

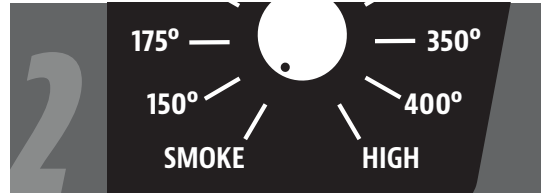
PIT BOSS®

QUICK START GUIDE | GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE | GUÍA DE INICIO RÁPIDO

FOR USE AS A REFERENCE ONLY. FOR COMPLETE INSTRUCTIONS, SEE INSTRUCTION MANUAL. | POUR UTILISATION À TITRE DE RÉFÉRENCE UNIQUEMENT. POUR DES INSTRUCTIONS COMPLÈTES, VOIR LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE. | USAR SÓLO COMO REFERENCIA. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO.



REMOVE ALL ITEMS FROM THE GRILL.
RETIREZ TOUS LES ARTICLES DU GRIL.
QUITE TODOS LOS OBJETOS DEL ASADOR.



TURN YOUR GRILL ON AND TO SMOKE. ENSURE IGNITER, FAN, AND AUGER ALL TURN ON.

ALLUMEZ VOTRE GRIL ET RÉGLEZ-LE SUR LE MODE « FUMER ». RASSUREZ-VOUS QUE L'ALLUMEUR, LE VENTILATEUR ET LE DISPOSITIF À VIS SONT TOUS EN MARCHÉ.

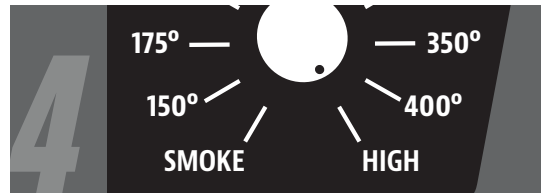
ENCIENDA SU ASADOR Y CONFIGÚRELO PARA AHUMAR. ASEGÚRESE DE QUE SE ENCIENDAN EL ENCENDEDOR, EL VENTILADOR Y EL BARRENO.



AFTER ENSURING ALL PARTS ARE FUNCTIONING, TURN THE GRILL OFF AND FILL THE HOPPER WITH PIT BOSS® PELLETS.

APRÈS AVOIR VÉRIFIÉ QUE TOUTES LES PIÈCES FONCTIONNENT, ÉTEIGNEZ LE GRIL ET REMPLISSEZ LA TRÉMIE AVEC DES GRANULÉS DE BOIS PIT BOSS® PELLETS.

DESPUÉS DE ASEGURARSE DE QUE TODAS LAS PARTES ESTÉN FUNCIONANDO, APAGUE EL ASADOR Y LLENE LA TOLVA CON PELLETS PIT BOSS®.



TURN THE GRILL ON AND TO HIGH, UNTIL PELLETS FALL INTO THE FIREPOT.

METTEZ LE GRIL EN MARCHÉ ET RÉGLEZ-LE SUR CHAUD, JUSQU'À CE QUE LES GRANULÉS TOMBENT DANS LE POT DE COMBUSTION.

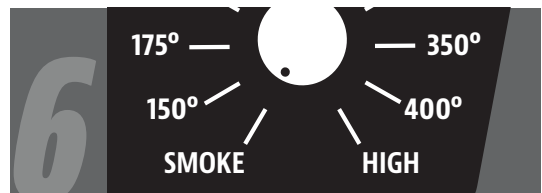
ENCIENDA EL ASADOR Y PÓNGALO EN "ALTO" HASTA QUE CAIGAN PELLETS EN LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN.



ONCE PELLETS HAVE REACHED THE FIRE POT, TURN THE GRILL OFF AND REINSTALL ALL ITEMS.

UNE FOIS QUE LES GRANULÉS ONT ATTEINT LE POT DE COMBUSTION, ÉTEIGNEZ LE GRIL ET RÉINSTALLEZ TOUS LES ÉLÉMENTS.

UNA VEZ QUE LOS PELLETS LLEGUEN A LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, APAGUE EL ASADOR Y VUELVA A INSTALAR TODOS LOS ACCESORIOS.



WITH THE LID OPEN, START YOUR GRILL IN ACCORDANCE WITH THE AUTOMATIC START-UP PROCEDURE.

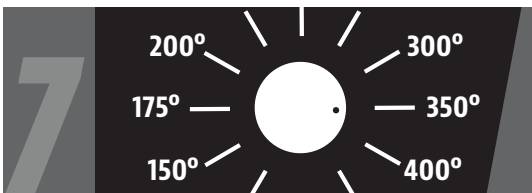
- TURN GRILL ON AND TO THE SMOKE POSITION.
- ONCE SMOKE HAS DISSIPATED AND FIRE IS ESTABLISHED, CLOSE LID.

