



PIT BOSS



®

SILVER HAMMERTONE MARTELÉ D'ARGENT MARTILLADO PLATEADO

DIGITAL ELECTRIC SMOKER (3-SERIES)

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

FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE (SÉRIE 3)

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

AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL (SERIE 3)

IMPORTANTE, LEA ATENTAMENTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA. ¡EL MANUAL DEBE LEERSE ANTES DE OPERAR!

MODEL / MODÈLE / MODELO : PBV3D1
PART / PIÈCE / PARTE : 10947



ASSEMBLY AND OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT | MONTAJE Y OPERACIÓN

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.

AVERTISSEMENT : VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES AUX BIENS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. COMMUNIQUEZ AVEC LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BÂTIMENT CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: LEA EL MANUAL COMPLETO ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO. INCUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES, E INCLUSO LA MUERTE. CONSULTE A SUS FUNCIONARIOS LOCALES DE CONSTRUCCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS PARA INFORMARSE SOBRE LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES EN SU REGIÓN.



CERTIFIED TO: UL1026 (6TH EDITION) / CSA-22.2 NO. 60335-2-78-14 & CSA-22.2 NO. 60335-1-11 ELECTRIC HOUSEHOLD COOKING AND FOOD SERVING APPLIANCE
CERTIFIÉ À : UL 1026 (6^e ÉDITION) / CSA-22.2 NO. 60335-2-78-14 & CSA-22.2 NO. 60335-1-11 APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER DE CUISSON ET DE SERVICE ALIMENTAIRE
CERTIFICADO SEGÚN: UL1026 (6.^o EDICIÓN) / CSA-22.2 NO. 60335-2-78-14 Y CSA-22.2 NO. 60335-1-11 APARATO ELÉCTRICO DOMÉSTICO PARA COCINAR Y SERVIR ALIMENTOS

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.
SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.

SAFETY INFORMATION

THIS MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER AND SAFE USE OF THIS UNIT. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE USING SMOKER AND DURING USE. FAILURE TO FOLLOW THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS PROPERLY COULD RESULT IN PERSONAL INJURY OR DEATH.

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

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the smoker, and 305mm (12 inches) from the back of the smoker 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 or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the smoker off and leave the cabinet door closed until the fire is out. Do not unplug the power cord. Do not throw water on. 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 the unit and electrical supply cords away from water or other liquids. Do not use your smoker in the rain, during an electrical or around any water source. To protect against electrical shock, use only a properly grounded electrical outlet. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug. If a long, detachable power supply-cord (or extension) is used, ensure the cord rating is at least as great as the electrical rating of the appliance, and must be a grounded cord. Outdoor extension cords used with outdoor products are marked with the suffix "W" and with the statement "suitable for use with outdoor appliances." To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
3. After a period of storage, clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. If the smoker is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to ensure that water does not get onto the electric element. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

Do not transport your smoker while in use or while the smoker is hot. Ensure the smoker is completely cool to the touch before adjusting the cooking grids, adding wood chips, removing the water tray, moving, or storing. Store unit indoors when not in use. Do not store the electric smoker with hot ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts and long, sturdy cooking tools when operating the unit. Use caution when removing food from the smoker. All surfaces are hot, and can remain hot for an extended period after use.
5. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

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

6. Do not use this appliance as a heater, or for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.

The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact (for class I appliances).

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.

CREOSOTE

Creosote, or soot, is a tar-like substance produced when wood is burned. While burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. When not removed, it can build to form a thick, hard coating of debris on any surface, posing a threat to your appliance. It is dangerous to operate this appliance should the flame become very dark and sooty.

Should the creosote ignite, it makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit off, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas, such as a chimney, ventilation damper, or cabinet door.

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death. Do not burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas. Use only outdoors where it is well ventilated.

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

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL1026 (6th Edition) / CSA-22.2 No. 60335-2-78:14 & CSA-22.2 No. 60335-1:11 Electric Household Cooking and Food Serving Appliances. Pit Boss® Grills electric cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.



TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

Safety Information	2	Troubleshooting	15
Parts & Specs.....	5	Electrical Wire Diagram	17
Assembly Preparation.....	6	Replacement Parts.....	18
Operating Instructions		Warranty.....	19
Smoker Environment.....	8	Assembly Instructions.....	62
Smoker Temperature Ranges.....	9		
Understanding The Control Board	10		
Understanding The Probes	11		
First Use – Smoker Burn-Off.....	11		
Start-Up Procedure	11		
Refilling The Water Pan	12		
Refilling The Wood Chip Tray	12		
Shutting Off Your Smoker	12		
Care & Maintenance	13		
Tips & Techniques	14		



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2022. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

www.pitboss-grills.com

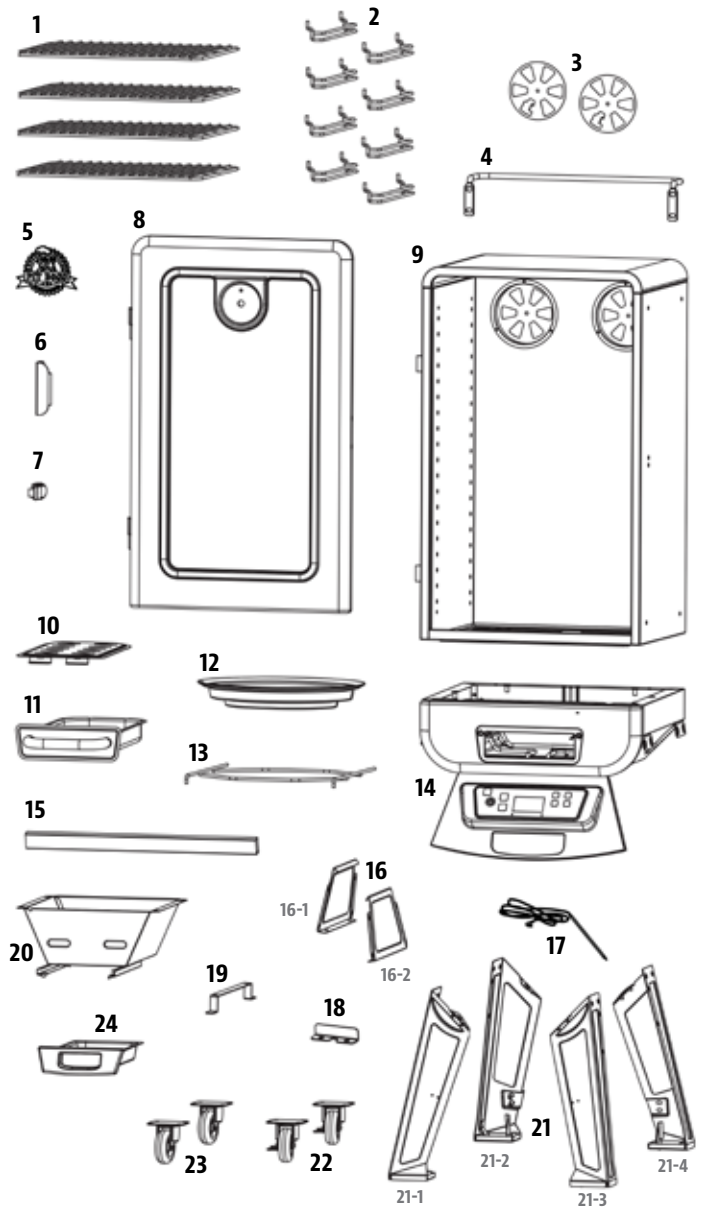
Customer Care

USA: (480) 923-9630

Canada (TOLL FREE): 1-877-942-2246

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Cooking Grid Support Brackets (x8)
3	Damper Vent (x2)
4	Back Handle (x1)
5	Logo Plate (x1)
6	Cabinet Door Handle (x1)
7	Cabinet Door Latch (x1)
8	Cabinet Door (x1)
9	Main Cabinet (x1)
10	Wood Chip Tray Lid (x1)
11	Wood Chip Tray Assembly (x1)
12	Water Pan (x1)
13	Water Pan Support (x1)
14	Cabinet Base (x1)
15	Support Bar (x1)
16	Support Panel (x2)
17	Meat Probe (x1)
18	Grill Probe Bracket (x1)
19	Power Cord Bracket (x1)
20	Bottom Chamber Assembly (x1)
21	Support Legs (x4)
22	Locking Caster Wheel (x2)
23	Caster Wheel (x2)
24	Grease Tray (x1)
A	¼-20x⅝" Screw (x4)
B	¼-20x½" Screw (x28)
C	#10-24x½" Screw (x32)
D	#10-24 Lock Nut (x2)
E	M5 Locking Washer (x2)
F	#5-32x½" Screw (x2)
G	Spare Hardware



ENGLISH

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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS
110-120V, 60Hz, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PBV3D1	550mm x 1,190mm x 510mm / 21 in. x 46 in. x 20 in.	30 kg / 66 lb	Cubic Cooking: 0.07 m³ / 2.7 ft³ TOTAL - 4,419 cm² / 685 sq. in.	38-176°C / 100-350°F

ASSEMBLY PREPARATION

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

service@pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

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

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

GO TO PAGE 62 FOR STEP-BY-STEP ASSEMBLY DIRECTIONS.

⚠ IMPORTANT ⚠	
-	It is advised to <u>review each step entirely</u> before starting assembly on instructions.
-	Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.
-	Tighten screws completely after <u>all screws</u> for that step have been installed.
1	The four support legs must be arranged correctly to properly install the support panels and support bar in later steps.
2	Ensure that all screws on the cabinet base are fully-tighten to avoid screws falling out when the unit is moved.
3	Once the Grill Probe bracket is secure, ensure the stainless steel tip extends above the lip of the lower cabinet. This reads the internal temperature of the main cabinet. Incorrect placement of the Grill Probe may result in wrong temperature readings on the Control Board.
4	To change the height between each cooking grid, adjust only when the smoker is completely cooled to avoid injury.
* NOTE *	
1	Install Locking Caster Wheels (Part #22) to Support Legs (Part #21-2 & 21-4) as shown in Step 2 of assembly.
2	The support bracket with two holes along the bottom should be on the same side of the unit as the power cord exits the control board (left side). This is important for later steps.
3	Repeat the Support Panel installation for the opposite legs.
4	Loosen the screw of the power cord clip on the support leg, and guide the power cord through the power cord clip to secure.
5	Keep water in the water pan at all times while cooking. It will catch grease and drippings from your cooks and allow for easier clean up. If smoking for an extended period, move water pan up higher to allow water to last longer.
6	The logo plate is supplied with one washer and one wing nut.
7	Unscrew the pre-installed screws from the handle. Place the Wood Chip Tray Lid on top of the Wood Chip Tray base. Secure the assembly with the screws shown in the illustration: base + lid, faceplate, and the handle.

CONNECTING TO A POWER SOURCE

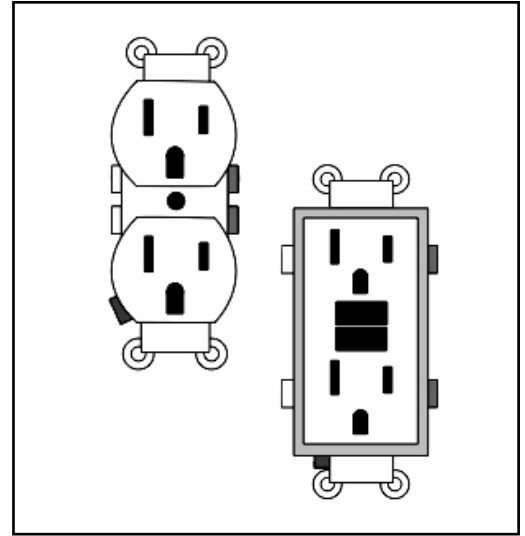
- ***STANDARD OUTLET***

This appliance requires 110-120 volt, 60Hz, 1650w. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use.

- ***GFCI OUTLETS***

This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 or 20 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the element draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.

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



OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, a factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fats in your diet is to use a savory method of cooking like smoking. As this electric smoker uses wood chips for smoking, the natural wood flavor is infused into the meats, reducing the need for high sugar-based sauces.

SMOKER ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE SMOKER*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the smoker is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that smoking season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your smoker throughout the cooler months:

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your smoker to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your smoker in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid opening the smoke cabinet door any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your internal temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the door.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Proper dress is important when it gets really hot: shorts, shirt, shoes, hat, apron and a generous slab of suntan lotion is recommended. Follow these few suggestions on how to enjoy your smoker throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather, keep the smoke cabinet door closed at all times.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

SMOKER TEMPERATURE RANGES

Temperature readouts on the control board may not exactly match a meat thermometer. All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of wood chips being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

- *MEDIUM TEMPERATURE (135-176°C / 275-350°F)*

This range is best for baking, roasting, and finishing off that slow smoked creation. Cooking at these temperatures will greatly reduce the chances of a grease flare-up. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

- *LOW TEMPERATURE (38-122°C / 100-250°F)*

This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Highly recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

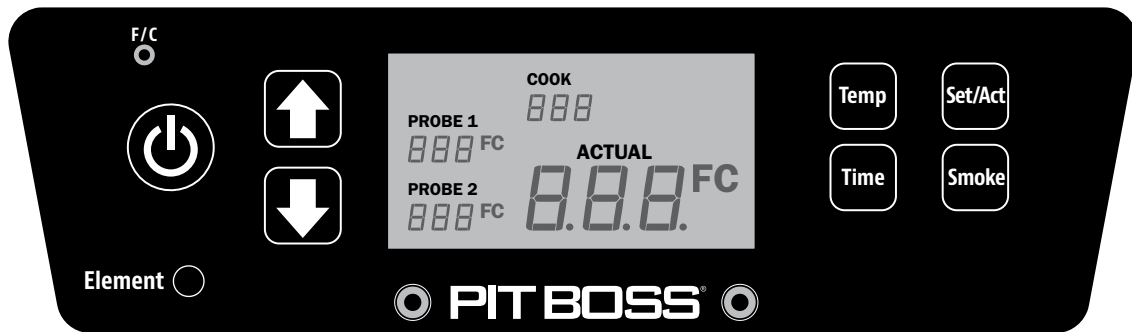
Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of a smoker. There are two types of smoking: hot smoking and cold smoking.

- **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done at 82-122°C / 180-250°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.
- **Cold smoking** is when the food is located so far away from the heat source that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32°C / 60-90°F.

TIP: To intensify that savory flavor, smoke your foods before turning up the heat to fully-cook your meats. This allows the smoke to penetrate the meats, before the pores of the meat close at 49°C / 120°F.

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION
	When connected to a power source, the Power Button will glow blue. Press the Power Button to power on the unit. Once the Power Button is pressed, the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate. Press and hold the button for three seconds to turn the unit off.
	The Temperature Switch Button is used to change the temperature readout on the Digital LCD Screen. Press the button to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.
	The Element Light Indicator is used to display if the heating element is on or off. If the light glows, the heating element is working and is on. If the light is off, the element is off. The heating element will stay on if the ACTUAL temperature is below the SET temperature. Once the SET temperature is reached, the heating element will automatically turn off.
	The Digital LCD Screen is used as the information center for your unit. The Digital LCD screen will display your Desired Cook Temperature (SET), Actual Cook Temperature (ACTUAL), Meat Probe Temperature (if connected), and any error messages. If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed. Temperature can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.
	The Adjustment Arrows allow you to increase or decrease the TIME and TEMP on the Control Board. Press and hold the buttons to increase or decrease the value faster.
	Press the TEMP Button on the Control Board to adjust the cooking temperature. <ul style="list-style-type: none"> Press <u>once</u> to select the temperature setting, then the adjustment arrows to change the temperature in five-degree increments. Press <u>once again</u> to lock-in the temperature setting once the changes are finished. <p>The heating element will not turn on until TIME is also set. Default element temperature is set to 37°C / 100 °F.</p>
	Press the TIME Button on the Control Board to adjust the cooking time. <ul style="list-style-type: none"> Press <u>once</u> to select the time setting, then press the adjustment arrows to change the hours. Changes are in 1 hour increments (ranging from 00-99). Press <u>once again</u> to select the minutes setting, then press the adjustment arrows to change the minutes. Changes are in 10 minute increments (ranging from 00-50). Press <u>twice</u> to lock in the time setting once the changes are finished.
	Press the SET/ACT Button on the Control Board to display the desired setpoint (SET) or the actual/current (ACT) time and temperature. The display shows the actual (ACT) settings for TIME and TEMP by default. <ul style="list-style-type: none"> To view the TIME and TEMP setpoints, press the SET/ACT button <u>once</u>. After 15 seconds, the display will switch back to the actual (ACT) settings. To change a setpoint, press the SET/ACT button <u>once</u>, followed by pressing TIME or TEMP. Next, press the adjustment arrows to change the setting.
	Press the SMOKE Button on the Control Board to manually turn on the heating element for a 20-minute cycle. "FS" will appear on the screen, indicating "Fast Smoke". This is mostly used to recover lost smoke from opening the cabinet door, or when starting a new smoke profile with freshly added wood chips. <ul style="list-style-type: none"> To stop the cycle before the 20 minutes, press the SMOKE Button <u>twice</u>.



The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for two Meat Probes. When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. Compatible with Pit Boss® branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.



UNDERSTANDING THE PROBES

• GRILL PROBE

Located inside the cabinet, on the rear wall along the bottom, is the Grill Probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The Grill Probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the Grill Probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

IMPORTANT: The temperature of your unit is highly affected on ambient outdoor weather and the quantity of food being cooked.

• MEAT PROBE

The meat probe measures the internal temperature of your meat in the smoker, similar to your indoor oven. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and insert the stainless steel meat probe into the thickest portion of your meat and the temperature will be displayed on the Control Board. **To ensure the meat probe is connected properly to the connection port, feel and hear it snap into place.**

IMPORTANT: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with the heating element. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the main cabinet door, along the edge. When not in use, disconnect the meat probe(s) from connection ports, and place aside to keep protected and clean.

FIRST USE – SMOKER BURN-OFF

Before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off to cure the interior and exterior finish of your unit. Start the smoker and operate at any temperature over (177°C / 350°F) with the cabinet door closed for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

IMPORTANT: Curing your smoker is important for its long-term operation and care. If the burn-off is not performed, the exterior finish will not set properly, as well as a paint odor can impart unnatural flavors onto your first prepared meal.

START-UP PROCEDURE

1. Open the cabinet door and carefully $\frac{3}{4}$ fill the water pan with water or marinade.

IMPORTANT: Do not fill completely or overfill the water pan, as this could damage your electrical element and/or parts while the smoker is in use.

2. Adjust cooking grids and grid support brackets to desired height for the foods you intend to smoke. Once satisfied with the height of your grids, close the cabinet door.
3. Remove the wood chip tray. Open the wood chip tray lid, add wood chips, then slide back into the front of the cabinet.

NOTE: We recommend using wood chips, not wood chunks, as wood chips are smaller and easier to fit inside the wood chip tray.

4. Plug the power cord into a grounded power source. The **Power Button** will glow blue to indicate there is power.
5. With the cabinet door closed, press the **Power Button** to turn on the unit and the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate.
6. Preheat your grill:
 - Open both damper vents completely on the backside of the unit.
 - Press the **SET/ACT Button**, then the **TIME button** on the Control Board twice to select the time setting, and press the **Adjustment Arrows** to 20 minutes. Press the **TIME button** twice again to lock-in the time setting once the changes are finished.

- Press the **SET/ACT Button**, then the **TEMP button** on the Control Board once to select the temperature setting, and press the **Adjustment Arrows** to a minimum of 121°C / 250°F. Press the **TEMP button** once again to lock-in the temperature setting once the changes are finished. The smoker will begin to smoke while preheating.

TIP: Keep the damper vents partially or completely open when cooking at lower temperatures; close the damper vents when using higher cooking temperatures.

7. After preheating is complete, you will notice that your wood chips will be smoking. You are ready to enjoy your smoker at your desired time and temperature! Slide out and place food on the cooking grids, leaving room between each item to allow smoke and moisture to circulate evenly.

IMPORTANT: When selecting a low temperature setting after preheating, allow time for the smoker temperature to decrease and stabilize at the new desired temperature.

ELECTRICAL ELEMENT FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric element fails to operate, follow *Troubleshooting* instructions.

REFILLING THE WATER PAN

Check the water level periodically during your cooking session and add water if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, open the cabinet door.
2. Carefully refill the water pan with water or marinade until it is $\frac{3}{4}$ full. Close the cabinet door.

IMPORTANT: Do not fill completely or overfill the water pan, as this could damage your electrical element and/or parts while the smoker is in use.

REFILLING THE WOOD CHIP TRAY

Check your wood chip tray periodically during your cooking session and add more wood chips if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, remove the wood chip tray from the opening above the control board on the front panel of the unit.
2. Carefully open the lid, and refill the wood chip tray with new wood chips. Close the lid once full.
3. Replace the wood chip tray into the front panel of the smoker.
4. Press the **SMOKE Button** on the Control Board to manually turn on the heating element. This is used to increase the level of smoke after opening the door, or can be used to assist start smoking fresh wood chips

NOTE: Use hardwood wood chips that have been seasoned, such as pecan, hickory, oak, apple, cherry, alder, mesquite or a competition blend. It is not necessary to soak the wood chips prior to smoking, as hardwoods have natural moisture in the wood that will release as it heats up and combusts. Do not use resin woods like pine or cedar in your smoker.

