© 2024 DANSONS US, LLC.

11111

PIT BOSS®



300522

Wi-Fi® + Bluetooth®

PB850M

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

ENGLISH

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

C US

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. Avoid moving the unit by its shelves this will damage the unit or cause injury.

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.

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

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

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

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or Burn Pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
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 carton 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 8
- Setting Up
- Connecting To The App
- Setting The Temperature
- Using The Meat Probes
- Auger Priming
- First Use (Burn Off)
- Regular Use
- Cooking & Hot Smoking
- Smoking at Low Temperatures
- Shut-down
- More Functions

Care & Maintenance 14
Troubleshooting 16
Warranty 19
- Terms & Conditions
- Register Your Grill
- Customer Care

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

SPECIFICATIONS	
MODEL	PB850M
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	1,491 X 866 X 1,185 MM / 58.7 X 34.1 X 46.7 IN
WEIGHT	79 KG / 174.2 LBS

ENGLISH



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

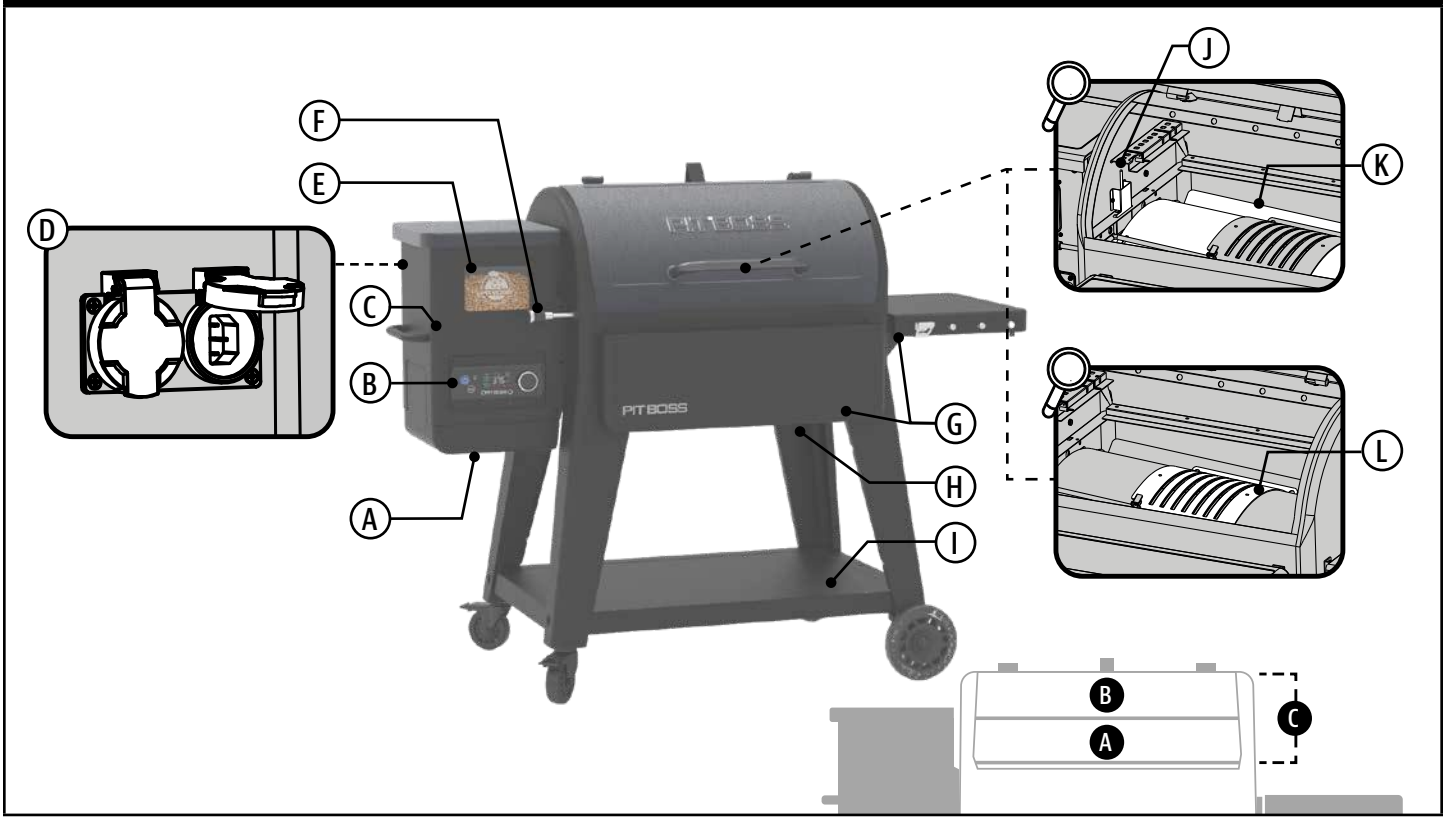
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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 variable speed fan, and adjustable 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, provides hooks for grilling tools, and a bottle opener.

H Grease Bucket
Captures the cooking grease from the grill to keep a clean, cooking area.

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

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

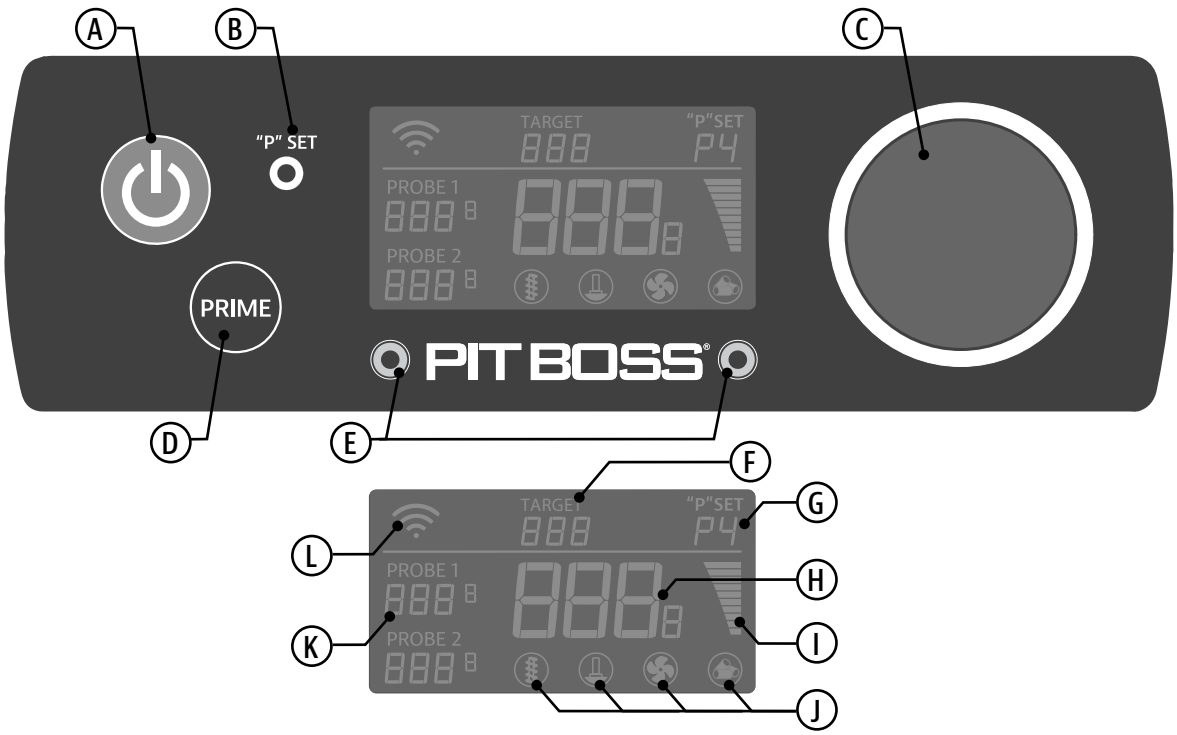
K Flame Broiler™ Main Plate
Sear and flame broil to your liking with direct flame over the burn pot. Brand dark lines into meat like your favorite steakhouse.

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

COOKING AREA

A	3,754 CM² / 581.9 IN²
B	2,260 CM² / 350.4 IN²
C	6,104 CM² / 932.3 IN²

CONTROL BOARD



ENGLISH

A Power Button
Press once to turn on. Press and hold for three seconds to turn off. Button will glow blue if unit is connected to a power source.

B "P" Set Button
Use this button when the Controller Knob is set to the lowest temperature setting. The "P" Setting directly controls the cycle rate of the auger feeding pellets to the burn pot.

C Controller Knob
Increase or decrease the temperature value. Push to activate a value change, rotate to select value, then push again to select/accept new value.

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

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

F TARGET Temperature
Displays the desired target temperature. This is the temperature that is selected by turning the Controller Knob.

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

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

I Fire Intensity Meter
Displays the Actual temperature intensity of the fire in the burn pot, changing from blue to red. The color changes when the desired Target temperature is adjusted.

J Operation Icons
A solid icon is visible when a component is in operation. When an icon is flashing, an error has occurred. See Troubleshooting for assistance.

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

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

HAVE A QUESTION?

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

#12001

OPERATION

SETTING UP

ENGLISH

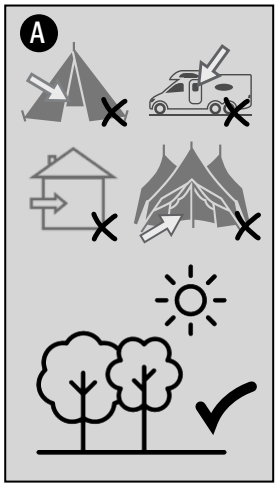
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

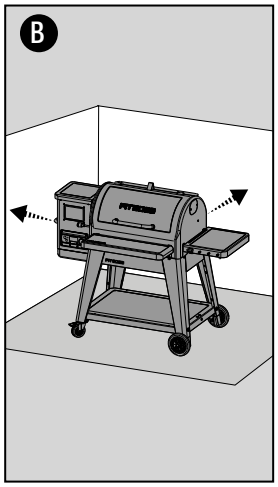
   All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

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.





