11113

PIT BOSS®



C US
300522

Wi-Fi® + Bluetooth®

PB1600M

110-120V WI-FI

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

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

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

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAFETY LISTING

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

DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.
5. To prevent fingers, clothing, or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Care or an authorized dealer.

   WARNING: This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or burn pot. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural hardwood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. Use only wood pellet fuel specified by the manufacturer. Do not use pellet fuel labeled as having additives. Hardwood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), ash content < 1%.

WARNING: Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

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

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

CREOSOTE

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

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when the grease and/or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

CARBON MONOXIDE

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

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

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

FCC COMPLIANCE STATEMENT

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and your body. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

The Bluetooth® word mark and logo are registered trademarks owned by Bluetooth® SIG, Inc. and any use of such marks by Pit Boss® under license. Other trademarks and tradenames are those of their respective owners.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Package Contents 5
Specifications 5
Getting To Know Your Grill 6
Control Board 7
Operation 9
- Setting Up
- Connecting To The App
- Setting The Temperature
- Using The Meat Probes
- Auger Priming
- First Use (Burn-off)
- Regular Use
- Smoking at Low Temperatures
- Cooking & Hot Smoking
- Shut-down

Care & Maintenance 16
Troubleshooting 18
Warranty 21
- Terms & Conditions
- Register Your Grill
- Customer Care

PACKAGE CONTENTS	
1 x	GRILL & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
2 x	MEAT PROBES
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS	
MODEL	PB1600M
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	290W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	13.5 KG / 30 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,640 X 807 X 1,246 MM / 64.5 X 31.7 X 49.0 IN
WEIGHT	98.0 KG / 216.0 LB

ENGLISH



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

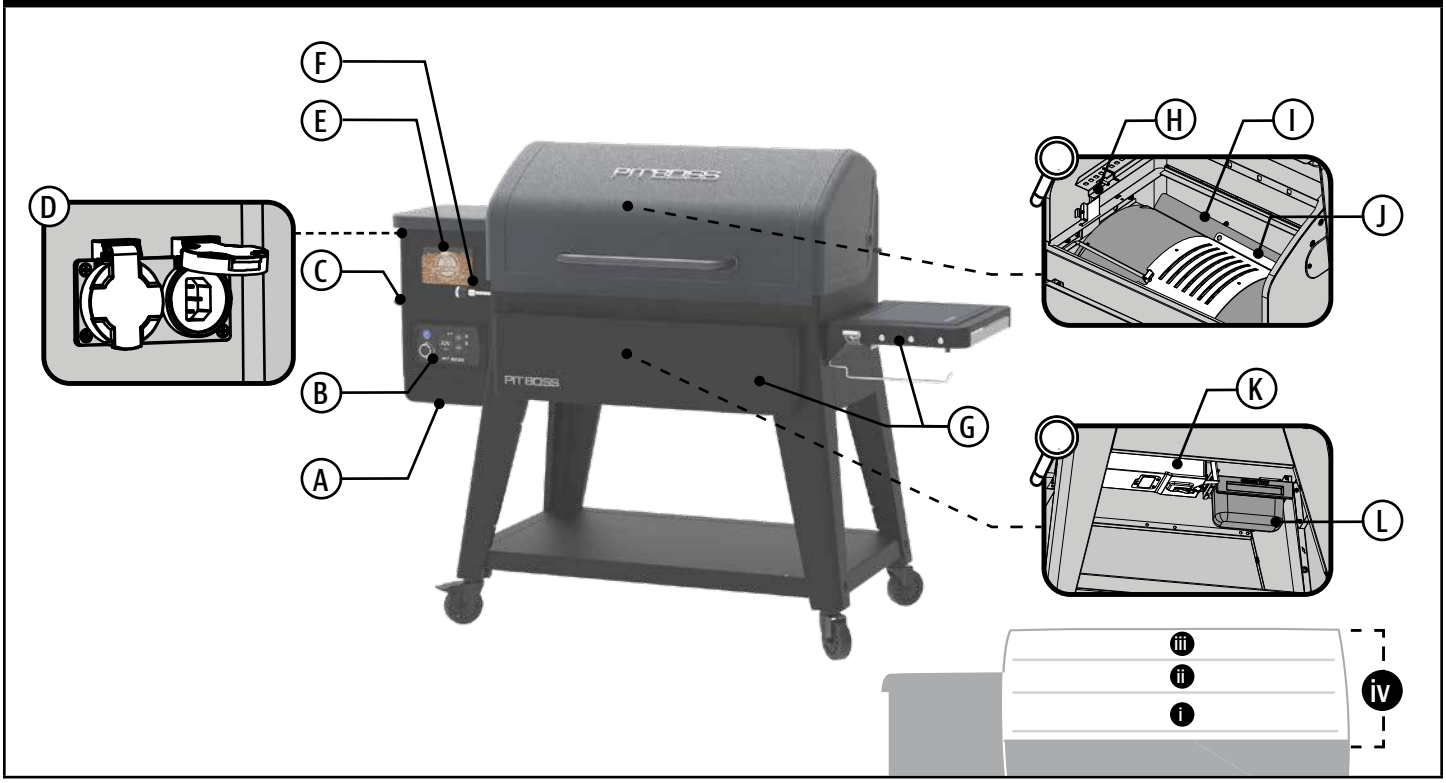
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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

DANSONS

©2024 DANSONS US, LLC.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



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

B Control Board
The control system that manages the feed rate of pellet fuel, the fan speed, and environment settings.

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

D Hopper
A bigger hopper to last a full smoking session. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added. The outlets on the back can power an appliance less than 5A (left), and power the unit (right).

E Hopper Sight Glass
Easily observe the level of pellets in your hopper without constantly opening the hopper lid.

F Flame Broiler™ Adjustment Bar
Adjust the flame broiler slide plate safely and easily by moving the bar left or right.

G Front and Side Shelves
Convenient shelves add ample space for food prep with a removable cutting board. The side shelf is equipped with tool hooks, a bottle opener, a trash bag holder, and a paper towel holder.

H Grill Probe (Sensor)
This vertical piece of stainless steel measures the internal temperature of the unit. Set the temperature on the control board, then the grill probe will read the internal temperature the unit and adjust to the desired target temperature.

I Flame Broiler™ Main Plate
Sear and flame broil to your liking with direct flame over the burn pot. Brand dark lines into meat like your favorite steakhouse.

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

K Removable Burn Pot
Open the cart cabinet to gain access. Easily release the buckle latch to remove the burn pot, empty ashes, and return into position. Keep the buckle latch secure to avoid heat loss while in use.

L Grease Bucket
Open the cart cabinet to gain access to the grease bucket. It captures the cooking grease from the grill to keep a clean, cooking area. Easily remove from the undercarriage spout to empty.

COOKING AREA

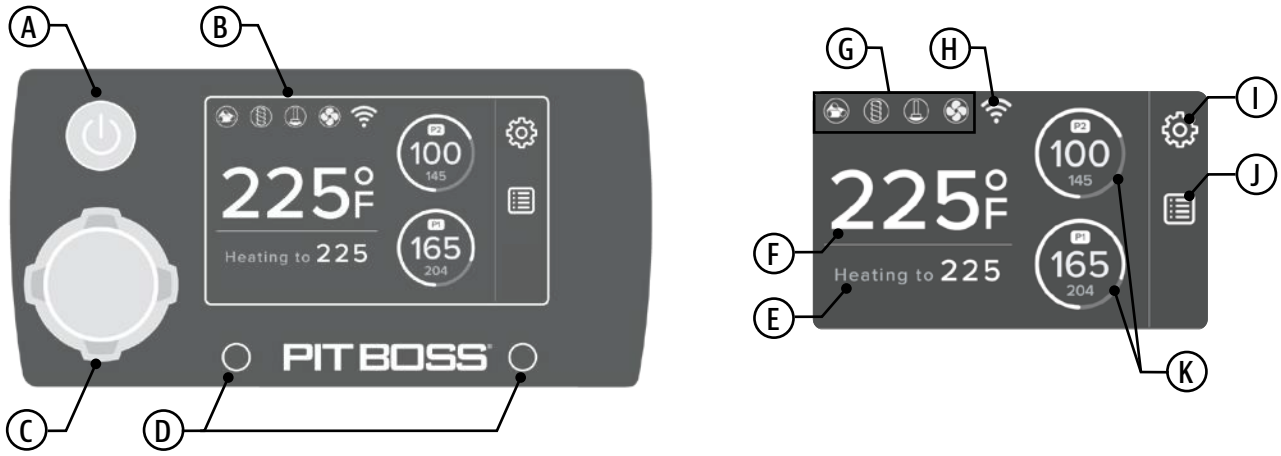
i 4,329 CM² / 671.0 IN²

ii 3,229 CM² / 500.5 IN²

iii 2,725 CM² / 422.4 IN²

iv 10,283 CM² / 1,593.9 IN²

CONTROL BOARD



A Power Button
Press and hold for three seconds to turn on, activating the Start Screen for selection of cooking mode. Press and hold for three seconds to turn off, activating the cool-down cycle. The button will glow blue if unit is connected to a power source.

B Display Screen
The touch screen is both the information center and a menu to choose your selections. The screen is very sensitive and requires only a light touch to activate and control. During use, the display screen will show menus and the appropriate selections for the options being chosen. This Start Screen will show by default once the power to the unit is turned on. The display screen will go into screen saver mode if inactive for 5 minutes.

C Controller Knob
Navigate, increase or decrease, make selections, and set values. Rotate the wheel to scroll through sub-screen options. Push the Controller Knob to activate a change to the Target grill tempereature. A selection will blink blue when selected for adjustment. Push the Controller Knob to confirm/accept the chosen value or selection, turning it white.

D Meat Probe Connection Ports
Plug-in the adapter end of a meat probe to either of the connection ports. The readout will appear on the display screen for the corresponding meat probe selected. The left probe port is P1 and the right probe port is P2.

E Target Temperature
Displays the desired target temperature. This is the temperature that is selected by using the Controller Knob.

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

G Operation Icons
An icon is visible when a component is in operation. Should a malfunction occur with a component, an error screen will be displayed. See **Troubleshooting** for assistance. Run a diagnostics test upon restarting the unit.

H Connectivity Icon
Indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for connection, the icon will blink. Once the connection is made, the icon will stay solid.

I Settings
This menu allows access to customizing functions and data for your grill. These settings allow you access the P Setting, adjust the display screen brightness, switch the temperature scale, set the screen saver, adjust the start-up temperature, change the language, and more.

J Menu
This menu gives access to the Prime function. Selecting this menu will give users the option to dispense a continuous feed of pellets into your grill, or feed pellets for a preset length of time.

K Meat Probe Readouts
These two readouts will display the temperature readings of the programmable meat probe(s) connected: the large value is the Actual temperature, small value is the Target temperature. The readout corresponds with the plug-in connection port selected.

HAVE A QUESTION?

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

#12001

ENGLISH

SETTINGS



FIGURE 1: P SETTING EDIT SCREEN

P Setting

Environmetal conditions can affect the internal cooking temperature of the grill. P Setting will control the auger cycle rate at 82°C/180°F. The default setting is P4. Low outdoor temperatures have shorter off cycles, using more pellets to maintain a selected temperature. Select P0-P7 on this screen.



FIGURE 2: DISPLAY EDIT SCREEN

Display

Set the display screen brightness to your preference, and select the temperature scale. Default is Set to Fahrenheit (°F).



FIGURE 3: SCREEN SAVER EDIT SCREEN

Screen Saver

Select a time to put the display brightness to sleep, then press lock to activate. The display screen will go into screensaver mode and the display screen will lock; however, the Actual and Probe temperatures will remain visible. When the screen or controller knob is touched, slide to unlock the display.

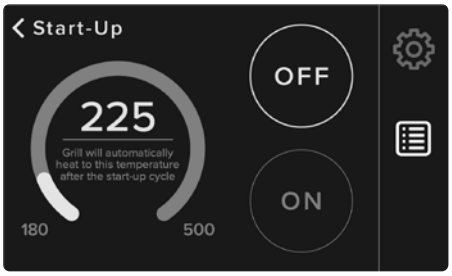


FIGURE 4: START-UP EDIT SCREEN

Start-Up

This option allows the user to change the default start-up temperature. The factory setting is 225°F (107°C). Use the Control Knob to modify and select a new start-up temperature, then select ON to activate the new value as your default start-up temperature.



FIGURE 5: LANGUAGE EDIT SCREEN

Language

Set your regional preference. Default is English. French and Spanish are also available.

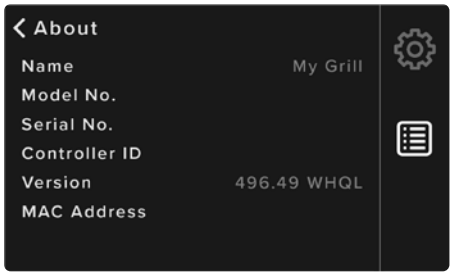


FIGURE 6: ABOUT SCREEN

About

Access service and support information about your unit to relay to Customer Care. Displays model number, program start-up code, and unique hardware criteria.

MENU



FIGURE 7: MENU SCREEN

Prime Menu

Selecting the Hold option will begin a continuous feed of pellets, to a 30 second maximum. Press it again to stop the auger feed. The timed selections will prime for that period length.

MEAT PROBES

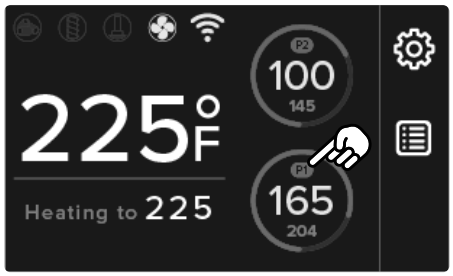


FIGURE 8: HOME SCREEN - PID MODE

Probes

Displays the temperature reading of the programmable meat probe(s) connected: large value is the Actual temperature, small value is the Target temperature. The readout corresponds with the plug-in connection port selected. In the Probes sub-screen, choose a protein preset (animal icons) or use the Controller Knob to set the desired Target temperature of your choice.



FIGURE 9: PROBES EDIT SCREEN

The preset temperature of each protein is the safe minimum internal cooking temperature to ensure doneness.

The outer ring indicates the progress of completion from the actual temperature to the desired target temperature, 0-100%. See **Using The Meat Probes** for more detail.

OPERATION

SETTING UP

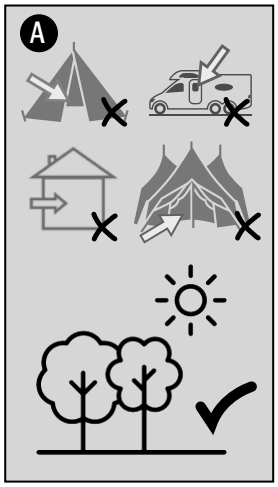
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

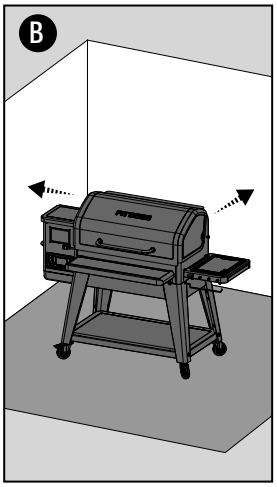
   All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

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

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

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.





ENGLISH

CONNECTING TO THE APP

The app will allow you to control and monitor your grill and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Pit Boss® mobile connectivity has to offer! Follow these instructions on how to connect your grill to the Pit Boss® app with your Android™ or iOS® device:

1. Download the Pit Boss® app. Open the app. Follow the instructions and prompts for a smooth setup. New users will be directed to create an account and login. Choose to "Always allow" location and Bluetooth services for a better experience with mobile connectivity.
2. Connect your unit to a power source and power on. If you are within Bluetooth range (9m/30 ft), the Pit Boss® app will automatically detect your unit. click "Add Grill" and select your grill from the models listed. Give your grill a name (ie. My Smoker) and select "Continue".
3. Select and connect to your Wi-Fi network. The Pit Boss® app needs a 2.4 GHz signal to connect. This will add your grill model to the list of paired units.

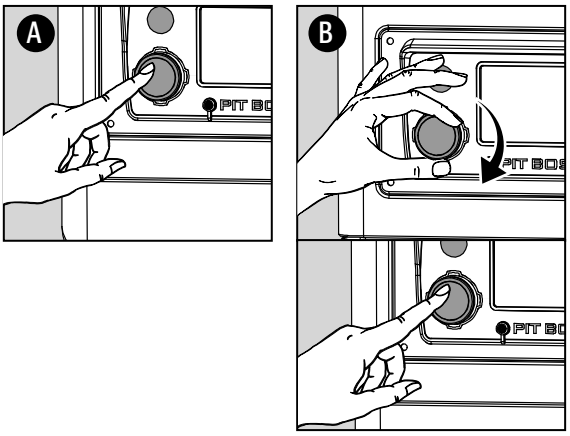
   IMPORTANT: Any issues with Wi-Fi connection should be done with your internet service provider. At Pit Boss®, our support team cannot offer Wi-Fi troubleshooting or assistance.

