

11013



PIT BOSS®



PB123OPC

110-120V

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, LEA DETENIDAMENTE, CONERVE PARA REFERENCIA FUTURA. ¡DEBE LEER EL MANUAL ANTES DE LA OPERACIÓN!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

WARNING: Please read the entire manual before installation and use of this electric, pellet fuel burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. Save these instructions.

SAFETY LISTING



In accordance with the procedures and specifications listed in the UL 2728A-2019 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728-19 "for electrical features of fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to UL, ULC and CSA standards.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA



WARNING: This product can expose you to chemicals including wood dust and 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

DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similar qualified persons in order to avoid a hazard.

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

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

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

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue.

WARNING: Be aware of building combustible material, maintain the fire to avoid over-firing

5. To prevent fingers, clothing, or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Care or an authorized dealer.

WARNING: This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire. Keep young children and pets away while in use.

7. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

DISPOSAL OF ASHES

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

FUEL

This pellet/charcoal cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural hardwood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural hardwood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Hardwood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 18569-20362 KJ/KG (8000 - 8770 BTU/LB), ash content < 1%.

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

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

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

CREOSOTE

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

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when the grease and/or creosote buildup has occurred.

When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

CARBON MONOXIDE

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

Important Safeguards	2
Package Contents	5
Specifications	5
Getting To Know Your Grill	6
Control Board	7
Operation	8
• Setting Up	
• Auger Priming	
• First Use (Burn Off)	
• Hardwood Pellet Fuel	
• Charcoal or Wood Chunk Fuel	
• Dampers & Smoke Stack	
• Presets & Hot Smoking	
• Manual Pellet Start-up	
• Shut-down	
• More Functions	
Care & Maintenance	15
Troubleshooting	17
Warranty	20
• Terms & Conditions	
• Register Your Grill	
• Customer Care	

PACKAGE CONTENTS

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

SPECIFICATIONS

MODEL	PB1230PC
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	CHARCOAL HARDWOOD PELLETS WOOD CHUNKS
FUEL CAPACITY	9.5 KG / 21 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,466 X 805 X 1,216 MM / 57.7 X 31.6 X 47.8 IN
WEIGHT	87.0 KG / 191.8 LB

USA
8877 North Gainey Center Drive,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

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

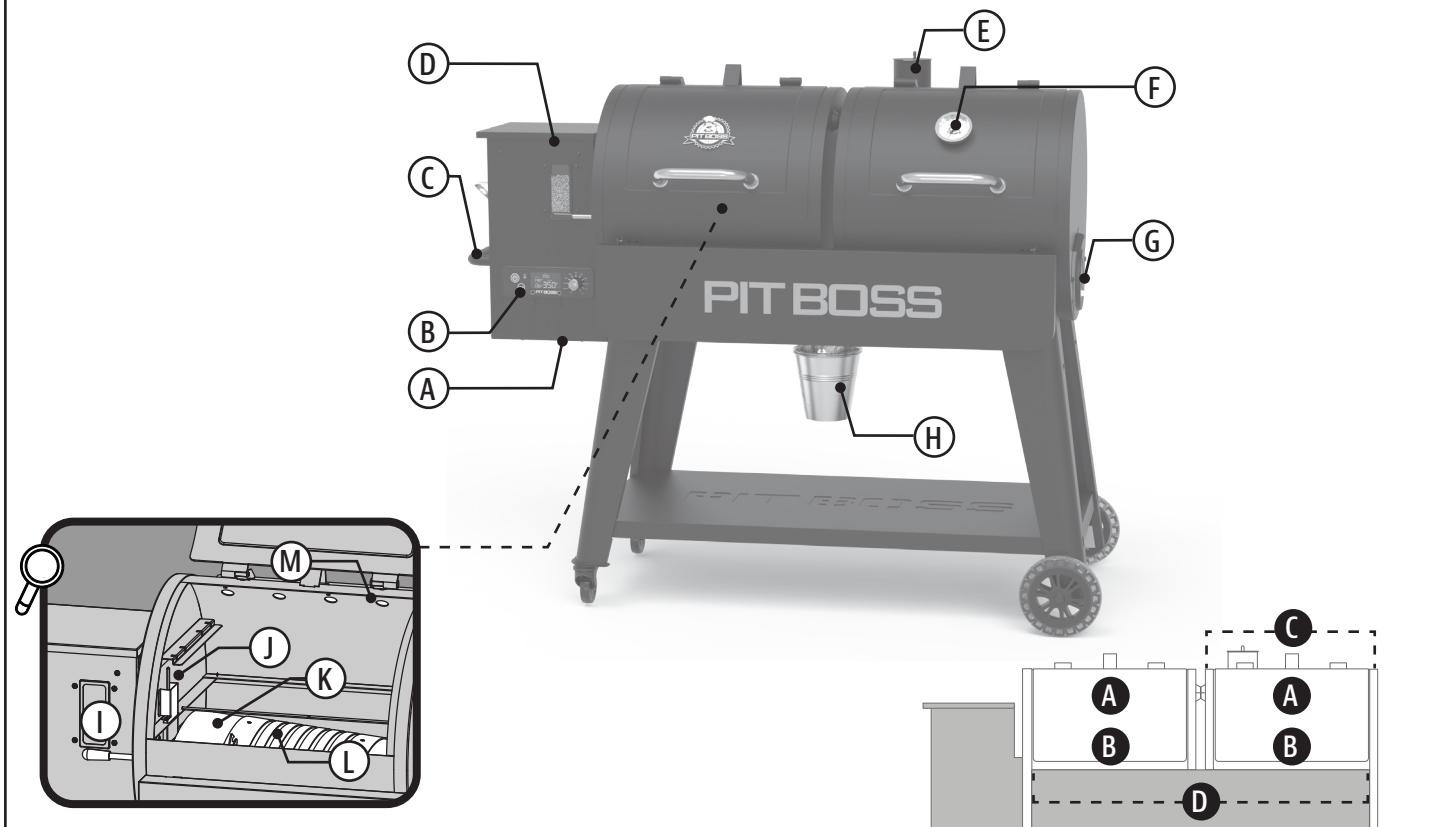
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



©2022 DANSONS US, LLC.



GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Access Panel

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

B Control Board

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

C Hopper Handle

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

D Hopper

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

E Smoke Stack

Open the exhaust to regulate the internal temperature in the charcoal grill chamber.

F Built-in Thermometer

Stay aware of the temperature inside your grill. Even with a digital Control Board, the thermometer makes it a quick check.

G Air Dampers

Open to promote more airflow in the charcoal grill chamber. Lift the panel to light and add new charcoal.

H Easy Access Grease Bucket

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

I Flame Broiler™ Adjuster Bar

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

J Grill Probe (Sensor)

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

K Flame Broiler™ Main Plate

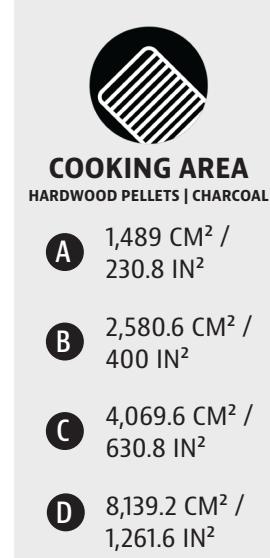
Sear and flame broil to your liking with direct flame over the burn pot. Brand dark lines into meat like your favorite steakhouse.

L Flame Broiler™ Slide Plate

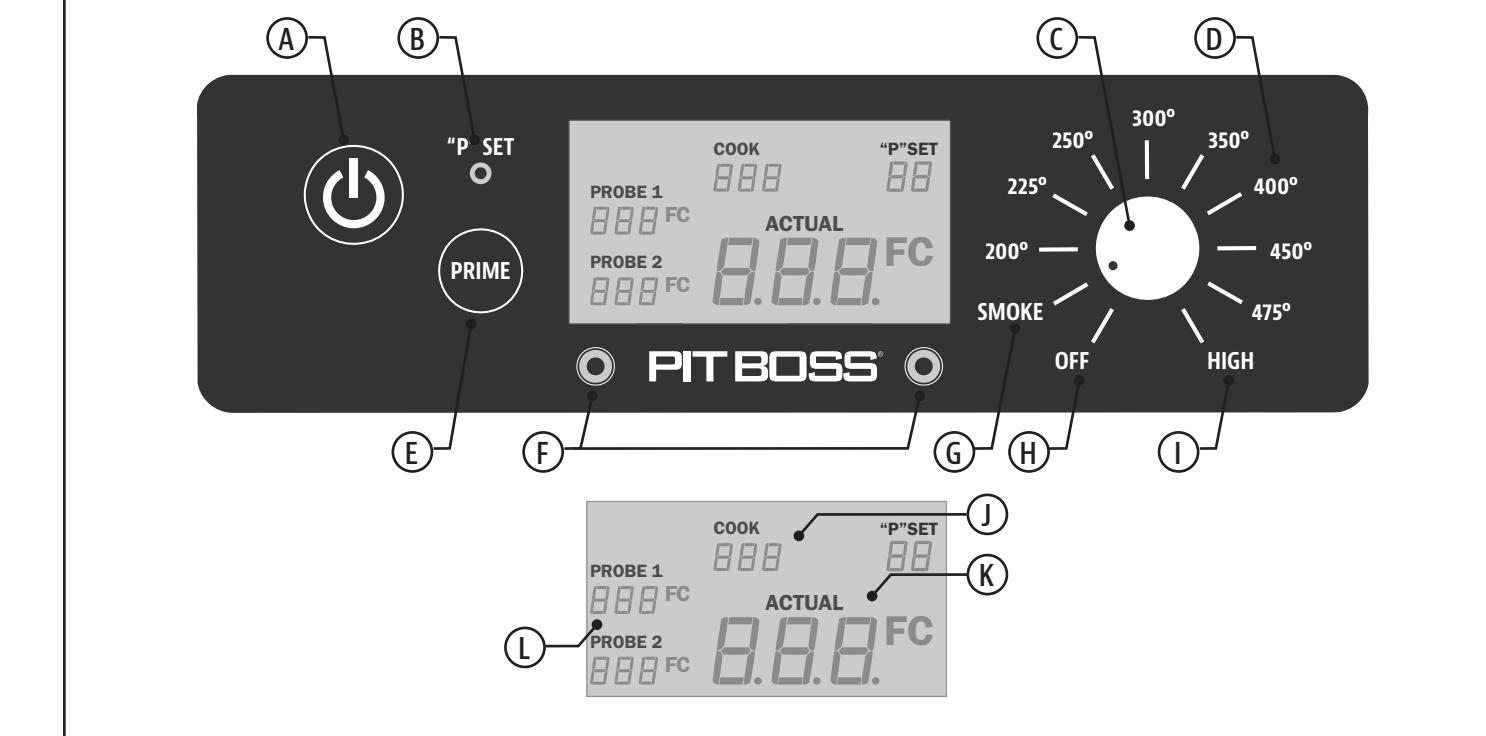
Indirect heat, or convection cooking, is possible when the slide plate covers the slits of the main plate. Infuse more flavor into large cuts of meat or delicate foods with indirect heat.

M Exhaust Holes

These holes allow for airflow throughout the pellet barrel. Placed along the back of the barrel for even heat distribution. Keep clean.



CONTROL BOARD



A Power Button

Press once to turn on, and press again to turn off. Button will glow blue if unit is connected to a power source.

B "P" Set

The button is used to select one of the eight fine tunings when the Temperature Control Dial is set to the Smoke Setting. Press and hold for two seconds to change the temperature unit between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F). The default is set to Fahrenheit (°F).

C Temperature Control Dial

Turn the temperature control dial (knob) and select the desired preset temperature.

D Temperature Presets

Using a temperature preset is the easiest way to cook. Select the desired preset by turning the temperature control dial.

E Prime Button

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

F Meat Probe Connection Ports

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

G SMOKE

This preset temperature operates the grill at the lowest temperature, without the fire going out.

H OFF

When the temperature control dial is turned to off, the display screen will remain off.

I HIGH

This preset temperature operates the grill at the highest temperature.

J COOK Temperature

Displays the desired cook temperature. This is the temperature preset that is selected by turning the temperature control dial.

K ACTUAL Temperature

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

L Meat Probe Readouts

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



HAVE A QUESTION?

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



OPERATION

SETTING UP

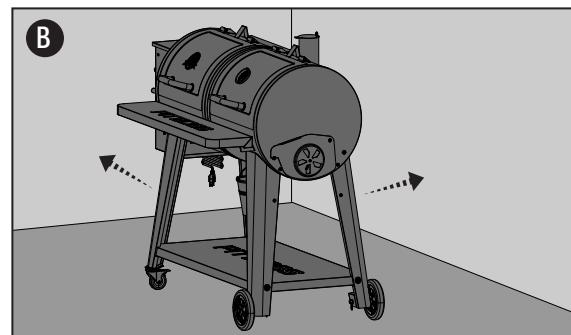
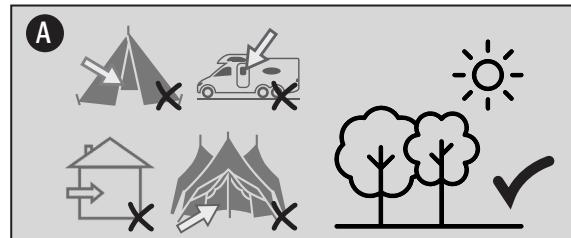
- With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang (A). Keep your grill in an area clear from combustible materials,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

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

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

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

- Assemble the unit according to assembly guide instructions.



AUGER PRIMING

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

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

FIRST USE (BURN OFF)

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

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

HARDWOOD PELLET FUEL

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

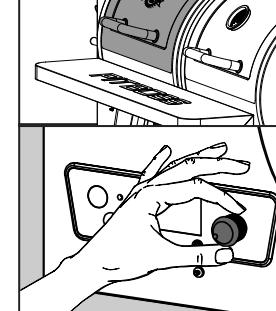
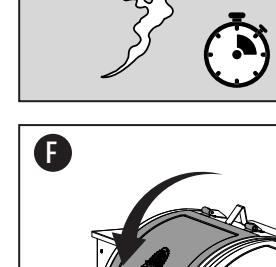
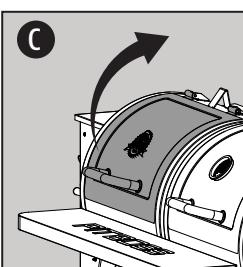
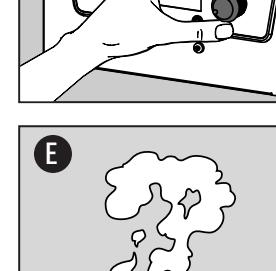
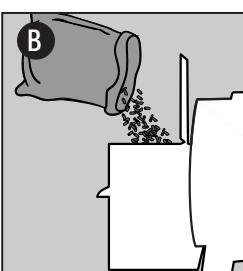
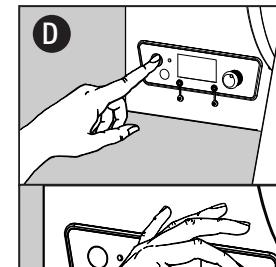
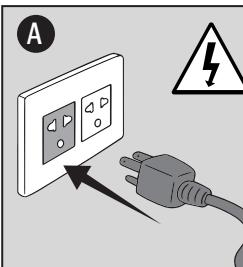
Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps for regular use of your grill:

- Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
- Plug the power cord into a grounded power source. (A)
- Open the hopper lid. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets. (B)
- Open the grill lid. (C)
- Press the Power Button to turn the unit on. Turn the Temperature Control Dial to SMOKE (D). This will activate the start-up cycle:
 - The auger feed system will begin to turn, and the fan will supply air to the burn pot.

The lid must remain open during the start-up cycle.

 - The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place (E). To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
- Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. Turn the Temperature Control Dial to your desired temperature and start grilling! (F)



CHARCOAL OR WOOD CHUNK FUEL

The outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the lid being opened, the quantity of food being cooked, 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.

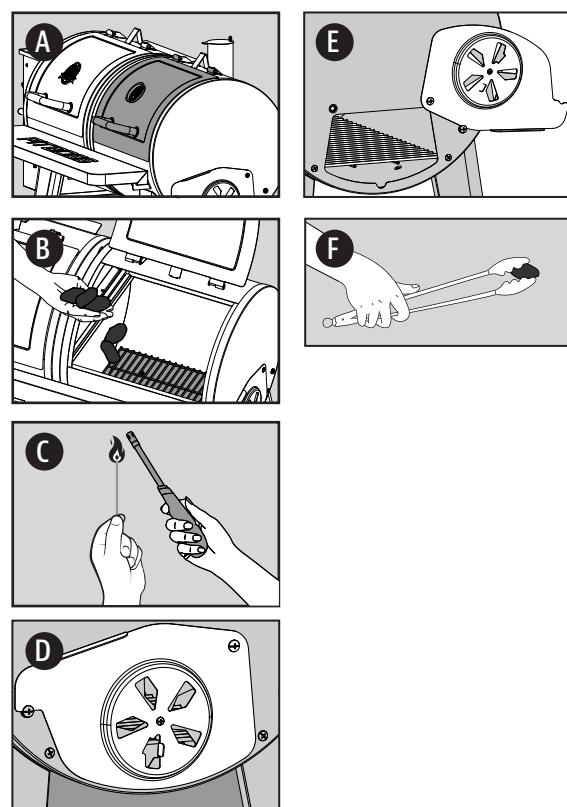
Follow these steps for regular use of your grill:

1. Open right side of the grill (**A**) and remove the cooking grates.
2. Place the desired amount of charcoal or wood chunks onto the charcoal tray. Add some lighter cubes, or solid firelighters, to assist with lighting the charcoal or wood chunks. (**B**)
3. Light the lighter cubes using a long-nosed lighter or safety matches (**C**). Once the fuel has caught fire replace the cooking grates and open the air intake damper wide to promote airflow (**D**).

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.

