



11053

PIT BOSS®



PHOENIX

PB22KNX

110-120V

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAFETY LISTING



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

DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
3. After a period of storage, or non-use, check the burn pot for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or chimney. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, hardwood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

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

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

4. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats. Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat, or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater or a furnace.
5. 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.
6. To prevent fingers, clothing, or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Care or an authorized dealer.

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

7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the vents clean and free from debris. Clean before use. Inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace when necessary. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
9. Parts of the barbecue may be very hot and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the grill will become very hot. Open the lid carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside. When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury. May emit hot embers while in use.

FIRE HAZARD: May emit hot embers while in use. Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

10. It is highly recommended that you use charcoal briquettes in your grill. Do not use coal in this product. Charcoal not included. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
11. Do not enlarge igniter holes or burn pot. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
12. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

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

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

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

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

CREOSOTE

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

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

CARBON MONOXIDE

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	5
Specifications	5
Getting To Know Your Grill	6
Control Board	7
Operation	8
<ul style="list-style-type: none"> Setting Up Setting The Temperature Using The Meat Probes Auger Priming First Use (Burn Off) Pellet Mode Charcoal Mode Hot Smoking Smoking at Low Temperatures Refuelling Briquettes Switching Cooking Modes Shut-down 	
Care & Maintenance	17
Troubleshooting	19
Warranty	22
<ul style="list-style-type: none"> Terms & Conditions Register Your Grill Customer Care 	

PACKAGE CONTENTS

1 x	GRILL & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
1 x	MEAT PROBE
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS

MODEL	PB22KNX
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	270W
FUEL TYPES	HARDWOOD PELLETS, CHARCOAL BRIQUETTES
PELLET FUEL CAPACITY	7.3 KG / 16 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	956 X 775 X 1,130 MM / 37.6 X 30.5 X 44.5 IN
WEIGHT	46.1 KG / 101.6 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

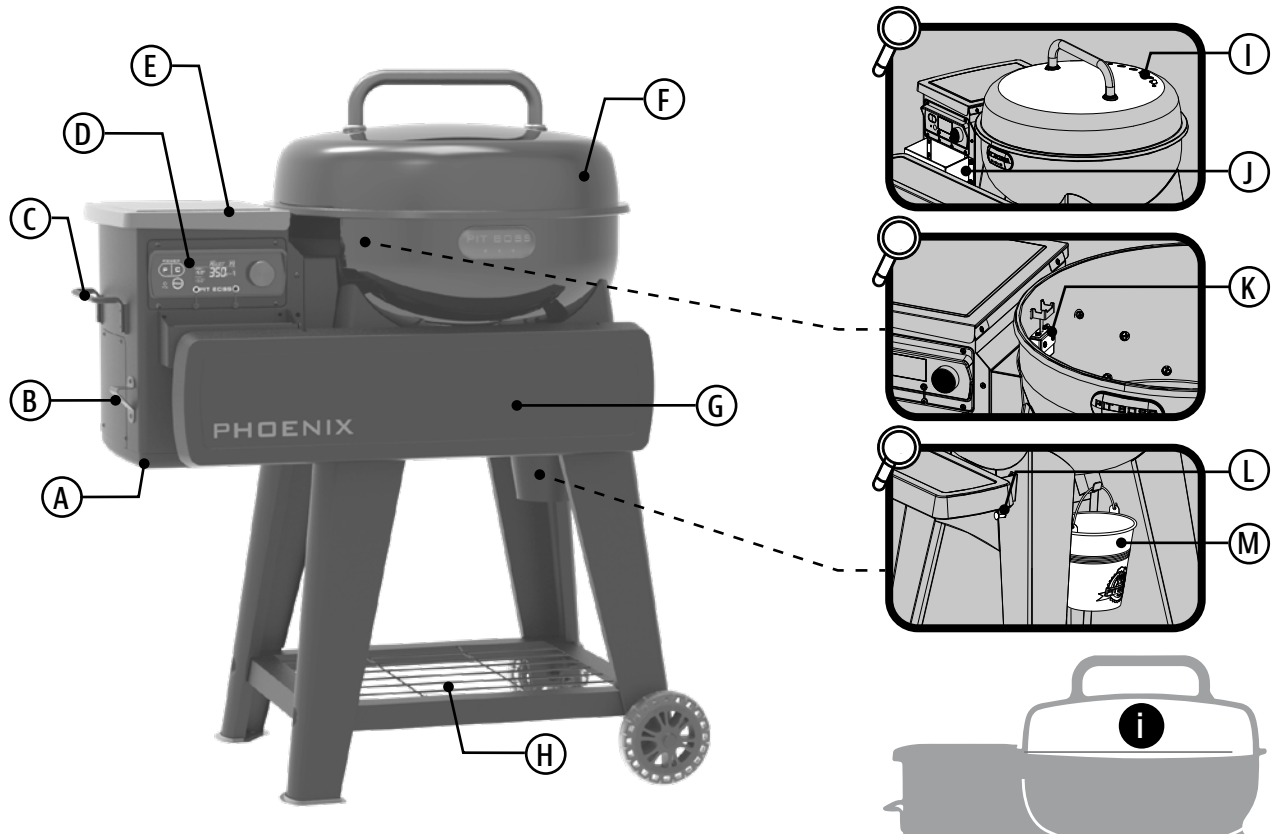
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



©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 Bottle Opener

Hold the bottle, lift to remove the cap. Once you get the hang of it, it is very simple.

C Hopper Handle

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

D Control Board

The control system that manages the feed rate of pellet fuel, the fan, and adjustable environment settings.

E Hopper

A bigger hopper to last a full smoking session. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added.

F Grill Lid

Cooking with the lid on or off will assist in temperature control of your grill. The hook on the underside to grill lid is to hang on the kettle body when the kettle lid is removed.

G Front Shelf

Convenient shelf adds ample space for food prep and provides space for resting grilling tools.

H Open Bottom Cart

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

I Grill Lid Damper

The damper holes on the grill lid allow for airflow control in the grilling chamber when the lid is on. Keep the damper wide open when cooking with pellets to allow for air exhaust. Lessen the damper opening when cooking at low temperatures.

J Spice Box

Convenient shelf adds ample space for keeping your spices and sauces nearby. Also a common place to store the meat probe(s) when not in use.

K Grill Probe (Sensor)

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

L Tool Hooks

Hidden under the edges of the front shelf, the two tool hooks are convenient for hanging tongs, a spatula or other useful grilling tools with loops.

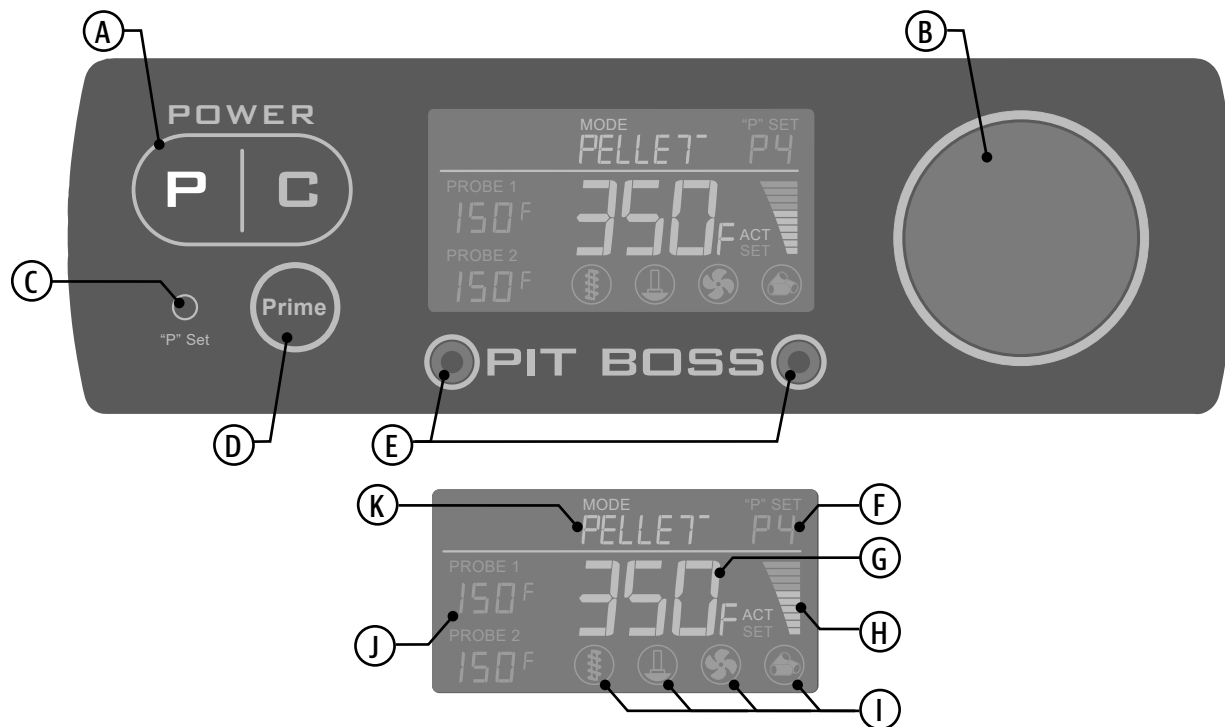
M Easy Access Grease Bucket

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

COOKING AREA

i 2,430 CM² / 376.6 IN²

CONTROL BOARD



A Power Button

Press and hold the P or C button for three seconds to power on the unit. Select the P side of the power button, or P button, for PELLET MODE. Select the C side of the power button, or C button, for CHARCOAL MODE. The P or C button will glow blue when selected. Press and hold the P or C button for three seconds to turn off.

B 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. Only active when in PELLET MODE.

C "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. Only active when in PELLET MODE.

Press and hold to change the temperature scale. Default is set to Fahrenheit (°F).

D Prime Button

Press and hold to activate an extra feed of pellets to the burn pot. Only active when in PELLET MODE.

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 "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.

G Temperature Readout

Displays the Actual (ACT) temperature from inside the unit. Readout is taken by the grill probe (sensor). Push the Controller Knob to activate a change to the desired target (SET) temperature. Turn the Controller Knob to select the target (SET) temperature, then push the Controller Knob to confirm/accept the chosen value. Readout will switch back to Actual (ACT) temperature.

H 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.

I 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.

J 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.

K Cooking Mode Readout

Displays the cooking mode selected upon powering on the unit. The mode reads PELLET or CHARCOAL. Cooking mode can be switched at low temperature, but modes cannot operate simultaneously.



HAVE A QUESTION?

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



#12001

OPERATION

SETTING UP

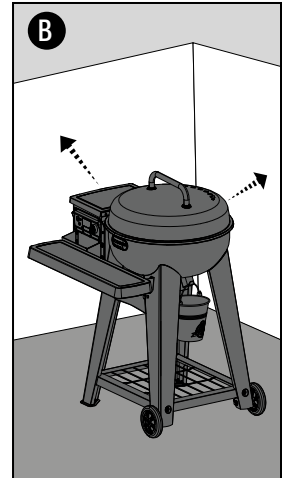
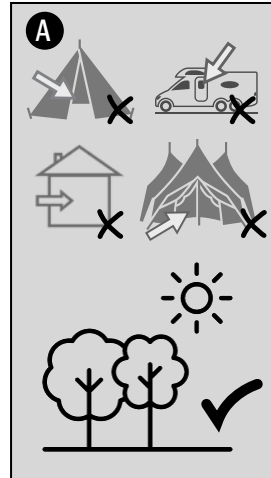
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 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.

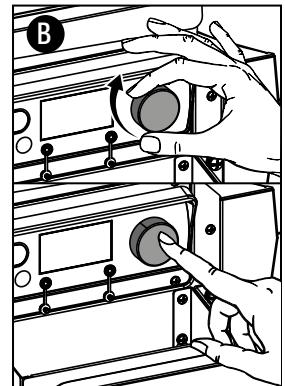
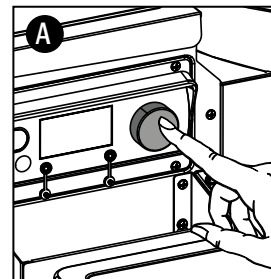
3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.



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 and adjust to the desired Target temperature. To adjust the desired Target temperature of the grill, follow the steps below:

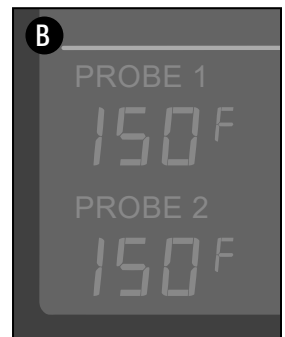
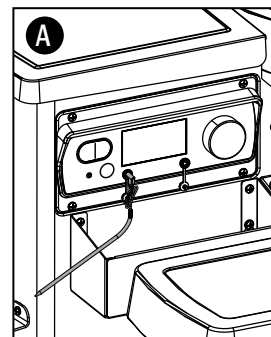
1. Press the Controller Knob. The Target temperature will blink to show it is active. **(A)**
2. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob. **(B)**



USING A MEAT PROBE

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.

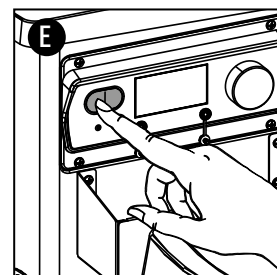
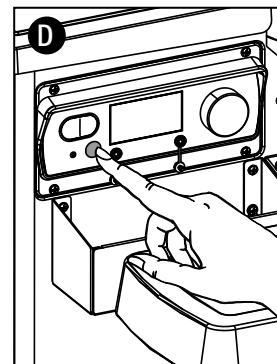
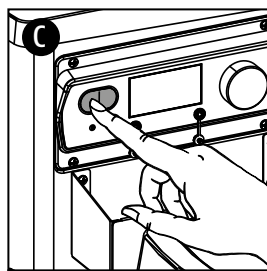
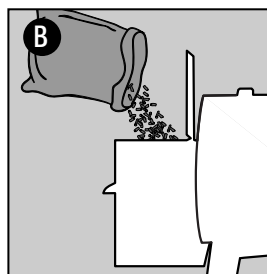
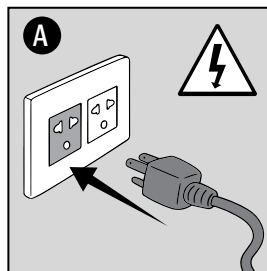
NOTE: Ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect and set aside to keep a meat probe protected and clean.



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 grill.
3. Plug the power cord into a power source. **(A)**
4. Press and hold the P side of the Power Button, or P button, for three seconds to turn the unit on in PELLET MODE. This will initiate the start-up cycle.
 - Listen for the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. Do not place your hands or fingers inside the burn pot, this can cause injury.
 - After approximately thirty seconds, you should begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip glows red and will get extremely hot and will burn. **Do not touch the igniter.**
5. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the P button for three seconds to turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets. **(B)**
7. Press and hold the P button for three seconds **(C)** to turn the unit on in PELLET MODE. This will initiate the start-up cycle again.
8. Press and hold the Prime Button **(D)** until you see pellets drop from the auger into the burn pot. Then you can release the Prime Button.
9. Press and hold the P button for three seconds **(E)** to turn the grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the shut-down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shut-down cycle and it is safe to unplug your grill.
10. Re-install the cooking components into the grill.
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.



ENGLISH

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 the PELLET MODE instructions to turn the unit on.
2. Turn the Controller Knob to any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes.
3. Follow shut-down instructions to turn the unit off, or continue use in PELLET MODE. See Switching Cooking Modes for instructions on how to switch to CHARCOAL MODE.

PELLET MODE

Smoking and grilling styles of cooking in PELLET MODE 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.

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 removed, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps when cooking in PELLET MODE:

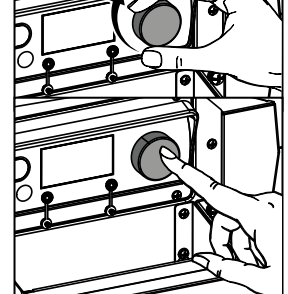
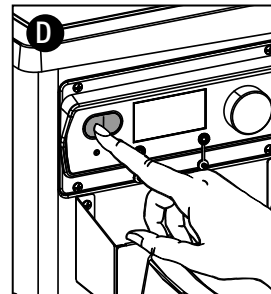
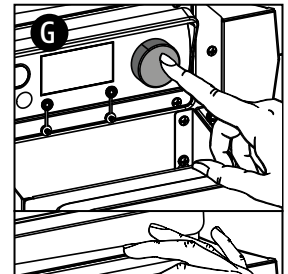
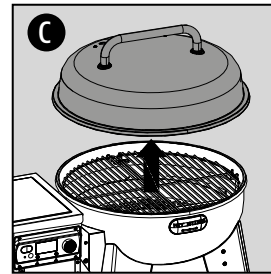
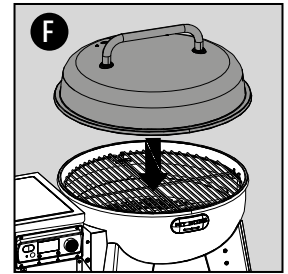
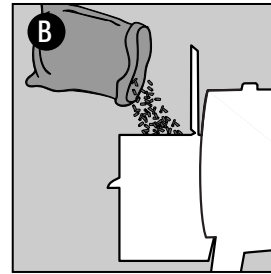
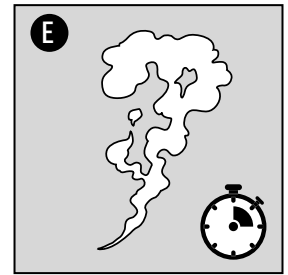
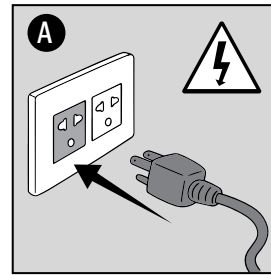
1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed. **(B)**
4. Remove the grill lid and hang on side. **(C)** All cooking components can remain in the grill.

IMPORTANT: The charcoal basket must stay in place during PELLET MODE. If not clean, we advise cleaning it first to avoid the fan blowing ash onto your food.

5. Press and hold the P Button for three seconds to turn the unit on in PELLET MODE **(D)**. This will activate the start-up cycle:
 - The auger feed system will begin to turn, and the fan will supply air to the burn pot.
 - The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place **(E)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.

NOTE: The grill lid must remain off during the start-up cycle.

6. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Replace the grill lid. **(F)**
7. Press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again and start grilling! **(G)**



Prime for Quick Recovery

Use the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the burn pot (more fuel to the fire) when needed, such as:

- Each time the grill lid is removed, resulting in a quicker heat recovery.
- When low smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. An extra feed of pellets will add a burst of smoky goodness!

CHARCOAL MODE

Cooking temperatures in CHARCOAL MODE are achieved and maintained by the control of airflow of the grill using the grill lid and damper. Opening the lid allows more oxygen to the fire, allowing the charcoal to burn very hot and create fiery embers. To cook at lower temperatures, reduce fuel quantity and keep the grill lid damper open only a small distance, allowing for minimal airflow.

To ensure the grill performs correctly, proper maintenance and clean out of the grill body (interior) is essential. If the grill is not achieving the desired temperature, check to ensure that there is proper airflow to the fuel in the charcoal basket. The grill can run efficiently as long as there is sufficient fuel, proper airflow, and the cooking components are clean.

Follow these steps when cooking in CHARCOAL MODE:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Remove the grill lid and hang on side. Remove the cooking grate, the charcoal basket and the flame tamer from the grill body. **(B)**

IMPORTANT: The flame tamer must be removed to be able to cook in CHARCOAL MODE.

4. Replace the charcoal basket into the grill body. Place one to two layers of charcoal briquettes into the charcoal basket. Be mindful that the fire from the burn pot will ignite the charcoal from the center of the charcoal basket **(C)**. Replace the cooking grate into the grill body.

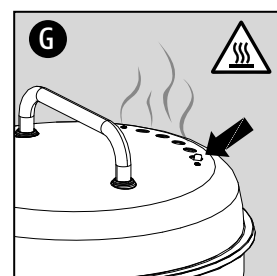
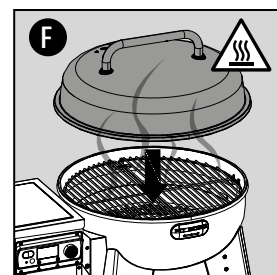
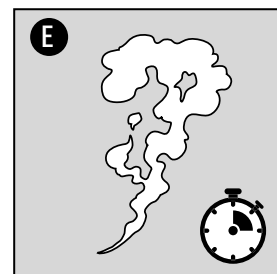
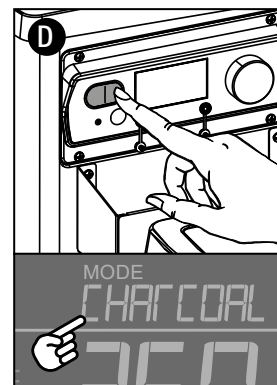
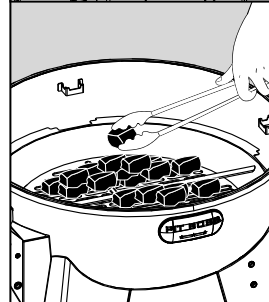
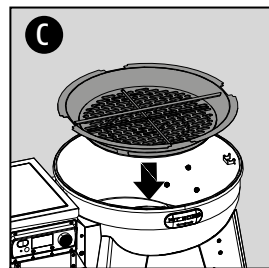
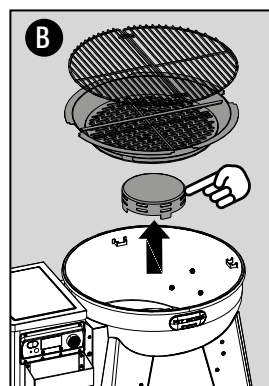
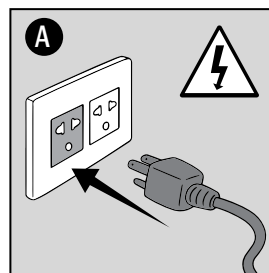
CAUTION: Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or re-lighting.

