



11035

PIT BOSS®



PB1000D3

110-120V

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE
INSTALLING AND USING THE APPLIANCE,
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT
D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL,
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES
DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO,
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

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 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 2728-2009 "pellet fuel burning cooking appliances" and ULC/ORD C2728-13 "pellet fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to UL and ULC standards.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA



WARNING: This product can expose you to chemicals including wood dust, 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, permission, 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 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This hardwood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

WARNING: 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 for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or chimney. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, hardwood 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.
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.

WARNING: This appliance shouldn't be used, cleaned, or maintained by children, or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Persons with a lack of experience or knowledge should be under the supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way to understand the hazards involved.

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

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

This pellet 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. Use only wood pellet fuel specified by the manufacturer. Do not use pellet fuel labeled as having 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 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), ash content < 1%.

WARNING: Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. 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

Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- 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
<ul style="list-style-type: none"> Setting Up Auger Priming First Use (Burn Off) Regular Use Presets & Hot Smoking Cooking in Smoke Mode Manual Start-up Shut-down More Functions 	
Care & Maintenance	14
Troubleshooting	16
Warranty	19
<ul style="list-style-type: none"> Terms & Conditions 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	PB1000D3
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	275W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	13.6 KG / 30 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,594 X 820 X 1,330 MM / 62.8 X 32.3 X 52.4 IN
WEIGHT	80.3 KG / 177.0 LB

USA

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

CANADA

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

NETHERLANDS

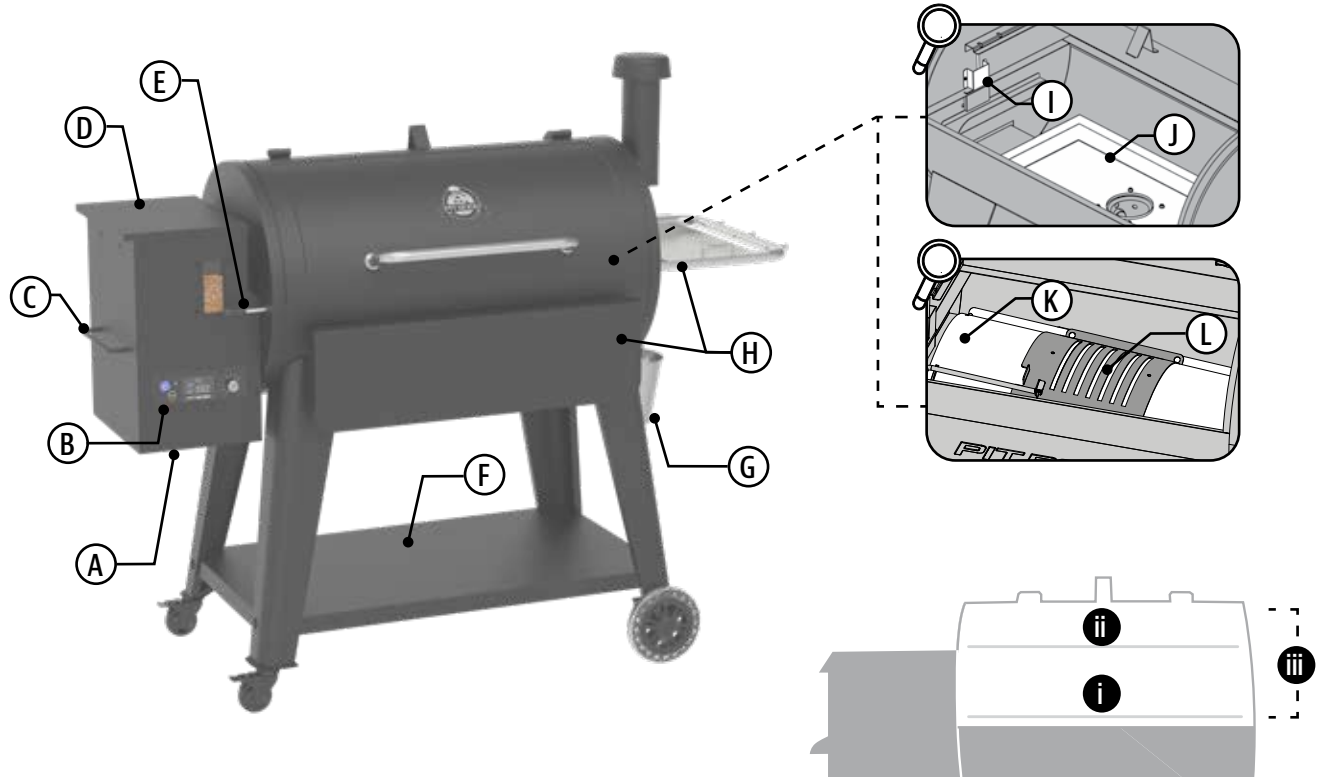
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



© 2023 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 Flame Broiler™ Adjustment Bar

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

F Open Bottom Cart

The sturdy, open-cart design is perfect for keeping barbecue tools and seasonings off the ground.

G Easy Access Grease Bucket

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

H Front and Side Shelves

Convenient shelves add ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

I 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.

J Defuser Plate

By using a heat deflector in the grill body, it will keep the temperature inside the grill body stable and help reduce temperature fluctuations. As the heat deflector will block off open flame, it allows the user to cook foods at a lower 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

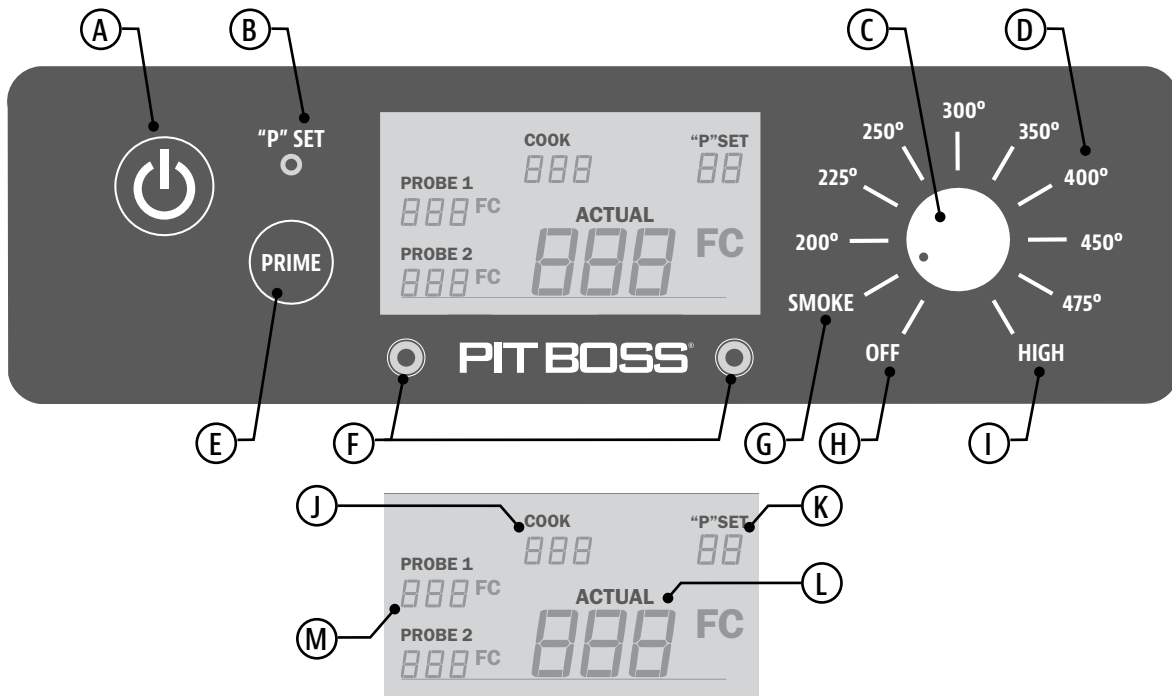
Indirect heat, or convection cooking, is possible when the slide plate covers the slits of the main plate. Infuse more flavor into large cuts of meat or delicate foods with indirect heat.



COOKING AREA

- i 4,500 CM² / 697.6 IN²
- ii 1,952 CM² / 302.6 IN²
- iii 6,452 CM² / 1,000.2 IN²

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 Button

Use this button when the temperature control dial is set to SMOKE to control the cycle rate of the auger feeding pellets to the burn pot.

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 "P" SET

Displays the "P" Set cycle rate chosen. The cycle rate is selected by lightly pushing the "P" Set button, cycling from P0 to P7.

L ACTUAL Temperature

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

M 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.



#12001

OPERATION

SETTING UP

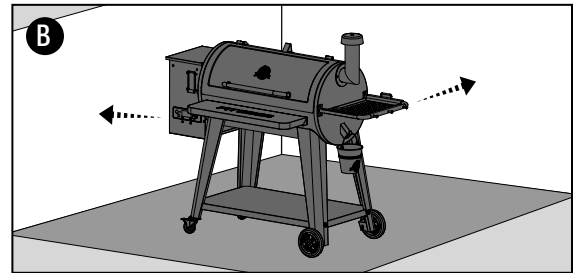
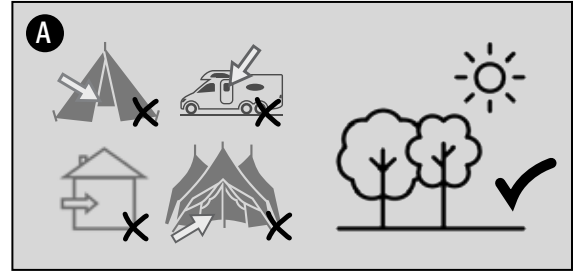
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang (A). Keep your grill in an area clear from combustible materials,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

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

2. 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.

3. 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:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill.
3. Plug the power cord into a power source.
4. 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.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Press the Power Button to turn the unit on. Keep the Temperature Control Dial at SMOKE. This will initiate the start-up cycle.
8. 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.
9. 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.
10. Re-install the cooking components into the main barrel.
11. 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 auger 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.

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

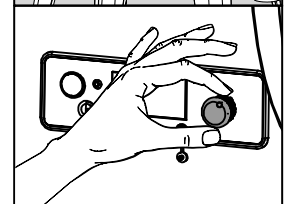
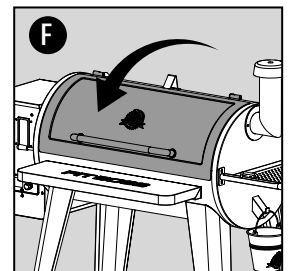
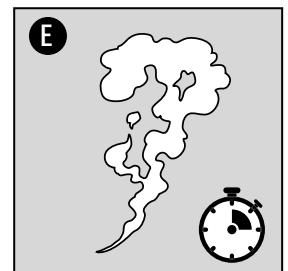
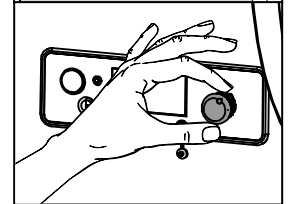
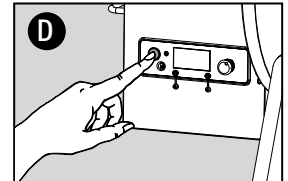
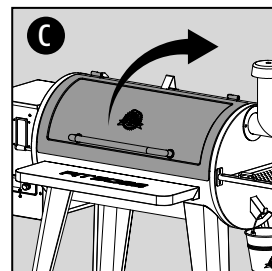
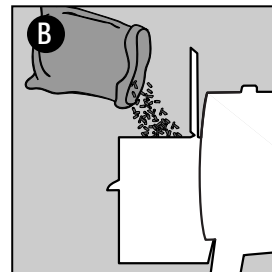
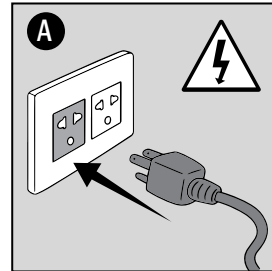
REGULAR USE

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:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets. **(B)**
4. Open the grill lid. **(C)**
5. 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.
6. 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)**



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 juicier, 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	90-98°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			
Fillet	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



Snapshot this chart for reference. You can thank us later!

COOKING IN SMOKE MODE





Using the SMOKE preset (commonly referred to as Smoke Mode) allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. Selecting Smoke Mode allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. In Smoke Mode, the auger can run a manual cooking mode based on the P Setting value selected. The default P-setting value is P-4. On this setting, such as the start-up cycle, the grill will feed pellets for 18 seconds and pause for 115 seconds. In most instances, you will want to keep the P-setting on the default.

This cooking preset is also very useful when cooking at low temperatures when the unit is highly affected by the ambient outdoor weather. Since extreme weather conditions can affect the internal cooking temperature of the grill, learning to use the "P" setting value based on your geographical location is advantageous.

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

Follow the P-setting chart below:

AUGER CYCLE RATE (SECONDS)

"P" SET VALUE	FEEDING ON	PAUSE TIME	
P0	18	55	<div style="text-align: center;"> OUTDOOR TEMPERATURE   start-up / default   </div>
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Raising the P Setting to P-5, P-6, or P-7 increases the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A higher P Setting is useful in warmer or hot environments that want to hot smoke but the ambient outdoor temperature amplifies the cooking temperature inside the grill.

Note: Monitor your burn pot closely, as raising the P-setting too high or too quickly may cause the fire to die out completely.

Lowering the P Setting to P-3, P-2, P-1, or P-0 will decrease the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A lower P Setting is used to compensate for cooler temperatures where the ambient outdoor temperature reduces or weakens the intensity of heat produced inside the grill. Lowering the P Setting can also minimize temperature swings in varying outdoor weather conditions.

MANUAL 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.

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

4. Light the contents of the burn pot using a long match or long-nosed lighter **(C)**. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes.

WARNING: Do not attempt to add more fire starter into the burn pot. This can cause injury.

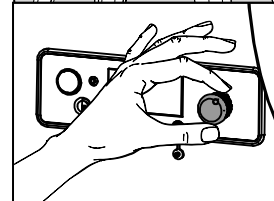
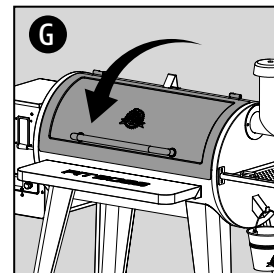
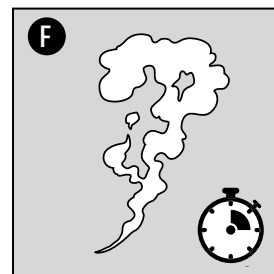
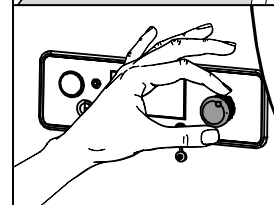
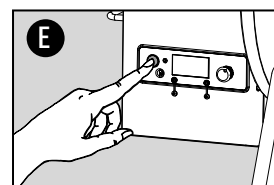
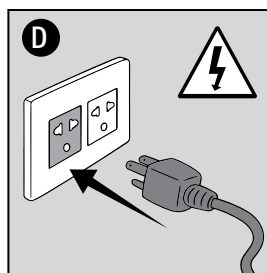
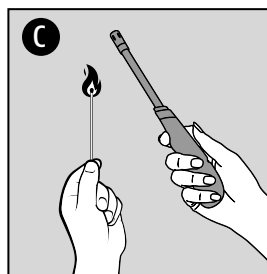
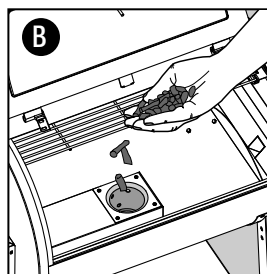
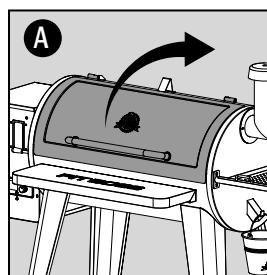
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the grill body.
6. Plug the power cord into a grounded power source **(D)**.
7. Press the Power Button to turn the unit on. Turn the Temperature Control Dial to SMOKE **(E)**. This will activate the start-up cycle:

- The auger feed system will begin to turn and the fan will supply air to the burn pot.

