



11091

PIT BOSS®



TABLETOP

PB150PPG

110-120V

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

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL ET VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

LEA LAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

SAFETY INFORMATION

**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 SUBJECT 2728A "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728 "for electrical features of fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 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 or in an enclosed, unventilated area. This wood 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.

Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord from the connected outlet. 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.
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, chimney, or rear barrel exhaust holes. 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, wood 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.

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

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue.

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

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

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

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or Burn Pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural hardwood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural hardwood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with 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 18569-20362 KJ/KG (8000 - 8770 BTU/LB), ash content < 1%.

Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid, or kerosene for lighting or refreshing a fire in your smoker. 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

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	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 Auger Priming First Use (Burn Off) Automatic Start-Up Procedure Presets & Hot Smoking Shutting Off Your Grill Presets & Hot Smoking 	
Care & Maintenance	11
Troubleshooting	13
Warranty	16
<ul style="list-style-type: none"> Terms & Conditions Register Your Grill Customer Care 	

PACKAGE CONTENTS

1 x	GRILL & PARTS
1 x	MEAT PROBE
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS

MODEL	PB150PPG
POWER SUPPLY	AC 110-120V
RATED POWER	220W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	3.1 KG / 7 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	631 X 474 X 360 MM / 24.8 X 18.6 X 14.1 IN
WEIGHT	19.7 KG / 43.4 LB

EN

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



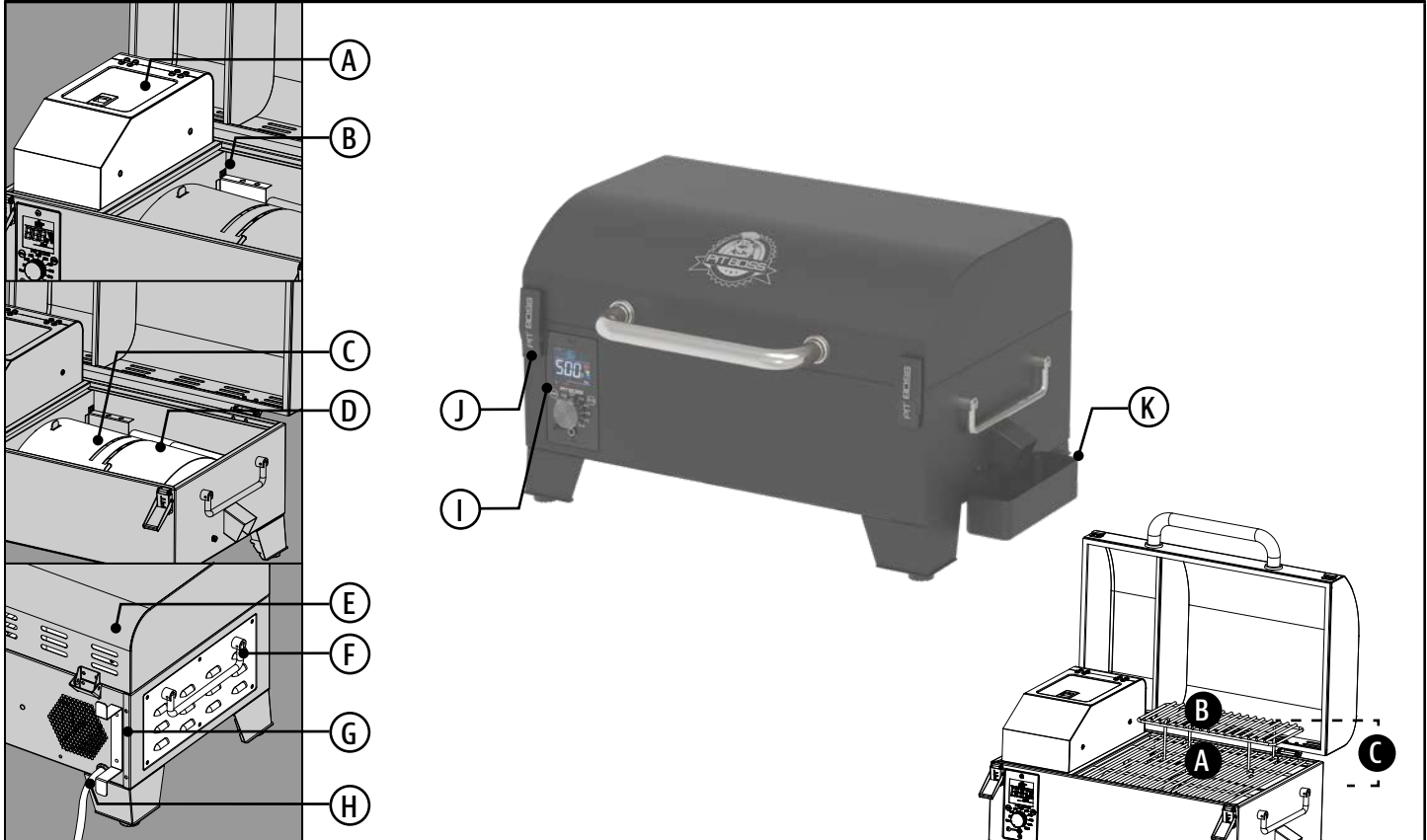
© 2024 DANSONS US, LLC.



**STAY IN
THE KNOW!**

Visit us online for
assembly videos, free
recipes, grilling tips,
manual updates
and more.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Hopper

Lift the grill lid to access the hopper. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added.

B Grill Probe (Sensor)

The piece of stainless steel behind this shield measures the internal temperature of the unit. Set the temperature on the control board, then the grill probe will read the internal temperature of the unit and adjust to the desired temperature.

C Flame Broiler™ Main Plate

Sear and flame broil to your liking with direct flame over the burn pot. Brand dark lines into meat like your favorite steakhouse.