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

1. When finished cooking, press and hold the **Power Button** for three seconds to turn the unit off. The electric element will turn off, and the wood chips will stop smoking.

TIP: If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the smoker to burn-off for an extra 10 to 20 minutes to a minimum temperature of 177°C / 350°F with the cabinet door closed.

CARE AND MAINTENANCE

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

1. PROBES

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

2. INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your wood chip tray after every few uses. This will ensure proper smoking of new wood chips and avoid any hard build-up of debris or ash.
- Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from the previous cook. **Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker.** Clean the inside of your smoker on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the cabinet door and damper vents closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available. Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Refill and replace the water in the water pan often.

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

3. OUTSIDE SURFACES

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Wet/dry vacuum Excess Debris
Wood Chip Tray	Every 2-3 Smoke Sessions	Scoop Out, Wet/dry vacuum Excess Debris
Cooking Grids	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Electric Element	Twice A Year	Dust, Wipe Element with Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Meat Probe	After Each Use	Scrub Pad & Soapy Water

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

- Be prepared, or **Mise en Place**. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at your side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the smoker.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking splatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

3. *SMOKING TIPS AND TECHNIQUES*

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as **low and slow**). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood wood chips will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a **smoke ring** and is highly prized by outdoor chefs.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the cabinet for proper heat flow. Food on a crowded smoker will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for softer items like fish and cheese. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as tenderloins and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your Pit Boss® smoker is operating poorly, or used less frequently, the following troubleshooting tips may be helpful.

For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Care for assistance.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Power Button	Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	Not Connected To Power Source	Ensure smoker is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is the correct power supply (see Electric Wire Diagram for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Power Light Not On	Unit Not Turned On	Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
No Display On Control Board, Power Light Is On	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Element (Heating) Light Not On	TEMP / TIME Not Set	Set the TEMP and TIME on the Control Board to turn on the heating element light.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
TEMP / TIME Will Not Adjust	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Temperature In Main Cabinet Is Inaccurate	Temperature Probe Is Dirty	Follow Care and Maintenance instructions.
	Grill Probe Not Making Connection.	Access the electrical components on the base of the unit (see Electric Wire Diagram) and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe spade connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Unit Takes Too Long / Excessive Time To Achieve Desired Temperature	Cold Climate	Outdoor temperature is below 65°C / 18°F, so the unit may take extended heating time.
	Extension Cord Used	Using an extension cord may reduce the power supply to the unit. Plug the appliance directly into power source or ensure maximum length extension cord is 7.6 meters / 25 feet, minimum gauge 12/3.
	Cabinet Is Too Packed	There is too much food in the cabinet. Place food on the cooking grids, leaving room between each item to allow smoke and moisture to circulate evenly.
	Door Not Closed	Ensure door is closed, seal is not damaged, and the door latch is secure.
	Water Pan Not Properly Located	Check the water pan to ensure it is sitting properly on the support brackets. See Assembly Instructions for further instruction.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Door Not Closing Properly	Poor Door Alignment	Adjust door hinges to ensure that door is mounted correctly. See Assembly Instructions .
	Damaged Door Seal	Door needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.

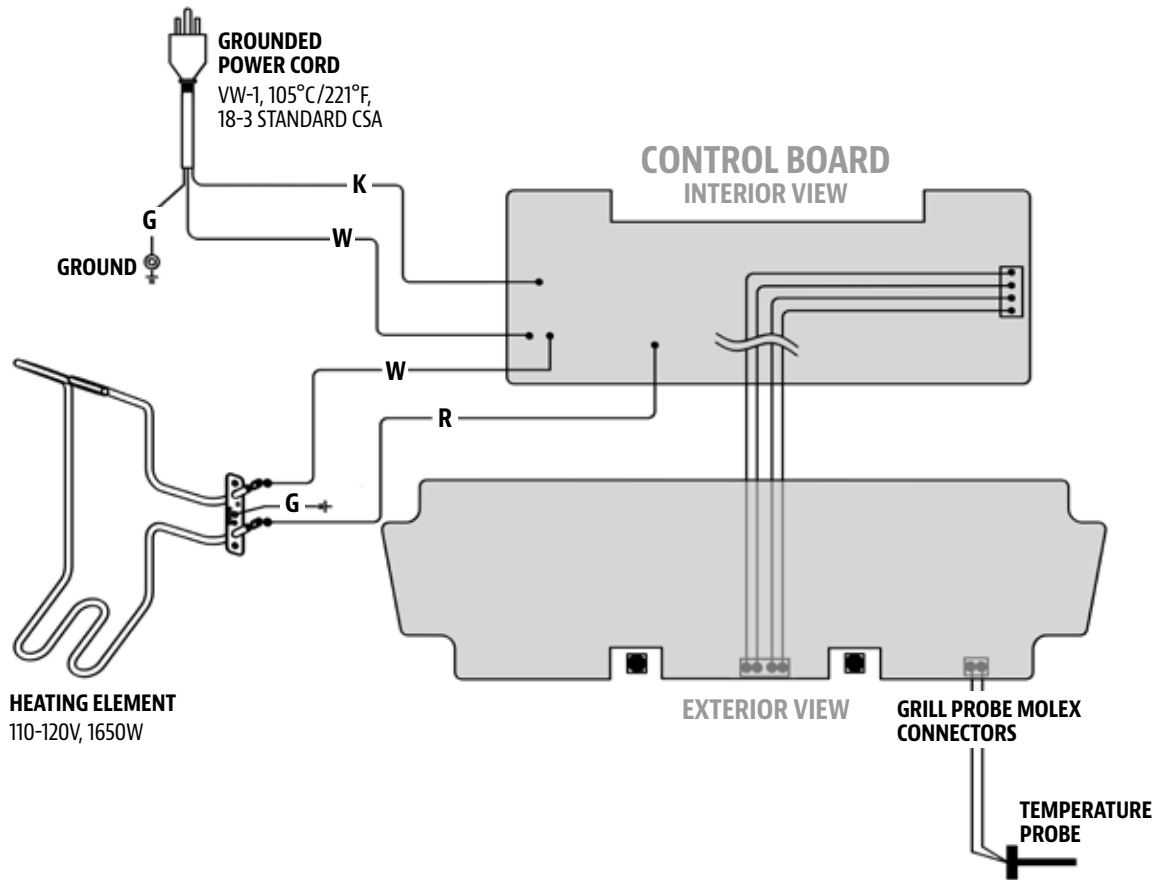
Grease Leaking From Cabinet Door	Door Not Closing Properly	Ensure door is closed, seal is not damaged, and the door latch is secure.
	Unit Not Level	Move unit to a level cooking surface. Ensure that there is no damage to the support legs.
	Grease Tray Is Full	Empty grease tray and re-install. Follow Care and Maintenance instructions.
No Smoke Is Being Produced	No Wood Chips	Add wood chips to the wood chip tray.
	Element Times Out, Not Enough Heat To Wood Chips	The heating element is not staying on long enough to heat the wood chips, which is due to the TEMP being set too low. First, open the rear vents completely to promote airflow. Next, reset TEMP higher to turn on the element for 20 minutes.
	Damaged Wood Chip Tray	Wood chip tray needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from 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 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.
"Er1" Error Code	The Smoker Is Too Cold To Function	Outdoor temperature is too cold for the heating element to function. Move smoker to warmer location and retry. If element still fails after multiple attempts, call Customer Care for assistance.
"ErH" Error Code	The Smoker Has Overheated / Exceeded 315°C / 600°F	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow smoker to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, 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.	Access the electrical components on the base of the unit (see Electric Wire Diagram) and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe spade connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60Hz, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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



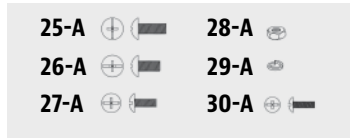
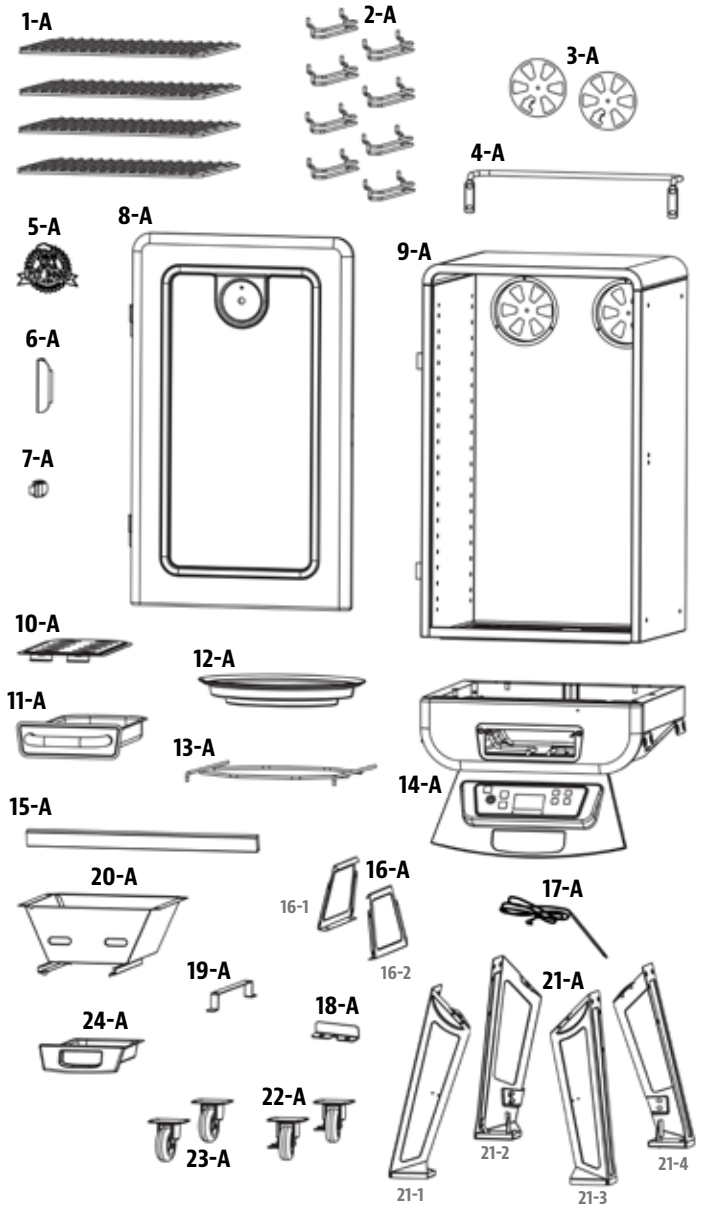
INDEX

W : WHITE
R : RED
K : BLACK
G : GROUND

REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

Part#	Description
1-A	Cooking Grids (x4)
2-A	Cooking Grid Support Brackets (x8)
3-A	Damper Vent (x2)
4-A	Back Handle (x1)
5-A	Logo Plate (x1)
6-A	Cabinet Door Handle (x1)
7-A	Cabinet Door Latch (x1)
8-A	Cabinet Door (x1)
9-A	Main Cabinet (x1)
10-A	Wood Chip Tray Lid (x1)
11-A	Wood Chip Tray Assembly (x1)
12-A	Water Pan (x1)
13-A	Water Pan Support (x1)
14-A	Cabinet Base (x1)
15-A	Support Bar (x1)
16-A	Support Panel (x2)
17-A	Meat Probe (x1)
18-A	Grill Probe Bracket (x1)
19-A	Power Cord Bracket (x1)
20-A	Bottom Chamber Assembly (x1)
21-A	Support Legs (x4)
22-A	Locking Caster Wheel (x2)
23-A	Caster Wheel (x2)
24-A	Grease Tray (x1)
25-A	¼-20x5/8" Screw (x4)
26-A	¼-20x1/2" Screw (x28)
27-A	#10-24x1/2" Screw (x32)
28-A	#10-24 Lock Nut (x2)
29-A	M5 Locking Washer (x2)
30-A	#5-32x1/2" Screw (x2)



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

WARRANTY

CONDITIONS

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

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, and five (5) year on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the smoker do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) year from date of purchase. During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you. Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the smoker component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a cover when the smoker is not in use.

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

EXCEPTIONS

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

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

service@pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

ENGLISH

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT D'IMPORTANTES INFORMATIONS QUI SONT NÉCESSAIRES À L'UTILISATION CORRECTE ET SÉCURITAIRE DE CET APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT ET PENDANT L'UTILISATION DE CE FUMOIR. NE PAS SUIVRE CES AVERTISSEMENTS ET CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES OU LA MORT.

Veillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau fumoir. Nous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 305mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du fumoir et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du fumoir aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers combustibles ou des planchers protégés par des surfaces combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Ne pas utiliser cet appareil à l'intérieur d'un espace clos et non ventilé, à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente ou d'un garage. Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumoir dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, éteignez le fumoir et laissez la porte de l'armoire fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Maintenez l'appareil et les cordons d'alimentation électrique éloignés de l'eau ou d'autres liquides. NE PAS utiliser votre fumoir sous la pluie, lors d'un orage ou autour d'une source d'eau. Pour vous protéger contre les chocs électriques, utilisez uniquement une prise électrique correctement mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés. Si vous utilisez un long cordon d'alimentation détachable (ou une rallonge), assurez-vous que le cordon d'alimentation est au moins aussi performant que le courant nominal de l'appareil et qu'il est relié à la terre. Les rallonges extérieures utilisées avec des produits d'extérieur sont marquées du suffixe « W » et de la mention « utilisable avec des appareils d'extérieur ». Pour réduire le risque de choc électrique, garder la connexion de rallonge au sec et au sol.
3. Après une période de stockage, nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité. Si le fumoir est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies ou pendant les saisons de forte humidité, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'élément électrique. Veillez à toujours débrancher la prise avant d'effectuer un service ou un entretien.

NE transportez PAS votre fumoir pendant son utilisation ou s'il est chaud. Assurez-vous que le fumoir est complètement froid au toucher avant d'ajuster les grilles de cuisson, d'ajouter des copeaux de bois, de retirer le bac à eau, de le déplacer ou de le ranger. Entreposez l'appareil à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne stockez pas le fumoir électrique avec des cendres chaudes à l'intérieur de l'appareil. Entreposer uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisinier résistant à la chaleur et des ustensiles de cuisine longs et robustes lors de l'utilisation de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fumoir. Toutes les surfaces sont chaudes et peuvent rester chaudes longtemps après utilisation.
5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

6. N'utilisez pas cet appareil comme appareil de chauffage ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (RCD) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. L'appareil doit être connecté à une prise de courant ayant un contact de terre (pour les appareils de classe I).

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

CRÉOSOTE

La créosote, ou la suie, est une substance goudronneuse produite quand du bois brûle. Lors de la combustion, il produit de la fumée noire avec un résidu qui est également de couleur noire. Lorsqu'il n'est pas enlevé, il peut former une couche épaisse et dure de débris sur toutes les surfaces, ce qui constitue une menace pour votre appareil. Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient très sombre et charbonneuse.

Si le créosote prend feu, il engendre un feu extrêmement vif et non maîtrisé, similaire à un feu de graisse. Dans ce cas, éteignez l'unité, laissez-la refroidir complètement, puis inspectez-la pour l'entretien et le nettoyage. Il s'accumule généralement le long des zones d'échappement, comme une cheminée, un registre de ventilation ou une porte d'armoire.

Si de la créosote s'est accumulée dans l'unité, laissez l'unité se réchauffer à basse température, éteignez l'appareil, puis essuyez toute formation à l'aide d'une serviette à main. À l'instar du goudron, il est beaucoup plus facile de nettoyer à chaud, car il devient liquide

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Les copeaux de bois brûlants dégagent du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort. Ne brûlez pas de copeaux de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes, des garages ou dans des endroits fermés. Utilisez uniquement à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de circulation sanguine ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques

LISTE DE SÉCURITÉ

En conformité avec les procédures et les spécifications énumérées dans la norme UL1026 (6e édition) / CSA-22.2 No. 60335-2-78:14 & CSA-22.2 No. 60335-1:11 appareils électroménagers de cuisson et de service alimentaire. Les appareils de cuisson électriques de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par CSA (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA.



TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	22	Dépannage	36
Pièces et spécifications	25	Diagramme de fil électrique	38
Préparation de l'assemblage	26	Pièces de rechange	39
Mode d'emploi		Garantie.....	40
Environnement du fumoir.....	28	Instructions d'assemblage	62
Gammes de température du fumoir.....	29		
Comprendre le tableau de contrôle	30		
Comprendre les sondes	31		
Première utilisation - surchauffer le fumoir.....	31		
Procédure de mise en marche	31		
Remplissage du réservoir d'eau	32		
Rechargement du plateau pour copeaux de bois.....	32		
Éteindre votre fumoir.....	33		
Entretien et maintenance	33		
Conseils et techniques	35		



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2022. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

www.pitboss-grills.com

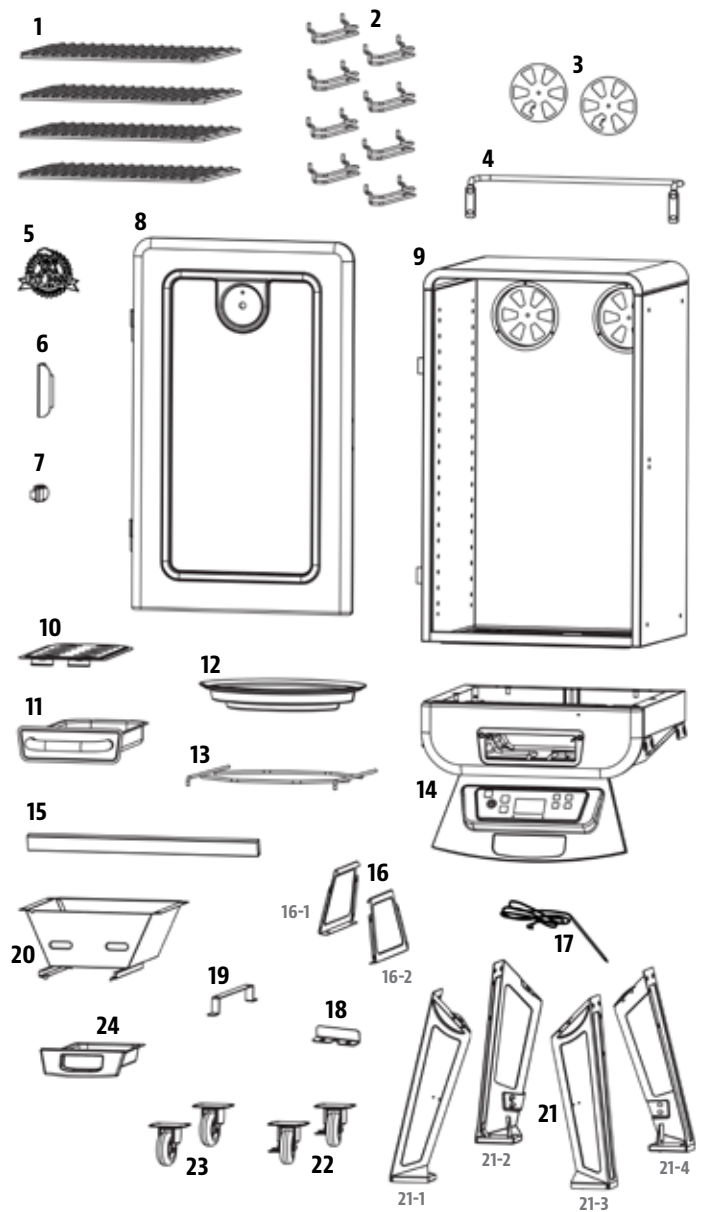
Service client

ÉTATS -UNIS: (480) 923-9630

CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description des pièces
1	Grilles de cuisson (x4)
2	Supports de la grille de cuisson (x8)
3	Registre de ventilation (x2)
4	Poignée arrière (x1)
5	Plaque du logo (x1)
6	Poignée de porte d'armoire (x1)
7	Loquet de porte d'armoire (x1)
8	Porte d'armoire (x1)
9	Armoire principale (x1)
10	Couvercle du plateau pour copeaux de bois (x1)
11	Plateau pour copeaux de bois (x1)
12	Réservoir d'eau (x1)
13	Support du réservoir d'eau (x1)
14	Base de l'armoire (x1)
15	Barre d'appui (x1)
16	Panneaux de support (x2)
17	Sonde thermique (x1)
18	Support de sonde de température (x1)
19	Support de cordon d'alimentation (x1)
20	Chambre inférieure (x1)
21	Pieds de support (x4)
22	Roulettes verrouillables (x2)
23	Roulettes pivotantes (x2)
24	Plateau à graisse (x1)
A	Vis ¼-20x5/8 po (x4)
B	Vis ¼-20x1/2 po (x28)
C	Vis #10-24x1/2 po (x32)
D	Écrou de blocage #10-24 (x2)
E	Rondelle-frein M5 (x2)
F	Vis #5-32x1/2 po (x2)
G	Matériel de rechange



REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis. Contactez le service clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

PB - EXIGENCES ÉLECTRIQUES
110-120V, 60Hz, 1 650W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE
PB PBV3D1	550 mm x 1 190 mm x 510 mm / 21 po. x 46 po. x 20 po.	30 kg / 66 lb	Cuisson cubique: 0,07 m ³ / 2,7 pd ³ TOTAL - 4 419 cm ² / 685 po ²	38-176 °C / 100-350 °F

FRANÇAIS

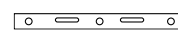
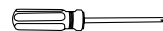
PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent dans l'emballage, y compris sous le fumeur. Inspectez l'appareil, les pièces et l'emballage de l'équipement après avoir retiré l'emballage de protection en carton. Jeter tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du fumeur avant l'assemblage, puis inspecter et inspecter toutes les pièces en se référant à la liste de pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Les dommages pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clientèle Pit Boss® pour les pièces.

service@pitboss-grills.com | ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis et niveau d'eau. Outils non inclus. *Outils non inclus.*



ALLEZ À LA PAGE 62 POUR LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ÉTAPE PAR ÉTAPE.