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.

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)**

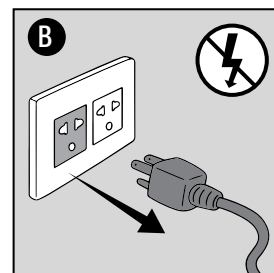
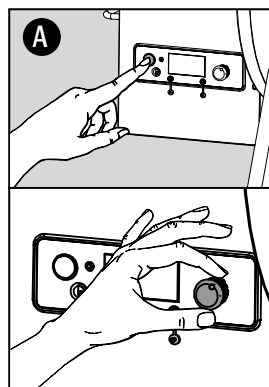


SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off 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.



MORE FUNCTIONS

Switching Temperature Units

1. Press and hold the "P" set button for two seconds and the temperature unit will change from Fahrenheit (°F) to Celsius (°C).
2. Repeat to switch back to Fahrenheit (°F).

Meat Probe Tips

The meat probe measure the internal temperature of your meat in the grill, similar to your indoor oven. More meat probes mean 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. A 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.



HAVE A QUESTION?

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



#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

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

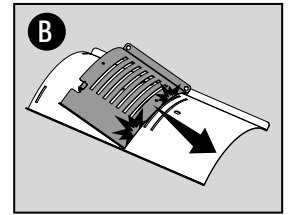
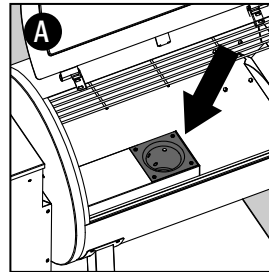
CARE & MAINTENANCE

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

Grill Interior

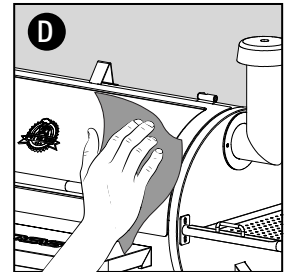
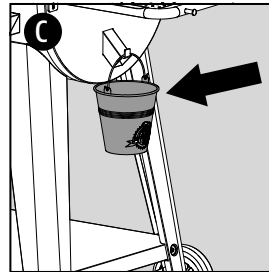
- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. **(A)**
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease 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.



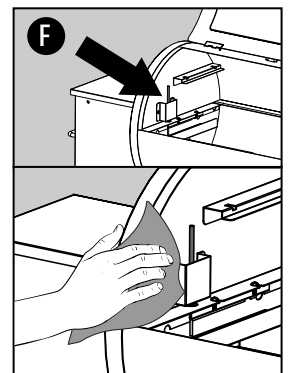
Grill Exterior

- 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.

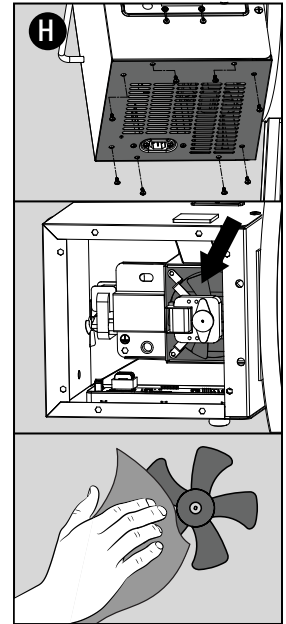
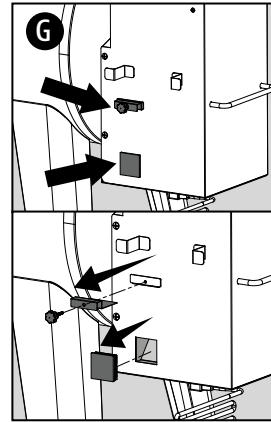


Hopper Assembly

- 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.

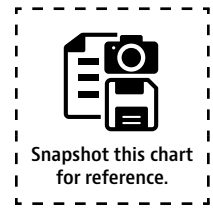
- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent,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



EN

GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry 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
Shelf	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
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 Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Cloth & Soapy Water
Grill Probe (Sensor) and Shield	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water



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.

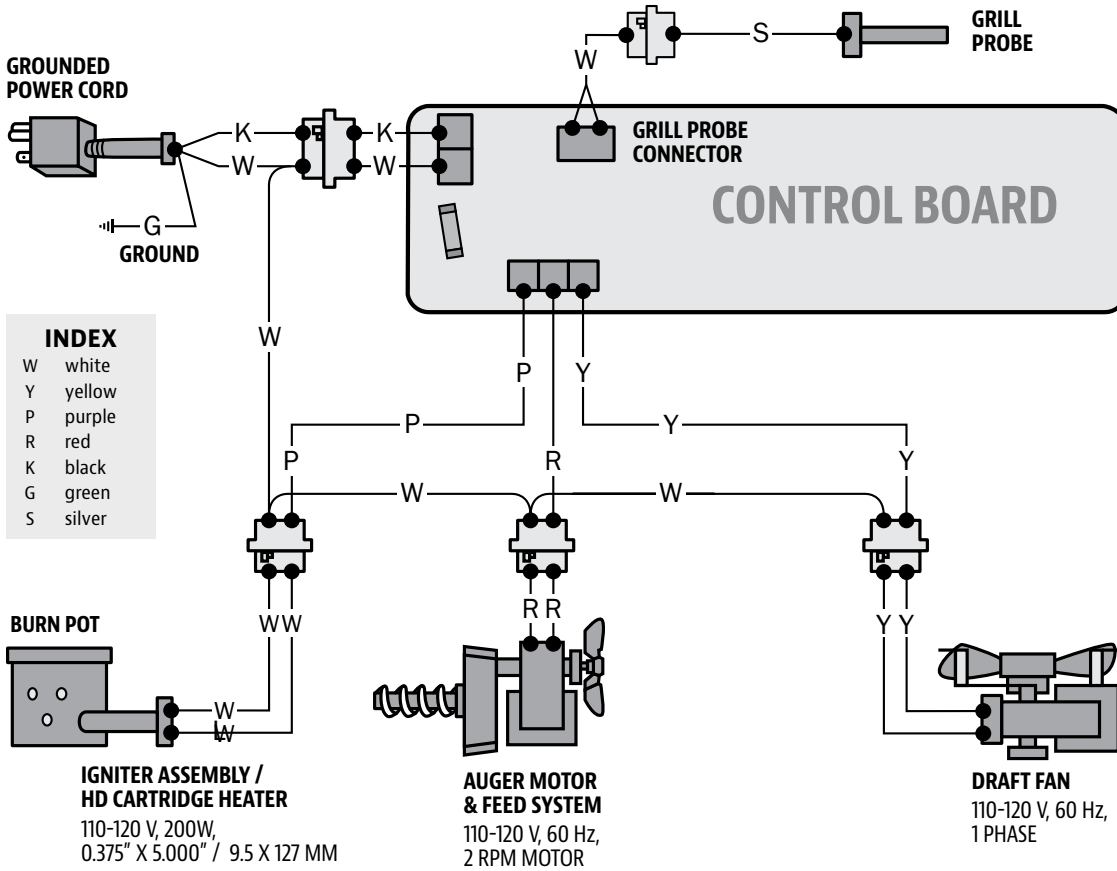
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature control dial is still off.	Press the Power Button, and ensure the button glows blue to show there is a power connection. Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not connected to power source	Ensure unit is plugged 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 (Sensor) and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check burn pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH" error code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.
"Err" error code	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
"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 (Sensor) to 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.
"NoP" error code	Bad connection at connection port	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.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Grill Temperature on SMOKE is too high	"P" Setting is too low	Push the "P" SET button and increase the "P" setting.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). 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	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	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	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.

WIRE DIAGRAM

POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	275W
FUEL INPUT RATING	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



NEED HELP?

Email Customer Care for technical and service related queries.



#12001

SHOW US YOUR RESULTS

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

#PITBOSSNATION

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 oxidization, 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, the 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.

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



EMAIL



APP

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

AVERTISSEMENT : veuillez lire l'intégralité du manuel avant installation et utilisation de cet appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des dommages corporels ou même la mort. Contactez les autorités locales compétentes concernant les restrictions et les exigences d'inspection en vigueur dans votre région. Conservez ces instructions.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ



Conformément aux procédures et spécifications répertoriées dans les normes UL 2728-2009 "appareils de cuisson à combustible à granulés" et ULC/ORD C2728-13 "équipements de combustion à combustible à granulés". Les appareils de cuisson aux granulés Pit Boss® Grills ont été testés de manière indépendante et répertoriés par INTERTEK (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes UL et ULC.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris la poussière de bois, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, et le monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulter WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 305mm (12 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

AVERTISSEMENT : si un feu de graisse a lieu, éteignez le gril et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Débranchez le câble d'alimentation. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Maintenez les câbles électriques et les combustibles loin des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre gril sous la pluie ou près d'une source d'eau. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

3. Suite à une période de stockage ou d'absence d'utilisation, vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué, que la trémie ne contient pas d'objet étranger et que le dispositif de ventilation ou la cheminée peuvent toujours évacuer l'air. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le gril est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie.** Les granulés de bois humides ou exposés à une forte humidité gonflent beaucoup, se décomposent et peuvent bloquer le système d'acheminement. Avant tout service ou entretien, débranchez toujours l'alimentation.

IMPORTANT ! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt s'effectuer. Ne débranchez l'appareil que lorsque le cycle d'arrêt est terminé et/ou avant de le nettoyer. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des dommages, des blessures graves, des incendies, des électrocutions ou même la mort.

Ne transportez pas votre gril lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est chaud. Veillez à ce que le feu soit entièrement éteint et que le gril soit parfaitement froid au toucher avant de le déplacer.

4. Le port de moufles ou gants pour barbecue résistants à la chaleur est recommandé lors de l'utilisation du gril. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux spécifiés pour cet appareil. Ne placez pas de housse pour barbecue ou tout objet inflammable dans l'espace de rangement situé sous le barbecue.
5. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la 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 avis contraire du service clients.

AVERTISSEMENT : cet appareil ne doit pas être utilisé, nettoyé ou entretenu par des enfants ou des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales. Les personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires doivent être sous la supervision ou la direction de quelqu'un pour utiliser l'appareil de manière sécurisée en comprenant les risques existants.

6. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. En cours d'utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux.
7. N'élargissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
8. Le produit peut comporter des pièces ou des rebords coupants. Tout contact peut entraîner une blessure. Manipulez-les avec précaution.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé par terre ou sur une surface non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enterrement ou dispersées localement, elles doivent d'abord rester dans le récipient fermé jusqu'à leur refroidissement complet.

GRANULÉS DE BOIS COMBUSTIBLES

L'appareil de cuisson par granulés est conçu pour être uniquement utilisé avec du bois dur combustible entièrement naturel sous forme de granulés. Tout autre combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et les informations relatives à la sécurité. Utilisez uniquement les granulés de bois indiqués par le fabricant. N'utilisez pas de granulés dont l'étiquette précise qu'ils contiennent des additifs. Les granulés de bois dur sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril sans l'utiliser durant une longue période, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin afin d'éviter tout bouchon. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 18 569 et 20 362 kJ/kg (8 000-8 770 BTU/lb), avec un taux de cendre < 1 %.

AVERTISSEMENT : n'utilisez jamais d'essence, de combustible à lampe de type essence, de pétrole, d'allume-feu liquide ou de liquides similaires pour allumer ou entretenir un feu dans cet appareil. Maintenez tout liquide de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.

Au moment de l'impression de ce document, il n'existe aucune norme industrielle concernant les granulés de bois pour barbecue, même si la plupart des presses à agglomérer et à granuler des aliments utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous pouvez trouver de plus amples informations sur www.pelletheat.org ou sur Pellet Fuel Institute.

Contactez votre revendeur local pour en savoir plus sur la qualité des granulés dans votre région ou pour obtenir de plus amples informations sur la qualité d'une marque. Comme il n'existe aucun contrôle de la qualité des granulés utilisés et des granulés impactés par l'humidité, nous n'assumons aucune responsabilité relative aux dommages causés par un combustible de mauvaise qualité.

CRÉOSOTE

Créosote - formation et nécessité de retrait. Lorsqu'elle brûle, elle produit une fumée noire composée d'un résidu de la même couleur. Lorsque les granulés de bois brûlent doucement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se mélangent à l'humidité pour former de la créosote. Au sein d'un conduit de cheminée relativement froid et d'une hotte de ventilation d'un feu brûlant lentement, les vapeurs de créosote se condensent. Les résidus de créosote s'accumulent alors sur la paroi du conduit et sur la hotte de ventilation. Lorsqu'elle s'enflamme, la créosote crée un feu extrêmement chaud.

Le conduit à graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer si de la graisse et/ou de la créosote se sont accumulées. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.

MONOXYDE DE CARBONE

Suivez ces instructions pour empêcher ce gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Reconnaissez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, sentiments de faiblesse, nausées, vomissements, somnolences et confusions. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes sanguins ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	20
Contenu de la boîte	23
Caractéristiques	23
Présentation de votre gril	24
Panneau de contrôle	25
Fonctionnement	26
<ul style="list-style-type: none"> • Installation • Amorçage de la vis sans fin • Première utilisation (brûlage) • Usage normal • Préréglages et fumage à chaud • Cuisson au fumage à froid • Démarrage manuel • Arrêt • Fonctionnalités supplémentaires 	
Entretien et maintenance	32
Dépannage	34
Garantie	37
<ul style="list-style-type: none"> • Conditions générales • Service client 	

CONTENU DE LA BOÎTE

1 x	GRIL ET PIÈCES
1 x	EMBALLAGE DU MATÉRIEL
2 x	SONDE DE CUISSON
1 x	GUIDE D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL D'UTILISATION

CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	PB1000D3
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	275W
TYPE DE COMBUSTIBLE	GRANULÉS DE BOIS DUR
CAPACITÉ EN COMBUSTIBLE	13,6 KG / 30 LB
PLAGE DE TEMPÉRATURES	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1 594 X 820 X 1 330 MM / 62,8 X 32,3 X 52,4 PO.
POIDS	80,3 KG / 177,0 LB

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

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

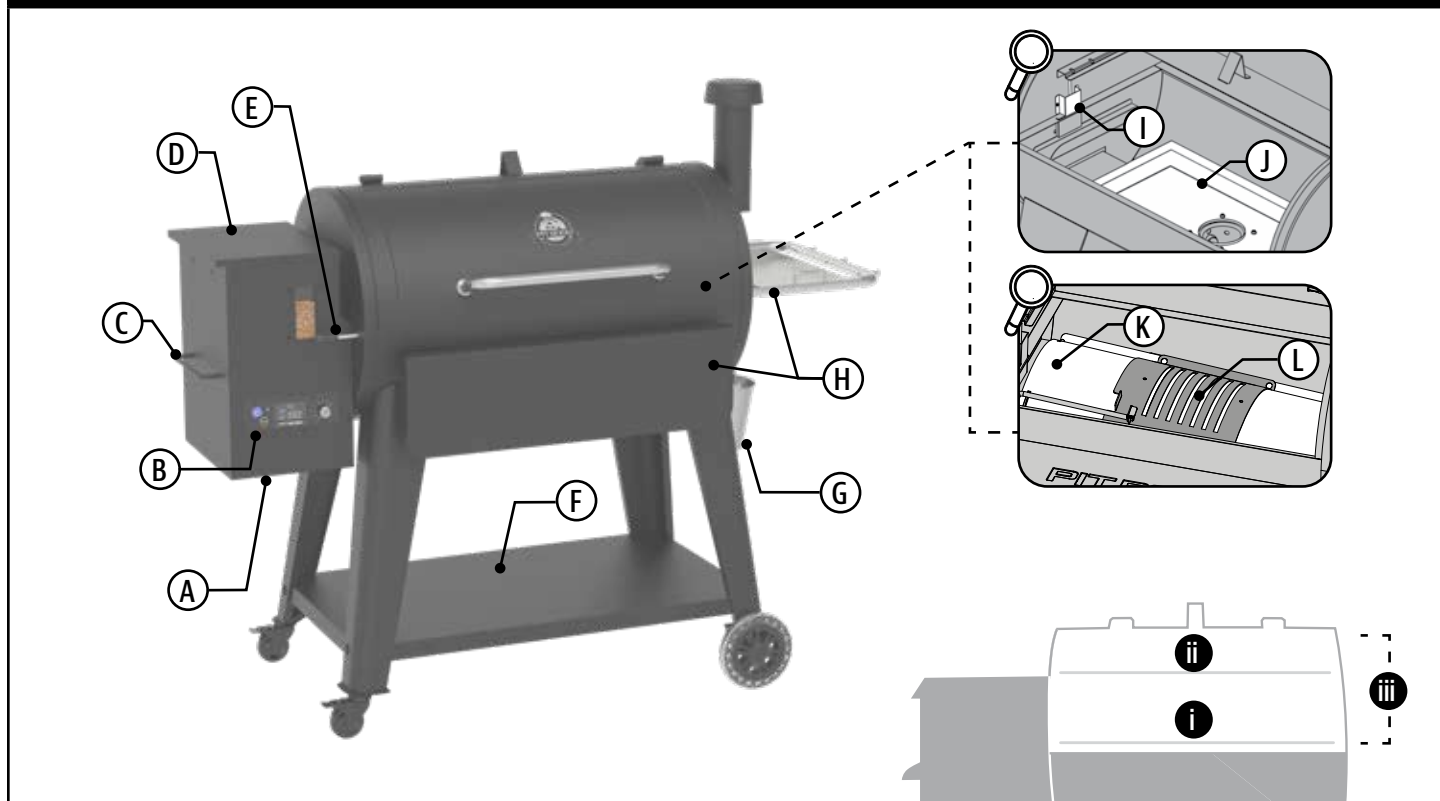
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



© 2023 DANSONS US, LLC.