5. Press and hold the C Button for three seconds to turn the unit on in CHARCOAL MODE **(D)**. Let the grill do the start-up cycle, and this will establish a strong fire in the burn pot.
6. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is finished **(E)**. The fan will automatically turn off once its cycle is complete.
7. After a few minutes, the fire will have lit the charcoal briquettes in the charcoal basket. The flames will subside and the edges of the charcoal will turn gray. Replace the grill lid **(F)**.

8. Monitor the temperature on the Controller. Continue to allow the grill to preheat and the charcoal to be coated with white ash, showing they are at max heat.

NOTE: It is recommended that you do not stoke or turn the charcoal once they are alight. This allows the charcoal to burn more uniformly and efficiently.

9. After preheating is complete, you are ready to begin cooking! Add more fuel, or adjust the grill lid and adjust the damper **(G)** to reach your desired temperature range.



Empty the Ashes

The ashes from the charcoal basket should be emptied after every use. This will ensure proper airflow through the charcoal basket and avoid any hard build-up of debris.

When switching cooking modes, we recommend emptying and brushing out the charcoal basket to avoid any excess ash from flying into your food.

HOT SMOKING

Higher cooking temperatures result in a shorter cooking time, locking in less smoke flavor. The form of cooking known as hot smoking refers to longer cooking times and at lower temperatures (also known as low and slow), but results in more natural flavor on your prepared foods. Smoking foods with wood pellets will turn light-colored meats and poultry pink, whereas it will add a band of pink to darker cuts of meat. The band of pink (after smoking) is referred to as a smoke ring and is highly prized by outdoor chefs. Smoking with charcoal offers a different smoky flavor, which some chefs describe as deeper and richer. There are many different flavor profiles to try.

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

Follow our guide of smoking different proteins. It is important to note that it is not possible to tell if a meat cut is done by simply looking at it. Using a meat probe or a Pit Boss® Meat Thermometer is the best way to determine the internal temperature of the foods you are cooking.

Helpful tips:

- Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F, so best to prepare for a smoking session with a cold, or very cold, selection of foods before placing them inside the grill.
- Leave open space between the foods for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time. Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for softer items like fish and cheese. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Fattier meats with lots of connective tissue are best for long smoking sessions, as the fats renders, delivering juicy smoked sensations.
- Start with a small pork shoulder roast, which is inexpensive and more forgiving, then move on to larger cuts like brisket and ribs.
- Tenderloins and lean roasts require more attention, as the meat dries out faster. Ensure that there is additional fluid being added (sprayed onto your foods) during smoke sessions with less fatty meats. Liquids such as fruit juice, cider vinegar, wine, or beer can offer a subtle but flavorful impact to your meat cuts.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent flare-ups.

MEAT TYPE	FINISHED INTERNAL TEMP
-----------	------------------------

POULTRY

Turkey (whole)	74°C / 165°F
Chicken (whole)	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	74°C / 165°F
Small Game Birds	74°C / 165°F
Duck	74°C / 165°F

PORK

Ham (whole)	71°C / 160°F
Roast	74°C / 165°F
Tenderloin	82°C / 180°F
Spare Ribs	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	88°C / 190°F
Butt (Shoulder)	90-98°C / 195-210°F

BEEF

Prime Rib	57°C / 135°F
Tenderloin	60°C / 140°F
Roast	63°C / 145°F
Spare Ribs	79°C / 175°F
Brisket	90-98°C / 195-210°F

WILD GAME

Tenderloin	74°C / 165°F
Roast	74°C / 165°F

SEAFOOD

Fillets	63°C / 145°F
Salmon (whole)	63°C / 145°F
Lobster	63°C / 145°F



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

SMOKING AT LOW TEMPERATURES

When the grill temperature is set by the user, the feed rate of pellets is automatically adjusted by the Control Board, minimizing temperature fluctuations. By turning the Controller Knob to the lowest temperature setting (82°C / 180°F), this activates the P-Setting values and allows the user to cook at a low temperature but also infuse more smoke flavor into their food. There would, however, be some temperature fluctuation as more smoke is on demand.

Follow these steps:

1. Follow PELLET MODE instructions to turn on the unit. Let the grill do the start-up cycle. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is finished. The start-up cycle will establish a strong fire in the burn pot.
2. Next, press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to 82°C / 180°F, activating the P-Setting values. This will activate the auger cycle timer to create more smoke (with less/minimal heat).
 - P-Setting values are only adjustable when the Target temperature is set to 82°C / 180°F.
3. Once you are satisfied with your extra infusion of smoke or would like to switch back, press the Controller Knob and set the Target temperature at a higher value.

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. Adjust the P-setting value based on your ambient (outdoor) temperature. Default value is P4.







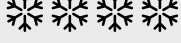
- If your ambient climate is warmer, raise the P-setting to increase the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A higher setting is used in warmer or hot environments that want to hot smoke but the ambient outdoor temperature would amplify the cooking temperature inside the grill.

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

- If your ambient climate is cooler, lower the P-setting to increase the frequency of pellets feeding to the burn pot. A lower 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.

TIP: Lowering the P-setting can also minimize temperature swings in varying outdoor weather conditions.

AUGER CYCLE RATE (IN SECONDS)

P-SETTING	ON	OFF
P7 	18	150
P6 	18	140
P5 	18	130
P4	18	115
P3 	18	100
P2 	18	85
P1 	18	70
P0 	18	55

REFUELLING BRIQUETTES

If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a larger cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal briquettes to the charcoal basket during the cook.

IMPORTANT! When adding more fuel, take note that the grill will be very hot, and serious injury may occur. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times.

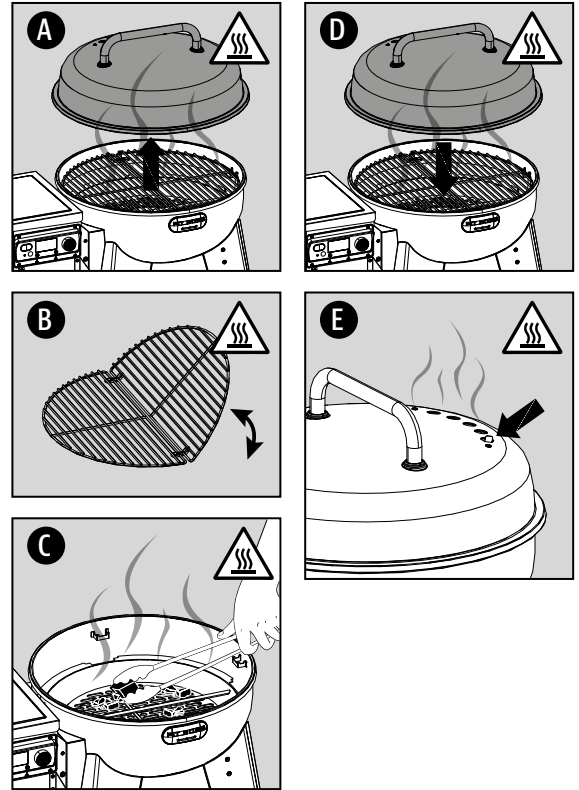
Follow these steps to safely add more fuel when in CHARCOAL MODE:

1. Remove the grill lid. **(A)**
2. Partially open the cooking grate from the grill body to expose the burning briquettes in the charcoal basket **(B)**.
3. Using long-handled tongs, add a fresh supply of briquettes to the lit charcoal. **(C)**
 - Do not spread the briquettes all over the charcoal basket, but rather pile the fresh charcoal atop the burning embers that are lit. This will allow the new briquettes to light.
4. Close the cooking grate and replace the grill lid. **(D)**
5. Open the grill lid damper wide to promote maximum airflow to the fresh charcoal **(E)**.

NOTE: The temperature may decrease slightly due to the fresh fuel added, but will increase quickly once the fresh charcoal catches fire.

6. Once the fresh charcoal is lit, adjust the damper as needed and continue use.

IMPORTANT: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Also, do not attempt to add fire starter into a fire that is already burning or onto a hot charcoal basket. This may cause injury.



GET TOOLS OF THE TRADE

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



HAVE A QUESTION?

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



#1Z001

SWITCHING COOKING MODES

Once you understand the use of both PELLET and CHARCOAL cooking modes, you can begin cooking using both methods in your grill. It is a time honored tradition by restaurant and outdoor chefs to use various cooking techniques — infusing, searing, then finishing with heat — and using your grill is no different.

PELLET MODE to CHARCOAL MODE

IMPORTANT: When switching cooking modes in your grill, take note that the grill and its components will be very hot, and serious injury may occur. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times.

1. Press the C Button to switch the unit into CHARCOAL MODE (A). The grill will take a temperature reading:
 - If the Controller readout is under 176°C / 350°F, the grill will restart the start-up cycle and this will establish a strong fire in the burn pot.
 - If the Controller readout is over 176°C / 350°F, the charcoal briquettes will be able to ignite with the existing fire in the burn pot (no start-up cycle needed).

2. Remove the grill lid and hang on side. Remove the cooking grate, the charcoal basket and the flame tamer from the grill body. (B)

IMPORTANT: The flame tamer must be removed to be able to cook in CHARCOAL MODE.

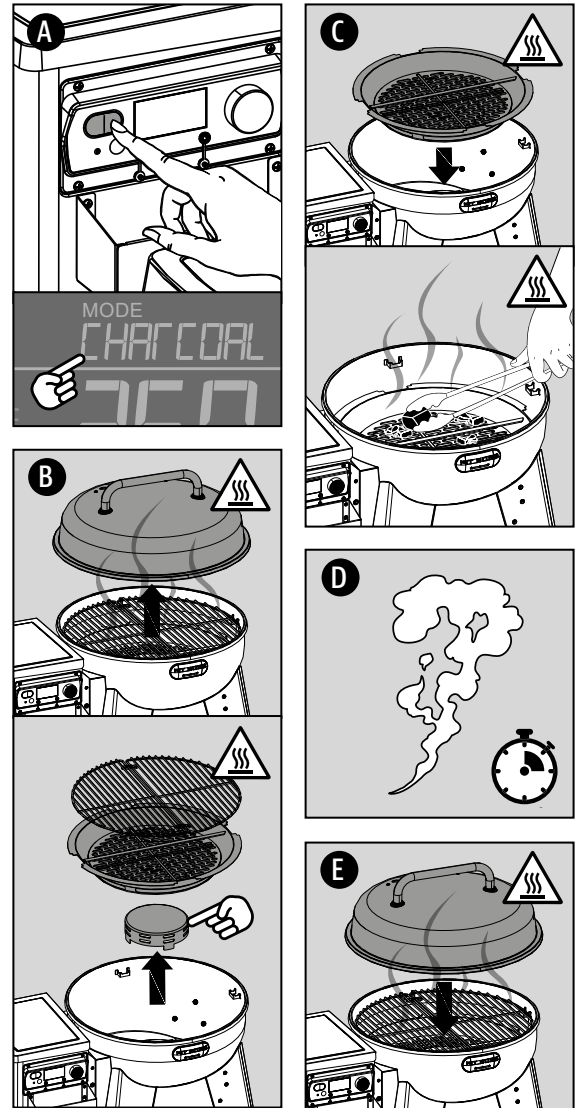
3. Replace the charcoal basket into the grill body. Place one to two layers of charcoal briquettes into the charcoal basket. Be mindful that the fire from the burn pot will ignite the charcoal from the center of the charcoal basket (C). Replace the cooking grate into the grill body.

CAUTION: Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or re-lighting.

4. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is finished (D). The fan will automatically turn off once its cycle is complete.
5. After a few minutes, the fire will have lit the charcoal briquettes in the charcoal basket. The flames will subside and the edges of the charcoal will turn gray. Replace the grill lid (E).
6. Monitor the temperature on the Controller. Continue to allow the grill to preheat and the charcoal to be coated with white ash, showing they are at max heat.

NOTE: It is recommended that you do not stoke or turn the charcoal once they are alight. This allows the charcoal to burn more uniformly and efficiently.

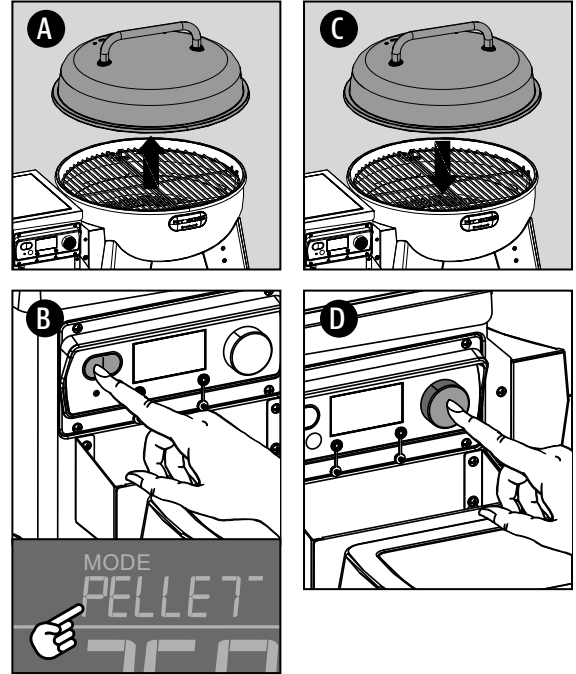
7. After preheating is complete, you are ready to begin cooking! Add more fuel, or adjust the grill lid and adjust the damper to reach your desired temperature range.



CHARCOAL MODE to PELLET MODE

IMPORTANT: Your grill should be cool to the touch and the cooking components should all be cleaned before moving into PELLET MODE. The grill will need to have the flame tamer back in place over the burn pot, as well as a clean charcoal basket. First, remove the grill grate, then carefully remove the charcoal basket of ash. Best practice is to brush out the grill body of any excess ash before you begin your cook in PELLET MODE, as the fan will blow it around and it will stick to your food. Once the flame tamer, charcoal basket and grill grate are in place, you can continue with use.

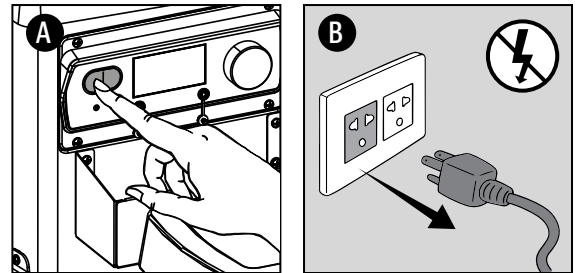
1. Remove the grill lid and hang on side. **(A)**
2. Press the P Button to switch the unit into PELLET MODE **(B)**. The grill will take a temperature reading:
 - If the Controller readout is under 65°C / 150°F, the grill will restart the start-up cycle and this will establish a strong fire in the burn pot.
 - **If the Controller readout is over 65°C / 150°F, the grill will give an Error message (ErC) meaning the grill is too hot to switch cooking modes.** Allow your grill to cool down. See troubleshooting for further details.
3. Replace the grill lid. **(C)**
4. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again and continue use. **(D)**



SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

1. Press and hold the Power Button (P or C) for three seconds to turn the unit off. **(A)**
 - PELLET MODE: The grill will begin its automatic shut-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the fire will burn out, and the fan will continue to run until the shut-down cycle is complete. Once the fan turns off, unplug the power cord. **(B)**
 - CHARCOAL MODE: Replace the grill lid and close the lid dampers completely. Allow the fire to die out naturally due to lack of oxygen. Cease from adding any more fuel.



IMPORTANT! 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.

NOTE: In the event you experience a grease fire, carefully remove your food from the grill, close the grill lid and close the dampers completely to choke out the fire. The grill body can withstand heat. **Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire.** Use a fire extinguisher only if necessary.

CARE & MAINTENANCE

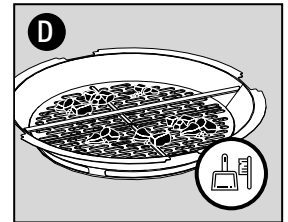
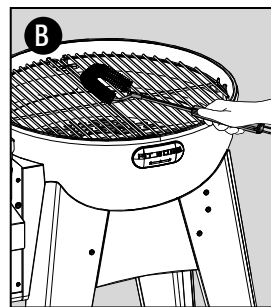
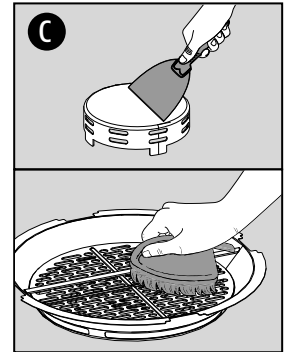
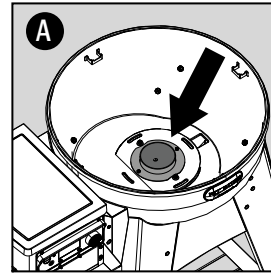
Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these tips to service your grill:

Grill Interior

- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. **(A)**
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up on the cooking grate **(B)**. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Best practice is to clean the grates shortly after a cook, while they are still warm. For an extra deep clean, remove the cooking grates from the grill and use Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Scrape off any dried-on food with a nylon scraper and wipe the flame tamer, charcoal basket, and grill body after every few uses **(C)**. A kitchen brush is also very handy. Remove the debris and ash with a wet/dry vacuum. This will ensure proper airflow when lighting and avoid any hard build-up of debris or carbon remnants.

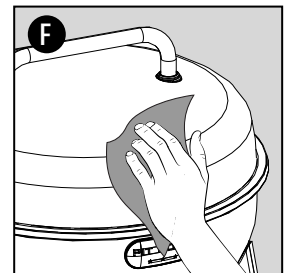
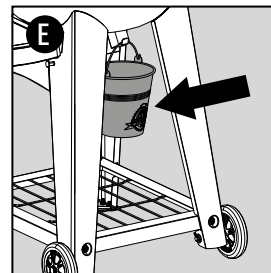
IMPORTANT: Do not cover any of the cooking components with aluminum foil.

- Empty the ash from the charcoal basket after every use. This will ensure proper airflow through the charcoal basket and avoid any hard build-up of debris. When switching from CHARCOAL MODE to PELLET MODE, we recommend removing and emptying the charcoal basket to avoid ash from flying onto your food. **(D)**



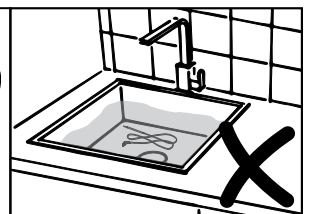
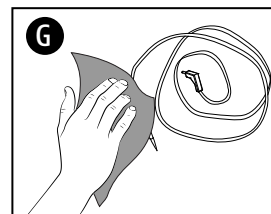
Grill Exterior

- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do, as some meats release more liquid than others. Use an aluminum foil liner in your grease bucket for an easier clean up. **(E)**
- Wipe your grill down after each use **(F)**. 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.

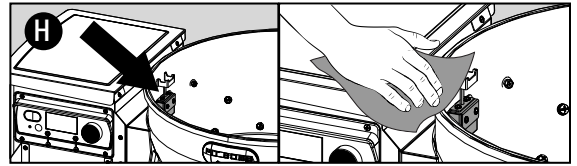


Probes

- 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. **(G)**



- Check and clean off any grease or debris from the grill probe, found inside the main grill body, on the left-side wall. The grill probe must remain clean to give accurate temperature readings to the Control Board. **(H)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.

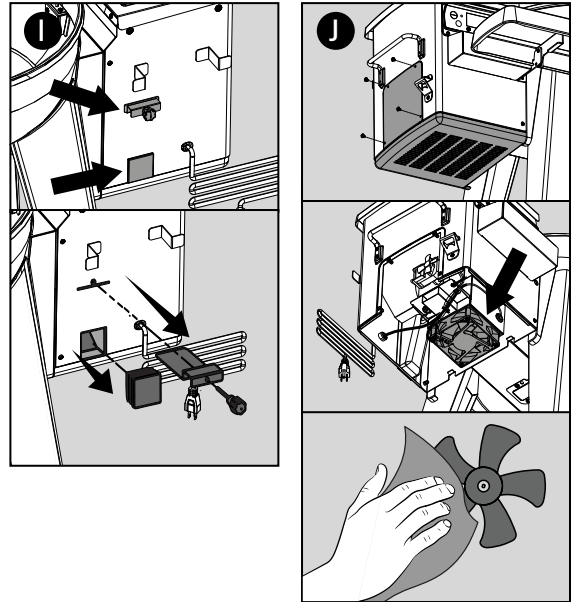


Hopper Assembly

- The hopper includes a clean-out feature to allow for ease of cleaning and change out of pellet fuel flavors. To empty, locate the plate and the cover of the drop chute on the back side of the hopper. Place a clean, empty pail under the drop chute cover, then remove the cover piece. Unscrew the plate, slide outwards, and pellets will empty. **(I)**

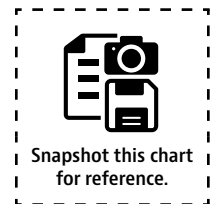
NOTE: Use a long handled brush or wet/dry vacuum to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.

- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the access panel has been removed, carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is clean and sufficient to the feed system. **(J)**



GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Cloth & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Vacuum Out Excess Debris
Charcoal Basket	After Each Grill Session	Scoop Out, Vacuum Out Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Grease Bucket	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water



TROUBLESHOOTING

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

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	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 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.
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 may timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
Charcoal Will Not Light	Flame Tamer not removed	Remove the flame tamer from the body of the grill. If it was left in during the start-up cycle, the flames from the burn pot would not have been able to reach and ignite the charcoal briquettes.
	Insufficient Airflow	Remove the grill lid for maximum airflow to the charcoal. Ensure there is no ash build-up or obstruction on the charcoal tray or in the burn pot. Follow Care and Maintenance instructions, if needed.
	Auger not primed	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. 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 not have enough fuel to start a fire in the burn pot and light the charcoal briquettes.
	Lack of Fuel	Check charcoal basket to verify that the fuel level is sufficient. If there is less than a handful of charcoal briquettes, the fire might not catch. The recommended use of lump charcoal is a maximum of 1.0 kg / 2.2 lb per burn.
Grill will not reach or maintain stable temperature (PELLET MODE)	Incorrect Fuel Used	This grill requires the use of charcoal briquettes. Lump charcoal or other fuel sources are not recommended.
	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.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Prime the auger first before use. 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. Follow hopper care in Care and Maintenance instructions.
Grill Too Hot (CHARCOAL MODE)	Grill probe (sensor)	Check Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	Too Much Airflow	Mostly close the grill lid damper to lessen the airflow to the charcoal. If removed, replace the grill lid to allow the fuel to smother with less/lack of oxygen.
Grill Not Hot Enough (CHARCOAL MODE)	Too Much Fuel	For low temperature cooking, use less fuel. Carefully, use a set of long-handled tongs to remove some fuel from the charcoal basket and place in a metal container with a tight-fitting lid to allow cinders to smother and cool completely.
	Increase Airflow	Remove the grill lid for maximum airflow to the charcoal if aiming for high temperatures. Ensure there is no ash build-up or obstruction in the charcoal basket. Follow care and maintenance instructions, if needed.
Grill Not Hot Enough (CHARCOAL MODE)	Lack of Fuel	For high temperature cooking, use more fuel. Start with more fuel in the grill when the charcoal is initially lit, but ensure there is still airflow (space) between the charcoal pieces. Follow refuelling instructions.

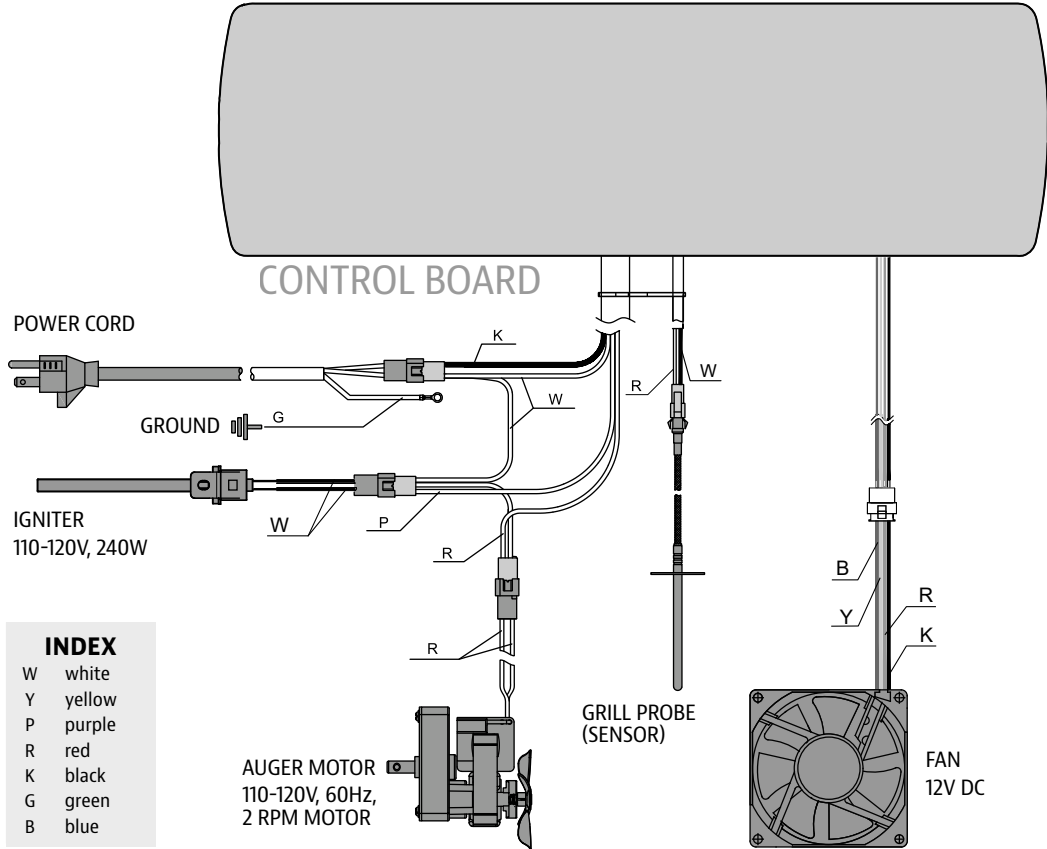
ENGLISH

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The grill temperature at low temp is still too hot (PELLET MODE)	"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.
Excess smoke, discolored smoke, or food is cooking 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 to clean the fan blades.
Flare-Ups	Grill Too Hot	Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food (ie. chicken, pizza, hamburgers). Grease does have a flash point. Attempt cooking at a lower temperature. In the event you experience a grease fire, carefully remove your food from the grill, replace the grill lid and close the dampers completely to choke out the fire. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use a fire extinguisher only if necessary.
	Grease Build-Up	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.
"ErC" Error Code	Grill is Too Hot to Switch to Pellet Mode	Reduce the temperature in the grill by removing fuel from the charcoal basket. Carefully, use a set of long-handled tongs to remove some fuel from the charcoal basket and place in a metal container with a tight-fitting lid to allow cinders to cool completely. The charcoal briquettes will smother with lack of oxygen. Once the grill cools to below 65°C / 150°F, start your grill in Pellet Mode.
"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.
	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.
"Err" Error Code with flashing Auger Icon	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the grill. 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.
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION

"Err" Error Code with flashing Igniter Icon	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the grill. 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. Disconnect and reconnect the Igniter connector to the Control Board. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn pot, and there are no obstructions. If not operating properly, call Customer Care.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care.
"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	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	270W
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
B	blue

NEED HELP?

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

#1201

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 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 obliges to furnishing a replacement for defective and/or failed components and will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, should the part(s) 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.

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	PB22KNX
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>



ENGLISH

CUSTOMER CARE

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



PHONE



LIVE CHAT



APP



REPLACEMENT PARTS

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



SHOW US YOUR RESULTS

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

#PITBOSSNATION



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 grill 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 grill 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 obtenus par les autorités compétentes.** Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre grill 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 grill 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 grill 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 grill 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.

Ne pas transporter votre gril pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement frais avant le déplacement.

4. Ce gril extérieur n'est pas destiné à être installé dans/sur des véhicules de loisirs ou des bateaux. N'utilisez jamais cet appareil dans un espace clos, tel qu'un camping-car, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage ou de fournaises.
5. 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.
6. 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 à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

7. Ne bouchez pas le flux de combustion et l'air de ventilation de cet appareil. Maintenez le tube du brûleur et les hublots propres et dépourvus de débris. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil.
8. Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendre.
9. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. Pendant son utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, des pinces à manche long ou des maniques, car le gril sera extrêmement chaud. Ouvrez le couvercle avec précaution lors de la cuisson pour éviter les brûlures pouvant être causées par l'air chaud et la vapeur emprisonnés à l'intérieur. Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que peu le couvercle, ce qui permet à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refoulement ou toute flambée pouvant causer des blessures. Peut émettre des braises chaudes pendant l'utilisation.

RISQUE D'INCENDIE : Peut émettre des braises chaudes pendant son utilisation. N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour l'allumage ou le rallumage. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme en1860-3. Gardez de telles substances et de tels liquides bien à l'écart de l'appareil lors de son utilisation.

10. Il est fortement recommandé d'utiliser des briquettes de charbon de bois dans votre gril. N'utilisez pas de charbon dans ce produit. Charbon de bois non inclus. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des lésions corporelles, ainsi que l'annulation de votre garantie.
11. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
12. Le produit peut avoir des arêtes vives ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. N'utilisez que des granules de bois spécifiés par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granules 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 granules de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granules 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 granules de bois de barbecue, bien que la plupart des usines de granules utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granules 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 granules 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 granules 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 :

- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone : 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.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	24
Contenu de l'emballage	27
Spécifications	27
Connaître votre grill	28
Tableau de contrôle	29
Opération	30

- Mise en place
- Réglage de la température
- Utilisation des sondes à viande
- Amorçage de la tarière
- Première utilisation (combustion initiale)
- Mode PELLET (GRANULES DE BOIS)
- Mode CHARCOAL (CHARBON DE BOIS)
- Fumer à chaud
- Fumage à basse température
- Briquettes de ravitaillement
- Changement de mode de cuisson
- Arrêt

Entretien et maintenance	39
---------------------------------	-----------

Dépannage	41
------------------	-----------

Garantie	44
-----------------	-----------

- Termes et conditions
- Enregistrez votre grill
- Service client

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



©2024 DANSONS US, LLC.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

1 x	GRIL ET PIÈCES
1 x	EMBALLAGE BLISTER POUR LES PIÈCES DE QUINCAILLERIE
1 x	SONDE À VIANDE
1 x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SPÉCIFICATIONS

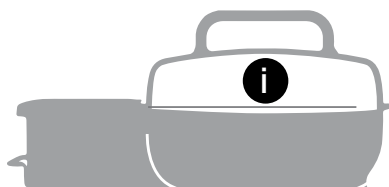
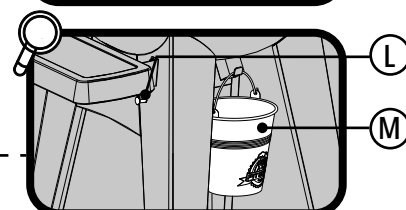
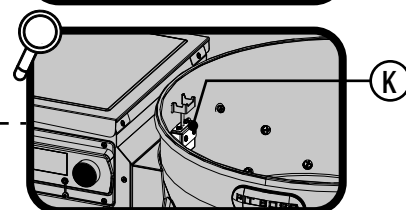
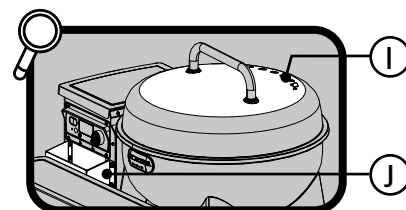
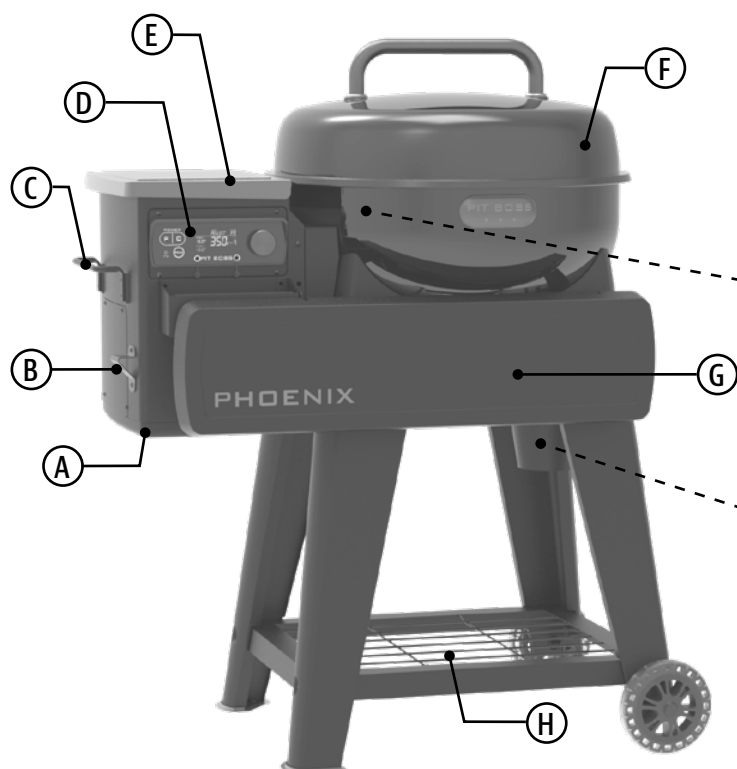
MODÈLE	PB22KNX
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	270W
TYPES DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR, BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS
CAPACITÉ DE COMBUSTIBLE EN GRANULÉS	7,3 KG / 16 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	956 X 775 X 1 130 MM / 37,6 X 30,5 X 44,5 POUCHES
POIDS	46,1 KG / 101,6 LIVRES



RESTEZ AU COURANT!

Visitez-nous en ligne pour des vidéos d'assemblage, des recettes gratuites, des conseils de cuisson, des mises à jour manuelles et plus encore.

CONNAÎTRE VOTRE GRIL



A Panneau d'accès

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

B Ouvre-bouteille

Tenir une bouteille, soulever pour retirer le bouchon. Une fois qu'on a compris, c'est très simple.

C Poignée de trémie

Utilisez cette poignée sur la trémie pour incliner et déplacer le grill d'une zone à une autre.

D Tableau de contrôle

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

E 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.

F Couvercle du grill

Cuisiner avec le couvercle ouvert ou fermé aidera à contrôler la température de votre grill. Le crochet situé sous le couvercle du grill doit être accroché au corps de la bouilloire lorsque le couvercle de la bouilloire est retiré.

G Tablette avant

L'étagère pratique ajoute suffisamment d'espace pour la préparation des aliments et offre de l'espace pour reposer les outils de grillade.

H 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.

I Amortisseur du couvercle de grill

Les trous d'amortisseur sur le couvercle du grill permettent de contrôler le flux d'air dans la chambre de grill lorsque le couvercle est en place. Gardez le registre grand ouvert lors de la cuisson avec des pellets pour permettre l'évacuation de l'air. Réduisez l'ouverture du registre lors de la cuisson à basse température.

J Boîte à épices

L'étagère pratique ajoute suffisamment d'espace pour garder vos épices et sauces à proximité. Également un endroit commun pour ranger la ou les sondes à viande lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

K Sonde de grill (capteur)

Cette pièce verticale en acier inoxydable mesure la température interne de l'appareil. Réglez la température sur le tableau de commande, puis la sonde du grill lira la température interne l'appareil et régler à la température désirée.

L Crochets pour les outils de grillade

Cachés sous les bords de la tablette avant, les deux crochets à outils sont pratiques pour suspendre des pinces, une spatule ou d'autres outils de grillades utiles avec des boucles.

M Seau à graisse facile d'accès

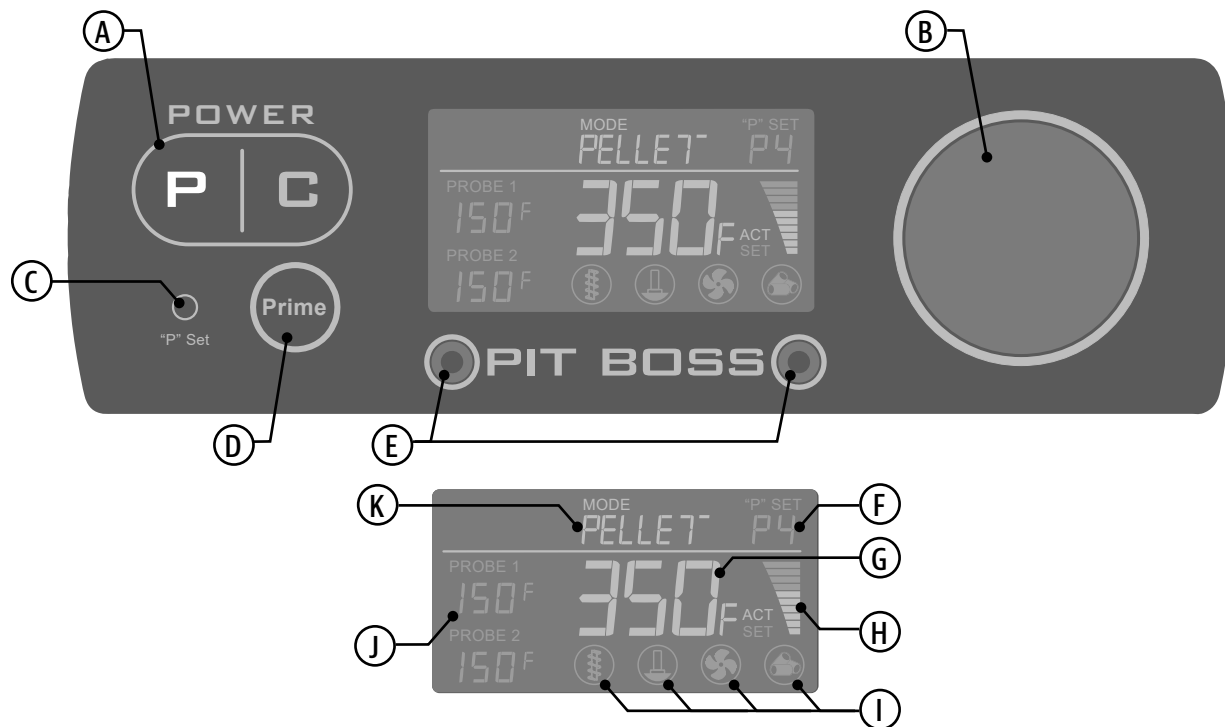
Capture la graisse de cuisson du grill pour garder une zone de cuisson propre. Se retire facilement du bec du train d'atterrissage.



ZONE DE CUISSON

i 2 430 CM² / 376,6 PO²

TABLEAU DE CONTRÔLE



A Bouton d'alimentation

Appuyez sur le bouton P ou C et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Sélectionnez le côté P du bouton d'alimentation, ou le bouton P, pour le MODE PELLET. Sélectionnez le côté C du bouton d'alimentation, ou le bouton C, pour le MODE CHARBON. Le bouton P ou C s'allume en bleu lorsqu'il est sélectionné. Appuyez sur le bouton P ou C et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil.

B 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. Actif uniquement en MODE PELLET (GRANULES DE BOIS).

C 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 tარიère alimentant les granulés dans le pot de combustion. Actif uniquement en MODE PELLET (GRANULES DE BOIS).

Maintenez enfoncé ce bouton pour modifier l'échelle de température. La valeur par défaut est Fahrenheit (°F).

D Bouton d'amorçage

Appuyez et maintenez enfoncé pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion. Actif uniquement en MODE PELLET (GRANULES DE BOIS).

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 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.

G Lecture de la température centrale

Affiche la température réelle (ACT) depuis l'intérieur de l'unité. La lecture est effectuée par la sonde du grill (capteur). Appuyez sur le bouton du contrôleur pour activer la modification de la température cible (SET) souhaitée. Tournez le bouton du contrôleur pour sélectionner la température cible (SET), puis appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer/accepter la valeur choisie. L'affichage reviendra à la température réelle (ACT).

H 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.

I 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.

J 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.

K Lecture du mode de cuisson

Affiche le mode de cuisson sélectionné lors de la mise sous tension de l'appareil. Le mode indique PELLET (GRANULES DE BOIS) ou CHARCOAL (CHARBON DE BOIS). Le mode de cuisson peut être commuté à basse température, mais les modes ne peuvent pas fonctionner simultanément.



AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

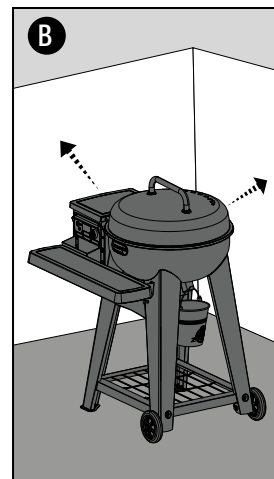
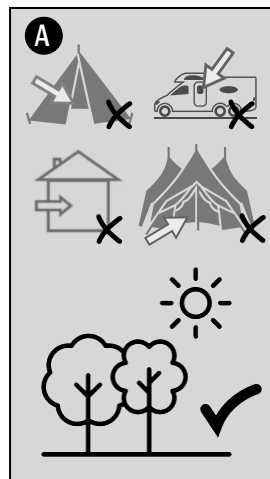
OPÉRATION

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.



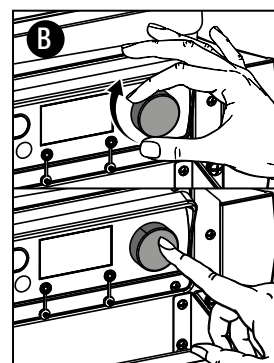
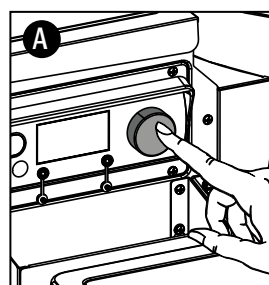
Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Contactez votre revendeur ou le service client Pit Boss® pour les pièces.

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

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 :

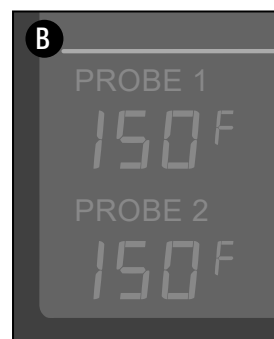
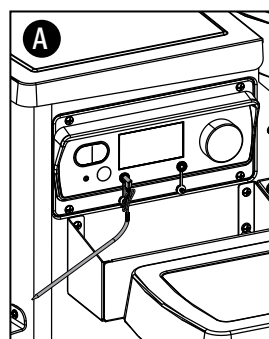
1. Appuyez sur le bouton du contrôleur. La température cible clignotera pour indiquer qu'elle est active. (A)
2. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur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



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.