D Flame Broiler™ Slide Plate

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

E Exhaust Holes

These holes allow for airflow throughout the barrel. Placed along the back of the grill lid for even heat distribution. Keep clean.

F Access Panel

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

G Power Cord Bracket

H Power Cord

I Control Board

The control system that manages the feed rate of pellet fuel, the variable speed fan, and to attain desired temperature settings.

J Grill Lid Latch

Lock the two grill lid latches to secure and carry the grill from one area to another when not in use.

K Grease Cup

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



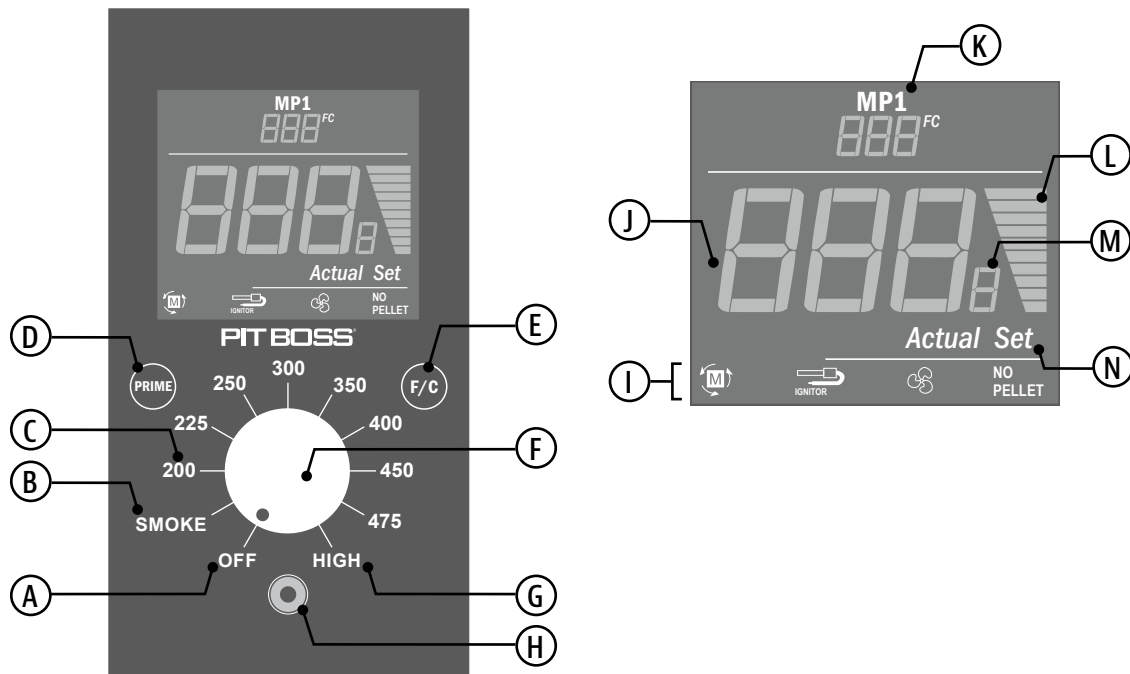
COOKING AREA

A 1,236 CM² / 191.5 IN²

B 419 CM² / 65.0 IN²

C 1,655 CM² / 256.5 IN²

CONTROL BOARD



A OFF

When the temperature control dial is turned to off, the display screen will remain off.

B SMOKE

This preset temperature operates the grill at the lowest temperature, without the fire going out.

C Temperature Presets

Using a temperature preset is the easiest way to cook. Select the desired preset by turning the temperature control dial.

D Prime Button

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

E Temperature Switch Button

Press to change the temperature unit between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F). The default is set to Fahrenheit (°F).

F Temperature Control Dial

Turn the temperature control dial (knob) and select the desired preset temperature.

G HIGH

This preset temperature operates the grill at the highest temperature.

H Meat Probe Connection Port

Plug-in the adapter end of a meat probe to a connection port and insert the stainless steel probe into the thickest portion of the meat. The readout will appear on the display under MP1. This gives the internal temperature of the meat.

I Component Readouts

Each icon becomes visible while in operation or blinking if there is an error. See troubleshooting for error codes. Left-right: Auger, Igniter, Fan, No Pellets

J ACTUAL Temperature

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

K Meat Probe Readout

Displays the temperature reading of the meat probe that is connected. The readout corresponds with the meat probe connection port.

L Temperature Intensity Meter

These bars display the intensity of the set temperature. Color changes from blue to red as the temperature increases.

M Temperature Unit Display

The default is set to Fahrenheit (°F). Press the Temperature Switch button to switch between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F).

N SET Temperature

When a temperature preset is selected by turning the temperature control dial, the ACTUAL readout will change to the SET readout momentarily.



HAVE A QUESTION?

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



#17001

OPERATION

SETTING UP

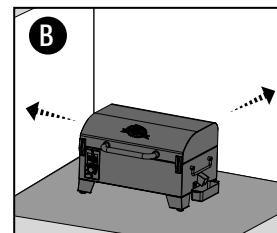
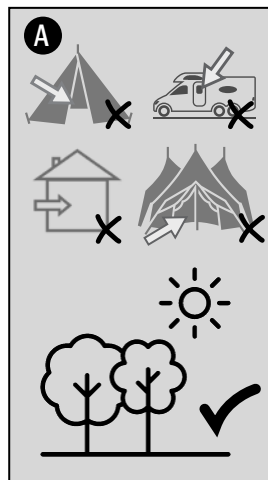
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 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.