PRÉSENTATION DE VOTRE GRIL



A Panneau d'accès

Retirez le panneau d'accès pour accéder aux composants et électriques à des fins de réparation et de maintenance.

B Panneau de contrôle

Le système de contrôle qui gère le taux d'acheminement des granulés, la vitesse variable du ventilateur et les réglages environnementaux.

C Poignée de la trémie

Utilisez cette poignée située sur la trémie pour incliner et déplacer le grill d'un endroit à l'autre.

D Trémie

Une trémie plus grande pour tenir toute une session de fumage. La grille de sécurité de la trémie sépare les amas de combustible.

E Barre de réglage du diffuseur de chaleur

Ajustez la plaque coulissante du diffuseur de chaleur facilement et en toute sécurité en déplaçant la barre vers la gauche ou la droite.

F Partie inférieure du chariot ouverte

La solide conception ouverte du chariot est idéale pour y poser vos outils et assaisonnements.

G Seau à graisse facile d'accès

Récupérez la graisse de cuisson provenant du grill afin de maintenir la propreté de votre zone de cuisson. Retirez-le facilement du crochet situé sur le châssis.

H Étagères avant et latérales

Les étagères pratiques ajoutent amplement d'espace pour la préparation des aliments et fournissent des crochets pour les outils de grillade.

I Sonde du grill (capteur)

Cette pièce verticale en acier inoxydable mesure la température interne de l'appareil. Réglez la température via le panneau de contrôle, la sonde du grill relèvera alors la température interne de l'appareil et l'ajustera à celle souhaitée.

J Plaque de désamorçage

L'utilisation d'un déflecteur de chaleur dans le corps du grill maintiendra la température à l'intérieur du corps du grill stable et aidera à réduire les fluctuations de température. Le déflecteur de chaleur bloquera les flammes nues, permettant à l'utilisateur de cuire les aliments à une température plus basse.

K Plaque principale du diffuseur de chaleur

Saisissez ou cuisez à la flamme vos aliments selon vos préférences grâce à la flamme directe du pot de combustion. Votre viande sera recouverte de lignes foncées comme dans votre restaurant préféré.

L Plaque coulissante du diffuseur de chaleur

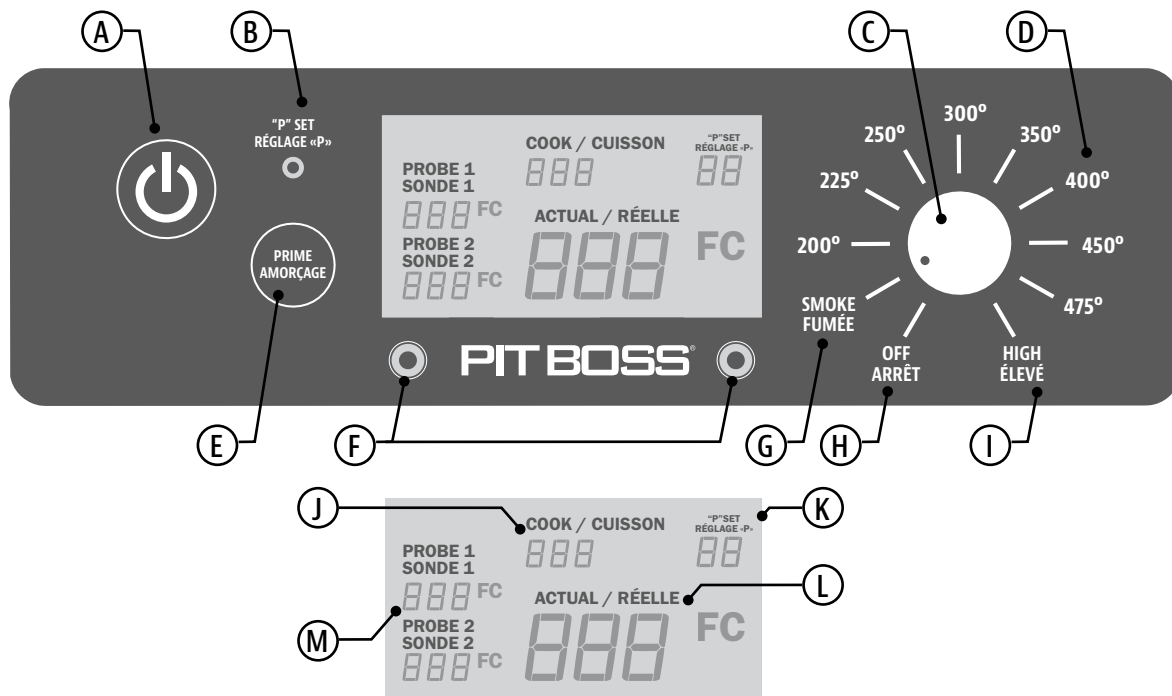
Il est possible d'effectuer une cuisson indirecte ou par convection lorsque la plaque coulissante recouvre les fentes de la plaque principale. Infusez les grosses pièces de viande ou les aliments délicats de plus de saveurs grâce à la cuisson indirecte.



ZONE DE CUISSON

- i** 4 500 CM² / 697,6 PO²
- ii** 1 952 CM² / 302,6 PO²
- iii** 6 452 CM² / 1 000,2 PO²

PANNEAU DE CONTRÔLE



A Bouton d'alimentation

Appuyez une fois pour allumer l'appareil, appuyez de nouveau pour l'éteindre. Le bouton deviendra bleu si l'appareil est alimenté.

B Bouton "P" Set

Utilisez ce bouton lorsque la molette de contrôle de température est placée sur SMOKE afin de contrôler le rythme du cycle d'acheminement des granulés vers le pot de combustion via la vis sans fin.

C Molette de contrôle de température

Tournez la molette de contrôle de température et sélectionnez le pré réglage de température désiré.

D Pré réglages de température

Utiliser un pré réglage de température est la méthode de cuisson la plus simple. Sélectionnez le pré réglage de température désiré en tournant la molette de contrôle de température.

E Bouton Prime

Maintenez appuyé pour acheminer plus de granulés vers le pot de combustion.

F Ports de connexion de la sonde de cuisson

Branchez l'extrémité de l'adaptateur de la sonde de cuisson à un port de connexion. L'écran affichera le relevé de la sonde de cuisson sélectionnée.

G FUMÉE

Ce pré réglage permet au grill de fonctionner à basse température, sans que la flamme ne sorte.

H ARRÊT

Lorsque la molette de contrôle de température est sur OFF, l'écran reste éteint.

I ÉLEVÉ

Ce pré réglage permet au grill de fonctionner à haute température.

J CUISSON

Affiche la température de cuisson souhaitée. Il s'agit du pré réglage sélectionné en tournant la molette de contrôle de température.

K RÉGLAGE "P"

Affiche le rythme de cycle "P" Set sélectionné. Sélectionnez le rythme du cycle en poussant légèrement le bouton "P" Set pour choisir une option située entre P0 et P7.

L RÉELLE

Affiche la température réelle de l'intérieur du corps principal. Le relevé est effectué par la sonde du grill (capteur).

M Relevés des sondes de cuisson

Affiche le relevé de température de la ou des sondes de cuisson connectées. Le relevé de la sonde de cuisson correspond au port de connexion sélectionné.



VOUS AVEZ UNE QUESTION?

Consultez des FAQ en ligne ou envoyez un e-mail au service client.



#12001

FONCTIONNEMENT

INSTALLATION

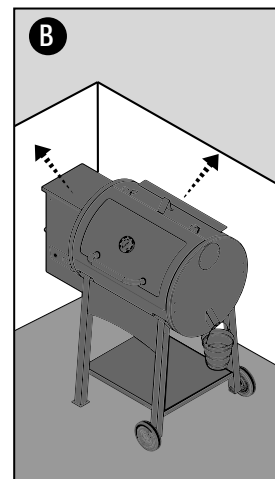
1. Comme pour tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques jouent un rôle important dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos plats. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Placez votre gril dans une zone sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

Tous les appareils de Pit Boss® doivent respecter un espace minimum de 305 mm (12 pouces) avec les constructions combustibles et cet espacement doit être maintenu lorsque le gril est en cours de fonctionnement. (B)

2. Les pièces sont situées dans le carton, dont certaines sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et le sachet de quincaillerie après les avoir retirés du carton d'expédition. Débarrassez-vous de tous les emballages intérieurs et extérieurs du gril avant de procéder à l'assemblage, puis passez en revue et inspectez toutes les pièces en vous référant au guide d'assemblage.

Si une pièce manque ou est endommagée, ne procédez pas à l'assemblage. Contactez votre vendeur ou le service client de Pit Boss® si vous avez besoin de pièces.

3. Montez l'appareil en suivant les instructions du guide d'assemblage.



AMORÇAGE DE LA VIS SANS FIN

Vous devrez amorcer la vis sans fin lors de votre première utilisation du gril ou bien lorsqu'il n'y a plus de granulés dans la trémie. Si elle n'est pas amorcée, le gril stoppera avant que les granulés ne soient brûlés et aucun feu ne prendra. Suivez ces étapes pour amorcer la vis sans fin :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou ne bloque le système d'acheminement de la vis sans fin.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du gril à granulés.
3. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation
4. Enclenchez le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cette opération amorcera le cycle de lancement. Tournez la molette de contrôle de température sur SMOKE. Vérifiez les éléments suivants :
 - Veillez à entendre que la vis sans fin est en train de tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et cherchez la circulation d'air. Ne placez PAS vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela pourrait entraîner des dommages.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'odeur de l'allumeur qui brûle et commencer à ressentir que l'air devient plus chaud au-dessus du pot de combustion. L'extrémité de l'allumeur ne devient pas rouge, mais sera néanmoins brûlante. Ne touchez pas l'allumeur.
5. Après avoir vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, éteignez le gril.
6. Remplissez la trémie avec des granulés de bois dur naturel pour barbecue.
7. Enclenchez le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Laissez la molette de contrôle de température sur SMOKE. Cette opération amorcera le cycle de lancement.
8. Maintenez le bouton Prime enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés tomber dans le pot de combustion via la vis sans fin. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton Prime.
9. Vous pouvez désormais éteindre votre gril. Laissez votre gril branché jusqu'à la fin du cycle de refroidissement. Une fois les ventilateurs arrêtés, le cycle d'arrêt du gril prend fin et vous pouvez débrancher l'appareil.
10. Réinstallez les composants dans le corps principal.
11. Votre gril est désormais prêt à être utilisé ! En cas de première utilisation du gril, effectuez un brûlage.

PREMIÈRE UTILISATION (BRÛLAGE)

Une fois votre vis sans fin amorcée et avant de faire cuire des aliments sur votre grill pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage pour éliminer toute substance étrangère.

1. Suivez les instructions de la section Usage normal (ci-dessous) afin d'allumer l'appareil.
2. Tournez la molette de contrôle de température sur une valeur supérieure à 176 °C/350 °F (couvercle fermé) durant 30 à 40 minutes.
3. Suivez les instructions de la section Arrêt pour éteindre l'appareil ou bien commencez à griller vos aliments à la température de votre choix.

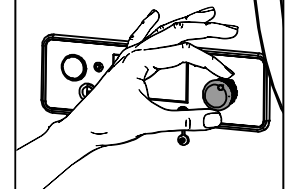
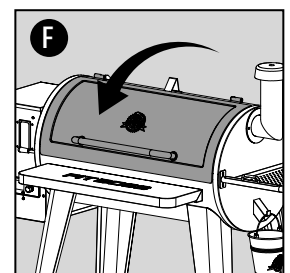
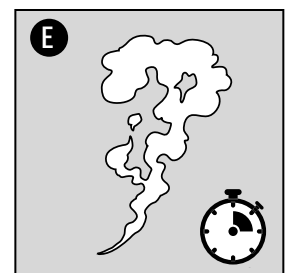
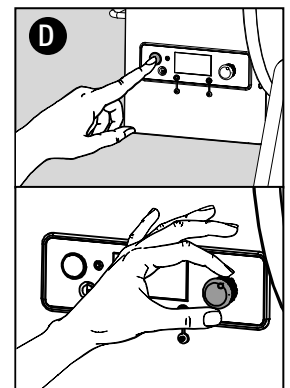
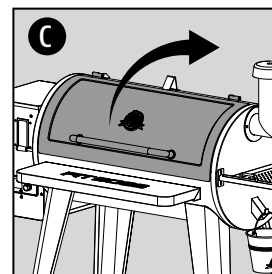
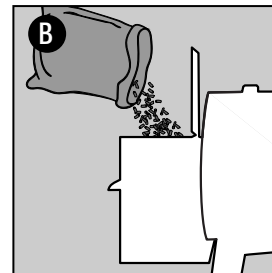
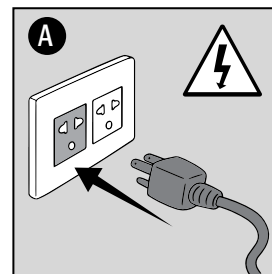
USAGE NORMAL

Effectuer un fumage ou griller vos aliments peut donner un résultat différent en fonction du temps et de la température. Pour obtenir une cuisson optimale, notez ce que vous avez cuisiné, accompagné de la température, du temps de cuisson et du résultat final. Lors de votre prochaine cuisson, ajustez les paramètres selon vos goûts. Pour bien prendre en main votre grill, nous vous invitons à placer un thermomètre près de votre zone de cuisson. La pratique est mère de la perfection.

Le relevé de température du panneau de contrôle peut légèrement différer de celui du thermomètre. La température de cuisson est impactée par les facteurs suivants : température extérieure ambiante, quantité et direction du vent, qualité des granulés utilisés, ouverture du couvercle et quantité d'aliments en train de cuire.

Suivez ces étapes pour utiliser votre grill :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Dans le cas contraire, amorcez-la.
2. Branchez le câble d'alimentation à une prise de terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois naturels et secs. **(B)**
4. Ouvrez le couvercle du grill. **(C)**
5. Enclenchez le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Tournez la molette de contrôle de température sur SMOKE **(D)**. Cette opération activera le cycle de lancement :
 - Le système d'acheminement de la vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur aérera le pot de combustion.
 - **Le couvercle doit rester ouvert durant toute la durée du cycle de lancement.**
 - Le grill commencera à produire de la fumée tandis que le cycle de lancement s'amorcera **(E)**. Pour veiller à ce que le cycle de lancement commence correctement, soyez à l'affût d'un grondement de flamme et assurez-vous de la production de chaleur.
6. Une fois la fumée blanche et épaisse dissipée, le cycle de lancement est terminé. Fermez le couvercle du grill. Tournez la molette de contrôle de température sur la valeur de votre choix et commencez à cuire ! **(F)**



PRÉRÉGLAGES ET FUMAGE À CHAUD

Effectuer un fumage ou griller vos aliments peut donner un résultat différent en fonction du temps et de la température. L'art du fumage à chaud implique des temps de cuisson plus longs, mais cela offre des saveurs boisées plus naturelles (et l'anneau de fumée si convoité) à votre viande. Les températures plus élevées permettent un temps de cuisson plus court, ainsi qu'une saveur fumée moins forte.