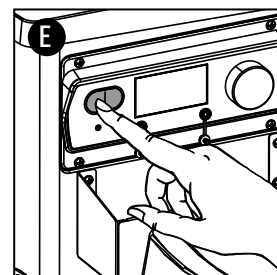
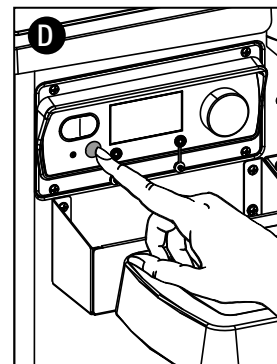
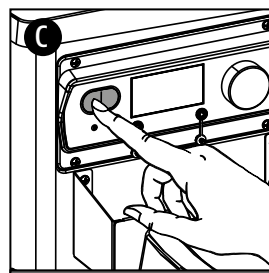
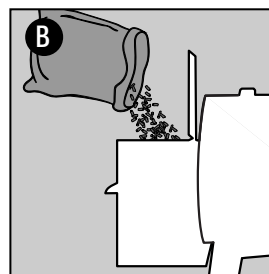
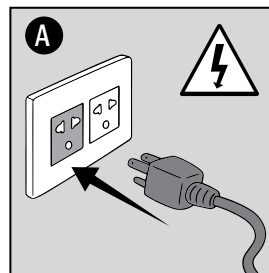
REMARQUE : Assurez-vous que la sonde à viande et ses fils évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le et mettez-le de côté pour garder une sonde à viande protégée et propre.



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. **(A)**
4. Appuyez et maintenez sur le côté P du bouton d'alimentation, ou sur le bouton P, pendant trois secondes pour allumer l'appareil en MODE PELLET (GRANULES DE BOIS). Cela lancera le cycle de démarrage.
 - Écoutez la tarière qui tourne. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et ressentez le mouvement de l'air. Ne placez pas vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela pourrait provoquer des blessures.
 - Après environ trente secondes, vous devriez commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur devient rouge et deviendra extrêmement chaude et brûlera. **Ne touchez pas l'allumeur.**
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez et maintenez enfoncé le bouton P pendant trois secondes pour éteindre le gril.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel. **(B)**
7. Appuyez et maintenez le bouton P pendant trois secondes **(C)** pour allumer l'appareil en MODE PELLET (GRANULES DE BOIS). Cela relancera le cycle de démarrage.
8. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'amorçage **(D)** jusqu'à ce que les granulés tombent de la tarière dans le pot de combustion. Ensuite, vous pouvez relâcher le bouton Prime.
9. Appuyez et maintenez le bouton P pendant trois secondes **(E)** pour éteindre le gril. Veuillez vous assurer de laisser votre gril rester branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle d'arrêt. Une fois le ventilateur 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 gril.
11. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à être utilisé ! 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 du MODE GRANULES DE BOIS 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 l'utiliser en MODE GRANULES DE BOIS. Voir Changer de mode de cuisson pour obtenir des instructions sur la façon de passer au MODE CHARBON DE BOIS.

MODE GRANULES DE BOIS

Les styles de cuisson fumés et grillés en MODE GRANULES DE BOIS 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.

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 lors de la cuisson en MODE GRANULES DE BOIS :

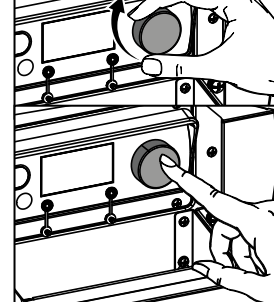
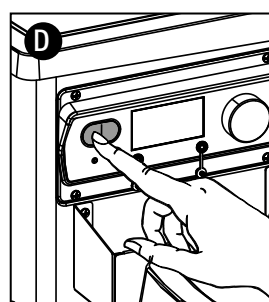
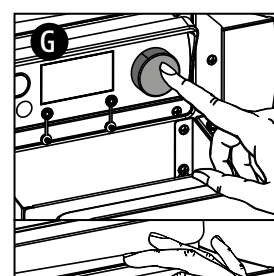
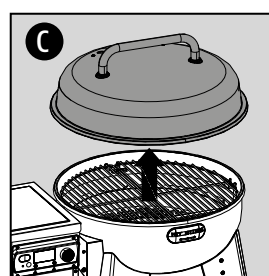
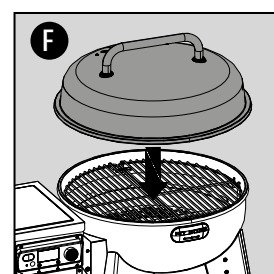
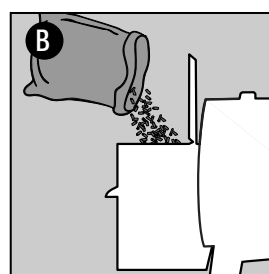
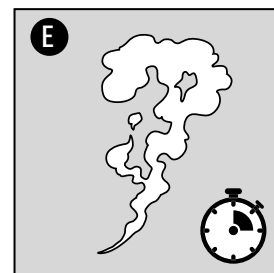
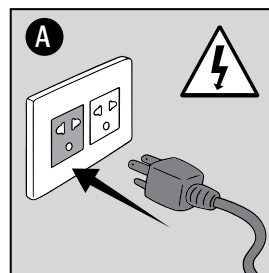
1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. **(B)**
4. Retirez le couvercle du gril et accrochez-le sur le côté. **(C)** Tous les composants de cuisson peuvent rester dans le gril.

IMPORTANT : Le panier à charbon doit rester en place pendant le MODE GRANULES DE BOIS. S'il n'est pas propre, nous vous conseillons de le nettoyer d'abord pour éviter que le ventilateur ne projette des cendres sur vos aliments.

5. Appuyez et maintenez le bouton P pendant trois secondes pour allumer l'appareil en MODE GRANULES DE BOIS **(D)**. 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 gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage **(E)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.

REMARQUE : Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.

6. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Remplacez le couvercle du gril. **(F)**
7. Appuyez sur le bouton du contrôleur. 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 à nouveau sur le bouton du contrôleur et commencez à griller! **(G)**



Amorçage pour une récupération rapide

Utilisez le bouton d'amorçage pour activer une alimentation supplémentaire en pellets vers le pot de combustion (plus de carburant pour le feu) lorsque nécessaire, par exemple :

- Chaque fois que le couvercle du gril est retiré, la récupération de chaleur est plus rapide.
- Lorsque le fumage est faible, pour augmenter l'intensité de la saveur de fumée propre. Un apport supplémentaire de granulés ajoutera une explosion de bonté fumée !

MODE CHARBON DE BOIS

Les températures de cuisson en MODE CHARBON DE BOIS sont atteintes et maintenues par le contrôle du flux d'air du grill à l'aide du couvercle et du registre du grill. L'ouverture du couvercle permet de donner plus d'oxygène au feu, permettant au charbon de bois de brûler très chaud et de créer des braises ardentes. Pour cuisiner à des températures plus basses, réduisez la quantité de carburant et gardez le registre du couvercle du grill ouvert seulement sur une petite distance, permettant un flux d'air minimal.

Pour garantir le bon fonctionnement du grill, un entretien et un nettoyage appropriés du corps du grill (intérieur) sont essentiels. Si le grill n'atteint pas la température souhaitée, vérifiez qu'il y a une bonne circulation d'air vers le carburant dans le panier à charbon. Le grill peut fonctionner efficacement tant qu'il y a suffisamment de carburant, une bonne circulation d'air et que les composants de cuisson sont propres.

Suivez ces étapes lors de la cuisson en MODE CHARBON DE BOIS :

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. Retirez le couvercle du grill et accrochez-le sur le côté. Retirez la grille de cuisson, le panier à charbon et le coupe-flamme du corps du grill. **(B)**

IMPORTANT : Le coupe-flamme doit être retiré pour pouvoir cuisiner en MODE CHARBON DE BOIS.

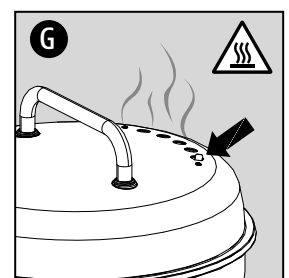
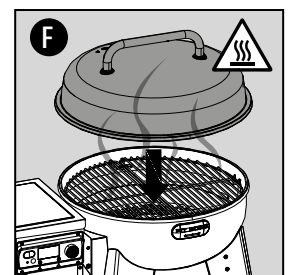
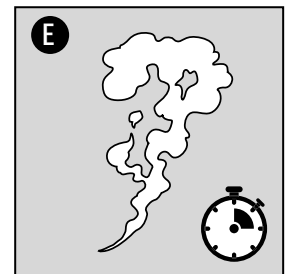
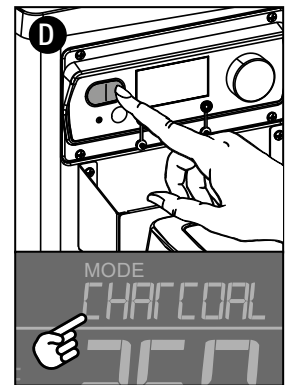
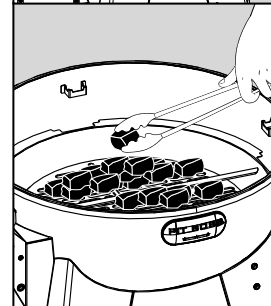
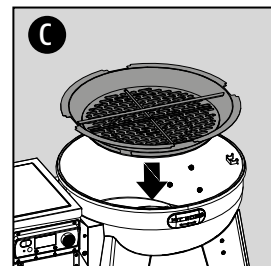
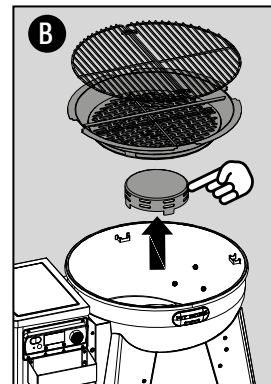
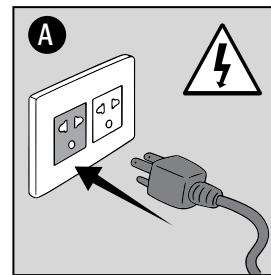
4. Remettez le panier à charbon dans le corps du grill. Placez une à deux couches de briquettes de charbon de bois dans le panier à charbon de bois. N'oubliez pas que le feu du pot de combustion enflammera le charbon de bois situé au centre du panier à charbon **(C)**. Remettez la grille de cuisson dans le corps du grill.

ATTENTION : N'utilisez pas d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer l'appareil.

5. Appuyez et maintenez le bouton C pendant trois secondes pour allumer l'appareil en MODE CHARBON DE BOIS **(D)**. Laissez le grill effectuer le cycle de démarrage, et cela établira un feu puissant dans le pot de combustion.
6. Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage est terminé **(E)**. Le ventilateur s'éteindra automatiquement une fois son cycle terminé.
7. Après quelques minutes, le feu aura allumé les briquettes de charbon de bois dans le panier à charbon. Les flammes s'atténueront et les bords du charbon de bois deviendront gris. Remettez le couvercle du grill **(F)**.
8. Surveillez la température sur le contrôleur. Continuez à laisser le grill préchauffer et le charbon de bois être recouvert de cendre blanche, montrant qu'ils sont à chaleur maximale.

REMARQUE : Il est recommandé de ne pas allumer ou allumer le charbon de bois une fois qu'il est allumé. Cela permet au charbon de bois de brûler plus uniformément et plus efficacement.

9. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à commencer la cuisson ! Ajoutez plus de carburant ou ajustez le couvercle du grill et ajustez le registre **(G)** pour atteindre la plage de température souhaitée.



Videz les cendres

Les cendres du panier à charbon doivent être vidées après chaque utilisation. Cela garantira une bonne circulation de l'air à travers le panier à charbon et évitera toute accumulation de débris.

Lorsque vous changez de mode de cuisson, nous vous recommandons de vider et de brosser le panier à charbon pour éviter que tout excès de cendres ne s'envole dans vos aliments.

FUMAGE À CHAUD

Des températures de cuisson plus élevées entraînent un temps de cuisson plus court, ce qui permet de conserver moins de saveur de fumée. La forme de cuisson connue sous le nom de fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs et à des températures plus basses (également appelées basses et lentes), mais donne une saveur plus naturelle à vos aliments préparés. Fumer des aliments avec des granulés de bois rendra les viandes et la volaille de couleur claire roses, tandis que cela ajoutera une bande de rose aux coupes de viande plus foncées. La bande rose (après fumage) est appelée anneau de fumée et est très prisée par les chefs cuisiniers en plein air. Fumer au charbon de bois offre une saveur fumée différente, que certains chefs décrivent comme plus profonde et plus riche. Il existe de nombreux profils de saveurs différents à essayer.

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.

Suivez notre guide de fumage de différentes protéines. Il est important de noter qu'il n'est pas possible de dire si une coupe de viande est faite simplement en la regardant. L'utilisation d'une sonde à viande ou d'un thermomètre à viande Pit Boss® est le meilleur moyen de déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez.

Conseils utiles :

- La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C / 120 °F, il est donc préférable de se préparer pour une séance de fumage avec une sélection des aliments avant de les placer à l'intérieur du grill.
- Laissez suffisamment d'espace entre les aliments à chaque niveau de cuisson pour permettre une bonne diffusion de la chaleur. Les aliments sur un fumoir bondé nécessiteront plus de temps de cuisson. Utilisez un ensemble de pinces à long manche pour retourner les viandes et une spatule pour les aliments plus mous comme le poisson et le fromage. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, piquera la viande et permettra au jus de s'échapper.
- Les viandes plus grasses comportant beaucoup de tissu conjonctif conviennent mieux aux longues séances de fumage, car les graisses se désagrègent, ce qui donne des sensations fumées juteuses.
- Commencez par un petit rôti d'épaule de porc, qui est peu coûteux et plus indulgent, puis passez à des coupes plus grosses comme la poitrine et les côtes.
- Les filets et les rôtis maigres nécessitent plus d'attention, car la viande sèche plus rapidement. Veillez à ce que du liquide supplémentaire soit ajouté (pulvérisé sur vos aliments) lors des séances de fumage avec des viandes moins grasses. Les liquides tels que les jus de fruits, le vinaigre de cidre, le vin ou la bière peuvent donner un effet subtil mais savoureux à vos coupes de viande.
- Les sauces à base de sucre sont mieux appliquées vers la fin de la cuisson pour éviter les flambées.

TYPE DE VIANDE

TEMP INTERNE FINI

VOLAILLE

Dinde (entière)	74°C / 165°F
Poulet (entier)	74°C / 165°F
Pilons, Poitrines	74°C / 165°F
Petit gibier à plumes	74°C / 165°F
Canard	74°C / 165°F

PORC

Jambon (entier)	71°C / 160°F
Rôtir	74°C / 165°F
Filet	82°C / 180°F
Côtes levées	88°C / 190°F
Petites côtes levées de dos	88°C / 190°F
Fesses (épaule)	90-98°C / 195-210°F

BOEUF

Côte de bœuf	57°C / 135°F
Filet	60°C / 140°F
Rôtir	63°C / 145°F
Côtes levées	79°C / 175°F
Pointe de poitrine	90-98°C / 195-210°F

GIBIER SAUVAGE

Filet	74°C / 165°F
Rôtir	74°C / 165°F

FRUIT DE MER

Filets	63°C / 145°F
Saumon (entier)	63°C / 145°F
Homard	63°C / 145°F



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

FUMAGE À BASSE TEMPÉRATURE

Lorsque la température du gril est réglée par l'utilisateur, le débit d'alimentation en pellets est automatiquement ajusté par le tableau de commande, minimisant ainsi les fluctuations de température. En tournant le bouton du contrôleur sur le réglage de température le plus bas (82°C / 180°F), cela active les valeurs de réglage P et permet à l'utilisateur de cuisiner à basse température mais également d'infuser plus de saveur de fumée dans ses aliments. Il y aurait cependant une certaine fluctuation de température à mesure que la demande de fumée augmenterait.

Suivez ces étapes:

1. Suivez les instructions du MODE GRANULES DE BOIS pour allumer l'appareil. Laissez le gril effectuer le cycle de démarrage. Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Le cycle de démarrage établira un feu puissant dans le pot de combustion.
2. Ensuite, appuyez sur le bouton du contrôleur. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de température cible à 82 °C / 180 °F, activant ainsi les valeurs de réglage P. Cela activera la minuterie du cycle de la vis sans fin pour créer plus de fumée (avec moins/minimale de chaleur).
 - Les valeurs de réglage P ne sont réglables que lorsque la température cible est réglée sur 82°C / 180°F.
3. Une fois que vous êtes satisfait de votre infusion supplémentaire de fumée ou que vous souhaitez revenir en arrière, appuyez sur le bouton du contrôleur et réglez la température cible à une valeur plus élevée.

Étant donné que les conditions environnementales peuvent affecter la température de cuisson interne du gril, il peut y avoir des pics et des vallées plus élevés dans les relevés de température, mais apprendre à utiliser la valeur de réglage P en fonction de votre emplacement géographique est très avantageux. Ajustez la valeur de réglage P en fonction de votre température ambiante (extérieure). La valeur par défaut est P4.

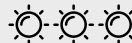






- Si votre climat ambiant est plus chaud, augmentez le réglage P pour augmenter le temps de pause entre chaque alimentation de granulés dans le pot de combustion. Un réglage plus élevé est utilisé dans des environnements plus chauds ou chauds qui souhaitent fumer à chaud, mais la température ambiante extérieure amplifierait la température de cuisson à l'intérieur du gril.

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

- Si votre climat ambiant est plus froid, baissez le réglage P pour augmenter la fréquence entre chaque alimentation de granulés dans le pot de combustion. Un réglage plus bas est utilisé pour compenser les températures plus froides où la température ambiante extérieure réduira ou affaiblira l'intensité de la chaleur produite à l'intérieur du gril.

CONSEIL : Réduire le réglage P peut également minimiser les variations de température en fonction des différentes conditions météorologiques extérieures.

TAUX DE CYCLE DE LA VIS (EN SECONDES)

RÉGLAGE P	MARCHE	ARRÊT
P7 	18	150
P6 	18	140
P5 	18	130
P4	18	115
P3 	18	100
P2 	18	85
P1 	18	70
P0 	18	55

BRIQUETTES DE RAVITAILLEMENT

Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple pour rôtir une coupe plus grosse ou pour fumer lentement), il peut être nécessaire d'ajouter davantage de briquettes de charbon de bois dans le panier à charbon pendant la cuisson.

IMPORTANT! Lorsque vous ajoutez du carburant, notez que le grill sera très chaud et que des blessures graves pourraient survenir. Utilisez à tout moment des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des gants de cuisine.

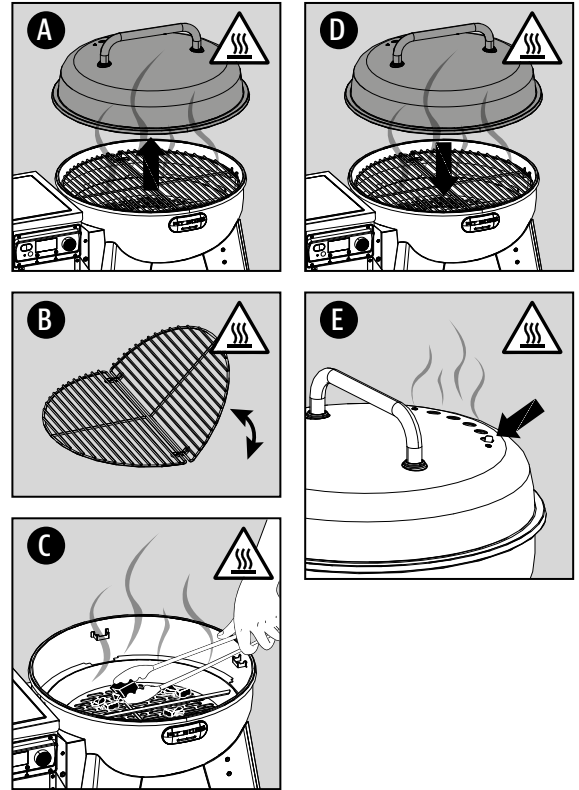
Suivez ces étapes pour ajouter plus de carburant en toute sécurité en MODE CHARBON DE BOIS :

1. Retirez le couvercle du grill. **(A)**
2. Ouvrez partiellement la grille de cuisson du corps du grill pour exposer les briquettes brûlantes dans le panier à charbon **(B)**.
3. À l'aide de pinces à long manche, ajoutez une nouvelle réserve de briquettes au charbon allumé. **(C)**
 - Ne répartissez pas les briquettes sur tout le panier à charbon, mais empilez plutôt le charbon frais sur les braises allumées. Cela permettra aux nouvelles briquettes de s'allumer.
4. Fermez la grille de cuisson et replacez le couvercle du grill. **(D)**
5. Ouvrez grand le registre du couvercle du grill pour favoriser une circulation d'air maximale vers le charbon de bois frais **(E)**.

REMARQUE : La température peut diminuer légèrement en raison du combustible frais ajouté, mais elle augmentera rapidement une fois que le charbon de bois frais prendra feu.

6. Une fois le charbon de bois frais allumé, réglez le registre si nécessaire et continuez à l'utiliser.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu dans votre grill. N'essayez pas non plus d'ajouter un allume-feu dans un feu déjà allumé ou sur un panier à charbon chaud. Cela pourrait provoquer des blessures.



OBTENEZ DES OUTILS

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



AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

CHANGEMENT DE MODE DE CUISSON

Une fois que vous avez compris l'utilisation des modes de cuisson PELLET (GRANULES DE BOIS) et CHARCOAL (CHARBON DE BOIS), vous pouvez commencer à cuisiner en utilisant les deux méthodes sur votre gril. C'est une tradition séculaire parmi les chefs de restaurant et de plein air d'utiliser diverses techniques de cuisson - infuser, saisir, puis finir avec de la chaleur - et l'utilisation de votre gril n'est pas différente.