AUGER PRIMING

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Turn on the grill and turn the Temperature Control Dial to the Smoke (S) position.
 - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. **DO NOT** place your hands or fingers inside the burn pot, this can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip does not glow red but will get extremely hot and will burn. **DO NOT** touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Turn the grill on. Keep the Temperature Control Dial in the Smoke (S) position.
8. Press and hold the Prime Button until you see pellets drop from the auger into the burn pot. Now you can release the Prime Button.
9. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shutdown cycle, it is safe to unplug your grill.
10. Re-install the cooking components into the main barrel.
11. Your grill is now primed and ready to use! If this is the first time you are using your grill, you should perform a First Initial Grill Burn-off.

FIRST USE (BURN OFF)

Once your hopper has been primed and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate at any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

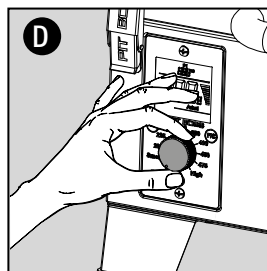
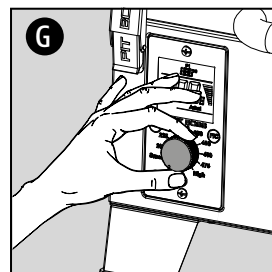
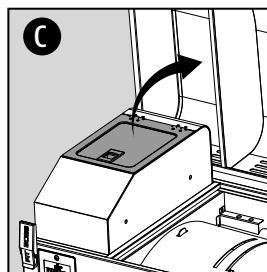
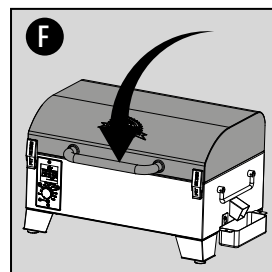
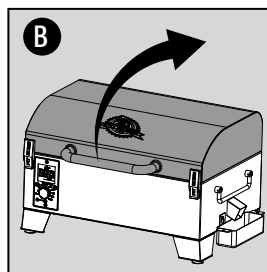
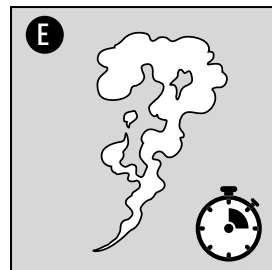
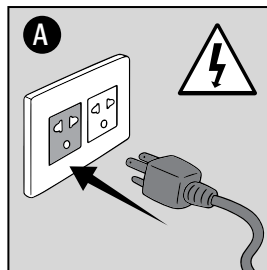
AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

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

Follow these steps for regular use of your grill:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the lid and check the Burn Pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. **(B)**
4. Open the hopper lid. **(C)** Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
5. Turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on. **(D)** This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow 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. The barrel lid must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
6. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. **(E)** Close the grill lid. **(F)**
7. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. **(G)** Once the desired Target temperature is reached, start grilling!



SHUTTING OFF YOUR GRILL

When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, Turn the **Temperature Control Dial** to the OFF position. to turn the unit off. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

IMPORTANT! Once the shut-down cycle is complete, unplug the power cord.

PRESETS & HOT SMOKING

The art of hot smoking refers to longer cooking times, but results in more natural wood flavor (and a sought-after smoke ring) on your meats. Higher cooking temperatures result in a shorter cooking time, locking in less smoke flavor.

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

TEMPERATURE PRESETS

	VERY LOW	LOW	MEDIUM	MED/HIGH	HIGH				
SMOKE	95°C	110°C	120°C	150°C	175°C	205°C	230°C	245°C	HIGH
	200°F	225°F	250°F	300°F	350°F	400°F	450°F	475°F	

MEAT TYPE	PRESET TEMP	ESTIMATED TIME	TARGET TEMP
-----------	-------------	----------------	-------------

POULTRY

Turkey (whole)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Chicken (whole)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Small Game Birds	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Duck	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F

PORK

Ham (whole)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Roast	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Spare Ribs	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Tenderloin	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Butt (Shoulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	93-98°C / 200-210°F

BEEF

Steak	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Tenderloin	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Roast	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Spare Ribs	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Brisket	110°C / 225°F	1 HR / LB	107-121°C / 225-250°F

WILD GAME

Tenderloin	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Roast	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F

SEAFOOD

Filletts	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmon (whole)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Lobster	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



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

CARE & MAINTENANCE

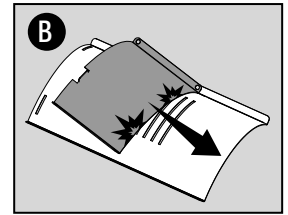
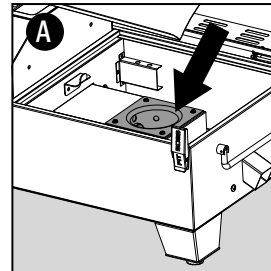
EN

ENGLISH

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

Grill Interior

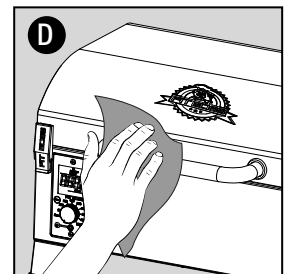
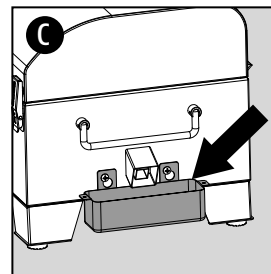
- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. **(A)**
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice-versa **(B)**. Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum. For a deeper clean, use Pit Boss Cleaner & Degreaser inside and outside of your grill.



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

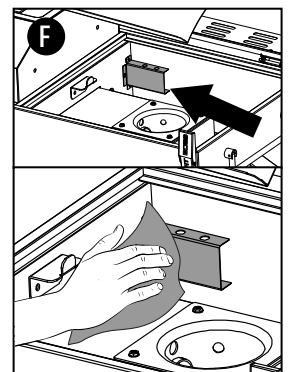
Grill Exterior

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



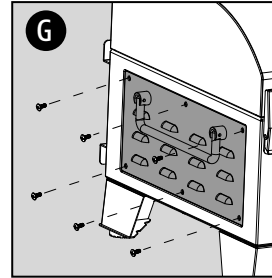
Probes

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



Hopper

- Use a wet/dry vacuum to remove leftover pellets, sawdust, and debris to completely clean the hopper through the hopper screen.
- Running all pellets out of the auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by pressing the Prime button to empty the auger tube or simply running your grill until the hopper is empty, and no pellets remain in the auger tube.