4. After 10 minutes, the flames will subside and the edges of the coals will turn gray. Monitor the temperature on the grill lid. Allow the grill to preheat and the coals to be coated with white ash, showing they are at max heat.
5. After preheating is complete, you are ready to begin cooking! Adjust the damper control tab to promote more or less airflow through the grill to reach your desired temperature range.
6. Open the air damper panel (**E**) to add new charcoal briquettes to the charcoal tray using long-handled tongs (**F**). Do not spread the charcoal all over the grill, but rather pile the new ones atop the older ones that are lit.

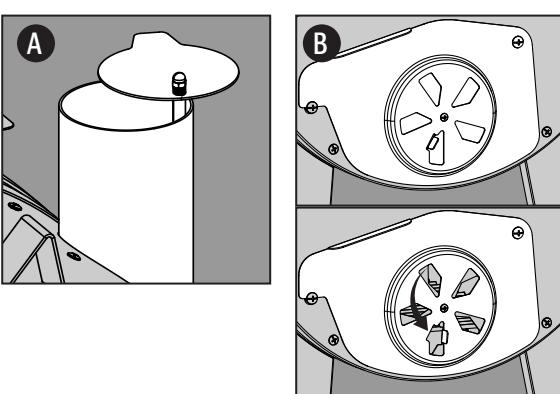
NOTE: Use heat-resistant gloves when adjusting the air dampers or smoke stack. These components may be hot until the charcoal heat completely dissipates.



DAMPERS & SMOKE STACK

Using your smoke stack (**A**) and grill damper (**B**) properly will help you cook your food 'just right' every time. There is, however, another component to also take into consideration. Cooking with the lid open or closed can make a huge difference, depending on the food.

With the lid open and the air intake damper wide open, you will result in higher heat from the coals because the fire has the maximum supply of oxygen.



TEMPERATURE CONTROL

	VERY LOW	LOW	MEDIUM	MED/HIGH	HIGH
Charcoal Volume	Minimum	Two handfuls	Half full	Mostly full	Full
Air Intake Damper	Mostly closed	Mostly closed	Half open	Open	Open
Smoke Stack	Mostly closed	Mostly closed	Half open	Open	Open
Grill Lid	Closed	Closed	Closed	Closed	Open

*CAUTION: Steam and smoke from the exhaust vents will be hot. Turn vent side of grill away from you while cooking. Avoid contact.

PRESETS & HOT SMOKING

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

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

TEMPERATURE PRESETS

	VERY LOW	LOW	MEDIUM	MED/HIGH	HIGH				
SMOKE	95°C 200°F	110°C 225°F	120°C 250°F	150°C 300°F	175°C 350°F	205°C 400°F	230°C 450°F	245°C 475°F	HIGH

MEAT TYPE	PRESET TEMP	ESTIMATED TIME	TARGET TEMP
-----------	-------------	----------------	-------------

POULTRY

Turkey (whole)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Chicken (whole)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Small Game Birds	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Duck	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F

PORK

Ham (whole)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Roast	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Spare Ribs	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Tenderloin	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Butt (Shoulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F

BEEF

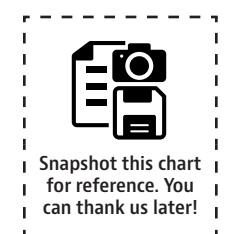
Steak	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Tenderloin	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Roast	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Spare Ribs	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Brisket	110°C / 225°F	1 HR / LB	107-121°C / 195-210°F

WILD GAME

Tenderloin	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Roast	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F

SEAFOOD

Fillets	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmon (whole)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Lobster	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F

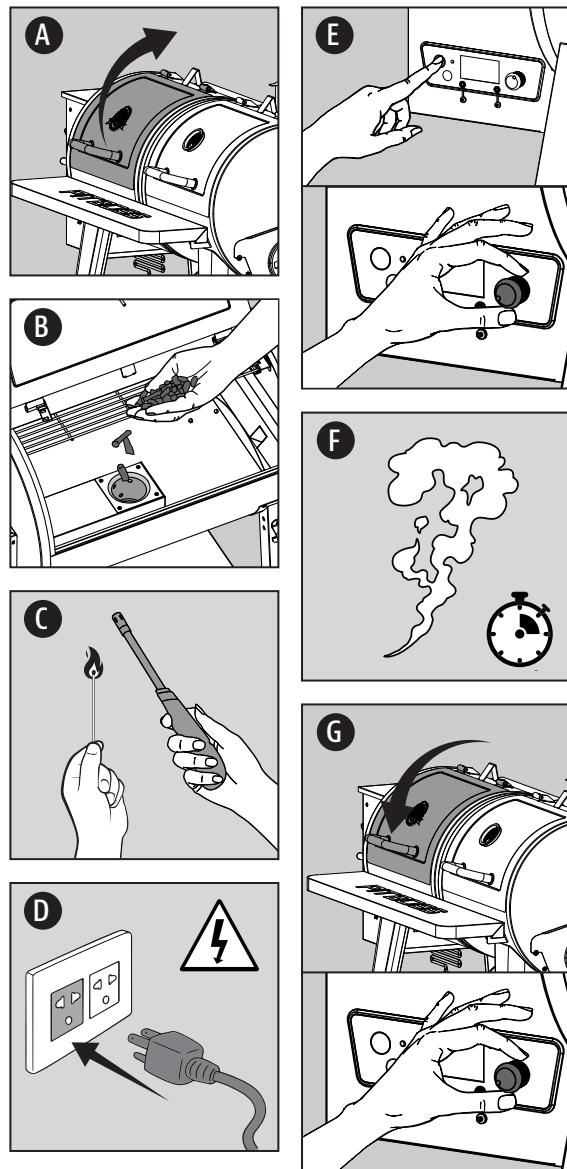


MANUAL PELLET START-UP

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

Follow these steps to safely use your grill without a working igniter:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Open the hopper lid. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
3. Open the grill lid (**A**). Remove the cooking components to expose the burn pot. Check the burn pot to ensure there is no obstruction. Place a generous handful of pellets into the burn pot (**B**). Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate. Add another small amount of pellets in the burn pot.
4. Light the contents of the burn pot using a long match or long-nosed lighter (**C**). Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the grill body.
6. Plug the power cord into a grounded power source (**D**).
7. Press the Power Button to turn the unit on. Turn the Temperature Control Dial to SMOKE (**E**). This will activate the start-up cycle:
 - The auger feed system will begin to turn and the fan will supply air to the burn pot.
8. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. Turn the Temperature Control Dial to your desired temperature and start grilling! (**G**)
 - NOTE: The grill lid must remain open during the entirety of the start-up cycle.**
 - The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place (**F**). To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.



SHUT-DOWN

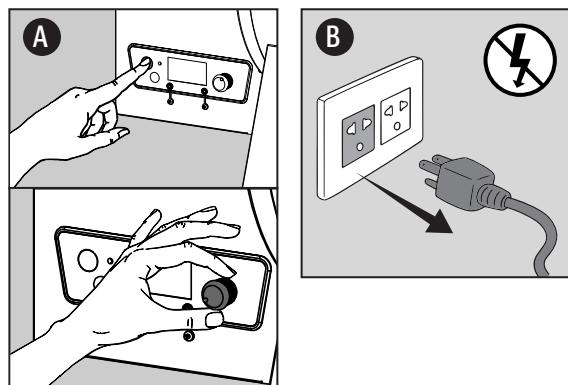
Follow these steps to safely turn off the pellet side of your grill:

1. Press the Power Button to turn the unit off and turn the Temperature Control Dial to OFF. (A)

- The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

2. Once the shut-down cycle is complete (fan turns off), unplug the power cord. (B)

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



Follow these steps to safely turn off the charcoal side of your grill:

1. Close the grill lid on the grill body. Cease from adding any more fuel to the charcoal tray.
2. Close the air intake damper and smoke stack to completely and allow the fire to die out naturally due to lack of oxygen.

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

MORE PELLET FUEL FUNCTIONS

Meat Probe Tips

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

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

Overheat Protection

- If the grill overheats, it will automatically shut-down as a safety feature. This is often due to a grease fire or an overfeed of fuel.
- See troubleshooting for more details.

Prime for Quick Recovery

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

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

Low Fire Warning

- If the fire in the burn pot is at risk of going out, the ACTUAL temperature readout will flash, as a warning feature.
- Add more fuel to the hopper, or see troubleshooting for more details.



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



GET TOOLS FOR THE TRADE

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



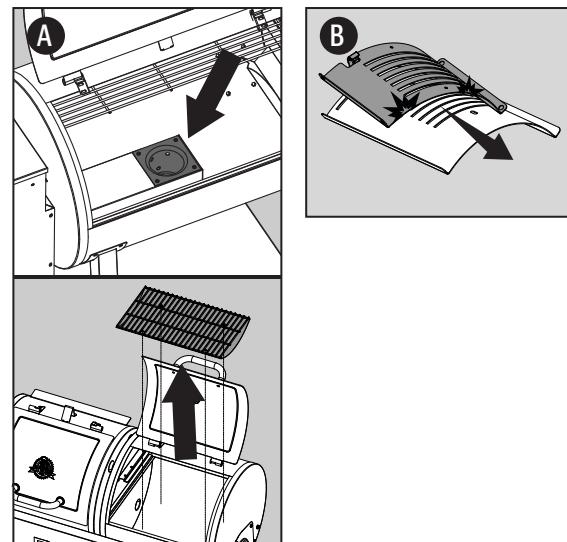
CARE & MAINTENANCE

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

Grill Interior

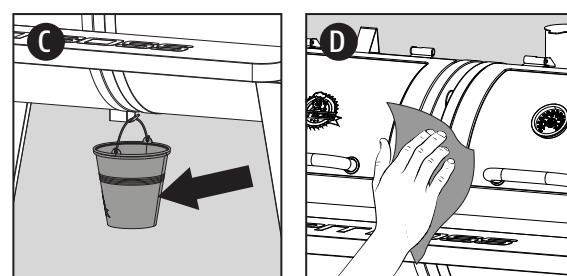
- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. Empty and clean out the charcoal tray after every use (A). This will ensure proper ventilation through the air intake damper holes and avoid any hard build-up of debris or ash in the charcoal tray itself.
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice-versa (B). Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.

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



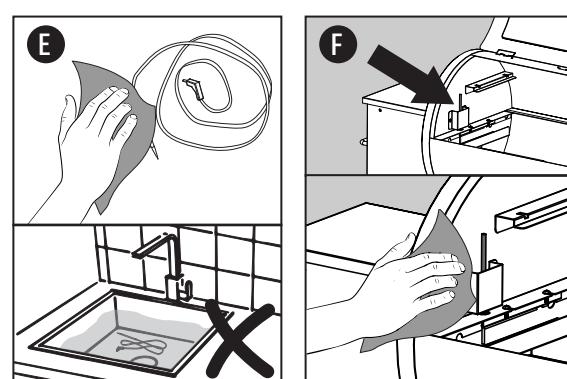
Grill Exterior

- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. (C)
- Wipe your grill down after each use (D). Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. All painted surfaces are not covered under warranty, but are rather part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using a high heat BBQ paint.
- A grill cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.



Probes

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

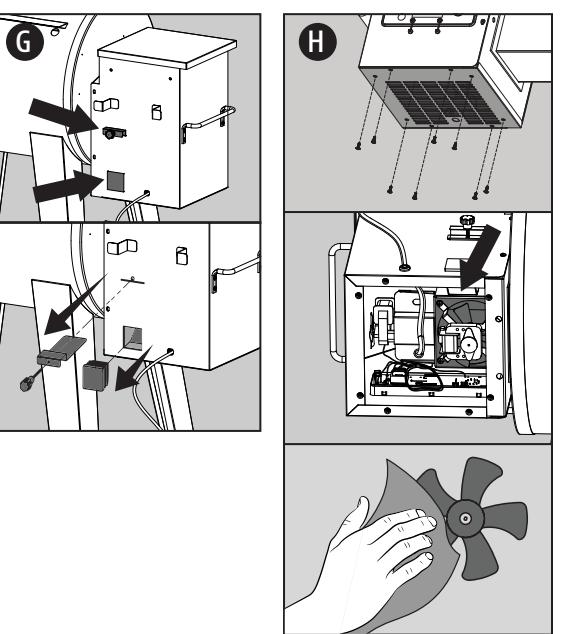


Hopper Assembly

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

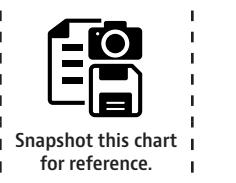
NOTE: Use a long handled brush or wet/dry vacuum to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.

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



GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Vacuum Out Excess Debris
Charcoal Tray	Each Use	Scoop Out, Vacuum Out Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Bucket	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Damper	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Cloth & Soapy Water
Air Exhaust Vent	As Needed	Burn off excess, use grill cleaning brush
Grill Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water



Snapshot this chart
for reference.

TROUBLESHOOTING

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

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

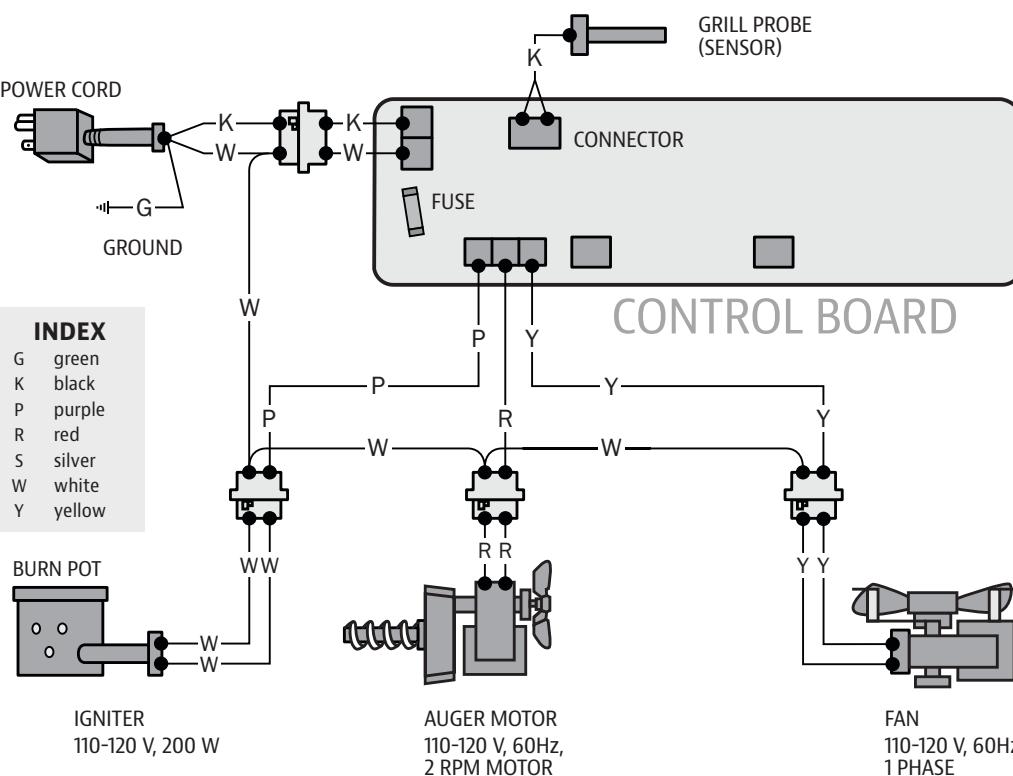
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature control dial is still off.	Press the Power Button, and ensure the button glows blue to show there is a power connection. Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the access panel. Press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in burn pot will not light	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
	Auger motor is jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the burn pot. If not operating properly, follow Manual Start-up to continue use of grill. Call Customer Care for assistance or a replacement part.
Flashing dots on display screen	The igniter is on	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in its start-up cycle (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing temperature on display screen	Grill temperature is below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check burn pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.
"ErH" error code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.

"ErL" error code	Grill fails to perform start-up cycle Grill will not stay lit	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow care and maintenance instructions. Check grill probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow care and maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow care and maintenance instructions if dirty.
"Err" Error Code	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
"NoP" error code	Bad connection at connection port Meat probe is damaged Faulty control board	Disconnect the meat probe from the connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Care for replacement part. Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part. Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system Grill probe	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant. Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up Wood pellet quality Burn pot is blocked Insufficient air intake for fan	Check exhaust holes along the back of the grill barrel to ensure they are not blocked. Follow Care and Maintenance instructions. Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets. Clear burn pot for moist wood pellets. Follow Auger Priming Procedure. Check fan. Ensure it is clean, working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent flare-ups	Cooking temperature Grease build-up on cooking components	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food. Follow Care and Maintenance instructions.
Charcoal Briquettes Will Not Light	Insufficient Airflow Lack of Fuel	Adjust the damper control tab to ensure the air intake damper is wide open for maximum airflow to the charcoal tray. Ensure there is no ash build-up or obstruction. Follow care and maintenance instructions, if needed. Remove the grill lid if aiming for high temperatures and to allow for more oxygen to the charcoal tray. Check charcoal tray to verify that fuel level is sufficient. Add some lighter cubes, or solid firelighters, to assist with lighting. The recommended use of charcoal briquettes is a maximum of 0.45 kg / 1 lb per burn.
Thermometer not moving	Broken Part	Thermometer needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.

Grill Too Hot	Too Much Airflow Too Much Fuel	Adjust the damper control tab to lessen the airflow to the charcoal tray. Put on the grill lid to allow the fuel to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel. Carefully, remove some fuel from the charcoal tray and place in a metal container with a tight-fitting lid to allow cinders to cool completely.
Grill Not Hot Enough	Increase Airflow Lack of Fuel	Adjust the damper control tab to increase the airflow to the charcoal tray through the air intake damper. Ensure there is no ash build-up or obstruction. Follow care and maintenance instructions, if needed. Remove the grill lid if aiming for high temperatures. For high temperature cooking, use more fuel. Carefully, add more fuel to the charcoal tray.

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	250W
FUEL INPUT RATING	2.0 KG/H / 4.4 LB/H

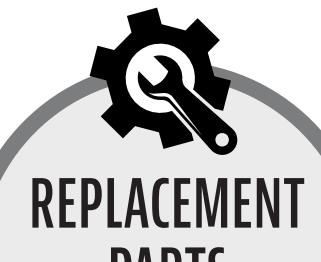
NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.