⚠ IMPORTANT ⚠

-	Il est conseillé de revoir chaque étape entièrement avant de commencer l'assemblage sur les instructions.
-	La combinaison de quincaillerie comprenant une rondelle de blocage et une rondelle doit être installée avec la rondelle de blocage la plus proche de la tête de la vis.
-	Serrez complètement les vis une fois que toutes les vis de cette étape ont été installées.
1	Les quatre pieds de support doivent être disposés correctement pour installer correctement les panneaux de support et la barre de support lors des étapes ultérieures.
2	Assurez-vous que toutes les vis sur la base de l'armoire sont bien serrées pour éviter que les vis ne tombent lorsque l'unité est déplacée.
3	Une fois le support de la sonde du grill bien fixé, assurez-vous que la pointe en acier inoxydable s'étend au-dessus du rebord de l'armoire inférieure. Cela lit la température interne de l'armoire principale. Un placement incorrect de la sonde du grill peut entraîner des relevés de température erronés sur le tableau de commande.
4	Pour modifier la hauteur entre chaque grille de cuisson, ajustez uniquement lorsque le fumoir est complètement refroidi pour éviter les blessures.

* REMARQUE *

1	Installez les roulettes verrouillables (pièce n° 22) sur les pieds de support (pièces n° 21-2 et 21-4) comme indiqué à l'étape 2 de l'assemblage.
2	Le support avec deux trous le long du bas doit être du même côté de l'unité que le cordon d'alimentation sort du tableau de commande (côté gauche). Ceci est important pour les étapes ultérieures.
3	Répétez l'installation du panneau de support pour les pieds opposés.
4	Desserrez la vis du clip du cordon d'alimentation sur le pied de support et guidez le cordon d'alimentation à travers le clip du cordon d'alimentation pour le fixer.
5	Gardez de l'eau dans le bac à eau en tout temps pendant la cuisson. Il attrapera la graisse et les gouttes de vos cuisiniers et facilitera le nettoyage. Si vous fumez pendant une période prolongée, déplacez le bac à eau plus haut pour permettre à l'eau de durer plus longtemps.
6	La plaque logo est fournie avec une rondelle et un écrou à oreilles.
7	Dévissez les vis préinstallées de la poignée. Placez le couvercle du bac à copeaux de bois sur la base du bac à copeaux de bois. Fixez l'ensemble avec les vis indiquées sur l'illustration : base + couvercle, façade et poignée.

CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

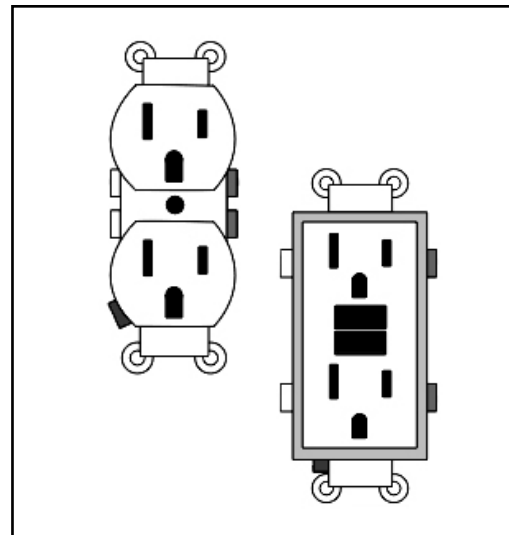
- ***PRISE STANDARD***

Cet appareil nécessite un voltage de 110-120 Volts, 60Hz, 1 650w. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation.

- ***LES PRISES DDFT***

Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises DDFT, avec une taille recommandée de 15 ou 20 ampères. Si votre prise DDFT est très sensible aux surtensions, elle sera probablement touchée par un court-circuit pendant la phase d'allumage. Pendant la phase d'allumage, l'allumeur nécessite entre 200 et 700 watts de tension, ce qui peut représenter trop de puissance pour une prise DDFT. À chaque fois qu'une prise est court-circuitée, sa sensibilité augmente. Si le DDFT continue de sauter, remplacez la prise ou passez à une prise non DDFT.

IMPORTANT: Débranchez l'unité de la source d'alimentation lorsqu'elle ne sert pas.



MODE D'EMPLOI

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre et de manger sainement, un facteur important à considérer est la nécessité de réduire nos apports en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson savoureuse comme le fumage. Comme ce fumoir électrique utilise des copeaux de bois pour fumer, la saveur de bois naturel est infusée dans les viandes, ce qui réduit le besoin de rajouter des sauces à base de sucre.

ENVIRONNEMENT DU FUMOIR

1. OÙ INSTALLER LE FUMOIR

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Il convient de conserver une distance minimum de 305 mm (12 pouces) entre toutes les unités Pit Boss® et les matériaux combustibles, et cette distance doit être conservée pendant l'utilisation du fumoir. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumoir dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Lorsqu'il commence à faire plus frais dehors, cela ne signifie pas que vous ne pouvez plus cuisiner à l'extérieur! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez les suggestions suivantes sur la façon de profiter de votre fumoir pendant les mois les plus frais :

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre fumoir dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre fumoir par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez d'ouvrir la porte de l'armoire du fumoir plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement votre température interne. Soyez souple quant au moment de servir; ajoutez plus de temps à la cuisson à chaque fois que vous ouvrez la porte.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Rendez votre préparation de repas encore plus facile en ajoutant des éléments simples comme les légumes et les pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Une tenue correcte est importante quand il fait vraiment chaud : un short, t-shirt, des chaussures, un chapeau, un tablier et une grosse portion de crème solaire sont recommandés. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre fumoir pendant les mois chauds :

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.
- Même par temps chaud, gardez la porte de l'armoire du fumoir fermée en tout temps.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU FUMOIR

Les lectures de température sur le panneau de contrôle peuvent ne pas correspondre exactement à un thermomètre à viande. Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont affectées par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des copeaux de bois utilisés, l'ouverture de la porte de l'armoire et la quantité de nourriture en cours de cuisson.

- **TEMPÉRATURE MOYENNE (135-176 ° C / 275-350 ° F)**

Cette gamme est idéale pour cuire au four, rôtir et terminer votre création à fumaison lente. La cuisson à ces températures réduira considérablement les risques de poussée de graisse. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou où vous voulez une polyvalence avec contrôle.

- **BASSES TEMPÉRATURES (38-122 ° C / 100-250 ° F)**

Cette gamme permet rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de faible et lent). Hautement recommandé pour la grande dinde de Thanksgiving, le jambon juteux à Pâques, ou l'immense fête de Noël.

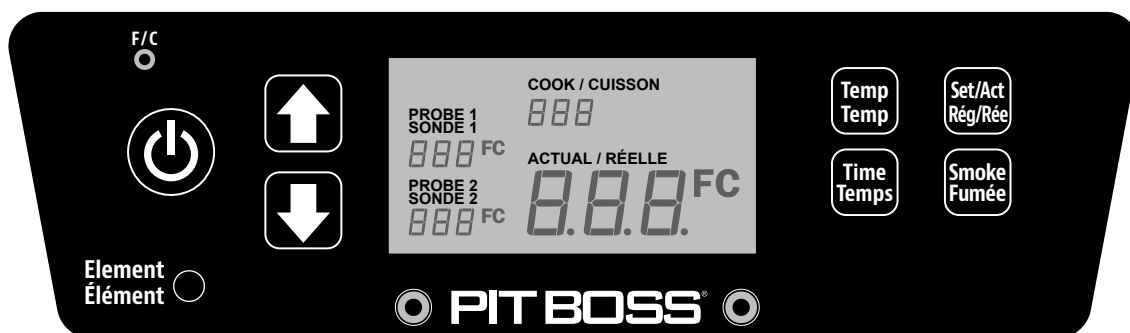
Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage d'un fumoir. Il existe deux types de fumage : le fumage à chaud et le fumage à froid.

- **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 82-122° C / 180-250° F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.
- **Le fumage à froid** se fait quand les aliments se situent tellement loin de la source de chaleur qu'ils fument sans cuire, et à des températures allant de 15 ° C à 32 ° C / 60 ° F à 90 ° F.

CONSEIL: Pour intensifier cette saveur savoureuse, fumez vos aliments avant d'augmenter la chaleur pour cuire entièrement vos viandes. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes, avant que les pores de la viande ne se ferment à 49 ° C / 120 ° F.

La clé consiste à expérimenter le temps que vous autorisez à fumer, avant que le repas ne soit cuit. Certains chefs de plein air préfèrent fumer à la fin d'une cuisson, ce qui permet à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit prête à être servie. La pratique rend parfait!

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



FONCTIONNALITÉ	DESCRIPTION
	Lorsque l'appareil est branché à une source d'alimentation, le bouton d'alimentation devient bleu. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'unité. Une fois que vous avez appuyé sur le bouton d'alimentation, l'écran LCD s'illuminera, indiquant qu'il est prêt à être utilisé. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil.
	Le commutateur de température est utilisé pour changer la lecture de température sur l'écran LCD numérique. Appuyez le bouton pour passer de la température en Celsius (° C) à Fahrenheit (° F), au choix. L'affichage par défaut est en Fahrenheit.
	L' indicateur lumineux d'élément est utilisé pour indiquer si l'élément chauffant est activé ou désactivé. Si la lumière brille, l'élément chauffant fonctionne et est allumé. Si la lumière est éteinte, l'élément est éteint. L'élément chauffant restera allumé si la température réelle est inférieure à la température sélectionnée. Une fois la température sélectionnée atteinte, l'élément chauffant s'éteint automatiquement.
	L' écran LCD sert de centre d'information pour votre unité. L'écran LCD affichera la température de cuisson de votre choix (RÉG), la température de cuisson réelle (RÉE), la température de la sonde thermique (si branchée) et tous les codes d'erreur. Si une seule sonde à viande est connectée, une seule lecture sera affichée. Les températures peuvent être affichées soit en Fahrenheit, soit en Celsius.
	Les flèches d'ajustement vous permettent d'augmenter ou de diminuer le TEMPS et la TEMPÉRATURE sur le Panneau de commande. Appuyer et maintenir enfoncé les boutons pour augmenter ou diminuer les valeurs plus rapidement.
	Appuyez sur le bouton TEMP sur le panneau de contrôle pour régler la température de cuisson. <ul style="list-style-type: none"> Appuyez <u>une fois</u> pour sélectionner le réglage de la température, puis sur les flèches de réglage pour modifier la température par tranche de cinq degrés. Appuyez à <u>nouveau</u> pour verrouiller le réglage de la température une fois les modifications terminées. L'élément chauffant ne s'allume pas tant que le temps n'est pas réglé. La température de l'élément par défaut est réglée sur 37 °C / 100 °F.
	Appuyez sur le bouton TEMPS sur le panneau de contrôle pour régler le temps de cuisson. <ul style="list-style-type: none"> Appuyez <u>une fois</u> pour sélectionner le réglage de la minuterie, puis sur les flèches de réglage pour la modifier. Les changements sont par tranche de 1 heure (allant de 00 à 99). Appuyez à <u>nouveau</u> pour sélectionner le réglage des minutes, puis appuyez sur les flèches de réglage pour modifier les minutes. Les changements sont par tranche de 10 minutes (allant de 00 à 50). Appuyez <u>deux fois</u> pour verrouiller le réglage de la minuterie une fois les modifications terminées.
	Appuyez sur le bouton RÉG/RÉE sur le Panneau de commande pour afficher les paramètres désirés (RÉG) ou le temps et la température réel/actuel (RÉE). L'écran affiche les réglages actuels (RÉE) pour le TEMPS et la TEMPÉRATURE par défaut. <ul style="list-style-type: none"> Pour afficher les réglages de la minuterie et de la température, appuyez <u>une fois</u> sur le bouton RÉG/RÉE. Après 15 secondes, l'affichage revient aux réglages actuels (RÉE). Pour modifier un réglage, appuyez <u>une fois</u> sur le bouton RÉG/RÉE, puis sur TEMPS ou TEMPÉRATURE. Appuyez ensuite sur les flèches pour modifier les réglages.

Smoke
Fumée



Appuyez sur le bouton **FUMÉE** sur le panneau de contrôle pour allumer manuellement l'élément chauffant pour un cycle de 20 minutes. "FS" apparaîtra sur l'écran, indiquant la fumée rapide (« Fast Smoke »). Ceci est principalement utilisé pour récupérer la fumée perdue lors de l'ouverture de la porte de l'armoire ou lors du démarrage d'un nouveau profil de fumée avec des copeaux de bois fraîchement ajoutés.

- Pour arrêter le cycle avant les 20 minutes, appuyez deux fois sur le bouton FUMÉE.

Les ports de connexion de module d'extension situés à l'avant du Centre de commande servent à brancher **deux sondes thermiques**. Lorsque une sonde thermique est connectée, la température s'affiche sur l'écran LCD. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez la sonde thermique du port de connexion. Uniquement compatible avec les sondes thermiques de la marque Pit Boss®. Sonde(s) thermique(s) additionnelle(s) vendue(s) séparément.



COMPRENDRE LES SONDES

• *SONDE DE TEMPÉRATURE*

Située à l'intérieur de l'armoire, sur la paroi arrière le long du fond, se trouve la sonde de température. Il s'agit d'une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'unité. Lorsque la température est réglée le Panneau de commande, la sonde du gril lira la température réelle (actuelle) à l'intérieur de l'unité et s'ajustera à la température souhaitée.

IMPORTANT: La température de votre unité dépend grandement des conditions climatiques extérieures et de la quantité d'aliments qui sont cuisinés.

• *LA SONDE THERMIQUE*

La sonde thermique mesure la température interne de votre viande dans le fumoir, de la même façon que votre four de cuisine. Branchez l'adaptateur de sonde thermique au port de connexion de la sonde thermique et insérez la sonde thermique en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande et la température sera affichée sur la carte de contrôle. **Pour vous assurer que la sonde thermique est bien branchée au port de connexion, vous verrez et l'entendrez cliquer en place.**

IMPORTANT: Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde n'entrent pas en contact direct avec l'élément chauffant. Ceci pourrait endommager votre sonde thermique. Faites passer les câbles à travers la porte d'armoire principale le long des côtés. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez-la du port de connexion et placez-la de côté pour la garder propre et protégée.

PREMIÈRE UTILISATION - SURCHAUFFER LE FUMOIR

Avant d'utiliser votre fumoir pour la première fois avec de la nourriture, il est important d'effectuer une surchauffe pour durcir la finition intérieure et extérieure de votre appareil. Démarrez le fumoir et réglez-le à une température supérieure à 177 ° C / 350 ° F avec la porte du meuble fermée pendant 30 à 40 minutes pour surchauffer l'appareil et éliminer les corps étrangers.

IMPORTANT: Le durcissement de votre fumoir est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Si la surchauffe n'est pas effectuée, la finition extérieure ne sera pas fixée correctement, et une odeur de peinture pourrait donner des saveurs anormales à votre premier repas préparé.

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

1. Ouvrez la porte de l'armoire et remplissez soigneusement le réservoir d'eau jusqu'aux trois-quarts avec de l'eau ou de la marinade.

IMPORTANT: Ne remplissez pas complètement ou ne remplissez pas trop le réservoir d'eau, car cela pourrait endommager votre élément électrique et / ou des pièces pendant l'utilisation du fumoir.

2. Ajustez les grilles de cuisson et les supports de grille à la hauteur désirée selon les aliments que vous avez l'intention de fumer. Une fois satisfait de la hauteur de vos grilles, fermez la porte de l'armoire.
3. Retirez le plateau pour copeaux de bois. Ouvrez le couvercle du plateau pour copeaux de bois, ajoutez des copeaux de bois, puis faites-le glisser vers l'avant de l'armoire.

REMARQUE: Nous recommandons d'utiliser des copeaux de bois, pas des morceaux de bois, car les copeaux de bois sont plus petits et plus faciles à installer dans le bac à copeaux de bois.

4. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. **Le bouton d'alimentation** devient bleu pour indiquer qu'il y a du courant.
5. Après avoir fermé la porte de l'armoire et appuyé sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité et l'écran LCD s'illuminera, indiquant qu'il est prêt à être utilisé.
6. Préchauffez votre gril :
 - Ouvrez complètement les deux registres de ventilation à l'arrière de l'appareil.
 - Appuyez deux fois sur **le bouton RÉG/RÉE**, puis deux fois sur **le bouton TEMPS** du tableau de commande pour sélectionner le réglage de la minuterie et appuyez sur **les flèches de réglage** jusqu'à 20 minutes. Appuyez deux fois sur **le bouton TEMPS** à nouveau pour verrouiller le réglage de la minuterie une fois les modifications terminées.
 - Appuyez sur **le bouton SET /ACT**, puis sur **le bouton TEMPS** du tableau de commande pour sélectionner le réglage de la température, et appuyez sur **les flèches de réglage** jusqu'à minimum 121 °C/250 °F. Appuyez à nouveau sur **le bouton TEMPS** pour verrouiller le réglage de température une fois les modifications terminées. Le fumoir commencera à fumer pendant le préchauffage.

CONSEIL: Maintenez les registres de ventilation partiellement ou complètement ouvertes lors de la cuisson à des températures plus basses; fermez les registres lorsque vous utilisez des températures de cuisson plus élevées.

7. Une fois le préchauffage terminé, vous remarquerez que vos copeaux de bois fument. Vous êtes prêt à profiter de votre fumoir pendant le temps et à la température souhaités! Faites glisser les grilles de cuisson et placez les aliments dessus, en laissant de la place entre chaque aliment pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément.

IMPORTANT: Lorsque vous sélectionnez un réglage de basse température après le préchauffage, attendez que la température du fumoir diminue et se stabilise à la nouvelle température désirée.

PROCÉDURE EN CAS DE PANNE DE L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, votre élément électrique ne fonctionne pas, suivez les instructions de *dépannage*.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau pendant vous cuisinez et ajoutez de l'eau si nécessaire.

1. Ouvrez la porte de l'armoire en prenant soin de porter des gants de cuisinier résistants à la chaleur.
2. Remplissez soigneusement le réservoir d'eau avec de l'eau ou de la marinade jusqu'à ce qu'il soit plein aux trois-quarts. Fermez la porte de l'armoire.

IMPORTANT: Ne remplissez pas complètement ou ne remplissez pas trop le réservoir d'eau, car cela pourrait endommager votre élément électrique et / ou des pièces pendant l'utilisation du fumoir.

RECHARGEMENT DU PLATEAU POUR COPEAUX DE BOIS

Vérifiez votre plateau de copeaux de bois périodiquement pendant que vous cuisinez et ajoutez plus de copeaux de bois si nécessaire.

1. En prenant soin de porter des gants de cuisinier résistants à la chaleur, retirez le plateau pour copeaux de bois de l'ouverture au-dessus du tableau de commande sur le panneau avant de l'unité.
2. Ouvrez délicatement le couvercle et remplissez le plateau à copeaux de bois de copeaux de bois neufs. Fermez le couvercle une fois le plateau rempli.
3. Remplacez le plateau pour copeaux de bois dans le panneau avant du fumoir.
4. Appuyez sur **le bouton FUMÉE** du panneau de contrôle pour allumer manuellement l'élément chauffant. Cette fonction permet d'augmenter le niveau de fumage après l'ouverture de la porte, ou peut être utilisée pour aider à commencer à fumer des copeaux de bois frais.

REMARQUE: Utilisez des copeaux de bois dur qui ont été séchés, comme le pacanier, le caryer, le chêne, le pommier, l'aulne ou le mesquite. Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois avant le fumage, car les bois durs ont une humidité naturelle qui se dégage à mesure qu'ils chauffent et brûlent. N'utilisez pas de bois résineux comme le pin ou le cèdre dans votre fumoir.

ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR

1. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le **bouton d'alimentation** et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. L'élément électrique s'éteindra et les copeaux de bois cesseront de fumer.

CONSEIL: Si vous venez de préparer des aliments très gras, laissez le fumoir continuer à chauffer pendant 10 à 20 minutes minimum à une température de 177 °C/350 °F en fermant la porte de l'armoire.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre unité Pit Boss® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour assurer l'entretien de votre fumoir :

1. *SONDES*

- Une sonde non utilisée devrait être enroulée dans une grande bobine desserrée. Tout nœud ou pli du câble peut causer des dommages.
- Bien que les sondes à viande et de température soient en acier inoxydable, ne les mettez pas au lave-vaisselle ou dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde, créant une lecture erronée. Si une sonde est endommagée, elle devrait être remplacée.

2. *SURFACE INTERNES*

- Il est recommandé de nettoyer votre plateau pour copeaux de bois après chaque utilisation. Cela permettra aux copeaux de bois de bien fumer et évitera toute accumulation de débris ou de cendres.
- Utilisez une brosse de nettoyage pour grill à long manche et retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à faire cela alors qu'elles sont encore chaudes. **Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du fumoir.** Nettoyez l'intérieur de votre fumoir régulièrement. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, fermez la porte de l'armoire et les registres de ventilation pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le fumoir et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible. Vérifiez souvent votre plateau à graisse et nettoyez-le si nécessaire.

IMPORTANT: De la graisse peut s'accumuler dans le réservoir d'eau. Remplissez et remplacez souvent l'eau dans le réservoir d'eau.

- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne cassera pas à haute température; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la fermeture de la porte si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être enlevés en nettoyant le verre fréquemment.

3. *LES SURFACES EXTERNES*

- Essuyez votre fumoir après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour enlever la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou lingettes nettoyantes sur les surfaces externes du grill. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.
- Utilisez une housse afin de protéger votre fumoir pour une protection complète! Une housse est la meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une housse dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte d'armoire en verre	Toutes les 2-3 utilisations	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec une paille de fer (fine)
Partie inférieure de l'armoire	Toutes les 5-6 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Plateau pour copeaux de bois	Toutes les 2-3 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler les graisses en trop, utiliser une brosse de nettoyage
Réservoir d'eau	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse
Éléments électriques	Deux fois par an	Épousseter, essuyer l'élément avec de l'eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2-3 utilisations	Éponge à gratter & eau savonneuse
Sonde à viande	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par des propriétaires de Pit Boss Grills, notre personnel et clients comme vous, afin de vous familiariser avec votre gril :

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60 °C / 140 °F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3 °C / 37 °F).
- Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
- Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se multiplient rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant de commencer à préparer votre plat, et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.

2. PRÉPARATION DE CUISSON

- Soyez préparé. Ceci fait référence à la préparation de la recette, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous aurez besoin à côté du gril avant de commencer la cuisson. Lire aussi la recette complète, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
- Un tapis protecteur pour BBQ peut être très utile. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différents styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels.

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C (120 °F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
- Lorsque vous saisissez vos viandes, cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose (après la cuisson) est aussi appelée **anneau de fumée** et est très appréciée .
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
- Les aliments dans des casserole profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Pour les FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss® ou contacter Service client pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le fumoir pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien. Veillez à ce que le gril soit complètement froid pour éviter des blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun témoin lumineux ne s'allume	Le bouton d'alimentation	Appuyez sur le bouton d'alimentation. Essayez encore une fois et maintenez le bouton appuyé pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
	Non branché à la source d'alimentation	Assurez-vous que le fumoir est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Réinitialisez le disjoncteur. Assurez-vous que le DDFE est l'alimentation électrique correcte (voir diagramme de fils électrique pour le schéma). Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et secs.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
La lumière d'alimentation n'est pas allumée	L'unité n'est pas allumée	Appuyez sur le bouton d'alimentation. Essayez encore une fois et maintenez le bouton appuyé pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
Aucun affichage sur le panneau de commande, la lumière d'alimentation est allumée	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
Lumière d'élément (chauffant) non allumée	TEMP/TIME non réglés	Réglez la température et la minuterie en appuyant sur TEMP et TIME sur le panneau de contrôle pour allumer la lumière de l'élément chauffant.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
Impossible de régler la température et la minuterie	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
La température dans l'armoire principale est inexacte	La sonde de température est sale	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	La sonde de température n'établit pas de connexion	Accédez aux composants électriques sur la base de l'unité (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et vérifiez que les fils de la sonde de température ne sont pas endommagés. Assurez-vous que les connecteurs de la cosse de sonde de température sont fermement et correctement connectés au tableau de commande.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
L'unité prend trop longtemps / un temps excessif pour atteindre la température désirée	Climat froid	La température extérieure est inférieure à 65° C/18° F, l'unité peut donc prendre plus de temps pour chauffer.

	Rallonge usagée	L'utilisation d'une rallonge peut réduire l'alimentation de l'unité. Branchez l'appareil directement dans la source d'alimentation ou assurez-vous que la rallonge ait une longueur maximale de 7,6 mètres/25 pieds et un calibre minimal de 12/3.
	L'armoire est trop pleine	Il y a trop de nourriture dans l'armoire. Placez les aliments sur les grilles de cuisson, en laissant de la place entre chacun d'eux pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément.
	La porte n'est pas fermée	Assurez-vous que la porte est fermée, que le joint n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est bien fixé.
	Réservoir d'eau mal situé	Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement positionné sur les supports. Voir les instructions d'assemblage pour plus d'information.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
La porte ne ferme pas correctement	Mauvaise alignement de la porte	Ajustez les charnières de la porte pour vous assurer que la porte est correctement montée. Voir les instructions d'assemblage .
	Joint de porte endommagé	La porte doit être remplacée. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
De la graisse coule de la porte de l'armoire	La porte ne ferme pas correctement	Assurez-vous que la porte est fermée, que le joint n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est bien fixé.
	L'unité n'est pas nivelée	Déplacez l'unité sur une surface de cuisson plane. Assurez-vous que les pieds de support ne sont pas endommagés.
	Le plateau à graisse est plein	Vider le plateau à graisse et l'installer à nouveau. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
Aucune fumée n'est produite	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois dans le plateau.
	Minuterie arrêtée, pas assez de chaleur pour les copeaux de bois	L'élément chauffant ne reste pas allumé assez longtemps pour chauffer les copeaux de bois, ce qui est dû au réglage trop bas de la température (TEMP). Tout d'abord, ouvrez complètement les registres arrière pour favoriser la circulation de l'air. Puis réglez plus haut la température (TEMP) afin d'allumer l'élément pour un cycle de 20 minutes.
	Plateau pour copeaux de bois endommagé	Le plateau pour copeaux de bois doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de connexion	Déconnectez la sonde à viande du port de connexion situé sur le tableau de commande, puis reconnectez. Assurez-vous que l'adaptateur de la sonde thermique est connecté fermement. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas endommagé. Si le message d'erreur apparaît toujours, contactez Service client pour des pièces de rechange.
	La sonde thermique est endommagée	Vérifiez si les fils de la sonde thermique sont endommagés. Si c'est le cas, veuillez contacter Service client pour des pièces de rechange.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
Code erreur « Er1 »	Le fumoir est trop froid pour fonctionner	La température extérieure est trop basse pour que l'élément chauffant fonctionne. Déplacez le fumoir dans un endroit plus chaud et réessayez. Si le problème persiste après plusieurs tentatives, appelez Service client pour obtenir de l'aide.
Code erreur « ErH »	Le fumoir a surchauffé / a dépassé 315° C/600° F	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laisser le fumoir refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Après la maintenance, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température désirée. Si un code d'erreur s'affiche encore, veuillez contacter Service client.
Code erreur « ErR »	Le fil de la sonde de température n'établit pas de connexion	Accédez aux composants électriques sur la base de l'unité (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et vérifiez que les fils de la sonde de température ne sont pas endommagés. Assurez-vous que les connecteurs de la cosse de sonde de température sont fermement et correctement connectés au tableau de commande.
	Sonde de température	Vérifiez le statut de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elle est sale. Contactez Service client pour des pièces de rechange, en cas d'endommagement.

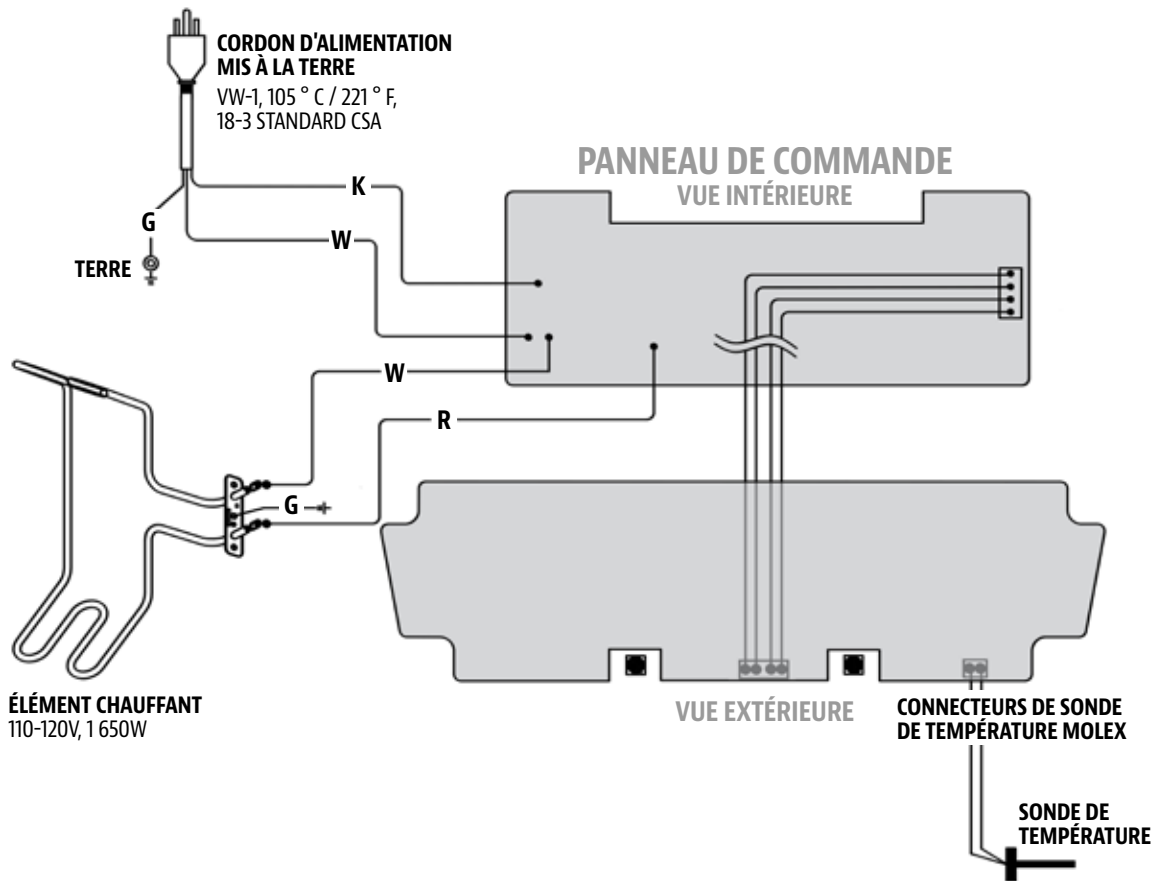
DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

Le panneau de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

110-120V, 60Hz, 1 650W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

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

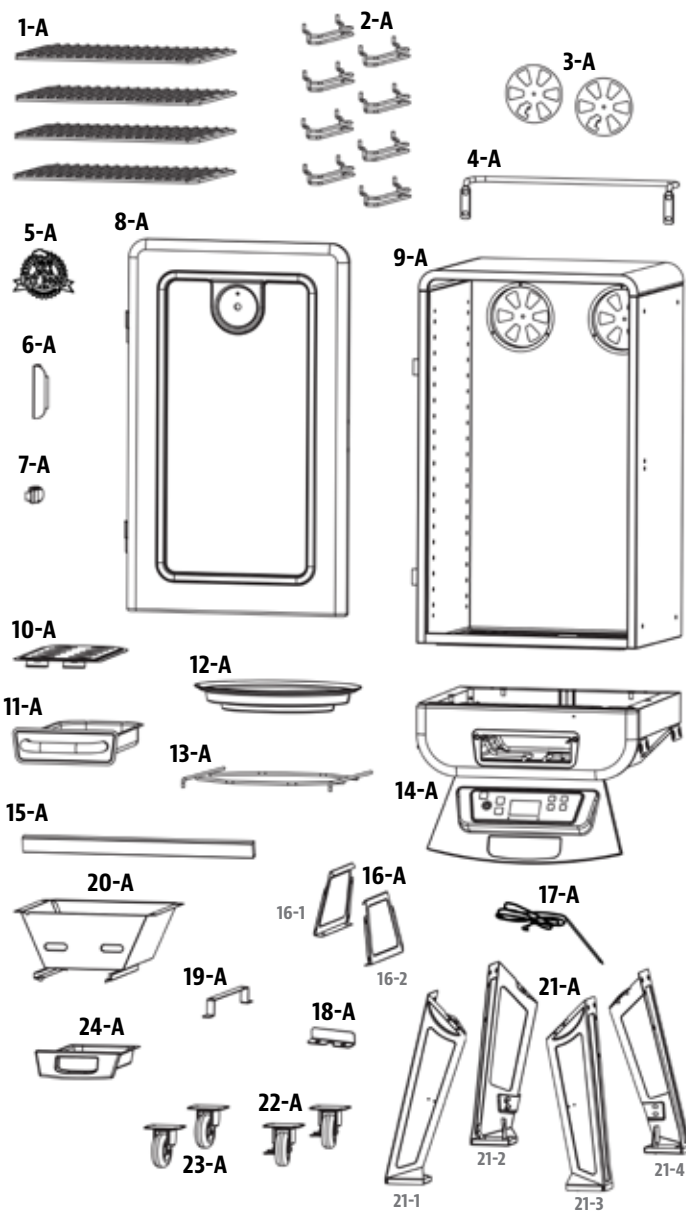


INDEX

W : BLANK
R : ROUGE
K : NOIR
G : TERRE

PIÈCES DE RECHANGE

No.	Description des pièces
1-A	Grilles de cuisson (x4)
2-A	Supports de la grille de cuisson (x8)
3-A	Registre de ventilation (x2)
4-A	Poignée arrière (x1)
5-A	Plaque du logo (x1)
6-A	Poignée de porte d'armoire (x1)
7-A	Loquet de porte d'armoire (x1)
8-A	Porte d'armoire (x1)
9-A	Armoire principale (x1)
10-A	Couvercle du plateau pour copeaux de bois (x1)
11-A	Plateau pour copeaux de bois (x1)
12-A	Réservoir d'eau (x1)
13-A	Support du réservoir d'eau (x1)
14-A	Base de l'armoire (x1)
15-A	Barre d'appui (x1)
16-A	Panneaux de support (x2)
17-A	Sonde thermique (x1)
18-A	Support de sonde de température (x1)
19-A	Support de cordon d'alimentation (x1)
20-A	Chambre inférieure (x1)
21-A	Pieds de support (x4)
22-A	Roulettes verrouillables (x2)
23-A	Roulettes pivotantes (x2)
24-A	Plateau à graisse (x1)
25-A	Vis $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ po (x4)
26-A	Vis $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ po (x28)
27-A	Vis #10-24x $\frac{1}{2}$ po (x32)
28-A	Écrou de blocage #10-24 (x2)
29-A	Rondelle-frein M5 (x2)
30-A	Vis #5-32x $\frac{1}{2}$ po (x2)



25-A		28-A	
26-A		29-A	
27-A		30-A	

REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les fumoirs électriques de Pit Boss®, fabriqués par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date d'achat par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur à la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de la cinquième (5) prévue à partir de la date d'achat. Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous. Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes 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. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et de maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Pit Boss®, car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés Pit Boss®, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Pit Boss® ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivante: www.pitboss-grills.com

APPELEZ SERVICE CLIENT

Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients :

service@pitboss-grills.com | ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur de Pit Boss® le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre Pit Boss® se trouve à l'arrière de l'unité. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ESTE MANUAL CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA EL USO ADECUADO Y SEGURO DE ESTA UNIDAD. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BARBACOA Y DURANTE SU USO. NO SEGUIR ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES CORRECTAMENTE PODRÍA RESULTAR EN LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

Por favor lea y comprenda este manual en su totalidad antes de intentar armar, utilizar o instalar el producto. Esto garantizará que pueda utilizar su nuevo ahumador de pellas de madera de la manera más agradable y sin problemas. También le recomendamos conservar este manual para referencia futura.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe comunicarse con su asociación local de vecinos, funcionarios de construcción o control de incendios, o con la autoridad competente, para obtener los permisos y la información necesarios sobre restricciones de instalación, como la instalación de un ahumador en una superficie combustible, los requisitos de inspección, o incluso la capacidad de usarlo, en su región.

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 305 mm (12 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 305 mm (12 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. **No instale el aparato en pisos combustibles o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo combustible o voladizo. Mantenga su ahumador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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 vierta agua sobre el aparato. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extintor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los bomberos.

2. Mantenga la unidad y los cables de suministro eléctrico lejos del agua u otros líquidos. No use la barbacoa en condiciones de lluvia o cerca de fuentes de agua. Para protegerse contra descargas eléctricas, use solo una toma de corriente eléctrica a tierra. No use el aparato con un cable o enchufe dañado. Si se utiliza un cable de alimentación (o extensión) largo y desmontable, asegúrese de que la clasificación del cable sea al menos tan buena como la clasificación eléctrica del aparato, y debe ser un cable con conexión a tierra. Los cables de extensión para exteriores que se usan con productos para exteriores están marcados con el sufijo "W" y con la instrucción "adecuado para usar con electrodomésticos para exteriores". Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.
3. Después de un período de almacenamiento, 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 el aparato. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tarea o mantenimiento.

No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Asegúrese de que la barbacoa esté completamente fría al tacto antes de ajustar las rejillas de cocción, añadir astillas de madera, quitar la bandeja de agua, moverla o guardarla. Almacene la unidad en interiores cuando no esté en uso. No almacene la barbacoa eléctrica con cenizas calientes dentro de la unidad. Almacene la unidad solo cuando todas las superficies estén frías.

4. Se recomienda usar guantes de barbacoa resistentes al calor y herramientas de cocción largas y resistentes al usar la unidad. Tenga cuidado cuando retire la comida de la barbacoa. Después de su uso, todas las superficies pueden permanecer calientes durante un período prolongado.
5. Algunas partes del ahumador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.

No se recomienda que usen este aparato los niños, las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad.

6. No use este aparato como un calentador o para cualquier otro propósito que no sea el previsto. Esta unidad no es para uso comercial.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas deben ser colocadas en un recipiente metálico con una tapa hermética. El recipiente cerrado de cenizas debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, lejos de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Cuando elimine las cenizas enterrándolas en la tierra o dispersándolas, debe conservarlas en un recipiente cerrado hasta que todas las brasas se hayan enfriado por completo.

CREOSOTA

La creosota, u hollín, es una sustancia similar al alquitrán. Al quemarse produce un humo negro con un residuo también de color negro. El hollín o la creosota se forma cuando el aparato se usa de forma incorrecta, como por ejemplo, si el ventilador de combustión está bloqueado, no se limpia ni mantiene el área del quemador o la combustión aire/combustible es deficiente.

Es peligroso manipular este aparato si las llamas se oscurecen, despiden hollín o si el foso del quemador contiene demasiados gránulos. Cuando se enciende, la creosota produce un fuego muy caliente y descontrolado, similar al fuego por grasa. Si esto ocurre, APAGUE la unidad, déjela enfriar por completo e inspecciónela para comprobar su mantenimiento y limpieza. Normalmente se acumula a lo largo de las áreas de extracción.

Si se ha formado creosota dentro de la unidad, permita que esta se caliente a una temperatura baja, luego APAGUE el aparato y limpie la acumulación con una toalla de mano. Al ser similar a la brea, es mucho más fácil limpiarla cuando está caliente, ya que se vuelve líquida.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

Las astillas de madera en llamas emiten monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte. No quemaste astillas de madera dentro de casas, vehículos, tiendas de campaña, garajes o áreas cerradas. Use solo al aire libre donde esté bien ventilado.

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón y otros combustibles. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de la conciencia y muerte. Siga estas instrucciones para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas:

- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, así como para los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

APROBACIÓN DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en UL1026 (6.ª edición) / CSA-22.2 N.º 60335-2-78:14 y CSA-22.2 N.º 60335-1:11 Aparatos eléctricos domésticos para cocinar y servir alimentos. Los aparatos de cocción eléctricos Pit Boss® Grills han sido probados y listados de forma independiente por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares ETL, UL, ULC y CSA.



