis 5C.
- Das Gerät ist jetzt montiert.



# BEDIENUNGSANLEITUNG

Holzkohlegrills sind äußerst vielseitig. Hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Kochen von Burgern und Würsten, für die Zugabe von Holzspänen zur Holzkohle oder für die Kombination von Holzspänen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, um Ihr Fleisch noch schmackhafter zu machen.

## ERSTE VERWENDUNG - ABBRAND DES GRILLS

Bevor Sie Ihren Raucher zum ersten Mal mit Lebensmitteln verwenden, ist es wichtig, einen Abbrand durchzuführen. Starten Sie den Grill und lassen Sie ihn 30 bis 40 Minuten lang bei einer Temperatur über 177° C (mit geschlossenem Deckel) laufen, um den Grill abzubrennen und eventuelle Fremdkörper zu entfernen.

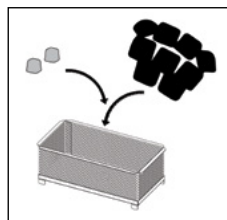
## VORHEIZEN

Es ist wichtig, dass Sie den Grill vorheizen, bevor Sie dem Gerät Lebensmittel hinzufügen. Auf diese Weise heizen sich der Grill und die Grillroste schneller auf, töten Bakterien und andere Krankheitserreger ab, die bei früheren Grillbenutzungen zurückgeblieben sind und der Grill kann seine Temperatur beibehalten, sobald Ihre Speisen eingelegt sind. **Mit aufgesetztem Grilldeckel vorheizen.**

**WICHTIG:** Die Außentemperatur, die Wetterbedingungen und die Qualität der Holzkohlebriketts wirken sich auf Ihre Kochtemperatur aus. Beachten Sie die Zeit, die benötigt wird, um die gewünschte Temperatur zu erreichen und stellen Sie die Garzeit nach Bedarf ein.

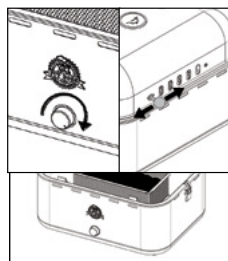
## INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie sicher, dass der Knopf zur Lüfterregelung ausgeschaltet ist.
2. Entfernen Sie den Grilldeckel, das Grillgitter und den Deckel des Holzkohlebehälters.
3. Legen Sie Holzkohlebriketts in oben auf der Luftstromplatte in den Holzkohlebehälter. Dies schafft Raum zwischen dem Lüfter und dem Brennstoff für den Luftstrom. Fügen Sie einige Anzündwürfel oder feste Feueranzünder hinzu, um das Anzünden der Holzkohlebriketts zu unterstützen.
4. Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Setzen Sie den Deckel des Holzkohlebehälters nach dem Anzünden erst etwa nach 10 Minuten auf, damit sich alle Holzkohlebriketts entzünden können. Drehen Sie den Knopf des Lüfterregler auf das Maximum.





**HINWEIS:** Es wird empfohlen, die Holzkohle nach dem Anzünden nicht zu schüren oder zu wenden. Dadurch können die Holzkohlen gleichmäßiger und effizienter verbrannt werden.



5. Setzen Sie nach 10 Minuten den Deckel des Holzkohlebehälters wieder auf den Holzkohlebehälter, setzen Sie das Grillgitter wieder auf und schließen Sie den Grilldeckel. Überwachen Sie die Temperatur auf dem Grilldeckel und lassen Sie das Gerät etwa 15 bis 20 Minuten vorheizen. Überprüfen Sie den Belüftungsknopf auf der Rückseite des Grilldeckels und lassen Sie die Belüftungsöffnungen vollständig geöffnet.
6. Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, können Sie Ihren Grill bei der gewünschten Temperatur genießen! Stellen Sie den Knopf des Lüfterreglers und den Belüftungsknopf so ein, dass mehr oder weniger Luft durch die Grillkammer strömt.