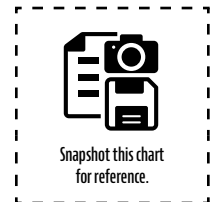


Air Intake

- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the side of the hopper. Once the access panel has been removed, carefully wipe off any grease build-up directly on the air intake vent. This ensures airflow is clean and sufficient to the feed system. **(G)**

GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
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
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler™	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Cup	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Cloth & Soapy Water
Meat Probe	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Grill Probe	As Needed	Cloth & 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.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. 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 and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check Burn Pot for ash build-up or obstructions, and 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 (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.
"ErH" error code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Turn the Temperature Control Dial to the OFF position to turn the unit off and allow the grill to cool. Follow Grill Interior and Probe Care and Maintenance instructions. Afterwards turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displays, contact Customer Care.
"Er1" 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.
"Er2" error code	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
	Igniter installed incorrectly	Remove cooking components from the main barrel. Turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm (½ inch) in the Burn Pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Insufficient air flow through burn pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Ensure it is installed correctly and working properly, air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
"ErP" error code	Unit not turned off properly when last connected to power.	Safety feature prevents an automatic restart. Turn the Temperature Control Dial to the OFF position to turn the unit off, wait two minutes, then turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on again. If error code still displayed, contact Customer Care.
	Power outage while unit in operation.	
"noP" error code	Meat probe is not connected, bad connection at meat probe 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 it still fails, call Customer Care for a replacement part.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for a replacement part.
	Faulty control board	Follow Care and Maintenance instructions.

Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE 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. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Check exhaust holes along the back of the grill barrel to ensure they are not blocked. Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood pellet quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist wood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.
"Err" error code with  (Auger) Icon	Loose wire connection between the auger and control board	Open the Access Panel, follow the Electrical Wire Diagram to disconnect the Auger wire from the control board and reconnect. Press the power button to confirm the error has cleared. If not, call Customer Care for assistance.
	Auger motor is jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance.
	Auger is damaged	Call Customer Care for assistance.
"Err" error code with  (Igniter) Icon	Igniter wire has a loose connection	Open the Access Panel, follow the Electrical Wire Diagram to disconnect the Igniter wire from the control board and reconnect. Press the power button to confirm the error has cleared. If not, call Customer Care for assistance.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
"Err" error code with  (Fan) Icon	Fan wire has a loose connection	Open the Access Panel, follow the Electrical Wire Diagram to disconnect the Fan wire from the control board and reconnect. Press the power button to confirm the error has cleared. If not, call Customer Care for assistance.
	Fan failure	Remove the Access Panel to confirm the fan is turning and there are no dents or obstructions. Contact Customer Care for replacement part.
"Err" error code with "No Pellet" Icon	Lack of fuel or poor fuel quality	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of wood 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, 220W
FUEL INPUT RATING	0.5 KG/H / 1.1 LB/H


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

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



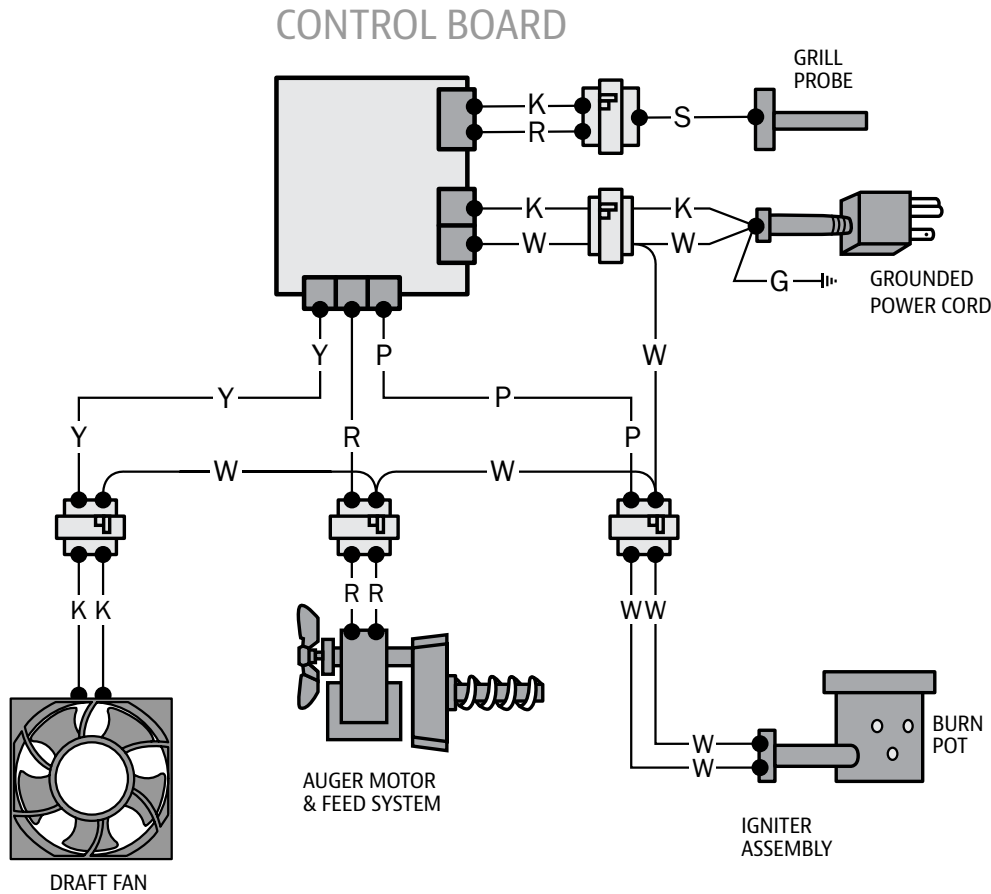
NEED HELP?