Pour un résultat optimal, laissez la viande reposer après la cuisson. Les jus naturels vont ainsi migrer dans les fibres de votre pièce de viande qui sera alors plus juteuse et savoureuse. Le temps de repos pour aller de 3 à 60 minutes, selon la taille de la pièce de viande.

PRÉRÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

	TRÈS FAIBLE	FAIBLE	MOYENNE	SEMI-ÉLEVÉE	ÉLEVÉE				
SMOKE (Fumer)	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	ÉLEVÉE

TYPE DE VIANDE	TEMP. PRÉRÉGLÉE	TEMPS ESTIMÉ	TEMP. CIBLE
VOLAILLE			
Dinde (entière)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Poulet (entier)	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Pilons, blancs	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/LB	71°C / 160°F
Rôti	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Travers	120°C / 250°F	4 H	88°C / 190°F
Côtes levées	95°C / 200°F	3-4 H	88°C / 190°F
Filet	110°C / 225°F	1.5 H	82°C / 180°F
Épaule	110°C / 225°F	1.5 H / LB	90-98°C / 195-210°F
BŒUF			
Steak	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	110°C / 225°F	3-4 H	79°C / 175°F
Côte	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Poitrine	110°C / 225°F	1 H / LB	90-98°C / 195-210°F
GIBIER SAUVAGE			
Filet	110°C / 225°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
Rôti	120°C / 250°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
PRODUITS DE LA 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



Prenez ce tableau en photo pour l'avoir à portée de main. De rien !

CUISSON AU FUMAGE À FROID

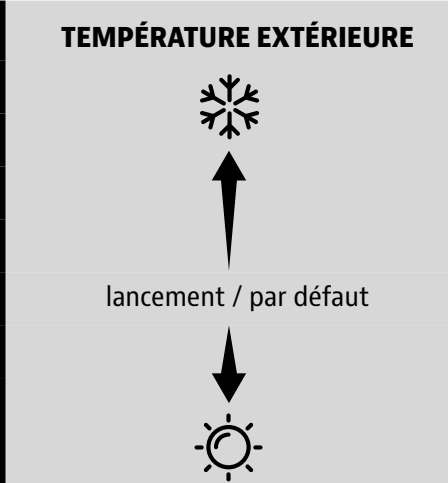
Utiliser le pré-réglage SMOKE (souvent nommé mode Smoke) permet de contrôler directement le rythme du cycle d'acheminement des granulés vers le pot de combustion. Sélectionner le mode Smoke permet de contrôler directement le rythme du cycle d'acheminement des granulés vers le pot de combustion. En mode Smoke, la vis sans fin peut effectuer un mode de cuisson manuel en fonction de la valeur "P" Set sélectionnée. La valeur "P" Set par défaut est P-4. Avec ce réglage, comme en cycle de lancement, le gril acheminera des granulés durant 18 secondes et s'arrêtera pendant 115 secondes. Dans la majorité des cas, le réglage idéal sera celui par défaut.

Le système de pré-réglage de cuisson s'avère également utile lors des cuissons à basse température lorsque l'appareil est très impacté par les conditions météorologiques ambiantes. Les conditions extrêmes pouvant impacter les températures de cuisson internes du gril, apprendre à utiliser la valeur "P" Set en fonction de votre emplacement géographique est un énorme avantage.

IMPORTANT : n'appuyez pas trop fort sur le bouton "P" SET car cela pourrait l'endommager. Une simple légère pression est nécessaire.

Suivez le tableau du réglage "P" Set ci-dessous :

RYTHME DU CYCLE DE LA VIS SANS FIN (SECONDES)

VALEUR "P" SET	ACHEMINEMENT	PAUSE	
P0	18	55	<div style="text-align: center;"> <p>TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE</p>  </div>
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Augmenter le réglage "P" Set sur P-5, P-6 ou P-7 augmente le temps de pause entre chaque acheminement de granulés vers le pot de combustion. Un réglage "P" Set plus élevé s'avère utile lorsque l'environnement est chaud ou humide et que vous souhaitez effectuer un fumage à chaud étant donné que la température extérieure augmente la température de cuisson au sein du gril.

Remarque : surveillez avec attention le pot de combustion, car augmenter trop fortement ou trop rapidement le réglage "P" Set peut entraîner l'extinction totale du feu.

Diminuer le réglage "P" Set sur P-3, P-2, P-1 ou P-0 réduit le temps de pause entre chaque acheminement de granulés vers le pot de combustion. Un réglage "P" Set plus faible permet de compenser les températures extérieures plus froides qui réduisent et affaiblissent l'intensité de la chaleur produite à l'intérieur du gril. Diminuer le réglage "P" Set peut également minimiser les oscillations de températures lors de conditions météorologiques changeantes.

DÉMARRAGE MANUEL

Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas ou que la flamme de votre grill s'éteint en cours de cuisson, lancez votre grill en mode manuel.

Suivez ces étapes pour utiliser votre grill en toute sécurité lorsque l'allumeur ne fonctionne pas :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Dans le cas contraire, amorcez-la.
2. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois naturels et secs.
3. Ouvrez le couvercle du grill (A). Retirez les composants de cuisson pour que le pot de combustion soit apparent. Inspectez le pot de combustion pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué. Placez une bonne poignée de granulés dans le pot de combustion (B). Aspergez un allume-feu gélifié, ou un autre produit permettant de faire brûler les granulés, au-dessus des granulés. Une petite quantité d'allume-feu solide, par exemple composé de sciure et de cire, ou encore des copeaux, fonctionnent également. Ajoutez une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de spiritueux, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre grill.

4. Mettez feu au contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long bec (C). Laissez le produit d'allumage brûler durant 3 à 5 minutes.

AVERTISSEMENT : n'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans le pot de combustion. Cela pourrait entraîner des dommages.

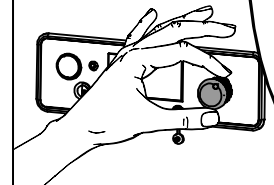
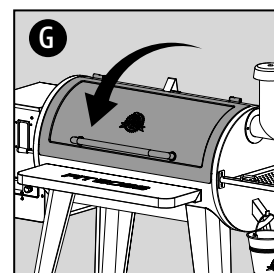
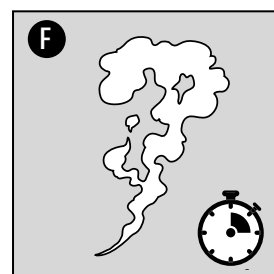
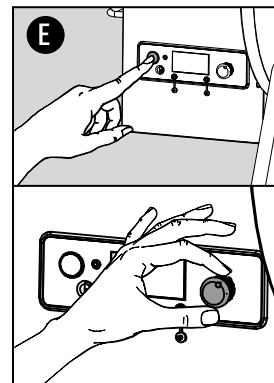
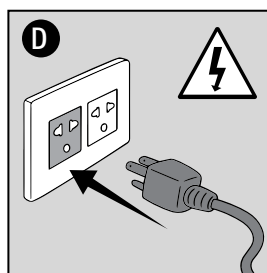
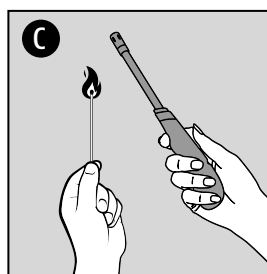
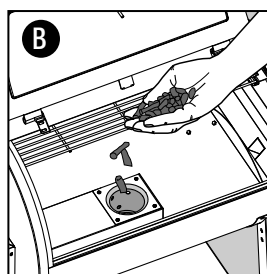
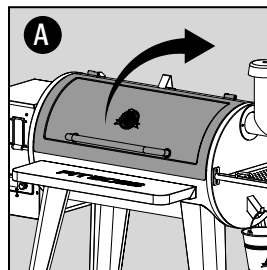
5. Placez rapidement et avec soin les composants de cuisson à l'intérieur du corps du grill.
6. Branchez le câble d'alimentation à une prise de terre (D).
7. Enclenchez le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Tournez la molette de contrôle de température sur SMOKE (E). Cette opération activera le cycle de lancement :

- Le système d'acheminement de la vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur aérera le pot de combustion.

NOTE : le couvercle du grill doit rester ouvert durant toute la durée du cycle de lancement.

- Le grill commencera à produire de la fumée tandis que le cycle de lancement s'amorcera (F). Pour veiller à ce que le cycle de lancement commence correctement, soyez à l'affût d'un grondement de flamme et assurez-vous de la production de chaleur.

8. Une fois la fumée blanche et épaisse dissipée, le cycle de lancement est terminé. Fermez le couvercle du grill. Tournez la molette de contrôle de température sur la valeur de votre choix et commencez à cuire ! (G)

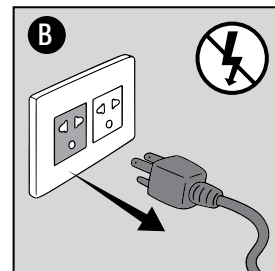
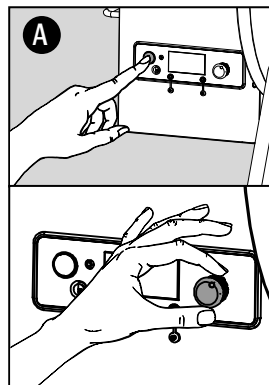


ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et tournez la molette de contrôle de température sur la position OFF (A)
 - Le gril débutera son cycle de refroidissement automatique. Le système de la vis sans fin arrêtera d'acheminer des combustibles, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à tourner jusqu'à la fin du cycle de refroidissement.
2. Une fois le cycle d'arrêt terminé (le ventilateur arrête de tourner), débranchez le câble d'alimentation. (B)

IMPORTANT ! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt s'effectuer. Ne débranchez l'appareil que lorsque le cycle d'arrêt est terminé et/ou avant de le nettoyer. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des dommages, des blessures graves, des incendies, des électrocutions ou même la mort.



FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES

Modifier l'unité de température

1. Maintenez le bouton "P" Set appuyé durant deux secondes, l'unité de température passera de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C).
2. Répétez la procédure pour revenir à Fahrenheit (°F).

Conseils pour la sonde de cuisson

La sonde de cuisson mesure la température interne de votre viande sur le gril, tout comme dans votre four. Utiliser plus de sondes de cuisson permet d'obtenir plus de relevés !

- Insérez une sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de la viande.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement et mettez-la de côté en veillant à ce qu'elle reste propre et en sécurité.

Protection contre la surchauffe

- Si le gril surchauffe, il s'arrêtera automatiquement par mesure de sécurité. Une surchauffe est généralement causée par un feu de graisse ou un excès de combustible.
- Consultez la section dédiée au dépannage pour obtenir de plus amples informations.

Option Prime pour une récupération rapide

Utilisez le bouton Prime pour acheminer plus de granulés vers le pot de combustion.

- Ce processus peut permettre d'ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle du corps de l'appareil, entraînant une récupération de chaleur rapide.
- Utilisez-le lors des fumages lents afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Acheminer plus de granulés donnera du pep à votre fumage !

Avertissement en cas de feu faible

- Si le feu dans le pot de combustion risque de s'éteindre, le relevé de température ACTUAL clignotera pour vous prévenir.
- Ajoutez plus de combustible dans la trémie ou consultez la section dédiée au dépannage pour obtenir de plus amples informations.



VOUS AVEZ UNE QUESTION?

Consultez des FAQ en ligne ou envoyez un e-mail au service client.



#12001

LES OUTILS INDISPENSABLES

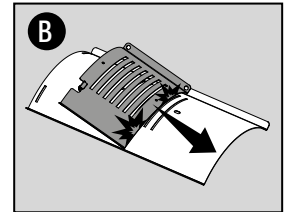
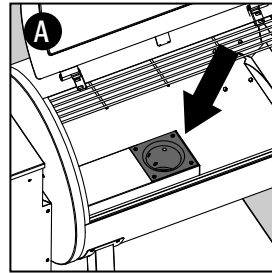
Parcourez notre boutique en ligne pour découvrir des accessoires variés adaptés à tous les niveaux de cuisine.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avec un minimum d'entretien, chaque appareil de Pit Boss® vous confèrera de nombreuses années de service riches en saveurs. Suivez ces conseils de nettoyage et entretien pour vous occuper de votre grill :

Intérieur du grill

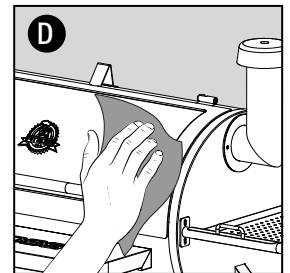
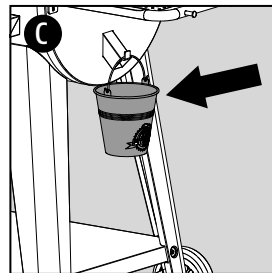
- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres. **(A)**
- Utilisez une brosse de nettoyage pour grill afin de retirer les dépôts de nourriture ou de cendre sur les grilles de cuisson. Il est conseillé de le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une cuisson.
- Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du grill. Utilisez la plaque coulissante du diffuseur de chaleur pour racler la plaque principale et vice versa **(B)**. Retirez les débris à l'intérieur du corps de l'appareil avec un aspirateur eau et poussière. Pour un nettoyage plus poussé, utilisez le Cleaner & Degreaser Pit Boss® utilisable à l'intérieur et à l'extérieur du grill.



IMPORTANT : à cause de leur forte chaleur, ne recouvrez pas le diffuseur de chaleur ou les sondes avec du papier aluminium.

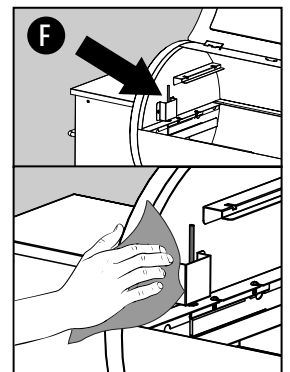
Extérieur du grill

- Vérifiez régulièrement votre seau à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez. **(C)**
- Nettoyez votre grill après chaque utilisation **(D)**. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du grill. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, elles font partie de la maintenance et de l'entretien généraux. Concernant les griffures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Une housse de grill est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.



Sondes

- Nettoyez votre sonde de cuisson après chaque utilisation. Une sonde de cuisson non utilisée doit être enroulée, sans être serrée. Tous nœuds ou plis dans les câbles de la sonde peuvent provoquer des dégâts. Ne la passez pas au lave-vaisselle et ne l'immergez pas sous l'eau. Tout dommage des câbles internes dû à un contact prolongé avec de l'eau pourrait provoquer des courts-circuits de la sonde de cuisson, voire des relevés erronés. **(E)**
- Vérifiez et nettoyez tous les débris ou graisses sur la sonde du grill qui se trouve à l'intérieur du corps principal, sur la paroi de gauche. Si le relevé du panneau de contrôle est très éloigné de celui du thermomètre du grill, une sonde de grill sale est souvent en cause. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, veuillez la remplacer.