## ERNEUTES AUFFÜLLEN DES GRILLS MIT BRENNSTOFFEN

*Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines ganzen Schnitts oder beim langsamen Räuchern), müssen Sie möglicherweise mehr Holzkohle hinzufügen.*

1. Öffnen Sie den Deckel beim Garen vorsichtig, um Verbrennungen durch die heiße Luft und den darin eingeschlossenen Dampf zu vermeiden. Entfernen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen oder Kochhandschuhen den Grilldeckel, den Grillrost und den Deckel des Holzkohlebehälters.

**WICHTIG: Der Grill wird sehr heiß und es kann zu schweren Verletzungen kommen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, langstielige Zangen oder Kochhandschuhe.**

2. Mit einer langstieligen Zange vorsichtig neue Holzkohlebriketts in die Holzkohlebox geben. **Stellen Sie den Lüfterknopf auf das Maximum ein, um den Luftstrom durch die Grillkammer zu erhöhen und die neuen Holzkohlebriketts anzuzünden.**
3. Wenn neue Holzkohlebriketts angezündet sind, setzen Sie den Deckel des Holzkohlebehälters und den Grillrost wieder auf und setzen Sie den Betrieb fort.

## AUSSCHALTEN IHRES GRILLS

1. Drehen Sie den Lüfterknopf ganz aus.
2. Füllen Sie keinen Brennstoff mehr ein. Stellen Sie den Lüftungsknopf auf der Rückseite des Grilldeckels so ein, dass die Lüftungsschlitze geschlossen werden und das Feuer auf natürliche Weise erlischt.

**WICHTIG: Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies den Holzkohlegrill beschädigen könnte.**

# PFLEGE UND WARTUNG

Jede Pit Boss-Einheit bietet Ihnen viele Jahre geschmackvollen Service bei minimaler Reinigung. Ein wichtiger Schritt besteht darin, den Grill und die Grillroste selbst reinigen zu lassen, indem der Grill nach jedem Gebrauch 5 bis 10 Minuten lang bei hoher Temperatur betrieben wird. Befolgen Sie diese Reinigungs- und Pflegetipps, um Ihren Grill zu warten:

## 1. HOLZKOHLEBEHÄLTER

- Reinigen Sie den Holzkohlebehälter, wenn sich Asche ansammelt, um sicherzustellen, dass die Öffnungen in der Luftstromplatte des Holzkohlebehälters nicht blockiert sind. Überprüfen Sie Ihren Holzkohlebehälter häufig und reinigen Sie ihn bei Bedarf.
- Überprüfen Sie den Deckel des Holzkohlebehälters und wischen Sie ihn regelmäßig ab, um sicherzustellen, dass die Öffnungen nicht verstopft sind. Ein Verstopfen der Öffnungen des Deckels des Holzkohlebehälters kann dazu führen, dass die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird.

## 2. INNENFLÄCHEN

- Entfernen Sie mit einer Grillreinigungsbürste alle Lebensmittel oder Ablagerungen vom Grillrost. Am besten tun Sie dies, solange er noch von einem früheren Grillvorgang warm ist. Fettbrände werden durch heruntergefallene Ablagerungen auf die Kochkomponenten des Grills verursacht. Reinigen Sie das Innere Ihres Grills regelmäßig. Halten Sie bei einem Fettbrand den Grilldeckel geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, nehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig heraus, schalten Sie den Lüfterknopf aus und schließen Sie den Belüftungsknopf, bis das Feuer vollständig gelöscht ist. Streuen Sie gegebenenfalls etwas Backpulver ein.

## 3. AUSSENFLÄCHEN

- Wischen Sie Ihren Grill 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 Lackkratzern, Abnutzung oder Abblättern können alle lackierten Oberflächen mit Hochtemperatur-Grillfarbe nachbearbeitet werden.
- Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um Ihren Grill 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 Abdeckung in einer Garage oder einem Schuppen auf.