CONNECTING TO THE APP

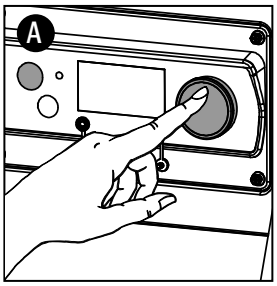
The app will allow you to control and monitor your smoker and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Pit Boss® mobile connectivity has to offer! Follow these instructions on how to connect your smoker to the Pit Boss® app with your Android™ or iOS® device:

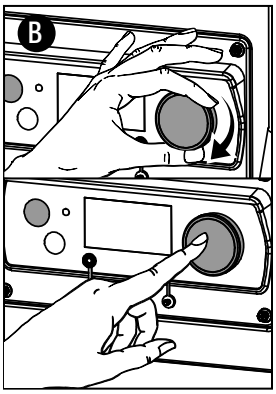
1. Download the Pit Boss® app. Open the app and allow Wi-Fi® to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® or Wi-Fi® range (9 m / 30 ft), the Pit Boss® app will automatically detect your smoker. Select your smoker model. If you do not see your smoker on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your smoker model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your smoker model in the devices menu.
4. From your grill menu, find your newly named smoker and select the grill controls at the bottom. This will show you the control screen for your unit.

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. 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. **(B)**





ENGLISH

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.

AUGER PRIMING

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
    - 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 may cause injury.
    - After approximately 30 seconds, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The silicon nitride igniter tip will get extremely hot and glow red. Do not touch the igniter to avoid burns.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
8. Press and hold the Prime Button until you see pellets drop from the auger into the burn pot. Now you can release the Prime Button.
9. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shutdown cycle and it is safe to unplug your grill.
10. Re-install the cooking components into the main barrel.
11. Your grill is now primed and ready to use! If this is the first use of the grill, proceed with a grill burn-off.

FIRST USE (BURN OFF)

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

1. Follow Regular Use instructions (below) to turn the unit on.
2. Turn the 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.

REGULAR USE

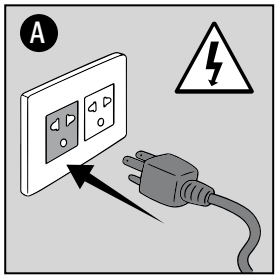
Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. As you become familiar with your grill, it is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

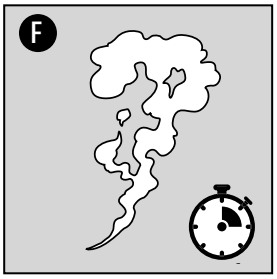
Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

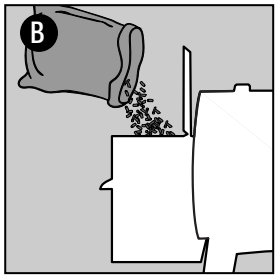
Follow these steps for regular use of your grill:

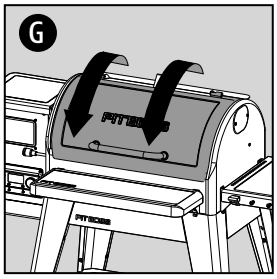
1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed. **(B)**
4. Check the buckle latch on the bottom of the main barrel to ensure it is fastened (locked) to secure the burn pot. **(C)**
5. Open the grill lid. **(D)**
6. Press the Power Button to turn the unit on **(E)**. This will activate the start-up cycle:
   - The auger feed system will begin to turn, and the fan will supply air to the burn pot.

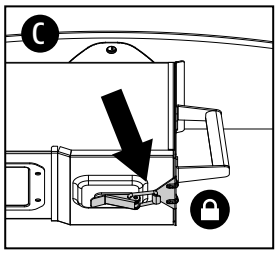
     The lid must remain open during the start-up cycle.
   - The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place **(F)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
7. Once the heavy, white smoke has dissipated,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

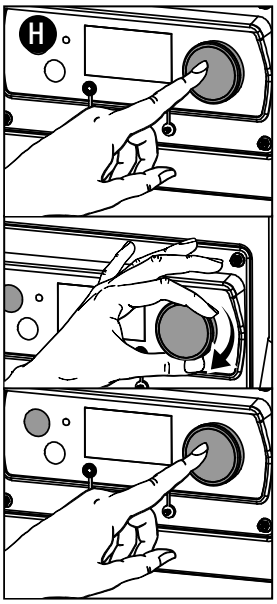


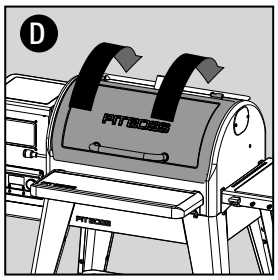


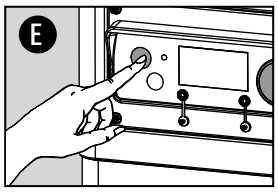












COOKING & HOT SMOKING

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!

SMOKING AT LOW TEMPERATURES

ENGLISH

Turning the Controller Knob to the lowest temperature setting (82°C / 180°F) and using the "P" set 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 valleys in temperature readings, but learning to use the "P" setting value based on your geographical location is highly advantageous.

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

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.

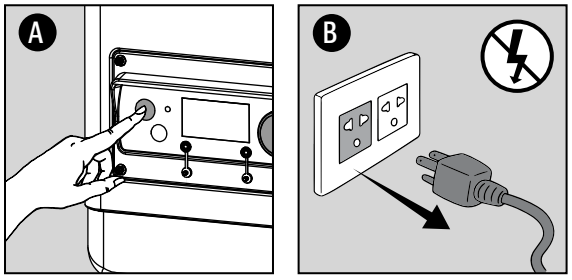
Lowering the P-setting to P-3, P-2, P-1, or P-0 will decrease the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A lower P-setting is used to compensate for cooler temperatures where the ambient outdoor temperature will reduce or weaken the intensity of heat produced inside the grill. Lowering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

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 cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.
2. Once the shut-down cycle is complete (fan turns off), unplug the power cord. **(B)**

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



ENGLISH

MORE FUNCTIONS

Switching Temperature Units

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

Meat Probe Tips

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

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

Prime for Quick Recovery

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

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

HAVE A QUESTION?

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

#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

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

CARE & MAINTENANCE

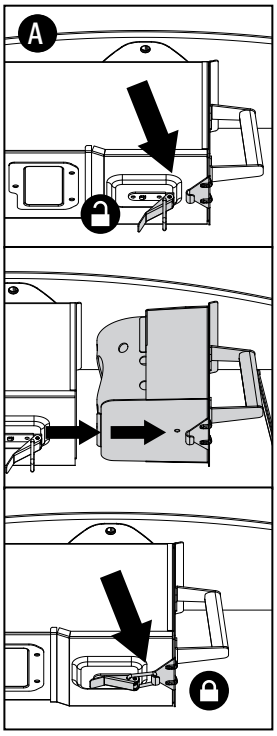
Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these tips to service your grill:

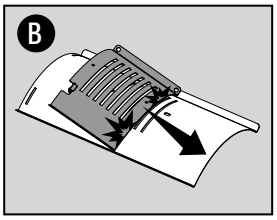
Grill Interior

- At the bottom of the grill barrel is an ash clean-out feature, giving you easy access to your burn pot. Cleaning it out will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. To empty, release the buckle latch on the ash box hook. While holding the handle, slide the ash box away from the buckle, then pull down to remove. Once emptied, replace the ash box into position by lifting it back into the bottom of the grill barrel, then sliding the ash box towards the buckle. Fasten the ash box hook with the buckle latch to secure. **(A)**

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

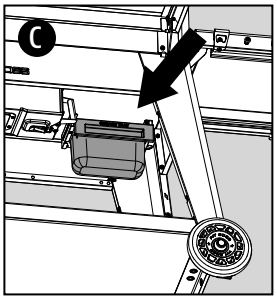
  IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the flame broiler components with aluminum foil.

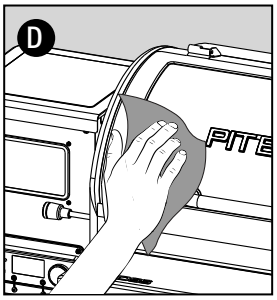




Grill Exterior

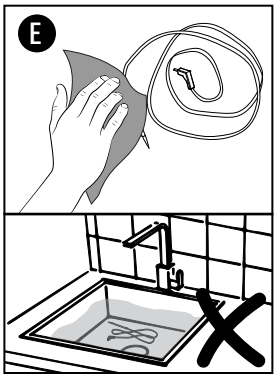
- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. **(C)**
- Wipe your grill down after each use **(D)**. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. All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

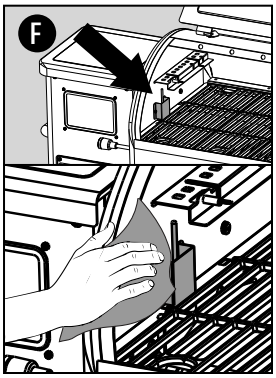




Probes

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





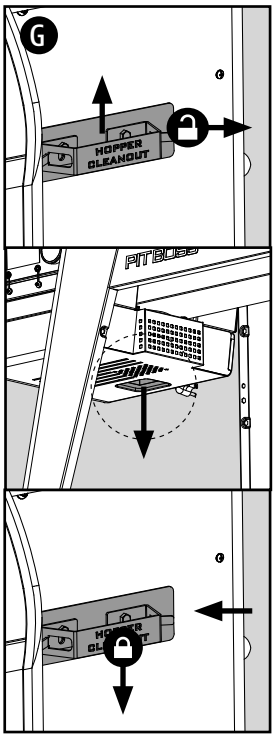
Hopper Assembly

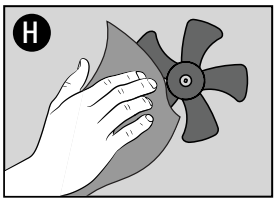
- The hopper includes a pellet clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, place a large bucket below the hopper to collect the wood pellets. Locate the hopper cleanout handle on the back of the hopper, and pull up and to the right to 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)**

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

- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.

- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the access panel has been removed, carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. Use warm soapy water to cut the soot and grease. This ensures airflow is clean and sufficient to the feed system. **(H)**





ENGLISH

GRILL CARE CHEAT SHEET

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

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.

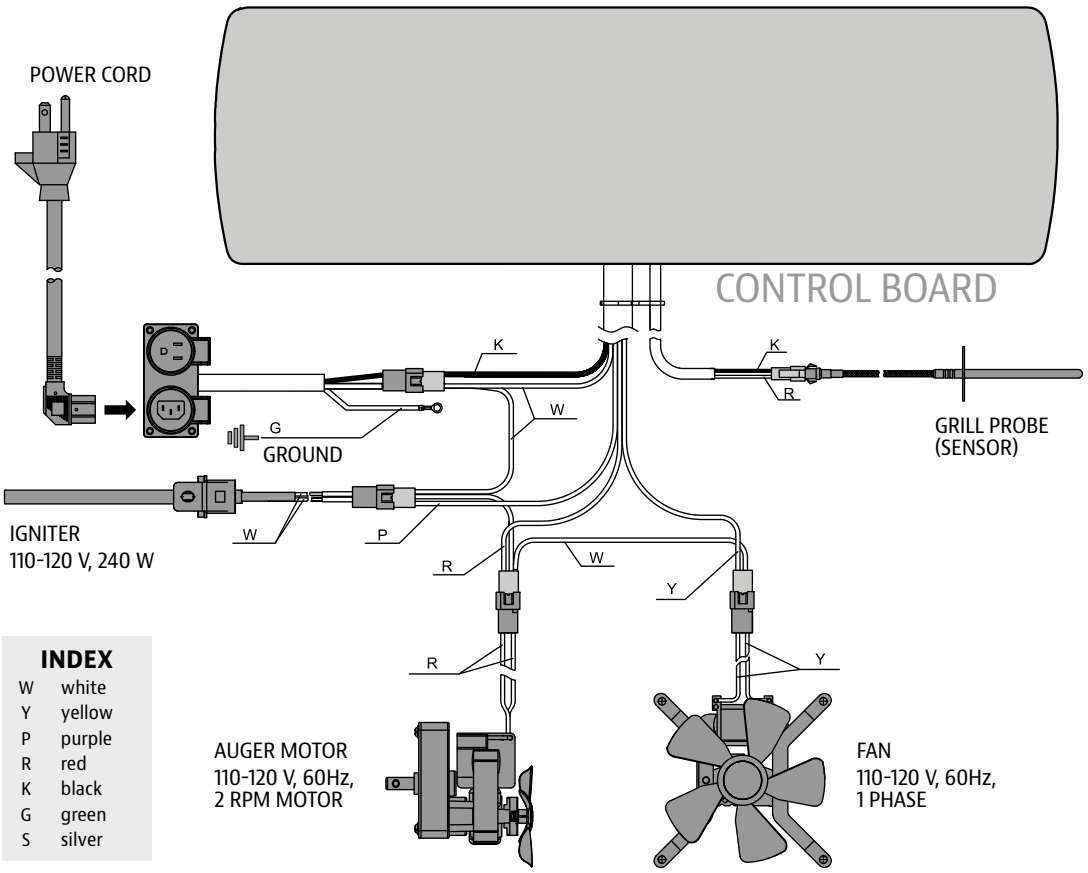
WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the grill for any inspection, maintenance, cleaning, or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

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 access panel. Press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release control board. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in burn pot will not light	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
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.
	Ash Box not installed properly	Check inside the grill barrel to verify placement of the removable Ash Box 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	Push the "P" SET button and increase the "P" setting.
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.
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" Error Code	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" Error Code	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
"ErL" Error Code	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.
"NoP" Error Code	Bad connection at connection port	Disconnect the meat probe from the connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Care for replacement part.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"Err" Error Code with flashing Auger Icon	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.
"Err" Error Code with flashing Igniter Icon	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.
"Err" Error Code with flashing Fan Icon	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.
"Err" Error Code with flashing Pellet Icon	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

W	white
Y	yellow
P	purple
R	red
K	black
G	green
S	silver

NEED HELP?

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

#12001

REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

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

- if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.
- to damages or defects from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips, or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the product do not affect its performance.
- if your product has not been installed, operated, cleaned, and maintained in strict accordance with the accompanied product manual. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling, or custom modifications.
- to rust or 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 is obliged to furnish 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) be found to be defective upon examination.

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

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	**PB850M**
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.





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. Évitez de déplacer l'appareil par ses étagères, cela endommagerait l'appareil ou provoquerait des blessures.

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.

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

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.

   Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité.

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie. Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques éloignés pendant l'utilisation.
7. N'élargissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
8. Le produit peut comporter des pièces ou des rebords coupants. Tout contact peut entraîner une blessure. Manipulez-les avec précaution.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres 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. 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.

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 **21**

Contenu de l'emballage **24**

Spécifications **24**

Connaître votre gril **25**

Tableau de contrôle **26**

Opération **27**

- 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
- Cuisson et fumage à chaud
- Fumage à basse température
- Arrêt
- Plus de fonctions

Entretien et maintenance **33**

Dépannage **35**

Garantie **38**

- 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
1	x	SONDES À VIANDE
1	x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1	x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PB850M
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	1 491 X 866 X 1 185 MM / 58,7 X 34,1 X 46,7 POUCES
POIDS	79 KG / 174,2 LIVRES



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

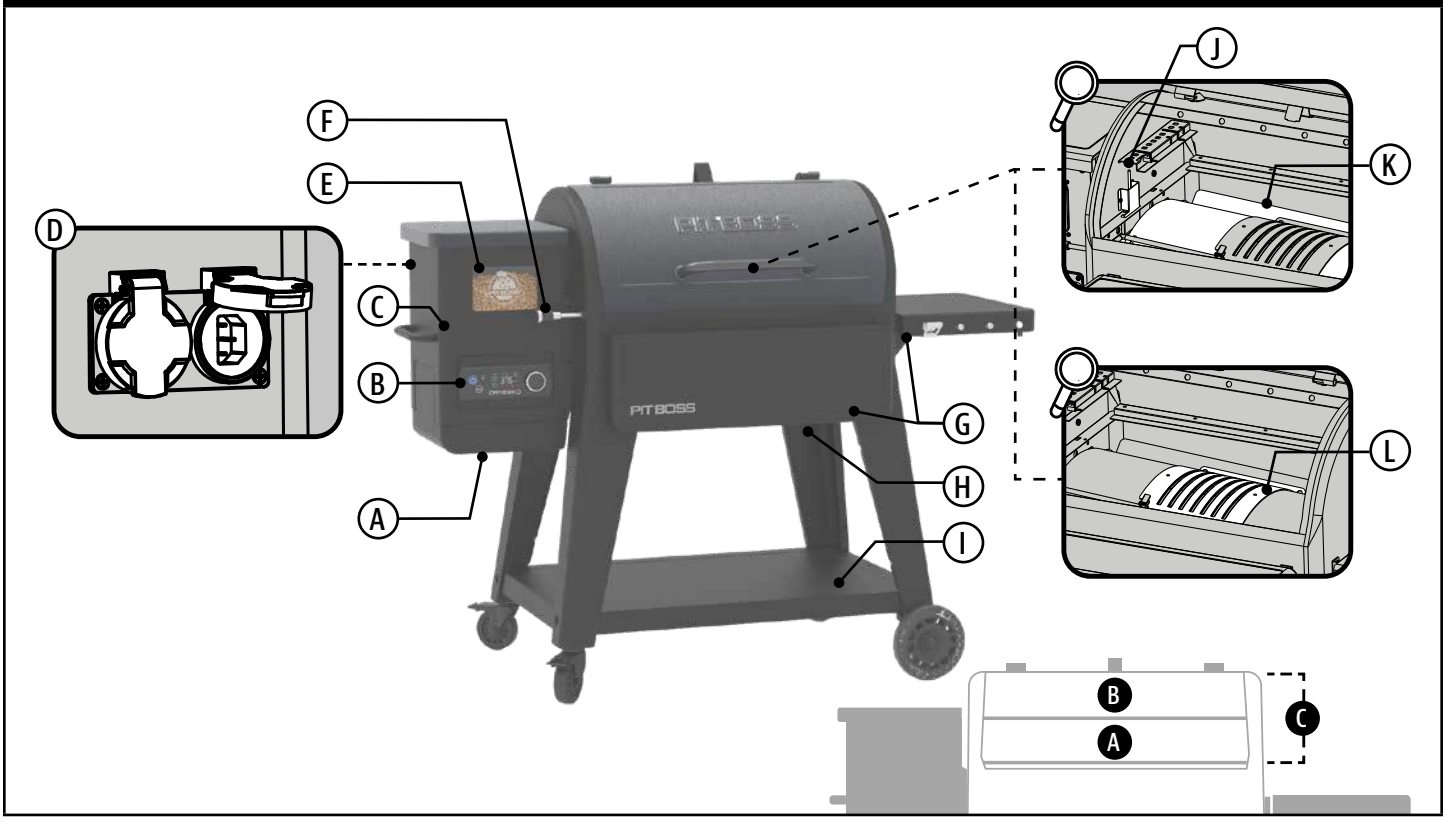
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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 à vitesse variable 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, fournissent des crochets pour les outils de grillade et un ouvre-bouteille.

H Seau à graisse
Récupérez la graisse de cuisson provenant du gril afin de maintenir la propreté de votre zone de cuisson.

I Chariot à fond ouvert
La conception robuste à chariot ouvert est parfaite pour garder les outils de barbecue et les assaisonnements hors de portée le sol.

J Sonde de gril (capteur)
Cette pièce verticale en acier inoxydable mesure la température interne de l'appareil. Réglez la température sur le panneau de commande, puis la sonde du gril lira la température interne de l'appareil et s'ajustera à la température de cuisson souhaitée.