ÍNDICE

Información de seguridad	42	Solución de problemas	56
Partes y especificaciones	45	Diagrama de cableado eléctrico	58
Preparación del ensamblaje	46	Refacciones	59
Instrucciones de operación		Garantía	60
Entorno del ahumador	48	Instrucciones de ensamblaje	62
Rangos de temperatura del ahumador	49		
Explicación del panel de control	50		
Uso de los sensores	51		
Primer uso - "quemado" del ahumador	51		
Procedimiento de arranque	51		
Rellenar la bandeja para el agua	52		
Rellenar la bandeja de astillas de madera	52		
Cómo apagar su ahumador	52		
Cuidado y mantenimiento	53		
Consejos y técnicas	55		



AVISO DE COPYRIGHT

Copyright 2022. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita, almacenada en un sistema de recuperación, de ninguna forma o por ningún medio sin el permiso expreso por escrito de,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

www.pitboss-grills.com

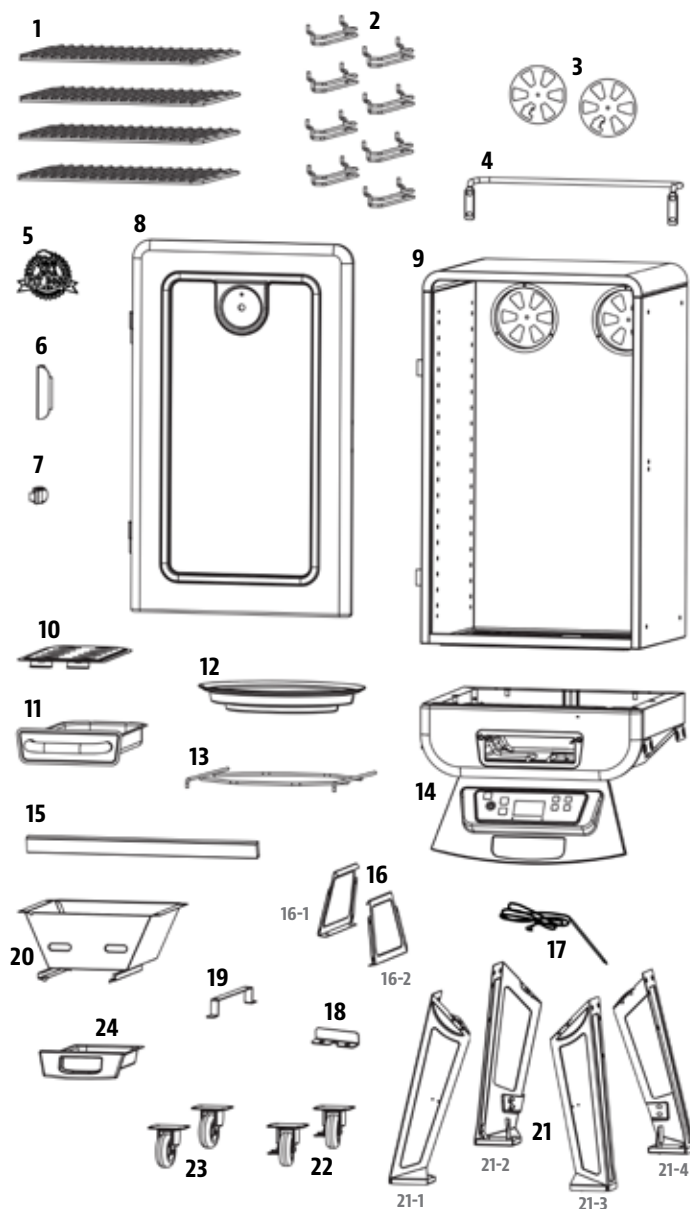
Atención al cliente

EE.UU: (480) 923-9630

Canada (GRATUITA): 1-877-942-2246

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Rejillas de cocción (x4)
2	Suportes para rejilla de cocción (x8)
3	Compuerta de ventilación (x2)
4	Manija trasera (x1)
5	Placa del logotipo (x1)
6	Manija de puerta del gabinete (x1)
7	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
8	Puerta del armario (x1)
9	Gabinete principal (x1)
10	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
11	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Bandeja para agua (x1)
13	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
14	Base del armario (x1)
15	Barra de soporte (x1)
16	Panel de soporte (x2)
17	Sonda para carne (x1)
18	Soporte de sonda de temperatura (x1)
19	Suporte para cable de alimentación (x1)
20	Montaje de la cámara inferior (x1)
21	Patas de apoyo (x4)
22	Rueda pivotante de cierre (x2)
23	Rueda giratoria (x2)
24	Bandeja para grasa (x1)
A	Tornillo ¼-20x⅝" (x4)
B	Tornillo ¼-20x½" (x28)
C	Tornillo #10-24x½" (x32)
D	Tuerca de bloqueo #10-24 (x2)
E	Arandela de bloqueo M5 (x2)
F	Tornillo #5-32x½" (x2)
G	Hardware de repuesto



NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad. Servicio al caliente no válido en México.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACION ELECTRICA
110-120V, 60Hz, 1650W, CONECTOR CON TIERRA

MODELO	ENSAMBLADA (AN. X AL. X PROF.)	PESO	ÁREA DE COCCIÓN	RANGO DE TEMP.
PB PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21 PULG X 46 PULG X 20 PULG	30 KG / 66 LB	COCINA EN METROS CÚBICOS: 0,07 M ³ / 2,7 FT ³ TOTAL - 4424 CM ² / 685 PULG. CUAD.	38-176°C / 100-350°F

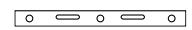
PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del ahumador. Inspeccione la unidad, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja protectora de embarque. Saque todos los materiales de empaque de la parte interna y externa del ahumador antes de ensamblarlo, luego revise e inspeccione todas las partes consultando la lista de partes. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss® Grills para solicitar partes.

service@pitboss-grills.com | EE.UU: (480) 923-9630 | CANADA (GRATUITA): 1-877-942-2246

IMPORTANTE: Para facilitar la instalación, es útil (pero no necesario) contar con dos personas para ensamblar esta unidad.

Herramientas requeridas para el ensamblaje: destornillador y nivel. *Las herramientas no están incluidas*



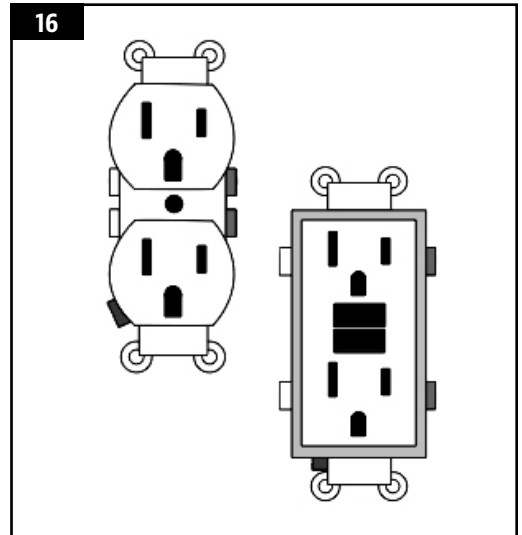
ALLEZ À LA PAGE 62 PARA LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE ÉTAPE PAR ÉTAPE.

⚠ IMPORTANTE ⚠	
-	Se recomienda <u>revisar cada paso por completo</u> antes de comenzar el montaje según las instrucciones.
-	La combinación de hardware que involucra una arandela de seguridad y una arandela debe instalarse con la arandela de seguridad más cerca de la cabeza del tornillo.
-	Apriete los tornillos por completo después de que se hayan instalado todos los tornillos para ese paso.
1	Las cuatro patas de soporte deben estar dispuestas correctamente para instalar correctamente los paneles de soporte y la barra de soporte en pasos posteriores.
2	Asegúrese de que todos los tornillos de la base del gabinete estén completamente apretados para evitar que se caigan cuando se mueva la unidad.
3	Una vez que el soporte de la sonda de parrilla esté seguro, asegúrese de que la punta de acero inoxidable se extienda por encima del borde del gabinete inferior. Esto lee la temperatura interna del gabinete principal. La colocación incorrecta de la sonda de parrilla puede dar como resultado lecturas de temperatura incorrectas en el tablero de control.
4	Para cambiar la altura entre cada rejilla de cocción, ajuste solo cuando el ahumador esté completamente frío para evitar lesiones.
* NOTA *	
1	Instale las ruedas giratorias de bloqueo (parte n.º 22) en las patas de apoyo (parte n.º 21-2 y 21-4) como se muestra en el paso 2 del ensamblaje.
2	El soporte de soporte con dos orificios en la parte inferior debe estar en el mismo lado de la unidad en el que el cable de alimentación sale del tablero de control (lado izquierdo). Esto es importante para los pasos posteriores.
3	Repita la instalación del panel de soporte para las patas opuestas.
4	Afloje el tornillo del clip del cable de alimentación en la pata de soporte y guíe el cable de alimentación a través del clip del cable de alimentación para asegurarlo.
5	Mantenga agua en la bandeja de agua en todo momento mientras cocina. Recogerá la grasa y los goteos de sus cocineros y permitirá una limpieza más fácil. Si fuma durante un período prolongado, mueva la bandeja de agua más arriba para permitir que el agua dure más tiempo.
6	La placa del logotipo se suministra con una arandela y una tuerca de mariposa.
7	Desatornille los tornillos preinstalados del mango. Coloque la tapa de la bandeja para virutas de madera encima de la base de la bandeja para virutas de madera. Asegure el conjunto con los tornillos que se muestran en la ilustración: base + tapa, frente y manija.

CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- **SALIDA ESTÁNDAR**
Este aparato requiere 110-120 voltios, 60 Hz, 1650 W. Debe ser un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que el extremo conectado a tierra no se rompa antes de su uso.
- **SALIDAS ICFT**
Este aparato funcionará en la mayoría de los tomacorrientes GFCI, con un tamaño recomendado de servicio de 15 o 20 amperios. Si su salida GFCI es muy sensible a las sobrecargas de energía, es probable que se dispare durante la fase de inicio de la operación. Durante la fase de arranque, el elemento consume entre 200 y 700 vatios de electricidad, lo que puede ser demasiada energía para que la maneje un tomacorriente GFCI. Cada vez que se dispara, aumenta su sensibilidad. Si el GFCI continúa saltándose, reemplace el tomacorriente o cambie a un tomacorriente que no sea GFCI.

IMPORTANTE: Desconecte la unidad de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Con el estilo de vida actual, nos esforzamos por comer alimentos saludables y nutritivos, y un factor a tener en cuenta es la importancia de reducir el consumo de grasas. Una de las mejores maneras de reducir el consumo de grasa es usar un método de cocción con poca grasa, como asar. Como esta barbacoa eléctrico usa astillas de madera para asar, el sabor natural de la madera se introduce en la carne, lo que reduce la necesidad de salsas con alto contenido de azúcar.

ENTORNO DEL AHUMADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL AHUMADOR

Con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climatológicas externas tendrán un papel importante en el desempeño de su ahumador y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus comidas. La unidad Pit Boss® Grills, debido a su construcción de pared doble, debe considerarse como un ahumador para 3 estaciones, dependiendo del lugar en donde viva. Todas las unidades Pit Boss® Grills requieren un espacio libre mínimo de 305mm (12 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el ahumador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su ahumador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

¡Conforme la temperatura exterior se vuelva más fría, no significa que la temporada para cocinar al aire libre se ha terminado! El aire fresco y delicioso aroma de la comida ahumada ayudará a curar la depresión invernal. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses fríos:

- Si no es posible ahumar a bajas temperaturas, aumente ligeramente la temperatura para lograr el mismo resultado.
- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su ahumador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del ahumador a su hogar y/o a otras estructuras. ¡Ponga todo lo que necesita en una bandeja, abriguese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Evite abrir la puerta del gabinete del ahumador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura interna de su ahumador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la puerta.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo elementos simples, como verduras y papas.

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. La vestimenta correcta es importante cuando hace mucho calor: es recomendable usar pantalones cortos, franela, zapatos, gorra, delantal y una porción generosa de bloqueador solar. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamadas indeseables.
- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.
- Incluso en climas calientes, mantenga la puerta del gabinete cerrada en todo momento.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y esto mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

Las lecturas de temperatura en el panel de control podrían no coincidir exactamente con las del termómetro. Todas las temperaturas mencionadas abajo son aproximadas y se ven afectadas por los siguientes factores: temperatura ambiente en el exterior, cantidad y dirección del viento, calidad de los pellas que se utilizan, si la puerta del gabinete está abierta y la cantidad de comida que se está preparando.

- *TEMPERATURA MEDIA (135-176°C / 275-350°F)*

Esta gama es la mejor para hornear, asar y terminar esa creación ahumada lentamente. Cocinar a estas temperaturas reducirá en gran medida las posibilidades de que se produzca un brote de grasa. Gran rango para cocinar cualquier cosa envuelta en tocino, o donde desee versatilidad con control.

- *BAJA TEMPERATURA (38-122°C / 100-250°F)*

Este rango se usa para asar lentamente, aumentar el sabor ahumado y mantener calientes los alimentos. Infunde más sabor ahumado y mantenga sus carnes jugosas cocinándolas por más tiempo a una temperatura más baja (también conocida como baja y lenta). Altamente recomendado para el pavo grande en Acción de Gracias, el jamón jugoso en Pascua o la gran fiesta festiva.

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un ahumador. Hay dos tipos de ahumado: ahumado caliente y ahumado frío.

- El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 82°C-122°C / 180-250 °F. El **ahumado caliente** funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.
- El **ahumado frío** es cuando la comida se encuentra tan lejos del fuego que se ahúma sin cocinarse, y a temperaturas de 15°C-32°C / 60-90 °F.

CONSEJO: para un sabor más intenso, cambie al rango de temperatura de ahumado (bajo) inmediatamente después de poner su comida en el ahumador. Esto permite que el humo penetre en las carnes antes de que los poros se cierren alrededor de los 49°C / 120 °F.

La clave está en experimentar con el tiempo que deja ahumar antes de que la comida termine de prepararse. Algunos chefs de exteriores prefieren ahumar al terminar de cocinar, lo que permite mantener la comida caliente hasta que esté lista para servirse. ¡La práctica hace la perfección!

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



CONTROL	DESCRIPCIÓN
	Cuando se conecta a una fuente de alimentación, el botón de encendido se iluminará en azul. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. Una vez que se presiona el botón de encendido, la pantalla LCD digital se iluminará y mostrará que está lista para funcionar. Mantenga presionado el botón durante tres segundos para apagar la unidad.
	El botón de temperatura se usa para cambiar la lectura de temperatura en la pantalla LCD digital. Presione el botón para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), según prefiera. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.
	El indicador de luz se usa para mostrar si el calentador está encendido o apagado. Si la luz se ilumina, el calentador está encendido y funcionando. Si la luz está apagada, el calentador está apagado. El calentador permanecerá encendido si la temperatura real está por debajo de la temperatura establecida. Una vez que se alcanza la temperatura ESTABLECIDA, el calentador se apagará automáticamente.
	La pantalla LCD se usa como centro de información de la unidad. La pantalla LCD mostrará la temperatura de cocción deseada (ESTABLECIDA), la temperatura de cocción real (REAL), la temperatura de la sonda (si está conectada) y cualquier mensaje de error. Si solo hay una sonda conectada, solo se mostrará una lectura. La temperatura se puede mostrar en Fahrenheit o en Celsius.
	Las flechas de ajuste le permiten aumentar o disminuir el TIEMPO y la TEMPERATURA en el tablero de control. Mantenga presionados los botones para aumentar o disminuir el valor con mayor rapidez.
	Presione el botón Temp en el tablero de control para ajustar la temperatura de cocción. <ul style="list-style-type: none"> Presione <u>una vez</u> para seleccionar la configuración de temperatura, luego las flechas de ajuste para cambiar la temperatura en de cinco en cinco grados. Presione <u>una vez más</u> para fijar la temperatura una vez que los cambios hayan finalizado. <p>El calentador no se encenderá hasta que también se establezca el tiempo. La temperatura predeterminada se establece en 37 °C / 100 °F.</p>
	Presione el botón TIME en el tablero de control para ajustar el tiempo de cocción. <ul style="list-style-type: none"> Presione <u>una vez</u> para seleccionar la configuración de la hora, luego presione las flechas de ajuste para cambiar las horas. Los cambios son de 1 hora (que van desde 00 a 99). Presione <u>una vez más</u> para seleccionar la configuración de minutos, luego presione las flechas de ajuste para cambiar los minutos. Los cambios son de 10 minutos (que van desde 00 a 50). Presione <u>dos veces</u> para bloquear la configuración del tiempo una vez que los cambios hayan finalizado.
	Presione el botón Set/ACT en el tablero de control para mostrar el punto de ajuste deseado (SET) o el tiempo y la temperatura actual (ACT). La pantalla muestra los ajustes reales (ACT) para TIEMPO y TEMPERATURA por defecto. <ul style="list-style-type: none"> Para ver los puntos de ajuste de TIEMPO y TEMPERATURA, presione el botón SET/act <u>una vez</u>. Después de 15 segundos, la pantalla volverá a la configuración real (ACT). Para cambiar un punto de ajuste, presione el botón SET/act <u>una vez</u>, seguido de TIME o TEMP. Luego, presione las flechas de ajuste para cambiar la configuración.

Presione el botón **SMOKE** en el tablero de control para encender manualmente el calentador. Esto se usa para aumentar el nivel de humo después de abrir la puerta, o se puede usar para ayudar a comenzar a quemar astillas de madera fresca:

- Presione una vez para encenderlo durante un ciclo de 20 minutos. Se apagará automáticamente una vez completado.
- Presione dos veces para apagarlo durante un ciclo de 20 minutos.



Los puertos de conexión complementarios en la parte frontal del tablero de control son para las dos **sondas**. Cuando hay una sonda conectada, la temperatura aparece en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte la sonda del puerto de conexión. *Compatible solamente con sondas de carne de la marca Pit Boss®. Las sondas adicionales se venden por separado.*



USO DE LOS SENSORES

• *SENSOR DE TEMPERATURA*

Ubicado dentro del gabinete, abajo en la pared posterior, se encuentra el sensor de temperatura. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la unidad. Cuando se ajusta la temperatura en el panel de control, el sensor de temperatura medirá la temperatura real dentro de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.

IMPORTANTE: la temperatura de su unidad depende en gran medida de la temperatura ambiente exterior, la calidad de los pellas usados, el sabor de los pellas y la cantidad de comida que se cocina.

• *SENSOR PARA CARNE*

El sensor para carne mide la temperatura interna de su carne en el gabinete del ahumador, de manera similar a su horno de uso interior. Conecte el adaptador de sensor para carne al puerto de conexión del sensor para carne e inserte el sensor para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de su carne y la temperatura se mostrará en el panel de control. **Para asegurarse de que el sensor esté bien conectado al puerto de conexión, debe sentir y escuchar cómo entra en su sitio.**

IMPORTANTE: al colocar el sensor de carne en su carne, asegúrese de que el sensor y los cables no entren en contacto directo con las flamas o el calor excesivo. Esto puede dañar su sensor para carne. Saque el cable sobrante por la puerta frontal del gabinete principal, a lo largo del borde. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

PRIMER USO - "QUEMADO" DEL AHUMADOR

Antes de usar su barbacoa por primera vez con alimentos, es importante completar una combustión para curar el acabado interior y exterior de su unidad. Encienda la barbacoa para que funcione a cualquier temperatura superior a 177 °C/350 °F (con la tapa bajada) de 30 a 40 minutos para quemar la parrilla y eliminar cualquier material extraño.

IMPORTANTE: CURAR SU BARBACOA ES IMPORTANTE PARA SU USO Y CUIDADO A LARGO PLAZO. SI NO SE REALIZA EL QUEMADO, EL ACABADO EXTERIOR NO SE ESTABLECERÁ CORRECTAMENTE, Y EL OLOR A PINTURA PUEDE MEZCLAR SABORES NO NATURALES LA PRIMERA VEZ QUE LO USE.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE

1. Abra la puerta del armario y con cuidado llene $\frac{3}{4}$ de la bandeja de agua con agua.

IMPORTANTE: no llene por completo ni llene en exceso la bandeja para el agua, ya que esto podría dañar al aparato y a sus piezas mientras la barbacoa está en uso.

2. Ajuste las rejillas de cocción y los soportes de rejilla a la altura deseada para los alimentos que desee cocinar. Una vez satisfecho con la altura de sus rejillas, cierre la puerta del armario.
3. Retire la bandeja de astillas de madera. Abra la tapa de la bandeja para las astillas de madera, añada astillas de madera, luego deslícela hacia el frente del armario.

NOTA: recomendamos usar astillas de madera, no trozos de madera, ya que las astillas de madera son más pequeñas y más fáciles de colocar dentro de la bandeja para las astillas de madera.

4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. El **botón de encendido** se iluminará en azul para indicar que está conectado.