### REINIGUNGSPLAN (BEI NORMALER VERWENDUNG)

GEGENSTAND	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Grillrost	Nach jedem Gebrauch	Überschüssiges Material abbrennen, Grillpinsel
Innenschale	Alle 2 - 3 Grillbenutzungen	Scheuerpad und Seifenwasser
Holzkohlebehälter	Alle 4 - 5 Grillbenutzungen	Leere Asche

# TIPS & TECHNIQUES

Befolgen Sie diese hilfreichen Tipps und Techniken, die von Pit Boss-Besitzern, unseren Mitarbeitern und Kunden wie Ihnen weitergegeben wurden, um sich mit Ihrem Grill vertraut zu machen:

## 1. *LEBENSMITTELSICHERHEIT*

- Verwenden Sie für das zubereitete Fleisch andere Servierplatten und Utensilien als die, die Sie für die Zubereitung oder den Transport des rohen Fleisches zum Grill benutzt haben. Dies verhindert eine Kreuzkontamination von Bakterien. Jede Marinade oder Sauce sollte ein eigenes Utensil haben.
- Halten Sie warme Speisen heiß (über 60° C) und kalte Speisen kalt (unter 3° C). Gekochte Speisen sollten nicht länger als eine Stunde in der Hitze stehen gelassen werden. Lassen Sie Warmspeisen nicht länger als zwei Stunden ohne Kühlung.
- Eine Marinade sollte niemals für eine spätere Verwendung aufbewahrt werden. Wenn Sie sie zu Ihrem Fleisch servieren wollen, sollte sie zuvor unbedingt aufgekocht werden.
- Fleisch sollte im Kühlschrank aufgetaut und mariniert werden. Tauen Sie Fleisch nicht bei Raumtemperatur oder auf einer Küchenarbeitsplatte auf. In warmen, feuchten Lebensmitteln können Bakterien schnell wachsen und sich vermehren. Waschen Sie sich die Hände gründlich mit heißem Seifenwasser, bevor Sie mit der Zubereitung der Mahlzeiten beginnen und nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeitet haben.

## 2. *ZUBEREITUNG ZUM KOCHEN*

- Die richtige Vorbereitung, oder *Mise en Place*. Dies bezieht sich auf die Vorbereitung des Rezepts, des Brennstoffs, des Zubehörs, des Geschirrs und aller Zutaten, die Sie am Grill benötigen, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Lesen Sie auch das ganze Rezept vollständig durch, bevor Sie den Grill anzünden.
- Eine Grill-Bodenmatte ist sehr nützlich. Bei Handhabungsfehlern von Lebensmitteln sowie Kochspritzern schützt eine Grill-Bodenmatte ein Deck, eine Terrasse oder eine Steinplattform vor Fettflecken oder versehentlichem Verschütten.

## 3. *TIPPS UND TECHNIKEN ZUM GRILLEN*

- Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur der von Ihnen zubereiteten Speisen zu bestimmen. Es ist eine gute Idee, zubereitete Speisen auf eine beheizte Platte zu stellen, um sie warm zu halten. Rotes Fleisch, wie Steak oder Braten, profitiert davon, wenn man es vor dem Servieren einige Minuten stehen lässt. Dadurch können die Säfte, die durch Hitze an die Oberfläche traten, sich wieder in die Mitte des Fleisches zurückziehen, wodurch der Geschmack verbessert wird.
- Soßen auf Zuckerbasis werden am besten am Ende des Garvorgangs aufgetragen, um ein Verbrennen und Aufflammen zu verhindern.
- Verwenden Sie einen Satz langstieliger Grillzangen zum Wenden von Fleisch und einen Pfannenwender zum Wenden von Burgern und Fisch. Bei Verwendung von Stechutensilien, wie z. B. einer Gabel, wird das Fleisch durchstochen und der Saft kann entweichen.