4. After the mobile connection is confirmed, the app may prompt you to do a firmware update. Select “OK.” Firmware updates allow the programming to continue efficient operation, fix any bugs, and upgrade security features.
5. Once the firmware update is complete, you can begin to control your grill directly through the Pit Boss® app.

SETTING THE TEMPERATURE

The Grill Probe measures the internal temperature of the grill. When the Target temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the grill barrel and adjust to the desired Target temperature. To adjust the desired Target temperature of the grill, follow the steps below:

1. Press the Controller Knob or touch the Actual Temperature on the screen. The Target temperature will blink to show it is active. **(A)**
2. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob or touching the Actual Temperature. **(B)**



USING THE MEAT PROBES

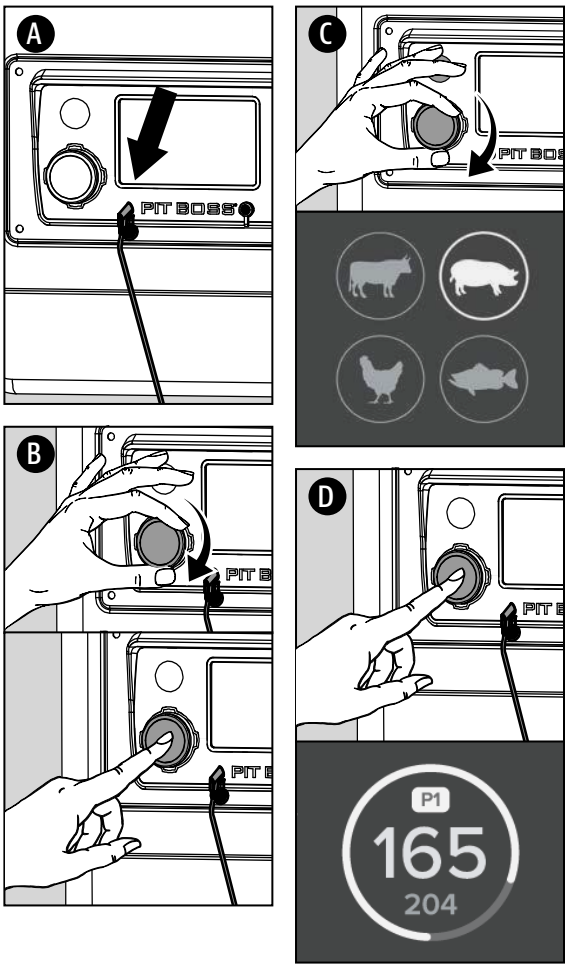
A meat probe measures the internal temperature of a cut of meat. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat, and the internal temperature is shown on the display screen of the Control Board.

NOTE: Ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect and set aside to keep a meat probe protected and clean.

Follow these steps to set your meat probe target temperature:

1. Plug-in the adapter end of a meat probe into a connection port on the Controller. **(A)**
2. Touch the display screen or rotate the Controller Knob to select the desired meat probe (P1 or P2) on the display screen. Push the Controller Knob to make the selection. **(B)**
3. Use the Controller Knob or choose a protein preset (animal icons) to set the desired target temperature **(C)**. The selected meat probe temperature readout will blink blue while being modified.
4. Once the desired Target temperature of the meat probe is reached/chosen, lock it in by pressing the Controller Knob. The display screen will return to the main screen to show the readings of the programmable meat probe(s) connected: large value is the Actual temperature, small value is the Target temperature. **(D)**

NOTE: The protein preset temperatures are set according to USDA cooking standards. To ensure proper cooking of your food, check food at the end of cook time. If food needs more cooking, or needed less, adjust your cooking time accordingly.



P1 and P2 are programmable meat probes. Set the desired Target temperature of a meat probe, and once the meat probe reaches the Target temperature, a beep will sound and a bell icon will appear. Unplug/re-plug to clear the bell icon.

AUGER PRIMING

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill. Check the buckle latch on the removable burn pot to ensure it is fastened (locked) for a good seal.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
   - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. DO NOT place your hands or fingers inside the burn pot, this can cause injury.
   - After approximately thirty seconds, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip does glow red and will get extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Press and hold the Power Button for three seconds to turn on the unit. Touch the Settings menu icon on the Start Screen. Select Prime. Select the five seconds option and repeat until you hear pellets drop from the auger into the burn pot.
8. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the shut-down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shut-down cycle and it is safe to unplug your grill.
9. Your grill is now primed and ready to use! If this is the first use of the grill, proceed with a grill burn-off.

FIRST USE (BURN-OFF)

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

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



HAVE A QUESTION?

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



#12001

ENGLISH

REGULAR USE

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

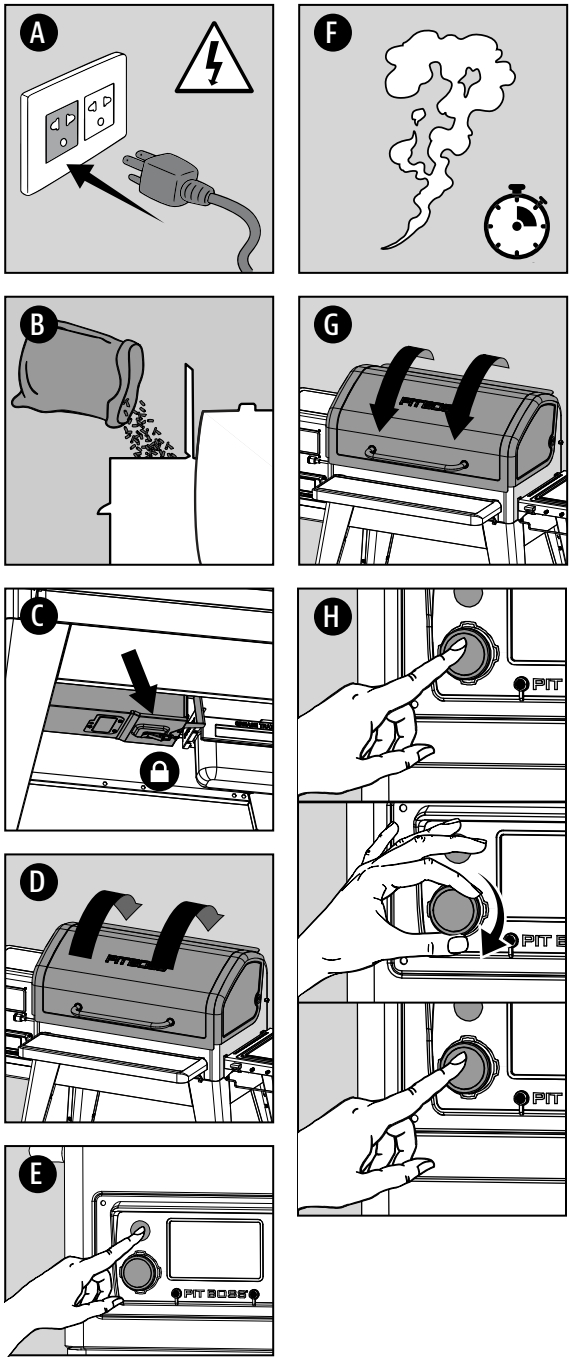
Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps for regular use of your grill:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed. **(B)**
4. Check the buckle latch on the removable burn pot. Ensure it is fastened (locked) for a good seal. **(C)**
5. Open the grill lid. **(D)**
6. Press and hold the power button for three seconds to turn the unit on **(E)**. This will activate the start-up cycle:
   - The Control Board will manage the auger feed system, and the fan will supply air to the burn pot.

     The lid must remain open during the start-up cycle.
   - The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place **(F)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
7. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. **(G)**
8. Press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again and start grilling! **(H)**

TIP: Use the Prime function to activate an extra feed of pellets to the burn pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quicker heat recovery time.



SMOKING AT LOW TEMPERATURES

Turning the Controller Knob to the lowest temperature setting (82°C / 180°F), select Settings > P Setting. Adjusting the value allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. By controlling the "P" set value, the user can infuse more smoke flavor into their foods at a low cooking temperature. It is also useful when cooking at low temperatures when the unit is highly affected by the ambient outdoor weather. Since environmental conditions can affect the internal cooking temperature of the grill, there can be higher peaks and valley's in temperature readings, but learning to use the "P" setting value based on your geographical location is highly advantageous.

The default P-setting value is P-4. On this setting, such as the start-up cycle, the grill will feed pellets for 18 seconds and pause for 115 seconds. In most instances, you will want to keep the P-setting on the default.

Follow the P-setting chart below:

AUGER CYCLE RATE (SECONDS)

"P" SET VALUE	FEEDING ON	PAUSE TIME	OUTDOOR TEMPERATURE
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	start-up / default
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

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

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

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

COOKING & HOT SMOKING

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

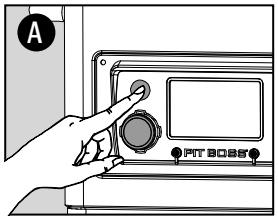
For best results, allow time for meats to rest after cooking. This allows the natural juices to migrate back into the meat fiber, giving a much juicer, flavorful cut. Resting times can be as little as 3 minutes and up to 60 minutes, depending on the size of the protein.

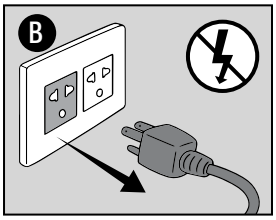
MEAT TYPE	COOKING TEMP	ESTIMATED TIME	TARGET TEMP
POULTRY			
Turkey (whole)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Chicken (whole)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Small Game Birds	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Duck	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
PORK			
Ham (whole)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Roast	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Spare Ribs	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Tenderloin	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Butt (Shoulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
BEEF			
Steak	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Tenderloin	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Roast	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Spare Ribs	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Brisket	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
WILD GAME			
Tenderloin	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Roast	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
SEAFOOD			
Fillets	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmon (whole)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Lobster	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



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

SHUT-DOWN





Follow these steps to safely turn off your grill:

1. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off. **(A)**
   - The grill will begin its automatic shut-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the shut-down cycle is complete.
2. Once the shut-down cycle is complete (fan turns off), unplug the power cord. **(B)**

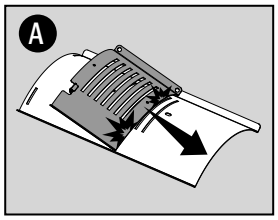
   IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.

ENGLISH

CARE & MAINTENANCE

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

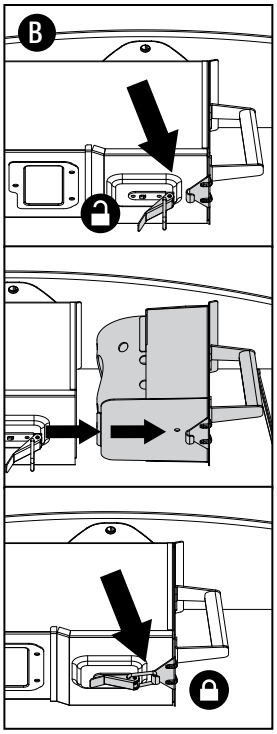
Grill Interior

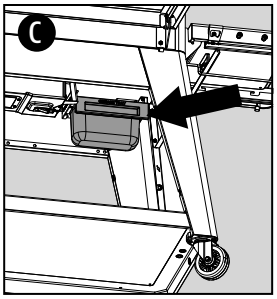


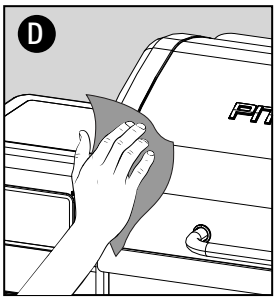
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice versa **(A)**. Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.

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

Grill Exterior



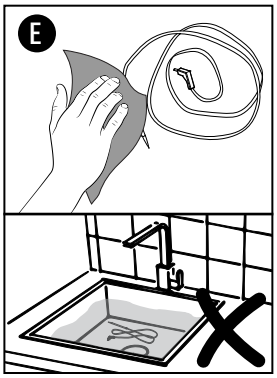


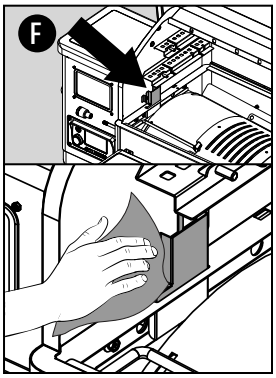


- Underneath the grill barrel is a removable burn pot feature, giving you easy access to remove your burn pot and easily clean it out. To remove, release the buckle latch from the hook. While holding the handle, slide the removable burn pot away from the buckle, then pull down to remove. Once emptied, replace the burn pot into position by lifting it back into the channel under the grill barrel, then sliding the burn pot towards the buckle. Fasten the hook with the buckle latch to ensure a proper seal. **(B)**

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

Probes

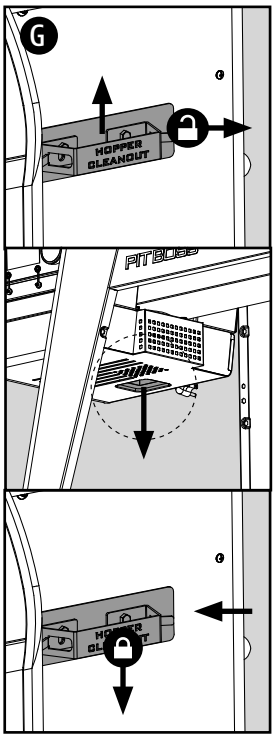


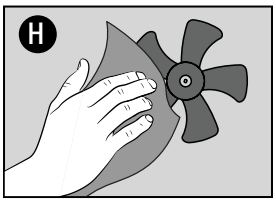


- Wipe your meat probe after each use. A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil. Kinks or folds in the probe wires may cause damage. Do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a meat probe to short-out, causing false readings.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

Hopper Assembly

- The hopper includes a pellet clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, place a large bucket below the hopper to collect the wood pellets. Locate the hopper cleanout handle on the back of the hopper, and pull up and to the right to open the pellet chute under the hopper. Once the pellet has emptied, pull up and slide the handle to the left to close the pellet chute. **(G)**
- Removing all pellets from the hopper and out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by emptying out your hopper and running your grill on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the ash clean-out feature, within the grill cart enclosure. Once the fan access panel has been removed, carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. Use warm soapy water to cut the soot and grease. This ensures airflow is clean and sufficient to the burn system. **(H)**





ENGLISH

GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Air Intake Vent	Every Few Months	Dust, Cloth & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler™	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Bucket	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Grill Probe (Sensor)	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Shelves	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water

Snapshot this chart for reference.