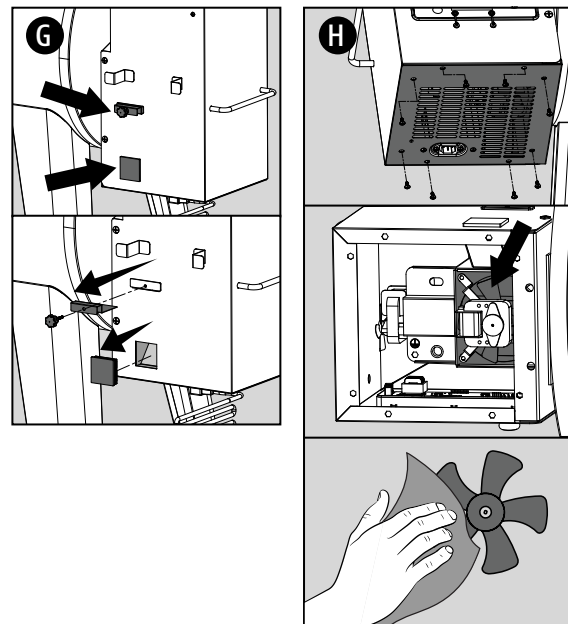


Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonctionnalité de nettoyage pour faciliter l'entretien et permettre de modifier la saveur des granulés. Pour la vider, localisez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt à l'arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte de dépôt et retirez-le. Dévissez la plaque, faites-la coulisser vers l'extérieur et les granulés sortiront. **(G)**

REMARQUE : utilisez une brosse à manche longue ou une brosse d'aspirateur pour retirer l'excès de granulés, la sciure et les débris afin d'effectuer un nettoyage complet via le filtre de la trémie.

- Il est recommandé de retirer tous les granulés du système de vis sans fin si vous ne comptez pas utiliser votre gril durant une longue période. Vous pouvez faire cela simplement en faisant fonctionner votre gril avec une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés aient disparu du tube de la vis sans fin.
- Retirez tous les débris éventuels du conduit d'aération du ventilateur qui se trouve au fond de la trémie. Une fois le panneau d'accès de la trémie retiré, enlevez avec soin toute la graisse accumulée sur les lames du ventilateur. Cela permet d'obtenir une aération propre et suffisante pour le système d'alimentation. **(H)**



FR

RÉSUMÉ D'ENTRETIEN DU GRIL

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du gril principal	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Retirer, aspirer l'excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2 ou 3 utilisations du gril	Retirer, aspirer l'excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation du gril	Brûler l'excès, brosse en fil de laiton
Diffuseur de chaleur	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Gratter la plaque principale avec la plaque coulissante, ne pas laver
Étagère	Après chaque utilisation du gril	Chiffon et eau savonneuse
Seau à graisse	Après chaque utilisation du gril	Chiffon et eau savonneuse
Système d'acheminement de la vis sans fin	Lorsque le sac de granulés est vide	Laisser la vis sans fin pousser la sciure afin que la trémie soit vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Épousseter l'intérieur, nettoyer les lames du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduit d'aération	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Épousseter, chiffon et eau savonneuse
Sonde du gril (capteur) et rail	Toutes les 2 ou 3 utilisations du gril	Chiffon et eau savonneuse



Prenez ce tableau en photo pour l'avoir à portée de main.

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité évitera la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre gril Pit Boss® est mal ou peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles.

ATTENTION : débranchez toujours le câble électrique avant d'ouvrir le gril pour effectuer une inspection, un nettoyage, une maintenance ou un entretien. Veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

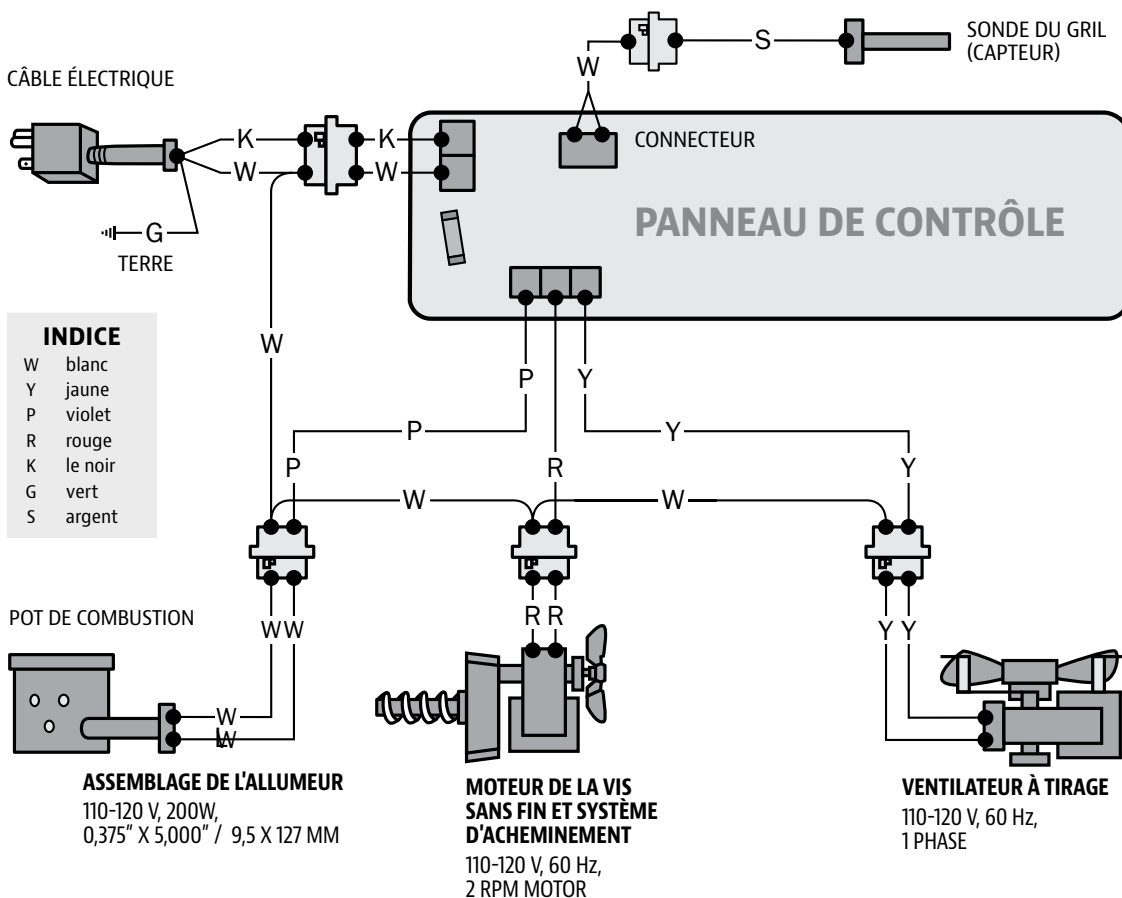
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun éclairage sur le panneau de contrôle	La molette de contrôle de température est toujours sur OFF.	Appuyez sur le bouton d'alimentation et assurez-vous qu'il s'illumine en bleu, prouvant que le raccordement électrique fonctionne. Tournez la molette de contrôle sur un paramètre de température.
	Non connecté à une source d'alimentation	Veillez à ce que l'appareil soit relié à une source d'alimentation en état de marche. Réinitialisez le disjoncteur. Veillez à un fonctionnement à un minimum de 10 A. Assurez-vous que tous les raccordements de fils sont fermement connectés et secs.
	Fusible grillé sur le panneau de contrôle	Retirez le panneau d'accès. Appuyez sur les languettes en plastique maintenant le panneau de contrôle en place et poussez le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour le dégager. Vérifiez le fusible pour voir si un câble est cassé ou noirci. Si tel est le cas, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Panneau de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Le feu du pot de combustion ne s'allume pas	La vis sans fin n'est pas amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou dès que la trémie est entièrement vide, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube. En l'absence d'amorçage, l'allumeur stoppera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la vis sans fin.
	Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Retirez les composants de cuisson du corps principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez le système d'acheminement de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin fait tomber des granulés dans le pot de combustion. Si le processus ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Problème d'allumeur	Retirez les composants de cuisson du corps principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po. dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez les étapes de la section Démarrage manuel pour continuer à utiliser le gril. Appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Points qui clignotent sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir que l'appareil est alimenté et est en mode démarrage (l'allumeur est en marche). L'allumeur s'éteindra au bout de cinq minutes. Lorsque les points qui clignotent disparaissent, le gril commence à s'ajuster à la température sélectionnée.
Température qui clignote sur l'écran LCD	La température du gril est inférieure à 65 °C/150 °F	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir qu'il existe un risque sur le feu s'éteigne. Vérifiez que la trémie contient assez de combustible ou que le système d'acheminement n'est pas obstrué. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et maintenance. Vérifiez la sonde du gril (capteur) et suivez les instructions d'entretien et maintenance si celle-ci est sale. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué ou qu'il ne contient pas de cendres accumulées et suivez les instructions d'entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement (rotation) du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué.

Code d'erreur « ErH »	L'appareil a surchauffé, probablement à cause d'un feu de graisse ou un d'excès de combustible.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez-le refroidir. Suivez les instructions d'Entretien et maintenance. Après entretien, retirez les granulés et vérifiez le bon positionnement de tous les composants. Une fois l'appareil refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'allumer et sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
Code d'erreur « Err »	Le câble de la sonde du grill ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez si les câbles de la sonde du grill sont endommagés. Déconnectez et reconnectez les connecteurs de la sonde du grill reliés au panneau de contrôle.
Code d'erreur « ErL »	Le grill ne parvient pas à effectuer le cycle de démarrage Le grill ne restera pas allumé	Vérifiez le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez que la trémie contient assez de combustible ou que le système d'acheminement n'est pas obstrué. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et maintenance. Vérifiez la sonde du grill (capteur) pour confirmer si la température actuelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et s'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le grill peut nécessiter un second démarrage. Éteignez le grill, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si celui-ci est sale.
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de raccordement Sonde de cuisson endommagée Panneau de contrôle défectueux	Déconnectez la sonde de cuisson du port de raccordement du panneau de contrôle, puis reconnectez-la. Veillez à ce que l'adaptateur de la sonde de cuisson soit fermement connecté. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas abîmée. Si l'erreur persiste, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange. Vérifiez que les câbles de la sonde de cuisson ne sont pas abîmés. Si tel est le cas, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange. Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
La température du grill en mode SMOKE est trop élevée	Le paramètre « P » est trop bas	Appuyez sur le bouton « "P" SET » et augmentez le paramètre « P ».
Le grill ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité ou obstruction du système d'acheminement Sonde du grill (capteur)	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le pot de combustion. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué. Une fois toutes les étapes précédentes effectuées, démarrez le grill, configurez la température sur SMOKE et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive. Vérifiez que le niveau de combustible dans la trémie est suffisant, remplissez si besoin. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou que leur taille est trop grande, le système d'acheminement peut s'obstruer. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et maintenance. Vérifiez le statut de la sonde du grill (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si celui-ci est sale. Contactez le service client pour obtenir une pièce de rechange en cas de dommage.
Le grill produit trop de fumée ou une fumée décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse Qualité des granulés de bois Le pot de combustion est bloqué Arrivée d'air insuffisante pour le ventilateur	Suivez les instructions d'Entretien et maintenance. Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'Entretien et maintenance pour procéder au nettoyage. Remplacez-les par des granulés de bois secs. Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la vis sans fin. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d'Entretien et maintenance si celui-ci est sale.
Flambées fréquentes	Température de cuisson Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras. Suivez les instructions d'entretien et maintenance.

SCHÉMA DU CÂBLAGE

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	275W
TAUX D'ENTRÉE DU COMBUSTIBLE	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

REMARQUE : Les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit et des services de certification, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.



BESOIN D'AIDE ?

Envoyez un e-mail au service client pour toute demande d'ordre technique ou liée aux services.



#72001

MONTREZ-NOUS VOS ŒUVRES

Partagez vos créations et plus belles photos avec la communauté de Pit Boss.

#PITBOSSNATION

GARANTIE

CONDITIONS GÉNÉRALES

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

Aucune autre garantie ne s'applique à ce produit.

Cette garantie ne s'applique pas :

- en cas d'incapacité à fournir une preuve d'achat ou après expiration de la garantie.
- aux défauts ou dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du produit n'impactent pas ses performances.
- si votre produit n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément au manuel joint. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications.
- à la rouille ni à l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Même en utilisant des matériaux résistants à la rouille, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle du fabricant. Les fortes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques.
- aux dommages et défauts ayant lieu lors de l'utilisation commerciale, la location ou toute autre utilisation à laquelle le produit n'est pas destiné.
- aux dommages et défauts dépassant le coût du produit.
- aux dommages et défauts causés par une utilisation ou une réparation du produit provenant d'un vendeur non agréé par Pit Boss®.

Pendant la période de la garantie, Dansons a pour obligation de fournir une pièce de remplacement en cas de composants défectueux et/ou inopérants, et Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, s'il est déterminé que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection.

Dansons décline toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit, pendant et après la période de la garantie. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune plainte ne peut être déposée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou d'une représentation. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages ou garanties accessoires ou consécutifs, ni la limitation de garanties tacites, de sorte que certaines des limitations ou exclusions exposées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

SERVICE CLIENT

Pour toute question ou préoccupation relative au produit, notre service client se fera un plaisir de vous aider. Veuillez à avoir vos informations d'enregistrement à portée de main avant de contacter le service client.



TÉLÉPHONER



E-MAIL



APP (APPLICATION)

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

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

LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIOS DE APARATOS SON FRUTO DE UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE Y DE QUE NO SE MANTENGA EL ESPACIO SUFICIENTE 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 montar y usar esta barbacoa. Si no se siguen estas instrucciones, pueden producirse daños materiales, lesiones corporales o incluso la muerte. Póngase en contacto con los administradores del edificio o con los bomberos para consultar las restricciones y los requisitos de inspección de las instalaciones de su zona. Guarde estas instrucciones.

ANUNCIOS DE SEGURIDAD



De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en UL Sub. 2728-2009 "Aparatos de cocción de combustible de pellets" y ULC / ORD C2728-13 "para características eléctricas de equipos de combustión". Los aparatos de cocción de pellets Pit Boss® Grills han sido probados de forma independiente y enumerados por INTERTEK (un laboratorio de pruebas acreditado) según las normas UL y ULC.

PROPOSICIÓN 65 – CALIFORNIA



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluido el polvo de madera, que el Estado de California reconoce como causante 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 305 mm entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 305 mm 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: 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 extinguidor 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 superficies calientes. No use la barbacoa bajo la lluvia o cerca de fuentes de agua. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio o personas de cualificación parecida deben sustituirlo para evitar el peligro.

- Tras un período de almacenamiento, o de no uso, compruebe si hay alguna obstrucción en la cámara de combustión, 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 asegurar que no entre agua en la tolva.** Si se mojan o exponen a una gran humedad, los pélets de madera noble se hincharán y descompondrán, y pueden llegar a atascar el sistema de alimentación. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tarea o mantenimiento.

¡IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y deje que se realice todo el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo después de finalizar el ciclo de apagado o antes de limpiar. No seguir esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendio, descargas eléctricas o la muerte.

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.

- 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.
- 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.

ADVERTENCIA: Este aparato no debe ser usado, limpiado ni mantenido por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Las personas con falta de conocimientos o experiencia deben permanecer bajo la supervisión o instrucción acerca del uso del aparato de forma segura para comprender los riesgos que implica.

- Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.
- 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.
- El producto puede presentar bordes afilados o puntas. El contacto puede producir lesiones. Manipúlelo con cuidado.

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 DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera noble completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Utilice solo combustible de pélets de madera especificado por el fabricante. No utilice combustible de pélets cuyo etiquetado indique que contiene aditivos. Los pélets de madera noble son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa y no la usa durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18.569-20.362 kJ/kg (8000-8770 Btu/lb), contenido de cenizas <1 %.

ADVERTENCIA: no utilice nunca gasolina, combustible para lámparas similar a la gasolina, queroseno, líquido para encendedores de carbón ni líquidos similares para encender o reavivar un fuego en este aparato. Mantenga ese tipo de líquidos alejados del aparato cuando lo esté usando.

En la fecha de impresión, no hay normas del sector para los gránulos de madera para barbacoas, si bien casi todos los fabricantes de gránulos usan las mismas normas para la fabricación de gránulos de madera de uso doméstico. Encontrará más información en www.pelletheat.org o Pellet Fuel Institute.