Du MODE GRANULES DE BOIS au MODE CHARBON DE BOIS

IMPORTANT : Lorsque vous changez de mode de cuisson sur votre gril, notez que le gril et ses composants seront très chauds et que des blessures graves pourraient survenir. Utilisez à tout moment des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des gants de cuisine.

1. Appuyez sur le bouton C pour mettre l'appareil en MODE CHARBON DE BOIS (A). Le gril prendra une lecture de température :
 - Si la lecture du contrôleur est inférieure à 176°C / 350°F, le gril redémarrera le cycle de démarrage et cela établira un feu puissant dans le pot de combustion.
 - Si la température affichée par le contrôleur est supérieure à 176°C / 350°F, les briquettes de charbon de bois pourront s'enflammer avec le feu existant dans le pot de combustion (aucun cycle de démarrage n'est nécessaire).

2. Retirez le couvercle du gril et accrochez-le sur le côté. Retirez la grille de cuisson, le panier à charbon et le coupe-flamme du corps du gril. (B)

IMPORTANT : Le coupe-flamme doit être retiré pour pouvoir cuisiner en MODE CHARBON DE BOIS.

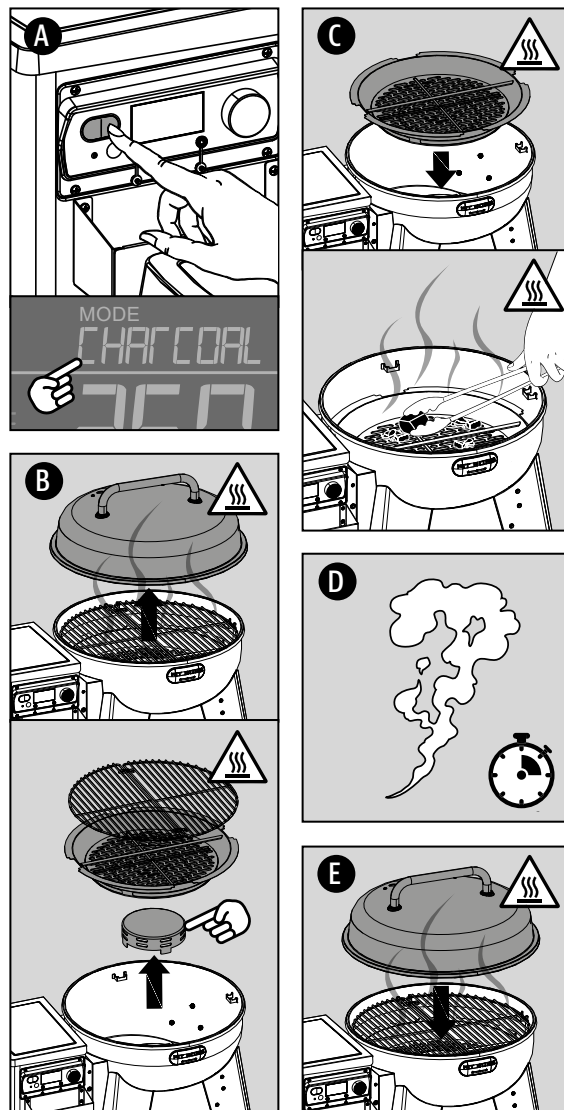
3. Remettez le panier à charbon dans le corps du gril. Placez une à deux couches de briquettes de charbon de bois dans le panier à charbon de bois. N'oubliez pas que le feu du pot de combustion enflammera le charbon de bois situé au centre du panier à charbon (C). Remettez la grille de cuisson dans le corps du gril.

ATTENTION : N'utilisez pas d'essence, de white spirit, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer l'appareil.

4. Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage est terminé (D). Le ventilateur s'éteindra automatiquement une fois son cycle terminé.
5. Après quelques minutes, le feu aura allumé les briquettes de charbon de bois dans le panier à charbon. Les flammes s'atténueront et les bords du charbon de bois deviendront gris. Remettez le couvercle du gril (E).
6. Surveillez la température sur le contrôleur. Continuez à laisser le gril préchauffer et le charbon de bois être recouvert de cendre blanche, montrant qu'ils sont à chaleur maximale.

REMARQUE : Il est recommandé de ne pas allumer ou allumer le charbon de bois une fois qu'il est allumé. Cela permet au charbon de bois de brûler plus uniformément et plus efficacement.

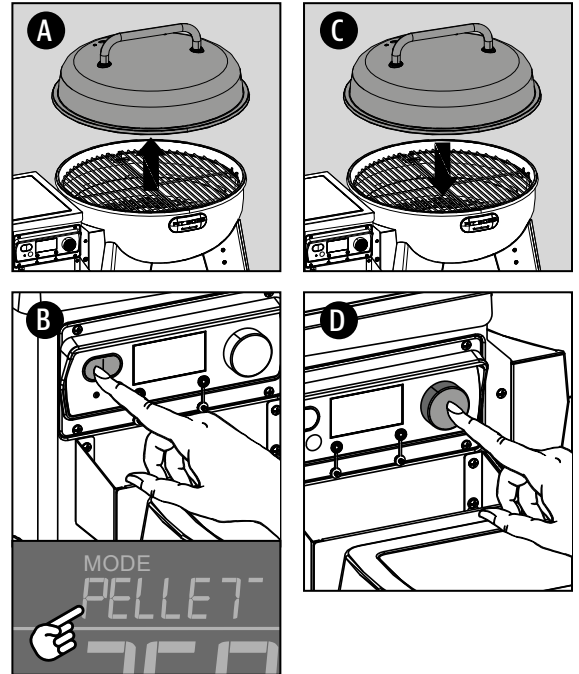
7. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à commencer la cuisson ! Ajoutez plus de carburant ou ajustez le couvercle du gril et ajustez le registre pour atteindre la plage de température souhaitée.



Du MODE CHARBON DE BOIS au MODE GRANULES DE BOIS

IMPORTANT : Votre gril doit être froid au toucher et les composants de cuisson doivent tous être nettoyés avant de passer en MODE GRANULES DE BOIS. Le gril devra avoir le dompteur de flamme remis en place sur le pot de combustion, ainsi qu'un panier à charbon de bois propre. Retirez d'abord la grille du gril, puis retirez soigneusement le panier à charbon de bois rempli de cendres. La meilleure pratique consiste à brosser le corps du gril pour éliminer tout excès de cendres avant de commencer votre cuisson en MODE GRANULES DE BOIS, car le ventilateur les soufflera et collera à vos aliments. Une fois le dompteur de flamme, le panier à charbon et la grille du gril en place, vous pouvez continuer à l'utiliser.

1. Retirez le couvercle du gril et accrochez-le sur le côté. **(A)**
2. Appuyez sur le bouton P pour passer l'appareil en MODE GRANULES DE BOIS **(B)**. Le gril prendra une lecture de température :
 - Si la lecture du contrôleur est inférieure à 65 °C / 150 °F, le gril redémarre le cycle de démarrage, ce qui établira un feu puissant dans le pot de combustion.
 - **Si l'affichage du contrôleur est supérieur à 65 °C / 150 °F, le gril affichera un message d'erreur (ErC) signifiant que le gril est trop chaud pour changer de mode de cuisson.** Laissez votre gril refroidir. Voir dépannage pour plus de détails.
3. Remplacez le couvercle du gril. **(C)**
4. Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Appuyez sur le bouton du contrôleur. 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 à nouveau sur le bouton du contrôleur et continuez à utiliser. **(D)**

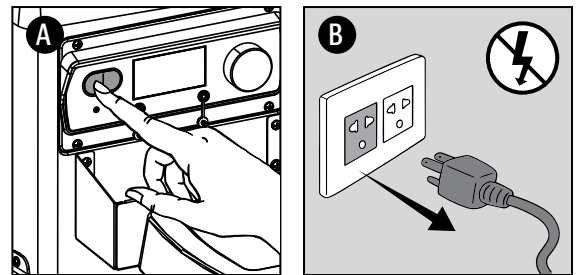


ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

1. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation (P ou C) pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. **(A)**
 - **MODE GRANULES DE BOIS :** Le gril commencera son cycle d'arrêt automatique. Le système de vis sans fin cessera d'alimenter en combustible, le feu s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle d'arrêt soit terminé. Une fois le ventilateur éteint, débranchez le cordon d'alimentation. **(B)**
 - **MODE CHARBON DE BOIS :** Remplacez le couvercle du gril et fermez complètement les registres du couvercle. Laissez le feu s'éteindre naturellement en raison du manque d'oxygène. Arrêtez d'ajouter du carburant.

IMPORTANT! Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant le nettoyage. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des dommages, des blessures graves, un incendie, une électrocution ou la mort.



REMARQUE : En cas de feu de graisse, retirez soigneusement vos aliments du gril, fermez le couvercle du gril et fermez complètement les registres pour étouffer le feu. Le corps du gril peut résister à la chaleur. **Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu.** N'utilisez un extincteur qu'en cas de nécessité.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

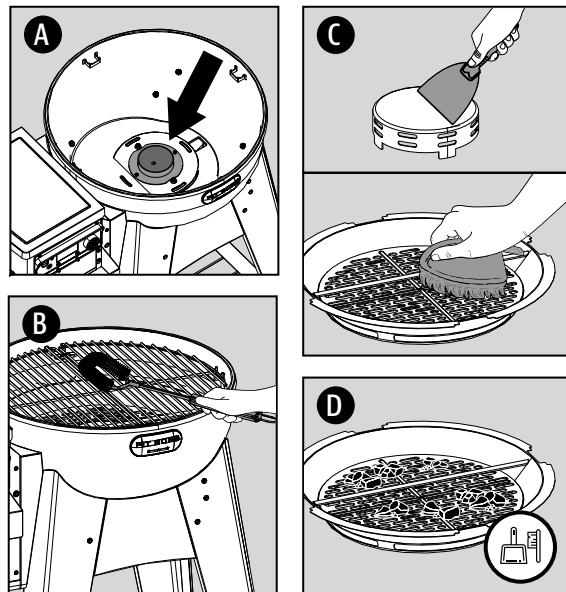
Toute unité Pit Boss® vous offrira de nombreuses années de service savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils pour entretenir votre gril :

Intérieur du gril

- Nettoyez votre pot de combustion après quelques utilisations. Cela garantira un bon allumage et évitera toute accumulation dure de débris ou de cendres. **(A)**
- Utilisez une brosse de nettoyage pour gril pour éliminer tout aliment ou toute accumulation sur la grille de cuisson **(B)**. Les feux de graisse sont causés par une trop grande quantité de débris tombés sur les éléments de cuisson du gril. La meilleure pratique consiste à nettoyer les grilles peu de temps après une cuisson, alors qu'elles sont encore chaudes. Pour un nettoyage en profondeur, retirez les grilles de cuisson du gril et utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss®.
- Grattez tous les aliments séchés avec un grattoir en nylon et essuyez le dompteur de flamme, le panier à charbon et le corps du gril après quelques utilisations **(C)**. Une brosse de cuisine est également très pratique. Retirez les débris et les cendres avec un aspirateur sec/humide. Cela garantira une bonne circulation de l'air lors de l'éclairage et évitera toute accumulation dure de débris ou de restes de carbone.

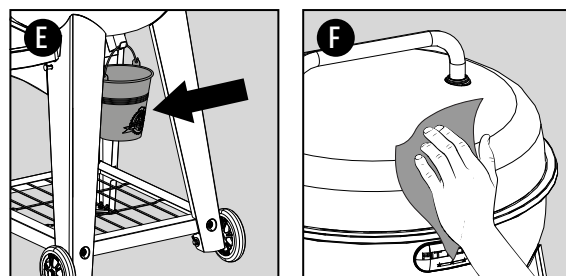
IMPORTANT : Ne couvrez aucun des composants de cuisson avec du papier d'aluminium.

- Videz les cendres du panier à charbon après chaque utilisation. Cela garantira une bonne circulation de l'air à travers le panier à charbon et évitera toute accumulation de débris. Lorsque vous passez du MODE CHARBON DE BOIS au MODE GRANULES DE BOIS, nous vous recommandons de retirer et de vider le panier à charbon pour éviter que les cendres ne volent sur vos aliments. **(D)**



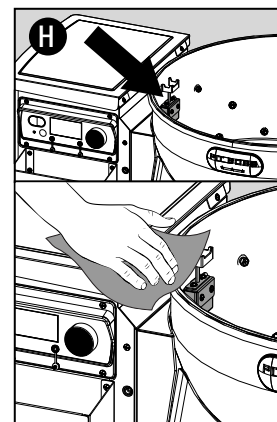
Extérieur du gril

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



Sondes

- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde à viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche. Des nœuds ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde à viande, provoquant de fausses lectures. **(G)**
- Vérifiez et nettoyez toute graisse ou débris de la sonde du gril, située à l'intérieur du corps principal du gril, sur la paroi latérale gauche. La sonde du gril doit rester propre pour donner des lectures précises de température au tableau de commande. **(H)**
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.

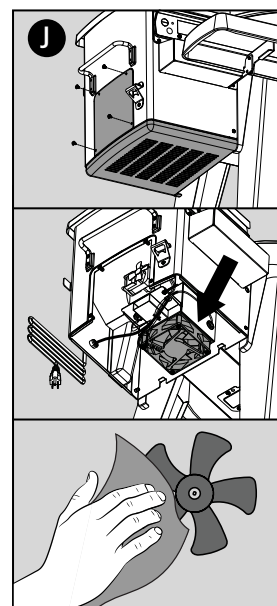
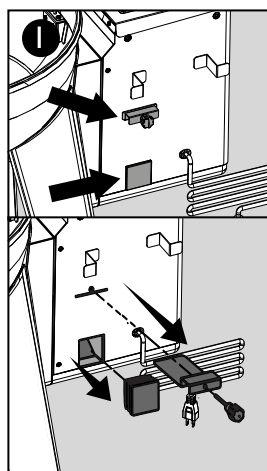


Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage lui permettant de se nettoyer facilement et de changer les arômes du combustible à granulés. Pour vider, placez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt sur la partie arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte de dépôt, puis retirez le couvercle. Dévissez la plaque, glissez-la vers l'extérieur et les granulés se videront. **(I)**

REMARQUE : Utilisez une brosse à manche long ou un aspirateur d'atelier pour retirer les excès de granulés, de sciure de bois et de débris pour un nettoyage complet à travers l'écran de la trémie.

- Faire sortir tous les granulés de votre système de tarière est recommandé 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 se soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la suie et la graisse. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. **(J)**



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés et vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Panier à charbon	Après chaque session de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, brosse en laiton
Seau de graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de gril (capteur)	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'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 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.
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 charbon de bois ne s'allume pas	Le coupe-flamme n'a pas été retiré	Retirez le coupe-flamme du corps du gril. S'il avait été laissé à l'intérieur pendant le cycle de démarrage, les flammes du pot de combustion n'auraient pas pu atteindre et enflammer les briquettes de charbon de bois.
	Débit d'air insuffisant	Retirez le couvercle du gril pour une circulation d'air maximale vers le charbon de bois. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction sur le plateau à charbon ou dans le pot de combustion. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance, si nécessaire.
	Auger n'était pas amorcé	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites l'appoint s'il est bas. 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 n'aura pas assez de combustible pour allumer un feu dans le pot de combustion et allumer les briquettes de charbon de bois.
	Manque de carburant	Vérifiez le panier à charbon pour vous assurer que le niveau de carburant est suffisant. S'il y a moins d'une poignée de briquettes de charbon de bois, le feu risque de ne pas prendre. La quantité recommandée de charbon de bois en morceaux est de 1,0 kg/2,2 lb maximum par combustion.
	Carburant incorrect utilisé	Ce gril nécessite l'utilisation de briquettes de charbon de bois. Le charbon de bois en morceaux ou d'autres sources de combustible ne sont pas recommandés.
Le gril n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable (MODE GRANULES DE BOIS)	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez le pot de combustion pour déceler une accumulation de cendres ou des 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 s'il est sale. Vérifiez le moteur de la vis sans fin pour confirmer son fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la vis sans fin. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est brillante et vibrante.
	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 l'appoint s'il est bas. Amorcez la tarière avant utilisation. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction du système d'alimentation. Suivez l'entretien de la trémie dans les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde gril (capteur)	Vérifiez la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le grill est trop chaud (MODE CHARBON DE BOIS)	Trop de flux d'air	Fermez principalement le registre du couvercle du grill pour réduire le flux d'air vers le charbon de bois. S'il est retiré, remplacez le couvercle du grill pour permettre au carburant de s'étouffer avec moins/manque d'oxygène.
	Trop de carburant	Pour une cuisson à basse température, utilisez moins de combustible. Avec précaution, utilisez un jeu de pinces à long manche pour retirer un peu de combustible du panier à charbon et placez-le dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique pour permettre aux cendres d'étouffer et de refroidir complètement.
Le grill n'est pas assez chaud (MODE CHARBON DE BOIS)	Augmenter le débit d'air	Retirez le couvercle du grill pour une circulation d'air maximale vers le charbon de bois si vous visez des températures élevées. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le panier à charbon. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance, si nécessaire.
	Manque de carburant	Pour une cuisson à haute température, utilisez plus de combustible. Commencez avec plus de combustible dans le grill lorsque le charbon de bois est initialement allumé, mais assurez-vous qu'il y a toujours une circulation d'air (espace) entre les morceaux de charbon de bois. Suivez les instructions de ravitaillement.
La température du grill à basse température est encore trop élevée (MODE GRANULES DE BOIS)	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 grill est sale	Vérifiez l'état de la sonde du grill. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Le grill 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. Remplacez 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.
Embrassements fréquents	Température de cuisson	Maintenez la température en dessous de 176 °C / 350 °F lors de la cuisson d'aliments très gras (p. ex. poulet, pizza, hamburgers). La graisse a un point d'éclair. Essayez de cuisiner à une température plus basse. En cas de feu de graisse, retirez soigneusement vos aliments du grill, remplacez le couvercle du grill et fermez complètement les registres pour étouffer le feu. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. N'utilisez un extincteur qu'en cas de nécessité.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Code d'erreur ErH	Le grill 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 grill 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 grill ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du grill ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du grill au tableau de commande.
	La sonde du grill est cassée	La sonde du grill doit être remplacée. Contactez le service client.
Code d'erreur ErL	Le grill n'exécute pas le cycle de démarrage.	Vérifiez le bon positionnement des composants de cuisson. Vérifiez que 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 grill (capteur) pour confirmer si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. Par temps extrêmement froid, le grill peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le grill, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Code d'erreur ErC	Le grill est trop chaud pour passer en MODE GRANULES DE BOIS	Réduisez la température du grill en retirant le combustible du panier à charbon. Avec précaution, utilisez un jeu de pinces à long manche pour retirer un peu de combustible du panier à charbon et placez-le dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique pour permettre aux cendres de refroidir complètement. Les briquettes de charbon de bois s'éteindront par manque d'oxygène. Une fois que le grill a refroidi en dessous de 65°C / 150°F, démarrez votre grill en MODE GRANULES DE BOIS.
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.
Code d'erreur Err avec l'icône de tარიère 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 tარიère. Confirmez visuellement que la tარიère fait tomber des granulés dans le pot de combustion. Débranchez et rebranchez le connecteur 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. Allumez l'appareil et inspectez 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.
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 grill 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

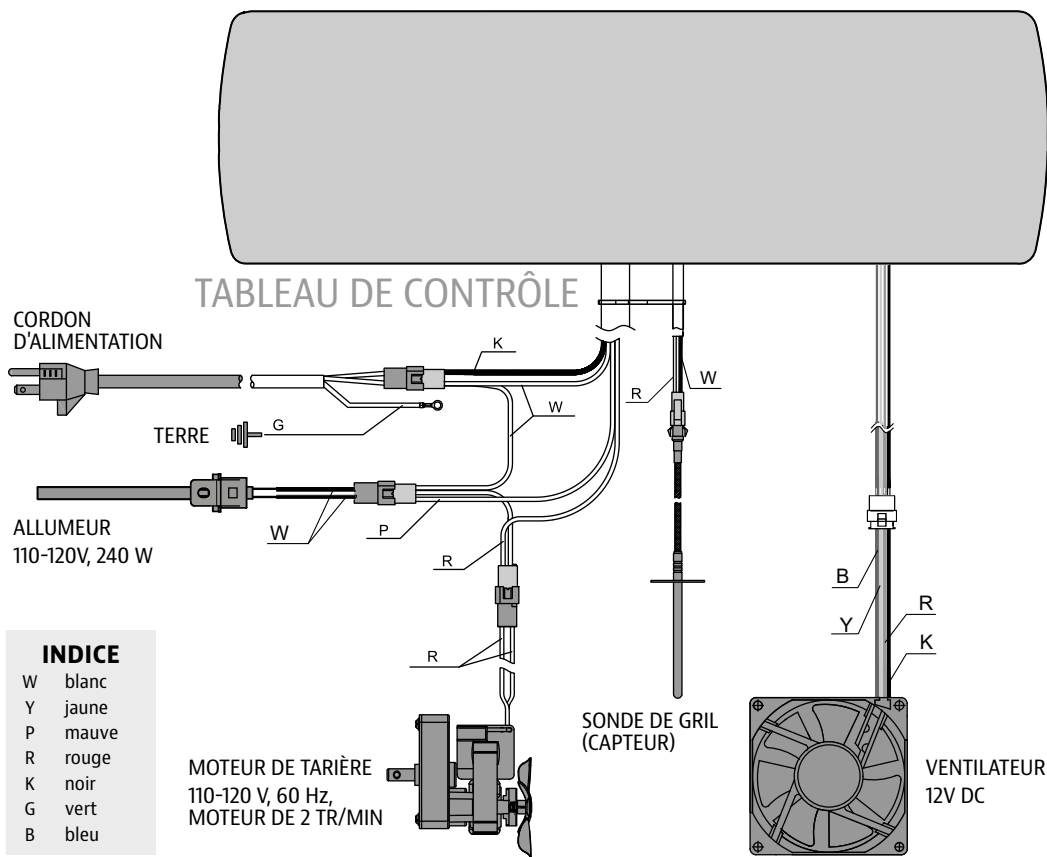
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	270W
COTE D'ENTRÉE DE CARBURANT	1,12 KG/H / 2,48 LIVRES/H

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 %.