5. Con la puerta del armario cerrada, presione el **botón de encendido** para encender la unidad y la pantalla LCD se iluminará, mostrando que está lista para funcionar.
6. Precalentar el fumador:
 - Abra ambas ventilaciones de la compuerta por completo en la parte posterior de la unidad.
 - Presione el botón **Set/ACT**, luego el botón **TIME** en el tablero de control dos veces para seleccionar la configuración de tiempo, y presione el **ajuste de flechas** a 20 minutos. Presione el botón **TIME** dos veces nuevamente para bloquear la configuración de la hora una vez que los cambios hayan finalizado.
 - Presione el botón **Set/ACT**, luego el botón **TEMP** en el tablero de control una vez para seleccionar la configuración de temperatura, y presione el **ajuste de flechas** a un mínimo de 121 °C / 250 °F. Presione el botón **TEMP** una vez nuevamente para fijar la temperatura una vez que los cambios hayan finalizado. La barbacoa comenzará a echar humo mientras se precalienta.

CONSEJO: mantenga los respiraderos de las compuertas parcialmente o completamente abiertos cuando cocine a temperaturas más bajas; cierre las rejillas de ventilación cuando use temperaturas de cocción más altas.

7. Después de completar el precalentamiento, notará que las astillas de madera estarán humeando. ¡Está listo para disfrutar de su barbacoa a la hora y temperatura deseadas! Deslice hacia afuera y coloque los alimentos en las rejillas de cocción, dejando espacio entre cada elemento para permitir que el humo y la humedad circulen de manera uniforme.

IMPORTANTE: al seleccionar un ajuste de baja temperatura después del precalentamiento, permita que la temperatura de la barbacoa disminuya y se estabilice a la nueva temperatura deseada.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO ELÉCTRICO

Si por algún motivo el componente eléctrico no funciona, siga las instrucciones en *solución de problemas*.

RELLENAR LA BANDEJA PARA EL AGUA

Verifique el nivel de agua periódicamente durante la sesión de cocción y añada agua si es necesario.

1. Abra la puerta del armario con guantes de barbacoa resistentes al calor.
2. Vuelva a llenar cuidadosamente la bandeja para el agua con agua hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes. Cierra la puerta del armario.

IMPORTANTE: no llene por completo ni llene en exceso la bandeja para el agua, ya que esto podría dañar al aparato y a sus piezas mientras la barbacoa está en uso.

RELLENAR LA BANDEJA DE ASTILLAS DE MADERA

Revise la bandeja de astillas de madera periódicamente durante la sesión de cocción y añada más astillas de madera si es necesario.

1. Con guantes de barbacoa resistentes al calor, retire la bandeja de astillas de madera de la abertura sobre el tablero de control en el panel frontal de la unidad.
2. Abra con cuidado la tapa y vuelva a llenar la bandeja de astillas de madera con astillas de madera nuevas. Cierre la tapa una vez esté lleno.
3. Vuelva a colocar la bandeja de astillas de madera en el panel frontal de la barbacoa.
4. Presione el botón **SMOKE** en el tablero de control para encender manualmente el calentador. Se usa para aumentar el nivel de humo después de abrir la puerta o se puede usar para ayudar a comenzar a quemar astillas de madera fresca.

NOTA: use astillas de madera dura que se haya curado, como la pacana, el nogal, el roble, la manzana, la cereza, el aliso, el mezquite o una mezcla de competición. No es necesario remojar las astillas de madera antes de cocinar, ya que las maderas duras tienen humedad natural en la madera que se liberará a medida que se calienta y se quema. No use maderas de resina como el pino o el cedro en la barbacoa.

CÓMO APAGAR SU AHUMADOR

1. Cuando termine de cocinar, mantenga presionado el **botón de encendido** durante tres segundos para apagar la unidad. El componente eléctrico se apagará y las astillas de madera dejarán de quemarse.

CONSEJO: si ha estado preparando alimentos con mucha grasa, permita que la barbacoa se queme de 10 a 20 minutos adicionales a una temperatura mínima de 177 °C / 350 °F con la puerta del armario cerrada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® Grills le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su ahumador:

1. *SENSORES*

- Los sensores de carne que no estén en uso deben enrollarse en una bobina grande y holgada. Los enredos o pliegues en los cables de los sensores pueden causar daños.
- Aunque ambos sensores son de acero inoxidable, no los coloque en la máquina lavavajillas ni los sumerja en agua. El daño debido al agua en los cables internos causará cortocircuitos en los sensores, generando lecturas falsas. Si un sensor se daña, será necesario reemplazarlo.

2. *SUPERFICIES INTERIORES*

- Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en la cámara de combustión.
- Usando un cepillo para limpieza de ahumadores con mango largo (de latón o metal suave), elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes por una cocción anterior. Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del ahumador. Limpie el interior de su ahumador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga cerrada la puerta del gabinete para ahumar para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el ahumador y cierre la puerta del gabinete hasta que el fuego se apague por completo. Otra forma de extinguir un incendio es envolver papel de aluminio alrededor de la chimenea, cerrando la entrada de aire hacia el interior. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible. Revise su bandeja de grasa con frecuencia, y límpiela cuando sea necesario. Tome en cuenta el tipo de cocina que realiza. Asegúrese de que el tubo de salida de grasa esté libre de obstrucciones.

IMPORTANTE: la bandeja de agua puede acumular grasa. Cubra la bandeja de agua con papel de aluminio para facilitar la limpieza después de la cocción. Rellene y reemplace el agua en la bandeja de agua a menudo.

- El vidrio de la puerta del gabinete está templado y no se romperá a altas temperaturas; sin embargo, una acumulación excesiva puede hacer que la puerta no cierre si no se limpia regularmente. El humo y la suciedad pueden eliminarse mediante la limpieza frecuente del vidrio.

3. *SUPERFICIES EXTERIORES*

- Limpie su ahumador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del ahumador. Las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento general. En caso de raspones, desgaste o grietas del acabado, puede retocar todas las superficies pintadas con pintura BBQ de alta temperatura.
- ¡Use una cubierta para darle una mayor protección a su ahumador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el ahumador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta de vidrio del armario	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fina)
Parte de abajo del armario	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Elimine los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Bandeja para las astillas de madera	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Elimine los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas para cocinar	Después de cada sesión de ahumado	Queme el exceso, limpie la parrilla con un cepillo
Bandeja para el agua	Después de cada sesión de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa
Bandeja para la grasa	Después de cada sesión de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa
Componente eléctrico	Dos veces al año	Limpie el polvo con agua jabonosa
Sonda de temperatura	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa
Sonda de carne	Después de cada uso	Limpie con estropajo y agua jabonosa

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estos útiles consejos y técnicas, transmitidos por los propietarios de Pit Boss®, nuestro personal y clientes como usted, para familiarizarse más con su ahumador:

1. *SEGURIDAD ALIMENTICIA*

- Mantenga todo en la cocina y el área de cocción limpios. Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que usó para preparar o transportar la carne cruda al ahumador. Esto evitará la contaminación cruzada de bacterias. Cada adobo o salsa para rociar debe tener su propio utensilio.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (por encima de 60 °C / 140 °F) y mantenga fríos los alimentos fríos (por debajo de 3 °C / 37 °F).
- Una marinada nunca debe guardarse para usarla en otro momento. Si lo va a usar para servir con su carne, asegúrese de hervirlo antes de servir.
- Los alimentos cocinados no deben dejarse al calor durante más de una hora. No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Descongelar y marinar carnes por refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente o sobre un mostrador. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse rápidamente en alimentos tibios y húmedos. Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier comida y después de manipular carne, pescado y aves frescas.

2. *PREPARACIÓN DE COCCIÓN*

- Esté preparado, o Mise en Place. Esto se refiere a preparar la receta de cocina, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita a su lado antes de comenzar a cocinar. Además, lea la receta completa, de principio a fin, antes de encender el ahumador.
- Una alfombrilla para barbacoa es muy útil. Debido a accidentes por manipulación de alimentos y salpicaduras al cocinar, una alfombrilla para barbacoa protegería una terraza, un patio o una plataforma de piedra de la posibilidad de manchas de grasa o derrames accidentales.

3. *CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA FUMAR*

- Para infundir más sabor ahumado a sus carnes, cocine por más tiempo y a temperaturas más bajas (también conocidas como bajas y lentas). La carne cerrará sus fibras después de que alcance una temperatura interna de 49°C / 120°F. Rociar o trapear son excelentes maneras de evitar que la carne se seque.
- Siempre use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar los alimentos con astillas de madera dura hará que las carnes y las aves se vuelvan rosadas. La banda de color rosa (después de la cocción) se conoce como anillo de humo y es muy apreciada por los chefs al aire libre.
- Las salsas a base de azúcar se aplican mejor cerca del final de la cocción para evitar quemaduras y brotes.
- Deje un espacio abierto entre los alimentos y los extremos del gabinete para que el calor fluya correctamente. La comida en un ahumador abarrotado requerirá más tiempo de cocción.
- Use un juego de pinzas de mango largo para voltear carnes y una espátula para artículos más blandos como pescado y queso. El uso de un utensilio perforador, como un tenedor, pinchará la carne y permitirá que escapen los jugos.
- Los alimentos en cacerolas profundas requerirán más tiempo para cocinarse que en una bandeja para hornear poco profunda.
- Es una buena idea poner los alimentos cocidos en un plato caliente, manteniendo la comida caliente. Las carnes rojas, como los lomos y los asados, se benefician de reposar durante varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que fueron conducidos a la superficie por el calor regresen al centro de la carne, agregando más sabor.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su ahumador Pit Boss® Grills no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad. Para preguntas frecuentes, visite www.Pit Boss®-grills.com. También puede comunicarse con el Servicio al cliente de Pit Boss® Grills para obtener ayuda (si web únicamente en inglés).

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable de alimentación eléctrica antes de abrir el ahumador para realizar cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. Asegúrese de que el ahumador está completamente frío para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el panel de control	Botón Power (Encendido)	Oprima el botón Power (Encendido) Inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.
	No conectado a la alimentación eléctrica, el tomacorriente Gfci se ha desconectado	Asegúrese de que el ahumador está conectado a un tomacorriente funcional. Restablezca el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amperios como mínimo (consulte el Diagrama de cableado eléctrico para el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien conectadas y secas.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
La luz de encendido no está encendida	La unidad no está encendida	Oprima el botón Power (Encendido) Inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
No hay pantalla en el tablero de control, la luz de encendido está encendida	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
Elemento (calentador), luz no encendida	TEMP / TIME sin ajustar	Configure TEMP y TIME en el tablero de control para encender la luz del calentador.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
TEMP / TIME no se ajustarán	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
La temperatura en la parrilla principal es inexacta	Temperatura la sonda está sucia	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	El cable del sensor de temperatura no está conectado	Acceda a los componentes eléctricos en la base de la unidad (consulte el Diagrama de cables eléctricos) y verifique si hay daños en los cables del sensor de temperatura. Asegúrese de que los conectores del sensor de temperatura estén firme y correctamente conectados al panel de control.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.

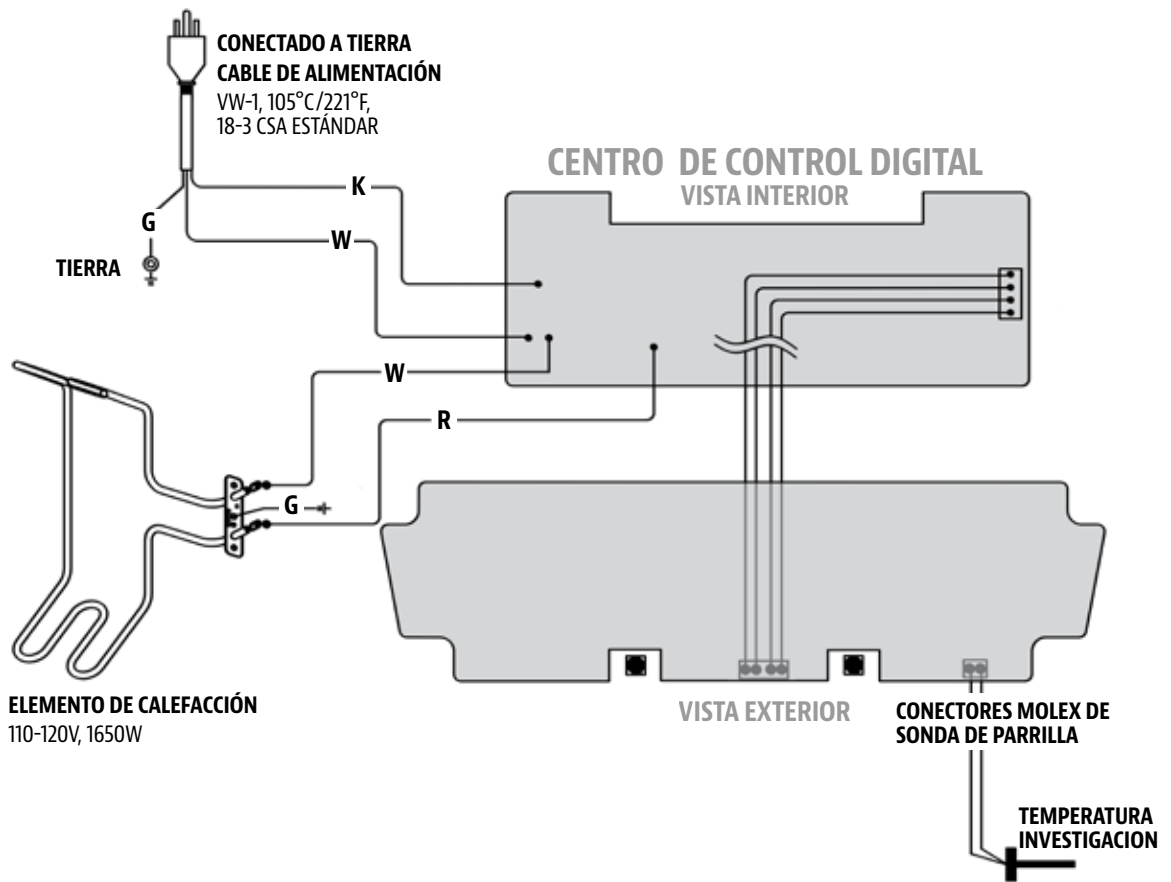
La unidad está tardando demasiado tiempo para alcanzar la temperatura deseada	Clima frío	La temperatura exterior es inferior a 65 °C / 18 °F, por lo que la unidad puede tardar más tiempo en calentarse.
	Cable de extensión en uso	El uso de un cable de extensión puede reducir el suministro eléctrico de la unidad. Conecte el aparato directamente a la fuente de alimentación o asegúrese de que el cable de extensión de longitud máxima sea de 7,6 metros, calibre mínimo 12/3.
	El armario está demasiado lleno	Hay demasiada comida en el armario. Coloque los alimentos en las rejillas de cocción, dejando espacio entre cada elemento para permitir que el humo y la humedad circulen de manera uniforme.
	La puerta no está cerrada	Asegúrese de que la puerta esté cerrada, que el sello no esté dañado y que el cierre de la puerta esté seguro.
	La bandeja para el agua no está colocada correctamente	Verifique la bandeja para el agua para asegurarse de que se asiente correctamente en los soportes de apoyo. Consulte las instrucciones de montaje para obtener más información.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
La puerta no está cerrada correctamente	Mala alineación de la puerta	Ajuste las bisagras de la puerta para asegurarse de que la puerta esté montada correctamente. Lea las instrucciones de montaje .
	Junta de la puerta dañada	La puerta necesita ser reemplazada. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar el reemplazo.
Se escapa grasa de la puerta del armario	La puerta no está cerrada correctamente	Asegúrese de que la puerta esté cerrada, que el sello no esté dañado y que el cierre de la puerta esté seguro.
	La unidad no está nivelada	Mueva la unidad a una superficie nivelada. Asegúrese de que no haya daños en las patas de apoyo.
	La bandeja para la grasa está llena	Vacíe la bandeja para la grasa y vuelva a instalarla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .
No se calienta	Sin astillas de madera	Añada astillas de madera a la bandeja de astillas de madera.
	No se genera suficiente calor para quemar las astillas de madera	El calentador no permanece encendido el tiempo suficiente para calentar las astillas de madera, lo que se debe a que la temperatura está demasiado baja. Primero, abra las ventilaciones traseras por completo para facilitar el flujo de aire. Luego, reinicie temperatura y póngala más alta para encender el calentador durante 20 minutos.
	Madera dañada	Se necesita reemplazar la bandeja para las astillas de madera. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar el reemplazo.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte el sensor para carne del puerto de conexión del panel de control y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que el adaptador del sensor para carne está bien conectado. Revise si hay signos de daño en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Servicio al cliente para solicitar el repuesto.
	Sensor para carne dañado	Revise que los cables del sensor para carne no muestren señales de daños. Si existen daños, llame a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
Código de error "Er1"	La barbacoa está demasiado fría para funcionar	La temperatura exterior es demasiado fría para que funcione el calentador. Mueva la barbacoa a un lugar más cálido y vuelva a intentarlo. Si el calentador sigue fallando después de varios intentos, llame al servicio al cliente para obtener ayuda.
Código de error "ErH"	El ahumador se ha sobrecalentado / Exceeded 315°C / 600°F	Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad y permita que el ahumador se enfríe. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Después del mantenimiento, oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente.
Código de error "ErR"	El cable del sensor de temperatura no está conectado	Acceda a los componentes eléctricos en la base de la unidad (consulte el Diagrama de cables eléctricos) y verifique si hay daños en los cables del sensor de temperatura. Asegúrese de que los conectores del sensor de temperatura estén firme y correctamente conectados al panel de control.
	Sensor de temperatura	Revise el estado del sensor de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Si está dañado, comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

El sistema del centro de control digital es un dispositivo tecnológico intrincado y valioso. Para protegerlo de los picos de voltaje y los cortocircuitos eléctricos, consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACION ELECTRICA 110-120V, 60Hz, 1650W, CONECTOR CON TIERRA

NOTA: Los componentes eléctricos, que pasaron por pruebas y servicios de certificación de seguridad de productos, cumplen con una tolerancia de prueba de $\pm 5-10$ por ciento.

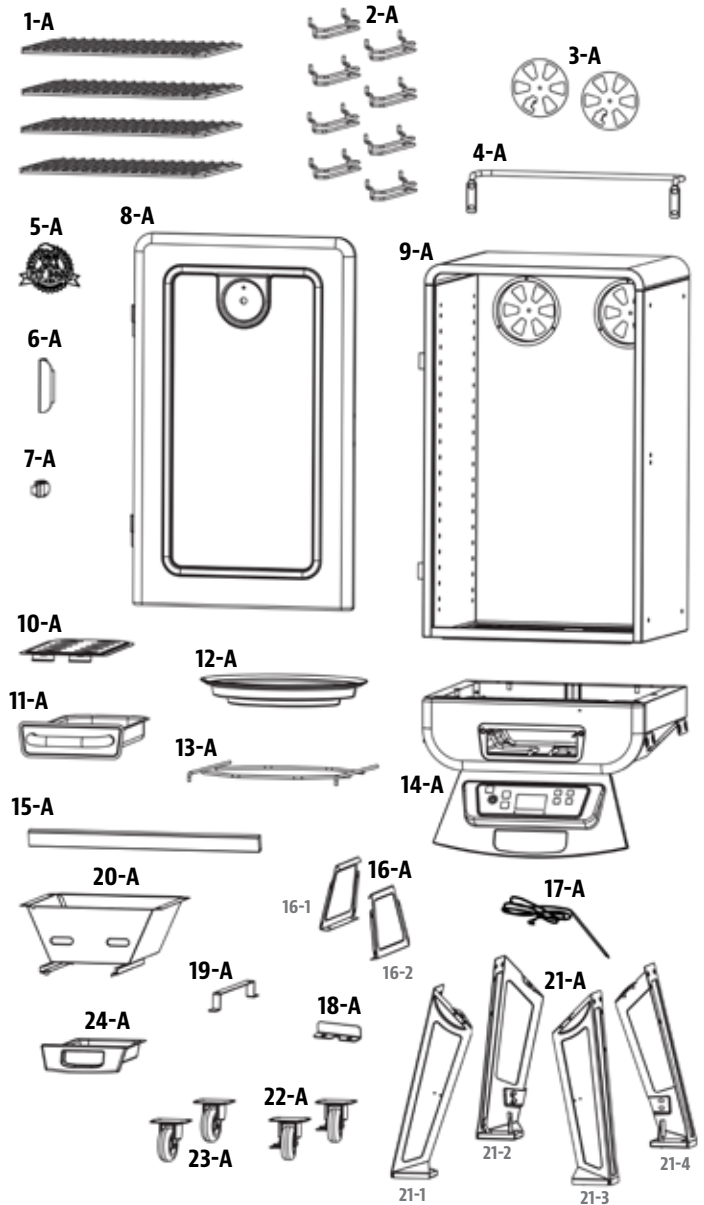


ÍNDICE

W : BLANCO
R : ROJO
K : NEGRO
G : TIERRA

REFACCIONES

N°	Descripción
1	Rejillas de cocción (x4)
2	Suportes para rejilla de cocción (x8)
3	Compuerta de ventilación (x2)
4	Manija trasera (x1)
5	Placa del logotipo (x1)
6	Manija de puerta del gabinete (x1)
7	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
8	Puerta del armario (x1)
9	Gabinete principal (x1)
10	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
11	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Bandeja para agua (x1)
13	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
14	Base del armario (x1)
15	Barra de soporte (x1)
16	Panel de soporte (x2)
17	Sonda para carne (x1)
18	Soporte de sonda de temperatura (x1)
19	Suporte para cable de alimentación (x1)
20	Montaje de la cámara inferior (x1)
21	Patas de apoyo (x4)
22	Rueda pivotante de cierre (x2)
23	Rueda giratoria (x2)
24	Bandeja para grasa (x1)
A	Tornillo $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ " (x4)
B	Tornillo $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (x28)
C	Tornillo #10-24x $\frac{1}{2}$ " (x32)
D	Tuerca de bloqueo #10-24 (x2)
E	Arandela de bloqueo M5 (x2)
F	Tornillo #5-32x $\frac{1}{2}$ " (x2)
G	Hardware de repuesto



25-A	+	+	28-A	+
26-A	+	+	29-A	+
27-A	+	+	30-A	+

NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.