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

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

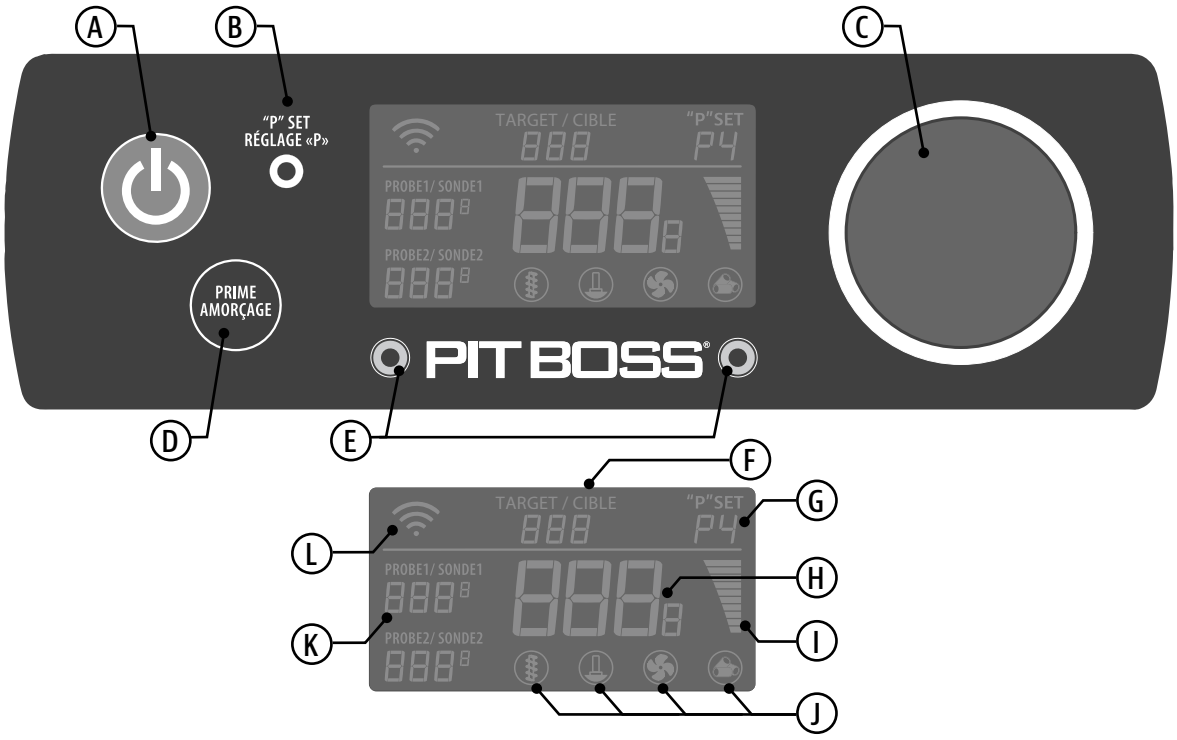


ZONE DE CUISSON

- **A** 3 754 CM² / 581,9 PO²
- **B** 2 260 CM² / 350,4 PO²
- **C** 6 104 CM² / 932,3 PO²

FRANÇAIS

TABLEAU DE CONTRÔLE



FRANÇAIS

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

B Bouton de réglage "P"
Utilisez ce bouton lorsque le bouton du contrôleur est réglé sur le réglage de température le plus bas. Le réglage « P » contrôle directement le taux de cycle de la tarière alimentant les granulés dans le pot de combustion.

C Bouton du contrôleur
Augmentez ou diminuez la valeur de la température. Appuyez pour activer un changement de valeur, tournez pour sélectionner une valeur, puis appuyez à nouveau pour sélectionner/accepter une nouvelle valeur.

D Bouton d'amorçage
Appuyez et maintenez enfoncé pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion. Adaptateurs secteur femelle et mâle à l'arrière.

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

F Température CIBLE
Affiche la température cible souhaitée. C'est la température qui est sélectionnée en tournant le bouton du contrôleur.

G Cycle de réglage "P"
Affiche le taux de cycle de consigne "P" choisi. Le taux de cycle est sélectionné en appuyant légèrement sur le bouton de réglage "P", en passant de P0 à P7.

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

I Compteur d'intensité d'incendie
Affiche l'intensité réelle de la température du feu dans le pot de combustion, passant du bleu au rouge. La couleur change lorsque la température cible souhaitée est ajustée.

J Icônes d'opération
Une icône solide est visible lorsqu'une pièce est en fonctionnement. Lorsqu'une icône clignote, une erreur s'est produite. Voir Dépannage pour obtenir de l'aide.

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

L 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.

AVEZ UNE QUESTION?

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

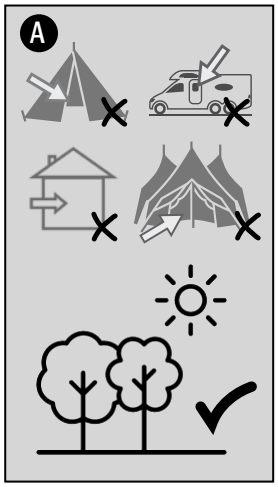
#12001

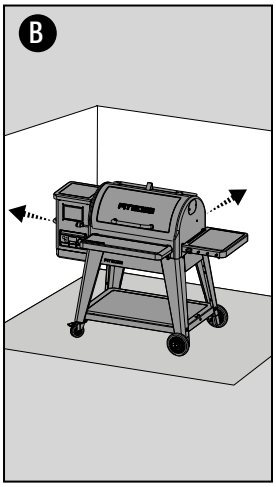
OPÉRATION

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.

CONNEXION À L'APPLICATION

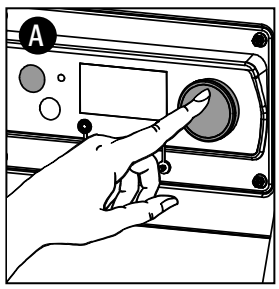
L'application vous permettra de contrôler et de surveiller les températures de votre fumoir et de vos sondes à viande depuis votre appareil mobile. Profitez des avantages de la connectivité mobile Pit Boss®! Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Pit Boss® avec votre appareil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

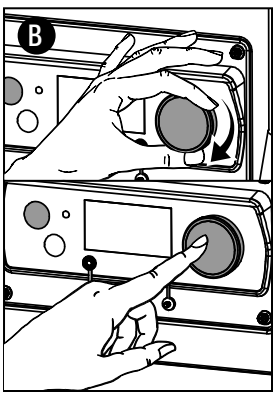
1. Téléchargez l'application Pit Boss®. Ouvrez l'application et autorisez Bluetooth® à être activé pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.
2. Si vous êtes à portée Bluetooth® (9 m / 30 pieds), l'application Pit Boss® détectera automatiquement votre appareil. Sélectionnez votre modèle de fumoir. Si vous ne voyez pas votre fumoir sur l'écran, assurez-vous que votre appareil est connecté à une source d'alimentation et qu'il est allumé.
3. Nommez votre modèle de fumoir (c.-à-d. My Smoker) dans l'application et sélectionnez «Connecter» en bas de l'écran. Cela enregistrera votre modèle de gril dans le menu des appareils.
4. Dans le menu des appareils, trouvez votre nouveau fumoir et sélectionnez les commandes du gril en bas. Cela vous montrera l'écran de contrôle de votre appareil.

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. 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. **(B)**





FRANÇAIS

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 à viande et ses fils évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le et mettez-le de côté pour garder une sonde à viande protégée et propre.

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. Retirez tous les éléments de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du gril à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
    - Assurez-vous d'entendre la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. NE placez pas vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela pourrait provoquer des blessures.
    - Après environ 30 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 en nitrure de silicium deviendra extrêmement chaude et brillera en rouge. Ne touchez pas l'allumeur pour éviter les brûlures.
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, éteignez le gril.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
8. Appuyez sur le bouton d'amorçage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton Prime.
9. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez vous assurer que votre gril reste branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le gril a terminé le cycle d'arrêt et vous pouvez débrancher votre gril en toute sécurité.
10. Réinstallez les composants de cuisson dans le baril principal.
11. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à l'emploi! S'il s'agit de la première utilisation du gril, procédez à un brûlage du gril.

PREMIÈRE UTILISATION (COMBUSTION INITIALE)

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

1. Suivez les instructions d'utilisation régulière 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

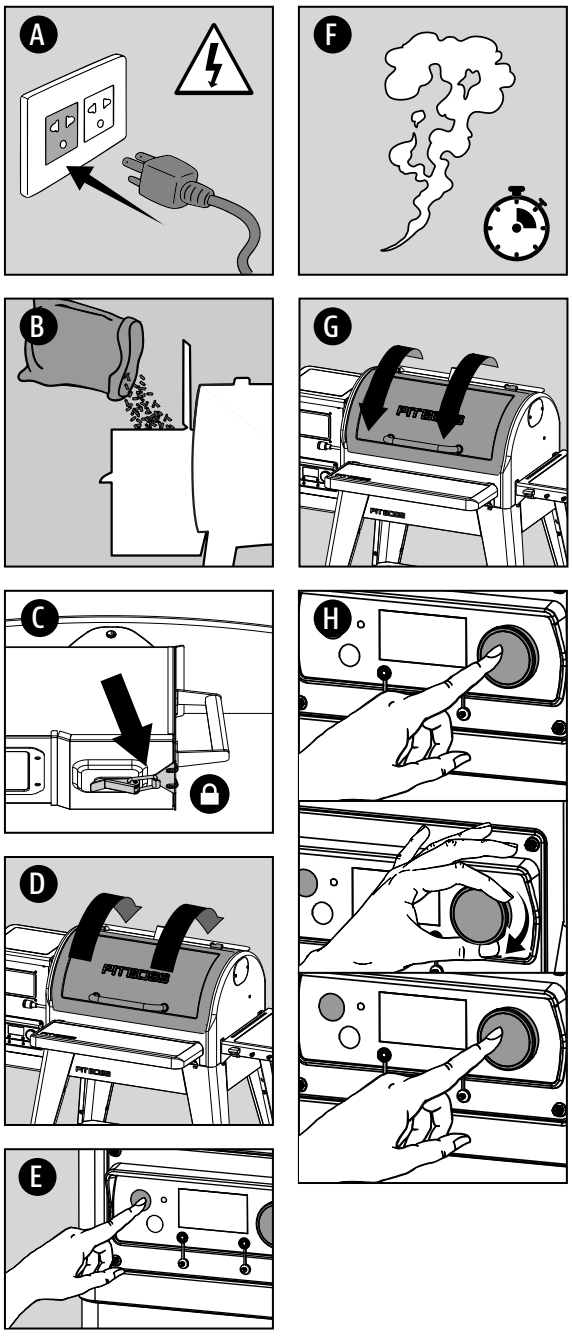
Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. 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 au bas du baril principal pour vous assurer qu'il est attaché (verrouillé) pour sécuriser le pot de combustion. **(C)**
5. Ouvrez le couvercle du gril. **(D)**
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil **(E)**. Cela activera le cycle de démarrage :
   - Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

     Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.
   - Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage **(F)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
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 cuisson à la température souhaitée. Une fois la température cuisson souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur encore puis commencez à griller! **(H)**



FRANÇAIS

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

FUMAGE À BASSE TEMPÉRATURE

Tourner le bouton du contrôleur au réglage de température le plus bas (82 °C / 180 °F) et utiliser la valeur de réglage P permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des granulés qui alimentent le pot de combustion. En contrôlant la valeur de réglage P, l'utilisateur peut infuser plus de saveur de fumée dans ses aliments à basse température de cuisson. 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, les relevés de température peuvent présenter des pics et des creux plus élevés, mais il est très avantageux d'apprendre à utiliser la valeur de réglage « P » en fonction de votre situation géographique.

IMPORTANT : N'appuyez pas trop fort sur le bouton de réglage P car cela pourrait l'endommager. Seule une légère poussée est nécessaire.

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.

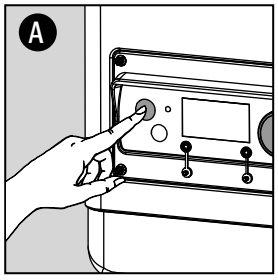
Abaisser le réglage P à P-3, P-2, P-1 ou P-0 diminuera le temps de pause entre chaque chargement de granulés dans le pot de combustion. Un réglage P inférieur est utilisé pour compenser les températures plus froides où la température extérieure ambiante réduira ou affaiblira l'intensité de la chaleur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

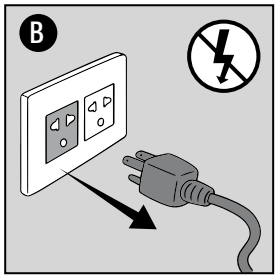
ARRÊT

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 commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de tarière cessera d'alimenter en carburant, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.
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.





PLUS DE FONCTIONS

Changement d'unités de température

1. Appuyez sur le bouton de réglage "P" et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes, et l'unité de température passera de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C).
2. Répétez l'opération pour revenir en Fahrenheit (°F).

Conseils de sonde à viande

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

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

Amorçage pour une récupération rapide

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

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



AVEZ UNE QUESTION?

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

#12001



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

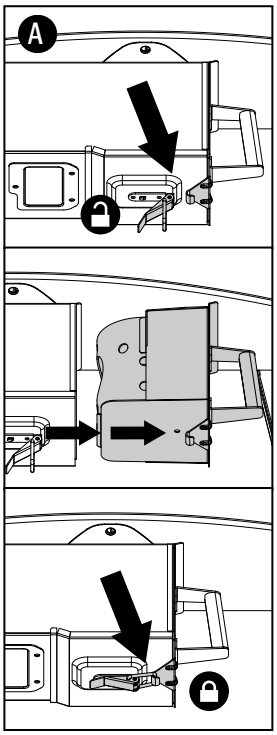
Toute unité Pit Boss® vous offrira de nombreuses années de service savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils pour entretenir votre gril :

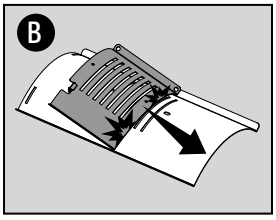
Intérieur du gril

- Au bas du corps du gril se trouve une fonction de nettoyage des cendres, vous permettant d'accéder facilement à votre pot de combustion. Le nettoyer assurera un bon allumage et évitera toute accumulation de débris ou de cendres. Pour vider, relâchez le loquet de la boucle sur le crochet du cendrier. Tout en tenant la poignée, faites glisser le cendrier loin de la boucle, puis tirez vers le bas pour le retirer. Une fois vidé, remettez le cendrier en place en le soulevant dans le fond du baril du gril, puis en faisant glisser le cendrier vers la boucle. Fixez le crochet du cendrier avec le loquet à boucle pour le fixer. **(A)**

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

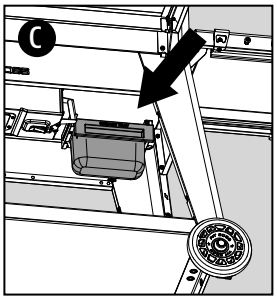
  IMPORTANT : En raison de la chaleur élevée, ne couvrez pas les composants du gril à flamme avec du papier d'aluminium.

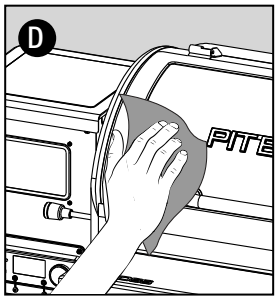




Extérieur du gril

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

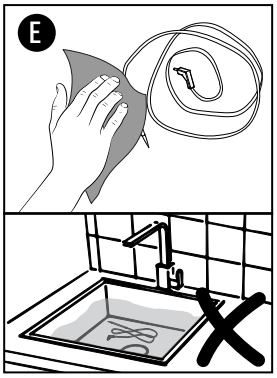


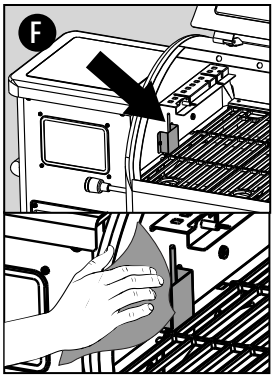


FRANÇAIS

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)**
- 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.

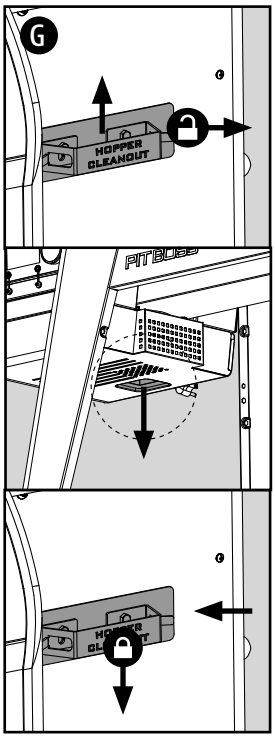


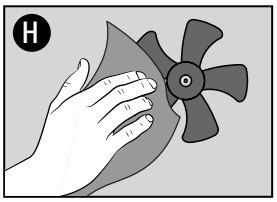


Assemblage de la trémie

- 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)**

  REMARQUE : Utilisez une brosse à long manche ou un aspirateur d'atelier pour éliminer l'excès de granulés, de sciure de bois et de débris pour un nettoyage complet à travers le tamis de la trémie.
- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de votre système de vis sans fin si votre gril ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois que le panneau d'accès de la trémie est retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation. **(H).**





FRANÇAIS

AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

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

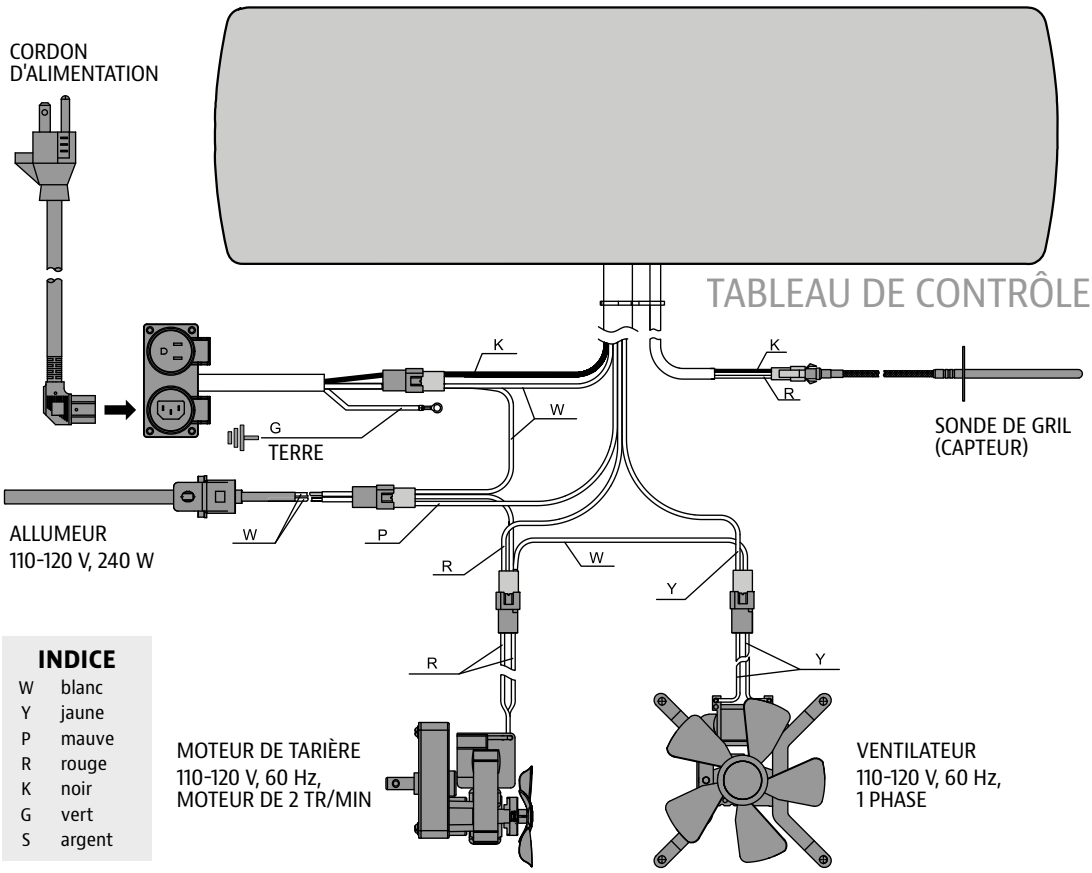
AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