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



#12001



REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

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

This warranty does not apply:

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

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

Dansons does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product, during or after the warranty period. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

REGISTER YOUR GRILL

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

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

MODEL **PB1230PC**

SERIAL NUMBER



DATE OF PURCHASE

Y.Y.Y.Y.MM.DD

PURCHASED FROM
(AUTHORIZED DEALER)

REGISTER NOW



CUSTOMER CARE

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



PHONE



LIVE CHAT



APP

**SHOW US
YOUR RESULTS**

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



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

LES CAUSES MAJEURES DES INCENDIES D'APPAREILS SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN DÉFAUT DE MAINTENIR DU DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATERIAUX COMBUSTIBLES. IL EST D'UNE IMPORTANCE CRUCIALE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ SEULEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électrique à granulés. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort. Contactez les responsables locaux du bâtiment ou des pompiers au sujet des restrictions et des exigences d'inspection d'installation dans votre région. Conservez ces instructions.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



Conformément aux procédures et spécifications répertoriées dans la norme UL 2728A-2019 "appareils de cuisson à combustible à granulés" et ULC/ORD C2728-19 "pour les caractéristiques électriques des équipements à combustion". Les appareils de cuisson aux granulés Pit Boss® Grills ont été testés de manière indépendante et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes UL, ULC et CSA.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment de la poussière de bois et de la suie, connus dans l'État de Californie pour causer le cancer, et du monoxyde de carbone, connu dans l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez communiquer avec votre municipalité, vos autorités locales en matière de feu ou de construction ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur toutes les restrictions d'installation, y compris ceux relatifs à l'installation d'un gril sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 914 mm (36 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

AVERTISSEMENT : Faites attention aux matériaux combustibles de construction, maintenez le feu pour éviter une surchauffe. En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'éteindre le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est préciuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit,appelez les pompiers.

2. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. Un entretien et une maintenance réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

IMPORTANT! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt se dérouler. Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant de le nettoyer. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.

Ne pas transporter votre gril pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement frais avant le déplacement.

3. Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de l'utilisation du gril. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour être utilisés avec cet appareil. Ne placez pas de housse de barbecue ou quoi que ce soit d'inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.

AVERTISSEMENT : Méfiez-vous des matériaux combustibles de construction, maintenez le feu pour éviter une surchauffe

4. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'alimentation à vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf indication contraire du service client ou d'un revendeur agréé.

AVERTISSEMENT : Soyez conscient de la construction de matériaux combustibles, maintenez le feu pour éviter une surchauffe

5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie. Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques éloignés pendant l'utilisation.

6. N'agrandissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie et des lésions corporelles et annulera votre garantie.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres devraient être déposées dans un contenant métallique avec couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de toute matière combustible en attendant leur élimination définitive. Lorsque les cendres sont disposées par enterrement dans le sol, ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granulés/charbon de bois est conçu et approuvé uniquement pour les granulés de bois dur naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Pouvoir calorifique moyen du combustible à granulés en 18569-20362 KJ/KG (8000 - 8770 BTU/LB), teneur en cendres < 1%.

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérozène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril. Conservez tous ces liquides loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

Au l'impression de ce manuel, il n'y a pas de norme industrielle pour les granulés de bois de barbecue, bien que la plupart des usines de granulés utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous trouverez plus d'informations sur www.pelletheat.org ou sur Pellet Fuel Institute.

Contactez votre revendeur local au sujet de la qualité des granulés dans votre région et pour des informations sur la qualité de la marque. Comme il n'y a pas de contrôle sur la qualité des pastilles utilisées, nous n'assumons aucune responsabilité à l'égard des dommages causés par une mauvaise qualité du carburant.

CRÉOSOTE
Créosote - formation et besoin d'élimination. Lors de sa combustion, il produit une fumée noire avec un résidu également de couleur noire. Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans une cheminée de four relativement froide et une hotte d'évacuation d'un feu à combustion lente. En conséquence, des résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement du conduit de fumée et la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle est enflammée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud.
Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand l'accumulation de graisse et/ou de créosote s'est produite.
Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.
LE MONOXYDE DE CARBONE
Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :
<ul style="list-style-type: none"> Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard. La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone. <p>Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de circulation sanguine ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.</p>

TABLE DES MATIÈRES	
Informations de sécurité	22
Contenu de l'emballage	25
Spécifications	25
Connaître votre gril	26
Tableau de contrôle	27
Opération	28
· Mise en place	
· Amorçage de la tarière	
· Première utilisation (combustion initiale)	
· Combustible à granulés de bois franc	
· Charbon de bois ou bois en morceaux	
· Amortisseurs et cheminée	
· Prérglages et fumage à chaud	
· Démarrage manuel des pellets	
· Arrêt	
· Plus de fonctions	
Entretien et maintenance	35
Dépannage	37
Garantie	40
· Termes et conditions	
· Enregistrez votre gril	
· Service client	

CONTENU DE L'EMBALLAGE	
1 x	GRIL ET PIÈCES
1 x	EMBALLAGE BLISTER POUR LES PIÈCES DE QUINCAILLERIE
2 x	SONDES À VIANDE
1 x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PB1230PC
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISANCE NOMINALE	250W
TYPE DE CARBURANT	CHARBON GRANULÉS DE BOIS FRANC MORCEAUX DE BOIS
CAPACITÉ DE CARBURANT	9,5 KG / 21 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	MORCEAUX DE BOIS
DIMENSIONS	1,466 X 805 X 1,216 MM / 57,7 X 31,6 X 47,8POUCES
POIDS	87,0 KG / 191,8 LIVRES

USA
8877 North Gainey Center Drive,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

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

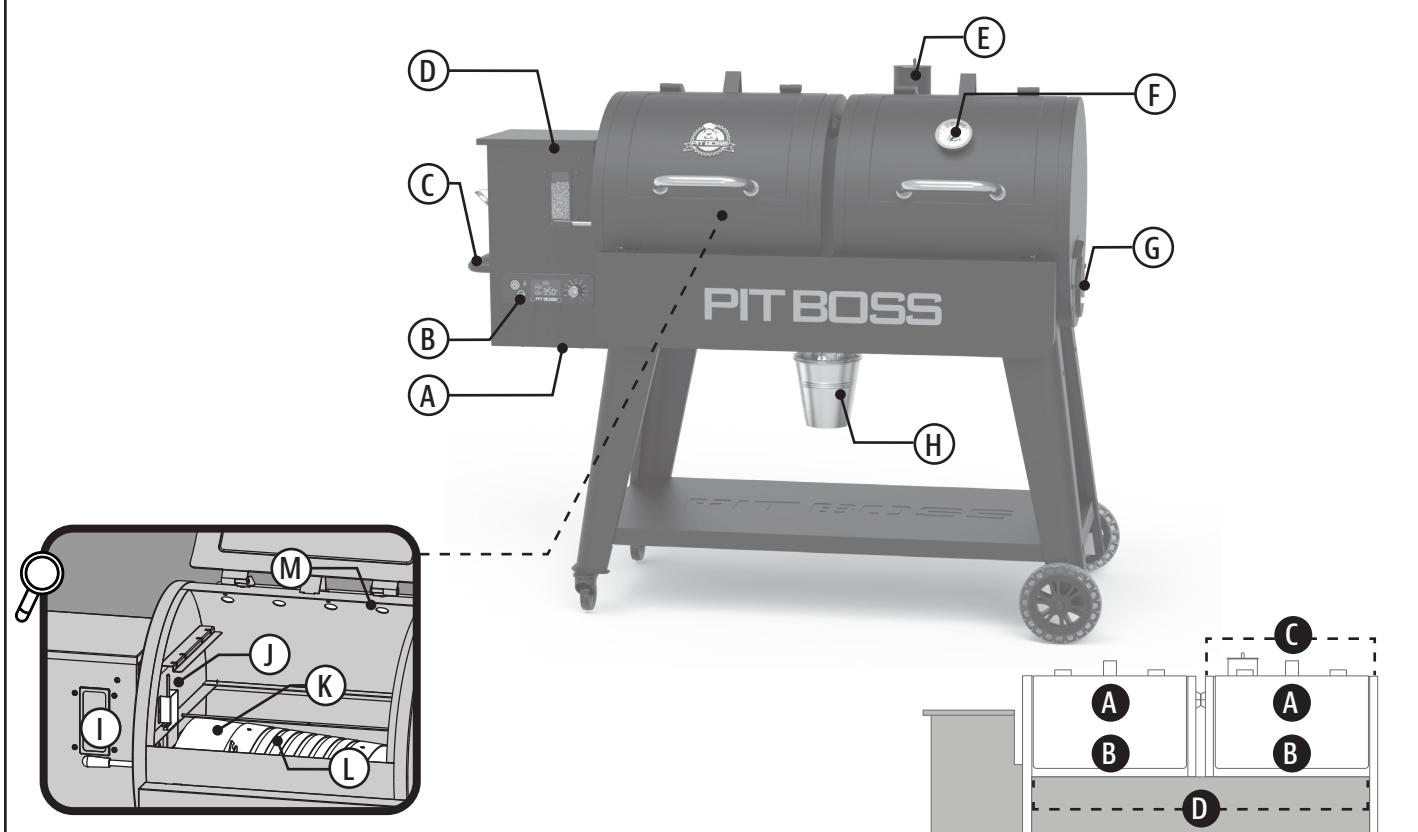
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



©2022 DANSONS US, LLC.



GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Panneau d'accès

Retirez le panneau d'accès pour accéder aux composants électriques pour la réparation et l'entretien.

B Tableau de contrôle

Le système de contrôle qui gère le débit d'alimentation des granulés de combustible, le ventilateur à vitesse variable et les paramètres d'environnement réglables.

C Poignée de trémie

Utilisez cette poignée sur la trémie pour incliner et déplacer le gril d'une zone à une autre.

D Trémie

Une trémie plus grande pour durer une séance de fumage complète. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés.

E Cheminée de fumée

Ouvrez l'échappement pour réguler la température interne dans la chambre du gril à charbon.

F Thermomètre intégré

Restez conscient de la température à l'intérieur de votre gril. Même avec un tableau de commande numérique, le thermomètre permet une vérification rapide.

G Air Dampers

Open to promote more airflow in the charcoal grill chamber. Lift the panel to light and add new charcoal.

H Sreau à graisse facile d'accès

Capture la graisse de cuisson du gril pour garder une zone de cuisson propre. Se retire facilement du bec du train d'atterrissement.

I Barre de réglage Flame Broiler™

Ajustez la plaque coulissante du gril à flamme en toute sécurité et facilement en déplaçant la barre vers la gauche ou la droite.

J Sonde de gril (capteur)

Cette pièce verticale en acier inoxydable mesure la température interne de l'appareil. Réglez la température sur le tableau de commande, puis la sonde du gril lira la température interne l'appareil et régler à la température désirée.

K Plaque principale Flame Broiler™

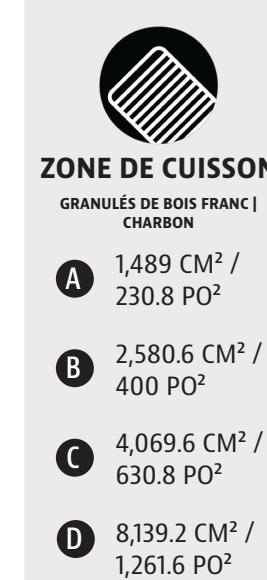
Saisir et faire griller à votre goût avec une flamme directe sur le pot de combustion. Marquez des lignes sombres dans la viande comme votre steakhouse préféré.

L Plaque coulissante Flame Broiler™

La chaleur indirecte, ou cuisson par convection, est possible lorsque la plaque coulissante recouvre les fentes de la plaque principale. Infusez plus de saveur dans de grandes coupes de viande ou des aliments délicats avec une chaleur indirecte.

M Trous d'échappement

Ces trous permettent la circulation de l'air dans tout le baril de granulés. Placé à l'arrière du baril pour une répartition uniforme de la chaleur. Garder propre.



CONTROL BOARD



A Bouton d'alimentation

Appuyez une fois pour allumer. Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour éteindre. Le bouton s'allume en bleu si l'appareil est connecté à une source d'alimentation.

B Réglage «P»

Le bouton est utilisé pour sélectionner l'un des huit réglages fins lorsque le cadran de contrôle de la température est réglé sur le réglage de la fumée. Appuyez et maintenez pendant deux secondes pour changer l'unité de température entre Celsius (°C) et Fahrenheit (°F). La valeur par défaut est Fahrenheit (°F).

C Cadran de contrôle de la température

Tournez le cadran de contrôle de la température (bouton) et sélectionnez la température préglée souhaitée.

D Préréglages de température

L'utilisation d'un préréglage de température est le moyen le plus simple de cuisiner. Sélectionnez le préréglage souhaité en tournant le cadran de contrôle de la température.

E Bouton d'amorçage

Appuyez et maintenez enfoncé pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion.

F Ports de connexion de la sonde à viande

Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande à un port de connexion. La lecture apparaîtra sur l'écran d'affichage pour la sonde à viande correspondante sélectionnée.

G FUMÉE

Cette température prédéfinie fait fonctionner le gril à la température la plus basse, sans que le feu ne s'éteigne.

H ARRÊT

Lorsque le cadran de commande de température est éteint, l'écran d'affichage reste éteint.

I ÉLEVÉ

Cette température prédéglée fait fonctionner le gril à la température la plus élevée.

J CUISSON Température

Affiche la température de cuisson souhaitée. Il s'agit de la température prédéglée qui est sélectionnée en tournant le cadran de contrôle de la température.

K Température RÉELLE

Affiche la température réelle à l'intérieur du baril principal. La lecture est effectuée par la sonde du gril (capteur).

L Lectures de la sonde à viande

Affiche la lecture de la température de la sonde à viande (ou des sondes) qui sont connectées. L'affichage correspond au port de connexion en fichable sélectionné.



AVEZ UNE
QUESTION?

Consultez certaines FAQ courantes en ligne ou clavardez en direct avec le service à la clientèle.



OPÉRATION

MISE EN PLACE

1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Gardez votre gril dans une zone exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Toutes les unités Pit Boss® doivent conserver un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles et ce dégagement doit être maintenu pendant que le gril est opérationnel. (B)

2. Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et la plaquette alvéolée du matériel après les avoir retirés du carton d'expédition protecteur. Jetez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces à l'aide du guide d'assemblage.

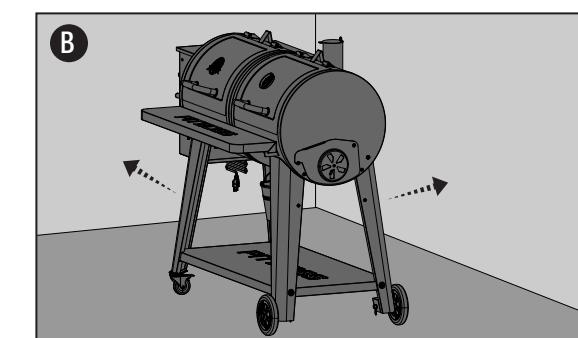
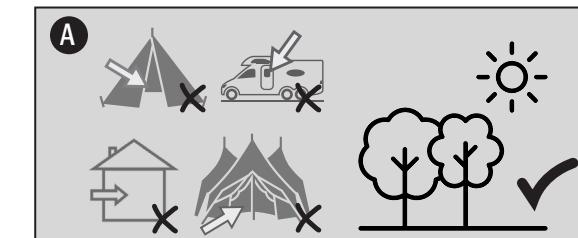
Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Contactez votre revendeur ou le service client Pit Boss® pour les pièces.

3. Assemblez l'unité conformément aux instructions du guide d'assemblage.

AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

La première fois que vous utilisez votre gril ou chaque fois que votre gril manque de granulés dans la trémie, vous devrez amorcer la tarière. S'il n'est pas amorcé, le gril s'éteindra avant que les granulés ne soient allumés et aucun feu ne démarera. Suivez ces étapes pour amorcer la tarière :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la trémie ou qui bloquent le système d'alimentation de la vis sans fin.
2. Retirez tous les éléments de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du gril à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage. Tournez le cadran de contrôle de la température sur FUMÉE. Vérifiez les éléments suivants :
 - Assurez-vous d'entendre la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. NE placez PAS vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela peut causer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur ne brille pas en rouge mais devient extrêmement chaude et brûle. NE PAS toucher l'allumeur.
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, éteignez le gril.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Gardez le cadran de contrôle de la température sur FUMÉE. Cela lancera le cycle de démarrage.
8. Appuyez sur le bouton d'amorçage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton Prime.
9. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez vous assurer que votre gril reste branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le gril a terminé le cycle d'arrêt et vous pouvez débrancher votre gril en toute sécurité.



10. Réinstallez les composants de cuisson dans le baril principal.

11. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à l'emploi ! S'il s'agit de la première utilisation du gril, procédez à un brûlage du gril.

PREMIÈRE UTILISATION (COMBUSTION INITIALE)

Une fois que votre tarière a été amorcée et avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer une combustion du gril pour brûler le gril et le débarrasser de tout corps étranger.

1. Suivez les instructions d'utilisation régulière (ci-dessous) pour allumer l'appareil.
2. Tournez le bouton du contrôleur à n'importe quelle température supérieure à 176°C / 350°F (avec le couvercle baissé) pendant 30 à 40 minutes.
3. Suivez les instructions d'arrêt pour éteindre l'appareil ou continuez à griller à la température désirée.