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



#12001

EN
ENGLISH




REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

There is no other or additional warranty applicable to this product.

This warranty does not apply:

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

During the term of the warranty, the 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) are found to be defective upon examination.

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

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	PB150PPG
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="Y Y Y Y M M D D"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>

CUSTOMER CARE

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



PHONE



LIVE CHAT



APP



INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ 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 RELATIVES À LA SÉCURITÉ



Conformément aux procédures et spécificités répertoriées dans l'UL Subject 2728A « appareils de cuisson à granulés » et l'ULC/ORD C2728 « pour les fonctionnalités électrique de l'équipement de combustion à carburant ». Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et sont répertoriés par Intertek (un laboratoire de test accrédité) selon les normes ETL, UL, ULC et CSA.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 305 mm (12 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

Si un feu de graisse a lieu, éteignez le gril et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Débranchez le cordon d'alimentation. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'éteindre le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un feu incontrôlé a lieu, appelez les pompiers.

2. Maintenez les câbles électriques et les combustibles loin des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre gril sous la pluie ou près d'une source d'eau.
3. Suite à une période de stockage ou d'absence d'utilisation, vérifiez que la grille de combustion n'est pas obstruée, que la trémie ne contient pas d'objet étranger et que le dispositif de ventilation ou la cheminée peuvent toujours évacuer l'air. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le gril est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie.** Les granulés de bois humides ou exposés à une forte humidité gonflent beaucoup, se décomposent et peuvent bloquer le système d'acheminement. Avant tout service ou entretien, débranchez toujours l'alimentation.

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 transportez pas votre gril lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est chaud. Veillez à ce que le feu soit entièrement éteint et que le gril soit parfaitement froid au toucher avant de le déplacer.

- Le port de moufles ou gants pour barbecue résistants à la chaleur est recommandé lors de l'utilisation du gril. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux spécifiés pour cet appareil. Ne placez pas de housse pour barbecue ou tout objet inflammable dans l'espace de rangement situé sous le barbecue.

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

- Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf avis contraire du service clients ou d'un revendeur agréé.

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

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

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé par terre ou sur une surface non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enterrement ou dispersées localement, elles doivent d'abord rester dans le récipient fermé jusqu'à leur refroidissement complet.

GRANULÉS DE BOIS FRANC COMBUSTIBLE

Cet appareil de cuisson à granulés est conçu et approuvé uniquement pour les combustibles granulés, entièrement naturels et à base de bois dur. L'utilisation de tout autre type de combustible dans cet appareil entraînera l'annulation de la garantie et de la liste de sécurité. Vous ne devez utiliser que des granulés de bois dur naturels, conçus pour brûler dans des barbecues à granulés. N'utilisez pas de combustible contenant des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un récipient hermétique. Si vous entreposez votre gril, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis de votre gril, pour éviter les bourrages. Pouvoir calorifique moyen des granulés de combustible en 18569-20362 KJ/KG (8000-8770 BTU/LB), teneur en cendres < 1%.

REMARQUE : Ne pas utiliser de pétrole, d'essence, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu de votre gril. Conservez ce type de liquides bien à l'écart de l'appareil lors de son utilisation.

Au moment de l'impression du présent document, aucune norme industrielle n'existe pour les granulés de bois pour barbecue, bien que la plupart des usines de granulés s'appuient sur les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le site Web www.pelletheat.org ou contacter le Pellet Fuel Institute.

Contactez votre revendeur local pour obtenir des détails quant à la qualité des granulés dans votre région et pour obtenir des renseignements sur la qualité de la marque. Aucun contrôle n'est effectué en matière de qualité des granulés de combustible utilisés ou des granulés de combustible affectés par l'humidité, nous n'assumons aucune responsabilité concernant les dommages causés par la mauvaise qualité du combustible.

CRÉOSOTE

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

Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand l'accumulation de graisse et/ou de créosote s'est produite.

Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.

LE MONOXYDE DE CARBONE

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût, produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon ou autre combustible. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des vertiges, des sentiments de faiblesse, des nausées, des vomissements, des somnolences, des confusions, des pertes de conscience, ou la mort. Suivez ces instructions pour empêcher ce gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	18
Contenu du colis	21
Caractéristiques	21
Découvrez votre gril	22
Panneau de contrôle	23
Operation	24
<ul style="list-style-type: none"> · Mise en place · Amorçage de la tarière · Première Utilisation - Brûlage du Gril · Procédure de Démarrage Automatique · Préréglages et Fumage à Chaud · Arrêt de Votre Grill · Préréglages et Fumage à Chaud 	
Entretien et maintenance	29
Dépannage	31
Garantie	35
<ul style="list-style-type: none"> · Termes et Conditions · Enregistrez votre gril · Service client 	

CONTENU DU COLIS

1 x	GRILL ET PIÈCES
1 x	SONDES À VIANDE
1 x	GUIDE D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	PB150PPG
ALIMENTATION	CA 110-120V
PUISSANCE NOMINALE	220W
TYPE DE CARBURANT	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACITÉ EN CARBURANT	3,1 KG / 7 LBS
PLAGE DE TEMPÉRATURES	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	631 X 474 X 360 MM / 24,8 X 18,6 X 14,1 PO
POIDS	19,7 KG / 43,4 LB