# FEHLERBEHEBUNG

Durch ordnungsgemäße Reinigung, Wartung und Verwendung von Qualitätsbrennstoff werden häufige Betriebsprobleme vermieden. Wenn Ihr Pit Boss-Grill schlecht funktioniert oder öfter Probleme macht, können folgende Tipps zur Fehlerbehebung hilfreich sein.

Für häufig gestellte Fragen besuchen Sie bitte [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com) oder wenden Sie sich an den Kundendienst.

**WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der Grill vor Inspektions-, Reinigungs-, Wartungs- oder Servicearbeiten vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.**

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Holzkohle lässt sich nicht anzünden	Unzureichender Luftstrom durch den Holzkohlebehälter	Überprüfen Sie den Deckel des Holzkohlebehälters oder die Luftstromplatte auf Aschestau oder Verstopfung. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen für Aschebildung. Lüfter prüfen. Stellen Sie sicher, dass er ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist.
	Brennstoffmangel im Holzkohlebehälter	Prüfen Sie den Holzkohlebehälter, um sicherzustellen, dass der Brennstoffstand ausreichend ist, und füllen Sie nach, wenn der Brennstoffstand niedrig ist. Die empfohlene Verwendung von Holzkohlebriketts beträgt maximal 0,45 kg pro Feuer.
	Lüfterdefekt	Überprüfen Sie den Lüfter, um sicherzustellen, dass er ordnungsgemäß funktioniert. Ersetzen Sie bei Bedarf die Batterien. Wenn der Lüfter ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu bestellen.
Thermometer zeigt nicht an	Defektes Teil	Thermometer muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu bestellen.
Grill ist zu heiß	Zu viel Luftstrom	Schalten Sie den Lüfterknopf aus und lassen Sie den Belüftungsknopf vollständig geschlossen, damit der Brennstoff unter Sauerstoffmangel erstickt wird. Verwenden Sie zum Garen bei niedrigen Temperaturen weniger Brennstoff.
Grill ist nicht heiß genug	Unzureichender Luftstrom	Drehen Sie den Lüfterknopf auf das Maximum und den Belüftungsknopf ganz auf, damit der Grill den Sauerstoff-Luftstrom erhöhen, die Holzkohle schneller verbrennen und die Temperatur erhöhen kann.

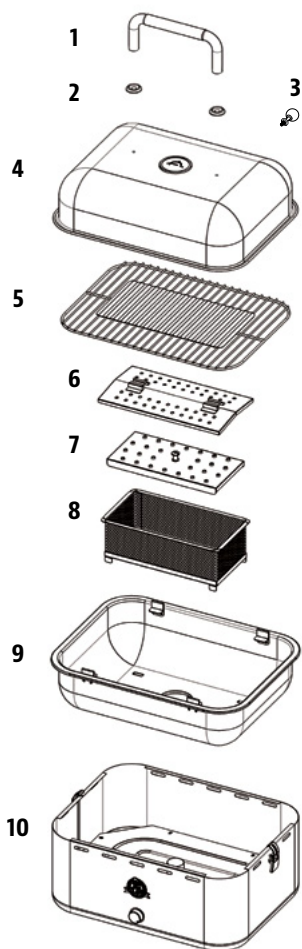
DE

DEUTSCHE

# ERSATZTEILE

Teile-Nr.	Beschreibung
1-A	Deckelgriff
2-A	Lünette Deckelgriff (x2)
3-A	Lüftungsgriff
4-A	Grilldeckel
5-A	Grillrost
6-A	Deckel für Holzkohlebehälter
7-A	Luftstromplatte für Holzkohlebehälter
8-A	Holzkohlebehälter
9-A	Innenschale
10-A	Grillgehäuse

*HINWEIS: Aufgrund der ständigen Produktentwicklung können sich Teile ohne vorherige Ankündigung ändern*