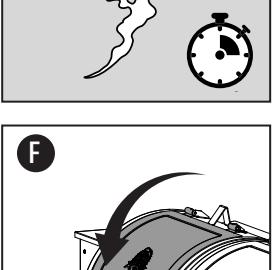
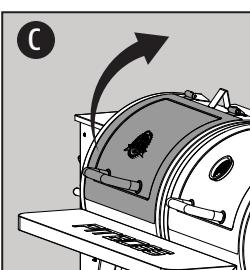
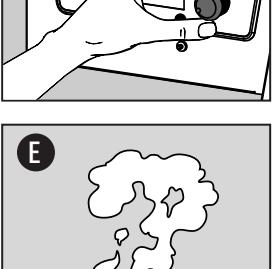
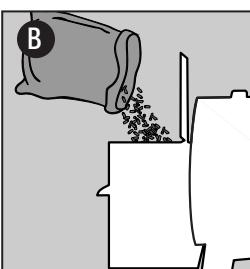
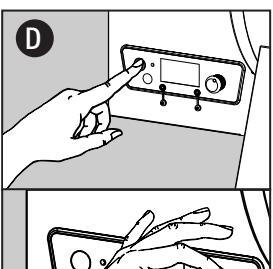
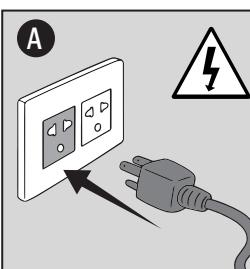
COMBUSTIBLE À GRANULÉS DE BOIS FRANC

Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. Au fur et à mesure que vous vous familiarisez avec votre gril, il est sage de placer un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. La pratique rend parfait.

Les lectures de température sur le tableau de commande peuvent ne pas correspondre exactement au thermomètre. La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des pellets utilisés, le couvercle ouvert et la quantité d'aliments cuits.

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. (A)
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. (B)
4. Ouvrez le couvercle du gril. (C)
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Tournez le cadran de contrôle de la température sur FUMÉE (D). Cela activera le cycle de démarrage :
 - Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.
- Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.
 - Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage (E). Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
- Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. Tournez le cadran de contrôle de la température à la température désirée et commencez à griller ! (F)

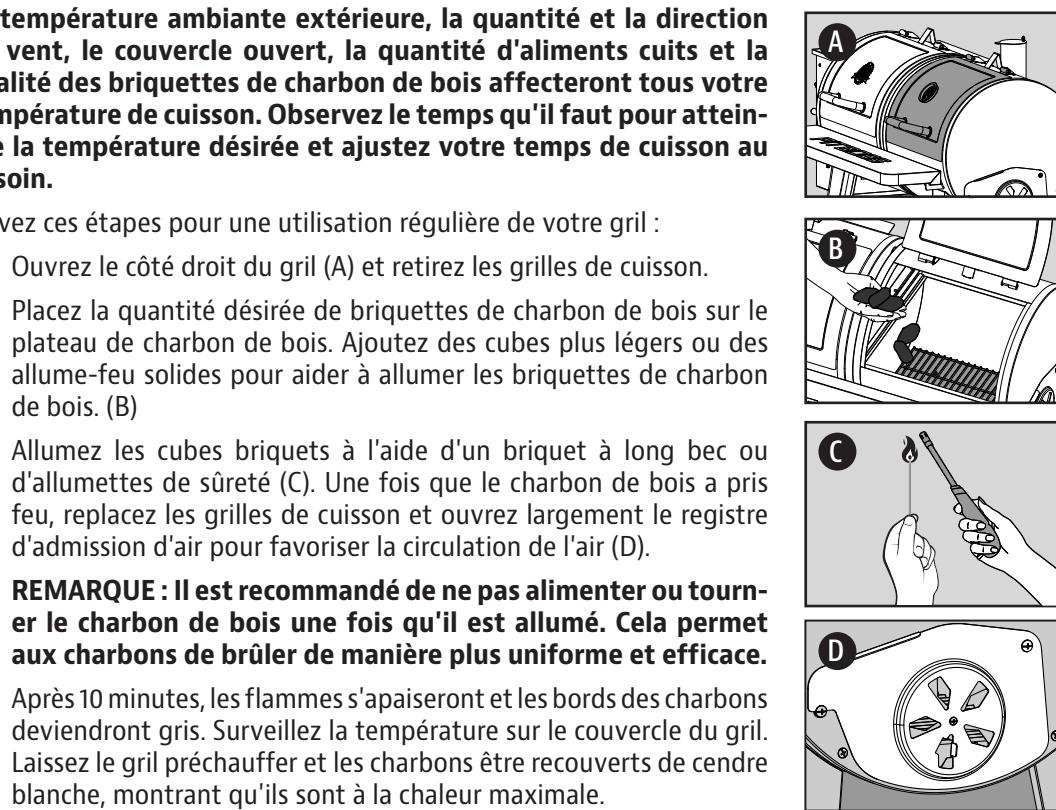


CHARBON DE BOIS OU BOIS EN MORCEAUX

La température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, le couvercle ouvert, la quantité d'aliments cuits et la qualité des briquettes de charbon de bois affecteront tous votre température de cuisson. Observez le temps qu'il faut pour atteindre la température désirée et ajustez votre temps de cuisson au besoin.

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

- Ouvrez le côté droit du gril (A) et retirez les grilles de cuisson.
- Placez la quantité désirée de briquettes de charbon de bois sur le plateau de charbon de bois. Ajoutez des cubes plus légers ou des allume-feu solides pour aider à allumer les briquettes de charbon de bois. (B)
- Allumez les cubes briquets à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sûreté (C). Une fois que le charbon de bois a pris feu, replacez les grilles de cuisson et ouvrez largement le registre d'admission d'air pour favoriser la circulation de l'air (D).
- Après 10 minutes, les flammes s'apaiseront et les bords des charbons deviendront gris. Surveillez la température sur le couvercle du gril. Laissez le gril préchauffer et les charbons être recouverts de cendre blanche, montrant qu'ils sont à la chaleur maximale.
- Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à commencer la cuisson ! Ajustez la languette de commande du registre pour favoriser plus ou moins de circulation d'air à travers le gril pour atteindre la plage de température souhaitée.
- Ouvrez le panneau du registre d'air (E) pour ajouter de nouvelles briquettes de charbon de bois dans le bac à charbon à l'aide d'une pince à long manche (F). Ne répandez pas le charbon de bois sur tout le gril, mais empilez plutôt les nouveaux sur les plus anciens qui sont allumés.



REMARQUE : Il est recommandé de ne pas alimenter ou tourner le charbon de bois une fois qu'il est allumé. Cela permet aux carbons de brûler de manière plus uniforme et efficace.

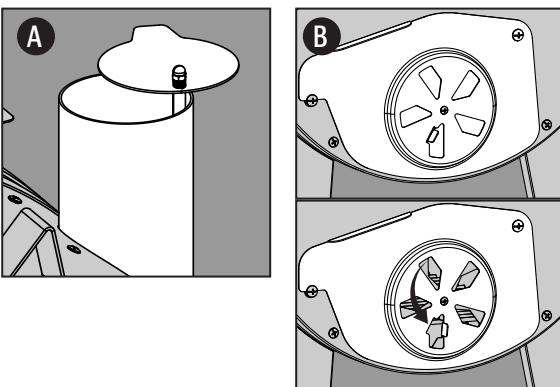
- Après 10 minutes, les flammes s'apaiseront et les bords des charbons deviendront gris. Surveillez la température sur le couvercle du gril. Laissez le gril préchauffer et les charbons être recouverts de cendre blanche, montrant qu'ils sont à la chaleur maximale.
- Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à commencer la cuisson ! Ajustez la languette de commande du registre pour favoriser plus ou moins de circulation d'air à travers le gril pour atteindre la plage de température souhaitée.

REMARQUE : Utilisez des gants résistants à la chaleur lors du réglage des volets d'air ou de la cheminée. Ces composants peuvent être chauds jusqu'à ce que la chaleur du charbon de bois se dissipe complètement.

AMORTISSEURS ET CHEMINÉE

L'utilisation correcte de votre cheminée (A) et de votre registre de gril (B) vous aidera à cuire vos aliments « juste comme il faut » à chaque fois. Il y a cependant un autre élément à prendre également en considération. Cuisiner avec le couvercle ouvert ou fermé peut faire une énorme différence, selon les aliments.

Avec le couvercle ouvert et le registre d'admission d'air grand ouvert, vous obtiendrez une chaleur plus élevée des carbons car le feu a l'apport maximal d'oxygène.



CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

	TRÈS LENT	BAS	MOYEN	MOYEN/ÉLEVÉ	ÉLEVÉ
Volume de charbon de bois	le minimum	Deux poignées	À moitié plein	Plutôt complet	Plein
Amortisseur d'admission d'air	Généralement fermé	Généralement fermé	À moitié ouvert	Ouvert	Ouvert
Cheminée de fumée	Généralement fermé	Généralement fermé	À moitié ouvert	Ouvert	Ouvert
Couvercle du gril	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Ouvert

*ATTENTION : La vapeur et la fumée des événements d'évacuation seront chaudes. Eloignez le côté événement du gril de vous pendant la cuisson. Évitez les contacts.

PRÉRÉGLAGES ET FUMAGE À CHAUD

Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. L'art du fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs, mais donne une saveur de bois dur plus naturelle (et un anneau de fumée recherché) sur vos viandes. Des températures de cuisson plus élevées entraînent un temps de cuisson plus court, bloquant moins de saveur de fumée.

Pour de meilleurs résultats, laissez le temps aux viandes de se reposer après la cuisson. Cela permet aux jus naturels de migrer vers la fibre de viande, donnant une coupe beaucoup plus juteuse et savoureuse. Les temps de repos peuvent être aussi peu que 3 minutes et jusqu'à 60 minutes, selon la taille de la protéine.

PRÉRÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

TRÈS FAIBLE	FAIBLE	MOYEN	MOYEN/ÉLEVÉ	ÉLEVÉ
FUMÉE 95°C 200°F	110°C 225°F	120°C 250°F	150°C 300°F	175°C 350°F
				205°C 400°F

TYPE DE VIANDE	TEMPS PRÉRÉGLAGÉ	TEMPS ESTIMÉ	TEMPS CIBLE
----------------	------------------	--------------	-------------

VOLAILLE

Dinde (entière)	110 °C / 225 °F	30-35 MIN/LVR	74 °C / 165 °F
Poulet (entier)	190 °C / 375 °F	3-4 H	74 °C / 165 °F
Pilons, Poitrines	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Petit gibier à plumes	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Canard	135 °C / 275 °F	2-3 H	74 °C / 165 °F

PORC

Jambon (entier)	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LVR	71 °C / 160 °F
Rôti	190 °C / 375 °F	3-4 H	74 °C / 165 °F
Côtes levées	120 °C / 250 °F	4 H	88 °C / 190 °F
Petites côtes levées de dos	95 °C / 200 °F	3-4 H	88 °C / 190 °F
Filet	110 °C / 225 °F	1.5 H	82 °C / 180 °F
Fesses (épaule)	110 °C / 225 °F	1.5 H / LVR	93-98 °C / 200-210 °F

BOEUF

Bifteck	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Filet	110 °C / 225 °F	2-3 H	60 °C / 140 °F
Rôti	110 °C / 225 °F	3-4 H	63 °C / 145 °F
Travers de porc	110 °C / 225 °F	3-4 H	79 °C / 175 °F
Côte de bœuf	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LVR	57 °C / 135 °F
Pointe de poitrine	110 °C / 225 °F	1 HR / LB	107-121 °C / 225-250 °F

GIBIER SAUVAGE

Filet	110 °C / 225 °F	1-2 H / LVR	74 °C / 165 °F
Rôti	120 °C / 250 °F	1-2 H / LVR	74 °C / 165 °F

FRUIT DE MER

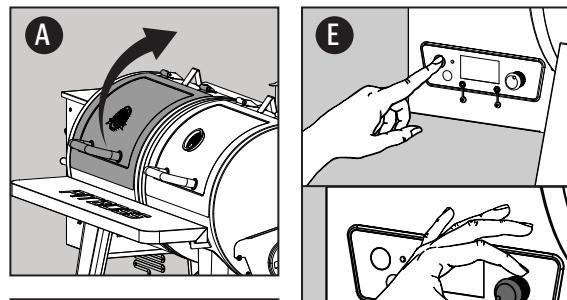
Filets	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C / 145 °F
Saumon (entier)	95 °C / 200 °F	2-3 H	63 °C / 145 °F
Homard	95 °C / 200 °F	2-3 H	63 °C / 145 °F

DÉMARRAGE MANUEL DES PELLETS

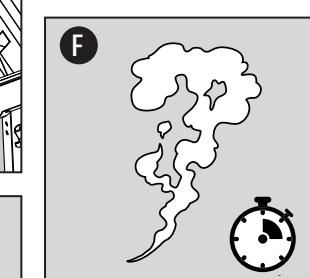
Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique tombe en panne ou si la flamme de votre gril s'éteint pendant une cuisson, démarrez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

Suivez ces étapes pour utiliser votre gril en toute sécurité sans allumeur fonctionnel :

1. Confirmez que la tarière est amorcée. Sinon, amorcez la tarière.
2. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue.

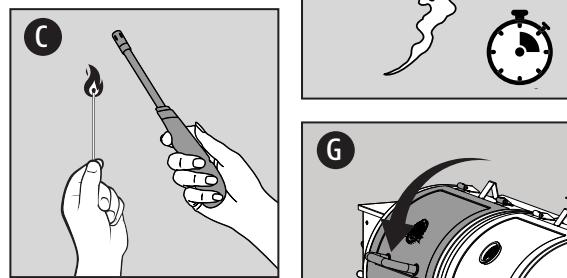


3. Ouvrez le couvercle du gril (A). Retirez les composants de cuisson pour exposer le pot de combustion. Vérifiez le pot de combustion pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction. Placez une généreuse poignée de granulés dans le pot de combustion (B). Versez un allume-feu gélifié ou un autre allume-feu à granulés approprié sur le dessus des granulés. Une petite quantité d'allume-feu à combustible solide, tel qu'un composé de sciure de bois et de cire, ou de copeaux de bois, est également appropriée. Ajouter une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion.



AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence, d'essence à briquet ou de kérozène pour allumer ou rafraîchir un feu dans votre gril.

4. Allumez le contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long bec (C). Laissez le démarreur brûler pendant 3 à 5 minutes.



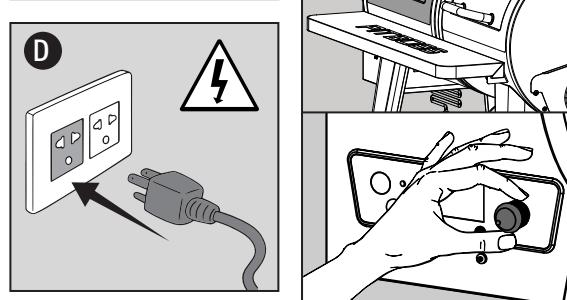
AVERTISSEMENT : N'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans le pot de combustion. Cela peut causer des blessures.

5. Replacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur du corps du gril.
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre (D).
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Tournez le cadran de contrôle de la température sur FUMÉE (E). Cela activera le cycle de démarrage :

- Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.

- Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage (F). Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.



8. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. Tournez le cadran de contrôle de la température à la température désirée et commencez à griller! (G)



Prenez un instantané de ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard !

ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et tournez le cadran de contrôle de la température sur ARRÊT. (A)
- Le gril commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de tarière cessera d'alimenter en carburant, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.
- Une fois le cycle d'arrêt terminé (le ventilateur s'éteint), débranchez le cordon d'alimentation. (B)

IMPORTANT! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt se dérouler. Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant le nettoyage. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.

Suivez ces étapes pour éteindre en toute sécurité le côté charbon de votre gril :

- Fermez le couvercle du gril sur le corps du gril. Arrêtez d'ajouter plus de combustible dans le bac à charbon.
- Fermez complètement le registre d'admission d'air et la cheminée et laissez le feu s'éteindre naturellement en raison du manque d'oxygène.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon car cela pourrait endommager le gril.

PLUS DE FONCTIONS DE COMBUSTIBLE À GRANULÉS

Changement d'unités de température

- Appuyez sur le bouton de commutation de température et l'unité de température passera de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C).
- Répétez l'opération pour revenir en Fahrenheit (°F).

Conseils de sonde à viande

La sonde à viande mesure la température interne de votre viande dans le gril, comme dans votre four intérieur. Plus de sondes à viande signifie plus de lectures!

- Placez une sonde à viande dans la partie la plus épaisse de votre viande.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le du port de connexion de la sonde à viande et mettez-le de côté pour le garder protégé et propre.

Protection contre la surchauffe

- Si le gril surchauffe, il s'éteindra par mesure de sécurité. Cela est souvent dû à un feu de graisse ou à une suralimentation en carburant.
- Voir dépannage pour plus de détails.

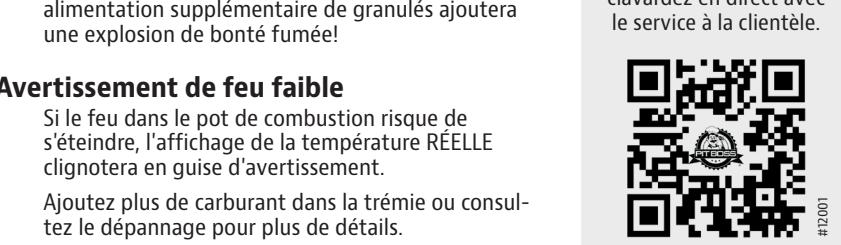
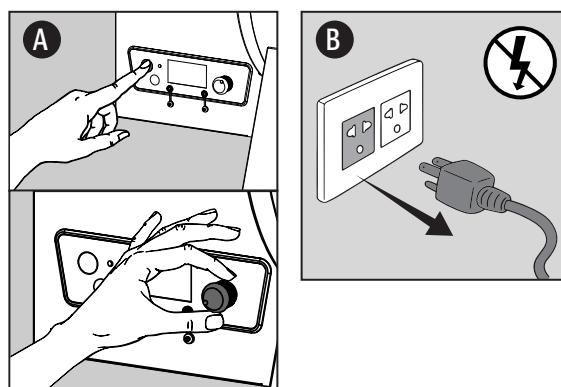
Amorçage pour une récupération rapide

Utilisez le bouton d'amorçage pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion.

- Cela peut être utilisé pour ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle du baril, ce qui permet un temps de récupération de chaleur rapide.
- À utiliser lorsque vous fumez peu, pour augmenter l'intensité de la saveur de fumée propre. Une alimentation supplémentaire de granulés ajoutera une explosion de bonté fumée!