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 le panneau d'accès. Appuyez sur les languettes en plastique qui maintiennent le tableau de commande en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le tableau de commande. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
Le 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.
	Le cendrier n'est pas installé correctement	Vérifiez à l'intérieur du baril du gril pour vérifier que le placement de la boîte à cendres amovible sous le baril 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 chaude	Le réglage "P" est trop bas	Appuyez sur le bouton de réglage "P" et augmentez le réglage "P".
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.
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.
Code d'erreur ErH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation 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.
Code d'erreur 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.
Code d'erreur 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.
Code d'erreur NoP	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde thermique du port de connexion sur le tableau de commande et reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde à viande est fermement connecté. Vérifiez les signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si l'échec persiste, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	La sonde à viande est endommagée	Vérifiez s'il y a des signes de dommages sur les fils de la sonde à viande. S'il est endommagé, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur Err avec l'icône de tarière clignotant	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.
Code d'erreur Err avec l'icône de l'allumeur clignotant	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.
Code d'erreur Err avec l'icône du ventilateur clignotant	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.
Code d'erreur Err avec l'icône de granulés clignotant	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 %.



INDICE

W	blanc
Y	jaune
P	mauve
R	rouge
K	noir
G	vert
S	argent

BESOIN D'AIDE?

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

#12001

FRANÇAIS

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	**PB850M**
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

C SP® US

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. Evite mover la unidad por sus estantes ya que esto dañará la unidad o provocará lesiones.

4. Se recomienda usar manoplas o guantes resistentes al calor para asar cuando opere la parrilla. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta de barbacoa ni nada inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa.

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

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

   Este aparato no se recomienda para niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión directa o instrucción de una persona responsable de su seguridad.

6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.
7. No agrande los orificios del encendedor ni los quemadores. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar un riesgo de incendio y daños corporales y anulará la garantía.
8. El producto puede tener bordes afilados o puntas. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera 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 18,6-20,4 MJ/kg (8000-8770 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 **40**

Contenidos del paquete **43**

Especificaciones **43**

Conociendo su parrilla **44**

Tabla de control **45**

Operación **46**

- Configuración
- Conectarse a la aplicación
- Ajuste de la temperatura
- Uso de las sondas para carne
- Cebado de barrena
- Primer uso (quemado)
- Uso regular
- Cocinar y ahumar en caliente
- Ahumado a baja temperaturas
- Cerrar
- Más funciones

Cuidado y mantenimiento **52**

Solución de problemas **54**

Garantía **57**

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

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

ESPECIFICACIONES	
MODELO	PB850M
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	1,491 X 866 X 1,185 MM / 58.7 X 34.1 X 46.7 PULGADAS
PESO	79 KG / 174.2 LIBRAS

ESPAÑOL



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

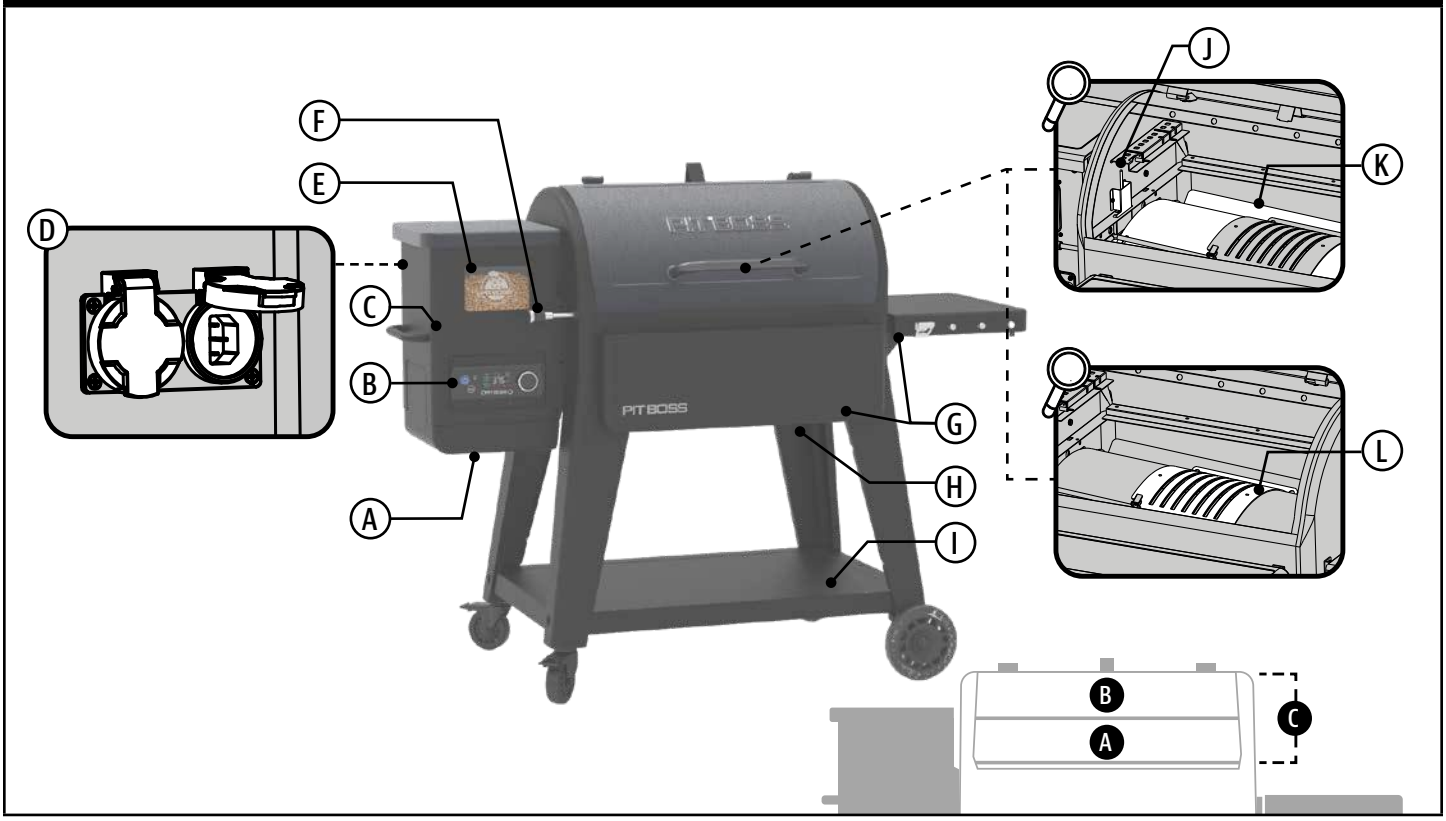
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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 de velocidad variable y la configuración ambiental ajustable.

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

D Tolva
Una tolva más grande para durar una sesión completa de fumar. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega. 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, proporcionan ganchos para herramientas para asar y un abridor de botellas.

H Cubo de grasa
Captura la grasa de cocción de la parrilla para mantener un área de cocción limpia.

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

J Sonda de parrilla (sensor)
Esta pieza vertical de acero inoxidable mide la temperatura interna de la unidad. Ajuste 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 de cocción deseada.

K 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.

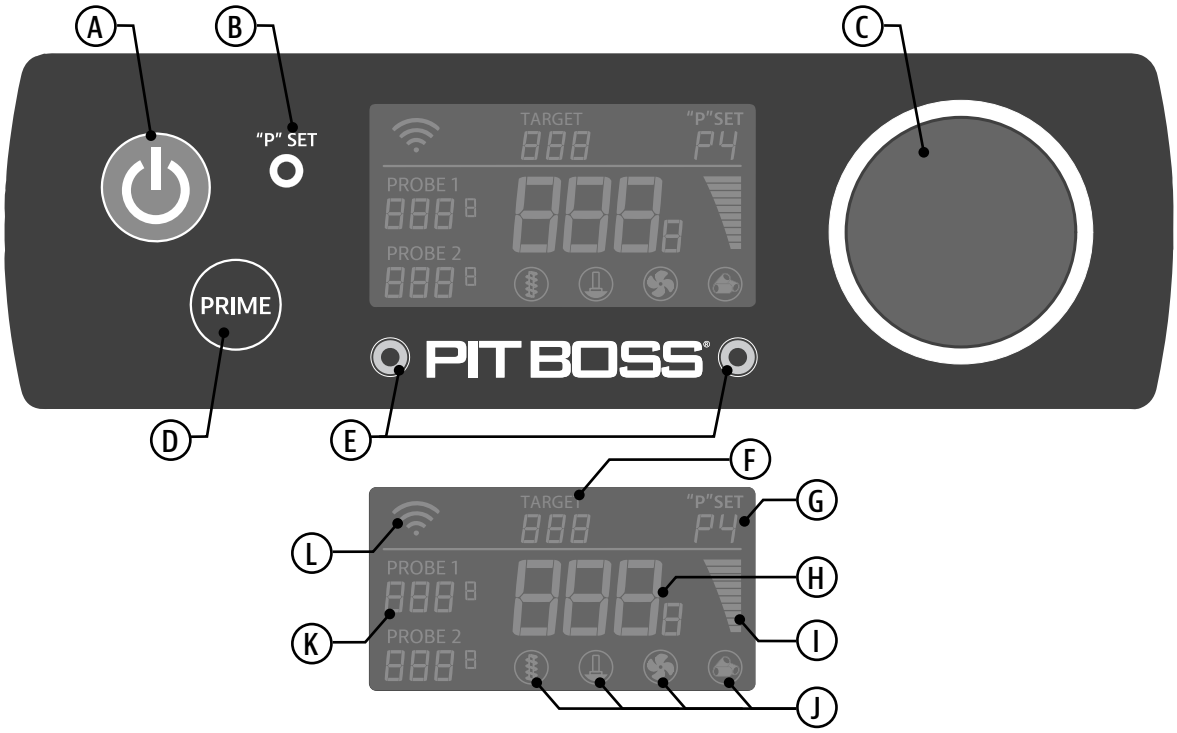
L Placa deslizante Flame Broiler™
El calor indirecto o la cocción por convección es posible cuando la placa deslizante cubre las ranuras de la placa principal. Infundir más sabor en grandes cortes de carne o alimentos delicados con calor indirecto.