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



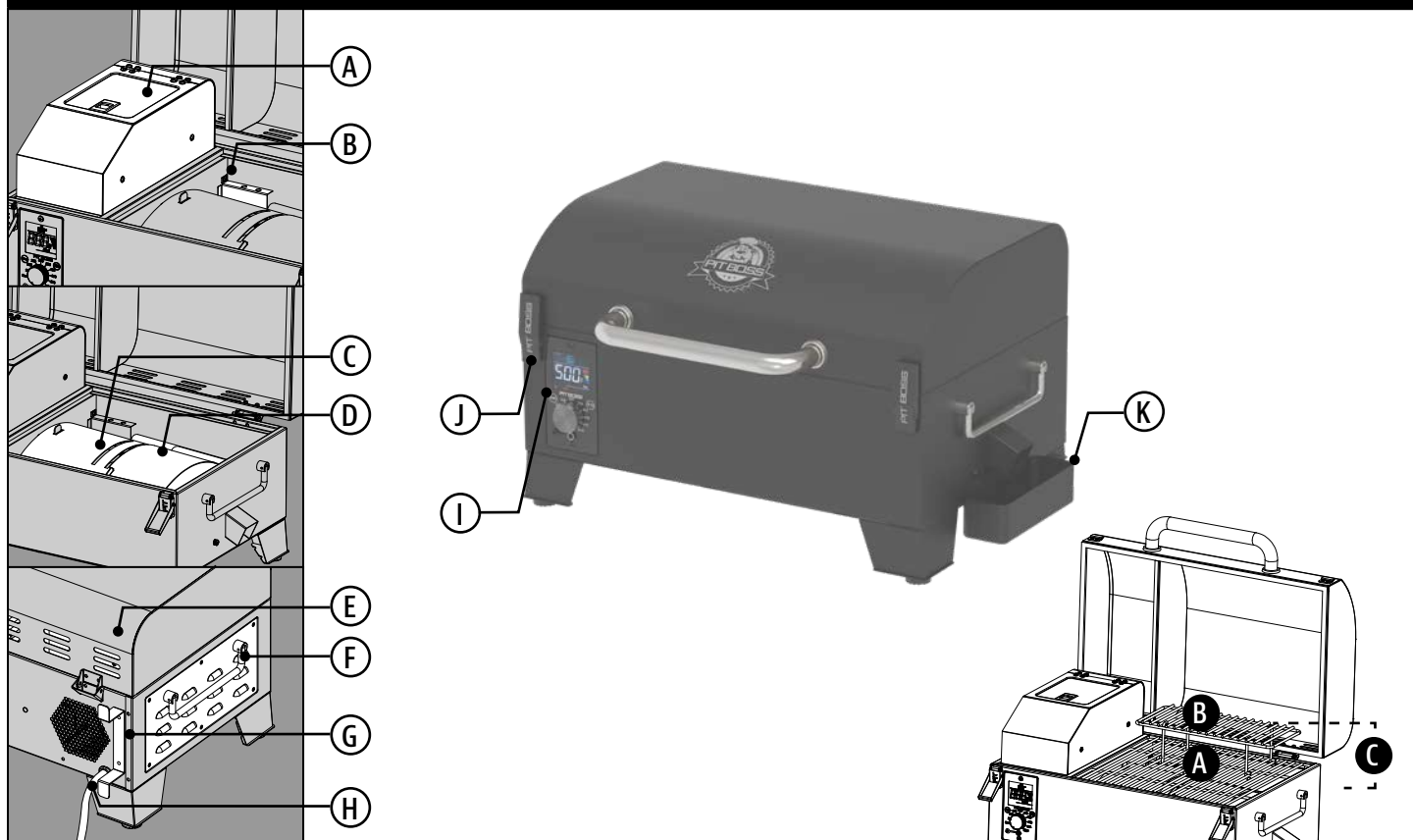
©2024 DANSONS US, LLC.



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.

DÉCOUVREZ VOTRE GRIL



A Trémie

Soulevez le couvercle du grill pour accéder à la trémie. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de combustible accumulés.

B Sonde du grill (capteur)

La pièce en acier inoxydable fixée derrière ce bouclier mesure la température interne de l'appareil. Réglez la température à partir du tableau de commande, puis la sonde du grill lira la température interne de l'appareil et s'ajustera à la température souhaitée.

C Plaque principale du grill à flamme

Saisir et faire griller à votre goût avec une flamme directe sur le pot de combustion. Marquez votre viande comme dans votre grilladerie préférée.

D Plaque coulissante du grill à flamme

La chaleur indirecte, ou cuisson par convection, est possible lorsque la plaque coulissante recouvre les fentes de la plaque principale. Infusez plus de saveur à de larges pièces de viande ou à des aliments délicats grâce à la chaleur indirecte.

E Trous d'échappement

Ces trous permettent la circulation de l'air dans tout le corps de l'appareil. Ils sont placés à l'arrière du couvercle du grill pour une répartition uniforme de la chaleur. Nettoyer.

F Panneau d'accès

Retirez le panneau d'accès pour accéder aux composants électriques en cas de réparation et d'entretien.

G Support pour cordon d'alimentation

H Cordon d'alimentation

I Panneau de contrôle

Le système de contrôle gère le débit d'alimentation des granulés de combustible et le ventilateur à vitesse variable et permet d'atteindre les réglages de température souhaités.

J Loquet du couvercle du grill

Verrouillez les deux loquets du couvercle du grill pour sécuriser et transporter le grill d'un endroit à un autre lorsqu'il n'est pas utilisé.