Avertissement de feu faible

- Si le feu dans le pot de combustion risque de s'éteindre, l'affichage de la température RÉELLE clignotera en guise d'avertissement.
- Ajoutez plus de carburant dans la trémie ou consultez le dépannage pour plus de détails.

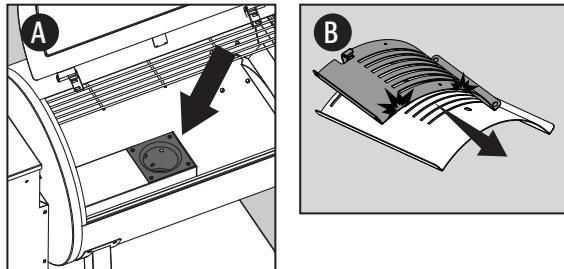


ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Toute unité Pit Boss® vous offrira de nombreuses années de service savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils pour entretenir votre gril :

Intérieur du gril

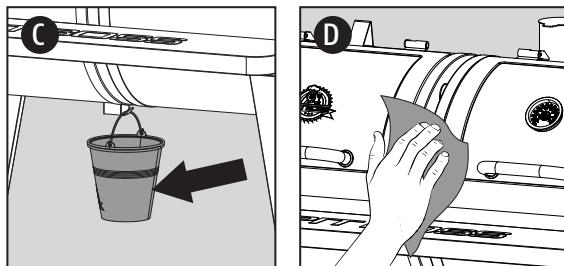
- Nettoyez votre pot de combustion après quelques utilisations. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation dure de débris ou de cendres. Videz et nettoyez le bac à charbon après chaque utilisation (A). Cela assurera une bonne ventilation à travers les trous des registres d'admission d'air et évitera toute accumulation de débris ou de cendres dans le bac à charbon lui-même.
- Utilisez une brosse de nettoyage de gril pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Utilisez la plaque coulissante du gril à flamme pour gratter la plaque principale et vice-versa (B). Retirez les débris de l'intérieur de votre baril avec un aspirateur sec/humide. Pour un nettoyage en profondeur supplémentaire, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du gril.



IMPORTANT : En raison de la chaleur élevée, ne couvrez pas les composants du gril à flamme avec du papier d'aluminium.

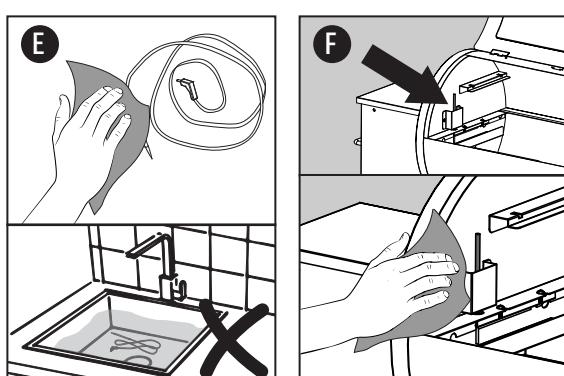
Extérieur du gril

- Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisine que vous faites. (C)
- Essuyez votre gril après chaque utilisation (D). Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures du gril. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font plutôt partie de l'entretien général et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture pour barbecue à haute température.
- Une housse de gril est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, gardez l'appareil sous une couverture dans un garage ou une remise.



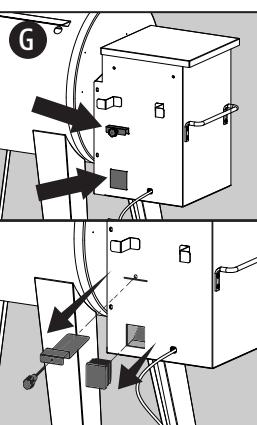
Sondes

- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde à viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche. Des noeuds ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde à viande, provoquant de fausses lectures. (E)
- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris de la sonde (capteur) et de l'écran du gril, situés à l'intérieur du corps principal du gril, sur la paroi gauche. Si la lecture du tableau de commande est très différente de la lecture du thermomètre du gril, une sonde de gril sale est souvent le problème. (F)
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.



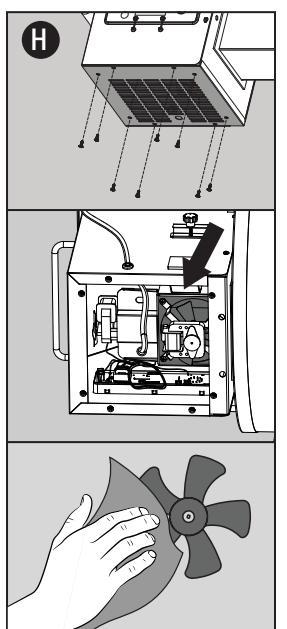
Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage lui permettant de se nettoyer facilement et de changer les arômes du combustible à granulés. Pour vider, placez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt sur la partie arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte de dépôt, puis retirez le couvercle. Dévissez la plaque, glissez-la vers l'extérieur et les granulés se videront. (G)



REMARQUE : Utilisez une brosse à manche long ou un aspirateur d'atelier pour retirer les excès de granulés, de sciure de bois et de débris pour un nettoyage complet à travers l'écran de la trémie.

- Faire sortir tous les granulés de votre système de tarière est recommandé si votre gril ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés se soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la suie et la graisse. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. (H.)



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Plateau à charbon	Chaque utilisation	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, brosse en laiton
Gril de flamme	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Seau de graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés est vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Évent d'évacuation d'air	Comme requis	Brûler le surplus, brosse en laiton
Sonde de gril (capteur) et bouclier	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse



DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés et l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité préviendront les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre gril Pit Boss® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

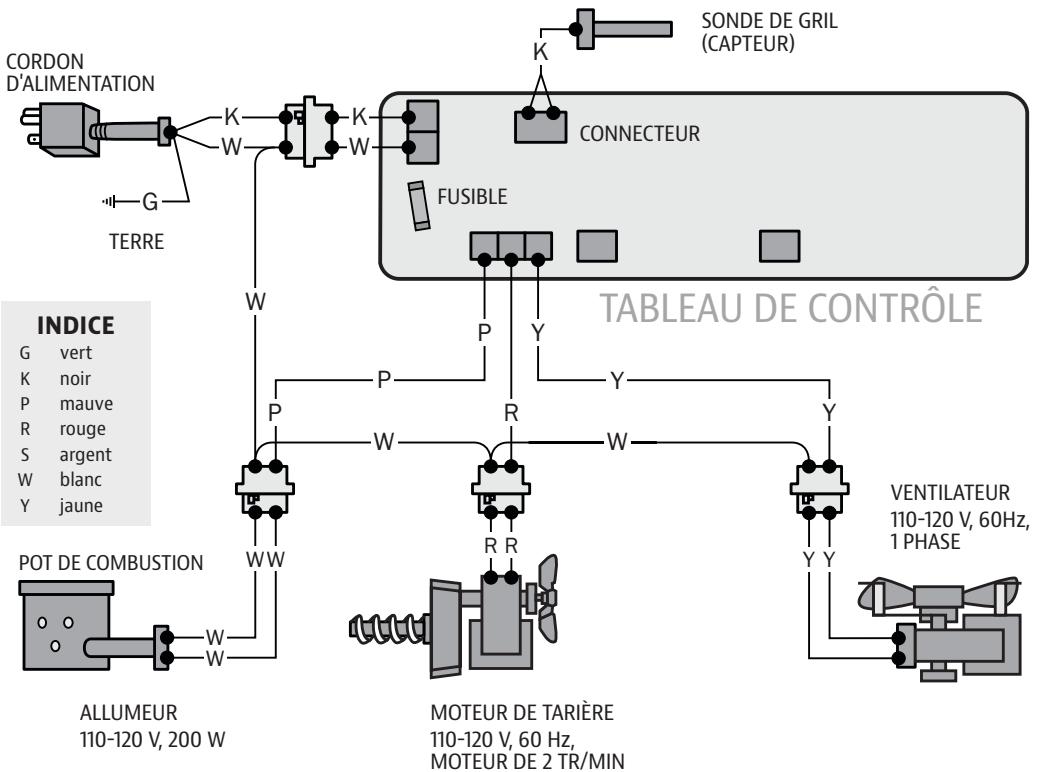
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de commande	Temperature control dial is still off.	Press the Power Button, and ensure the button glows blue to show there is a power connection. Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.	
Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez le panneau d'accès. Appuyez sur les languettes en plastique qui maintiennent le tableau de commande en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le tableau de commande. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.	
Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.	
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Allumeur défectueux	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière fait tomber des granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement,appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Points clignotants sur l'écran	L'allumeur est en marche	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril. Utilisé pour démontrer que l'unité est en mode de mise en marche. L'allumeur s'éteindra après 5 minutes. Une fois que les points clignotants sont éteints, le gril commence à fonctionner à la température désirée sélectionnée.
La température clignote sur l'écran	La température du gril est inférieure à 65°C / 150°F	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril, néanmoins elle est utilisée pour démontrer qu'il y a un risque que le feu pourrait s'éteindre. Vérifiez qu'il y a suffisamment de combustible dans la trémie ou s'il y a obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde de grille du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière.

Code d'erreur ErH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de tous les composants. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service client.
Code d'erreur "Erl"	Le gril ne parvient pas à effectuer le cycle de démarrage	Vérifiez le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde du gril. Confirmez si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le gril peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le gril, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale.
	Le gril ne reste pas allumé	
Code d'erreur Err	Le fil de la sonde du gril ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du gril ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du gril au tableau de commande.
Code d'erreur Nop	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde thermique du port de connexion sur le tableau de commande et reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde à viande est fermement connecté. Vérifiez les signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si l'échec persiste,appelez le service client pour une pièce de rechange.
	La sonde à viande est endommagée	Vérifiez s'il y a des signes de dommages sur les fils de la sonde à viande. S'il est endommagé,appelez le service client pour une pièce de rechange.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le gril, réglez la température sur FUMÉE et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifier la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant, et reconstituer si faible. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirer les granules et suivre les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde de grille	Vérifiez l'état de la sonde de grille. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
Le gril produit de la fumée excessive ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Pot de combustion transparent pour granulés de bois dur humides. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il est propre, qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

Les briquettes de charbon de bois ne s'allument pas	Débit d'air insuffisant	Ajustez la languette de commande du registre pour vous assurer que le registre d'admission d'air est grand ouvert pour un débit d'air maximal vers le bac à charbon. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance, si nécessaire. Retirez le couvercle du gril si vous vissez des températures élevées et pour permettre plus d'oxygène au bac à charbon.
Manque de carburant	Manque de carburant	Vérifiez le bac à charbon pour vérifier que le niveau de combustible est suffisant. Ajoutez des cubes plus légers ou des allume-feu solides pour aider à l'allumage. L'utilisation recommandée de briquettes de charbon de bois est d'un maximum de 0,45 kg / 1 lb par brûlage.
Thermomètre immobile	Pièce cassée	Le thermomètre doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Grill trop chaud	Trop de flux d'air	Réglez la languette de commande du registre pour réduire le flux d'air vers le bac à charbon. Mettez le couvercle du gril pour permettre au carburant de s'éteindre par manque d'oxygène.
Trop de carburant		Pour la cuisson à basse température, utilisez moins de combustible. Soignez, retirez un peu de combustible du bac à charbon et placez-le dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique pour permettre aux cendres de refroidir complètement.
Grill pas assez chaud	Augmenter le débit d'air	Réglez la languette de commande du registre pour augmenter le débit d'air vers le bac à charbon à travers le registre d'admission d'air. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance, si nécessaire. Retirez le couvercle du gril si vous vissez des températures élevées.
Manque de carburant		Pour une cuisson à haute température, utilisez plus de combustible. Avec précaution, ajoutez plus de combustible dans le bac à charbon.

SCHÉMA DE CÂBLAGE	
SOURCE DE COURANT	AC 110-120V, 60Hz
PUISANCE NOMINALE	250W
COTE D'ENTRÉE DE CARBURANT	2,0 KG/H / 4,4 LIVRES/H

REMARQUE : Les composants électriques, passés par les services de test et de certification de la sécurité des produits, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.



GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les grils Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabriqués par Dansons, bénéficient d'une garantie de 5 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 5 ans sur les composants électriques de ce produit. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, pour la durée d'utilisation et de propriété par l'acheteur d'origine.

Il n'y a pas de garantie autre ou supplémentaire applicable à ce produit.
Cette garantie ne s'applique pas :

- s'il est incapable de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie.
- aux dommages ou défauts dus à l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures esthétiques mineures. Ces changements esthétiques du produit n'affectent pas ses performances.
- si votre produit n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en stricte conformité avec le manuel du produit qui l'accompagne. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications personnalisées.
- à la rouille ou à l'oxydation, à moins qu'il y ait une perte d'intégrité structurelle sur le composant du gril. Même en utilisant des matériaux qui résistent à la rouille, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions indépendantes du contrôle du fabricant. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les vapeurs industrielles, les engrâas, les pesticides pour pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les revêtements métalliques.
- aux dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une utilisation en location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas destiné.
- aux dommages ou défauts dépassant le coût du produit.
- aux dommages ou défauts causés par l'entretien ou la réparation du produit par un revendeur non agréé de Pit Boss®.

Pendant la durée de la garantie, Dansons s'engage à fournir un remplacement pour les composants défectueux et/ou défectueux et ne facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, port payé, si la ou les pièces s'avèrent défectueuses lors de l'examen.

Dansons n'accepte aucune responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit, pendant ou après la période de garantie. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune réclamation ne sera faite contre le fabricant sur toute garantie ou représentation. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte que les limitations ou exclusions énoncées dans cette garantie limitée peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.



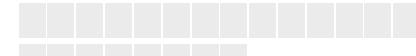
ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Enregistrez votre produit en moins d'une minute et accédez rapidement et facilement à une collection impressionnante de connaissances culinaires.

Votre enregistrement (preuve d'achat) vous assurera de recevoir le meilleur service de garantie avec votre produit. Dans le cas peu probable où il y aurait des problèmes de sécurité, c'est notre moyen rapide de vous en informer.

MODÈLE **PB1230PC**

NUMÉRO DE SÉRIE



DATE D'ACHAT

YYYYYYMMDD

ACHETÉ AUPRÈS DE
(REVENDEUR AGRÉÉ)



SERVICE CLIENT

Si vous avez des questions ou des préoccupations au sujet de votre produit, notre équipe de service à la clientèle se fera un plaisir de vous aider. Veuillez préparer vos informations d'enregistrement avant de contacter le service client.

FRANÇAIS



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

**IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA.
¡DEBE LEER EL MANUAL ANTES DE LA OPERACIÓN!**

LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIOS DE APARATOS SON FRUTO DE UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE Y DE QUE NO SE MANTENGA EL ESPACIO SUFFICIENTE ENTRE EL APARATO Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE USE EXCLUSIVAMENTE DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES.

ADVERTENCIA: Lea todo el manual antes de instalar y usar este aparato eléctrico que quema combustible de pellets. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área.

ANUNCIOS DE SEGURIDAD



De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en UL 2728A-2019 "aparatos de cocina de combustible de pellets" y ULC/ORD C2728-19 "para características eléctricas de equipos de quema de combustible". Los aparatos de cocción de pellets Pit Boss® Grills han sido probados de forma independiente y listados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares UL, ULC y CSA.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos, como polvo de madera y hollín, que el estado de California reconoce como causantes de cáncer, y monóxido de carbono, que el estado de California reconoce como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información ir a WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe ponerse en contacto con los encargados locales de su vivienda, edificio o de los bomberos, o autoridad competente, para obtener los permisos necesarios, misión o información sobre cualquier restricción de la instalación, como los de cualquier barbacoa que se instale en una superficie combustible, requisitos de inspección o incluso la capacidad de uso, de su zona.

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 914mm (36 pu.) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 914mm (36 pu.) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. **No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de gránulos de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con el material combustible de la construcción, mantenga el fuego para evitar un exceso de fuego. Si la grasa prende fuego, APAGUE la barbacoa y deje cerrada la tapa hasta que se extinga el fuego. Desenchufe el cable de alimentación. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extintor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los bomberos.

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y el combustible lejos de las superficies calientes. No use la barbacoa en condiciones de lluvia ni cerca de fuentes de agua. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar un peligro.

3. Tras un período de almacenamiento, o de no uso, compruebe si hay alguna obstrucción en la rejilla del quemador, objetos extraños en la tolva y cualquier bloqueo de aire alrededor de la entrada del ventilador o chimenea. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad. **Si la barbacoa se guarda en el exterior durante la temporada de lluvias o de gran humedad, debe tomar precauciones para asegurarse de que no entre agua en la tolva.** Si se mojan o exponen a una gran humedad, los gránulos de madera se hincharán y descompondrán, pudiendo llegar a atascar el sistema de alimentación. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

¡IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y permita que se ejecute el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo una vez que se complete el ciclo de apagado y/o antes de limpiarlo. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.

ADVERTENCIA: No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Antes de mover la barbacoa, asegúrese de que esté fría al tacto y el fuego se haya extinguido por completo.

4. Se recomienda usar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando manipule la barbacoa. No use accesorios que no estén indicados de manera específica para este aparato. No coloque una tapa de barbacoa ni nada que sea inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con el material combustible de la construcción, mantenga el fuego para evitar el sobreencendido

5. Para evitar que los dedos, la ropa u otros objetos entren en contacto con el alimentador de espiral, el aparato está equipado con una pantalla metálica de seguridad, montada en el interior de la tolva. Esta pantalla no debe retirarse a menos que así lo indique el departamento de Atención al cliente o un distribuidor autorizado.

ADVERTENCIA: Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.

6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.

7. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas se deben colocar en un contenedor metálico con tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse en una superficie no combustible o en el suelo, alejado de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Si va a eliminar las cenizas enterrándolas o dispersándolas de forma local, deben conservarse en un recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

COMBUSTIBLE

Este electrodoméstico para cocinar con pellets/carbón está diseñado y aprobado únicamente para combustible de madera dura natural peletizado. Cualquier otro tipo de combustible quemado en este aparato anulará la garantía y la lista de seguridad. Solo debe usar pellets de madera dura natural, diseñados para quemar en parrillas de barbacoa de pellets. No utilice combustible con aditivos. Los pellets de madera dura son muy susceptibles a la humedad y siempre deben almacenarse en un recipiente hermético. Si va a almacenar su parrilla, sin usarla, durante un período prolongado, le recomendamos que limpie todos los gránulos de la tolva y el sifón de su parrilla para evitar atascos. El poder calorífico medio de los pellets de combustible en 18569-20362 KJ/KG (8000 - 8770 BTU/LB), contenido de cenizas < 1%.