ZONA DE COCINA

- **A** 3754 CM² / 581.9 PU²
- **B** 2260 CM² / 350.4 PU²
- **C** 6104 CM² / 932.3 PU²

ESPAÑOL

TABLA DE CONTROL



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

B Botón de configuración "P"
Use este botón cuando la perilla del controlador esté configurada en la configuración de temperatura más baja. La configuración "P" controla directamente la velocidad del ciclo de los gránulos de alimentación del sinfín al brasero.

C Perilla del controlador
Aumentar o disminuir el valor de la temperatura. Presione para activar un cambio de valor, gire para seleccionar el valor, luego presione nuevamente para seleccionar/aceptar el nuevo valor.

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

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

F Temperatura OBJETIVO
Muestra la temperatura objetivo deseada. Esta es la temperatura que se selecciona girando la perilla del controlador.

G Ciclo de configuración "P"
Muestra la tasa de ciclo establecida "P" elegida. La velocidad del ciclo se selecciona presionando ligeramente el botón de configuración "P", pasando de P0 a P7.

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

I Medidor de intensidad de fuego
Muestra la intensidad de la temperatura real del fuego en el brasero, cambiando de azul a rojo. El color cambia cuando se ajusta la temperatura objetivo deseada.

J Iconos de operación
Un icono sólido es visible cuando una pieza está en funcionamiento. Cuando un icono parpadea, se ha producido un error. Consulte Solución de problemas para obtener ayuda.

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

L 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.

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

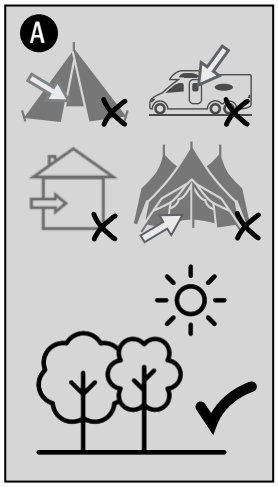
ESPAÑOL

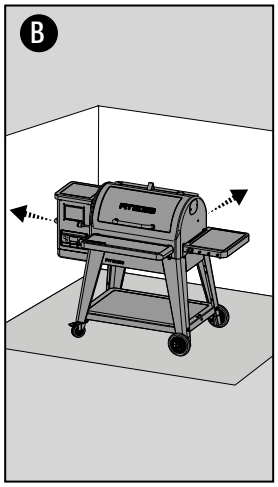
OPERACIÓN

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

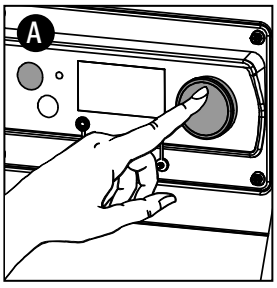
La aplicación le permitirá controlar y monitorear las temperaturas de su ahumador y sonda de carne desde su dispositivo móvil. ¡Disfrute de los beneficios que ofrece la conectividad móvil de Pit Boss®! Siga estas instrucciones sobre cómo conectar su ahumador a la aplicación Pit Boss® con su dispositivo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

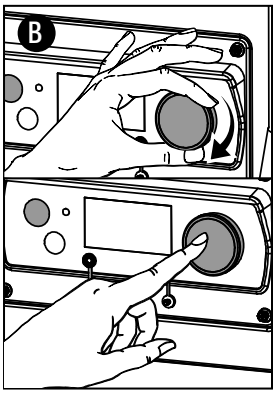
1. Descarga la aplicación Pit Boss®. Abra la aplicación y permita que se habilite Wi-Fi® para la configuración. Los nuevos usuarios deberán crear una cuenta y seguir las indicaciones para iniciar sesión.
2. Si se encuentra dentro del alcance de Bluetooth® o Wi-Fi® (9 m / 30 pies), la aplicación Pit Boss® detectará automáticamente a su fumador. Seleccione su modelo de fumador. Si no ve su ahumador en la pantalla, asegúrese de que su unidad esté conectada a una fuente de alimentación y encendida.
3. Asigne un nombre a su modelo de fumador (es decir, Mi fumador) en la aplicación y seleccione "Conectar" en la parte inferior de la pantalla. Esto guardará su modelo de fumador en el menú de dispositivos.
4. En el menú de la parrilla, busque el ahumador recién nombrado y seleccione los controles de la parrilla en la parte inferior. Esto le mostrará la pantalla de control de su unidad.

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. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. **(A)**
2. 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. **(B)**





ESPAÑOL

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 provocar daños en la sonda para carne. Cuando no esté en uso, desconéctelo y déjelo a un lado para mantener la sonda para carne protegida y limpia.

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. Retire todos los componentes de cocción del interior de la parrilla. Localice el brasero en la parte inferior de la parrilla de pellets.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
    - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque las manos o los dedos dentro del recipiente de combustión, ya que esto puede causar lesiones.
    - Después de aproximadamente 30 segundos, debería oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor de nitruro de silicio se calentará mucho y brillará en rojo. No toque el encendedor para evitar quemaduras.
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. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
8. Mantenga presionado el botón de cebado hasta que vea que los gránulos caen del sinfín al brasero. Ahora puede soltar el botón cebado.
9. Ahora puede apagar su parrilla. Asegúrese de permitir que su parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado y es seguro desenchufarla.
10. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal.
11. ¡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.

USO REGULAR

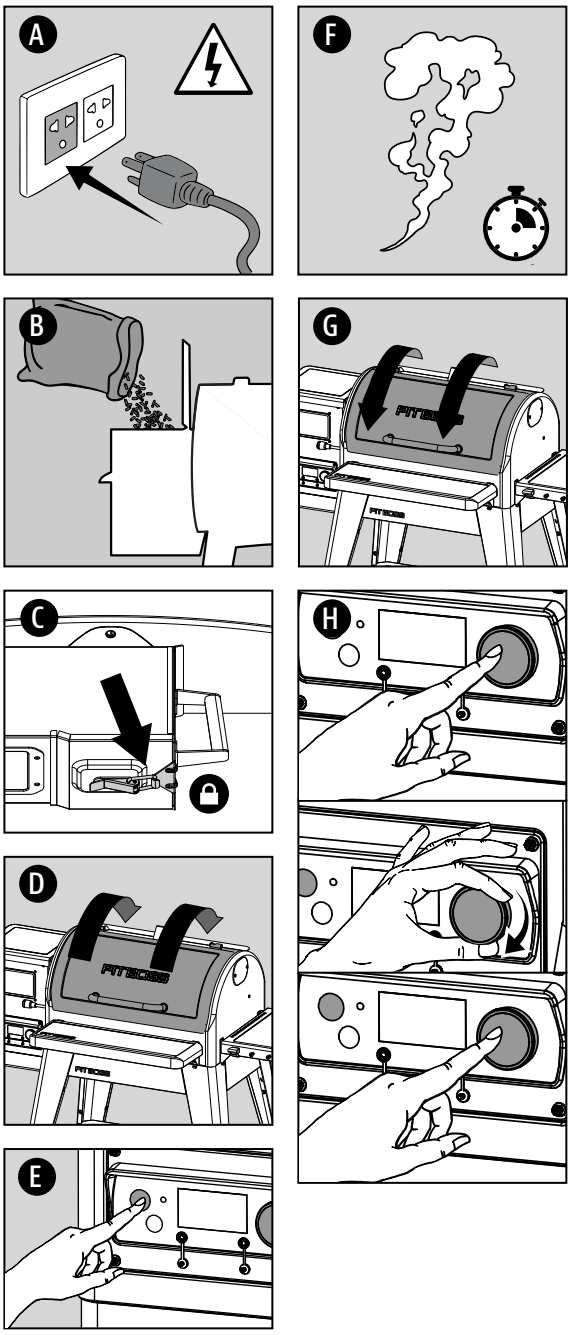
Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida 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. Verifique el pestillo de la hebilla en la parte inferior del barril principal para asegurarse de que esté sujeto (bloqueado) para asegurar el brasero. **(C)**
5. Abra la tapa de la parrilla. **(D)**
6. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Gire el selector de control de temperatura a HUMO **(E)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
   - El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero.

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



ESPAÑOL

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 COCCIÓN
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

AHUMADO A BAJA TEMPERATURAS

Al girar la perilla del controlador al ajuste de temperatura más bajo (82 °C/180 °F) y usar el valor de configuración "P", el usuario puede controlar directamente la velocidad del ciclo de los pellets que alimentan el brasero. Al controlar el valor de configuración "P", el usuario puede infundir más sabor ahumado en sus alimentos a una temperatura de cocción baja. 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" según su ubicación geográfica es muy ventajoso.

IMPORTANTE: No presione el botón "P" SET demasiado fuerte, ya que esto puede causar daños. Solo se necesita un ligero empujón.

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.