GARANTÍA

CONDICIONES

Todos los Pit Boss® Grills ahumadores eléctricos, fabricados por Dansons, tiene una garantía limitada a partir de la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar el comprobante de compra o si la garantía ha expirado.

Dansons ofrece una garantía por cinco (5) año contra defectos y mano de obra en todas las partes, y por cinco (5) año en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada más allá de un (1) año de la fecha de compra. Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepago, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted. Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que retarden la oxidación. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Las Temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía no cubre corrosión ni oxidación, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del ahumador. Si ocurre alguna de las condiciones anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el ahumador cuando este no esté en uso. La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del ahumador, y ninguna garantía limitada se aplica a un ahumador que se utilice en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los ahumadores Pit Boss® Grills, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones. Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® Grills asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss® Grills de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com (página web únicamente en inglés).

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

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

service@pitboss-grills.com | EE.UU: (480) 923-9630 | CANADA (GRATUITA): 1-877-942-2246

SERVICIO BAJO GARANTÍA

Comuníquese con su distribuidor Pit Boss® Grills más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons requiere un comprobante de compra para otorgar una reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su recibo o factura de venta original para referencia futura. Puede ver el número de serie y modelo de su Pit Boss® Grills en el interior de la tapa de la tolva. Escriba los números a continuación, ya que la etiqueta podría desgastarse o quedar ilegible.

SERVICIO BAJO GARANTÍA

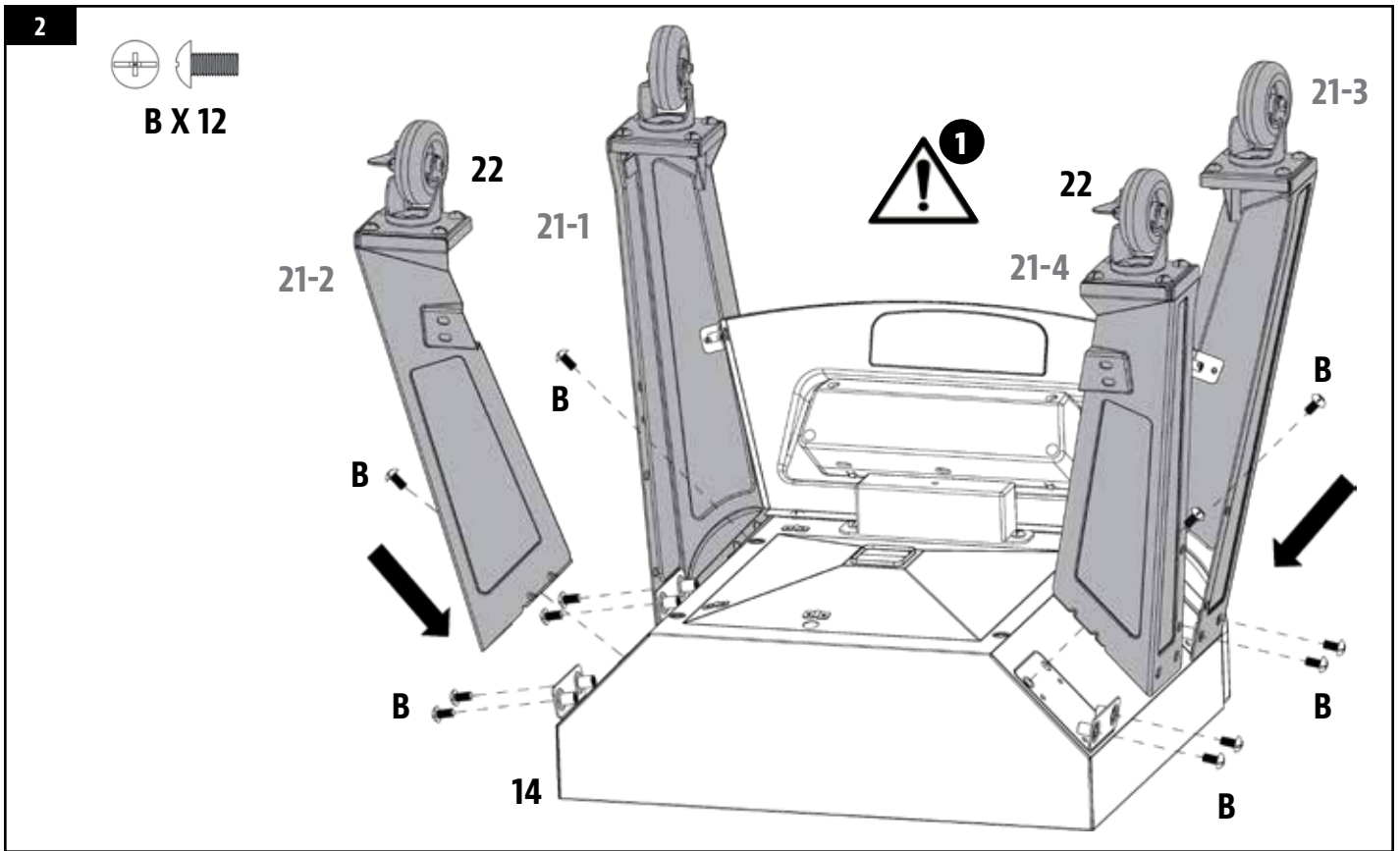
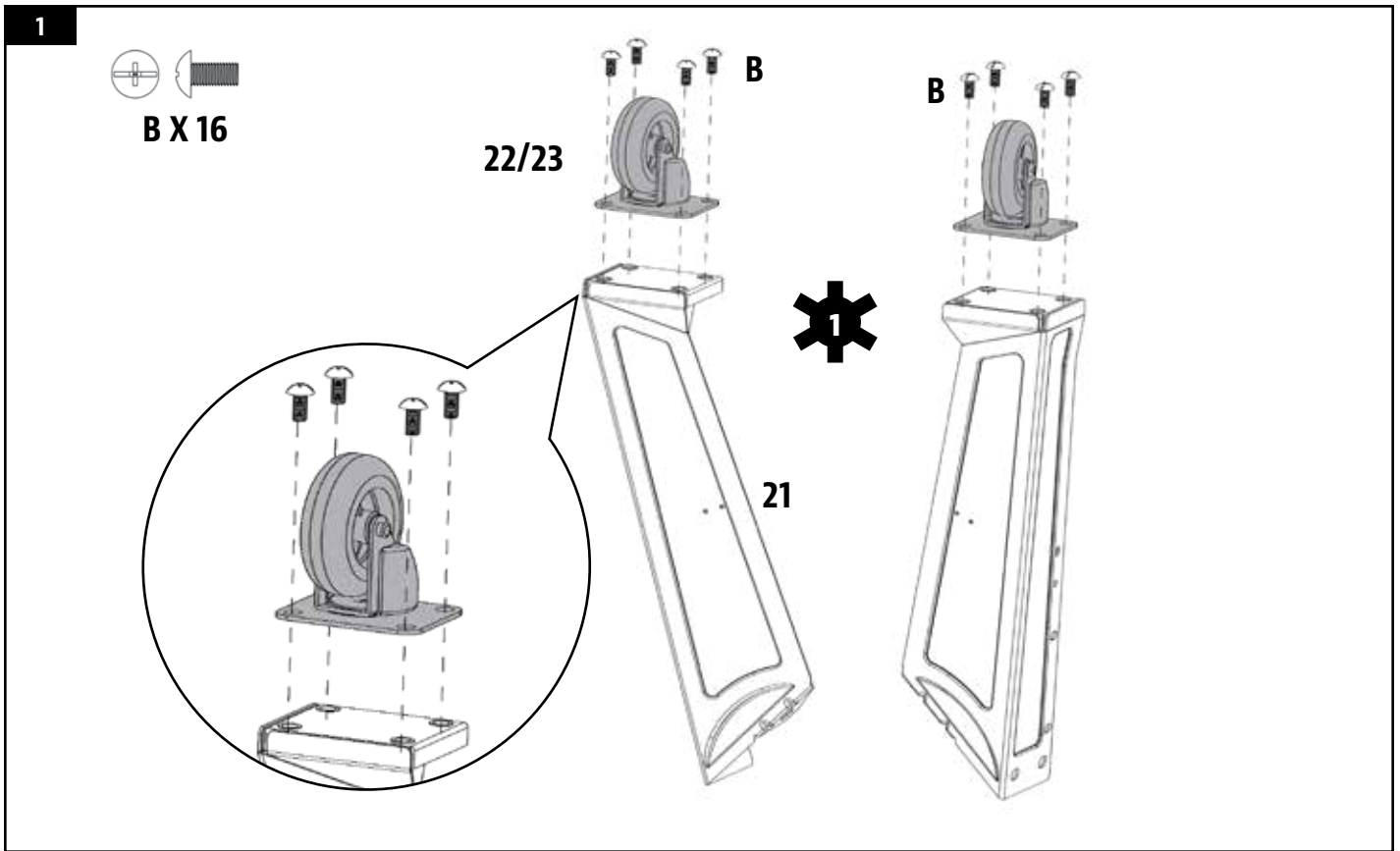
Comuníquese con su distribuidor Pit Boss® Grills más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons requiere un comprobante de compra para otorgar una reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su recibo o factura de venta original para referencia futura. Puede ver el número de serie y modelo de su Pit Boss® Grills en el interior de la tapa de la tolva. Escriba los números a continuación, ya que la etiqueta podría desgastarse o quedar ilegible.

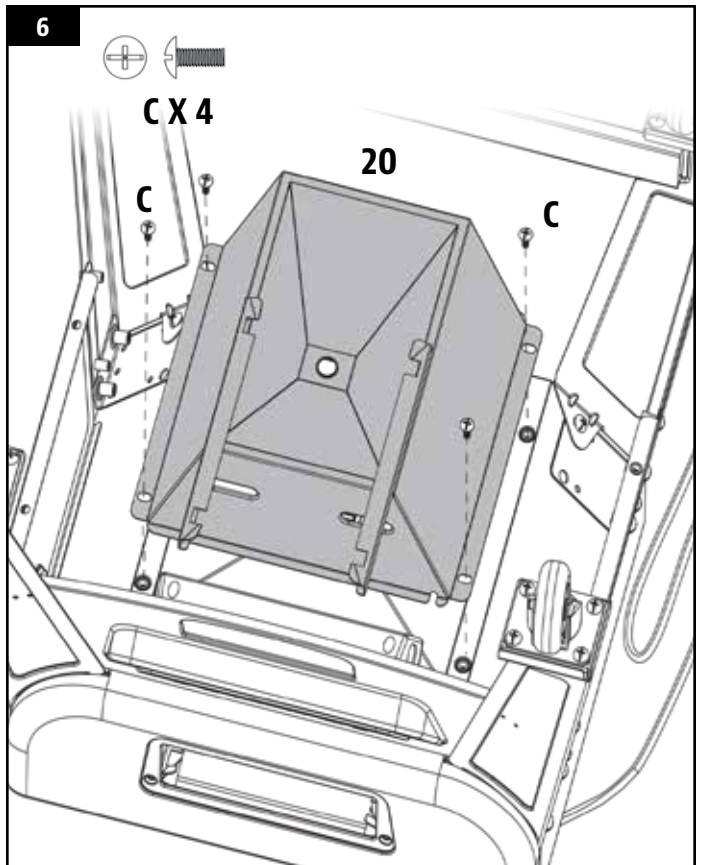
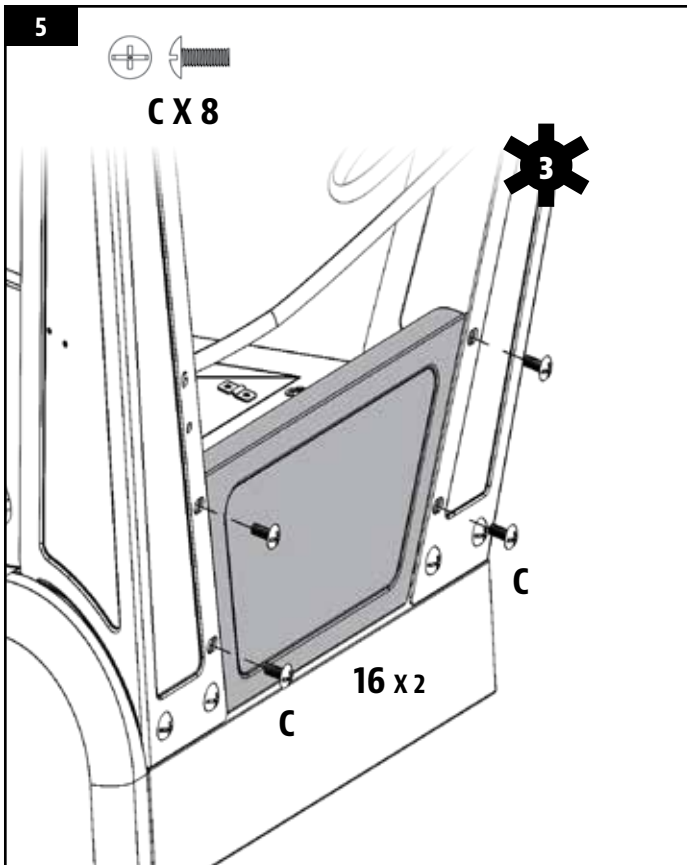
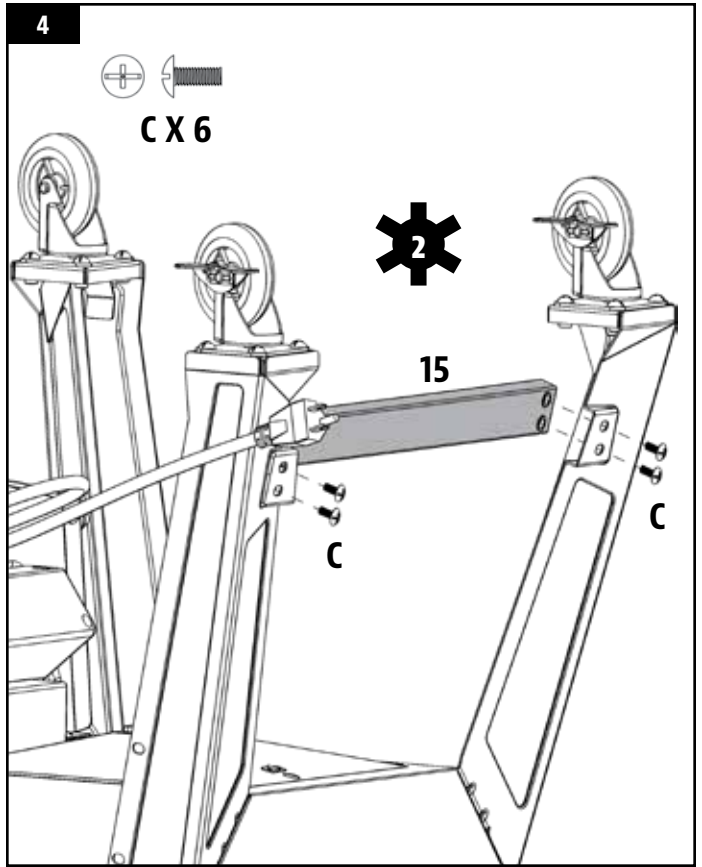
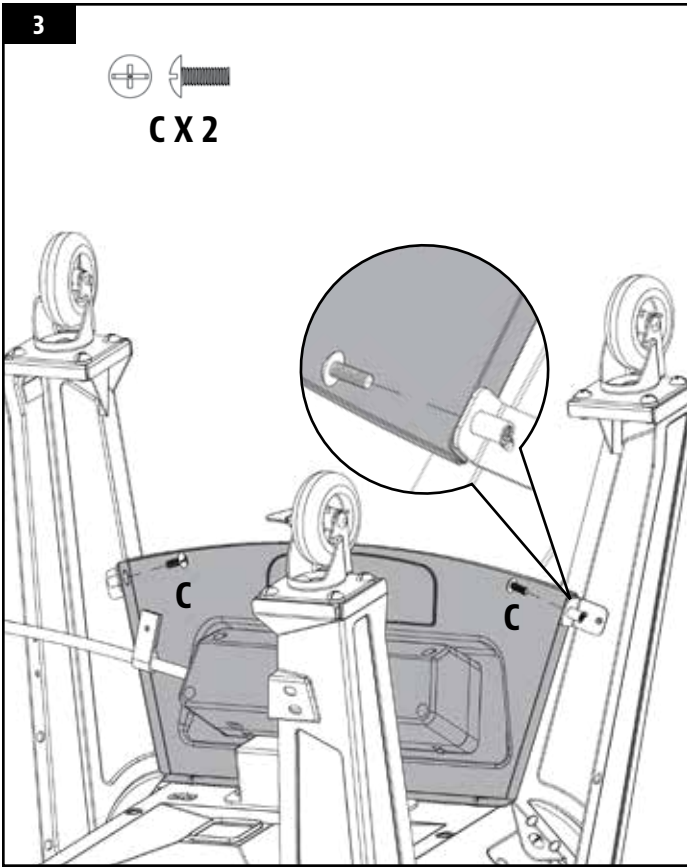
MODELO