No use roca de lava, trozos de madera, carbón de leña, licores, petróleo, gasolina, líquido de encendedores o queroseno para encender o avivar el fuego en su asador.

En el momento de la impresión, no existe un estándar industrial para los gránulos de madera dura para barbacoa, aunque la mayoría de las fábricas de gránulos utilizan los mismos estándares para fabricar gránulos de madera dura para uso doméstico. Se puede encontrar más información en www.pelletheat.org o en Pellet Fuel Institute.

Póngase en contacto con su distribuidor local sobre la calidad de los pellets en su área y para obtener información sobre la calidad de la marca. Como no hay control sobre la calidad de los pellets utilizados, pellets afectados por la humedad, no asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por la mala calidad del combustible.

CREOSOTA

Creosota: formación y necesidad de eliminación. Al arder produce humo negro con un residuo también de color negro. Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores de creosota se condensan en un horno relativamente frío y en una campana extractora de un fuego de combustión lenta. Como resultado, los residuos de creosota se acumulan en el revestimiento del conducto de humos y en la campana extractora. Cuando se enciende, esta creosota hace un fuego extremadamente caliente.

El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota.

Cuando se haya acumulado grasa o creosota, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, soñolencia, confusión, pérdida de conocimiento o muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Consulte con un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o gripe mientras cocina o se encuentra cerca del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un catarro o la gripe, frecuentemente se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de fármacos incrementa los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono resulta especialmente tóxico para la madre y su hijo/a durante el embarazo, bebés pequeños, personas mayores, fumadores y personas con problemas del sistema sanguíneo o circulatorio, como anemia o enfermedad cardíaca.

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad	38
Contenidos del paquete	41
Especificaciones	41
Conociendo su parrilla	42
Tabla de control	43
Operación	50
· Configuración	
· Cebado de barrena	
· Primer uso (quemado)	
· Combustible de pellets de madera dura	
· Combustible de carbón o trozos de madera	
· Amortiguadores y chimenea	
· Preajustes y ahumado en caliente	
· Arranque manual de pellets	
· Cerrar	
· Más funciones	
Cuidado y mantenimiento	57
Solución de problemas	59
Garantía	63
· Términos y condiciones	
· Registre su parrilla	
· Atención al cliente	

CONTENIDOS DEL PAQUETE	
1 x	PARRILLA Y PARTES
1 x	PAQUETE DE AMPOLLA DEL HARDWARE
2 x	SONDA PARA CARNE
1 x	GUÍA DE MONTAJE
1 x	EL MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES	
MODELO	PB1230PC
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTIBLE	CARBÓN PELLETS DE MADERA DURA TROZOS DE MADERA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	9,5 KG / 21 LBS
RANGO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	1466 X 805 X 1216 MM / 57,7 X 31,6 X 47,8 PULGADAS
PESO	87,0 KG / 191,8 LIBRAS



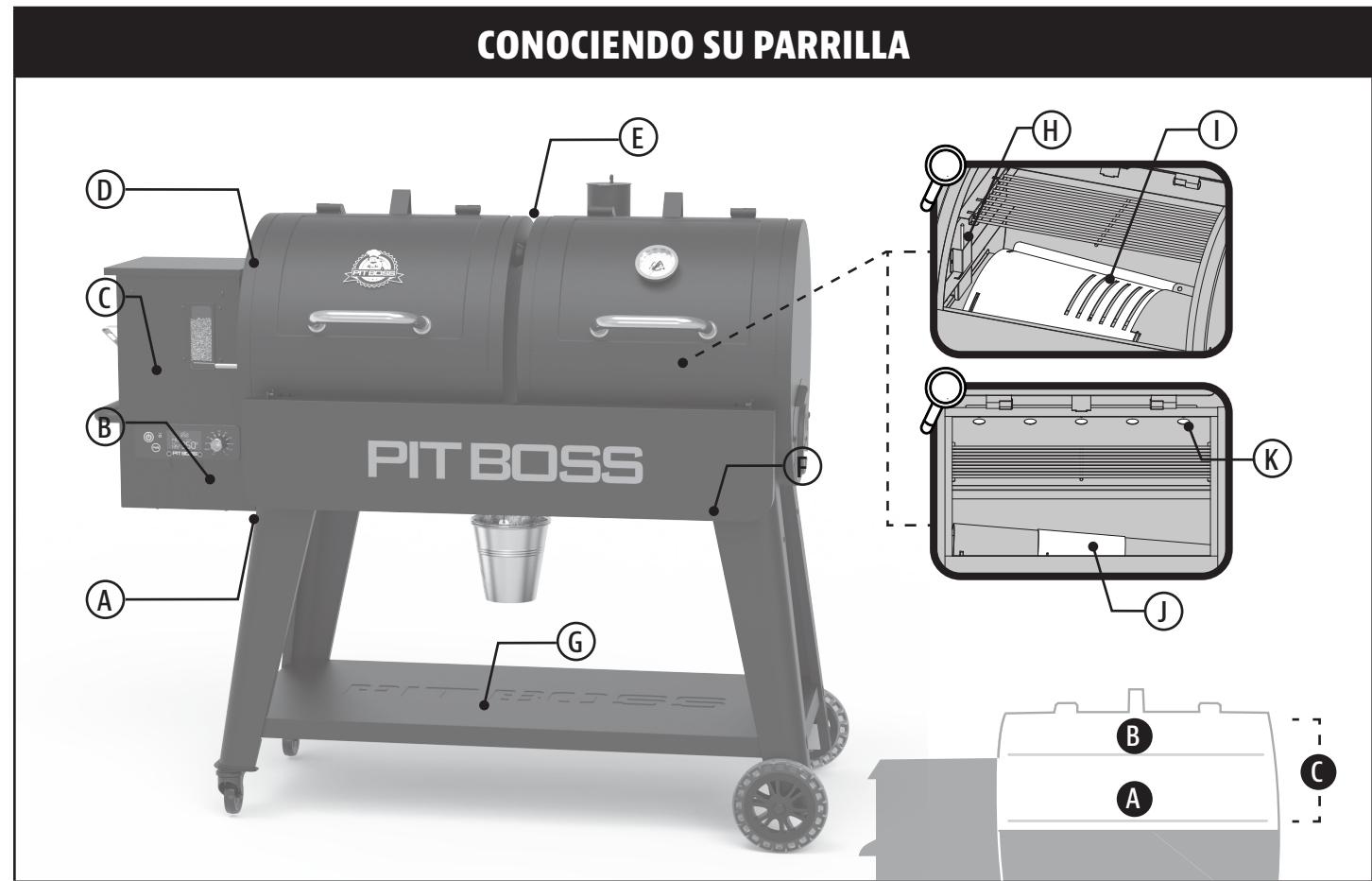
©2022 DANSONS US, LLC.

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM



MANTENTE
INFORMADO!

Visítenos en línea para ver
videos de ensamblaje, recetas
gratuitas, consejos para asar a
la parrilla, actualizaciones
manuales y más.

**A Panel de acceso**

Retire el panel de acceso a la tolva para acceder a los componentes eléctricos para su reparación y mantenimiento.

B Tabla de control

El sistema de control que gestiona la tasa de alimentación de pellets de combustible, el ventilador de velocidad variable y la configuración ambiental ajustable.

C Asa de la tolva

Use esta manija en la tolva para inclinar y mover la parrilla de un área a otra.

D Tolva

Una tolva más grande para durar una sesión completa de fumar. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega.

E Termómetro incorporado

Esté atento a la temperatura dentro de su parrilla. Incluso con un tablero de control digital, el termómetro lo convierte en una verificación rápida.

F Cubo de grasa de fácil acceso

Captura la grasa de cocción de la parrilla para mantener un área de cocción limpia. Retírela fácilmente del surtidor del tren de rodaje.

G Carro inferior abierto

El diseño robusto de carro abierto es perfecto para mantener las herramientas de barbacoa y los condimentos fuera del suelo.

H Sonda de parrilla (sensor)

Esta pieza vertical de acero inoxidable mide la temperatura interna de la unidad. Configure la temperatura en el tablero de control, luego la sonda de la parrilla leerá la temperatura interna de la unidad y se ajustará a la temperatura deseada.

I Plato principal Flame Broiler™

Dore y cocine a la parrilla a su gusto con llama directa sobre el brasero. Marca líneas oscuras en la carne como tu asador favorito.

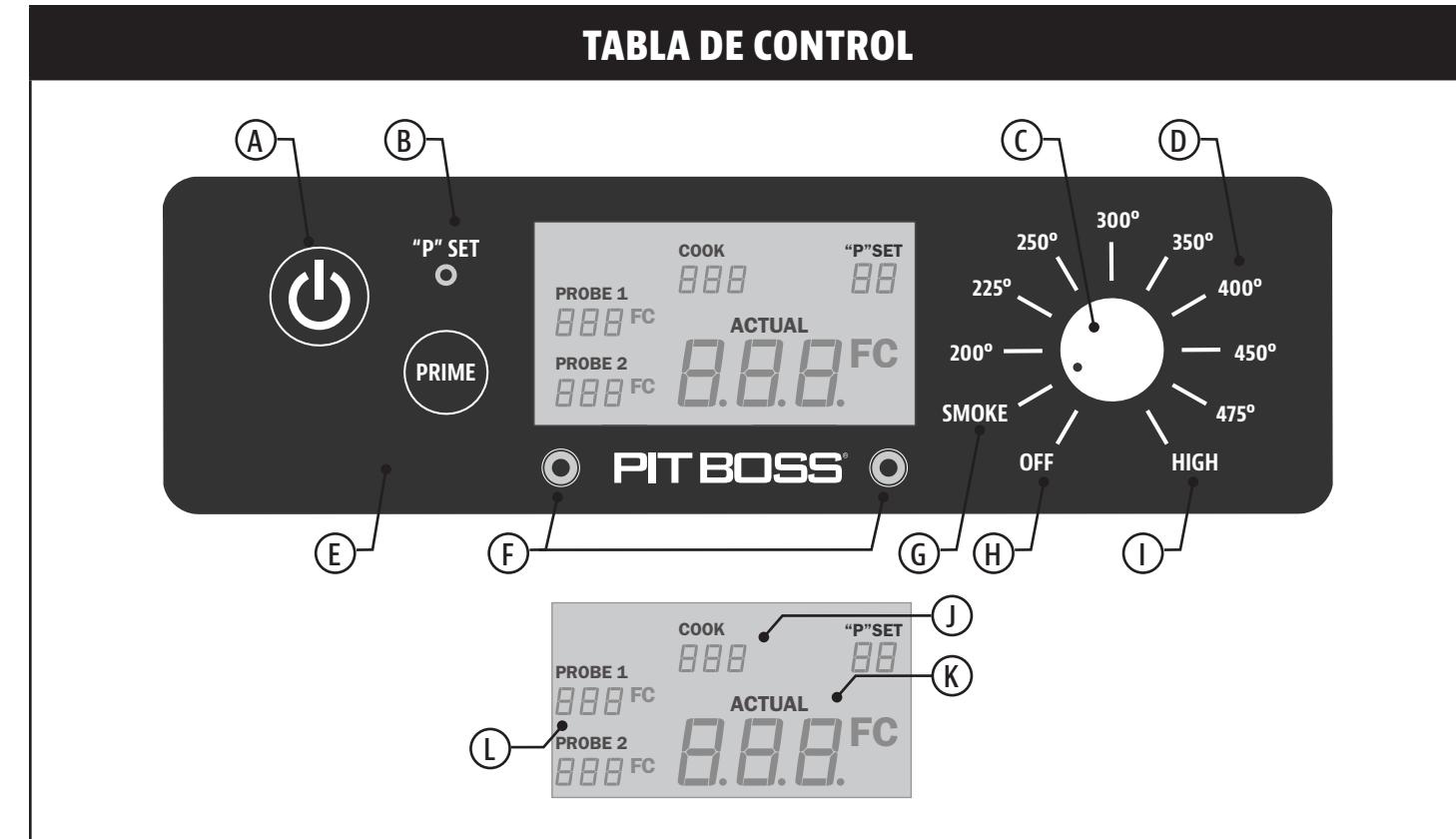
J Placa deslizante Flame Broiler™

El calor indirecto o la cocción por convección es posible cuando la placa deslizante cubre las ranuras de la placa principal. Infundir más sabor en grandes cortes de carne o alimentos delicados con calor indirecto.

K Orificios de escape

Estos orificios permiten el flujo de aire por todo el barril. Colocado a lo largo de la parte posterior del barril para una distribución uniforme del calor. Manténgalo limpio.

ZONA DE COCINA
A 2,487 CM ² / 385.5 PU ²
B 1,000 CM ² / 155 PU ²
C 3,487 CM ² / 540.5 PU ²

**A Botón de encendido**

Presione una vez para encender y presione nuevamente para apagar. El botón se iluminará en azul si la unidad está conectada a una fuente de alimentación.

B Botón de cambio de temperatura

Presione para cambiar la unidad de temperatura entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F). El valor predeterminado está configurado en Fahrenheit (°F).

C Dial de control de temperatura

Gire el dial de control de temperatura (perilla) y seleccione la temperatura preestablecida deseada.

D Preajustes de temperatura

Usar una temperatura preestablecida es la forma más fácil de cocinar. Seleccione el preajuste deseado girando el dial de control de temperatura.

E Botón de cebado

Mantenga presionado para activar una alimentación adicional de pellets al brasero.

F Puertos de conexión de la sonda para carne

Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne a un puerto de conexión. La lectura aparecerá en la pantalla para la sonda de carne correspondiente seleccionada.

G FUMAR

Esta temperatura preestablecida hace funcionar la parrilla a la temperatura más baja, sin que se apague el fuego.

H APAGADO

Cuando el selector de control de temperatura se apaga, la pantalla permanecerá apagada.

I ALTO

Esta temperatura preestablecida hace funcionar la parrilla a la temperatura más alta.

J Temperatura de COCCIÓN

Muestra la temperatura de cocción deseada. Esta es la temperatura preestablecida que se selecciona girando el dial de control de temperatura.

K Temperatura REAL

Muestra la temperatura real desde el interior del barril principal. La lectura es tomada por la sonda de la parrilla (sensor).

L Lecturas de sonda de carne

Muestra la lectura de temperatura de la sonda (o sondas) para carne que están conectadas. La lectura corresponde al puerto de conexión enchufable seleccionada.



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o chatee en vivo con Atención al cliente.



OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN

- Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible elevado (A). Mantenga su parrilla en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Todas las unidades Pit Boss® deben mantener un espacio libre mínimo de 914 mm (36 pulgadas) de las construcciones combustibles y este espacio libre debe mantenerse mientras la parrilla esté en funcionamiento. (B)

- Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione el blíster de la parrilla, las piezas y los accesorios después de sacarlos de la caja protectora de envío. Deseche todos los materiales de embalaje del interior y exterior de la parrilla antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de montaje.

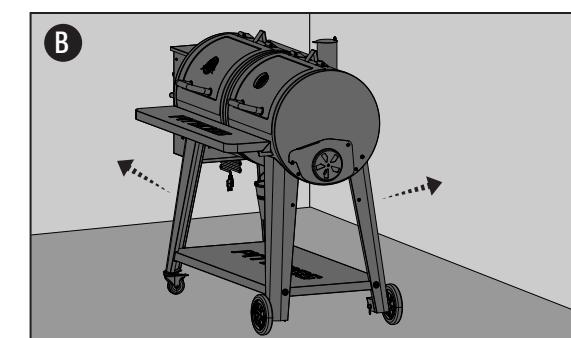
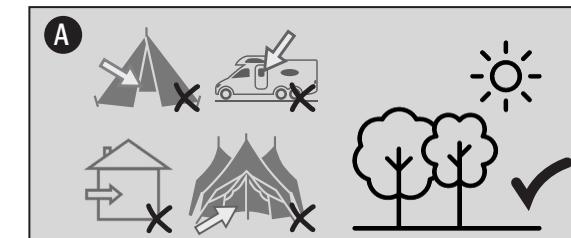
Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblarla. Comuníquese con su distribuidor o con Atención al cliente de Pit Boss® para obtener piezas.

- Ensamble la unidad de acuerdo con las instrucciones de la guía de ensamblaje.

CEBADO DE BARRENA

La primera vez que use su parrilla o cada vez que su parrilla se quede sin gránulos en la tolva, deberá cebar la barrena. Si no está cebrada, la parrilla se apagará antes de que se enciendan los gránulos y no se iniciará ningún fuego. Siga estos pasos para cebar la barrena:

- Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o que bloqueen el sistema de alimentación del tornillo sinfín.
- Retire todos los componentes de cocción del interior de la parrilla. Localice el brasero en la parte inferior de la parrilla de pellets.
- Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
- Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha. Gire el dial de control de temperatura a SMOKE. Verifique los siguientes elementos:
 - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque sus manos o dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
 - Después de aproximadamente un minuto, debe oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor no brilla en rojo, pero se calentará mucho y se quemará. No toque el encendedor.
- Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
- Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
- Presione el botón de encendido para encender la unidad. Mantenga el dial de control de temperatura en SMOKE. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
- Mantenga presionado el botón de cebado hasta que vea que los gránulos caen del sinfín al brasero. Ahora puede soltar el botón Prime.
- Ahora puede apagar su parrilla. Asegúrese de permitir que su parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado y es seguro desenchufarla.
- Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal.
- ¡Su parrilla ya está preparada y lista para usar! Si este es el primer uso de la parrilla, proceda a quemar la parrilla.



PRIMER USO (QUEMADO)

Una vez que se haya cebado la tolva y antes de cocinar en la parrilla por primera vez, es importante completar un quemado de la parrilla para quemarla y eliminar cualquier materia extraña.