Póngase en contacto con su distribuidor local para consultar la calidad de los gránulos de su zona y para obtener información sobre la calidad de las marcas. Como no existe ningún control que regule la calidad de los gránulos usados y afectados por la humedad, no nos responsabilizamos de los daños ocasionados por la mala calidad del combustible.

CREOSOTA

Formación de creosota y necesidad de eliminación. Al quemarse produce un humo negro con un residuo también de color negro. Al quemar pélets de madera lentamente, generan alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad que se genera y forman creosota. Los vapores de creosota se condensan en un flujo de horno relativamente fresco y la campana de escape de un fuego lento. Como resultado, se acumulan residuos de creosota en el revestimiento del flujo y la campana de escape. Si se enciende, esta creosota genera un fuego extremadamente caliente.

Es necesario inspeccionar el conducto de grasas al menos dos veces al año para determinar si se ha acumulado grasa o creosota. Si se ha acumulado grasa o creosota, es necesario retirarlas para reducir el riesgo de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Los niveles reducidos de oxígeno pueden provocar la pérdida de conciencia y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o la 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 con anemia o una enfermedad cardíaca.

ÍNDICE

Consideraciones importantes	38
Contenido del paquete	41
Especificaciones	41
Conozca su barbacoa	42
Panel de control	43
Funcionamiento	44
<ul style="list-style-type: none"> Preparación Cebado del alimentador de espiral Primer uso (quemado) Uso regular Ajustes previos y ahumado en caliente Cocinar en modo de ahumado Arranque manual Apagado Otras funciones 	
Cuidado y mantenimiento	50
Resolución de problemas	52
Garantía	55
<ul style="list-style-type: none"> Términos y condiciones Atención al cliente 	

CONTENIDO DEL PAQUETE

1 x	PARRILLA Y PIEZAS
1 x	PAQUETE DE BLÍSTER DE HERRAJES
2 x	SONDA DE CARNE
1 x	GUÍA DE MONTAJE
1 x	MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES

MODELO	PB1000D3
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	275W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PÉLETS DE MADERA NOBLE
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	13.6 KG / 30 LBS
RANGO DE TEMPERATURAS	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	1594 X 820 X 1330 MM / 62.8 X 32.3 X 52.4 PU.
PESO	80.3 KG / 177.0 LBS

USA
8877 N Gainey Center Dr,
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

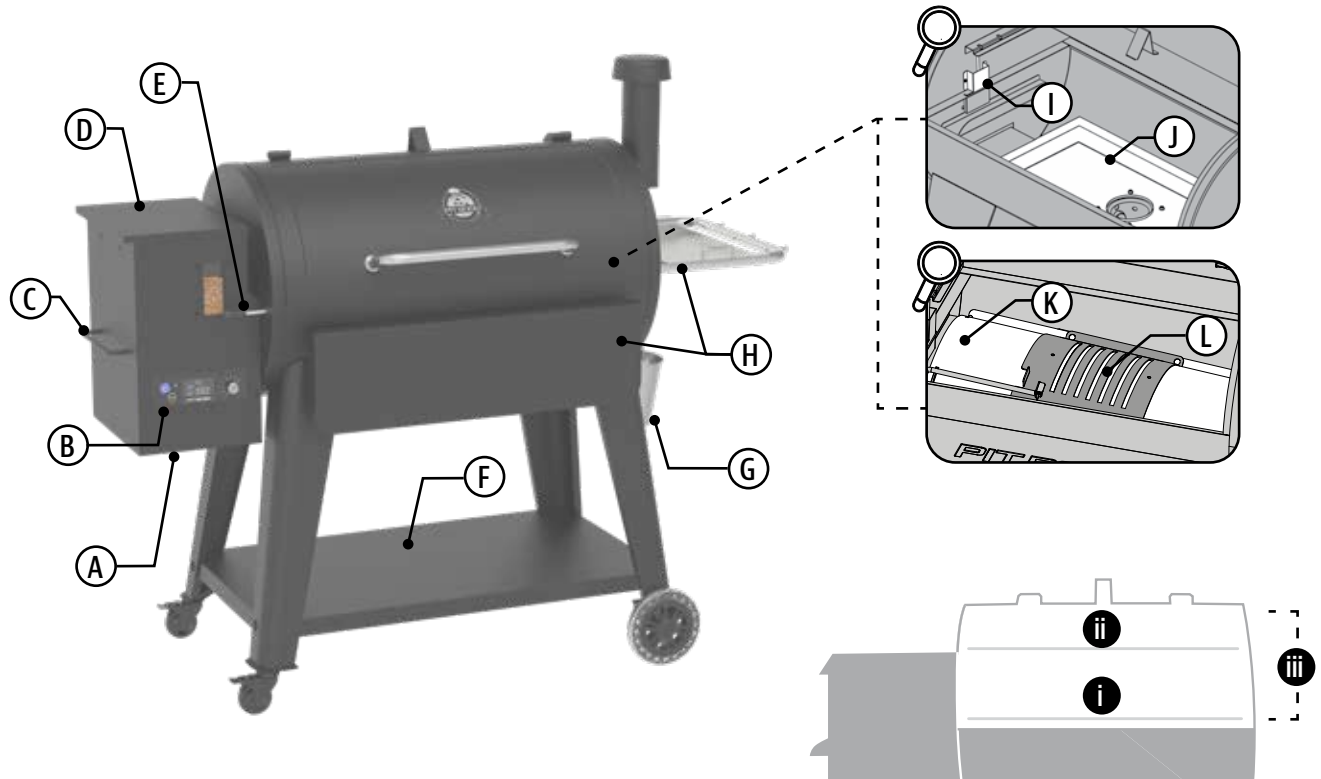


© 2023 DANSONS US, LLC.

MANTÉNGASE AL DÍA

Visítenos en línea para ver videos, recetas gratuitas, consejos para cocinar a la parrilla, actualizaciones del manual y mucho más.

CONOZCA SU BARBACOA



A Panel de acceso

Quite el panel de acceso para acceder a los componentes eléctricos para realizar reparaciones y mantenimiento.

B Panel de control

Sistema de control que gestiona la tasa de alimentación del combustible de pélets, el ventilador de velocidad variable y los ajustes del entorno ajustable.

C Asa de la tolva

Utilice esta asa de la tolva para inclinar y mover la barbacoa de un lugar a otro.

D Tolva

Tolva de un tamaño más grande para una sesión completa de ahumado. La pantalla de seguridad de la tolva disgrega los posibles agregados del combustible al añadirlo.

E Barra de ajuste Flame Broiler™

Ajuste la placa deslizante del asador de forma fácil y segura moviendo la barra hacia la izquierda o la derecha.

F Carro inferior abierto

El diseño sólido y abierto del carro es ideal para mantener las herramientas de la barbacoa y los aderezos a salvo del suelo.

G Cubo recogegrasa de acceso fácil

Recoge la grasa de cocción de la parrilla para mantener una zona de cocción limpia. Se extrae fácilmente de la boquilla del carro inferior.

H Estantes frontales y laterales

Los estantes convenientes agregan un amplio espacio para la preparación de alimentos y brindan ganchos para herramientas para asar.

I Sonda (sensor) de la barbacoa

Esta pieza vertical de acero inoxidable mide la temperatura interna de la unidad. Ajuste la temperatura en el tablero de control y la sonda de temperatura leerá la temperatura interna de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.

J Placa desactivadora

El uso de un deflector de calor en el cuerpo de la parrilla mantendrá estable la temperatura dentro del cuerpo de la parrilla y ayudará a reducir las fluctuaciones de temperatura. El deflector de calor bloqueará las llamas abiertas, lo que permitirá al usuario cocinar alimentos a una temperatura más baja.

K Placa principal de Flame Broiler™

Dore y ase a su gusto con llama directa en la cámara de combustión. Marque líneas oscuras en la carne como en su asador favorito.

L Placa lateral de Flame Broiler™

Cuando la placa deslizante cubre las ranuras de la placa principal, es posible cocinar con calor indirecto o mediante convección. Aporte más calor a los grandes trozos de carne o a los alimentos delicados con calor indirecto.



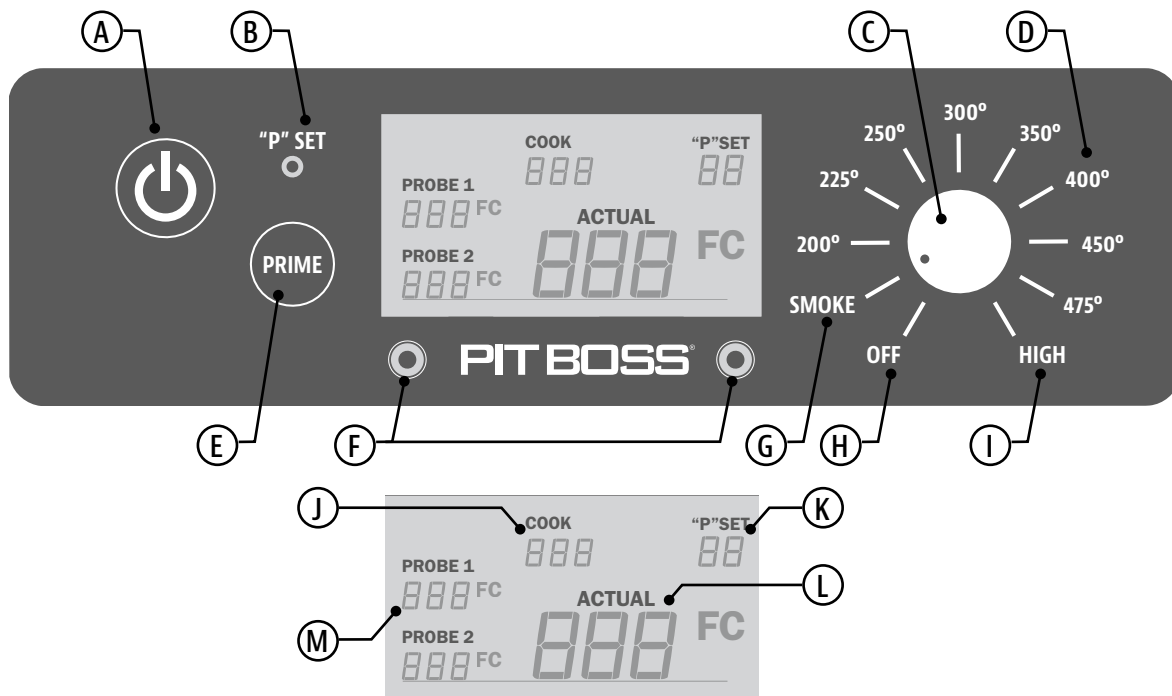
ÁREA DE COCINA

i 4500 CM² / 697.6 PU²

ii 1952 CM² / 302.6 PU²

iii 6452 CM² / 1000.2 PU²

PANEL DE CONTROL



A Botón de alimentación

Pulse el botón una vez para encender y otra vez para apagar. El botón brillará de color azul si la unidad está conectada a una fuente de alimentación.

B Botón "P" SET

Utilice este botón con el dial de control de temperatura en la posición SMOKE para controlar la velocidad de ciclo del alimentador de espiral que suministra los pélets a la cámara de combustión.

C Dial de control de temperatura

Gire el dial de control de temperatura (perilla) y seleccione el preajuste de temperatura que desee.

D Preajustes de temperatura

Utilizar un preajuste de temperatura es la forma más fácil de cocinar. Seleccione el preajuste que desee girando el dial de control de temperatura.

E Botón de cebado

Pulse y mantenga pulsado el botón de cebado para activar una carga adicional de pélets en la cámara de combustión.

F Puertos de conexión de la sonda de carne

Conecte el adaptador de una sonda de carne a un puerto de conexión. La lectura de la sonda de carne se mostrará en la pantalla de visualización.

G AHUMAR

Este preajuste de temperatura hace funcionar la barbacoa funciona a la temperatura mínima, sin que se apague el fuego.

H DESACTIVADO

Al girar el dial de control de temperatura hasta la posición de apagado, la pantalla de visualización permanecerá apagada.

I ALTO

Este preajuste de temperatura hace funcionar la barbacoa a la máxima temperatura.

J Temperatura de cocción (COOK)

Muestra la temperatura de cocción deseada. Este es el preajuste de temperatura que se selecciona al girar el dial de control de temperatura.

K "P" SET

Muestra la velocidad de ciclo "P" SET seleccionada. La velocidad de ciclo se selecciona pulsando ligeramente el botón "P" SET, que cambia de P0 a P7.

L Temperatura real (ACTUAL)

Muestra la temperatura real del interior del barril principal. La lectura se realiza con la sonda de la parrilla (sensor).

M Lecturas de sonda de carne

Muestra la lectura de temperatura de las sondas de carne que haya conectadas. La lectura corresponde al puerto de conexión seleccionado.



¿TIENE ALGUNA DUDA?

Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o envíe un mensaje de correo electrónico al servicio de atención al cliente.



#172001

FUNCIONAMIENTO

PREPARACIÓN

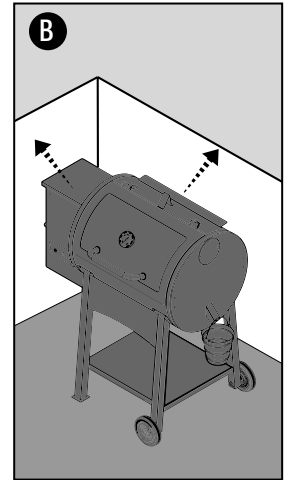
1. Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible (A). Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Todas las unidades Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 305 mm (12 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. (B)

2. Las piezas se encuentran repartidas por el embalaje de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione la parrilla, las piezas y la bolsa de tornillos y arandelas después de retirar el embalaje de envío de protección. Tire todos los materiales de embalaje dentro y fuera de la barbacoa antes de proceder al montaje, y revise e inspeccione todas las piezas cotejándolas con la guía de montaje.

Si alguna pieza falta o está dañada, no intente hacer el montaje. Póngase en contacto con su distribuidor o el servicio de atención al cliente de Pit Boss® para solicitar piezas de repuesto.

3. Monte la unidad según las instrucciones de la guía de montaje.



CEBADO DEL ALIMENTADOR DE ESPIRAL

La primera vez que utilice la barbacoa y cada vez que la tolva se quede sin pélets, deberá cebado el alimentador de espiral. Si no se ceba, se agotará el tiempo de espera de la parrilla antes de que los pélets se prendan y no se encenderá el fuego. Siga estos pasos para cebado el alimentador de espiral:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni que estén bloqueando la alimentador de espiral.
2. Extraiga todos los componentes de cocina del interior de la barbacoa. Localice la cámara de combustión en la parte inferior de la parrilla de pélets.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente
4. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de encendido. Gire el dial de control de temperatura a SMOKE. Realice las comprobaciones siguientes:
 - Asegúrese de que se escucha cómo gira el alimentador de espiral. Coloque la mano por encima de la cámara de combustión y compruebe si percibe el movimiento de aire. NO coloque las manos ni los dedos dentro de la cámara de combustión ya que esto puede provocar lesiones.
 - Después de alrededor de un minuto, el sistema de ignición debería oler a fuego y el aire debería comenzar a calentarse encima de la cámara de combustión. La punta del sistema de ignición no brilla de color rojo, pero se calienta mucho y quema. No toque el sistema de ignición.
5. Una vez que ha comprobado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
6. Llene la tolva con pélets de madera noble natural para barbacoas.
7. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. Mantenga el dial de control de temperatura en SMOKE. Esto iniciará el ciclo de encendido.
8. Mantenga pulsado el botón de cebado hasta que vea pélets que caen del alimentador de espiral en la cámara de combustión. Ahora puede soltar el botón de cebado.
9. Ahora puede apagar la parrilla. Asegúrese de mantener la parrilla enchufada hasta que el ciclo de enfriamiento haya terminado. En cuanto el ventilador se apague, la parrilla habrá terminado el ciclo de apagado y desenchufarla es seguro.
10. Vuelva a colocar los componentes de cocina en el barril principal.
11. Ahora la barbacoa ya estará cebada y lista para usar. Si es la primera vez que utiliza la barbacoa, continúe con una operación de quemado.