TROUBLESHOOTING

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

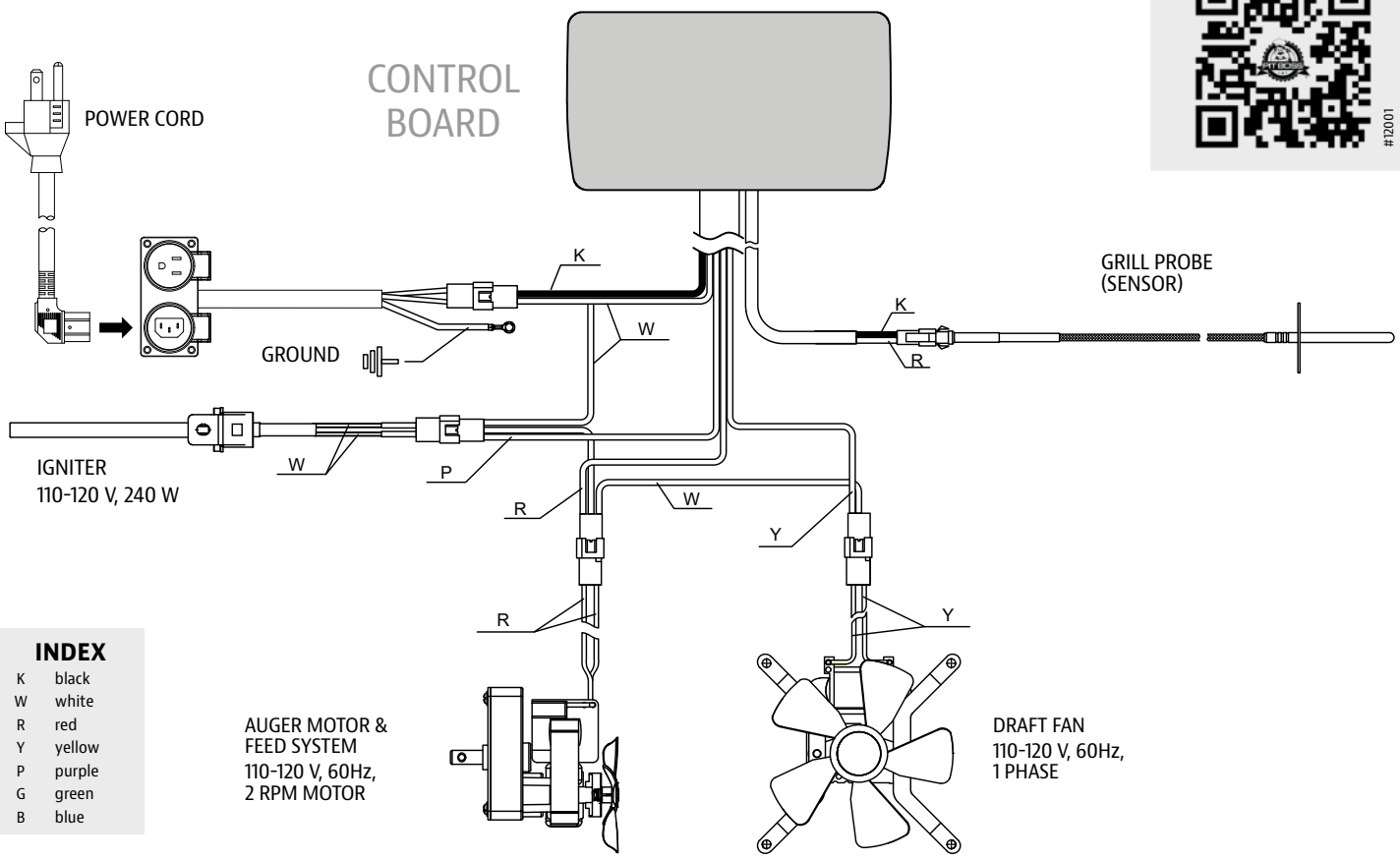
WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the grill for any inspection, maintenance, cleaning, or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No power lights on the control board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the four screws holding the control board in place. Carefully pull the control board forward to inspect the backside. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in burn pot will not light	Start-up temperature is set too low	Check your start-up temperature. If set too low, the igniter will have difficulty lighting the pellets. We recommend setting no lower than 225°F (107°C), as the auger will feed enough pellets to ignite a fire in the burn pot.
	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
	Igniter not installed correctly	Remove cooking components from the main barrel. Visually confirm that the igniter is flush with the igniter tube. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Removable burn pot not installed properly	Check underneath the grill barrel to verify placement of the removable burn pot from under the grill barrel has a good seal. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up, proper fastening of the buckle latch, and correct installation. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
The grill temperature at low temp is still too hot	P Setting is too low	Adjust the P Setting from within the Settings. Increase the P Setting to increase the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. This is often the case in warmer or hot environments that want to hot smoke but the ambient outdoor temperature would amplify the cooking temperature inside the grill. Be sure to only increase the P Setting slowly, as raising it too high or too quickly may cause the fire to die out completely.
Actual temperature will not adjust	Grill Probe dirty	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly, and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.
ERH Malfunction	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.
ERP Malfunction	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
ERL Malfunction	Grill fails to perform start-up cycle.	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe (Sensor) to confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Auger Malfunction	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. Disconnect and reconnect the Auger Motor connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Igniter Malfunction	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn pot, and open to light the pellets. Disconnect and reconnect the Igniter connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
Fan Malfunction	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the fan wires. Disconnect and reconnect the Fan connector to the Control Board. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.
Pellet Malfunction	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Grill will not stay lit	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of Hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	290W
FUEL INPUT RATING	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



INDEX

K	black
W	white
R	red
Y	yellow
P	purple
G	green
B	blue

NEED HELP?

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

#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

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

REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

There is no other or additional warranty applicable to this product.
This warranty does not apply:

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

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

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

ENGLISH

REGISTER YOUR GRILL

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

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

MODEL	**PB1600M**
SERIAL NUMBER	
DATE OF PURCHASE	Y Y Y Y M M D D
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	



CUSTOMER CARE

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



PHONE LIVE CHAT APP



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL 2728A-2019 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C2728-19 "équipement de combustion de carburant à granulés". Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par CSA (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes UL et ULC.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

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

   AVERTISSEMENT : Faites attention aux matériaux combustibles de construction, maintenez le feu pour éviter une surchauffe. En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'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. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

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

   AVERTISSEMENT : Ne pas transporter votre gril pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement frais avant le déplacement.
4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ne pas mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage sous le barbecue. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
5. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf avis contraire du service clients ou d'un revendeur agréé.

   AVERTISSEMENT : 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. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Avoir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des arêtes vives ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. N'utilisez que des granulés de bois spécifiés par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granulés étiqueté comme ayant des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), avec un taux de cendre < 1 %.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon de bois ou de liquides similaires pour allumer ou « raviver » un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides loin de l'appareil lors de son utilisation.

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

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

CRÉOSOTE

Créosote - formation et besoin d'élimination. Lors de sa combustion, il produit une fumée noire avec un résidu également de couleur noire. Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans une cheminée de four relativement froide et une hotte d'évacuation d'un feu à combustion lente. En conséquence, des résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement du conduit de fumée et la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle est enflammée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud.

Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand l'accumulation de graisse et/ou de créosote s'est produite. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.

LE MONOXYDE DE CARBONE

Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres personnes :

- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carton : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et l'usage de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

DÉCLARATION DE COMPATIBILITÉ FCC

Cet appareil est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable. Cet équipement comprend les limites d'exposition au rayonnement de la FCC établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et son corps. Cet émetteur ne doit pas être connecté ni utilisé avec une autre antenne ou un émetteur.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance séparant l'appareil du récepteur.
- Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui du récepteur.
- Consulter le fournisseur ou un technicien qualifié de la radio ou de la télévision afin d'obtenir de l'aide.

Attention: l'utilisateur est averti que les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

La marque verbale et le logo Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth® SIG, Inc. et toute utilisation de Pit Boss® de ces marques expresse est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux sont ceux de leurs propriétaires respectifs.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité **23**

Contenu de l'emballage **26**

Spécifications **26**

Connaître votre gril **27**

Tableau de contrôle **28**

Opération **30**

- Mise en place
- Connexion à l'application
- Réglage de la température
- Utilisation des sondes à viande
- Amorçage de la tarière
- Première utilisation (combustion initiale)
- Utilisation régulière
- Fumage à basse température
- Cuisson et fumage à chaud
- Arrêt

Entretien et maintenance **37**

Dépannage **39**

Garantie **42**

- Termes et conditions
- Enregistrez votre gril
- Service client

FRANÇAIS

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

SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PB1600M
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	290W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	13,5 KG / 30 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1 640 X 807 X 1 246 MM / 64,5 X 31,7 X 49,0 POUCES
POIDS	98,0 KG / 216,0 LIVRES



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

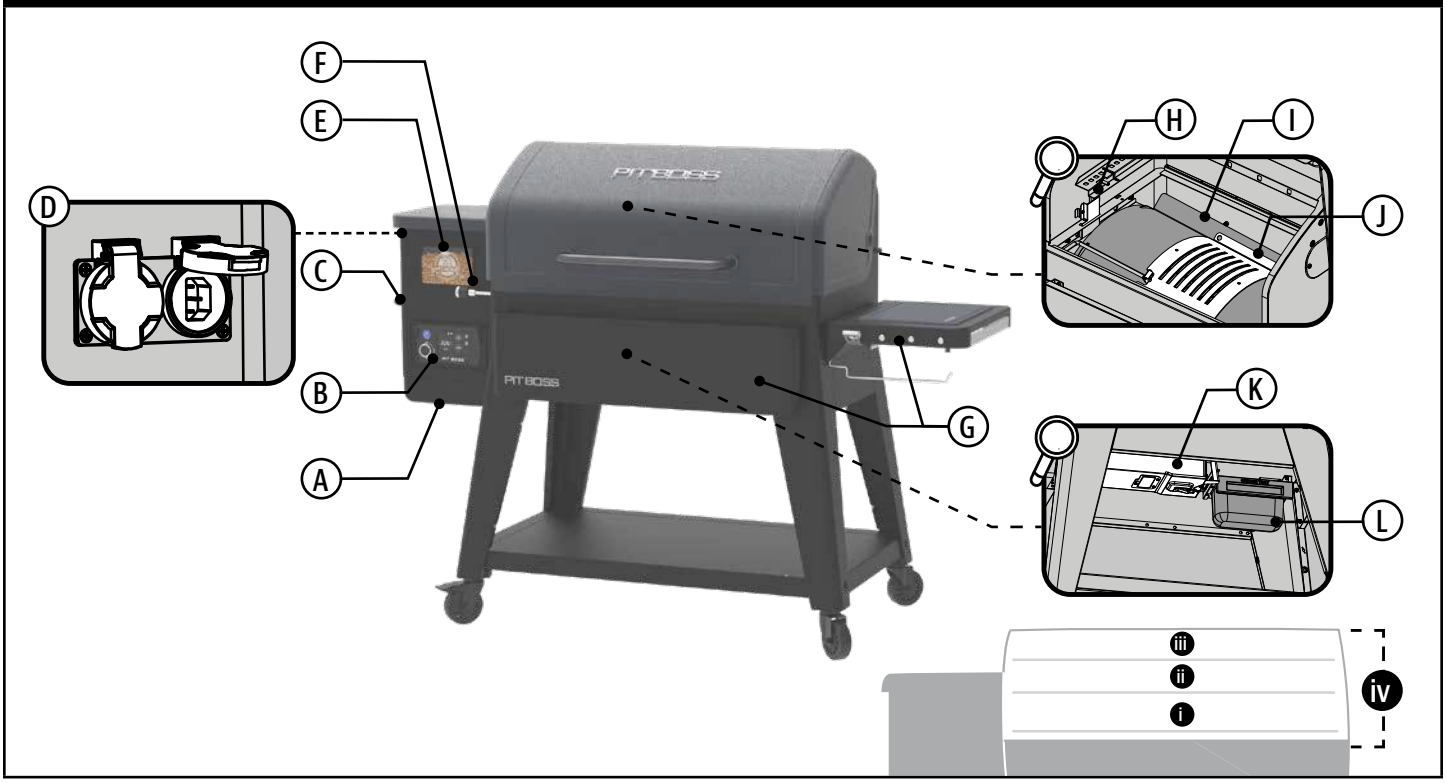
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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

DANSONS

©2024 DANSONS US, LLC.

CONNAÎTRE VOTRE GRIL



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

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

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

D Trémie
Une trémie plus grande pour durer une séance de fumage complète. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés. Les prises à l'arrière peuvent alimenter un appareil de moins de 5A (à gauche) et alimenter l'appareil (à droite).

E Verre de vue de la trémie
Observez facilement le niveau de granulés dans votre trémie sans ouvrir constamment le couvercle de la trémie.

F Barre de réglage Flame Broiler™
Ajustez la plaque coulissante du gril à flamme en toute sécurité et facilement en déplaçant la barre vers la gauche ou la droite.

G Étagères avant et latérales
Des étagères pratiques ajoutent suffisamment d'espace pour la préparation des aliments grâce à une planche à découper amovible. L'étagère latérale est équipée de crochets à outils, d'un décapsuleur, d'un support pour sac poubelle et d'un porte-essuie-tout.

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

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

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

K Pot de combustion amovible
Ouvrez l'armoire du chariot pour y accéder. Relâchez facilement le loquet de la boucle pour retirer le pot de combustion, vider les cendres et le remettre en place. Gardez le loquet de la boucle en place pour éviter la perte de chaleur pendant l'utilisation.

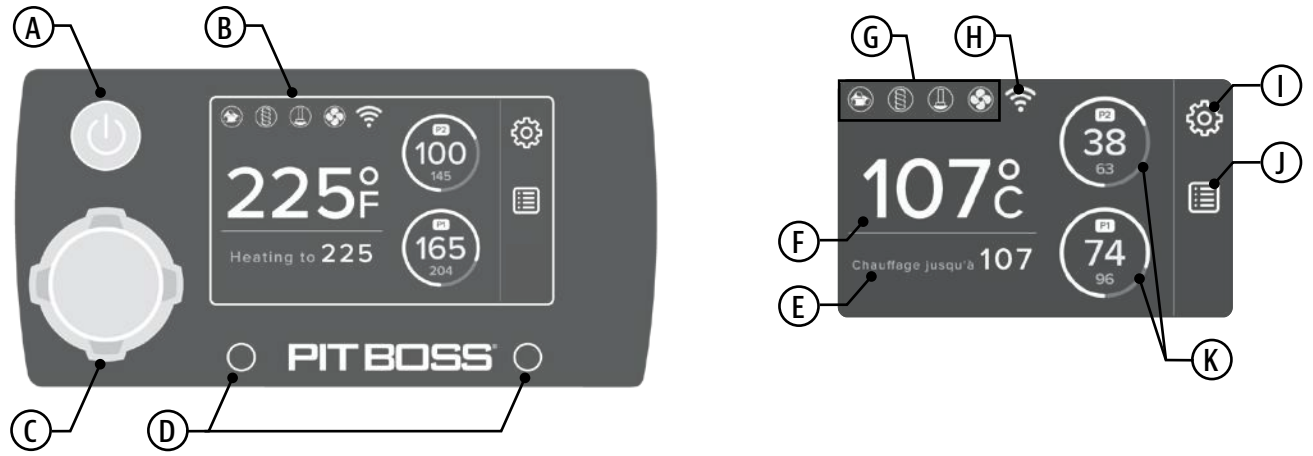
L Seau à graisse
Ouvrez l'armoire du chariot pour accéder au seau à graisse. Il retient la graisse de cuisson du gril pour garder une zone de cuisson propre. Se retire facilement du bec du train d'atterrissage.

ZONE DE CUISSON

- i 4 329 CM² / 671,0 PO²
- ii 3 229 CM² / 500,5 PO²
- iii 2 725 CM² / 422,4 PO²
- iv 10 283 CM² / 1 593,9 PO²

FRANÇAIS

TABLEAU DE CONTRÔLE



FRANÇAIS

A Bouton d'alimentation
Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois seconde pour allumer, activant l'écran de démarrage pour la sélection du mode de cuisson. Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour éteindre, activant ainsi le cycle de refroidissement. Le bouton brillera en bleu si l'appareil est connecté à une source d'alimentation.

B Écran d'affichage
L'écran tactile fait office à la fois de centre de renseignements et de menu pour choisir vos sélections. L'écran est très sensible et ne nécessite qu'une légère pression pour l'activer et le contrôler. Pendant l'utilisation, l'écran d'affichage affichera les menus et les sélections appropriées pour les options choisies. Cet écran de démarrage s'affichera par défaut une fois l'appareil mis sous tension. L'écran d'affichage passera en mode économiseur d'écran s'il est inactif pendant 5 minutes.

C Bouton du contrôleur
Naviguez, augmentez ou diminuez, effectuez des sélections et définissez des valeurs. Faites tourner la molette pour faire défiler les options du sous-écran. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour activer une modification de la température cible du gril. Une sélection clignotera en bleu lorsqu'elle sera sélectionnée pour le réglage. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer/accepter la valeur ou la sélection choisie, en le rendant blanc.

D Ports de connexion de la sonde à viande
Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde thermique sur l'un des ports de connexion. L'affichage apparaîtra sur l'écran d'affichage de la sonde thermique correspondante sélectionnée. Le port de sonde gauche est P1 et le port de sonde droit est P2.

E Température cible
Affiche la température cible souhaitée. Il s'agit de la température sélectionnée à l'aide du bouton du contrôleur.

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

G Icônes d'opération
Une icône est visible lorsqu'un composant est en fonctionnement. En cas de dysfonctionnement d'un composant, un écran d'erreur s'affichera. Voir **Dépannage** pour obtenir de l'aide. Exécutez un test de diagnostic au redémarrage de l'unité.

H Icône de connectivité
Indique une connectivité avec Wi-Fi. Lors de la recherche de connexion, l'icône clignote. Une fois la connexion établie, l'icône restera fixe.

I Paramètres
Ce menu permet d'accéder aux fonctions et données de personnalisation de votre gril. Ces paramètres vous permettent d'accéder au paramètre P, de régler la luminosité de l'écran d'affichage, de changer l'échelle de température, de définir l'économiseur d'écran, de régler la température de démarrage, de changer la langue, etc.

J Menu
Ce menu donne accès à la fonction Prime. La sélection de ce menu donnera aux utilisateurs la possibilité de distribuer une alimentation continue de granulés dans votre gril, ou d'alimenter des granulés pendant une durée prédéfinie.

K Lectures de la sonde à viande
Ces deux affichages afficheront les relevés de température des sondes thermiques programmables connectées : la grande valeur est la température réelle, la petite valeur est la température cible. La lecture correspond au port de connexion enfichable sélectionné.

AVEZ UNE QUESTION?

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

#12001

PARAMÈTRES



FIGURE 1: ÉCRAN DE MODIFICATION DU RÉGLAGE P

Réglage P

Les conditions environnementales peuvent affecter la température de cuisson interne du gril. Le réglage P contrôlera le taux de cycle de la vis sans fin à 82°C/180°F. Le paramètre par défaut est P4. Les basses températures extérieures ont des cycles d'arrêt plus courts, utilisant plus de pellets pour maintenir une température sélectionnée. Sélectionnez P0-P7 sur cet écran.

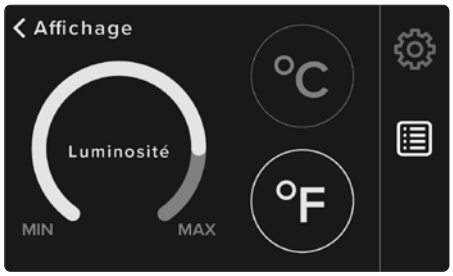


FIGURE 2: AFFICHER L'ÉCRAN D'ÉDITION

Afficher

Réglez la luminosité de l'écran d'affichage selon vos préférences et sélectionnez l'échelle de température. La valeur par défaut est Fahrenheit (°F).