- Siga las instrucciones de uso regular (a continuación) para encender la unidad.
- Gire el dial de control de temperatura a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa hacia abajo) durante 30 a 40 minutos.
- Siga las instrucciones de apagado para apagar la unidad o proceda a asar a la temperatura deseada.

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA DURA

Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida que se familiarice con su parrilla, es aconsejable colocar un termómetro para exteriores cerca de su área de cocción. La práctica hace la perfección.

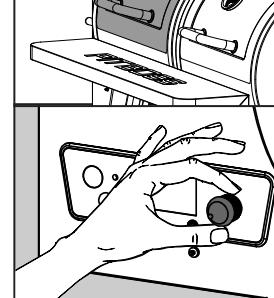
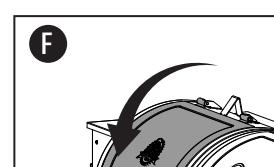
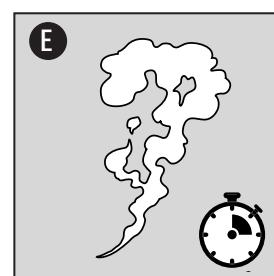
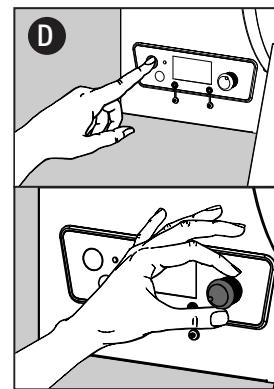
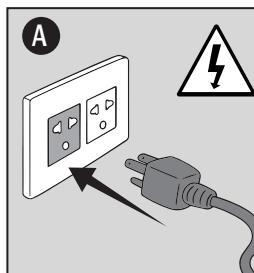
Las lecturas de temperatura en el tablero de control pueden no coincidir exactamente con el termómetro. La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la calidad del combustible de pellets que se utiliza, la tapa que se abre y la cantidad de alimentos que se cocinan.

Siga estos pasos para el uso regular de su parrilla:

- Confirme que la barrena esté cebrada. Si no, cebe la barrena.
- Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. (A)
- Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales. (B)
- Abra la tapa de la parrilla. (C)
- Presione el botón de encendido para encender la unidad. Gire el dial de control de temperatura a SMOKE (D). Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
 - El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero.

La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de arranque.

 - La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido (E). Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorchas y observe que se produce algo de calor.
- Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. ¡Gire el dial de control de temperatura a la temperatura deseada y comience a asar! (F)

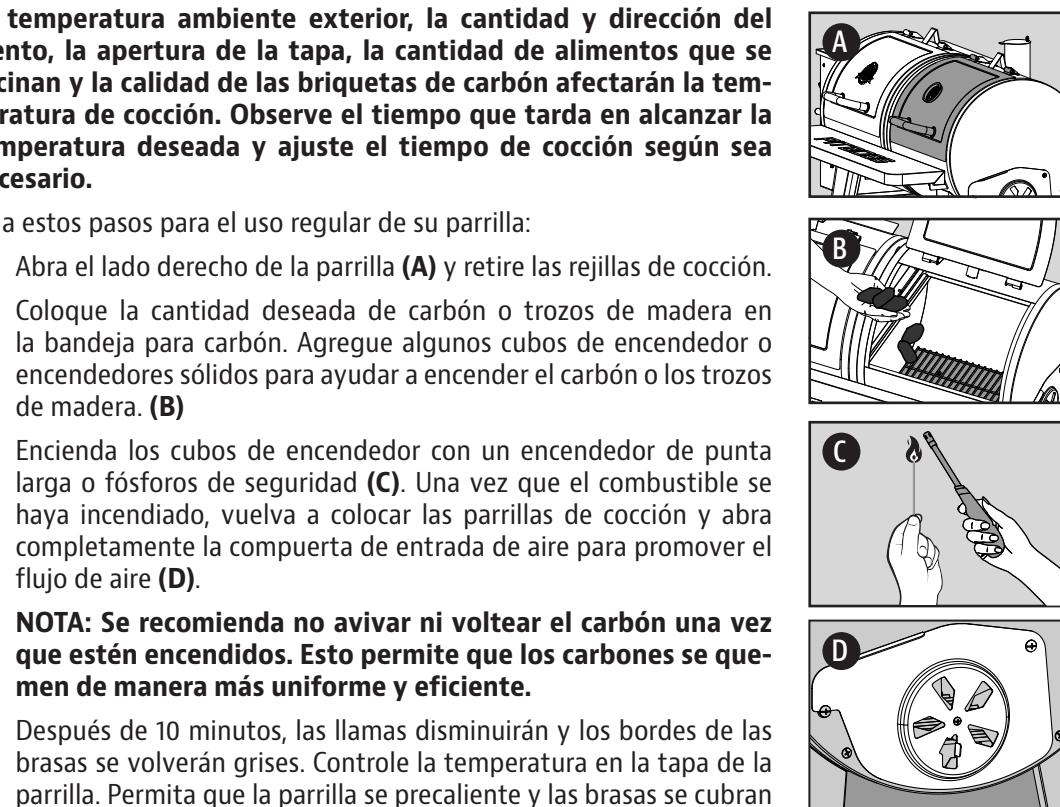


COMBUSTIBLE DE CARBÓN O TROZOS DE MADERA

La temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la apertura de la tapa, la cantidad de alimentos que se cocinan y la calidad de las briquetas de carbón afectarán la temperatura de cocción. Observe el tiempo que tarda en alcanzar la temperatura deseada y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.

Siga estos pasos para el uso regular de su parrilla:

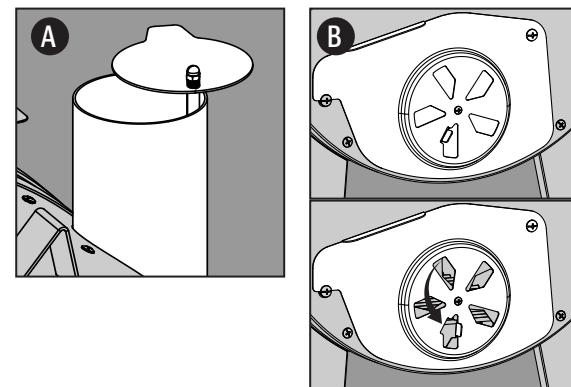
1. Abra el lado derecho de la parrilla (**A**) y retire las rejillas de cocción.
2. Coloque la cantidad deseada de carbón o trozos de madera en la bandeja para carbón. Agregue algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos para ayudar a encender el carbón o los trozos de madera. (**B**)
3. Encienda los cubos de encendedor con un encendedor de punta larga o fósforos de seguridad (**C**). Una vez que el combustible se haya incendiado, vuelva a colocar las parrillas de cocción y abra completamente la compuerta de entrada de aire para promover el flujo de aire (**D**).
4. Despues de 10 minutos, las llamas disminuirán y los bordes de las brasas se volverán grises. Controle la temperatura en la tapa de la parrilla. Permita que la parrilla se precaliente y las brasas se cubran con ceniza blanca, mostrando que están al máximo de calor.
5. Una vez que se completa el precalentamiento, está listo para comenzar a cocinar! Ajuste la lengüeta de control del amortiguador para promover más o menos flujo de aire a través de la parrilla para alcanzar el rango de temperatura deseado.
6. Abra el panel de la compuerta de aire (**E**) para agregar nuevas briquetas de carbón a la bandeja de carbón utilizando pinzas de mango largo (**F**). No esparza el carbón por toda la parrilla, sino que apile los nuevos encima de los viejos que están encendidos.



AMORTIGUADORES Y CHIMENEA

El uso adecuado de la chimenea (**A**) y la compuerta de la parrilla (**B**) le ayudará a cocinar los alimentos "perfectamente" en todo momento. Sin embargo, hay otro componente a tener en cuenta. Cocinar con la tapa abierta o cerrada puede marcar una gran diferencia, dependiendo de la comida.

Con la tapa abierta y la compuerta de entrada de aire completamente abierta, obtendrá un mayor calor de las brasas porque el fuego tiene el máximo suministro de oxígeno.



CONTROL DE TEMPERATURA

	MUY BAJA	BAJA	MEDIO	MEDIO/ALTO	ALTA
Volumen de carbón	Mínima	Dos puños	Media llena	Mayormente llena	Completa
Amortiguador de entrada de aire	Mayormente cerrada	Mayormente cerrada	Medio abierta	Abierta	Abierta
pila de humo	Mayormente cerrada	Mayormente cerrada	Medio abierta	Abierta	Abierta
Tapa de parrilla	Cerrada	Cerrada	Cerrada	Cerrada	Abierta

*PRECAUCIÓN: El vapor y el humo de los conductos de escape estarán calientes. Gire el lado de ventilación de la parrilla lejos de usted mientras cocina. Evitar el contacto.

PREAJUSTES Y AHUMADO EN CALIENTE

Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. El arte del ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más largos, pero da como resultado un sabor a madera dura más natural (y un anillo de humo codiciado) en sus carnes. Las temperaturas de cocción más altas dan como resultado un tiempo de cocción más corto, lo que reduce el sabor ahumado.

Para obtener los mejores resultados, permita que las carnes descansen después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales regresen a la fibra de la carne, dando un corte mucho más jugoso y sabroso. Los tiempos de descanso pueden ser desde 3 minutos hasta 60 minutos, dependiendo del tamaño de la proteína.

PREAJUSTES DE TEMPERATURA

	MUY BAJA	BAJA	MEDIA	MED/ALTA	ALTA				
FUMAR	95°C 200°F	110°C 225°F	120°C 250°F	150°C 300°F	175°C 350°F	205°C 400°F	230°C 450°F	245°C 475°F	ALTA
TIPO DE CARNE									
TEMP PREESTABLECIDA		TIEMPO ESTIMADO		TEMP OBJETIVO					
AVES									
Pavo (entero)	110°C / 225°F		30-35 MIN/LB		74°C / 165°F				
Pollo (entero)	190°C / 375°F		3-4 HR		74°C / 165°F				
Baquetas, Pechos	190°C / 375°F		1-2 HR		74°C / 165°F				
Aves de caza menor	190°C / 375°F		1-2 HR		74°C / 165°F				
Pato	135°C / 275°F		2-3 HR		74°C / 165°F				
CERDO									
Jamón (entero)	120°C / 250°F		15-20 MIN/LB		71°C / 160°F				
Tostar	190°C / 375°F		3-4 HR		74°C / 165°F				
Costillares	120°C / 250°F		4 HR		88°C / 190°F				
Costillitas	95°C / 200°F		3-4 HR		88°C / 190°F				
Filete de lomo	110°C / 225°F		1.5 HR		82°C / 180°F				
Trasero (hombro)	110°C / 225°F		1.5 HR / LB		93-98°C / 200-210°F				
RES									
Bife	120°C / 250°F		8-10 MIN		60°C / 140°F				
Filete de lomo	110°C / 225°F		2-3 HR		60°C / 140°F				
Tostar	110°C / 225°F		3-4 HR		63°C / 145°F				
Costillares	110°C / 225°F		3-4 HR		79°C / 175°F				
Costilla	120°C / 250°F		15-20 MIN/LB		57°C / 135°F				
Falda	110°C / 225°F		1 HR / LB		107-121°C / 225-250°F				
JUEGO SALVAJE									
Filete de lomo	110°C / 225°F		1-2 HR / LB		74°C / 165°F				
Tostar	120°C / 250°F		1-2 HR / LB		74°C / 165°F				
MARISCOS									
Filetes	110°C / 225°F		30-45 MIN		63°C / 145°F				
Salmón (entero)	95°C / 200°F		2-3 HR		63°C / 145°F				
Langosta	95°C / 200°F		2-3 HR		63°C / 145°F				

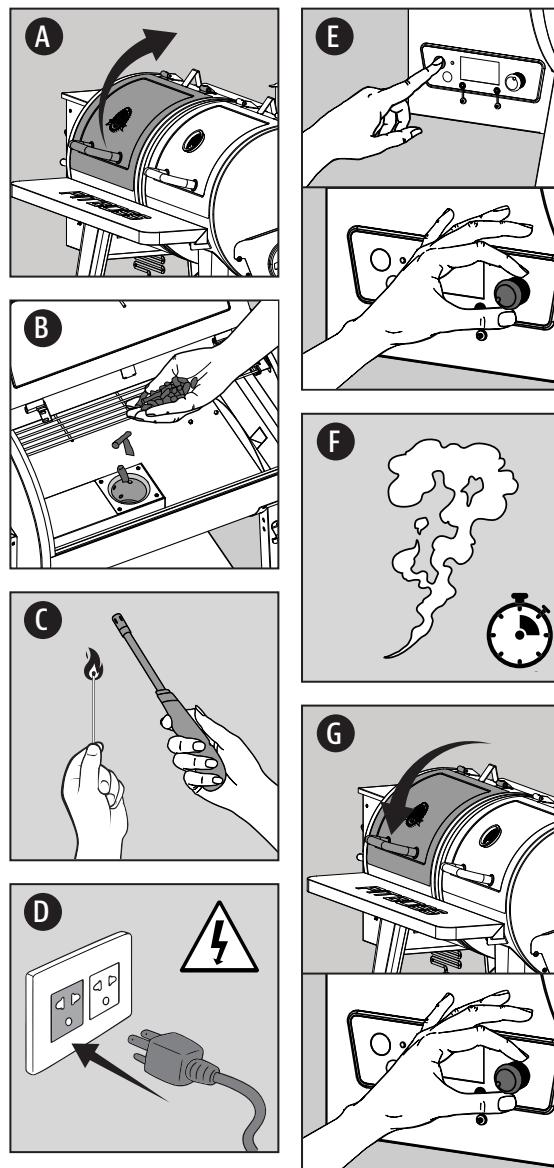


ARRANQUE MANUAL DE PELLETS

Si por alguna razón su encendedor eléctrico falla o la llama de su parrilla se apaga durante una cocción, encienda su parrilla usando el método manual.

Siga estos pasos para usar su parrilla de manera segura sin un encendedor que funcione:

1. Confirme que la tolva esté cebada. Si no, cebé la tolva.
2. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales.
3. Abra la tapa de la parrilla (A). Retire los componentes de cocción para exponer el brasero. Revise el brasero para asegurarse de que no haya obstrucciones. Coloque un puñado generoso de pellets en el brasero (B). Rocíe un iniciador de fuego gelificado u otro iniciador de gránulos apropiado sobre la parte superior de los gránulos. También es apropiada una pequeña cantidad de iniciador de fuego de combustible sólido, como uno compuesto de aserrín y cera, o virutas de madera. Agregue otra pequeña cantidad de gránulos en el brasero.



ADVERTENCIA: No use alcohol, gasolina, líquido para encendedores o queroseno para encender o refrescar el fuego en su parrilla.

4. Encienda el contenido del brasero con una cerilla larga o un encendedor de punta larga (C). Deje que el motor de arranque se queme durante 3 a 5 minutos.

ADVERTENCIA: No intente agregar más iniciador de fuego en el brasero. Esto puede causar lesiones.

5. Vuelva a colocar rápida y cuidadosamente los componentes de cocción en el interior del cuerpo de la parrilla.
6. Conecte el cable de alimentación a una fuente de alimentación con conexión a tierra (D).
7. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Gire el selector de control de temperatura a HUMO (E). Esto activará el ciclo de puesta en marcha:

- El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero.
- La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de puesta en marcha.
- La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido (F). Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.

8. Una vez que el humo blanco y denso se ha dispersado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. ¡Gire el dial de control de temperatura a la temperatura deseada y comience a asar! (G)

CERRAR

Siga estos pasos para apagar con seguridad el lado de pellets de su parrilla:

- Presione el botón de encendido para apagar la unidad y coloque el dial de control de temperatura en APAGADO. (A)

La parrilla comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El sistema de barrena dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento.

- Una vez que se completa el ciclo de apagado (el ventilador se apaga), desconecte el cable de alimentación. (B)

IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y permita que se ejecute el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo una vez que se complete el ciclo de apagado y/o antes de limpiarlo. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.

Siga estos pasos para apagar con seguridad el lado de carbón de su parrilla:

- Cierre la tapa de la parrilla en el cuerpo de la parrilla. Deje de agregar más combustible a la bandeja de carbón.
- Cierre completamente la compuerta de entrada de aire y la chimenea y deje que el fuego se apague naturalmente debido a la falta de oxígeno.

IMPORTANTE: No use agua para extinguir el carbón ya que podría dañar la parrilla.

MÁS FUNCIONES

Consejos para la sonda de carne

La sonda para carne mide la temperatura interna de su carne en la parrilla, similar a su horno interior. ¡Más sondas de carne significan más lecturas!

- Coloque una sonda de carne en la parte más gruesa de su carne.
- Cuando no esté en uso, desconéctelo del puerto de conexión de la sonda para carne y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la parrilla se sobrecalienta, se apagará automáticamente como medida de seguridad. Esto a menudo se debe a un incendio de grasa o una sobrealimentación de combustible.
- Consulte solución de problemas para obtener más detalles.

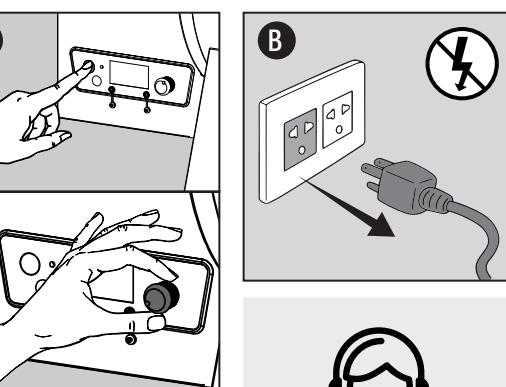
Prime para una recuperación rápida

Use el botón Prime para activar una alimentación adicional de pellets al brasero.

- Esto se puede usar para agregar más combustible al fuego antes de abrir la tapa del barril, lo que resulta en un tiempo de recuperación de calor rápido.
- Úselo cuando esté poco fumado, para aumentar la intensidad del sabor a humo limpio. ¡Una alimentación extra de gránulos agregará una explosión de bondad ahumada!