PRIMER USO (QUEMADO)

Después de cebar el alimentador de espiral y antes de cocinar en la barbacoa por primera vez, es importante quemar la parrilla para eliminar cualquier material ajeno.

1. Siga las instrucciones de uso regular (a continuación) para encender la unidad.
2. Gire el dial de control de temperatura a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa bajada) durante de 30 a 40 minutos.
3. Siga las instrucciones de apagado para apagar la unidad, o continúe cocinando a la temperatura que desee.

USO REGULAR

Los estilos de cocción por ahumado y en la parrilla pueden dar resultados distintos según la temperatura y el tiempo. Para obtener los mejores resultados posibles, mantenga un registro de lo que ha cocinado, a qué temperatura, durante cuánto tiempo y el resultado que haya obtenido. Ajústelo según su gusto la vez siguiente. A medida que se familiarice con la barbacoa, puede colocar un termómetro para exteriores cerca del área donde vaya a cocinar. La práctica hace al maestro.

La temperatura que se lee en el tablero de control puede no coincidir exactamente con el termómetro. La temperatura de cocción depende de los factores siguientes: temperatura ambiente exterior, cantidad y dirección del viento, calidad del combustible de pélets utilizado, que se abra o no la tapa y cantidad de alimentos que se cocinan.

Siga estos pasos para usar la barbacoa de forma regular:

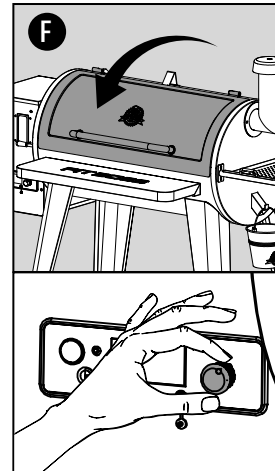
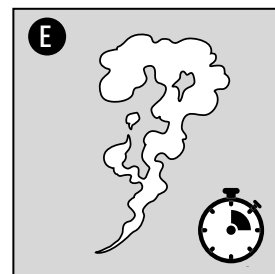
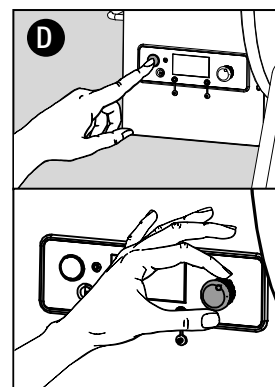
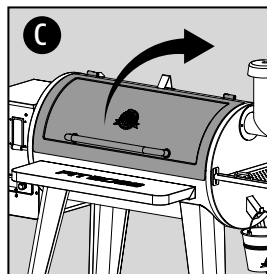
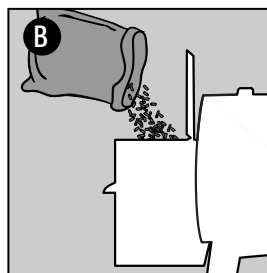
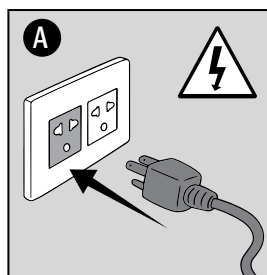
1. Compruebe que la tolva esté cebada. En caso negativo, cébela.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con pélets secos de madera noble natural para barbacoas. **(B)**
4. Abra la tapa de la parrilla. **(C)**
5. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. Gire el dial de control de temperatura a SMOKE **(D)**. Se activará el ciclo de encendido:

- El alimentador de espiral comenzará a girar y el ventilador enviará aire a la cámara de combustión.

La tapa debe permanecer abierta durante este proceso.

- La barbacoa empezará a generar humo durante el ciclo de encendido **(E)**. Para confirmar que el ciclo de encendido ha comenzado sin problemas, debería oírse un ruido similar al de una antorcha y observarse la presencia de calor.

6. Una vez que se disipe el humo pesado y blanco, el ciclo de encendido habrá concluido. Cierre la tapa de la barbacoa. Gire el dial de control de temperatura hasta la temperatura deseada y empiece a cocinar. **(F)**



AJUSTES PREVIOS Y AHUMADO EN CALIENTE

Los estilos de cocción por ahumado y en la parrilla pueden dar resultados distintos según la temperatura y el tiempo. El arte del ahumado en caliente significa tiempos de cocción más largos, pero el resultado es un aroma más natural a madera (y un anillo de humo muy deseado) en las carnes. Una temperatura de cocción mayor da lugar a tiempos de cocción más cortos, que confieren menos aroma ahumado.

Para obtener los mejores resultados posible, deje que la carne repose después de cocinarla. Esto permite que los jugos naturales migren de regreso a las fibras de la carne, que resulta mucho más jugosa y sabrosa. El tiempo de reposo puede ser desde tan solo 3 minutos hasta 60 minutos según el tamaño de la proteína.

PREAJUSTES DE TEMPERATURA

	MUY BAJA	BAJA	MEDIA	MEDIA/ALTA	ALTA				
SMOKE	95°C	110°C	120°C	150°C	175°C	205°C	230°C	245°C	ALTA
(Ahumar)	200°F	225°F	250°F	300°F	350°F	400°F	450°F	475°F	

TIPO DE CARNE	PREAJUSTE DE TEMP.	TIEMPO ESTIMADO	TIEMPO DESEADO
AVES			
Pavo (entero)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Pollo (entero)	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Patas o pechugas	190°C / 375°F	1-2 H	74°C / 165°F
Pequeñas aves de caza	190°C / 375°F	1-2 H	74°C / 165°F
Pato	135°C / 275°F	2-3 H	74°C / 165°F
CERDO			
Jamón (entero)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Asado	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Costillas sueltas	120°C / 250°F	4 H	88°C / 190°F
Costillas de cerdo pequeñas	95°C / 200°F	3-4 H	88°C / 190°F
Solomillo	110°C / 225°F	1.5 H	82°C / 180°F
Paleta	110°C / 225°F	1.5 H / LB	90-98°C / 195-210°F
TERNERA			
Bisté	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Solomillo	110°C / 225°F	2-3 H	60°C / 140°F
Asado	110°C / 225°F	3-4 H	63°C / 145°F
Costillas sueltas	110°C / 225°F	3-4 H	79°C / 175°F
Costilla	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Falda	110°C / 225°F	1 H / LB	90-98°C / 195-210°F
CAZA			
Solomillo	110°C / 225°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
Asado	120°C / 250°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
PESCADO Y MARISCO			
Filetes	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmón (entero)	95°C / 200°F	2-3 H	63°C / 145°F
Langosta	95°C / 200°F	2-3 H	63°C / 145°F



Haga una captura de esta tabla como referencia. ¡Creemos que le será útil!

COCINAR EN MODO DE AHUMADO

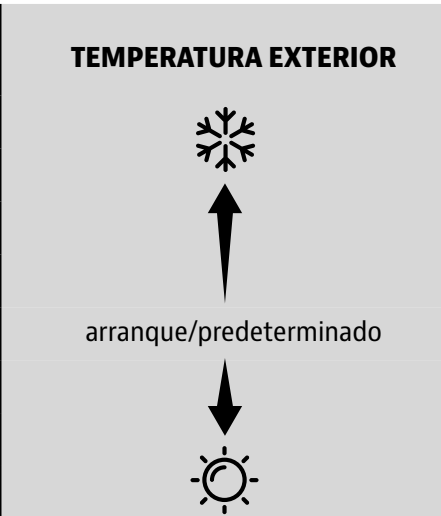
El preajuste SMOKE (habitualmente llamado modo Ahumar) permite al usuario controlar directamente la velocidad de ciclo de los pélets que se introducen en la cámara de combustión. Seleccionar el modo Ahumar permite al usuario controlar directamente la velocidad de ciclo de los pélets que se introducen en la cámara de combustión. En modo Ahumar, el alimentador de espiral puede funcionar en un modo de cocción manual en función del valor de "P" SET seleccionado. El ajuste predeterminado es P-4. En este ajuste, como en el ciclo de encendido, la barbacoa suministrará pélets durante 18 segundos y hará una pausa de 115 segundos. En la mayoría de los casos, el valor predeterminado de "P" SET es suficiente.

Este preajuste de cocción también es muy útil para cocinar a baja temperatura cuando la unidad se ve muy afectada por el tiempo en el exterior. Puesto que las condiciones climatológicas extremas pueden afectar la temperatura interna de la barbacoa, resulta útil aprender a usar el valor de "P" SET en función de la ubicación geográfica.

IMPORTANTE: no pulse el botón de "P" SET con demasiada fuerza, ya que se puede romper. Basta con pulsarlo ligeramente.

Siga la tabla de ajustes de "P" SET siguiente:

VELOCIDAD DEL CICLO DEL ALIMENTADOR DE ESPIRAL (SEGUNDOS)

VALOR DE "P" SET	ALIMENTACIÓN ACTIVADA	TIEMPO DE PAUSA	TEMPERATURA EXTERIOR
P0	18	55	 <p>arranque/predeterminado</p>
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Cambiar el ajuste de "P" SET a P-5, P-6 o P-7 aumenta el tiempo de pausa entre las aportaciones de pélets a la cámara de combustión. Un valor mayor de "P" SET es útil en entornos más cálidos para ahumar en caliente, ya que la temperatura ambiente del exterior amplifica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa.

Nota: supervise la cámara de combustión atentamente, ya que aumentar demasiado "P" SET o hacerlo demasiado rápido puede provocar que el fuego se apague completamente.

Al bajar "P"SET a P-3, P-2, P-1 o P-0, disminuye el tiempo de pausa entre las aportaciones de pélets a la cámara de combustión. Se utiliza un ajuste de "P" SET menor para compensar temperaturas exteriores más frías, que disminuyen o debilitan la intensidad del calor que se produce dentro de la barbacoa. Bajar el ajuste de "P" SET también puede minimizar las variaciones de temperatura si las condiciones del tiempo en el exterior son variables.

ARRANQUE MANUAL

Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla o se apaga la llama de la barbacoa durante la cocción, arranque la barbacoa con el método manual.

Siga estos pasos para usar la barbacoa de forma segura si el sistema de ignición no funciona:

1. Compruebe que la tolva esté cebada. En caso negativo, cébela.
2. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con pélets secos de madera noble natural para barbacoas.
3. Abra la tapa de la parrilla **(A)**. Extraiga los componentes de cocina del interior para dejar a la vista la cámara de combustión. Compruebe la cámara de combustión para asegurarse de que no haya ninguna obstrucción. Coloque un buen puñado de pélets en la cámara de combustión **(B)**. Eche un chorro de gel de encendido, u otro producto de encendido adecuado para pélets, por encima de los pélets. Una pastilla pequeña sólida de encendido de fuego, como las compuestas por aserrín y cera, o virutas de madera, también es válida. Añada otra cantidad pequeña de pélets a la cámara de combustión.

ADVERTENCIA: No use alcohol, petróleo, gasolina, líquido inflamable o queroseno para encender o reavivar un fuego en la barbacoa.

4. Prenda el contenido de la cámara de combustión con un fósforo largo o un encendedor de cocina de varilla larga **(C)**. Deje quemar el contenido de arranque de 3 a 5 minutos.

ADVERTENCIA: No intente añadir más material de encendido a la cámara de combustión. Podría lesionarse.

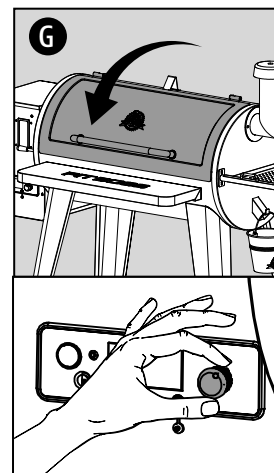
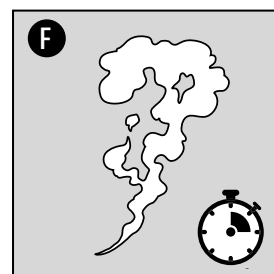
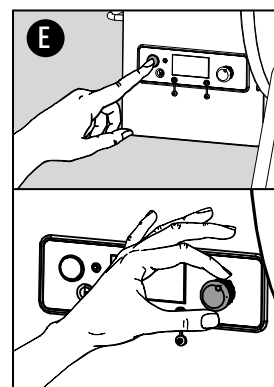
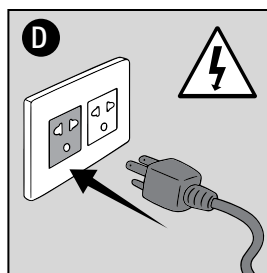
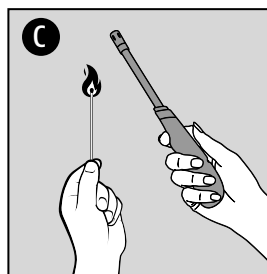
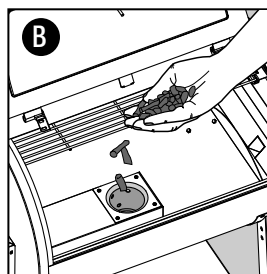
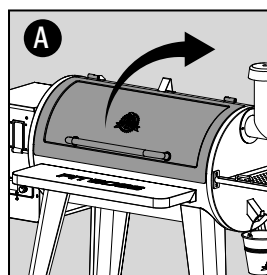
5. Vuelva a colocar rápidamente y con cuidado los componentes de cocina dentro del cuerpo de la barbacoa.
6. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra **(D)**.
7. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. Gire el dial de control de temperatura a la posición SMOKE **(E)**. Se activará el ciclo de encendido:

- El alimentador de espiral comenzará a girar y el ventilador enviará aire a la cámara de combustión.

NOTA: La tapa de la barbacoa debe permanecer abierta durante todo el proceso de encendido.

- La barbacoa empezará a generar humo durante el ciclo de encendido **(F)**. Para confirmar que el ciclo de encendido ha comenzado sin problemas, debería oírse un ruido similar al de una antorcha y observarse la presencia de calor.

8. Una vez que se disipe el humo pesado y blanco, el ciclo de encendido habrá concluido. Cierre la tapa de la barbacoa. Gire el dial de control de temperatura hasta la temperatura deseada y empiece a cocinar. **(G)**

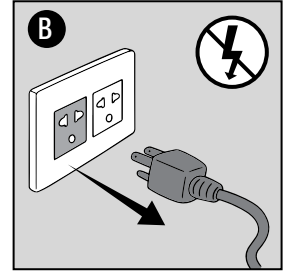
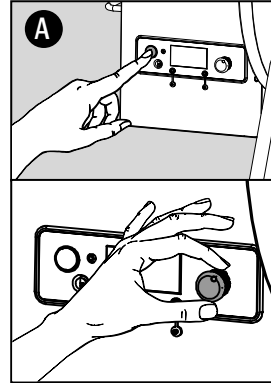


APAGADO

Siga estos pasos para apagar la barbacoa de forma segura:

1. Pulse el botón de alimentación para apagar la unidad y gire el dial de control de temperatura a la posición OFF. **(A)**
 - La barbacoa comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El alimentador de espiral dejará de alimentar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador seguirá funcionando hasta finalizar el ciclo de enfriamiento.
2. Cuando se complete el ciclo de apagado (el ventilador se apaga), desenchufe el cable de alimentación. **(B)**

¡IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y deje que se realice todo el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo después de finalizar el ciclo de apagado o antes de limpiar. No seguir esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendio, descargas eléctricas o la muerte.



OTRAS FUNCIONES

Cambio de las unidades de temperatura

1. Pulse y mantenga pulsado el botón "P" SET dos segundos para cambiar la unidad de temperatura a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).
2. Repita la operación para volver a cambiar a la otra unidad.

Consejos sobre la sonda de carne

La sonda de carne mide la temperatura interna de la carne en la barbacoa, de forma parecida a como lo hace en un horno de interior. Más sondas de carne significan más lecturas.

- Introduzca una sonda de carne en la parte más gruesa de la carne.
- Cuando no se use, desconéctela del puerto de conexión de la sonda de carne y consérvela aparte para mantenerla protegida y limpia.

Protección frente a sobrecalentamiento

- Si la barbacoa se calienta en exceso, se apagará automáticamente como medida de seguridad. Con frecuencia, esto se debe a un fuego de grasa o un exceso de combustible.
- Consulte los detalles en la sección de resolución de problemas.