FIGURE 3: ÉCRAN DE MODIFICATION DE L'ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Économiseur d'écran

Sélectionnez une heure pour mettre la luminosité de l'écran en veille, puis appuyez sur le verrou pour l'activer. L'écran d'affichage passera en mode économiseur d'écran et l'écran d'affichage se verrouillera; cependant, les températures réelles et de la sonde resteront visibles. Lorsque l'écran ou le bouton du contrôleur est touché, faites glisser pour déverrouiller l'écran.

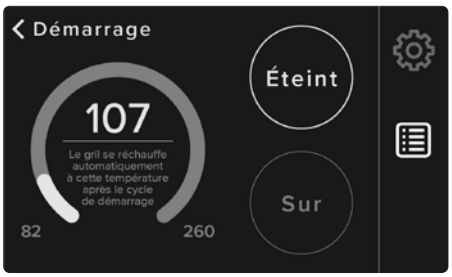


FIGURE 4: ÉCRAN D'ÉDITION DE DÉMARRAGE

Démarrer

Cette option permet à l'utilisateur de modifier la température de démarrage par défaut. Le réglage d'usine est de 225 °F (107 °C). Utilisez le bouton de commande pour modifier et sélectionner une nouvelle température de démarrage, puis sélectionnez ON pour activer la nouvelle valeur comme température de démarrage par défaut.

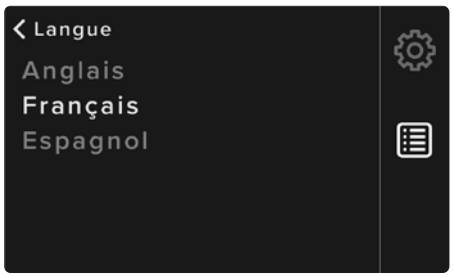


FIGURE 5: ÉCRAN DE MODIFICATION DE LA LANGUE

Langue

Définissez vos préférences régionales. La valeur par défaut est l'anglais. Le français et l'espagnol sont également disponibles.



FIGURE 6: ÉCRAN D'À PROPOS

À propos

Accédez aux informations de service et d'assistance concernant votre appareil à transmettre au service client. Affiche le numéro de modèle, le code de démarrage du programme et les critères matériels uniques.

FRANÇAIS

MENU

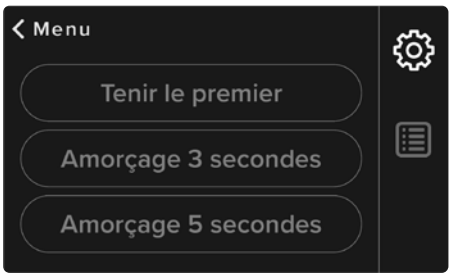


FIGURE 7: ÉCRAN DE MENU

Menu d'amorçage

La sélection de l'option de maintien commencera une alimentation continue en pellets, jusqu'à un maximum de 30 secondes. Appuyez à nouveau dessus pour arrêter l'alimentation par vis sans fin. Les sélections chronométrées s'amorceront pour cette durée de période.

SONDES THERMIQUES



FIGURE 8: ÉCRAN D'ACCUEIL



FIGURE 9: ÉCRAN D'ÉDITION DES SONDES

Sondes

Affiche les relevés de température des sondes thermiques programmables connectées : la grande valeur est la température réelle, la petite valeur est la température cible. La lecture correspond au port de connexion enfichable sélectionné. Dans le sous-écran Sondes, choisissez un préréglage de protéines (icônes d'animaux) ou utilisez le bouton du contrôleur pour régler la température cible souhaitée de votre choix.

La température prédéfinie de chaque protéine est la température de cuisson interne minimale sûre pour garantir la cuisson.

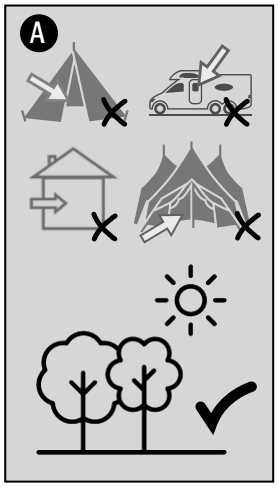
L'anneau extérieur indique la progression de l'achèvement de la température réelle à la température cible souhaitée, 0 à 100 %. Voir **utilisation des sondes à viande** pour plus de détails.

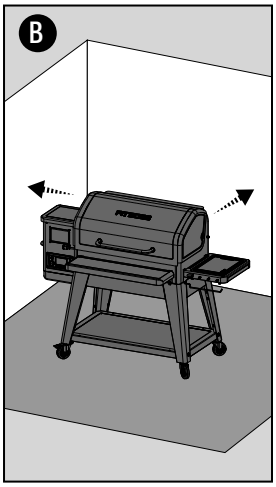
OPÉRATION

MISE EN PLACE

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

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





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

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

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

FRANÇAIS

CONNEXION À L'APPLICATION

L'application vous permettra de contrôler et de surveiller les températures de votre fumoir et de vos sondes à viande depuis votre appareil mobile. Profitez des avantages de la connectivité mobile Pit Boss®! Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Pit Boss® avec votre appareil Android ™ ou iOS® :

1. Téléchargez l'application Pit Boss®. Ouvrez l'application. Suivez les instructions et les invites pour une configuration fluide. Les nouveaux utilisateurs seront invités à créer un compte et à se connecter. Choisissez « Toujours autoriser » les services de localisation et Bluetooth pour une meilleure expérience avec la connectivité mobile.
2. Connectez votre appareil à une source d'alimentation et allumez-le. Si vous êtes à portée Bluetooth (9 m/30 pieds), l'application Pit Boss® détectera automatiquement votre appareil. cliquez sur « Ajouter un gril » et sélectionnez votre gril parmi les modèles répertoriés. Donnez un nom à votre gril (par ex. Mon Fumeur) et sélectionnez « Continuer ».
3. Sélectionnez et connectez-vous à votre réseau Wi-Fi. L'application Pit Boss® a besoin d'un signal de 2,4 GHz pour se connecter. Cela ajoutera votre modèle de gril à la liste des unités appariées.

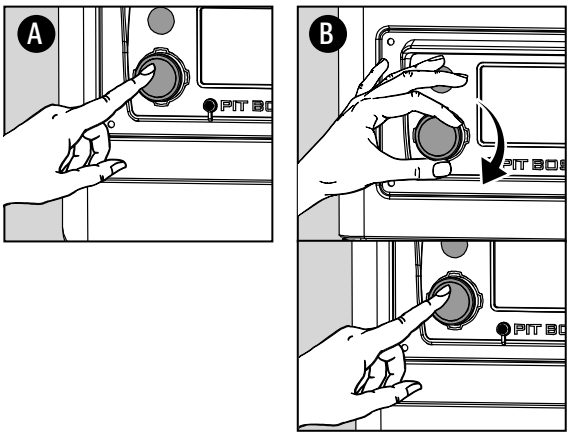
   IMPORTANT : Tout problème de connexion Wi-Fi doit être résolu auprès de votre fournisseur de services Internet. Chez Pit Boss®, notre équipe d'assistance ne peut pas proposer de dépannage ou d'assistance Wi-Fi.

4. Une fois la connexion mobile confirmée, l'application peut vous inviter à effectuer une mise à jour du micrologiciel. Sélectionnez « OK ». Les mises à jour du micrologiciel permettent à la programmation de continuer à fonctionner efficacement, de corriger les bogues et de mettre à niveau les fonctionnalités de sécurité.
5. Une fois la mise à jour du micrologiciel terminée, vous pouvez commencer à contrôler votre gril directement via l'application Pit Boss®.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La sonde de gril mesure la température interne du gril. Lorsque la température cible est ajustée, la sonde de gril lira la température réelle à l'intérieur du baril du gril et s'ajustera à la température cible souhaitée. Pour régler la température cible souhaitée du gril, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton du contrôleur ou touchez la température réelle sur l'écran. La température cible clignotera pour indiquer qu'elle est active. **(A)**
2. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur ou en touchant la température réelle. **(B)**



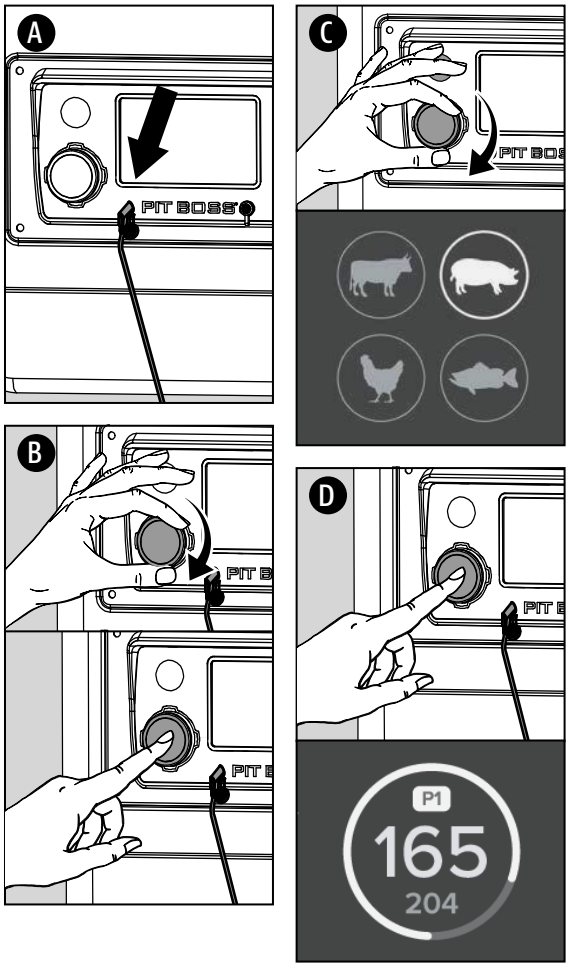
UTILISATION DES SONDES À VIANDE

Une sonde à viande mesure la température interne d'un morceau de viande. Branchez l'adaptateur de sonde à viande sur le port de connexion de la sonde à viande et assurez-vous qu'il est inséré à fond dans la prise. Vous le sentirez et l'entendrez s'enclencher. Insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande et la température interne s'affiche sur l'écran d'affichage du tableau de commande.

REMARQUE : Assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde thermique évitent tout contact direct avec la flamme ou une chaleur excessive. Cela pourrait endommager votre sonde thermique. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, débranchez-la et mettez-la de côté pour garder une sonde thermique protégée et propre.

Suivez ces étapes pour régler la température cible de votre sonde thermique :

1. Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde thermique à l'un des ports de connexion du contrôleur. **(A)**
2. Touchez l'écran d'affichage ou tournez le bouton du contrôleur pour sélectionner la sonde thermique souhaitée (P1 ou P2) sur l'écran d'affichage. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour effectuer la sélection. **(B)**
3. Utilisez le bouton du contrôleur ou choisissez un préréglage de protéines (icônes d'animaux) pour régler la température cible souhaitée **(C)**. L'affichage de la température de la sonde thermique sélectionnée clignotera en bleu pendant sa modification.
4. Une fois la température cible de la sonde thermique souhaitée atteinte ou sélectionnée, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur ou en touchant la température réelle. L'écran principal s'affichera à nouveau pour indiquer les relevés de température des sondes thermiques programmables connectées : la grande valeur est la température réelle, la petite valeur est la température cible. **(D)**



FRANÇAIS

REMARQUE : Les températures prédéfinies pour les protéines sont définies conformément aux normes de cuisson de l'USDA. Pour garantir une bonne cuisson de vos aliments, vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson. Si les aliments nécessitent plus ou moins de cuisson, ajustez votre temps de cuisson en conséquence.

P1 et P2 sont des sondes thermiques programmables. Réglez la température cible souhaitée d'une sonde thermique, et une fois que la sonde thermique atteint la température cible, un bip retentira et une icône en forme de cloche apparaîtra. Débranchez/rebranchez pour effacer l'icône en forme de cloche.

AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

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

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la trémie ou qui bloquent le système d'alimentation de la vis sans fin.
2. Localisez le pot de combustion en bas du gril à granulés. Vérifiez le loquet de la boucle sur le pot de combustion amovible pour vous assurer qu'il est fixé (verrouillé) pour une bonne étanchéité.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
   - Vérifiez que vous entendez la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et ressentez le mouvement de l'air. NE placez PAS vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela pourrait provoquer des blessures.
   - Après environ trente secondes, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur brille en rouge, deviendra extrêmement chaude et brûlera. Ne touchez pas l'allumeur.
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, éteignez le gril.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois seconde pour allumer l'appareil. Appuyez sur l'icône du menu Paramètres sur l'écran de démarrage. Sélectionnez Prime. Sélectionnez l'option de cinq secondes et répétez jusqu'à ce que vous entendiez les granulés tomber de la vis sans fin dans le pot de combustion.
8. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez veiller à laissez votre gril branché jusqu'à la fin de son cycle d'arrêt. Lorsque le ventilateur s'éteint, le gril a terminé son cycle d'arrêt et vous pouvez le débrancher en toute sécurité.
9. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à l'emploi! S'il s'agit de la première utilisation du gril, procédez à un brûlage du gril.

PREMIÈRE UTILISATION (COMBUSTION INITIALE)

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

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

UTILISATION RÉGULIÈRE

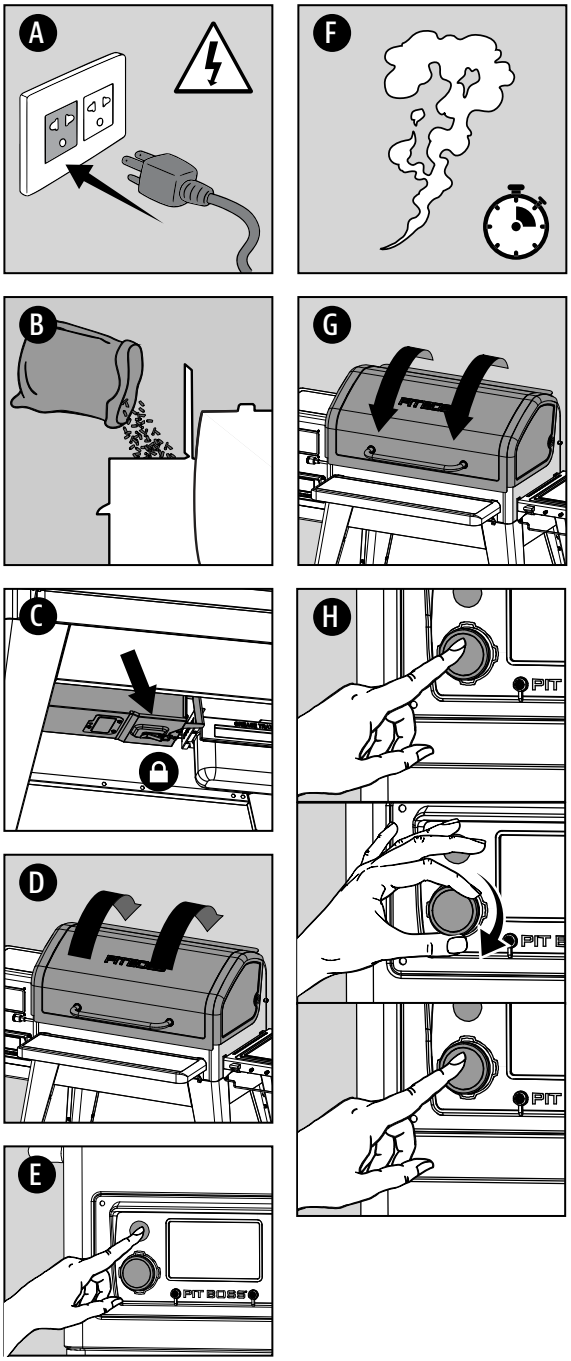
Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois.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

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

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. **(B)**
4. Vérifiez le loquet de la boucle sur le pot de combustion amovible. Assurez-vous qu'il est fixé (verrouillé) pour une bonne étanchéité. **(C)**
5. Ouvrez le couvercle du gril. **(D)**
6. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois seconde pour allumer l'appareil **(E)**. Cela activera le cycle de démarrage :
   - Le tableau de commande gérera la vis d'alimentation par vis sans fin et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

     Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.
   - Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage **(F)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
7. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. **(G)**
8. Appuyez sur le bouton du contrôleur. La température cible clignotera pour indiquer qu'elle est active. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur encore puis commencez à griller! **(H)**



FRANÇAIS

CONSEIL : Utilisez la fonction Prime pour activer une alimentation supplémentaire en granulés vers le pot de combustion. Cela peut être utilisé pour ajouter plus de carburant au feu avant d'ouvrir le couvercle du corps, ce qui accélère le temps de récupération de chaleur.