LORSQUE LE COUVERCLE EST OUVERT, DÉMARREZ VOTRE GRIL SELON LA PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE.

- ALLUMEZ LE GRIL ET RÉGLEZ-LE SUR LE MODE « FUMER ».
- UNE FOIS QUE LA FUMÉE S'EST DISSIPÉE ET QUE LE FEU EST ÉTABLI, FERMEZ LE COUVERCLE.

CON LA TAPA ABIERTA, ENCIENDA SU ASADOR SIGUIENDO EL PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO.

- ENCIENDA EL ASADOR Y CONFIGÚRELO PARA AHUMAR.
- UNA VEZ QUE SE DISIPE EL HUMO Y EL FUEGO ESTÉ ENCENDIDO, CIERRE LA TAPA.



ONCE THE AUTOMATIC START-UP PROCEDURE IS COMPLETE, TURN YOUR GRILL TO 350 FOR 30 MINUTES TO SEASON YOUR GRILL.

UNE FOIS LA PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE TERMINÉE, RÉGLEZ VOTRE GRIL SUR 350 PENDANT 30 MINUTES POUR ASSAISONNER VOTRE GRIL.

UNA VEZ QUE SE COMPLETE EL PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO, AJUSTE LA PARRILLA A 350 GRADOS DURANTE APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS PARA CURAR LA PARRILLA.

• WHY IS MY GRILL RUNNING SO HOT WHILE SET TO SMOKE?

Your Pit Boss® Grill runs on high while in the first minutes of startup to establish a fire, which can cause a jump in temperature right after the *Automatic Start-up Procedure*. We recommend leaving your Pit Boss® Grill lid open 5-10 minutes during startup, which will help burn off any additional fuel built up during the startup process.

• WHY DO THE LID THERMOMETER AND DIGITAL READ OUT SHOW DIFFERENT TEMPERATURES?

Due to the two thermometers being in separate locations, they can have different readings at a given time.

• HOW OFTEN SHOULD I CLEAN MY GRILL?

We recommend cleaning your grill after running 40-60 lbs of pellets through your Pit Boss® Grill. To clean your grill, we recommend using a vacuum to remove the ash from the fire pot and bottom of the grill, scrape any grease from your flame broiler, and wiping down the grill with a light degreaser.

• HOW DO I GET MORE SMOKE?

Your Pit Boss® Grill will produce smoke in cycles of every 2-4 minutes. Smoke is also much more prominent at lower temperatures and in the smoke setting.

• IS THERE A CERTAIN TYPE OF PELLET I SHOULD USE? DO I HAVE TO USE PIT BOSS® PELLETS? HOW DO I STORE PELLETS?

To ensure proper performance, we always recommend using Pit Boss® or Louisiana Grills™ brand pellets in your grill. Never use heating pellets in your Pit Boss® Grill. Heating pellets may contain materials other than 100% hardwood, which can be harmful to your health.

Hardwood pellets should always be stored indoors, in an airtight container, to prevent being affected by moisture.

• WHY DOES MY TEMPERATURE FLUCTUATE 10-25 DEGREES AROUND WHAT I SET IT?

Your Pit Boss® Grill controls temperature by turning off and on the auger at specific intervals, which will cause a swing in temperatures of + or minus 25 degrees.

• DO I REALLY HAVE TO START IT WITH THE LID OPEN?

It is always recommended to start your Pit Boss® Pellet Grill with the lid open. Failure to do so may cause excessive back pressure, resulting in a backdraft inside the grill chamber.

• POURQUOI MON GRIL EST-IL SI CHAUD ALORS QU'IL EST RÉGLÉ SUR LE MODE « FUMER »?

Votre gril Pit Boss® fonctionne sur le réglage chaud pendant les premières minutes du démarrage pour établir un feu, ce qui peut provoquer un saut de température juste après la *Procédure de démarrage automatique*. Nous vous recommandons de laisser le couvercle de votre gril Pit Boss® ouvert de 5 à 10 minutes pendant le démarrage, ce qui vous aidera à brûler tout carburant supplémentaire accumulé pendant le processus de démarrage.

• POURQUOI LE THERMOMÈTRE DU COUVERCLE ET L'AFFICHAGE NUMÉRIQUE INDIQUENT-ILS DES TEMPÉRATURES DIFFÉRENTES?

Étant donné que les deux thermomètres se trouvent à des endroits différents, ils peuvent avoir des lectures différentes à un moment donné.

• À QUELLE FRÉQUENCE DOIS-JE NETTOYER MON GRIL?