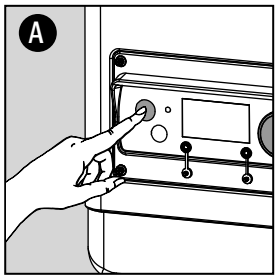
Bajar el ajuste P a P-3, P-2, P-1 o P-0 reducirá el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al brasero. Se usa un ajuste P más bajo para compensar las temperaturas más frías donde la temperatura ambiente exterior reducirá o debilitará la intensidad del calor producido dentro de la parrilla.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

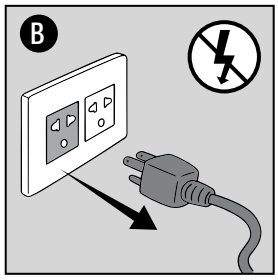
CERRAR

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





MÁS FUNCIONES

Unidades de temperatura de conmutación

1. Mantenga presionado el botón de configuración "P" durante dos segundos y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit (ºF) a Celsius (ºC).
2. Repita para volver a cambiar a Fahrenheit (ºF).

Consejos para la sonda de carne

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

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

Prime para una recuperación rápida

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

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

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#T2001

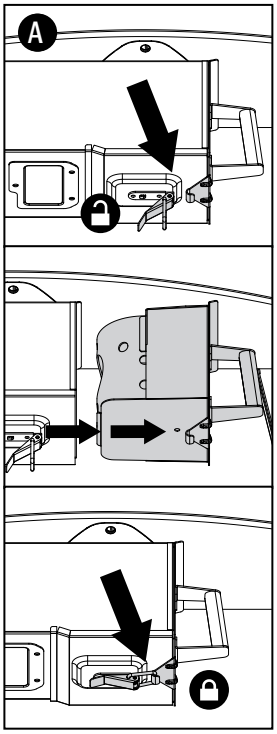
ESPAÑOL

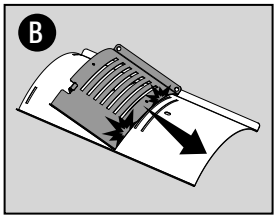


CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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



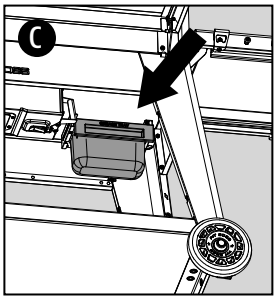


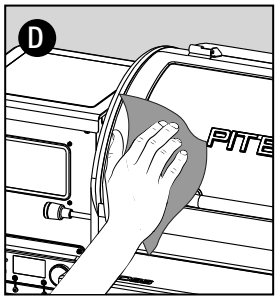
- En la parte inferior del barril de la parrilla hay una función de limpieza de cenizas, lo que le brinda fácil acceso a su brasero. Limpiarlo garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de escombros o cenizas. Para vaciar, suelte el pestillo de la hebilla en el gancho de la caja de cenizas. Mientras sostiene el asa, deslice el cenicero lejos de la hebilla, luego tire hacia abajo para quitarlo. Una vez vaciado, vuelva a colocar la caja de cenizas en su lugar levantándola hacia la parte inferior del cilindro de la parrilla y luego deslice la caja de cenizas hacia la hebilla. Sujete el gancho de la caja de cenizas con el pestillo de hebilla para asegurarlo. **(A)**

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

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

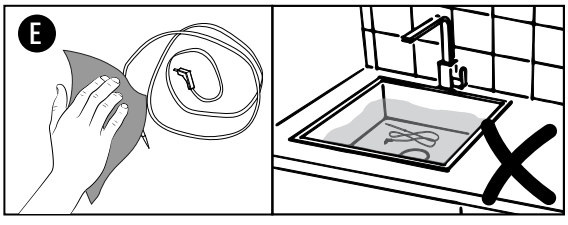
Superficies externas





- Revise su cubeta de grasa con frecuencia y 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.

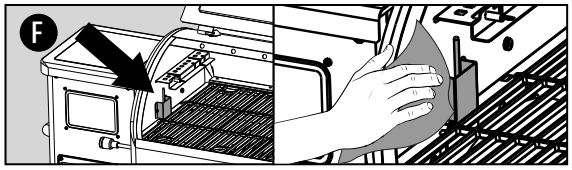
Sondas



- 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

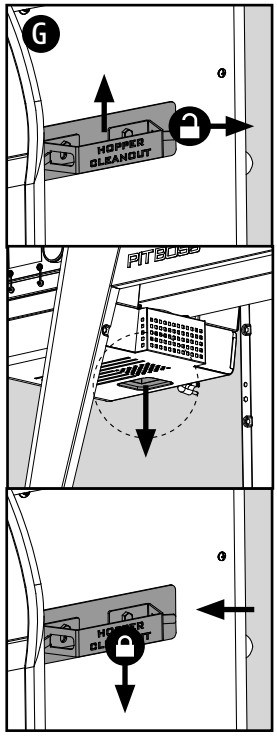
- Revise y limpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en la pared del lado izquierdo. **(F)**
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.

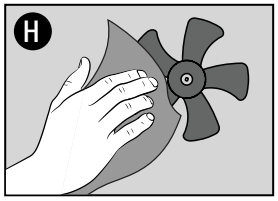


Conjunto de tolva

- 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)**

  NOTA: Use un cepillo de mango largo o una aspiradora de taller para eliminar el exceso de gránulos, aserrín y desechos para una limpieza completa a través de la rejilla de la tolva.
- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los gránulos del alimentador de espiral. Para ello solo tiene que hacer funcionar la barbacoa, con la tolva vacía, hasta que hayan salido todos los gránulos del tubo del alimentador de espiral.
- Revise y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la tolva. Una vez que se haya retirado el panel de acceso, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Use agua jabonosa tibia para cortar el hollín y la grasa. Esto asegura que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de alimentación. **(H)**





HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

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

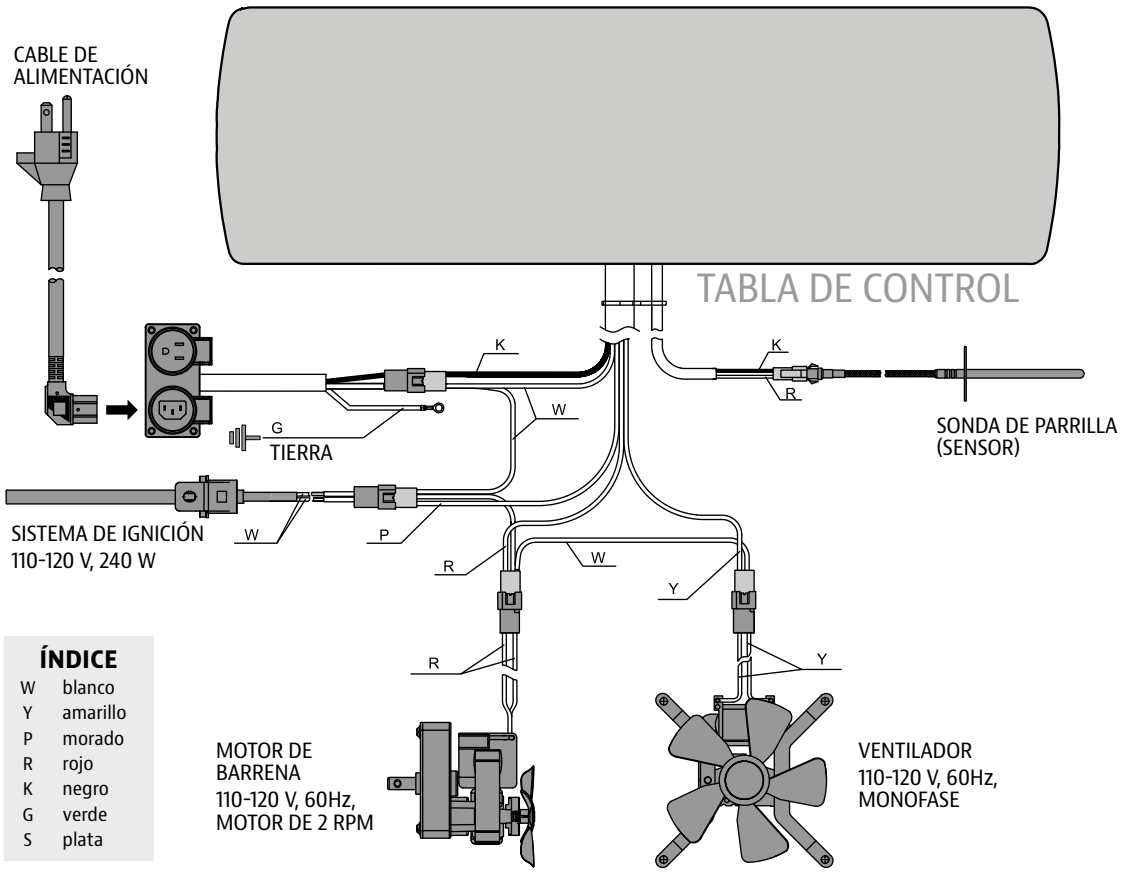
ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir la barbacoa para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

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	Extraiga el panel de acceso a la tolva. Empuje hacia dentro las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control y tire cuidadosamente del controlador situado dentro de la tolva para soltarlo. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	Tablero de control defectuoso	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	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.
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.
	Caja de cenizas no instalada correctamente	Revise el interior del barril de la parrilla para verificar que la colocación de la caja de cenizas removible debajo del barril 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 está demasiado caliente	El ajuste "P" es demasiado bajo	Presione el botón SET "P" y aumente la configuración "P".
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.
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.
Código de error "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.
Código de error "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.
Código de error "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.
Código de error "NoP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
Código de error "Err" con icono de la barrena parpadea	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.
Código de error "Err" con icono del encendedor parpadea	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.
Código de error "Err" con icono del ventilador parpadea	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.
Código de error "Err" con icono de pellets parpadea	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.



ÍNDICE

W	blanco
Y	amarillo
P	morado
R	rojo
K	negro
G	verde
S	plata

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

ESPAÑOL

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

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

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	**PB850M**
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