FUMAGE À BASSE TEMPÉRATURE

En tournant le bouton du contrôleur sur le réglage de température le plus bas (82 °C / 180 °F), sélectionnez Paramètres > Paramètres P. Le réglage de la valeur permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des pellets qui alimentent le pot de combustion. Il est également utile lors de la cuisson à basse température lorsque l'appareil est fortement affecté par le temps extérieur ambiant. Étant donné que les conditions environnementales peuvent affecter la température de cuisson interne du gril, il peut y avoir des pics et des vallées plus élevés dans les lectures de température, mais apprendre à utiliser la valeur de réglage P en fonction de votre emplacement géographique est très avantageux.

La valeur de réglage P par défaut est P-4. Sur ce réglage, comme le cycle de démarrage, le gril alimentera les granulés pendant 18 secondes et fera une pause de 115 secondes. Dans la plupart des cas, vous souhaiterez conserver le paramètre P par défaut.

Suivez le tableau de réglage P ci-dessous :

TAUX DE CYCLE DE TARIÈRE (SECONDES)

VALEUR DE RÉGLAGE P	TEMPS D'ALIMENTATION EN CARBURANT	LE TEMPS DE PAUSE	TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	démarrage / défaut
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

L'augmentation du réglage P à P-5, P-6 ou P-7 augmente le temps de pause entre chaque chargement de granulés dans le pot de combustion. Un réglage P plus élevé est utilisé dans des environnements plus chauds ou chauds qui veulent de la fumée chaude, mais la température extérieure ambiante amplifierait la température de cuisson à l'intérieur du gril.

Remarque : Surveillez de près votre pot de combustion, car une augmentation trop élevée ou trop rapide du réglage P peut entraîner l'extinction complète du feu.

Abaisser le réglage P à P-3, P-2, P-1 ou P-0 diminuera le temps de pause entre chaque chargement de granulés dans le pot de combustion. Un réglage P inférieur est utilisé pour compenser les températures plus froides où la température extérieure ambiante réduira ou affaiblira l'intensité de la chaleur produite à l'intérieur du gril. L'abaissement du réglage P peut également minimiser les variations de température dans des conditions météorologiques extérieures variables.

CUISSON ET FUMAGE À CHAUD

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

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

TYPE DE VIANDE	TEMPS DE CUISSON	TEMPS ESTIMÉ	TEMPS CIBLE
VOLAILLE			
Dinde (entière)	110 °C / 225 °F	30-35 MIN/LVR	74 °C / 165 °F
Poulet (entier)	190 °C / 375 °F	3-4 H	74 °C / 165 °F
Pilons, Poitrines	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Petit gibier à plumes	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Canard	135 °C / 275 °F	2-3 H	74 °C / 165 °F
PORC			
Jambon (entier)	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LVR	71 °C / 160 °F
Rôtir	190 °C / 375 °F	3-4 H	74 °C / 165 °F
Côtes levées	120 °C / 250 °F	4 H	88 °C / 190 °F
Petites côtes levées de dos	95 °C / 200 °F	3-4 H	88 °C / 190 °F
Filet	110 °C / 225 °F	1.5 H	82 °C / 180 °F
Fesses (épaule)	110 °C / 225 °F	1.5 H / LVR	90-98 °C / 195-210 °F
BOEUF			
Bifteck	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Filet	110 °C / 225 °F	2-3 H	60 °C / 140 °F
Rôtir	110 °C / 225 °F	3-4 H	63 °C / 145 °F
Travers de porc	110 °C / 225 °F	3-4 H	79 °C / 175 °F
Côte de bœuf	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LVR	57 °C / 135 °F
Pointe de poitrine	110 °C / 225 °F	1 HR / LB	90-98 °C / 195-210 °F
GIBIER SAUVAGE			
Filet	110 °C / 225 °F	1-2 H / LVR	74 °C / 165 °F
Rôtir	120 °C / 250 °F	1-2 H / LVR	74 °C / 165 °F
FRUIT DE MER			
Filets	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C / 145 °F
Saumon (entier)	95 °C / 200 °F	2-3 H	63 °C / 145 °F
Homard	95 °C / 200 °F	2-3 H	63 °C / 145 °F



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

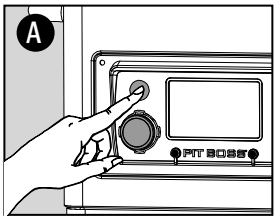
FRANÇAIS

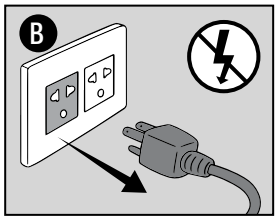
ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. **(A)**
   - Le gril lancera son cycle d'arrêt automatique. La vis d'alimentation cessera d'alimenter l'appareil en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle d'arrêt soit terminé.
2. Une fois le cycle d'arrêt terminé (le ventilateur s'éteint), débranchez le cordon d'alimentation. **(B)**

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





FRANÇAIS

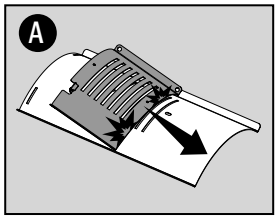
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

Intérieur du gril

- Utilisez une brosse de nettoyage de gril pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Utilisez la plaque coulissante du gril à flamme pour gratter la plaque principale et vice-versa **(A)**. Retirez les débris de l'intérieur de votre baril avec un aspirateur sec/humide. Pour un nettoyage en profondeur supplémentaire, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du gril.

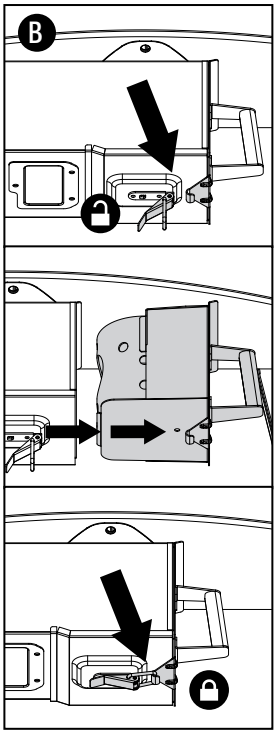
  IMPORTANT : En raison de la chaleur élevée, ne couvrez pas les composants du gril à flamme avec du papier d'aluminium.

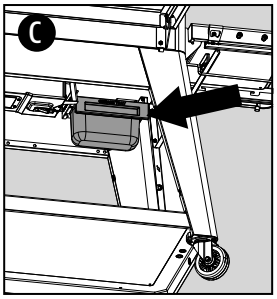


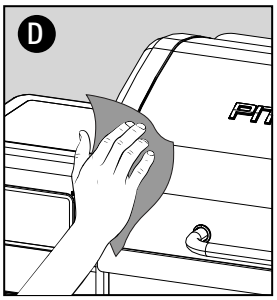
Extérieur du gril

- Sous le corps du gril se trouve une fonction de pot de combustion amovible, vous permettant d'accéder facilement au retrait de votre pot de combustion et de le nettoyer facilement. Pour le retirer, relâchez le loquet de la boucle du crochet. Tout en tenant la poignée, faites glisser le pot de combustion amovible loin de la boucle, puis tirez vers le bas pour le retirer. Une fois vidé, remettez le pot de combustion en position en le soulevant dans le canal sous le corps du gril, puis en faisant glisser le pot de combustion vers la boucle. Fixez le crochet avec le loquet à boucle pour assurer une bonne étanchéité. **(B)**

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

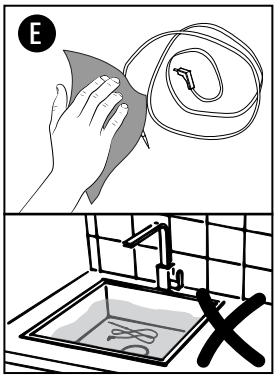


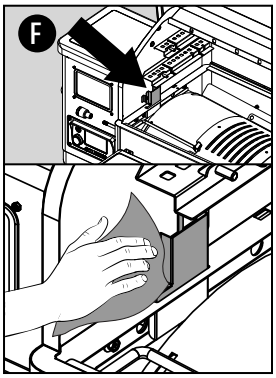




Sondes

- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde à viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche. Des nœuds ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde à viande, provoquant de fausses lectures. **(E)**



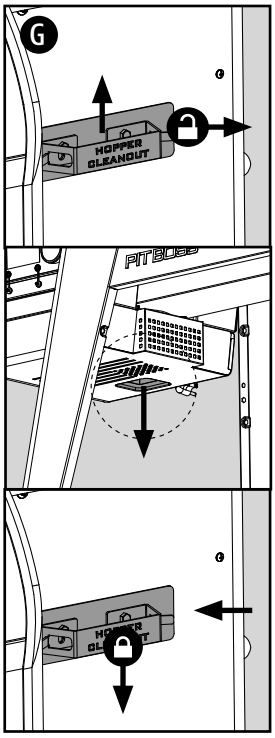


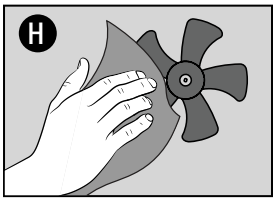
FRANÇAIS

- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris de la sonde (capteur) et de l'écran du gril, situés à l'intérieur du corps principal du gril, sur la paroi gauche. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.

Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage des granulés pour permettre un nettoyage facile et la possibilité de changer les saveurs des granulés de bois. Pour vider, placez un grand seau sous la trémie pour récupérer les granulés de bois. Localisez la poignée de nettoyage de la trémie à l'arrière de la trémie et tirez vers le haut et vers la droite pour ouvrir la goulotte à granulés sous la trémie. Une fois le pellet vidé, tirez vers le haut et faites glisser la poignée vers la gauche pour fermer la goulotte à pellets. **(G)**
- Il est recommandé de retirer tous les granulés de la trémie et de votre système de vis si vous ne prévoyez pas d'utiliser votre gril pendant une période prolongée. Cela peut être fait en vidant votre trémie et en faisant fonctionner votre gril sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé au bas de la fonction de nettoyage des cendres, à l'intérieur de l'enceinte du chariot du gril. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur l'ouverture des pales de ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la graisse et la suie. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système de combustion. **(H)**





AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

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

Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

DÉPANNAGE

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

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de commande	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez les quatre vis qui maintiennent le tableau de commande en place. Tirez délicatement le tableau de commande vers l'avant pour inspecter l'arrière. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	La température de démarrage est réglée trop basse	Vérifiez votre température de démarrage. S'il est réglé trop bas, l'allumeur aura du mal à allumer les granulés. Nous recommandons un réglage au moins à 225 °F (107 °C), car la vis sans fin fournira suffisamment de granulés pour allumer un feu dans le pot de combustion.
	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	L'allumeur n'est pas installé correctement	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Confirmez visuellement que l'allumeur affleure le tube de l'allumeur. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Le gril n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez le pot de combustion pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril et attendez 10 minutes. Vérifier que la flamme produite est vive et vibrante.
	Pot de combustion amovible mal installé	Vérifiez sous le corps du gril pour vérifier que l'emplacement du pot de combustion amovible sous le corps du gril est bien scellé. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres, la fixation correcte du loquet de boucle et l'installation correcte. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde gril (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
La température du gril à basse température est encore trop élevée	Le réglage P est trop bas	Ajustez le réglage P à partir des paramètres. Augmentez le réglage P pour augmenter le temps de pause entre chaque alimentation de granulés dans le pot de combustion. Cette situation se présente souvent dans des environnements plus chauds ou chauds qui souhaitent fumer à chaud, mais la température ambiante extérieure amplifierait la température de cuisson à l'intérieur du gril. Assurez-vous de n'augmenter le réglage P que lentement, car une augmentation trop élevée ou trop rapide pourrait entraîner l'extinction complète du feu.
La température réelle ne s'ajustera pas	La sonde du gril est sale	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril produit de la fumée excessive ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Pot de combustion transparent pour granulés de bois dur humides. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il est propre, qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Mauvais fonctionnement ERH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de toutes les pièces. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clientèle.
Mauvais fonctionnement ERP	Le fil de la sonde du gril ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du gril ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du gril au tableau de commande.
	La sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Mauvais fonctionnement ERL	Le gril n'exécute pas le cycle de démarrage.	Vérifier le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde du gril (capteur) pour confirmer si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le gril peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le gril, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Mauvais fonctionnement de moteur de la vis sans fin	Le moteur de la vis sans fin est bloqué et ne se connecte pas	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière fait tomber des granulés dans le pot de combustion. Débranchez et rebranchez le connecteur de le moteur de la vis sans fin au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Mauvais fonctionnement de l'allumeur	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumer l'appareil et inspecter l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou du pot de combustion et ouvrez-le pour allumer les granulés. Débranchez et rebranchez le connecteur de l'allumeur au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Mauvais fonctionnement de le ventilateur	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Retirez le panneau d'accès (voir le schéma de câblage électrique pour le schéma) et vérifiez que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez le connecteur du ventilateur au tableau de commande. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si les pales du ventilateur sont sales.
Mauvais fonctionnement de carburant	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, le gril ne reste pas allumé	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

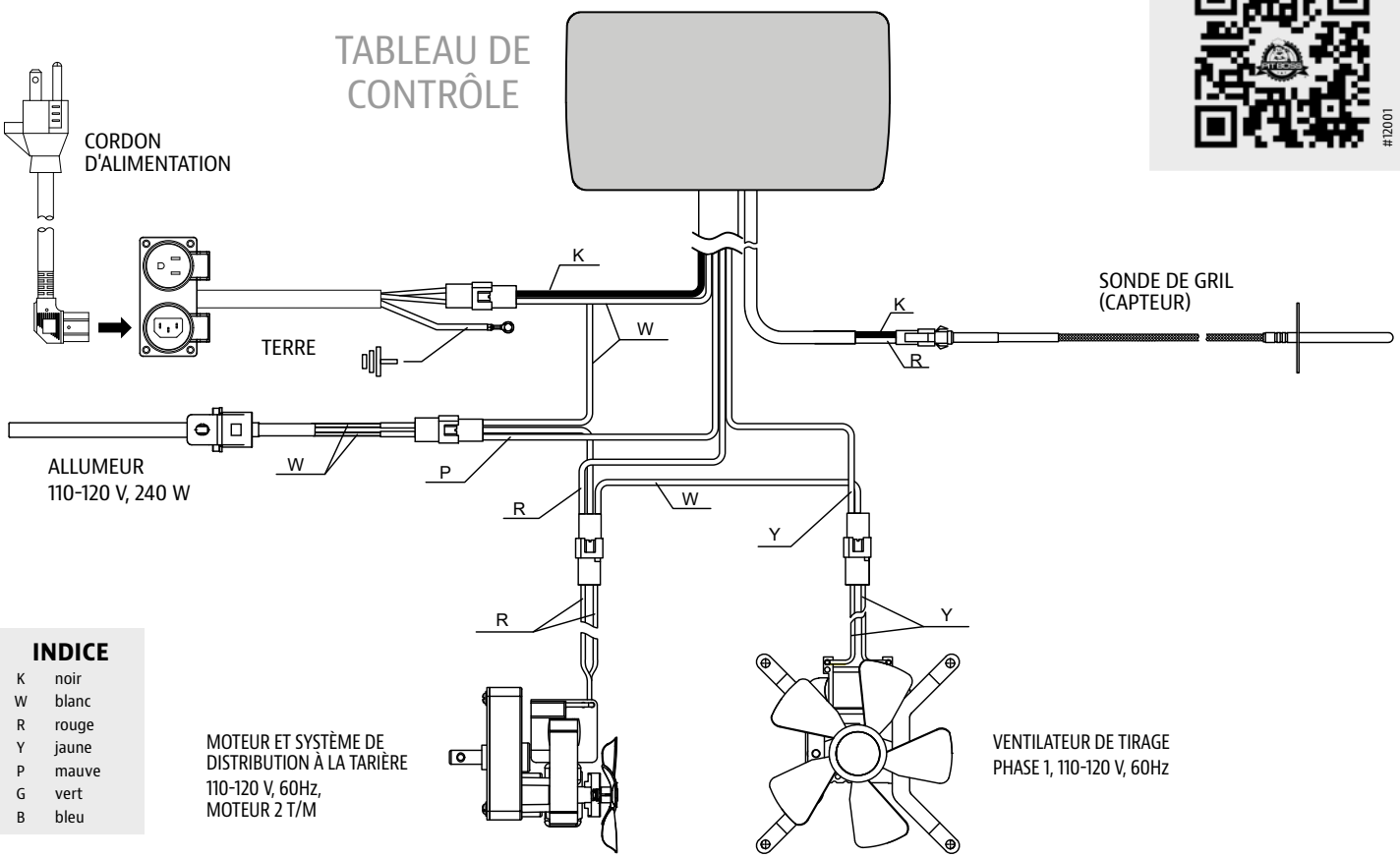
SCHÉMA DE CÂBLAGE	
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	290W
COTE D'ENTRÉE DE CARBURANT	1,12 KG/H / 2,48 LIVRES/H

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

BESOIN D'AIDE?

Chat en direct avec le service client pour les questions techniques et de service.

#12001



INDICE

K	noir
W	blanc
R	rouge
Y	jaune
P	mauve
G	vert
B	bleu

FRANÇAIS



OBTENEZ DES OUTILS

Découvrez une variété d'accessoires de grillades disponibles dans notre boutique en ligne pour tous les niveaux de cuisson.