Cebado para una recuperación rápida

Utilice el botón de cebado para activar una carga adicional de pélets en la cámara de combustión.

- Se puede usar para añadir combustible al fuego antes de abrir la tapa del barril, lo que da lugar a un rápido tiempo de recuperación del calor.
- Utilícelo durante el ahumado a baja intensidad para potenciar el sabor a ahumado limpio. ¡Una ración adicional de pélets añadirá un toque de ahumado adicional!

Advertencia de fuego bajo

- Si el fuego de la cámara de combustión corre el riesgo de apagarse, la lectura de temperatura ACTUAL (real) parpadeará, como función de advertencia.
- Añada más combustible a la tolva o consulte la sección sobre resolución de problemas para obtener más información.



¿TIENE ALGUNA DUDA?

Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o envíe un mensaje de correo electrónico al servicio de atención al cliente.



#72001

CONSIGA LAS HERRAMIENTAS ADECUADAS

Explore los distintos accesorios para su barbacoa disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocina.

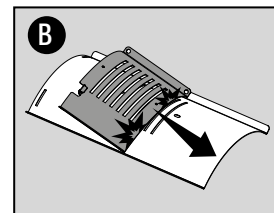
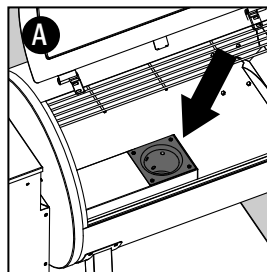


CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de uso y sabor con un mantenimiento mínimo. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento de la barbacoa:

Interior de la barbacoa

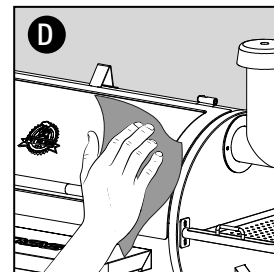
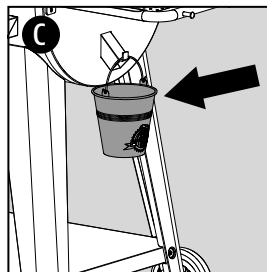
- Se recomienda limpiar la chimenea cada pocos usos. Así se asegurará de que el sistema de ignición funcione correctamente y evitará cualquier acumulación de residuos o cenizas. **(A)**
- Utilice un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar los restos de comida o lo que se haya quedado acumulado en las rejillas de cocción. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes por un uso anterior.
- Los fuegos por grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes de cocción de la barbacoa. Utilice la placa deslizante del asador para raspar la placa principal y viceversa **(B)**. Elimine los residuos del interior del barril con una aspiradora húmedo/seco. Para realizar una limpieza más profunda, utilice el limpiador y desengrasante Pit Boss® para interior y el exterior de la barbacoa.



IMPORTANTE: dado el calor intenso, no cubra el asador de fuego ni las sondas con papel aluminio.

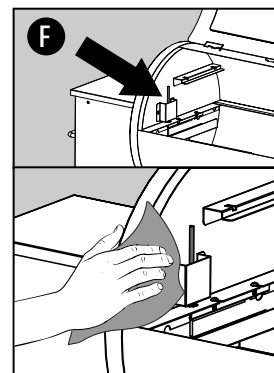
Exterior de la barbacoa

- Compruebe a menudo el recogegrasa y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar. **(C)**
- Limpie la barbacoa después de cada uso **(D)**. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en las superficies externas de la barbacoa. Ninguna de las superficies pintadas están cubiertas por la garantía, sino que forman parte del mantenimiento y conservación general. En el caso de rasguños de pintura, desgaste o desconchado del acabado, todas las superficies pintadas pueden retocarse con la pintura BBQ para altas temperaturas.
- Un cubierta es la mejor protección contra los agentes contaminantes climáticos y exteriores. Cuando la unidad no se use o se almacene durante períodos prolongados, guárdela bajo techo en un garaje o cobertizo.



Sondas

- Limpie la sonda de carne después de cada uso. Una sonda de carne que no se use debe enroscarse en un rollo grande y holgado. Las arrugas o los pliegues en los cables de la sonda pueden producir daños. No la introduzca en el lavavajillas ni la sumerja en agua. El daño que el agua puede producir en los cables internos dará lugar a un cortocircuito de la sonda de carne y lecturas erróneas. **(E)**
- Compruebe y limpie toda la grasa y los residuos de la sonda de la barbacoa, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la barbacoa, en la pared lateral izquierda. Si la lectura del panel de control es muy distinta de la lectura del termómetro de la barbacoa, con frecuencia se debe a que la sonda de la barbacoa está sucia. **(F)**
- Si la sonda está averiada, hay que reemplazarla.

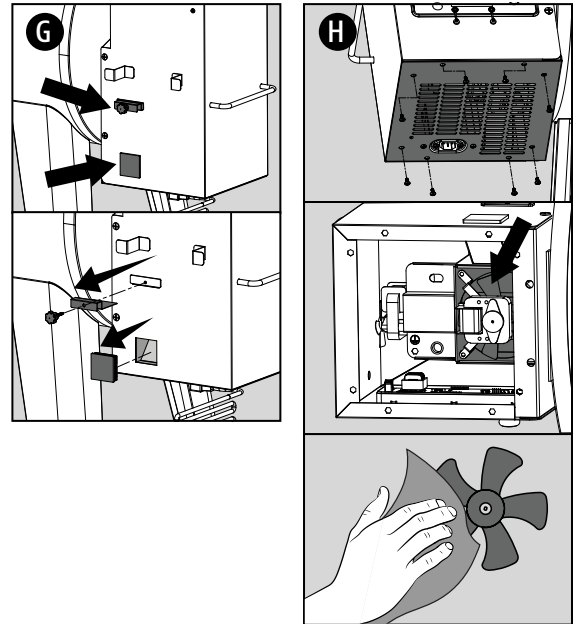


Conjunto de tolva

- La tolva incluye una función de limpieza que facilita la limpieza y cambio de sabores del combustible de pélets. Para vaciarla, localice la placa y el vertedero en la parte posterior de la tolva. Coloque un cubo vacío y limpio debajo de la cubierta del vertedero y a continuación retire la cubierta. Desenrosque la placa, deslícela hacia fuera y se vaciarán los pélets. **(G)**

NOTA: use un cepillo de mango largo o una aspiradora para eliminar el exceso de pélets, serrín y residuos y limpiar por completo la pantalla de la tolva.

- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los pélets del alimentador de espiral. Para ello solo tiene que hacer funcionar la barbacoa, con la tolva vacía, hasta que hayan salido todos los pélets del tubo del alimentador de espiral.
- Compruebe si hay residuos en el orificio de entrada de aire del ventilador, en la base de la tolva, y elimínelos. Una vez extraído el panel de acceso a la tolva, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa que pueda haber en las aspas del ventilador. Así, se asegura una circulación de aire limpio y suficiente para el sistema de alimentación. **(H)**



HOJA DE RESUMEN DEL CUIDADO DE LA BARBACOA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Base de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Cámara de combustión	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas de cocción	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Parrilla	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspar la placa principal con guía, No lavar
Estante	Después de cada uso de la barbacoa	Paño y agua jabonosa
Recogegrasas	Después de cada uso de la barbacoa	Paño y agua jabonosa
Alimentador de espiral	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
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, paño y agua jabonosa
Sonda (sensor) de la barbacoa y protector	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Paño y agua jabonosa



Haga una captura de esta tabla como referencia.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la barbacoa Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar 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.

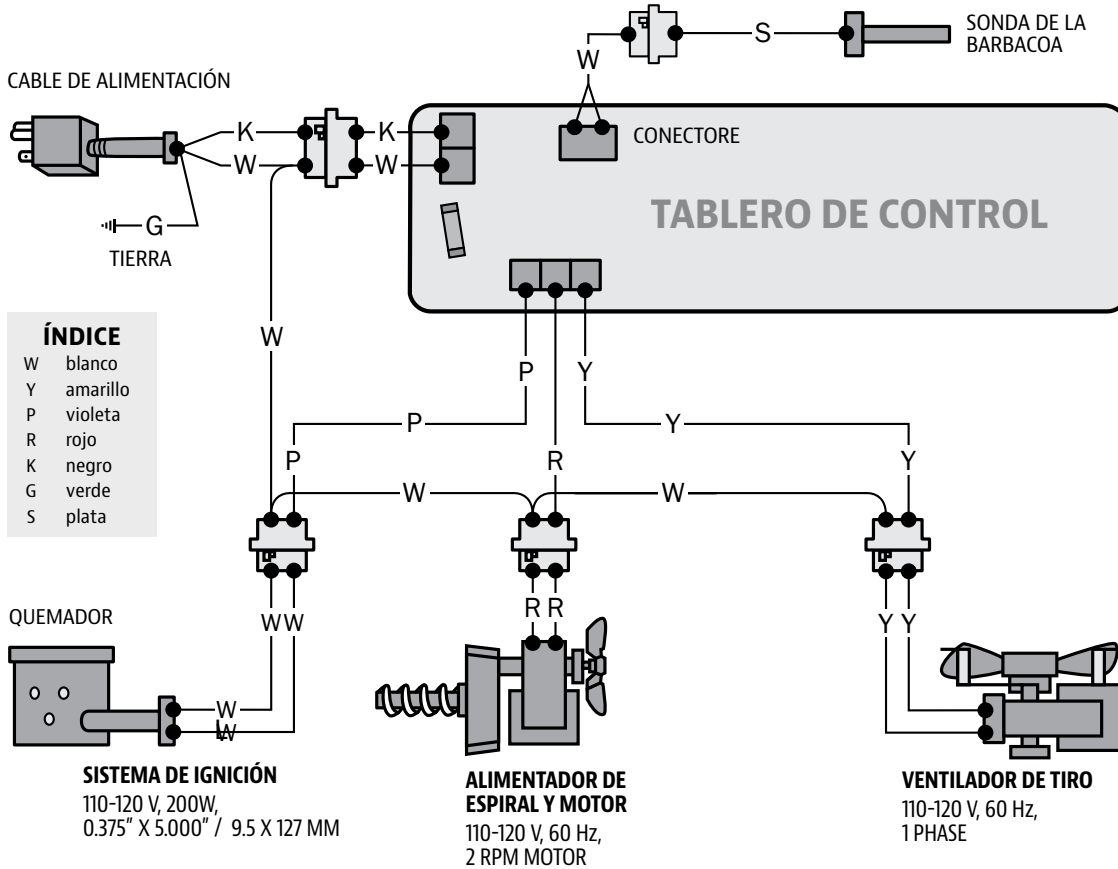
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	El dial de control de temperatura sigue apagado	Pulse el botón de Encendido y asegúrese de que brille de color azul para indicar si hay conexión eléctrica. Gire el Dial de control de temperatura a un ajuste de temperatura.
	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Compruebe que haya un suministro de 10 A como mínimo. Asegúrese de que todos los cables estén bien conectados y secos.
	Fusible quemado en el tablero de control	Quite el panel de acceso. 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 tal caso, será necesario cambiar manualmente el fusible.
	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 pélets el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará el tiempo de espera antes de que los pélets lleguen a la cámara de combustión. Siga el procedimiento de cebado del alimentador de espiral.
	El motor de alimentador de espiral está atascado	Extraiga los componentes para cocinar del barril 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 que el alimentador de espiral deja caer los pélets en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, llame al servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o una pieza de recambio.
	Fallo del sistema de ignición	Extraiga los componentes para cocinar del barril 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 cámara de combustión y comprobando si percibe calor. Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresale aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, siga el procedimiento de encendido manual para seguir utilizando la barbacoa. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
Puntos parpadeantes en la pantalla LCD	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 LCD	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 pélets y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Compruebe la sonda (sensor) de la barbacoa y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe si la cámara de combustión 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 "Err"	El cable de la sonda de la barbacoa no establece conexión.	Retire el panel de acceso a la tolva y compruebe si los cables de la sonda de la barbacoa presentan daños. Desconecte los conectores de la sonda de la barbacoa hacia el tablero de control y vuelva a conectarlos.
Código de error "ErL"	La parrilla no realiza el ciclo de encendido La parrilla no se mantiene encendida	Compruebe que los componentes para cocinar estén colocados correctamente. Compruebe si hay combustible suficiente en la tolva o hay alguna obstrucción en el alimentador de espiral. Extraiga los pélets y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Compruebe la sonda (sensor) de la barbacoa para confirmar si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe la colocación del sistema de ignición y que esté calentando correctamente. En frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la barbacoa, espere unos instantes y vuelva a encenderla. Compruebe el ventilador. Revise si funciona correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión Sonda de carne dañada Tablero de control defectuoso	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. 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. Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
La temperatura de la barbacoa con el ajuste AHUMAR es demasiado alta	El ajuste "P" es demasiado bajo	Pulse el botón de ajuste "P" e incremente el ajuste "P".
La barbacoa no alcanza o no mantiene la temperatura estable	Circulación de aire insuficiente en la cámara de combustión Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación Sonda (sensor) de la barbacoa	Compruebe si la cámara de combustión presenta una 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. 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. Compruebe el estado de la sonda (sensor) de la barbacoa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar un recambio si está dañada.
La barbacoa desprende demasiado humo o humo descolorido; los alimentos han perdido color con el humo	Acumulación de grasa Calidad de los gránulos de madera La cámara de combustión está bloqueada Circulación de aire insuficiente para el ventilador	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento. Extraiga los gránulos de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para limpiar. Sustituya por gránulos de madera secos. Extraiga los pélets de madera noble húmedos de la cámara de combustión. Siga el procedimiento de cebado del alimentador de espiral. 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 Acumulación de grasa en los componentes de cocina	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. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

DIAGRAMA DE CABLEADO

FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	275W
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE	1.12 KG/H / 2.48 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 $\pm 5-10$ por ciento.



¿NECESITA AYUDA?

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente por correo electrónico para enviar sus consultas técnicas o de servicio.



#12001

MUÉSTRENOS SUS RESULTADOS

Comparta sus creaciones y las imágenes más sugerentes con la comunidad Pit Boss.

#PITBOSSNATION

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las barbacoas Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricadas por Dansons, ofrecen cinco años de garantía para defectos y fabricación sobre todas las piezas, y cinco años de garantía sobre los componentes eléctricos de este producto. Dansons garantiza que las piezas están libres de defectos de material y de mano de obra, en condiciones normales y con un uso normal, durante el uso y la propiedad del comprador original.

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.

Esta garantía no se aplica en los casos siguientes:

- Si no se proporciona un justificante de compra o si la garantía ha vencido.
- Sobre daños o defectos debidos al desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas cosméticas. Estos cambios estéticos del producto no afectan a su rendimiento.
- Si el producto no se ha instalado, utilizado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con lo dispuesto en el manual del usuario que lo acompaña. La garantía no cubre daños o roturas debidas a un uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones personalizadas realizadas al producto.
- Sobre el óxido y la corrosión, a menos que se produzca pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Incluso cuando se utilizan materiales que resisten la corrosión, existen sustancias y condiciones más allá del control del fabricante que pueden poner en peligro los recubrimientos de protección. Las altas temperaturas, una humedad excesiva, el cloro, gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar a las capas que cubren el metal.
- Sobre daños o defectos que se produzcan durante un uso comercial, durante un alquiler o durante cualquier uso para que el producto no esté destinado.
- Sobre daños o defectos que superen el coste del producto.
- Sobre daños o defectos provocados por el mantenimiento o la reparación del producto por parte de un distribuidor no autorizado por Pit Boss®.

Durante el período de cobertura de la garantía, Dansons proporciona la sustitución de los componentes defectuosos o averiados y no cobrará la reparación o sustitución de las piezas devueltas, con envío prepagado, si se determina que las piezas son defectuosas tras examinarlas.

Dansons no acepta ninguna responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto, durante o después del período de garantía. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente documento y no se harán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración. Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada puede que no sean aplicables en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna duda o preocupación sobre el producto, nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Tenga a mano su información de registro antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.



TELÉFONO



E-MAIL



APLICACIÓN