DE

DEUTSCHE

# GARANTIE

## BEDINGUNGEN OF GARANTIE

Für alle von Pit Boss hergestellten Holzkohlegrills von Dansons gilt eine eingeschränkte Garantie ab dem Kaufdatum des ursprünglichen Eigentümers. Die Garantie gilt ab dem ursprünglichen Kaufdatum und ab dem Nachweis des Kaufdatums durch eine Kopie des ursprünglichen Kaufbelegs, der zur Geltendmachung der Garantie erforderlich ist. Kann ein Kunde den Kauf nicht nachweisen oder ist die Garantie abgelaufen, hat der Kunde die Ersatzteile und die Versand- und Bearbeitungsgebühren zu zahlen.

Dansons gewährt auf alle Teile eine Garantie von einem (1) Jahr auf Mängel und Verarbeitung. Danson garantiert für die Nutzungs- und Besitzdauer des ursprünglichen Eigentümers, dass alle Teile frei von Material- und Herstellungsmängeln sind. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden durch Abnutzung, wie Kratzer, Beulen, Dellen, Vertiefungen oder kleinere Risse. Diese Veränderungen sind von ästhetischer Natur und haben keinen Einfluss auf die Leistung des Grills. Die Reparatur oder der Austausch von Teilen erstreckt sich nicht über die Garantiefrist von einem (1) Jahr ab Kaufdatum hinaus.

Während der Garantiezeit beschränkt sich die Verpflichtung von Danson auf die Bereitstellung von Ersatzteilen für defekte und/oder nicht funktionierende Komponenten. Innerhalb der Garantiezeit berechnet Danson keine Reparatur- oder Ersatzteilkosten für zurückgesandte Teile, die frachtfrei versendet werden, wenn das/die Teil(e) bei der Prüfung durch Danson für mangelhaft befunden werden. Danson haftet nicht für Transportkosten, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in diesen Garantiebedingungen nicht anders angegeben, sind mit der Reparatur oder dem Austausch von Teilen in der zuvor genannten Weise und für den zuvor genannten Zeitraum sämtliche direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen von Danson gegenüber dem Kunden abgegolten.

Dansons trifft alle Vorsichtsmaßnahmen, um rostbeständige Materialien zu verwenden. Dennoch können die Schutzbeschichtungen durch verschiedene Substanzen und Bedingungen beeinträchtigt werden, was außerhalb der Kontrolle von Danson liegt. Hohe Temperaturen, übermäßige Luftfeuchtigkeit, Chlor, Industrieabgase, Düngemittel, Rasendünger und Salz sind nur einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen beschädigen können. Aus diesen Gründen gilt die Garantie nicht für Rostbildung oder Oxidation, es sei denn, die Standsicherheit ist nicht mehr gewährleistet. Sollte eines der oben genannten Probleme auftreten, lesen Sie bitte den Abschnitt Pflege und Wartung, um das Finish Ihres Grills zu erhalten und seine Lebensdauer zu verlängern. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Grillschutzabdeckung in voller Länge, wenn der Grill nicht verwendet wird.

Diese Garantie gilt bei normalem Hausgebrauch und korrekter Instandhaltung des Grills. Sie erstreckt sich nicht, auch nicht in eingeschränkter Weise, auf Grills, die gewerblich genutzt werden.

AUSTRALIEN: Unsere Waren sind mit Garantien versehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem wesentlichen Mangel und auf Ersatz bei einem anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verlust oder Schaden. Sie haben auch Anspruch auf Nachbesserung oder Ersatzlieferung, wenn die Ware nicht von akzeptabler Qualität ist und der Mangel keinen wesentlichen Mangel darstellt.