PIÈCES DE RECHANGE

Contactez votre revendeur local ou visitez-nous en ligne pour un catalogue complet de pièces.

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

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

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

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

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

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

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

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

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

MODÈLE	**PB1600M**
NUMÉRO DE SÉRIE	
DATE D'ACHAT	Y Y Y Y M M D D
ACHETÉ AUPRÈS DE (REVENDEUR AGRÉÉ)	



SERVICE CLIENT

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


TÉLÉPHONE


CHAT EN DIRECT


L'APPLI

FRANÇAIS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

De conformidad con los procedimientos y las especificaciones contenidas en UL 2728A-2019 para "aparatos de cocina con combustible de pélets" y la ULC/ORD C2728-19 "funciones eléctricas de equipos que queman combustible". Los aparatos de cocina con pélets Pit Boss® Grills han sido sometidos a revisiones independientes y figuran en la lista de CSA (laboratorio de pruebas acreditado) como conforme con los estándares UL y ULC.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

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

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y el combustible lejos de las superficies calientes. No use la barbacoa en condiciones de lluvia ni cerca de fuentes de agua. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar un peligro.
3. Tras un período de almacenamiento, o de no uso, compruebe si hay alguna obstrucción en la rejilla del quemador, objetos extraños en la tolva y cualquier bloqueo de aire alrededor de la entrada del ventilador o chimenea. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad. **Si la barbacoa se guarda en el exterior durante la temporada de lluvias o de gran humedad, debe tomar precauciones para asegurarse de que no entre agua en la tolva.** Si se mojan o exponen a una gran humedad, los gránulos de madera se hincharán y descompondrán, pudiendo llegar a atascar el sistema de alimentación. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

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

   ADVERTENCIA: No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Antes de mover la barbacoa, asegúrese de que esté fría al tacto y el fuego se haya extinguido por completo.
4. Se recomienda usar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando manipule la barbacoa. No use accesorios que no estén indicados de manera específica para este aparato. No coloque una tapa de barbacoa ni nada que sea inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.
5. Para evitar que los dedos, la ropa u otros objetos entren en contacto con el alimentador de espiral, el aparato está equipado con una pantalla metálica de seguridad, montada en el interior de la tolva. Esta pantalla no debe retirarse a menos que así lo indique el departamento de Atención al cliente o un distribuidor autorizado.

   ADVERTENCIA: Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.
6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.
7. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.
8. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa y no la usa durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), cenizas de <1%.

No use alcohol, petróleo, gasolina, líquido inflamable ni queroseno para encender o reavivar un fuego en la barbacoa. Mantenga ese tipo de líquidos alejados del aparato cuando lo esté usando.

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

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

CREOSOTA

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

El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota. Cuando se haya acumulado grasa o creosota, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas:

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de cartón: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o se encuentran cerca del electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades del corazón.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado. Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. Este transmisor no debe ubicarse ni operarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o cambiar la ubicación de la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente a un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/televisión experimentado para obtener ayuda.

Precaución: Se advierte al usuario que los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

La palabra Bluetooth® y su logotipo son marcas comerciales registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y el uso de dichas marcas por parte de Pit Boss® Grills se efectúa bajo licencia. Otras marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad **44**

Contenidos del paquete **47**

Especificaciones **47**

Conociendo su parrilla **48**

Tabla de control **49**

Operación **51**

- Configuración
- Conectarse a la aplicación
- Ajuste de la temperatura
- Uso de las sondas para carne
- Cebado de barrena
- Primer uso (quemado)
- Uso habitual
- Ahumado a baja temperaturas
- Ahumado a baja temperaturas
- Cerrar

Cuidado y mantenimiento **58**

Solución de problemas **60**

Garantía **63**

- Términos y condiciones
- Registre su parrilla
- Atención al cliente

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

ESPECIFICACIONES	
MODELO	PB1600M
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	290W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	13.5 KG / 30 LIBRAS
RANGO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	1,640 X 807 X 1,246 MM / 64.5 X 31.7 X 49.0 PULGADAS
PESO	98.0 KG / 216.0 LIBRAS

ESPAÑOL



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

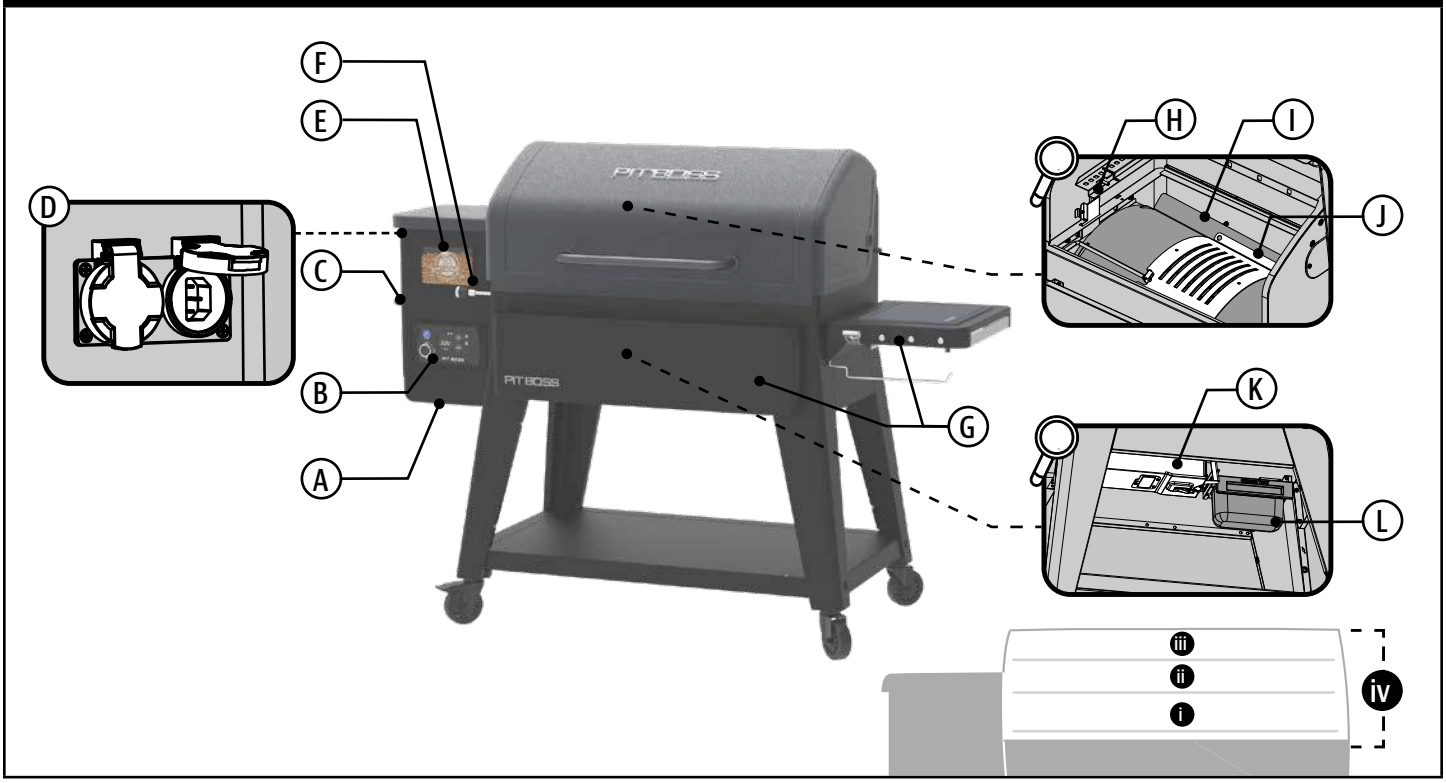
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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

DANSONS

©2024 DANSONS US, LLC.

CONOCIENDO SU PARRILLA



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

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

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

D Tolva
Una tolva más grande para durar una sesión completa de fumar. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega. Los tomacorrientes en la parte posterior pueden alimentar un electrodoméstico de menos de 5A (izquierda) y alimentar la unidad (derecha).

E Mirilla de la tolva
Observe fácilmente el nivel de pellets en su tolva sin abrir constantemente la tapa de la tolva.

F Barra de ajuste Flame Broiler™
Ajuste la placa deslizante del asador de llama de forma segura y sencilla moviendo la barra hacia la izquierda o hacia la derecha.

G Estantes frontales y laterales
Los prácticos estantes añaden un amplio espacio para la preparación de alimentos con una tabla de cortar extraíble. El estante lateral está equipado con ganchos para herramientas, un abridor de botellas, un soporte para bolsas de basura y un soporte para toallas de papel.

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

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

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

K Olla de combustión extraíble
Abra el gabinete del carro para tener acceso. Suelte fácilmente el pestillo de la hebilla para quitar el brasero, vaciar las cenizas y volver a su posición. Mantenga el pestillo de la hebilla seguro para evitar la pérdida de calor mientras está en uso.

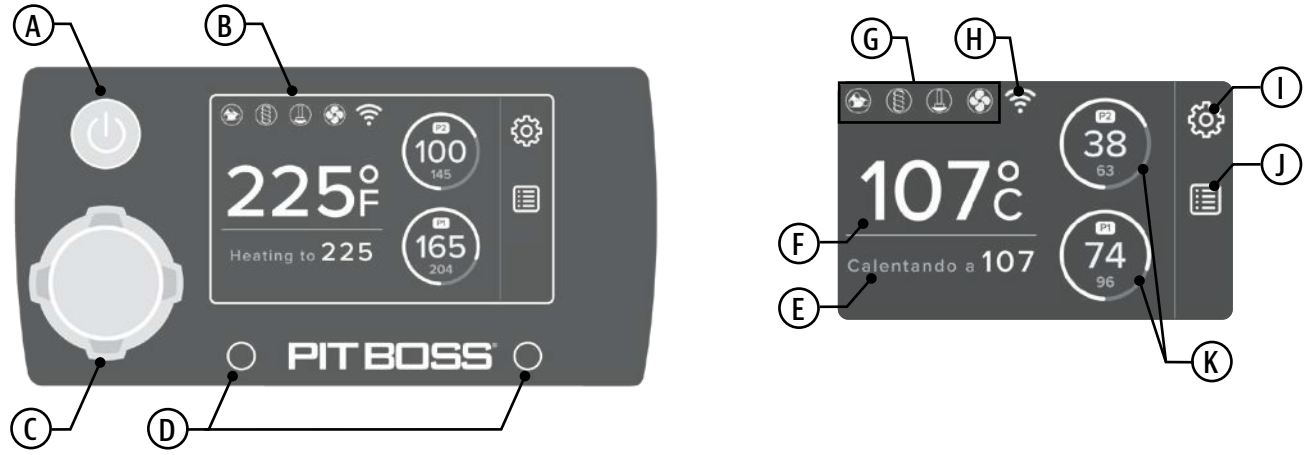
L Cubo de grasa
Abra el gabinete del carro para tener acceso al cubo de grasa. Este capta la grasa de cocción de la parrilla para mantener un área de cocción limpia. Retírelo fácilmente del surtidor del tren de rodaje.

ZONA DE COCINA

- i 4,329 CM² / 671.0 PU²
- ii 3,229 CM² / 500.5 PU²
- iii 2,725 CM² / 422.4 PU²
- iv 10,283 CM² / 1,593.9 PU²

ESPAÑOL

TABLA DE CONTROL



A Botón de encendido
Mantenga presionado durante tres segundo para encender, lo cual activará la pantalla de inicio para seleccionar el modo de cocción. Mantenga presionado durante tres segundos para apagar y así activar el ciclo de enfriamiento. El botón se iluminará en azul si la unidad está conectada a una fuente de alimentación.

B Pantalla de visualización
La pantalla táctil es a la vez el centro de información y un menú para elegir sus selecciones. La pantalla es muy sensible y sólo requiere un ligero toque para activarla y controlarla. Mientras esté en uso, la pantalla mostrará los menús y las selecciones adecuadas para las opciones que se eligen. Esta pantalla de inicio se mostrará de forma predeterminada una vez que se encienda la unidad. La pantalla entrará en modo protector de pantalla si está inactiva durante 5 minutos.

C Perilla del controlador
Navegue, aumente o disminuya, haga selecciones y establezca valores. Gire la rueda para desplazarse por las opciones de la pantalla secundaria. Presione la perilla del controlador para activar un cambio en la temperatura objetivo de la parrilla. Una selección parpadeará en azul cuando se la seleccione para ajuste. Presione la perilla del controlador para confirmar/aceptar el valor o selección que se ha elegido, esto hará que adquiera el color blanco.

D Puertos de conexión de la sonda para carne
Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne a cualquiera de los puertos de conexión. La lectura aparecerá en la pantalla para la sonda para carne correspondiente seleccionada. El puerto de sonda izquierdo es P1 y el puerto de sonda derecho es P2.

E Temperatura objetivo
Muestra la temperatura objetivo deseada. Esta es la temperatura que se selecciona usando la perilla del controlador.

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

G Iconos de operación
Un ícono es visible cuando un componente está en funcionamiento. En caso de mal funcionamiento con un componente, se mostrará una pantalla de error. Consulte Solución de problemas para obtener ayuda. Ejecute una prueba de diagnóstico al reiniciar la unidad.

H Icono de conectividad
Indica una conectividad con Wi-Fi. Al buscar una conexión, el icono parpadeará. Una vez realizada la conexión, el icono permanecerá fijo.

I Configuración
Este menú permite acceder a la personalización de funciones y datos de su parrilla. Estas configuraciones le permiten acceder a la Configuración P, ajustar el brillo de la pantalla, cambiar la escala de temperatura, configurar el protector de pantalla, ajustar la temperatura de inicio, cambiar el idioma y más.

J Menú
Este menú da acceso a la función Cebar. Al seleccionar este menú, los usuarios tendrán la opción de dispensar una alimentación continua de pellets en la parrilla o alimentarlos durante un período de tiempo preestablecido.

K Lecturas de sonda de carne
Estas dos lecturas mostrarán las lecturas de temperatura de las sondas programables para carne que estén conectadas: el valor grande es la temperatura real, el valor pequeño es la temperatura objetivo. La lectura corresponde al puerto de conexión enchufable seleccionado.

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

ESPAÑOL

CONFIGURACIÓNS



FIGURA 1: PANTALLA DE EDICIÓN DE CONFIGURACIÓN P

Configuración P

Las condiciones ambientales pueden afectar la temperatura de cocción interna de la parrilla. La configuración P controlará la velocidad del ciclo del sinfín en 82°C/180°F. La configuración predeterminada es P4. Las bajas temperaturas exteriores tienen ciclos de apagado más cortos y utilizan más gránulos para mantener una temperatura seleccionada. Seleccione P0-P7 en esta pantalla.



FIGURA 2: PANTALLA DE EDICIÓN DE VISUALIZACIÓN

Pantalla

Configure el brillo de la pantalla según sus preferencias y seleccione la escala de temperatura. El valor predeterminado está configurado en Fahrenheit (°F).



FIGURA 3: PANTALLA DE EDICIÓN DEL PROTECTOR DE PANTALLA

Protector de pantalla

Seleccione una hora para poner el brillo de la pantalla en suspensión y luego presione bloquear para activarlo. La pantalla de visualización entrará en modo de salvapantallas y se bloqueará; sin embargo, las temperaturas reales y las de la sonda seguirán siendo visibles. Cuando toque la pantalla o la perilla del controlador, deslícela para desbloquear la pantalla.



FIGURA 4: PANTALLA DE EDICIÓN DE INICIO

Inicio

Esta opción permite al usuario cambiar la temperatura de inicio predeterminada. La configuración de fábrica es 225 °F (107 °C). Utilice la perilla de control para modificar y seleccionar una nueva temperatura de inicio, luego seleccione Encender para activar el nuevo valor como temperatura de inicio predeterminada.

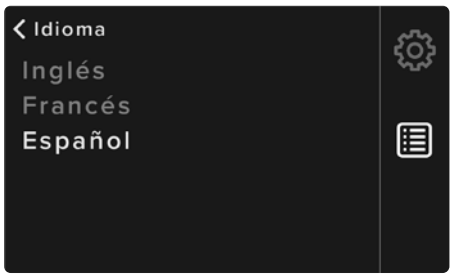


FIGURA 5: PANTALLA DE EDICIÓN DE IDIOMA

Idioma

Establezca su preferencia regional. El idioma predeterminado es el inglés. También están disponibles el francés y el español.



FIGURA 6: PANTALLA D'ACERCA

Acerca

Acceda a información de servicio y soporte sobre su unidad para transmitirla a Atención al Cliente. Muestra el número de modelo, el código de inicio del programa y criterios de hardware únicos.

MENÚ

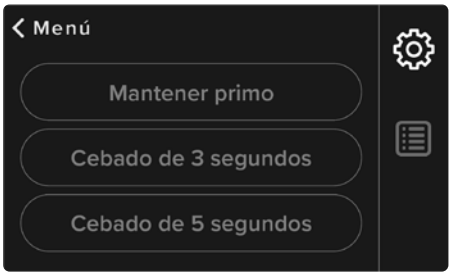


FIGURA 7: PANTALLA DE MENÚ

Menú Cebar

Al seleccionar la opción Mantener se iniciará una alimentación continua de pellets, hasta un máximo de 30 segundos. Presiónelo nuevamente para detener la carga del alimentador de espiral. Las selecciones cronometradas se cebarán durante ese período.