Advertencia de fuego bajo

- Si el fuego en el brasero corre el riesgo de apagarse, la lectura de la temperatura REAL parpadeará como una función de advertencia.
- Agree más combustible a la tolva o consulte la solución de problemas para obtener más detalles.



Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o chatee en vivo con Atención al cliente.

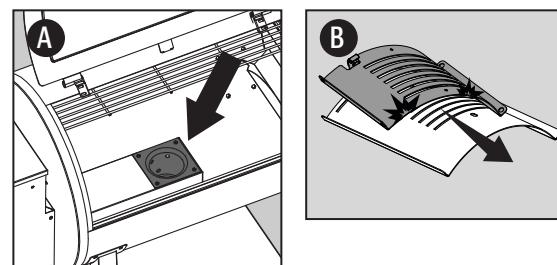


CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Cualquier unidad Pit Boss® le brindará muchos años de sabroso servicio con una limpieza mínima. Siga estos consejos para dar servicio a su parrilla:

Superficies internas

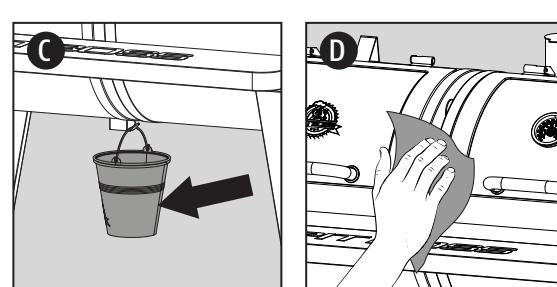
- Limpie su brasero después de algunos usos. Esto asegurará un encendido adecuado y evitará la acumulación de escombros o cenizas. (A)
- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción de la parrilla. Utilice la placa deslizante del asador de llama para raspar la placa principal y viceversa (B). Retire los desechos del interior de su barril con una aspiradora para húmedo/seco. Para una limpieza más profunda, use el limpiador y desengrasante Pit Boss® para el interior y el exterior de la parrilla.



IMPORTANTE: Debido al alto calor, no cubra los componentes del asador a la llama con papel de aluminio.

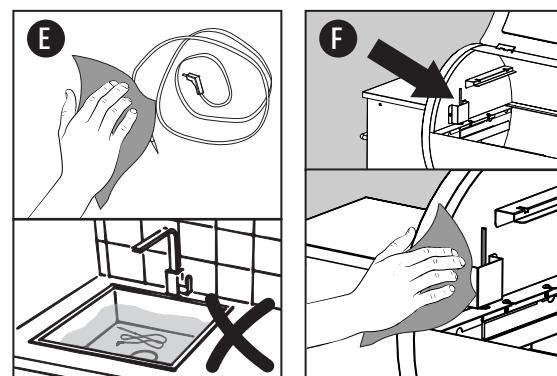
Superficies externas

- Revise su cubeta de grasa con frecuencia y límpielas según sea necesario. Ten en cuenta el tipo de cocina que haces. (C)
- Limpie su parrilla después de cada uso (D). Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No use limpiadores para hornos, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores de la parrilla. Todas las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento y conservación general. Para rasguños de pintura, desgaste o descamación del acabado, todas las superficies pintadas se pueden retocar con una pintura para barbacoa a alta temperatura.
- Una cubierta de parrilla es su mejor protección contra el clima y los contaminantes del exterior. Cuando no esté en uso o para almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad cubierta en un garaje o cobertizo.



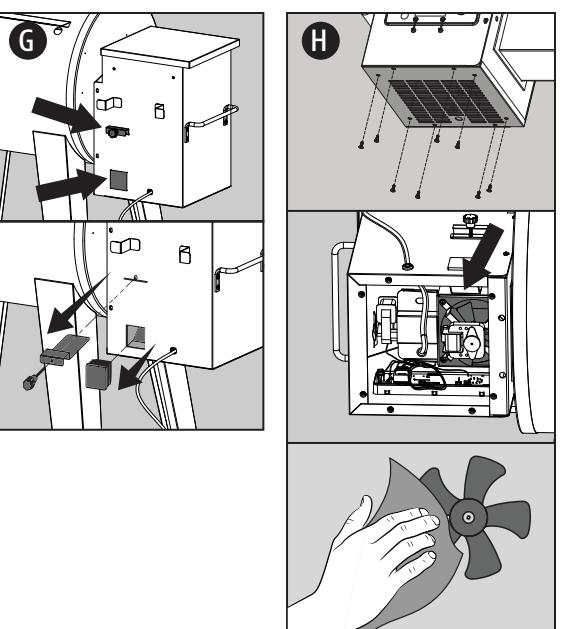
Sondas

- Limpie la sonda para carne después de cada uso. Una sonda para carne que no esté en uso debe enrollarse en un rollo grande y suelto. Las torceduras o pliegues en los cables de la sonda pueden causar daños. No lo coloque en el lavavajillas ni lo sumerja en agua. Los daños por agua en los cables internos provocarán un cortocircuito en la sonda para carne, lo que generará lecturas falsas. (E)
- Revise y límpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en la pared del lado izquierdo. Si la lectura del tablero de control es muy diferente de la lectura del termómetro de la parrilla, el problema suele ser una sonda de la parrilla sucia. (F)
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.



Conjunto de tolva

- La tolva incluye una función de limpieza para facilitar la limpieza y el cambio de sabores de combustible de gránulos. Para vaciar, ubique la placa y la tapa del conducto de caída en la parte trasera de la tolva. Coloque un balde limpio y vacío debajo de la tapa del conducto de caída y luego retire la pieza de la tapa. Desenrosque la placa, deslícela hacia afuera y los gránulos se vaciarán. (G)



NOTA: Use un cepillo de mango largo o una aspiradora de taller para eliminar el exceso de gránulos, aserrín y desechos para una limpieza completa a través de la rejilla de la tolva.

- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los gránulos del alimentador de espiral. Para ello solo tiene que hacer funcionar la barbacoa, con la tolva vacía, hasta que hayan salido todos los gránulos del tubo del alimentador de espiral.
- Revise y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la tolva. Una vez que se haya retirado el panel de acceso a la tolva, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Esto asegura que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de alimentación. (H)

HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parte inferior de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Brasero	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Parrillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Asador a la llama	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspe la placa principal con el control deslizante, no lave limpia
Cubo de grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barrena	Cuando se vacía la bolsa de gránulos	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta que se vacíe la tolva
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Ventilación de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sonda de parrilla	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

La limpieza y el mantenimiento adecuados y el uso de combustible limpio, seco y de calidad evitarán problemas operativos comunes. Cuando su parrilla Pit Boss® funciona mal o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas pueden ser útiles.

ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir la barbacoa para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	El dial de control de temperatura sigue apagado.	Pulse el botón de Encendido y asegúrese de que brille de color azul para indicar si hay conexión eléctrica. Gire el Dial de control de temperatura a un ajuste de temperatura.
No conectada a una fuente de alimentación	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
Fusible quemado en el tablero de control	Fusible quemado en el tablero de control	Extraiga el panel de acceso a la tolva. Empuje hacia dentro las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control y tire cuidadosamente del controlador situado dentro de la tolva para soltarlo. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
Tablero de control defectuoso	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
El fuego de la chimenea no se enciende	El alimentador de espiral no se ceba	Antes de usar la unidad por primera vez o siempre que la tolva esté completamente vacía, debe cebarse el alimentador de espiral para que los gránulos el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los gránulos lleguen a la chimenea. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
El motor de alimentador de espiral está atascado	El motor de alimentador de espiral está atascado	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad, gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR e inspeccione el alimentador de espiral. Confirme visualmente si el alimentador de espiral está soltando gránulos en la chimenea. Si no funciona bien, llame a Atención al cliente para solicitar asistencia o una pieza de recambio.
Fallo del sistema de ignición	Fallo del sistema de ignición	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad y gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR, e inspeccione el sistema de ignición. Confirme visualmente si el sistema de ignición funciona colocando la mano por encima de la chimenea y comprobando si percibe calor. Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresale aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la chimenea. Si no funciona bien, siga el Procedimiento de arranque manual para continuar usando la barbacoa, pero si necesita asistencia o algún recambio, llame al servicio de Atención al cliente.
Puntos parpadeantes en la pantalla	El sistema de ignición está encendido	No es un error que afecte a la barbacoa. Se usa para indicar que la unidad está encendida y en modo Arranque (sistema de ignición encendido). El sistema de ignición se apagará una vez transcurridos cinco minutos. Una vez que hayan desaparecido los puntos parpadeantes, la barbacoa comenzará a ajustar la temperatura deseada que se haya seleccionado.
Temperatura parpadeante en la pantalla	La temperatura de la barbacoa es inferior a 65 °C/150 °F	No es un error que afecte a la unidad, sino que se usa para indicar que hay riesgo de que el fuego se apague. Compruebe si hay combustible suficiente en la tolva o hay alguna obstrucción en el alimentador de espiral. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento. Compruebe la sonda de temperatura de la barbacoa y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe si la chimenea presenta acumulación de cenizas u obstrucciones, y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si hay acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando (rotando) y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado.

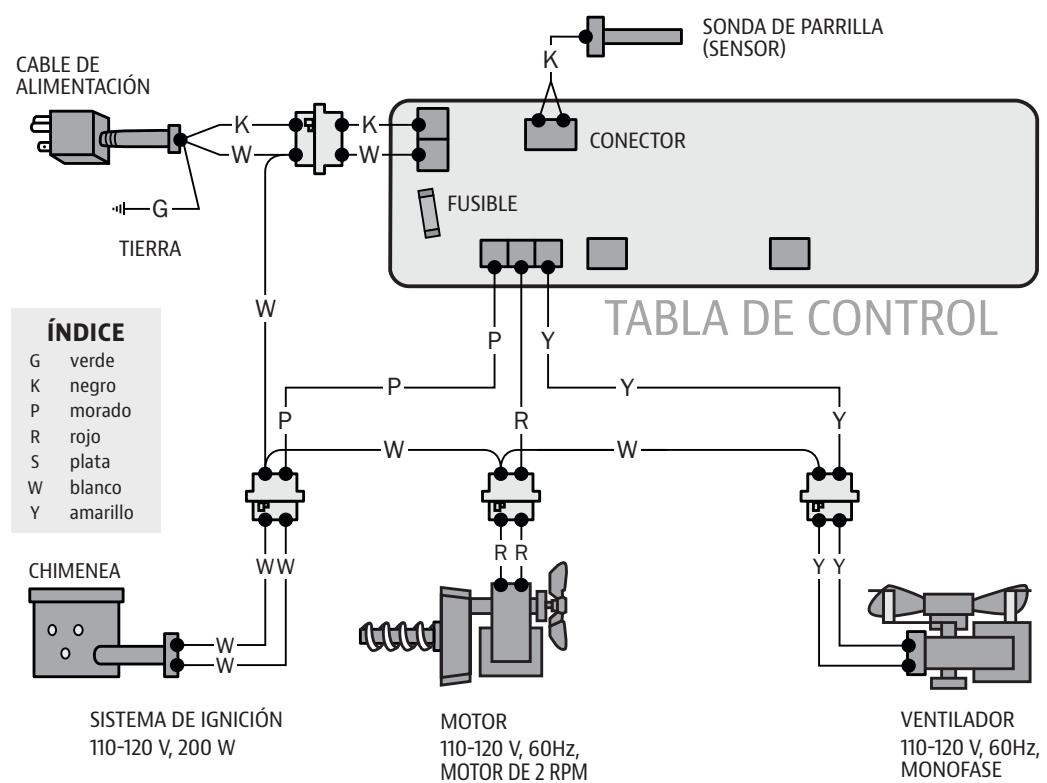
Código de error "ErH"	La unidad se ha recalentado, posiblemente debido a fuego de grasa o exceso de combustible.	Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad y deje enfriar la barbacoa. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento. Tras las tareas de mantenimiento, extraiga los gránulos y confirme la colocación de todas las piezas componentes. Una vez se haya enfriado, pulse el botón de Encendido para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el error, póngase en contacto con Atención al cliente.
Código de error "Erl"	La parrilla no realiza el ciclo de inicio	Verifique el posicionamiento correcto de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Compruebe la sonda de la parrilla. Confirme si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
	La parrilla no permanece encendida	
Código de error "Err"	El cable de la sonda de la parrilla no se conecta.	Retire el panel de acceso a la tolva y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la sonda de la parrilla al tablero de control.
Código de error "NoP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
La barbacoa no alcanza o no mantiene la temperatura estable	Circulación de aire insuficiente en la chimenea	Compruebe si la chimenea presenta acumulación de ceniza u obstrucciones. Siga las Instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado. Una vez realizados los pasos anteriores, encienda la barbacoa, establezca la temperatura en AHUMAR y espere 10 minutos. Compruebe si la llama es brillante y viva.
	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los gránulos es mala, o si estos son demasiado largos, esto puede producir obstrucciones en el sistema de alimentación. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
	Sonda de temperatura	Compruebe el estado de la sonda de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar un recambio si está dañada.
La barbacoa despidió demasiado humo o humo descolorido	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
	Calidad de los gránulos de madera	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para limpiar. Sustituya por gránulos de madera secos.
	La chimenea está bloqueada	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la chimenea. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Circulación de aire insuficiente para el ventilador	Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.

Las briquetas de carbón no se encienden	Flujo de aire insuficiente	Ajuste la lengüeta de control de la compuerta para asegurarse de que la compuerta de entrada de aire esté totalmente abierta para lograr el máximo flujo de aire hacia la bandeja de carbón. Asegúrese de que no haya acumulación de cenizas ni obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento, si es necesario. Retire la tapa de la parrilla si desea temperaturas altas y para permitir que llegue más oxígeno a la bandeja de carbón.
	Falta de combustible	Revise la bandeja de carbón para verificar que el nivel de combustible sea suficiente. Agregue algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos para ayudar con el encendido. El uso recomendado de briquetas de carbón es un máximo de 0,45 kg / 1 lb por quemadura.
Termómetro no se mueve	Parte rota	El termómetro necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Parrilla demasiado caliente	Parrilla no lo suficientemente caliente	Ajuste la lengüeta de control del amortiguador para disminuir el flujo de aire a la bandeja de carbón. Coloque la tapa de la parrilla para permitir que el combustible se ahogue con la falta de oxígeno.
	Demasiado combustible	Para cocinar a baja temperatura, use menos combustible. Retire con cuidado un poco de combustible de la bandeja de carbón y colóquelo en un recipiente de metal con una tapa que cierre bien para permitir que las cenizas se enfríen por completo.
Parrilla no lo suficientemente caliente	Aumentar el flujo de aire	Ajuste la lengüeta de control de la compuerta para aumentar el flujo de aire a la bandeja de carbón a través de la compuerta de entrada de aire. Asegúrese de que no haya acumulación de cenizas ni obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento, si es necesario. Retire la tapa de la parrilla si desea temperaturas altas.
	Falta de combustible	Para cocinar a alta temperatura, use más combustible. Con cuidado, agregue más combustible a la bandeja de carbón.

DIAGRAMA DE CABLEADO

FUENTE DE ALIMENTACIÓN	AC 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE	2.0 KG/H / 4.4 LB/H

NOTA: los componentes eléctricos, que han superado las pruebas de seguridad y los servicios de certificación de producto, cumplen la tolerancia de prueba de ± 5-10 por ciento.



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o chatee en vivo con Atención al cliente.



#12001

PIEZAS DE REPUESTO

Póngase en contacto con su distribuidor local o visítenos en línea para obtener un catálogo completo de piezas.

ESPAÑOL

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricadas por Dansons, cuentan con una garantía de 5 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 5 años para los componentes eléctricos de este producto. Dansons garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.

Esta garantía no se aplica:

- si no puede proporcionar prueba de la compra o después de que la garantía haya expirado.
- a daños o defectos por uso y desgaste, como rayones, abolladuras, abolladuras, astillas o grietas cosméticas menores. Estos cambios estéticos del producto no afectan a su rendimiento.
- si su producto no ha sido instalado, operado, limpiado y mantenido en estricta conformidad con el manual del producto adjunto. La garantía no cubre daños o roturas por uso indebido, manejo inadecuado o modificaciones personalizadas.
- herrumbre u oxidación, a menos que haya pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Incluso al utilizar materiales que resisten la oxidación, los revestimientos protectores pueden verse comprometidos por diversas sustancias y condiciones fuera del control del fabricante. Las altas temperaturas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas para césped y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los revestimientos metálicos.
- a daños o defectos que ocurran durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso para el que no esté destinado el producto.
- a daños o defectos que excedan el costo del producto.
- a daños o defectos causados por el servicio o la reparación del producto por parte de un distribuidor no autorizado de Pit Boss®.

Durante el plazo de la garantía, los Danson se obligan a proporcionar un reemplazo para los componentes defectuosos y/o defectuosos y no cobrarán por la reparación o el reemplazo de las piezas devueltas, con flete prepago, si se determina que las piezas están defectuosas al examinarlas.

Dansons no acepta responsabilidad, legal o de otro tipo, por daños incidentales o consecuentes a la propiedad o a las personas que resulten del uso de este producto, durante o después del período de garantía. Todas las garantías del fabricante se establecen en este documento y no se realizará ningún reclamo contra el fabricante por ninguna garantía o representación. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones establecidas en esta garantía limitada no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.

ESPAÑOL

REGISTRE SU PARRILLA

Registre su producto en menos de un minuto y obtenga acceso rápido y fácil a una impresionante colección de conocimientos de cocina.

Su registro (comprobante de compra) asegurará que reciba el mejor servicio de garantía con su producto. En el improbable caso de que haya problemas de seguridad, es nuestra forma rápida de notificarle.

MODELO PB1230PC

NÚMERO DE SERIE



FECHA DE COMPRA

YY YY YY MM DD

COMPRADO A
(DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)



ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su producto, nuestro útil equipo de atención al cliente está ansioso por ayudarlo. Tenga a mano su información de registro antes de ponerse en contacto con Atención al cliente.



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APLICACIÓN

ESPAÑOL