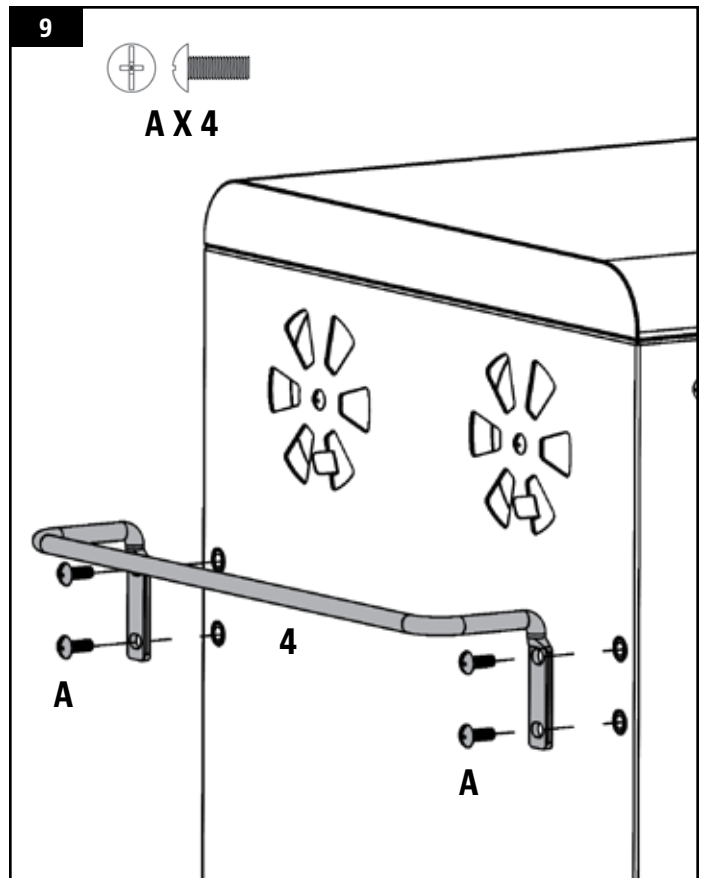
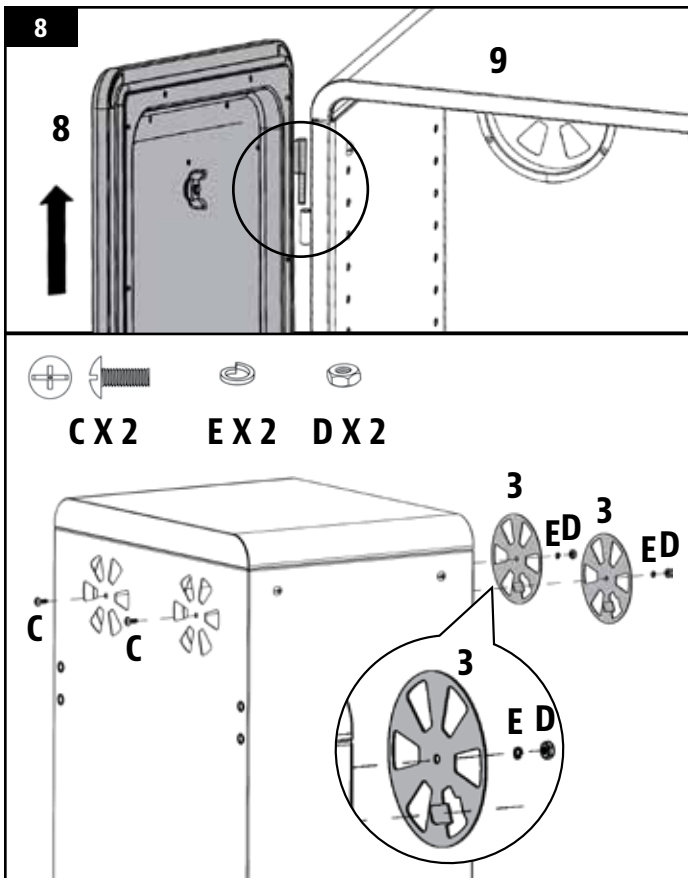
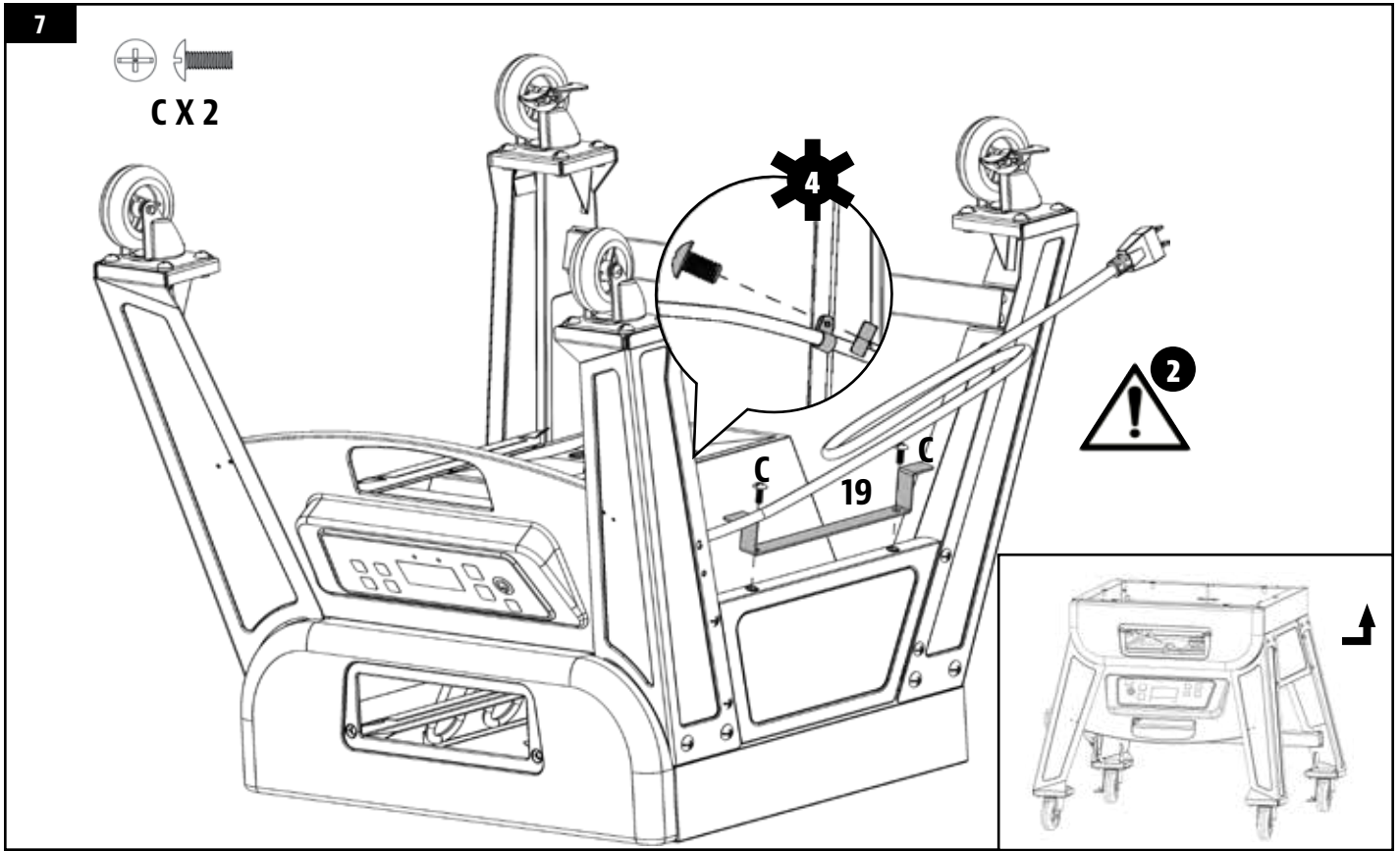
NÚMERO DE SERIE

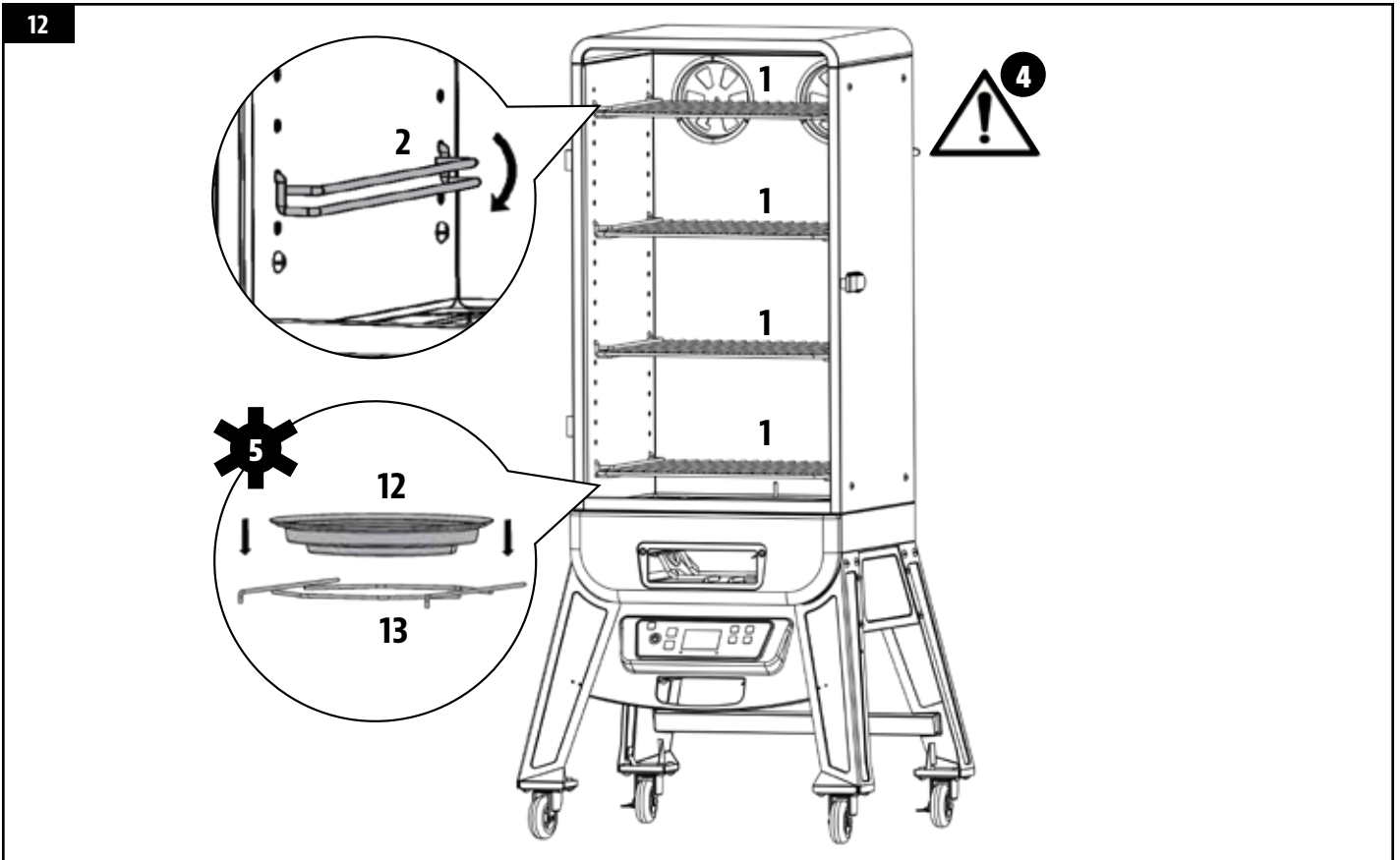
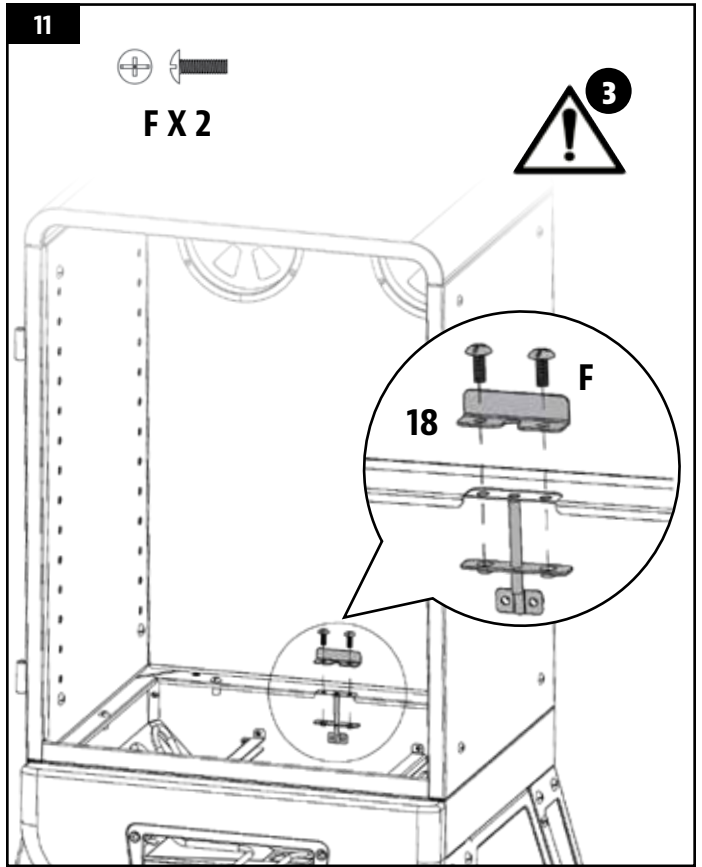
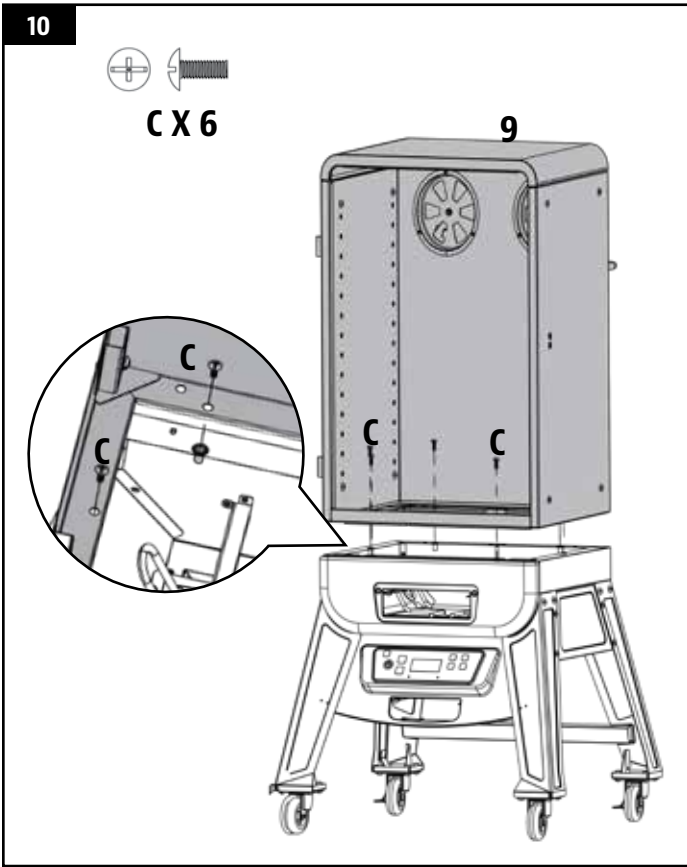
FECHA DE COMPRA

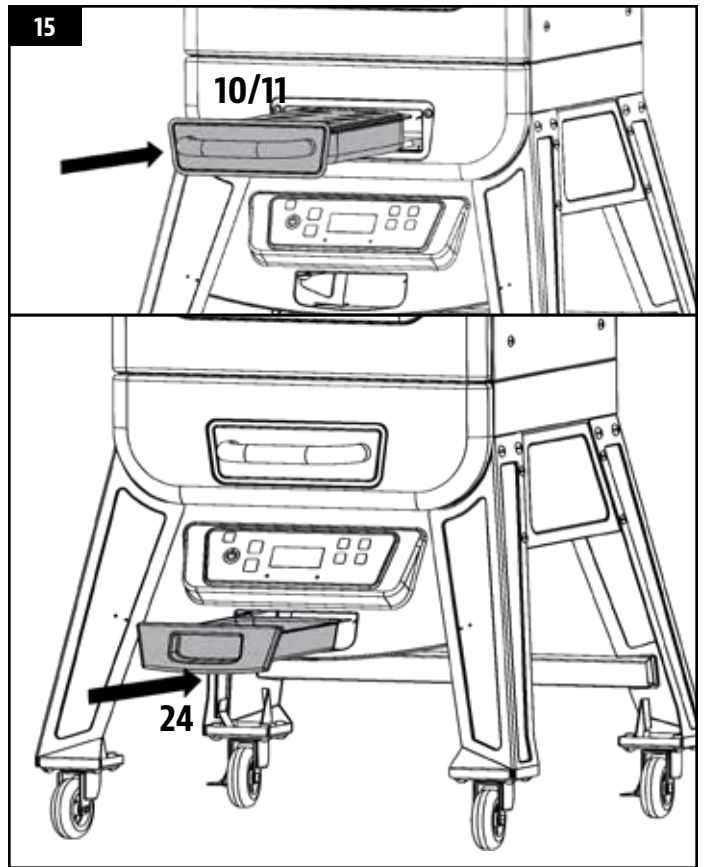
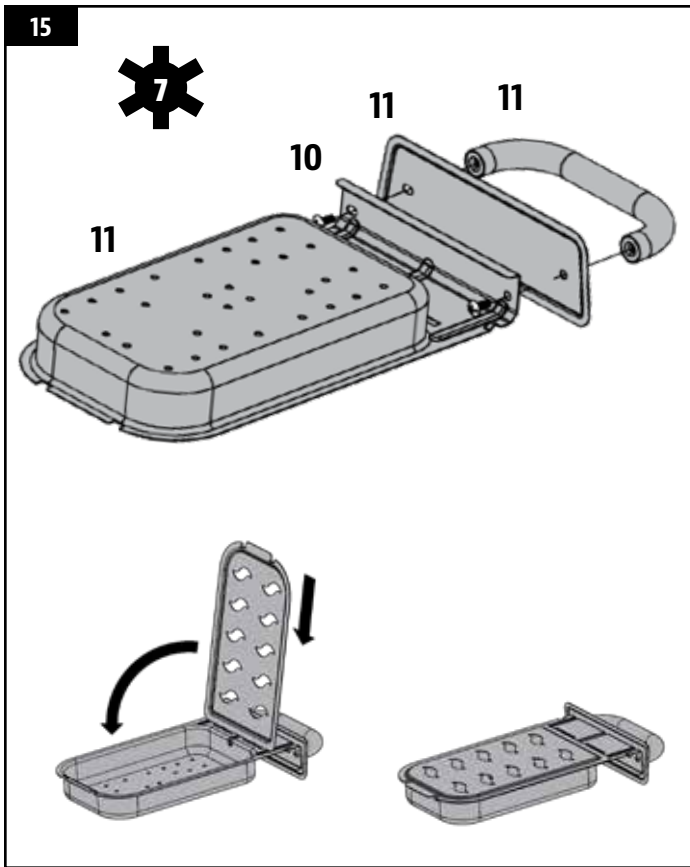
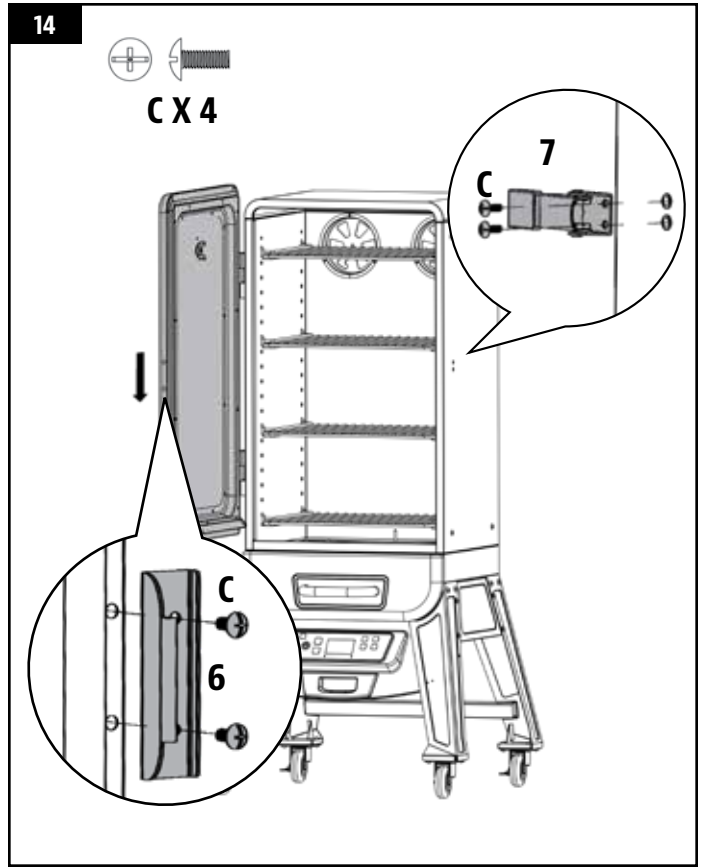
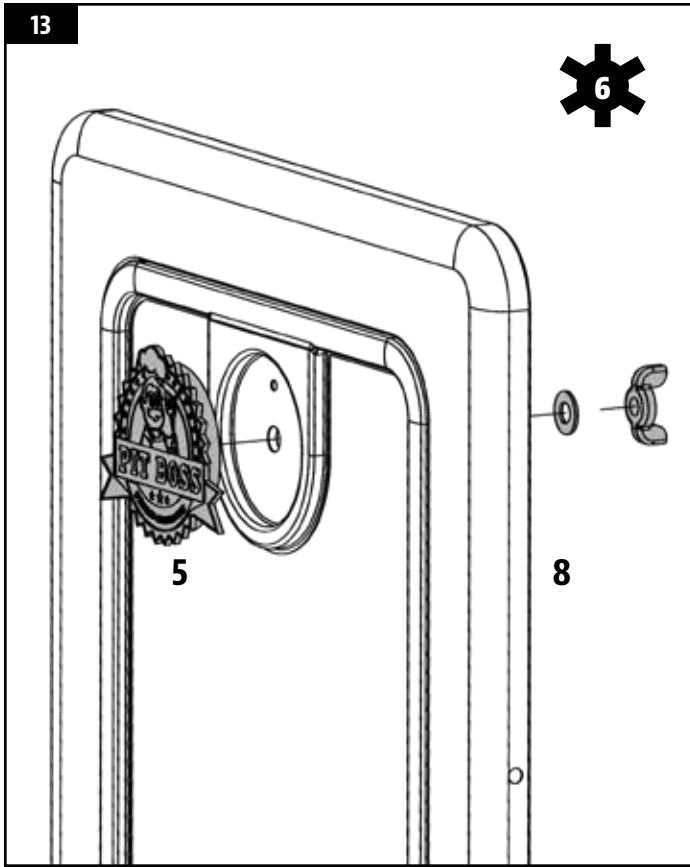
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO











IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons our Customer Care department.

USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toutes questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Dansons.

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246

service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANT!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para todas las preguntas, comentarios o consultas, comuníquese con nuestro departamento de Atención al Cliente de Dansons.

EE.UU : (480) 923-9630 | CANADA (GRATUITA) : 1-877-942-2246

service@pitboss-grills.com



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



AVERTISSEMENT : CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES AGENTS CHIMIQUES, Y COMPRIS LA POUSSIERE 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



ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLE A QUÍMICOS INCLUYENDO POLVO DE MADERA, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTES DE CÁNCER Y AL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTE DE DEFECTOS DE NACIMIENTO U OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA MAYOR INFORMACIÓN, VISITE WWW.P65WARNINGS.CA.GOV



© 2022 DANSON
602220503UMV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