PIÈCES DE RECHANGE

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



NEED HELP?

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



#121001

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 PB22KNX

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

ACHETÉ AUPRÈS DE
(REVENDEUR AGRÉÉ)

SERVICE CLIENT

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



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI



FRANÇAIS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD



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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA: No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Antes de mover la barbacoa, asegúrese de que esté fría al tacto y el fuego se haya extinguido por completo.

4. Esta parrilla para exteriores no está diseñada para instalarse en vehículos recreativos o embarcaciones. Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una casa rodante, una carpa, un automóvil, una embarcación o una casa. Este aparato no está diseñado para usarse como calentador o calefactor y nunca debe usarse como tal.
5. Se recomienda usar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando manipule la barbacoa. No use accesorios que no estén indicados de manera específica para este aparato. No coloque una tapa de barbacoa ni nada que sea inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.
6. Para evitar que los dedos, la ropa u otros objetos entren en contacto con el alimentador de espiral, el aparato está equipado con una pantalla metálica de seguridad, montada en el interior de la tolva. Esta pantalla no debe retirarse a menos que así lo indique el departamento de Atención al cliente o un distribuidor autorizado.

ADVERTENCIA: Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.

7. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación hacia este aparato. Mantenga las rejillas de ventilación limpias y libres de residuos. Límpielas antes de usarlas. Inspeccione la unidad antes de usarla para detectar desgaste y daños, y reemplácela cuando sea necesario. Se requiere un cuidado y mantenimiento regulares para prolongar la vida útil de su unidad.
8. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
9. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y a las mascotas alejados mientras esté en uso. No toque las superficies calientes. Utilice guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o manoplas de cocina en todo momento, ya que la parrilla se calentará mucho. Abra la tapa con cuidado cuando cocine para evitar quemaduras por el aire caliente y el vapor atrapados en el interior. Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo levemente, lo que permite que el aire ingrese de manera lenta y segura, evitando cualquier corriente de aire o llamaradas que puedan causar lesiones. Puede emitir brasas calientes mientras está en uso.

PELIGRO DE INCENDIO: Puede emitir brasas calientes mientras está en uso. No utilice gasolina, alcohol mineral, líquido para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o volver a encender el aparato. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN1860-3. Mantenga todas estas sustancias y líquidos alejados del aparato cuando esté en uso.

10. Se recomienda encarecidamente que utilice briquetas de carbón en su parrilla. No utilice carbón en este producto. El carbón no está incluido. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar incendios, lesiones corporales y anulará la garantía.
11. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
12. El producto puede tener bordes o puntas filosas. El contacto puede provocar lesiones. Manipular 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 fumadores con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa y no la usa durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), cenizas de <1%.

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

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

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

CREOSOTA

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

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

MONÓXIDO DE CARBONO

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

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de carbono: 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.

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad	46
Contenidos del paquete	49
Especificaciones	49
Conociendo su parrilla	50
Tabla de control	51
Operación	
<ul style="list-style-type: none"> Configuración Ajuste de la temperatura Uso de las sondas para carne Cebado de barrena Primer uso (quemado) Modo de pellets Modo de carbón Ahumado en caliente Ahumado a baja temperaturas Repostar briquetas de carbón Cambio de modos de cocción Cerrar 	
Cuidado y mantenimiento	61
Solución de problemas	63
Garantía	66
<ul style="list-style-type: none"> 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	SONDA PARA CARNE
1 x	GUÍA DE MONTAJE
1 x	EL MANUAL DEL PROPIETARIO

SPECIFICATIONS

MODELO	PB22KNX
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	270W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA, BRIQUETAS DE CARBÓN
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	7.3 KG / 16 LIBRAS
RANGO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	956 X 775 X 1,130 MM / 37.6 X 30.5 X 44.5 PULGADAS
PESO	46.1 KG / 101.6 LIBRAS

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

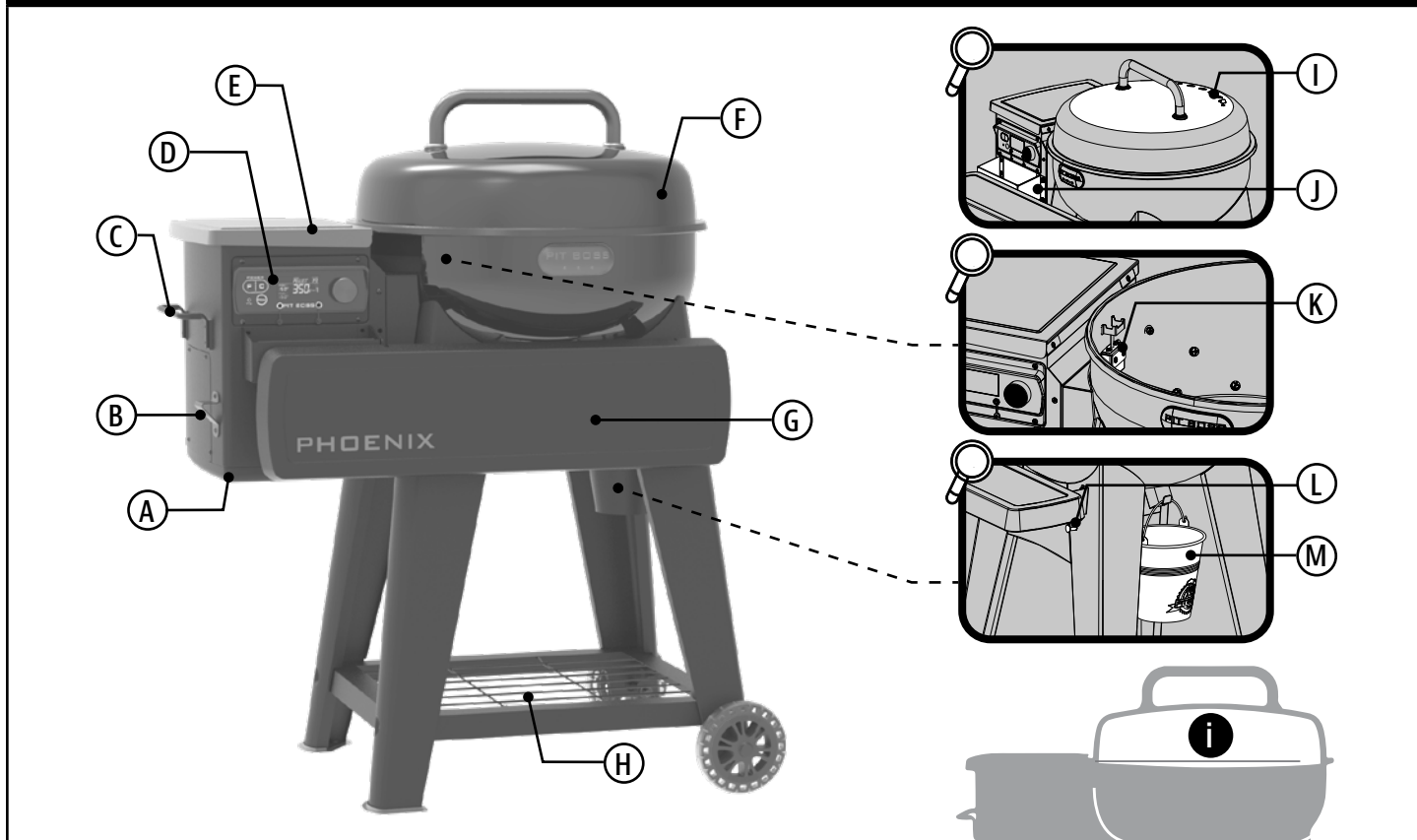


©2024 DANSONS US, LLC.

MANTENTE INFORMADO!

Visítenos en línea para ver videos de ensamblaje, recetas gratuitas, consejos para asar a la parrilla, actualizaciones manuales y más.

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 Abrebotellas

Sostenga la botella, levántela para quitar la tapa. Una vez que le coges el truco, es muy sencillo.

C Asa de la tolva

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

D Tabla de control

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

E 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.

F Tapa de la parrilla

Cocinar con la tapa colocada o sin tapa facilitará el control de la temperatura de su parrilla. El gancho en la parte inferior de la tapa de la parrilla se utiliza para colgarla del cuerpo de la tetera cuando se quita la tapa de la tetera.

G Estante delantero

Un estante conveniente agregan un amplio espacio para la preparación de alimentos y brindan ganchos para herramientas para asar.

H Carro inferior abierto

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

I Regulador de la tapa de la parrilla

Los orificios del regulador de la tapa de la parrilla permiten controlar el flujo de aire en la cámara de cocción cuando la tapa está puesta. Mantenga el regulador completamente abierto cuando cocine con pellets para permitir la salida del aire. Reduzca la apertura del regulador cuando cocine a bajas temperaturas.

J Caja de especias

El práctico estante agrega un amplio espacio para mantener las especias y las salsas cerca. También es un lugar común para guardar las sondas para carne cuando no se usan.

K Sonda de parrilla (sensor)

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

L Ganchos para herramientas

Ocultos debajo de los bordes del estante frontal, los dos ganchos para herramientas son prácticos para colgar pinzas, una espátula u otras herramientas útiles para asar con presillas.

M Cubo de grasa de fácil acceso

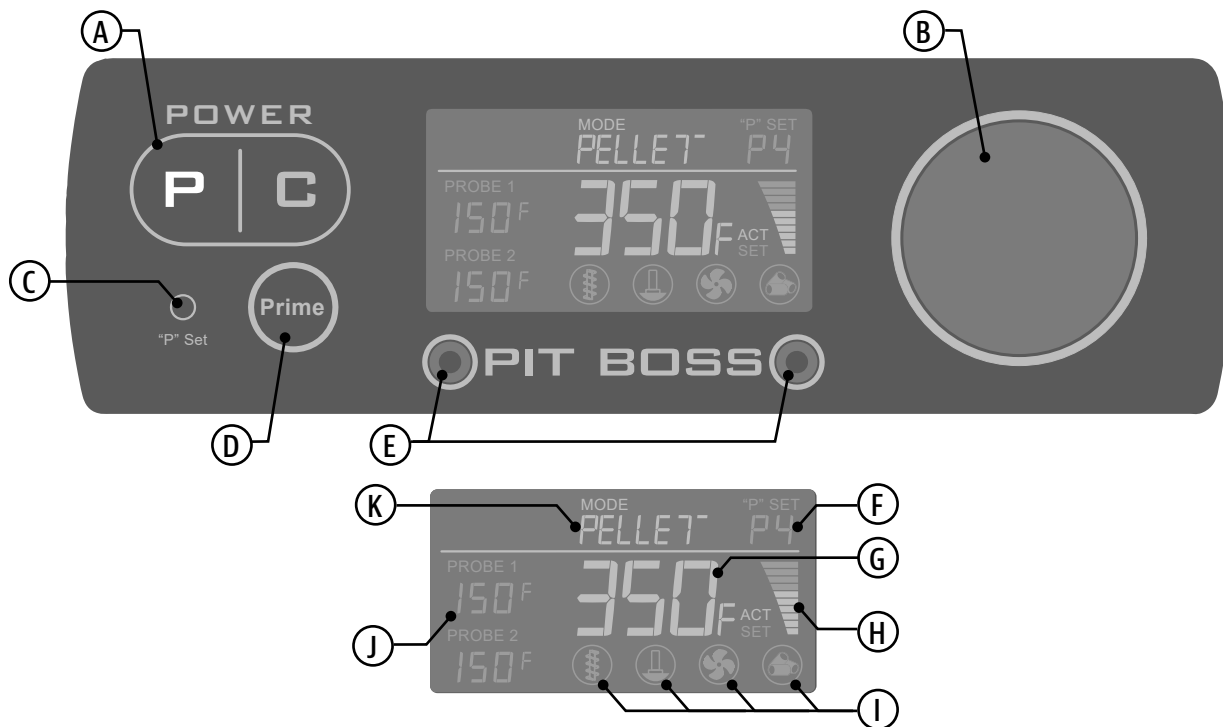
Captura la grasa de cocción de la parrilla para mantener un área de cocción limpia. Retírelo fácilmente del surtidor del tren de rodaje.



ZONA DE COCINA

i 2,430 CM² / 376.6 PU²

TABLA DE CONTROL



A Botón de encendido

Mantenga presionado el botón P o C durante tres segundos para encender la unidad. Seleccione el lado P del botón de encendido, o el botón P, para el MODO PELLETS. Seleccione el lado C del botón de encendido, o el botón C, para el MODO CARBÓN. El botón P o C se iluminará en azul cuando se seleccione. Mantenga presionado el botón P o C durante tres segundos para apagar.

B 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. Solo activo cuando está en MODO PELLETS.

C Botón de configuración "P"

Utilice 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 del sinfín que alimenta los pellets al quemador. Solo está activo cuando está en MODO PELLETS.

Mantenga presionado para cambiar la escala de temperatura. El valor predeterminado está configurado en Fahrenheit (°F).

D Botón de cebado

Mantenga presionado para activar una alimentación adicional de pellets al brasero. Solo activo cuando está en MODO PELLETS.

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 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.

G Lectura de temperatura

Muestra la temperatura real (ACT) del interior de la unidad. La lectura toma la sonda de la parrilla (sensor). Presione la perilla del controlador para activar un cambio a la temperatura objetivo (SET) deseada. Gire la perilla del controlador para seleccionar la temperatura objetivo (SET), luego presione la perilla del controlador para confirmar/aceptar el valor elegido. La lectura volverá a la temperatura real (ACT).

H 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.

I 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.

J 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.

K Lectura del modo de cocción

Muestra el modo de cocción seleccionado al encender la unidad. El modo muestra PELLETS o CARBÓN. El modo de cocción se puede cambiar a baja temperatura, pero los modos no pueden funcionar simultáneamente.



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#17001

ESPAÑOL

OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN

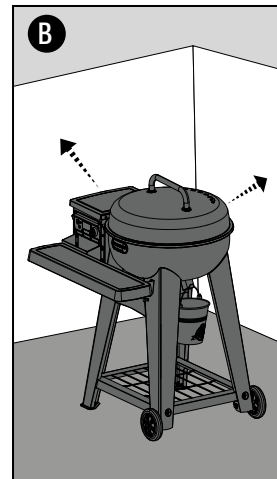
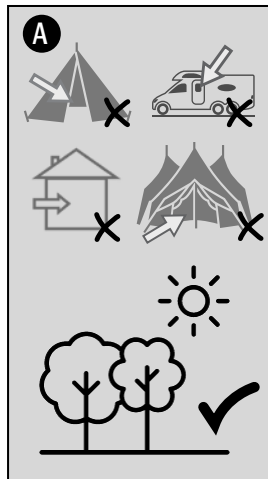
1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible 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 blister 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.

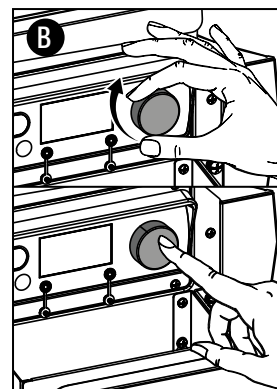
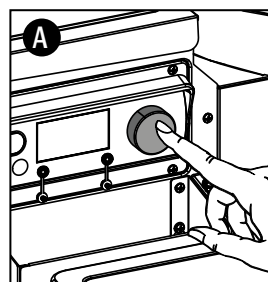
3. Ensamble la unidad de acuerdo con las instrucciones de la guía de ensamblaje.



AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

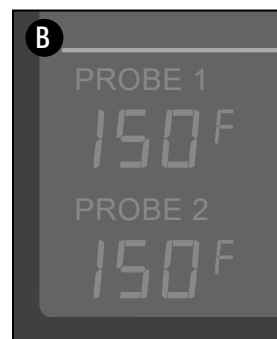
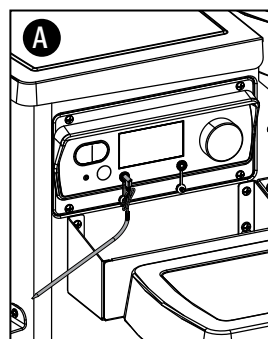
1. Presione la perilla del controlador o toque la temperatura real en la pantalla. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. (A)
2. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcanza la temperatura objetivo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



USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

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

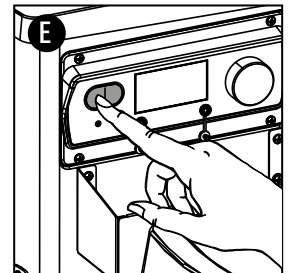
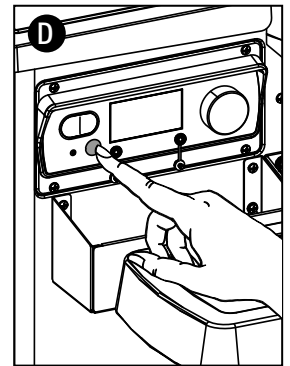
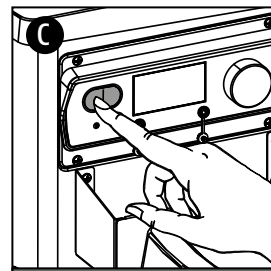
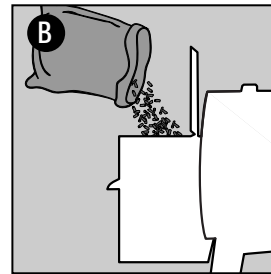
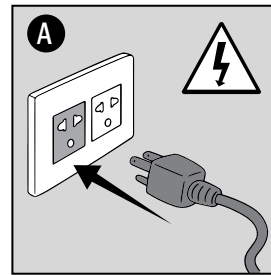
NOTA: Asegúrese de que la sonda para carne y los cables de la sonda para carne eviten el contacto directo con las llamas o el exceso de calor. Esto puede provocar daños en la sonda para carne. Cuando no esté en uso, desconéctelo y déjelo a un lado para mantener la sonda para carne protegida y limpia.



CEBADO DE BARRENA

La primera vez que use su parrilla o cada vez que su parrilla se quede sin gránulos en la tolva, deberá cebear 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 cebear 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. **(A)**
4. Mantenga presionado el lado P del botón de encendido, o el botón P, durante tres segundos para encender la unidad en MODO PELLET.
 - Escuche el movimiento del sinfín. Coloque la mano sobre el recipiente de combustión y sienta el movimiento del aire. No coloque las manos ni los dedos dentro del recipiente de combustión, ya que esto puede provocar lesiones.
 - Después de aproximadamente treinta segundos, debería comenzar a sentir que el aire se calienta por encima del recipiente de combustión. La punta del encendedor se iluminará en rojo y se calentará mucho y arderá. **No toque el encendedor.**
5. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, mantenga presionado el botón P durante tres segundos para apagar la parrilla.
6. Llene la tolva con pellets de madera dura naturales para barbacoa. **(B)**
7. Presione el botón P **(C)** para encender la unidad en MODO PELLET. Esto iniciará nuevamente el ciclo de encendido.
8. Presione y mantenga presionado el botón de cebado **(D)** hasta que vea que los pellets caen del sinfín al recipiente de combustión. Luego, puede soltar el botón de cebado.
9. Presione y mantenga presionado el botón P durante tres segundos **(E)** para apagar la parrilla. Asegúrese de dejar la parrilla enchufada hasta que finalice el ciclo de apagado. Una vez que el ventilador se apague, la parrilla habrá completado el ciclo de apagado y será seguro desenchufarla.
10. Vuelva a instalar los componentes de cocción en la parrilla.
11. ¡Su parrilla ahora está preparada y lista para usar! Si este es el primer uso de la parrilla, proceda a quemarla.



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 del MODO PELLET 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 continúe usándola en MODO PELLET. Consulte Cambio de modos de cocción para obtener instrucciones sobre cómo cambiar al MODO CARBÓN.

MODO DE PELLETS

Los estilos de cocción ahumado y asado en MODO PELLET 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.