Nous vous recommandons de nettoyer votre gril après avoir fait passer 40 à 60 lb de granulés de bois dans votre Pit Boss® Grill. Pour nettoyer votre gril, nous vous recommandons d'utiliser un aspirateur pour enlever les cendres du pot de combustion et du fond du gril, de gratter la graisse de votre grilloir et d'essuyer le gril avec un léger dégraissant.

• COMMENT PUIS-JE OBTENIR PLUS DE FUMÉE?

Votre Pit Boss® Grill produira de la fumée par cycles de 2 à 4 minutes. La fumée est également beaucoup plus importante à des températures plus basses et dans le cadre du réglage « fumer ».

• YA-T-IL UN CERTAIN TYPE DE GRANULÉS DE BOIS QUE JE DEVRAIS UTILISER ? DOIS-JE UTILISER LES GRANULÉS DE BOIS PIT BOSS®? COMMENT DOIS-JE CONSERVER LES GRANULÉS DE BOIS?

Pour assurer une bonne performance, nous recommandons toujours d'utiliser des granulés de marque Pit Boss® ou Louisiana Grills™ dans votre gril. N'utilisez jamais de granulés de chauffage dans votre Pit Boss® Grill. Les granulés de chauffage peuvent contenir des matériaux autres que du bois dur à 100 %, ce qui peut être dangereux pour la santé.

Les granulés de bois dur devraient toujours être conservés dans la maison et dans un contenant hermétique, pour éviter qu'ils soient affectés par l'humidité.

• POURQUOI MA TEMPÉRATURE FLUCTUE-T-ELLE ENTRE 10 ET 25 DEGRÉS AUTOUR DE CELLE À LAQUELLE JE L'AI RÉGLÉE?

Votre Pit Boss® Grill contrôle la température en fermant et en actionnant le dispositif à vis à des intervalles précis, ce qui provoque une variation de température de + ou - 25 degrés.

• DOIS-JE VRAIMENT LE DÉMARRER AVEC LE COUVERCLE OUVERT?

Il est toujours recommandé de démarrer votre Pit Boss® Pellet Grill avec le couvercle ouvert. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une contre-pression excessive et un retour d'air à l'intérieur de la chambre du gril.

• ¿POR QUÉ MI ASADOR SE CALIENTA TANTO CUANDO ESTÁ CONFIGURADO PARA AHUMAR?

Su asador Pit Boss® funciona en nivel alto durante los primeros minutos para estabilizar el fuego, lo que puede hacer que la temperatura se eleve justo después del *procedimiento de encendido automático*. Recomendamos dejar abierta la tapa de su asador Pit Boss® durante 5-10 minutos al encenderlo, para ayudar a consumir el combustible acumulado durante el proceso de encendido.

• ¿POR QUÉ EL TERMÓMETRO DE LA TAPA Y EL MARCADOR DIGITAL MUESTRAN DIFERENTES TEMPERATURAS?

Dado que los dos termómetros están en diferentes lugares, pueden tener diferentes lecturas en un momento dado.

• ¿CON CUÁNTA FRECUENCIA DEBO LIMPIAR MI ASADOR?

Recomendamos que limpie su asador después de utilizar de 40 a 60 libras de pellets en su asador Pit Boss®. Para limpiar su asador, recomendamos usar una aspiradora para eliminar las cenizas de la cámara de combustión y el fondo del asador, raspe toda la grasa de su rejilla de flama. y limpie el asador con un desengrasante ligero.

• ¿CÓMO GENERO MÁS HUMO?

Su asador Pit Boss® producirá humo en ciclos cada 2-4 minutos. El humo también es más notable a bajas temperaturas y en la configuración "ahumar".

• ¿DEBO USAR UN TIPO DE PELLET EN PARTICULAR? ¿TENGO QUE USAR PELLETS PIT BOSS®? ¿CÓMO GUARDO LOS PELLETS?

Para garantizar un funcionamiento correcto, recomendamos que siempre use pellets de marca Pit Boss® o Louisiana Grills™ en su asador. Nunca use pellets para calefacción en su asador Pit Boss®. Los pellets para calefacción pueden no ser 100 % de madera dura y pueden contener materiales que sean nocivos para su salud.

Los pellets de madera dura siempre deben almacenarse en interiores, en un recipiente hermético, para evitar que los afecte la humedad.

• ¿POR QUÉ MI TEMPERATURA FLUCTÚA DE 10 A 25 GRADOS RESPECTO A LA QUE CONFIGURÉ?

Su asador Pit Boss® controla la temperatura activando y desactivando el barreno a intervalos específicos, lo que genera variaciones de temperatura de + o menos 25 grados.

• ¿REALMENTE TENGO QUE ENCENDERLO CON LA TAPA ABIERTA?

Siempre es recomendable que encienda su asador de pellets Pit Boss® con la tapa abierta. De no hacerlo puede causar una resistencia excesiva que cause una llamarada dentro de la cámara del asador.