SONDAS PARA CARNE



FIGURA 8: PANTALLA DE INICIO

Sondas

Muestra la lectura de temperatura de las sondas para carne programables conectadas: el valor grande es la temperatura real, el valor pequeño es la temperatura objetivo. La lectura corresponde al puerto de conexión enchufable seleccionado. En la subpantalla Sondas, elija un valor predeterminado de proteína (íconos de animales) o use la perilla del controlador para establecer la temperatura objetivo deseada de su elección.



FIGURA 9: PANTALLA DE EDICIÓN DE SONDAS

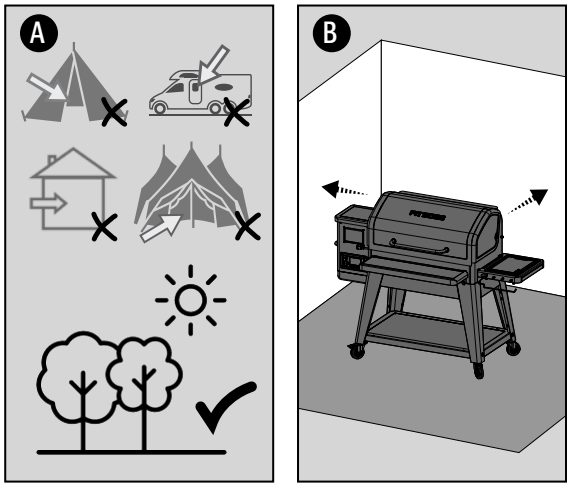
La temperatura preestablecida de cada proteína es la temperatura de cocción interna mínima segura para garantizar que esté cocida.

El anillo exterior indica el progreso de finalización desde la temperatura real hasta la temperatura objetivo deseada, 0-100 %. Consulte **Uso de las sondas para carne** para obtener más detalles.

ESPAÑOL

OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN



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

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

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

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

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

CONECTARSE A LA APLICACIÓN

La aplicación le permitirá controlar y monitorear las temperaturas de su ahumador y sonda de carne desde su dispositivo móvil. ¡Disfrute de los beneficios que ofrece la conectividad móvil de Pit Boss®! Siga estas instrucciones sobre cómo conectar su ahumador a la aplicación Pit Boss® con su dispositivo Android™ o iOS®:

1. Descargue la aplicación Pit Boss®. Abra la aplicación. Siga las instrucciones e indicaciones para una configuración sin problemas. A los nuevos usuarios se les indicará que creen una cuenta e inicien sesión. Elija "Permitir siempre" servicios de ubicación y Bluetooth para una mejor experiencia con la conectividad móvil.
2. Conecte su unidad a una fuente de alimentación y enciéndala. Si se encuentra dentro del alcance de Bluetooth (9 m/30 pies), la aplicación Pit Boss® detectará automáticamente su unidad. haga clic en "Agregar parrilla" y seleccione su parrilla entre los modelos enumerados. Asigne un nombre a su parrilla (es decir, Mi ahumador) y seleccione "Continuar".
3. Seleccione y conéctese a su red Wi-Fi. La aplicación Pit Boss® necesita una señal de 2,4 GHz para conectarse. Esto agregará su modelo de parrilla a la lista de unidades emparejadas.

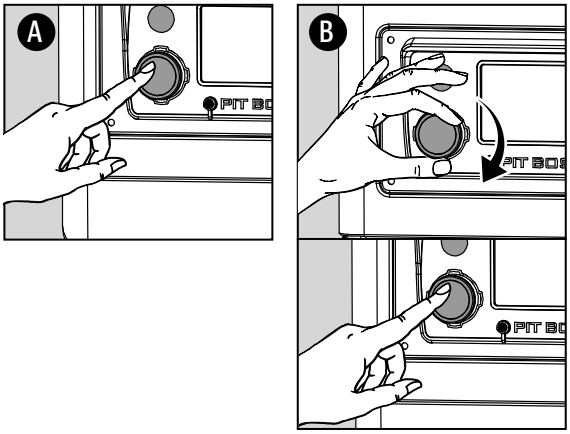
   IMPORTANTE: Cualquier problema con la conexión Wi-Fi debe solucionarlo con su proveedor de servicios de Internet. En Pit Boss®, nuestro equipo de soporte no puede ofrecer asistencia ni solución de problemas de Wi-Fi.

4. Una vez confirmada la conexión móvil, es posible que la aplicación le solicite que realice una actualización del firmware. Seleccione "Aceptar". Las actualizaciones de firmware permiten que la programación continúe funcionando eficientemente, corrija errores y actualice las funciones de seguridad.
5. Una vez que se complete la actualización del firmware, podrá comenzar a controlar su parrilla directamente a través de la aplicación Pit Boss®.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

La sonda de parrilla mide la temperatura interna de la parrilla. Cuando se ajusta la temperatura objetivo, la sonda de la parrilla leerá la temperatura real dentro del cilindro de la parrilla y se ajustará a la temperatura objetivo deseada. Para ajustar la temperatura objetivo deseada de la parrilla, siga los pasos a continuación:

1. Presione la perilla del controlador o toque la temperatura real en la pantalla. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. **(A)**
2. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcanza la temperatura objetivo deseada, fíjela presionando la perilla del controlador o tocando la temperatura real. **(B)**



USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

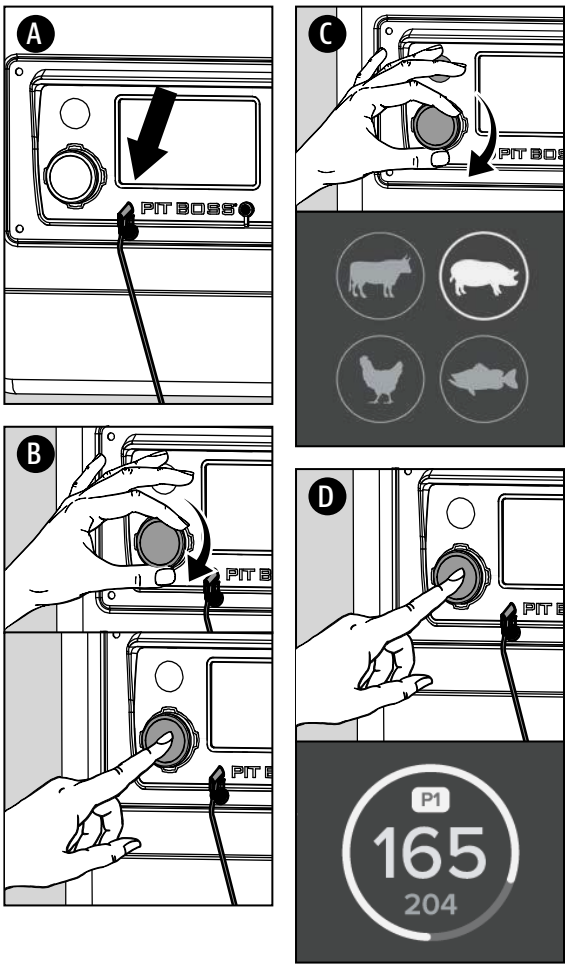
Una sonda para carne mide la temperatura interna de un corte de carne. Enchufe el adaptador de la sonda para carne en el puerto de conexión de la sonda para carne y asegúrese de que esté completamente insertado en el enchufe. Lo sentirá y lo escuchará encajar en su lugar. Inserte la sonda para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne y la temperatura interna se mostrará en la pantalla del tablero de control.

NOTA: Asegúrese de que la sonda para carne y los cables de la sonda para carne eviten el contacto directo con las llamas o el exceso de calor. Esto puede dañar la sonda para carne. Cuando no esté en uso, desconéctelo y déjelo a un lado para mantener la sonda para carne protegida y limpia.

Siga estos pasos para configurar la temperatura objetivo de su sonda para carne:

1. Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne a un puerto de conexión del controlador. **(A)**
2. Toque la pantalla o gire la perilla del controlador para seleccionar la sonda para carne deseada (P1 o P2) en la pantalla. Presione la perilla del controlador para realizar la selección. **(B)**
3. Utilice la perilla del controlador o elija un valor predeterminado de proteína (íconos de animales) para establecer la temperatura objetivo deseada **(C)**. La lectura de temperatura de la sonda para carne seleccionada parpadeará en azul mientras se modifica.
4. Una vez que se alcanza/selecciona la temperatura objetivo deseada de la sonda para carne, fíjela presionando la perilla del controlador. La pantalla volverá a la pantalla principal para mostrar las lecturas de las sondas programables para carne conectadas: el valor grande es la temperatura real, el valor pequeño es la temperatura objetivo. **(D)**

NOTA: Las temperaturas preestablecidas de proteínas se establecen de acuerdo con los estándares de cocción del USDA. Para garantizar una cocción adecuada de sus alimentos, revise los alimentos al final del tiempo de cocción. Si los alimentos necesitan más cocción o menos, ajuste el tiempo de cocción según corresponda.



ESPAÑOL

P1 y P2 son sondas para carne programables. Configure la temperatura objetivo deseada de una sonda para carne y, una vez que la sonda para carne alcance la temperatura objetivo, sonará un pitido y aparecerá un icono de campana. Desenchufe/vuelva a enchufar para borrar el ícono de campana.

CEBADO DE BARRENA

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

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o que bloqueen el sistema de alimentación del tornillo sinfín.
2. Ubique el brasero en el fondo de la parrilla de pellets. Verifique el pestillo del pasador en el brasero extraíble para asegurarse de que esté ajustado (bloqueado) para un buen sellado.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de arranque.
    - Asegúrese de escuchar cómo gira la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque las manos o los dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
    - Después de aproximadamente treinta segundos, debería oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor brilla en rojo, se calentará mucho y arderá. No toque el encendedor.
5. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
6. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
7. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundo para encender la unidad. Seleccione Cebar. Seleccione la opción de cinco segundos y repita hasta que escuche que los pellets caen desde la barrena al brasero.
8. Ahora puede apagar tu parrilla. Asegúrese de permitir que la parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de apagado. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado y es seguro desconectarla.
9. ¡Su parrilla ya está preparada y lista para usar! Si este es el primer uso de la parrilla, proceda a quemar la parrilla.

PRIMER USO (QUEMADO)

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

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

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

USO HABITUAL

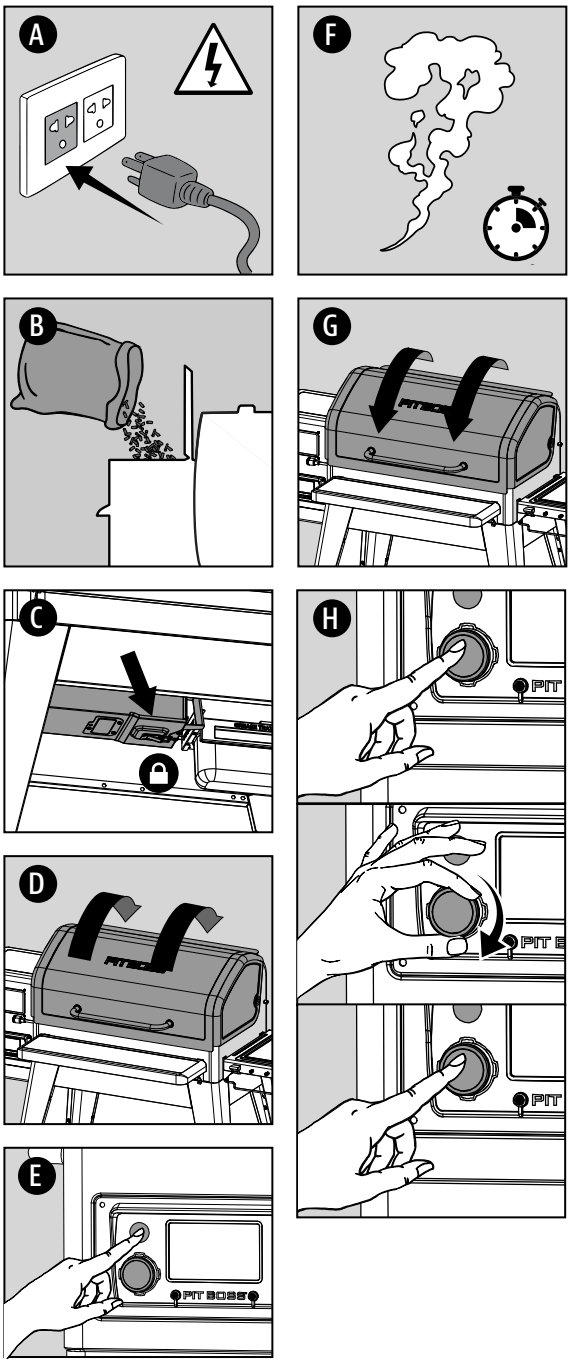
Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida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

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

Siga estos pasos para el uso regular de su parrilla:

1. Confirme que la tolva esté cebada. Si no, cebe la tolva.
2. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales. **(B)**
4. Compruebe el pestillo del pasador del brasero extraíble. Asegúrese de que esté sujeto (bloqueado) para lograr un buen sellado. **(C)**
5. Abra la tapa de la parrilla. **(D)**
6. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundo para encender la unidad **(E)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
   - El cuadro de control gestionará el sistema de carga del alimentador de espiral y el ventilador suministrará aire al brasero.

     La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de puesta en marcha.
   - La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido **(F)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
7. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. **(G)**
8. Presione la perilla del controlador. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura deseada. ¡Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, asegúrela presionando la perilla del controlador nuevamente y comience a asar! **(H)**



CONSEJO: Utilice la función Cebar para activar una carga adicional de pellets al brasero. Esto se puede usar para agregar más combustible al fuego antes de abrir la tapa del barril, lo que da como resultado un tiempo de recuperación de calor más rápido.

ESPAÑOL

AHUMADO A BAJA TEMPERATURAS

Girando la perilla del controlador al ajuste de temperatura más bajo (82 °C / 180 °F), seleccione Configuración > Configuración P. Ajustar el valor permite al usuario controlar directamente la velocidad del ciclo de los pellets que alimentan el brasero. También es útil cuando se cocina a bajas temperaturas cuando la unidad se ve muy afectada por el clima exterior. Dado que las condiciones ambientales pueden afectar la temperatura de cocción interna de la parrilla, puede haber picos y valles más altos en las lecturas de temperatura, pero aprender a usar el valor de configuración "P" en función de su ubicación geográfica es muy ventajoso.

El valor de ajuste P predeterminado es P-4. En esta configuración, como el ciclo de inicio, la parrilla alimentará pellets durante 18 segundos y se detendrá durante 115 segundos. En la mayoría de los casos, querrá mantener la configuración "P" predeterminada.

Siga la tabla de configuración de "P" a continuación:

FRECUENCIA DE CICLO DEL SINFÍN (SEGUNDOS)

VALOR DE CONFIGURACIÓN "P"	CICLO DE ALIMENTACIÓN ESTÁ ENCENDIDO	TIEMPO DE PAUSA	TEMPERATURA EXTERIOR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	puesta en marcha / por defecto
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Elevar el ajuste P a P-5, P-6 o P-7 aumenta el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al brasero. Un ajuste de P más alto se usa en ambientes más cálidos o calurosos que desean ahumar en caliente, pero la temperatura ambiente exterior aumentaría la temperatura de cocción dentro de la parrilla.

Nota: Vigile de cerca su brasero, ya que si eleva el ajuste P demasiado alto o demasiado rápido, el fuego puede extinguirse por completo.

Bajar el ajuste P a P-3, P-2, P-1 o P-0 reducirá el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al brasero. Se usa un ajuste P más bajo para compensar las temperaturas más frías donde la temperatura ambiente exterior reducirá o debilitará la intensidad del calor producido dentro de la parrilla. Bajar el ajuste P también puede minimizar los cambios de temperatura en condiciones climáticas exteriores variables.

PREAJUSTES Y AHUMADO EN CALIENTE

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

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

TIPO DE CARNE	TEMP DE COCCIÓN	TIEMPO ESTIMADO	TEMP OBJETIVO
AVES			
Pavo (entero)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Pollo (entero)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Baquetas, Pechos	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Aves de caza menor	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Pato	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
CERDO			
Jamón (entero)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Tostar	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Costillares	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Costillitas	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Trasero (hombro)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
RES			
Bife	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Tostar	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Costillares	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Costilla	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Falda	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
JUEGO SALVAJE			
Filete de lomo	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Tostar	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
MARISCOS			
Filetes	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmón (entero)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Langosta	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Tome una instantánea de este gráfico como referencia. ¡Puedes agradecernos después!