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 cocinar en MODO PELLET:

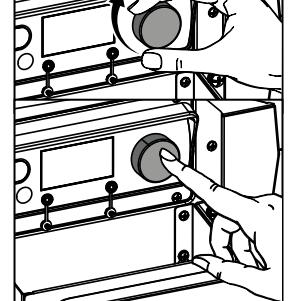
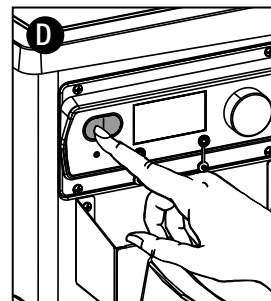
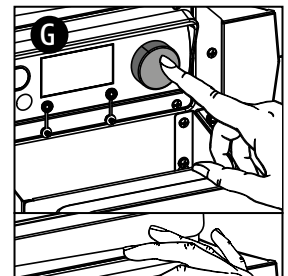
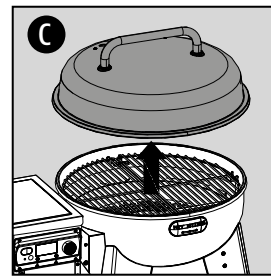
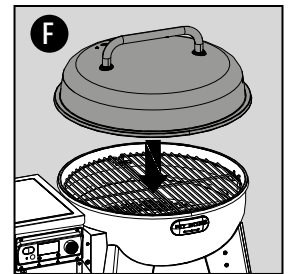
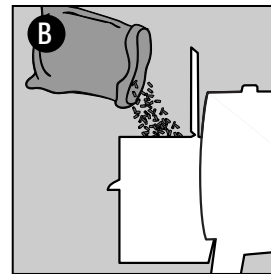
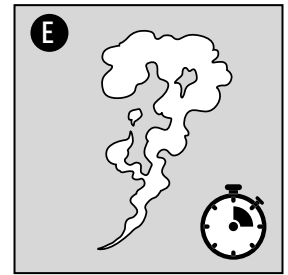
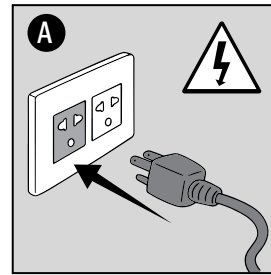
1. Confirme que la tolva esté cebada. Si no, cebe la tolva.
2. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales. **(B)**
4. Retire la tapa de la parrilla y cuélguela de un costado. **(C)** Todos los componentes de cocción pueden permanecer en la parrilla.

IMPORTANTE: La canasta de carbón debe permanecer en su lugar durante el MODO PELLET. Si no está limpia, le recomendamos limpiarla primero para evitar que el ventilador sople cenizas sobre su comida.

5. Presione el botón P para encender la unidad en MODO PELLET **(D)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
 - El cuadro de control gestionará el sistema de carga del alimentador de espiral y el ventilador suministrará aire al brasero.
 - La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido **(E)**. Para confirmar que el ciclo de encendido se ha iniciado correctamente, escuche un rugido similar al de una antorcha y note que se produce algo de calor.

NOTA: La tapa de la parrilla debe permanecer abierta durante el ciclo de encendido.

6. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Vuelva a colocar la tapa de la parrilla. **(F)**
7. Presione la perilla del controlador. Gírela para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, fíjela presionando la perilla del controlador nuevamente y comience a asar. **(G)**



Cebado para una recuperación rápida

Utilice el botón Cebado para activar una alimentación adicional de pellets al quemador (más combustible para el fuego) cuando sea necesario, como:

- Cada vez que se retira la tapa de la parrilla, lo que da como resultado una recuperación más rápida del calor.
- Cuando se produce un humo bajo, para aumentar la intensidad del sabor ahumado limpio. ¡Una alimentación adicional de pellets agregará una explosión de bondad ahumada!

MODO DE CARBÓN

Las temperaturas de cocción en MODO CARBÓN se logran y mantienen mediante el control del flujo de aire de la parrilla mediante la tapa y el regulador de tiro de la parrilla. Al abrir la tapa, llega más oxígeno al fuego, lo que permite que el carbón se quemé muy caliente y cree brasas ardientes. Para cocinar a temperaturas más bajas, reduzca la cantidad de combustible y mantenga el regulador de tiro de la tapa de la parrilla abierto solo una distancia pequeña, lo que permite un flujo de aire mínimo.

Para garantizar que la parrilla funcione correctamente, es esencial realizar un mantenimiento y una limpieza adecuados del cuerpo de la parrilla (interior). Si la parrilla no alcanza la temperatura deseada, verifique que haya un flujo de aire adecuado hacia el combustible en la canasta de carbón. La parrilla puede funcionar de manera eficiente siempre que haya suficiente combustible, un flujo de aire adecuado y los componentes de cocción estén limpios.

Siga estos pasos para cocinar en MODO CARBÓN:

1. Confirme que el sinfín esté preparado. Si no lo está, prepárelo.
2. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Retire la tapa de la parrilla y cuélguese de un costado. Retire la rejilla para cocinar, la canasta para carbón y el atenuador de llama del cuerpo de la parrilla. **(B)**

IMPORTANTE: El atenuador de llama debe retirarse para poder cocinar en MODO CARBÓN.

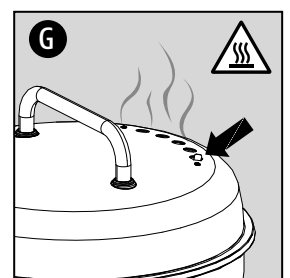
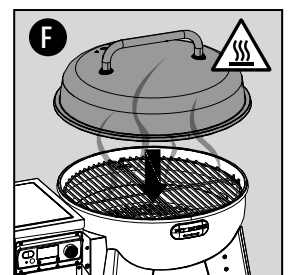
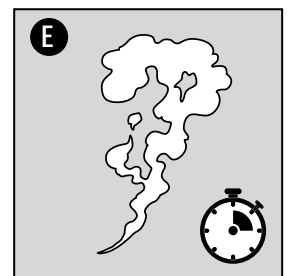
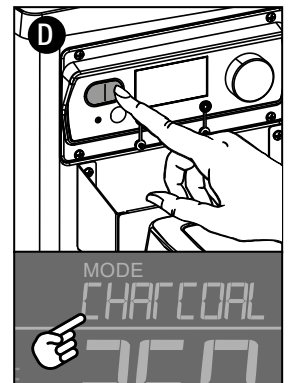
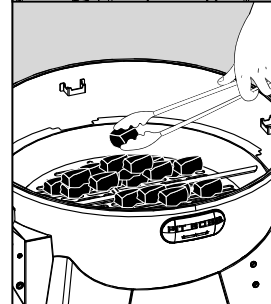
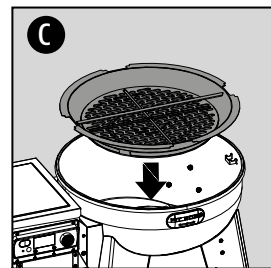
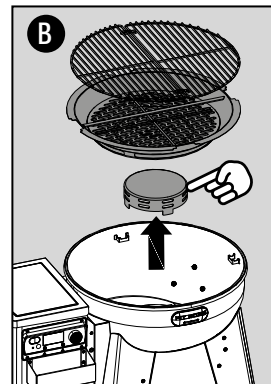
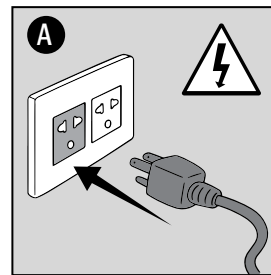
4. Vuelva a colocar la canasta de carbón en el cuerpo de la parrilla. Coloque una o dos capas de briquetas de carbón en la canasta de carbón. Tenga en cuenta que el fuego del recipiente de combustión encenderá el carbón desde el centro de la canasta de carbón **(C)**. Vuelva a colocar la rejilla de cocción en el cuerpo de la parrilla.

PRECAUCIÓN: No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.

5. Presione el botón C para encender la unidad en MODO CARBÓN **(D)**. Deje que la parrilla realice el ciclo de encendido y esto establecerá un fuego fuerte en el recipiente de combustión.
6. Una vez que se haya disipado el humo blanco denso, el ciclo de encendido habrá terminado **(E)**. El ventilador se apagará automáticamente una vez que se complete su ciclo.
7. Después de unos minutos, el fuego habrá encendido las briquetas de carbón en la canasta de carbón. Las llamas se apagarán y los bordes del carbón se volverán grises. Vuelva a colocar la tapa de la parrilla **(F)**.
8. Controle la temperatura en el controlador. Continúe permitiendo que la parrilla se precaliente y que el carbón se cubra con ceniza blanca, lo que indica que está a máxima temperatura.

NOTA: Se recomienda no avivar ni girar el carbón una vez que esté encendido. Esto permite que el carbón se quemé de manera más uniforme y eficiente.

9. Una vez que se complete el precalentamiento, ¡está listo para comenzar a cocinar! Agregue más combustible o ajuste la tapa de la parrilla y ajuste el regulador **(G)** para alcanzar el rango de temperatura deseado.



Vacíe las cenizas

Las cenizas de la cesta para carbón deben vaciarse después de cada uso. Esto garantizará un flujo de aire adecuado a través de la cesta para carbón y evitará la acumulación de residuos.

Al cambiar de modo de cocción, recomendamos vaciar y cepillar la cesta para carbón para evitar que el exceso de cenizas se disperse en la comida.

AHUMADO EN CALIENTE

Las temperaturas de cocción más altas dan como resultado un tiempo de cocción más corto, lo que retiene menos sabor ahumado. La forma de cocción conocida como ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más largos y a temperaturas más bajas (también conocidas como bajas y lentas), pero da como resultado un sabor más natural en los alimentos preparados. Ahumar alimentos con pellets de madera hará que las carnes y aves de color claro se vuelvan rosadas, mientras que agregará una banda rosada a los cortes de carne más oscuros. La banda rosada (después del ahumado) se conoce como anillo de humo y es muy apreciada por los chefs al aire libre. Ahumar con carbón ofrece un sabor ahumado diferente, que algunos chefs describen como más profundo y rico. Hay muchos perfiles de sabor diferentes para probar.

Para obtener los mejores resultados, permita que las carnes descansan 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.

Sigue nuestra guía de fumar diferentes proteínas. Es importante tener en cuenta que no es posible saber si un corte de carne está hecho con solo mirarlo. Usar una sonda para carne o un termómetro para carne Pit Boss® es la mejor manera de determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando.

Consejos útiles:

- La carne cerrará sus fibras después de alcanzar una temperatura interna de 49°C / 120°F, por lo que es mejor prepararse para una sesión de ahumado con una selección de alimentos fríos o muy fríos antes de colocarlos dentro del ahumador.
- Deje un espacio abierto entre los alimentos para que el calor fluya correctamente. La comida en un ahumador abarrotado requerirá más tiempo de cocción. Use un juego de pinzas de mango largo para voltear carnes y una espátula para artículos más suaves como pescado y queso. El uso de un utensilio perforador, como un tenedor, pinchará la carne y permitirá que escapen los jugos.
- Las carnes más grasas, con mucho tejido conectivo, son las mejores para sesiones de ahumado prolongadas, ya que las grasas se derriten y brindan sensaciones ahumadas jugosas.
- Comience con un pequeño asado de lomo de cerdo, que es económico y más tolerante, luego pase a cortes más grandes como la pechuga y las costillas.
- Los solomillos y los asados magros requieren más atención, ya que la carne se seca más rápido. Asegúrese de agregar líquido adicional (rociarlo sobre los alimentos) durante las sesiones de ahumado con carnes menos grasas. Los líquidos como el jugo de frutas, el vinagre de sidra, el vino o la cerveza pueden ofrecer un impacto sutil pero sabroso a los cortes de carne.
- Las salsas a base de azúcar se aplican mejor cerca del final de la cocción para evitar brotes.

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA INTERNA ACABADA
AVES	
Pavo (entero)	74°C / 165°F
Pollo (entero)	74°C / 165°F
Baquetas, Pechos	74°C / 165°F
Aves de caza menor	74°C / 165°F
Pato	74°C / 165°F
CERDO	
Jamón (entero)	71°C / 160°F
Filete de lomo	74°C / 165°F
Tostar	82°C / 180°F
Costillares	88°C / 190°F
Costillitas	88°C / 190°F
Trasero (hombro)	90-98°C / 195-210°F
RES	
Costilla	57°C / 135°F
Filete de lomo	60°C / 140°F
Tostar	63°C / 145°F
Costillares	79°C / 175°F
Falda	90-98°C / 195-210°F
JUEGO SALVAJE	
Filete de lomo	74°C / 165°F
Tostar	74°C / 165°F
MARISCOS	
Filetes	63°C / 145°F
Salmón (entero)	63°C / 145°F
Langosta	63°C / 145°F



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

AHUMADO A BAJA TEMPERATURAS

Cuando el usuario configura la temperatura de la parrilla, la velocidad de alimentación de pellets se ajusta automáticamente por el tablero de control, lo que minimiza las fluctuaciones de temperatura. Al girar la perilla del controlador a la configuración de temperatura más baja (82 °C/180 °F), se activan los valores de configuración P y el usuario puede cocinar a baja temperatura, pero también infundir más sabor ahumado en su comida. Sin embargo, podría haber alguna fluctuación de temperatura ya que se necesita más humo.

Siga estos pasos:

1. Siga las instrucciones del MODO PELLET para encender la unidad. Deje que la parrilla realice el ciclo de encendido. Una vez que se haya disipado el humo blanco y denso, el ciclo de encendido habrá terminado. El ciclo de encendido establecerá un fuego fuerte en el recipiente de combustión.
2. A continuación, presione la perilla del controlador. Gírela para cambiar el valor de la temperatura objetivo a 82 °C/180 °F, activando así los valores de configuración P. Esto activará el temporizador del ciclo del sinfín para crear más humo (con menos calor/mínimo calor).
 - Los valores de configuración P solo se pueden ajustar cuando la temperatura objetivo está configurada en 82 °C/180 °F.
3. Una vez que esté satisfecho con la infusión adicional de humo o desee volver a cambiar, presione la perilla del controlador y configure la temperatura objetivo en un valor más alto.

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 ajuste P en función de su ubicación geográfica es muy ventajoso. Ajuste el valor de ajuste P en función de su temperatura ambiente (exterior). El valor predeterminado es P4.







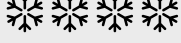
- Si su clima ambiente es más cálido, aumente el ajuste P para aumentar el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al recipiente de combustión. Se utiliza un ajuste más alto en entornos más cálidos o calurosos que desean ahumar en caliente, pero la temperatura ambiente exterior amplificaría la temperatura de cocción dentro de la parrilla.

NOTA: Controle de cerca el recipiente de combustión, ya que aumentar el ajuste P demasiado alto o demasiado rápido puede hacer que el fuego se apague por completo.

- Si su clima ambiente es más frío, reduzca el ajuste P para aumentar la frecuencia de alimentación de pellets al recipiente de combustión. Se utiliza un ajuste 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.

SUGERENCIA: Reducir el valor P también puede minimizar las oscilaciones de temperatura en condiciones climáticas exteriores variables.

FRECUENCIA DE CICLO DEL SINFIN (SEGUNDOS)

VALOR DE CONFIGURACIÓN P	ENCENDIDO	APAGADO
P7 	18	150
P6 	18	140
P5 	18	130
P4	18	115
P3 	18	100
P2 	18	85
P1 	18	70
P0 	18	55

REPOSTAR BRIQUETAS DE CARBÓN

Si necesita un tiempo de cocción más prolongado (por ejemplo, al asar un corte más grande o al ahumar lentamente), puede ser necesario agregar más briquetas de carbón a la canasta de carbón durante la cocción.

¡IMPORTANTE! Cuando agregue más combustible, tenga en cuenta que la parrilla estará muy caliente y pueden producirse lesiones graves. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento.

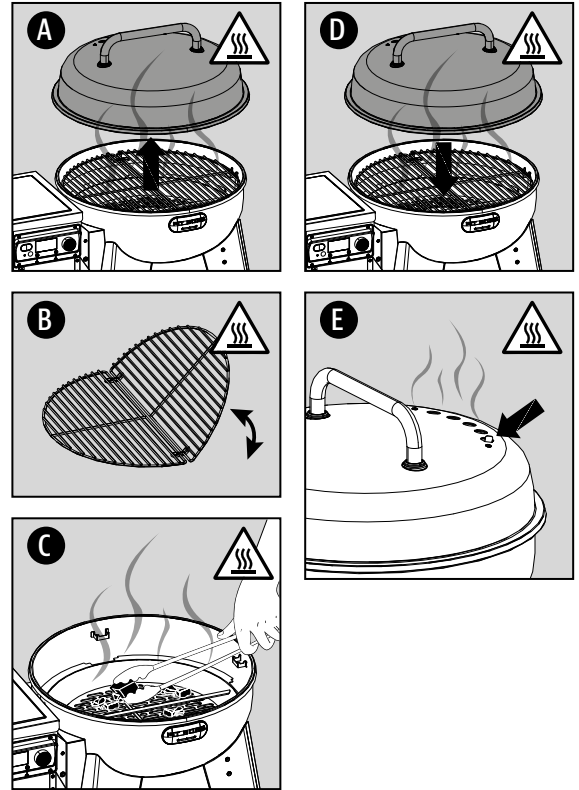
Siga estos pasos para agregar más combustible de manera segura cuando esté en MODO CARBÓN:

1. Retire la tapa de la parrilla. **(A)**
2. Abra parcialmente la rejilla de cocción del cuerpo de la parrilla para exponer las briquetas encendidas en la canasta de carbón **(B)**.
3. Con pinzas de mango largo, agregue un suministro nuevo de briquetas al carbón encendido. **(C)**
 - No esparza las briquetas por toda la canasta de carbón, sino que apile el carbón fresco sobre las brasas encendidas que estén encendidas. Esto permitirá que las nuevas briquetas se enciendan.
4. Cierre la rejilla de cocción y vuelva a colocar la tapa de la parrilla. **(D)**
5. Abra bien la compuerta de la tapa de la parrilla para promover el máximo flujo de aire hacia el carbón fresco **(E)**.

NOTA: La temperatura puede disminuir levemente debido al combustible nuevo agregado, pero aumentará rápidamente una vez que el carbón fresco se encienda.

6. Una vez que el carbón fresco esté encendido, ajuste la compuerta según sea necesario y continúe usándola.

IMPORTANTE: No use alcohol, gasolina, gasolina, líquido para encendedores o queroseno para encender o avivar el fuego en su parrilla. Además, no intente agregar iniciador de fuego a un fuego que ya esté encendido o sobre una canasta de carbón caliente. Esto puede causar lesiones.



CONSULTA LA TIENDA

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



¿TIENE ALGUNA DUDA?

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



#12001

CAMBIO DE MODOS DE COCCIÓN

Una vez que comprenda el uso de los modos de cocción PELLET y CARBÓN, puede comenzar a cocinar con ambos métodos en su parrilla. Es una tradición consagrada por los chefs de restaurantes y de actividades al aire libre utilizar varias técnicas de cocción (infusión, sellado y luego acabado con calor) y el uso de su parrilla no es diferente.

MODO PELLET a MODO CARBÓN

IMPORTANTE: Al cambiar los modos de cocción en su parrilla, tenga en cuenta que la parrilla y sus componentes estarán muy calientes y podrían producirse lesiones graves. Utilice guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento.

1. Presione el botón C para cambiar la unidad al MODO CARBÓN (A). La parrilla tomará una lectura de temperatura:
 - Si la lectura del controlador es inferior a 176 °C/350 °F, la parrilla reiniciará el ciclo de encendido y esto establecerá un fuego fuerte en el recipiente de combustión.
 - Si la lectura del controlador es superior a 176 °C/350 °F, las briquetas de carbón podrán encenderse con el fuego existente en el recipiente de combustión (no es necesario un ciclo de encendido).

2. Retire la tapa de la parrilla y cuélguela de un costado. Retire la rejilla de cocción, la canasta de carbón y el atenuador de llama del cuerpo de la parrilla. (B)

IMPORTANTE: El atenuador de llama debe retirarse para poder cocinar en MODO CARBÓN.

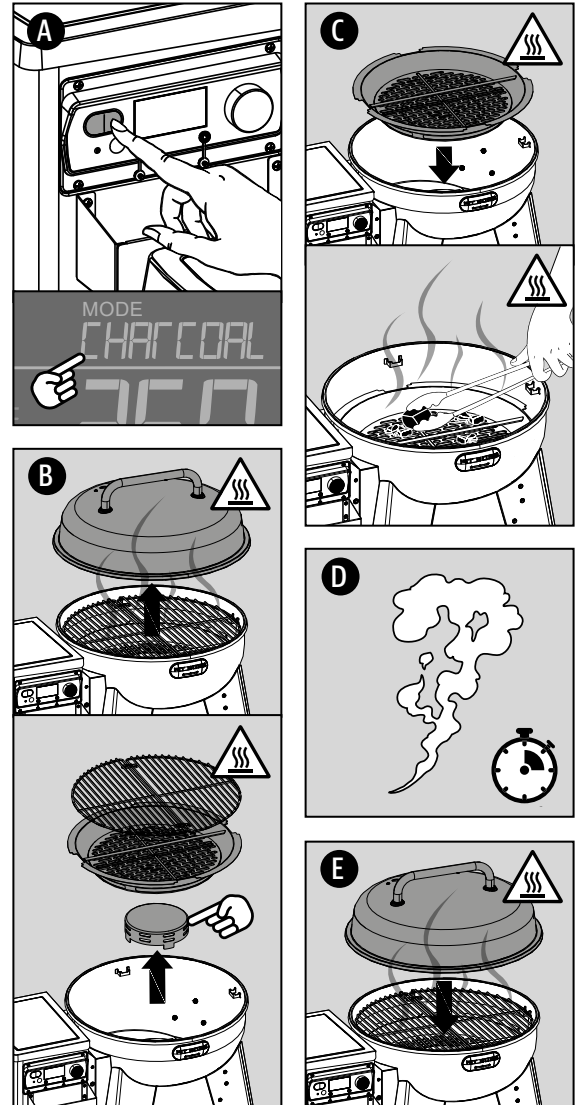
3. Vuelva a colocar la canasta de carbón en el cuerpo de la parrilla. Coloque una o dos capas de briquetas de carbón en la canasta de carbón. Tenga en cuenta que el fuego del recipiente de combustión encenderá el carbón desde el centro de la canasta de carbón (C). Vuelva a colocar la rejilla de cocción en el cuerpo de la parrilla.

PRECAUCIÓN: No use gasolina, alcohol mineral, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.