K Coupelle à graisse

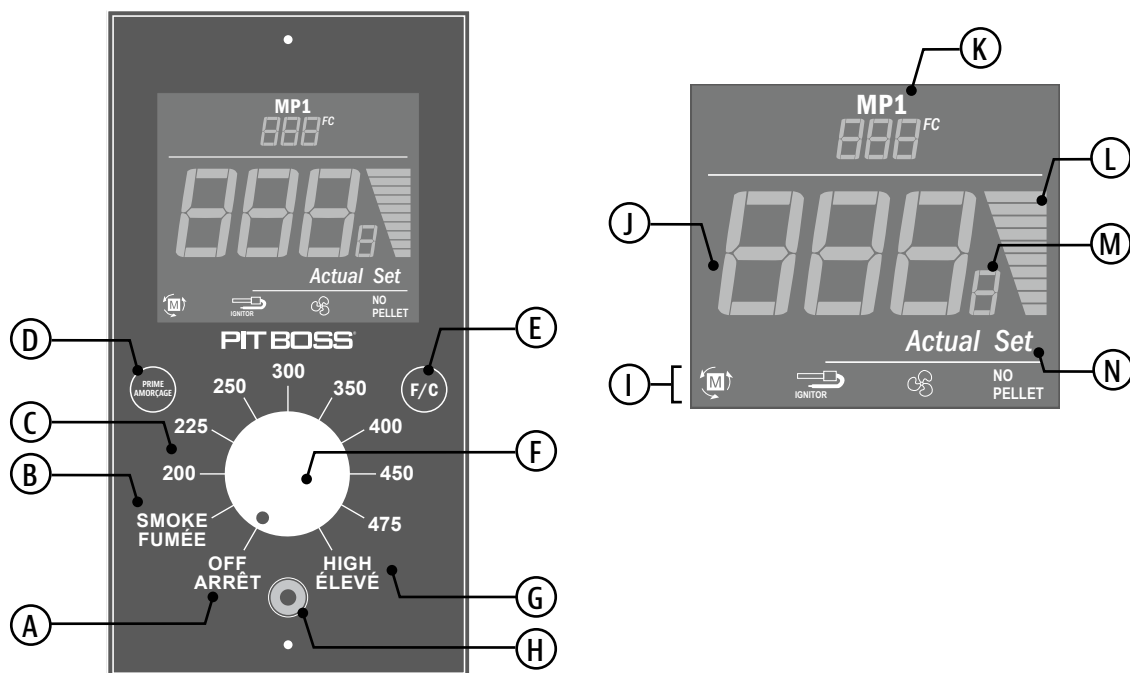
Retient la graisse de cuisson du grill pour garder une zone de cuisson propre.



ZONE DE CUISSON

- A** 1 236 CM² / 191,5 PO²
- B** 419 CM² / 65,0 PO²
- C** 1 655 CM² / 256,5 PO²

PANNEAU DE CONTRÔLE



A ARRÊT

Lorsque le sélecteur de température est éteint, l'écran d'affichage reste éteint.

B FUMÉE

Cette température pré réglée permet au grill de fonctionner à la température la plus basse possible, sans que le feu ne s'éteigne.

C Préréglages de la température

Le pré réglage de température est le moyen le plus simple de cuisiner. Sélectionnez le pré réglage souhaité en tournant le sélecteur de température.

D Bouton d'amorçage

Appuyez et maintenez enfoncé pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion.

E Bouton de commutation de température

Appuyez pour changer l'unité de température entre Celsius (°C) et Fahrenheit (°F). La valeur par défaut est Fahrenheit (°F).

F Sélecteur de température

Tournez le sélecteur de température (bouton) et sélectionnez la température pré réglée souhaitée.

G ÉLEVÉ

Cette température pré réglée fait fonctionner le grill à la température la plus élevée.

H Port de connexion de la sonde thermique

Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde thermique à un port de connexion et insérez la sonde en acier inoxydable dans la portion la plus épaisse de la viande. La lecture apparaîtra à l'écran sous MP1. Cela donne la température interne de la viande.

I Affichages des composants

Chaque icône devient visible pendant le fonctionnement ou clignote en cas d'erreur. Voir les solutions de dépannage pour les codes d'erreur. De gauche à droite : vis, allumeur, ventilateur, pas de granulés

J Température RÉELLE

Affiche la température réelle à l'intérieur du corps principal de l'appareil. La lecture est effectuée par la sonde du grill (capteur).

K Lecture de la sonde thermique

Affiche la lecture de la température de la sonde à viande qui est connectée. La lecture correspond au port de connexion de la sonde à viande.

L Compteur d'intensité de température

Ces barres correspondent à l'intensité de la température définie. La couleur passe du bleu au rouge lorsque la température augmente.

M Affichage de l'unité de température

La valeur par défaut est Fahrenheit (°F). Appuyez sur le bouton de changement de température pour passer de Celsius (°C) à Fahrenheit (°F) et vice-versa.

N RÉGLER la température

Lorsqu'une température pré réglée est sélectionnée en tournant le sélecteur de température, l'affichage RÉELLE passe momentanément à l'affichage RÉGLER.



AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

OPÉRATION

MISE EN PLACE

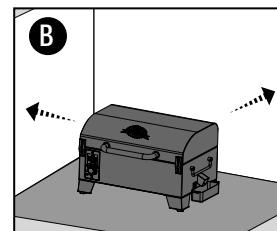
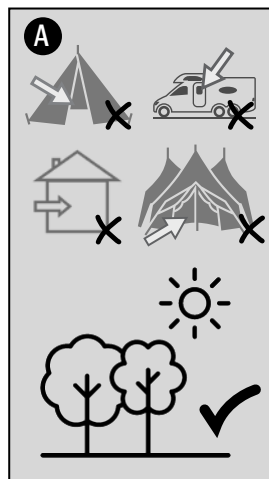
1. Comme pour tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques jouent un grand rôle dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Installez votre gril dans un endroit exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Évitez les dessus de table en plastique en raison des températures élevées de l'appareil.