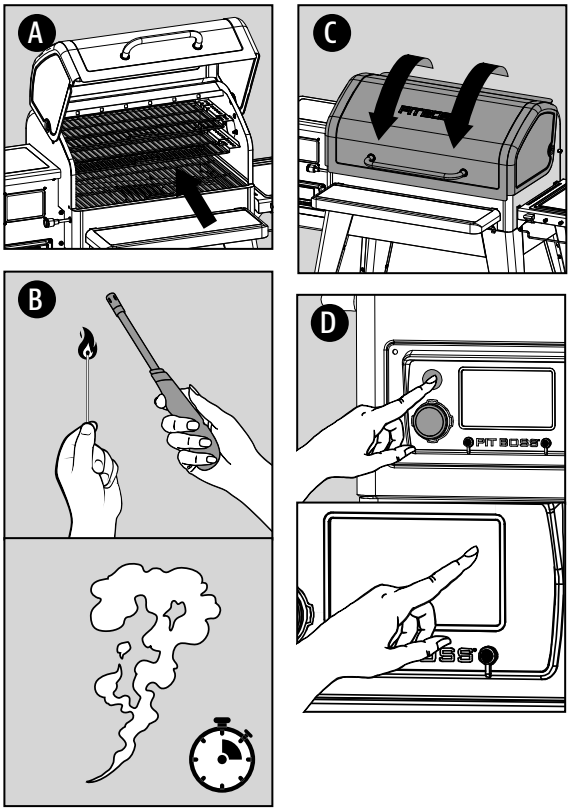
ESPAÑOL

MODO VENTILADOR

Mejore el sabroso sabor del humo de leña en cualquier verdura, carne o queso ahumándolo en frío. Utilice un tubo de humo Pit Boss® o una bandeja de ahumado A-Maze-N para ahumar sin exponerse al calor de la parrilla. Los tiempos típicos de ahumado en frío oscilan entre 2 y 12 horas; sin embargo, algunos tiempos de ahumado en frío pueden ser más prolongados. Los alimentos como el queso, las especias y las verduras suelen requerir menos tiempo de ahumado. Las carnes, como el tocino y el jamón, se ahumarán durante más tiempo.

Siga estos pasos para utilizar el Modo Ventilador para ahumar en frío:

1. Llene un tubo de humo Pit Boss® con pellets de madera según las instrucciones del producto.
2. Abra la tapa de la parrilla. Coloque el tubo de humo Pit Boss® directamente sobre las rejillas para cocinar **(A)**. Asegúrese de que esté nivelado para que se queme de manera uniforme.
3. Encienda los pellets por el extremo abierto **(B)**. Una vez que haya aparecido una pequeña llama, déjela arder durante 10 minutos. Sople las brasas con suavidad para asegurarse de que los pellets ardan bien.
4. Después de 10 minutos y una vez que los pellets se estén quemando bien, apague la llama y agregue los alimentos a la parrilla. Cierre la tapa de la parrilla **(C)**.
5. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Seleccione Modo Ventilador en la pantalla de inicio **(D)**. Esto encenderá el ventilador para un flujo de aire continuo.



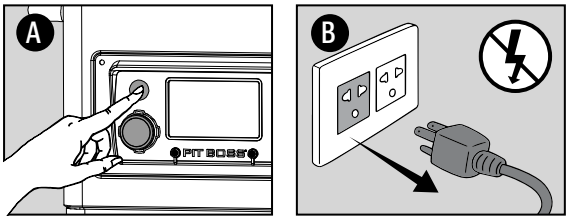
IMPORTANTE: Un tubo de humo Pit Boss®, o una bandeja de ahumado A-Maze-N, es un generador de humo y está diseñado para producir humo únicamente. No producen suficiente calor para cocinar los alimentos. La mayoría de los alimentos seguirán necesitando una fuente de calor para cocinar.

CERRAR

Siga estos pasos para apagar su parrilla de manera segura:

1. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad. **(A)**
   - La parrilla comenzará el ciclo de apagado automático. El sistema del alimentador de espiral dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de apagado.
2. Una vez que se completa el ciclo de apagado (el ventilador se apaga), desconecte el cable de alimentación. **(B)**

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

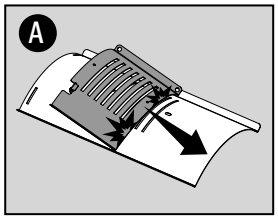


ESPAÑOL

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

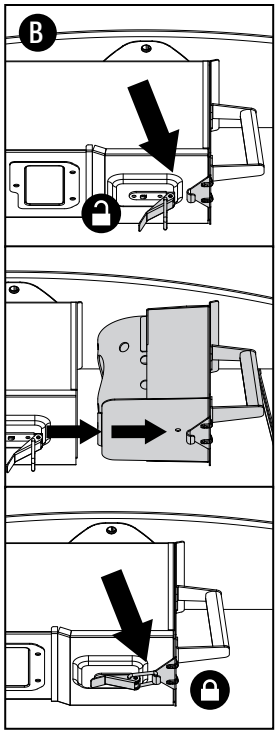
Superficies internas

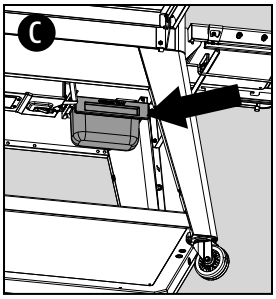


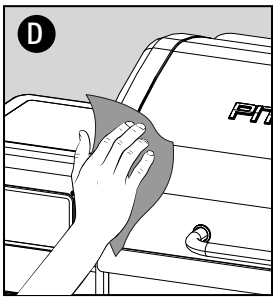
- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción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

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

Superficies externas



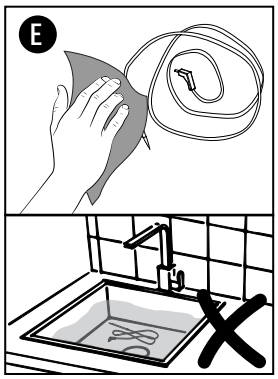


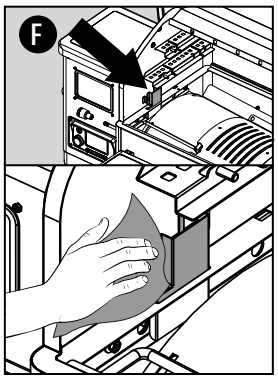


- Debajo del cilindro de la parrilla hay una función de brasero extraíble, que le brinda fácil acceso para retirar el brasero y limpiarlo fácilmente. Para retirarlo, suelte el pestillo del pasador del gancho. Mientras sostiene el asa, deslice el brasero extraíble lejos del pasador y luego tire hacia abajo para retirarlo. Una vez vaciado, vuelva a colocar el brasero en su posición levantándolo nuevamente hacia el canal debajo del cilindro de la parrilla y luego deslizando el brasero hacia el pasador. Sujete el gancho con el pestillo del pasador para asegurar un sellado adecuado. **(B)**

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

Sondas





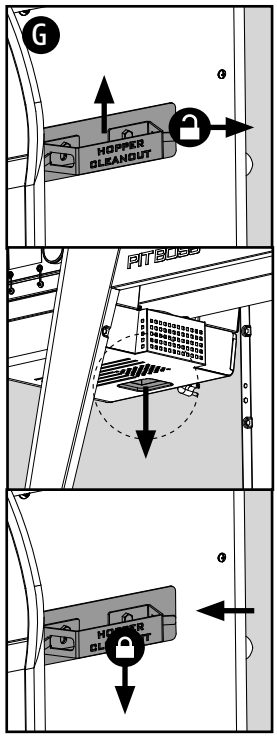
- Limpie la sonda para carne después de cada uso. Una sonda para carne que no esté en uso debe enrollarse en un rollo grande y suelto. Las torceduras o pliegues en los cables de la sonda pueden causar daños. No lo coloque en el lavavajillas ni lo sumerja en agua. Los daños por agua en los cables internos provocarán un cortocircuito en la sonda para carne, lo que generará lecturas falsas. **(E)**

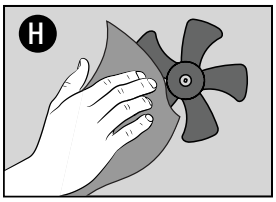
ESPAÑOL

- Revise y limpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en la pared del lado izquierdo. **(F)**
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.

Conjunto de tolva

- La tolva incluye una función de limpieza de pellets para permitir una fácil limpieza y la capacidad de cambiar los sabores del combustible de pellets de madera. Para vaciar, coloque un cubo grande debajo de la tolva para recoger los pellets de madera. Ubique la manija de limpieza de la tolva en la parte posterior de la tolva y tire hacia arriba y hacia la derecha para abrir el conducto de pellets debajo de la tolva. Una vez que el pellet se haya vaciado, levante y deslice la manija hacia la izquierda para cerrar el conducto de pellet. **(G)**
- Se recomienda retirar todos los pellets de la tolva y del sistema del alimentador de espiral si la parrilla no se utilizará durante un período prolongado. Esto se puede hacer vaciando la tolva y haciendo funcionar la parrilla en una tolva vacía, hasta que todos los pellets se hayan vaciado del tubo de la barrena.
- Revise y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la función de limpieza de cenizas, dentro del recinto del carro de la parrilla. Una vez que haya retirado el panel de acceso al ventilador, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Utilice agua tibia y jabón para cortar el hollín y la grasa. Esto garantiza que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de combustión. **(H)**





HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

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

ESPAÑOL

Toma una instantánea de este gráfico para referencia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Retire los cuatro tornillos que sujetan el tablero de control en su lugar. Tire con cuidado del tablero de control hacia adelante para inspeccionar la parte trasera. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
El fuego en el brasero no se enciende	La temperatura de inicio está configurada demasiado baja	Verifique la temperatura de inicio. Si se ajusta demasiado bajo, el encendedor tendrá dificultades para encender los pellets. Recomendamos configurar una temperatura no inferior a 225 °F (107 °C), ya que el alimentador de espiral alimentará suficientes pellets para encender el fuego en el brasero.
	El alimentador de espiral no se ceba	Antes de usar la unidad por primera vez o siempre que la tolva esté completamente vacía, debe cebarse el alimentador de espiral para que los gránulos el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los gránulos lleguen a la chimenea. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	El encendedor no se instaló correctamente	Retire los componentes de cocción del barril principal. Confirme visualmente que el encendedor esté al ras con el tubo del encendedor. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente a través del brasero	Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor de la barrena para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo de la barrena. Una vez que haya realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	El brasero extraíble no está instalado correctamente	Revise debajo del cilindro de la parrilla para verificar que la ubicación del brasero extraíble debajo del cilindro de la parrilla tenga un buen sello. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas, la fijación adecuada del pestillo de la hebilla y la instalación correcta. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda grill (sensor)	Compruebe el estado de la sonda de parrilla (sensor). Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
La temperatura de la parrilla a baja temperatura todavía es demasiado alta	La Configuración P es demasiado baja	Ajuste la Configuración P desde Configuración. Suba la Configuración P para aumentar el tiempo de pausa entre cada carga de pellets al brasero. Esto suele darse en ambientes más cálidos o calurosos que desean ahumar en caliente, pero la temperatura ambiente exterior amplificaría la temperatura de cocción dentro de la parrilla. Asegúrese de subir la Configuración P lentamente, ya que aumentarla demasiado o demasiado rápido puede hacer que el fuego se apague por completo.
La temperatura real no se ajustará	Sonda de parrilla sucia	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla produce humo excesivo o descolorido, la comida está descolorida por el humo	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Calidad de pellets de madera dura	Retire los gránulos de madera dura húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar. Reemplazar con pellets de madera dura seca.
	El brasero está bloqueado	Olla transparente para pellets de madera dura húmedos. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté limpio, funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
Funcionamiento defectuoso ERH	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible.	Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad y deje que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme el posicionamiento de todos los componentes. Una vez enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Funcionamiento defectuoso ERP	Mala conexión en el puerto de conexión	Retire el panel de acceso y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectore de la sonda de la parrilla al tablero de control.
	Sonda de carne dañada	La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
Funcionamiento defectuoso ERL	La parrilla no puede realizar el ciclo de inicio.	Verifique el posicionamiento correcto de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Verifique la sonda de la parrilla (sensor) para confirmar si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
Funcionamiento defectuoso del motor de la barrena	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encienda la unidad e inspeccione el sistema de alimentación por barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en el brasero. Desconecte y vuelva a conectar los conectore de la motor de la barrena al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
Funcionamiento defectuoso del encendedor	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor esté alineado con el orificio del brasero y ábralo para encender los gránulos. Desconecte y vuelva a conectar los conectore del encendedor al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Fallo del encendedor	El encendedor necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Funcionamiento defectuoso del ventilador	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta	Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire el panel de acceso (consulte el diagrama de cableado eléctrico para ver el diagrama) y verifique que los cables del ventilador no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectore del ventilador al tablero de control. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si las aspas del ventilador están sucias.
Funcionamiento defectuoso del combustible	Falta de combustible, mala calidad del combustible, la parrilla no permanece encendida	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

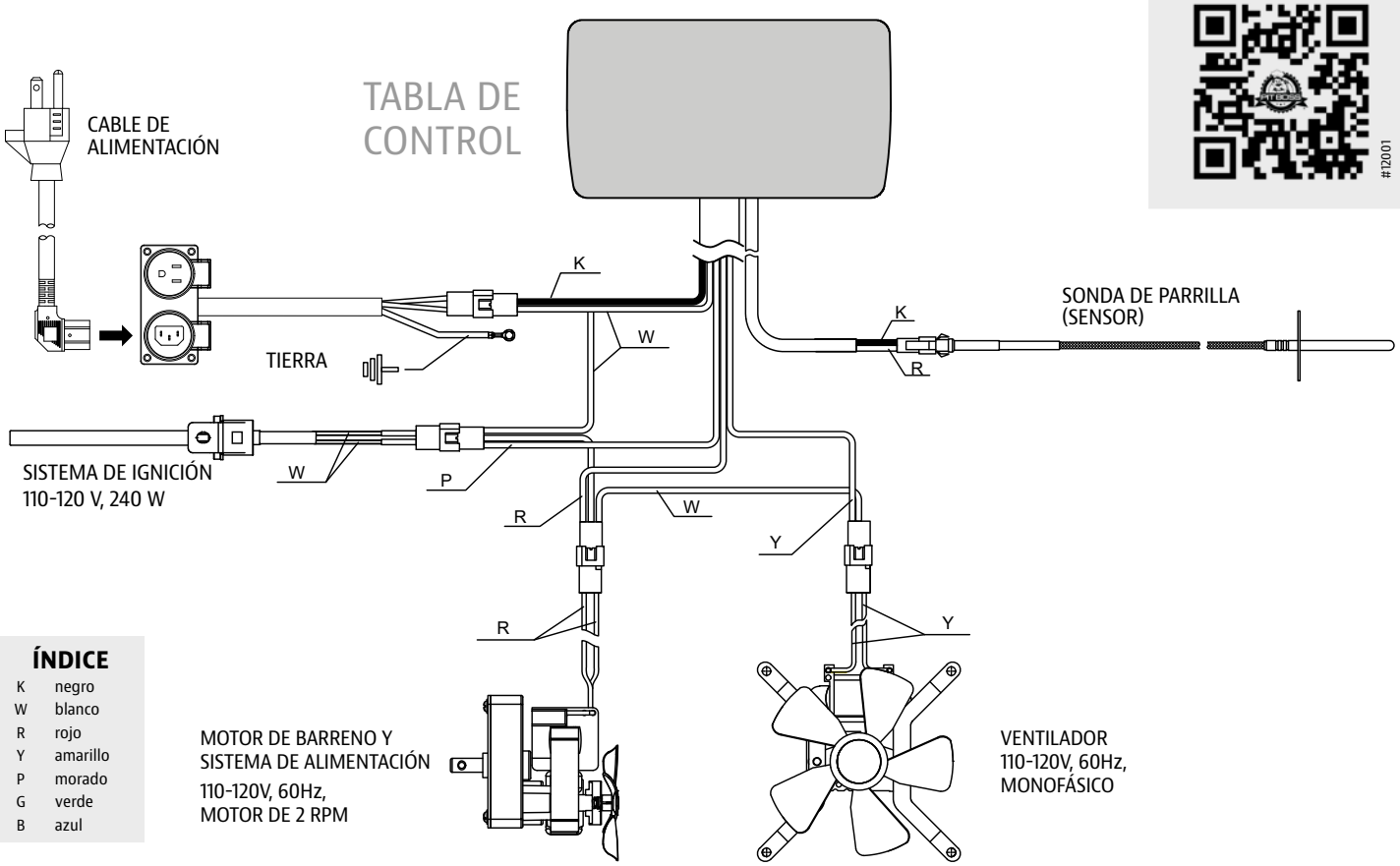
DIAGRAMA DE CABLEADO	
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	290W
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001



ÍNDICE

K	negro
W	blanco
R	rojo
Y	amarillo
P	morado
G	verde
B	azul

ESPAÑOL

CONSULTA LA TIENDA

Explore una variedad de accesorios para asar disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocción.

PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.
Esta garantía no se aplica:

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

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

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

REGISTRE SU PARRILLA

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

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

MODELO	**PB1600M**
NÚMERO DE SERIE	
FECHA DE COMPRA	Y Y Y Y M M D D
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	



ATENCIÓN AL CLIENTE

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


TELÉFONO


CHAT EN VIVO


APLICACIÓN

ESPAÑOL



©2024 DANSONS US, LLC.