4. Una vez que el humo blanco y denso se haya disipado, el ciclo de encendido habrá terminado (D). El ventilador se apagará automáticamente una vez que se complete su ciclo.
5. Después de unos minutos, el fuego habrá encendido las briquetas de carbón en la canasta de carbón. Las llamas se apagarán y los bordes del carbón se volverán grises. Vuelva a colocar la tapa de la parrilla (E).
6. Controle la temperatura en el controlador. Continúe permitiendo que la parrilla se precaliente y que el carbón se cubra con ceniza blanca, lo que indica que están a máxima temperatura.

NOTA: Se recomienda no avivar ni girar el carbón una vez que esté encendido. Esto permite que el carbón se queme de manera más uniforme y eficiente.

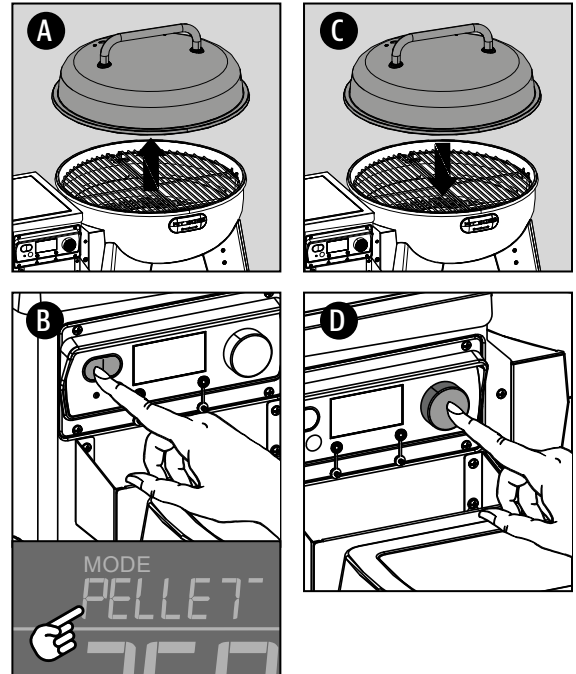
7. Una vez que se haya completado el precalentamiento, ¡está listo para comenzar a cocinar! Agregue más combustible o ajuste la tapa de la parrilla y el regulador para alcanzar el rango de temperatura deseado.



MODO CARBÓN a MODO PELLETT

IMPORTANTE: Su parrilla debe estar fría al tacto y todos los componentes de cocción deben estar limpios antes de pasar al MODO PELLETT. La parrilla deberá tener el atenuador de llama nuevamente en su lugar sobre el recipiente de combustión, así como una canasta de carbón limpia. Primero, retire la rejilla de la parrilla, luego retire con cuidado la canasta de carbón con cenizas. La mejor práctica es cepillar el cuerpo de la parrilla para quitar el exceso de cenizas antes de comenzar a cocinar en MODO PELLETT, ya que el ventilador las soplará y se pegarán a la comida. Una vez que el atenuador de llama, la canasta de carbón y la rejilla de la parrilla estén en su lugar, puede continuar usándola.

1. Retire la tapa de la parrilla y cuélguela de un costado. **(A)**
2. Presione el botón P para cambiar la unidad al MODO PELLETT **(B)**. La parrilla tomará una lectura de temperatura:
 - Si la lectura del controlador es inferior a 65 °C / 150 °F, la parrilla reiniciará el ciclo de encendido y esto establecerá un fuego fuerte en el recipiente de combustión.
 - **Si la lectura del controlador es superior a 65 °C/150 °F, la parrilla mostrará un mensaje de error (ErC), lo que significa que la parrilla está demasiado caliente para cambiar los modos de cocción.** Deje que la parrilla se enfríe. Consulte la sección de resolución de problemas para obtener más detalles.
3. Vuelva a colocar la tapa de la parrilla. **(C)**
4. Una vez que se haya disipado el humo blanco denso, el ciclo de encendido estará completo. Presione la perilla del controlador. Gírela para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, bloquéela presionando la perilla del controlador nuevamente y continúe usándola. **(D)**

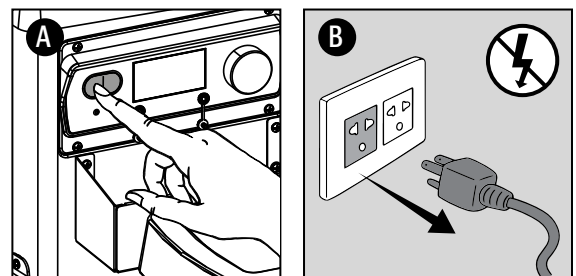


CERRAR

Siga estos pasos para apagar su parrilla de manera segura:

1. Mantenga presionado el botón de encendido (P o C) durante tres segundos para apagar la unidad. **(A)**
 - MODO PELLETT: La parrilla comenzará su ciclo de apagado automático. El sistema de barrena dejará de suministrar combustible, el fuego se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de apagado. Una vez que el ventilador se apague, desenchufe el cable de alimentación. **(B)**
 - MODO CARBÓN: Vuelva a colocar la tapa de la parrilla y cierre completamente los reguladores de la tapa. Deje que el fuego se apague de manera natural debido a la falta de oxígeno. Deje de agregar más combustible.

¡IMPORTANTE! Desenchufe el aparato solo una vez que se complete el ciclo de apagado y/o antes de limpiarlo. No seguir esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendio, descarga eléctrica o la muerte.



NOTA: En caso de que se produzca un incendio por grasa, retire con cuidado los alimentos de la parrilla, cierre la tapa de la parrilla y cierre completamente los reguladores para apagar el fuego. El cuerpo de la parrilla puede soportar el calor. **No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego.** Utilice un extintor de incendios solo si es necesario.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

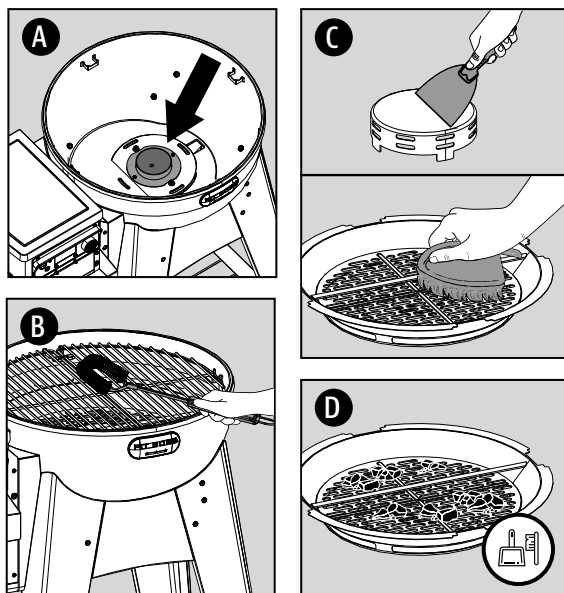
Cualquier unidad Pit Boss® le brindará muchos años de sabroso servicio con una limpieza mínima. Siga estos consejos para dar servicio a su parrilla:

Superficies internas

- Limpie el quemador después de cada pocos usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de residuos o cenizas. **(A)**
- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar los restos de comida o la acumulación de residuos en la rejilla de cocción **(B)**. Los incendios por grasa se producen por la caída excesiva de residuos en los componentes de cocción de la parrilla. La mejor práctica es limpiar las rejillas poco después de cocinar, mientras aún están calientes. Para una limpieza más profunda, retire las rejillas de cocción de la parrilla y use el limpiador y desengrasante Pit Boss®.
- Raspe los restos de comida seca con un raspador de nailon y limpie el atenuador de llama, la canasta de carbón y el cuerpo de la parrilla después de cada pocos usos **(C)**. Un cepillo de cocina también es muy útil. Retire los residuos y las cenizas con una aspiradora para líquidos y secos. Esto garantizará un flujo de aire adecuado al encender y evitará la acumulación de residuos o restos de carbón.

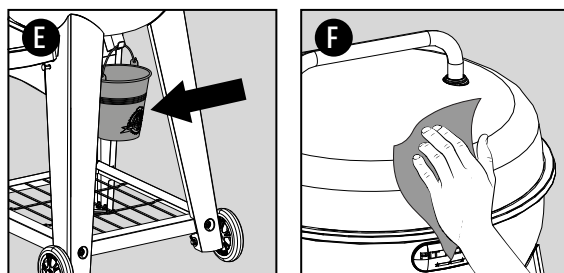
IMPORTANTE: Debido al alto calor, no cubra los componentes del asador a la llama con papel de aluminio.

- Vacíe la ceniza de la cesta para carbón después de cada uso. Esto garantizará un flujo de aire adecuado a través de la cesta para carbón y evitará la acumulación de residuos duros. Al cambiar del modo de carbón al modo de pellets, recomendamos retirar y vaciar la cesta para carbón para evitar que la ceniza salga volando sobre la comida. **(D)**



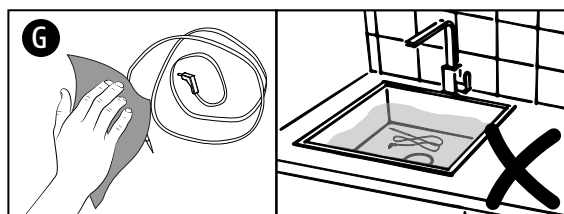
Superficies externas

- Revise el cubo de grasa con frecuencia y límpielo cuando sea necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocción que realiza, ya que algunas carnes liberan más líquido que otras. Use un revestimiento de papel de aluminio en el cubo de grasa para facilitar la limpieza. **(E)**
- Limpie la parrilla después de cada uso **(F)**. Use agua tibia con jabón para eliminar la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en las superficies exteriores de la parrilla. Todas las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que forman parte del mantenimiento y conservación general. En caso de rayones en la pintura, desgaste o descascarillado del acabado, todas las superficies pintadas se pueden retocar con una pintura para parrillas de 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.

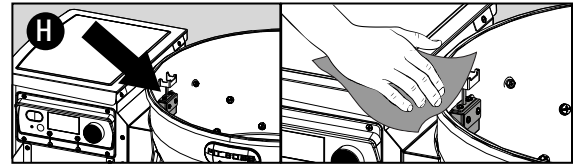


Sondas

- 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. **(G)**



- Revise y limpie la grasa o los residuos de la sonda de la parrilla, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en la pared lateral izquierda. La sonda de la parrilla debe permanecer limpia para brindar lecturas precisas de la temperatura a la placa de control. **(H)**
- Si una sonda está dañada, debe reemplazarse.

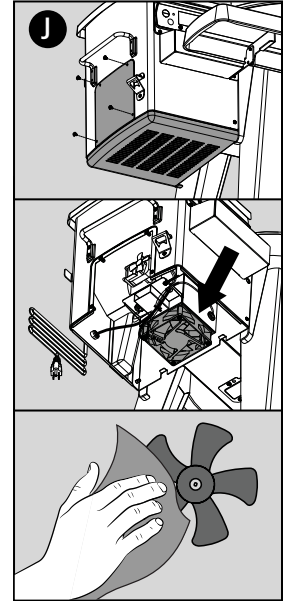
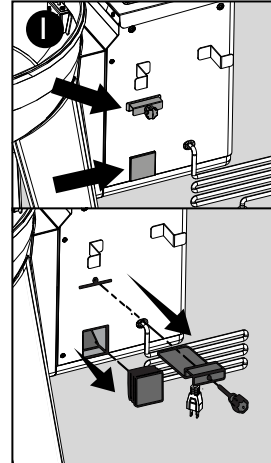


Conjunto de tolva

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

NOTA: use un cepillo de mango largo o un aspirador en seco y húmedo para eliminar el exceso de gránulos, serrín y residuos, y limpiar por completo la pantalla de la tolva.

- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los 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.
- Compruebe si hay residuos en el orificio de entrada de aire del ventilador, en la base de la tolva, y elimínelos. Una vez extraído el panel de acceso a la tolva, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa que pueda haber en las aspas del ventilador. Así asegura una circulación de aire suficiente para el sistema de alimentación. **(J)**



HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Ventilación de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barrena	Cuando se vacía la bolsa de gránulos	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta que se vacíe la tolva
Parte inferior de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Brasero	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Cesta de carbón	Después de cada uso 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
Cubo de grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Sonda de parrilla (sensor) y escudo	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa



Toma una instantánea de este gráfico para referencia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Retire los cuatro tornillos que sujetan el tablero de control en su lugar. Tire con cuidado del tablero de control hacia adelante para inspeccionar la parte trasera. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
El fuego en la olla no se enciende	Barrena no preparada	Antes de utilizar la unidad por primera vez o cada vez que la tolva se vacíe por completo, se debe cebar el sinfín para permitir que los pellets llenen el tubo del sinfín. Si no se ceba, el encendedor puede agotarse antes de que los pellets lleguen al recipiente de combustión. Siga el procedimiento de cebado del sinfín.
El carbón no se enciende	No se ha quitado el Flame Tamer	Retire el atenuador de llama del cuerpo de la parrilla. Si se hubiera dejado puesto durante el ciclo de encendido, las llamas del recipiente de combustión no habrían podido alcanzar y encender las briquetas de carbón.
	Flujo de aire insuficiente	Retire la tapa de la parrilla para lograr el máximo flujo de aire hacia el carbón. Asegúrese de que no haya acumulación de cenizas ni obstrucciones en la bandeja de carbón o en el recipiente de combustión. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento, si es necesario.
	Barrena no preparada	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rélleno si está bajo. Cada vez que la tolva se vacíe por completo, se debe cebar el sinfín para permitir que los pellets llenen el tubo del sinfín. Si no se prepara, el encendedor no tendrá suficiente combustible para iniciar un fuego en el recipiente de combustión y encender las briquetas de carbón.
	Falta de combustible	Revise la canasta de carbón para verificar que el nivel de combustible sea suficiente. Si hay menos de un puñado de briquetas de carbón, es posible que el fuego no se prenda. El carbón vegetal en trozos recomendado debe ser de un máximo de 1.0 kg / 2.2 lb.
	Se ha utilizado el combustible incorrecto	Esta parrilla requiere el uso de briquetas de carbón. No se recomienda el uso de carbón en trozos ni otras fuentes de combustible.
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable (MODO PELLET)	Flujo de aire insuficiente a través del quemador	Revise el quemador para ver si hay acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para detectar la acumulación de cenizas. Revise el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del sinfín para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo del sinfín. Una vez que se hayan realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	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 reponga si está bajo. Ceba el sinfín antes de usar. Si la calidad de los pellets de madera dura es mala o la longitud de los pellets es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Siga los cuidados de la tolva en las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda de la parrilla (sensor)	Revise la sonda de la parrilla (sensor). Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
Parrilla demasiado caliente (MODO CARBÓN)	Demasiado flujo de aire	Cierre principalmente la compuerta de la tapa de la parrilla para disminuir el flujo de aire hacia el carbón. Si se quitó, vuelva a colocar la tapa de la parrilla para permitir que el combustible se ahogue con menos oxígeno o falta de oxígeno. Para cocinar a baja temperatura, utilice menos combustible. Con cuidado, utilice unas pinzas de mango largo para retirar un poco de combustible de la cesta para carbón y colóquelo en un recipiente de metal con una tapa hermética para permitir que las brasas se asfíen y se enfrien por completo.

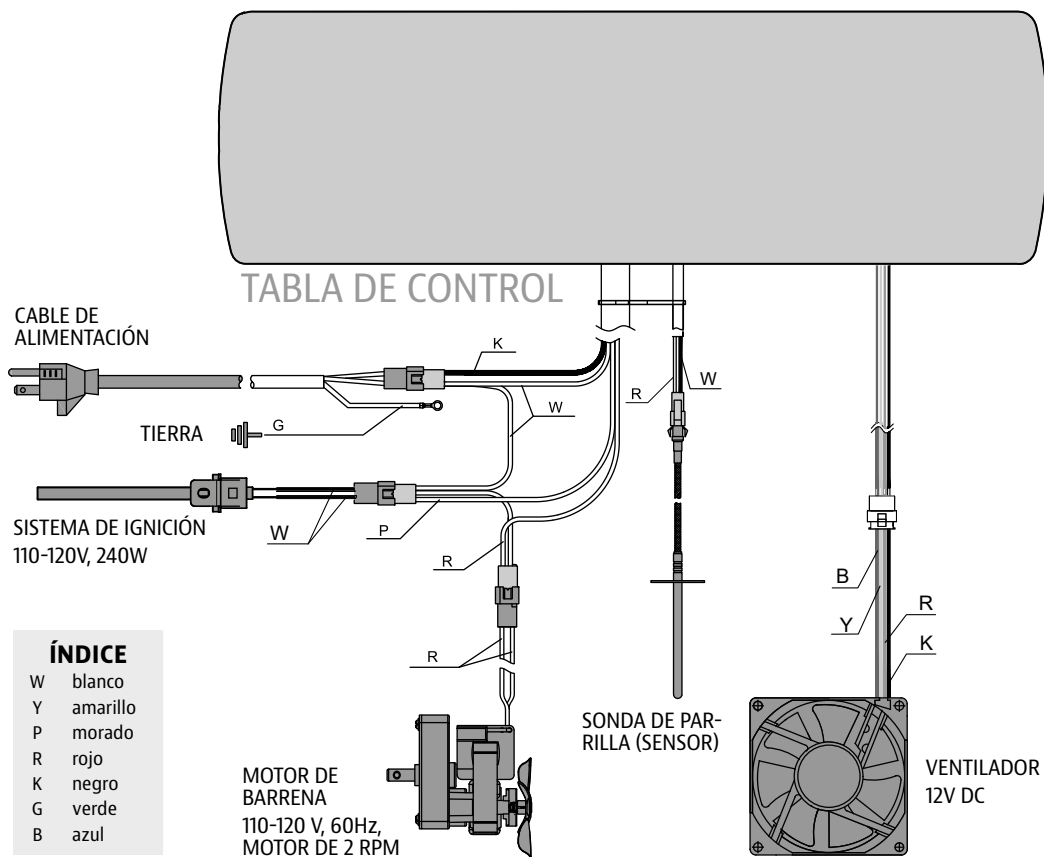
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
	Demasiado combustible	For low temperature cooking, use less fuel. Carefully, use a set of long-handled tongs to remove some fuel from the charcoal basket and place in a metal container with a tight-fitting lid to allow cinders to smother and cool completely.
La parrilla no está lo suficientemente caliente (MODO CARBÓN)	Aumente el flujo de aire	Quita la tapa de la parrilla para que el aire circule al máximo hacia el carbón si quieres cocinar a altas temperaturas. Asegúrate de que no haya acumulación de cenizas ni obstrucciones en la cesta para carbón. Sigue las instrucciones de cuidado y mantenimiento, si es necesario.
	Falta de combustible	Para cocinar a altas temperaturas, usa más combustible. Comienza con más combustible en la parrilla cuando se enciende el carbón por primera vez, pero asegúrate de que todavía haya flujo de aire (espacio) entre los trozos de carbón. Sigue las instrucciones para recargar el combustible.
La temperatura de la parrilla a baja temperatura sigue siendo demasiado alta (MODO PELLET)	El ajuste "P" es demasiado bajo	Presione el botón "P" SET y aumente la configuración "P".
La temperatura real no se ajusta	La sonda de la parrilla está sucia	Verifique el estado de la sonda de la parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia.
Humo excesivo, humo descolorido o los alimentos se cocinan descoloridos por el humo	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Calidad de los pellets de madera dura	Retire los pellets de madera dura húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiarlos. Reemplácelos con pellets de madera dura secos.
	El brasero está bloqueado	Limpie el recipiente de combustión para los pellets de madera dura húmedos. Siga el procedimiento de cebado del sinfín.
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Verifique el ventilador. Asegúrese de que esté limpio, que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar las aspas del ventilador.
Brotos	La parrilla está demasiado caliente	Mantenga la temperatura por debajo de los 176 °C (350 °F) cuando cocine alimentos muy grasosos (por ejemplo, pollo, pizza, hamburguesas). La grasa tiene un punto de inflamación. Intente cocinar a una temperatura más baja. En caso de que se produzca un incendio por grasa, retire con cuidado los alimentos de la parrilla, vuelva a colocar la tapa y cierre completamente las compuertas para apagar el fuego. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Utilice un extintor de incendios solo si es necesario.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
Código de error "ErH"	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o un 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 pellets y confirme la posición de todos los componentes. Una vez que se haya enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad y luego seleccione la temperatura deseada. Si el código de error aún se muestra, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error "ErP"	El cable de la sonda de la parrilla no hace conexión.	Retire el panel de acceso y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no tengan daños. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la sonda de la parrilla a la placa de control.
	La sonda de la parrilla está rota	Es necesario reemplazar la sonda de la parrilla. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
Código de error "ErL"	La parrilla no puede realizar el ciclo de encendido.	Verifique la posición correcta de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los pellets y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Verifique la sonda de la parrilla (sensor) para confirmar que la temperatura real sea correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Verifique la posición del encendedor y que esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, es posible que sea necesario encender la parrilla por segunda vez. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Verifique el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Código de error "ErC"	La parrilla está demasiado caliente para cambiar al modo de pellets	Reduzca la temperatura de la parrilla quitando el combustible de la canasta de carbón. Con cuidado, use un juego de pinzas de mango largo para quitar un poco de combustible de la canasta de carbón y colóquelo en un recipiente de metal con una tapa hermética para permitir que las cenizas se enfríen por completo. Las briquetas de carbón se asfixiarán por la falta de oxígeno. Una vez que la parrilla se enfríe por debajo de los 65 °C (150 °F), encienda la parrilla en modo pellet.
"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.
	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.
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 conectores 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. Encienda la unidad e inspeccione 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 conectores 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 conectores 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	270W
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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 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®.

ESPAÑOL

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

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	PB22KNX
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



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



PIEZAS DE REPUESTO

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



MUÉSTRANOS TUS RESULTADOS

Comparta sus creaciones y tomas glamorosas con la comunidad Pit Boss.
#PITBOSSNATION

ESPAÑOL