## AUSNAHMEN VON DER GARANTIE

Eine schriftliche oder stillschweigende Leistungsgarantie für Pit Boss Grills entfällt, da der Hersteller keine Kontrolle über Aufbau, Betrieb, Reinigung, Instandhaltung oder die verwendete Brennstoffart hat. Diese Garantie gilt nicht und Dansons übernimmt keine Verantwortung, wenn Ihr Gerät nicht in völliger Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung installiert, betrieben, gereinigt und gewartet wurde. Bei Verwendung von Brennstoff, der nicht in diesem Handbuch beschrieben ist, kann die Garantie erlöschen. Die Garantie gilt nicht bei Schäden oder Brüchen, die durch unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Handhabung oder durch Änderungen, die am Grill vorgenommen wurden, entstehen.

Weder Danson noch der autorisierte Pitt Boss-Händler übernehmen keine rechtliche oder anderweitige Verantwortung für zufällig entstandene Schäden oder Folgeschäden an Eigentum oder Personen, die sich aus der Verwendung dieses Produkts ergeben. Unabhängig davon, ob ein Anspruch gegen Danson aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder einer anderen Garantie, sei sie ausdrücklich, konkludent oder gesetzlich geregelt, erhoben wird, haftet der Hersteller in keinem Fall für spezielle, indirekte, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den ursprünglichen Kauf dieses Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin aufgeführt und es besteht kein Anspruch auf eine Garantie oder Zusicherung.

Einige Staaten erlauben den Ausschluss oder die Beschränkung von zufälligen oder Folgeschäden oder die Einschränkung von stillschweigenden Garantien nicht, sodass die oben aufgeführten Beschränkungen oder Ausschlüsse möglicherweise nicht für Sie gelten. Diese beschränkte Garantie gibt Ihnen spezifische Rechte und sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können.

## BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Um Ersatzteile zu bestellen, kontaktieren Sie bitte Ihren örtlichen Pit Boss Händler oder besuchen Sie unseren Online-Shop unter [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## KUNDENDIENST

Sollten Sie Fragen oder Probleme haben, kontaktieren Sie den Kundendienst von Montags bis Sonntags von 04:00 bis 20:00 Uhr PST (EN/FR/ES).

**service@pitboss-grills.com**

**Gebührenfrei: 1-877-303-3134 | Gebührenfreies Fax: 1-877-303-3135**

## VORGEHENSWEISE BEI GARANTIELEISTUNGEN

Dansons benötigt einen Kaufnachweis, um einen Garantieanspruch geltend zu machen. Bewahren Sie daher Ihren Originalkaufbeleg oder Ihre Originalrechnung zum späteren Nachschlagen auf. Erfassen Sie die Daten in dem untenstehenden Feld, da das Sicherheitsetikett abgenutzt oder unleserlich werden kann.

---

MODELL

---

SERIENNUMMER

---

MODELL

---

SERIENNUMMER

DE

DEUTSCHE





# IMPORTANT

## DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available:

Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)  
TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135  
service@pitboss-grills.com

# WICHTIG


## PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN


Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons.  
Unsere Kundendienstabteilung ist

MONTAGS BIS SONNTAGS VON 4 BIS 20 UHR PST (EN/FR/ES) ERREICHBAR.  
GEBÜHRENFREI: 1-877-303-3134 | GEBÜHRENFREIES FAX: 1-877-303-3135  
service@pitboss-grills.com

(Teléfono y servicios no válidos en México).

MADE IN CHINA | IN CHINA HERGESTELLT

 **WARNING:** Combustion of charcoal can expose you to chemicals including soot, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to [WWW.P65WARNINGS.CA.GOV](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV).

 **WARNUNG:** Die Verbrennung von Holzkohle kann Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Ruß, von dem im Staat Kalifornien bekannt ist, dass er Krebs verursacht und Kohlenmonoxid, von dem bekannt ist, dass es Geburtsfehler oder andere reproduktive Schäden verursacht. Weitere Informationen finden Sie unter [WWW.P65WARNINGS.CA.GOV](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV).

PITBOSS-GRILLS.COM



480200407UMV