Il est nécessaire, pour toutes les unités Pit Boss®, de conserver un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles, dégagement qui doit être maintenu pendant que le gril est opérationnel. (B)

2. Les pièces sont réparties dans le carton d'expédition, y compris à sous le gril. Vérifiez le gril, les pièces et l'emballage après les avoir retirés du carton d'expédition protecteur. Débarrassez-vous de tous les éléments d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du gril avant le montage, puis passez en revue toutes les pièces en vous référant au guide de montage.

Si une pièce est manquante ou endommagée, ne tentez pas de procéder au montage. Contactez votre revendeur ou le service client Pit Boss® pour obtenir les pièces.

3. Assemblez l'appareil conformément aux instructions du guide de montage.



AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

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

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la trémie ou qui bloquent le système d'alimentation de la vis sans fin.
2. Retirez tous les éléments de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du gril à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Allumez le gril et tournez le cadran de contrôle de la température sur la position fumée (S).
 - Assurez-vous d'entendre la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. NE placez PAS vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela peut causer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur ne brille pas en rouge mais devient extrêmement chaude et brûle. NE PAS toucher l'allumeur.
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, éteignez le gril.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Allumez le gril. Maintenez le cadran de contrôle de la température en position fumée (S).
8. Appuyez sur le bouton d'amorçage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton Prime.
9. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez vous assurer que votre gril reste branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le gril a terminé le cycle d'arrêt, vous pouvez débrancher votre gril en toute sécurité.
10. Réinstallez les composants de cuisson dans le baril principal.
11. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à l'emploi ! Si c'est la première fois que vous utilisez votre gril, vous devez effectuer une première combustion initiale du gril.

PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Une fois votre trémie amorcée et avant de faire cuire des aliments sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et faites-le tourner à une température supérieure à 176 °C/350 °F (couvercle fermé) durant 30 à 40 minutes afin de brûler le gril et vous débarrasser de toute substance étrangère.

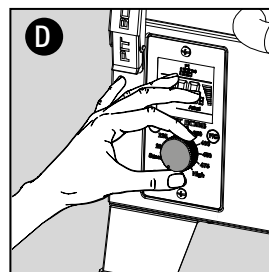
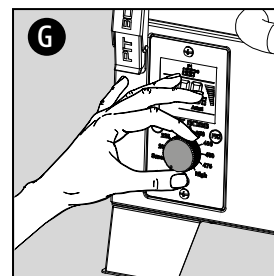
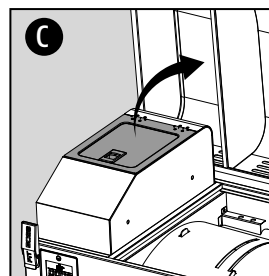
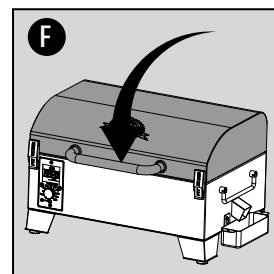
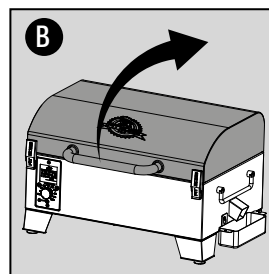
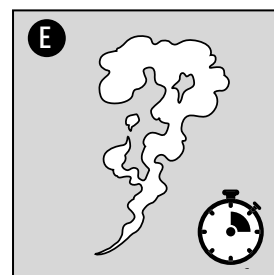
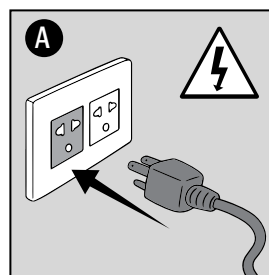
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

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

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

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre grill :

1. Confirmez que la tarière est amorcée. Sinon, amorcez la tarière.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle et vérifiez le pot de combustion pour vous assurer qu'il n'y a aucune obstruction pour un allumage correct. **(B)**
4. Ouvrez le couvercle de la trémie. **(C)** Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation à vis sans fin. Remplissez la trémie de granulés de bois dur secs et entièrement naturels pour barbecue.
5. Tournez le cadran de contrôle de la température sur la position FUMÉE pour allumer l'appareil. **(D)** Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation à vis commencera à tourner, l'allumeur commencera à briller et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. Le grill commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage. Le couvercle du fût doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a démarré correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez une certaine chaleur produite.
6. Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage est terminé. **(E)** Fermez le couvercle du grill. **(F)**
7. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. **(G)** Une fois la température cible souhaitée atteinte, commencez à griller !



ARRÊT DE VOTRE GRIL

Lorsque vous avez fini de cuisiner, tout en laissant le couvercle du corps principal fermé, tournez la molette de contrôle de température sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil. Le grill débutera son cycle de refroidissement automatique. Le système de la vis sans fin arrêtera d'acheminer des combustibles, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à tourner jusqu'à la fin du cycle de refroidissement.

IMPORTANT! Lorsque le cycle d'arrêt est terminé, débranchez le cordon d'alimentation.

PRÉRÉGLAGES ET FUMAGE À CHAUD

L'art du fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs, mais apporte une saveur de bois plus naturelle (et un halo de fumée recherché) à vos viandes. Des températures de cuisson plus élevées entraînent un temps de cuisson plus court. La saveur fumée est donc moins présente.

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, pour une coupe beaucoup plus juteuse et savoureuse. Les temps de repos peuvent aller de 3 à 60 minutes, selon la taille de votre pièce de viande.

PRÉRÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

	TRÈS BASSE	BASSE	MOYENNE	MOYENNE/ÉLEVÉE	ÉLEVÉE				
FUMÉE	95°C 200°F	110°C 225°F	120°C 250°F	150°C 300°F	175°C 350°F	205°C 400°F	230°C 450°F	245°C 475°F	ÉLEVÉE

TYPE DE VIANDE	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE	TEMPS ESTIMÉ	TEMPÉRATURE CIBLE
----------------	-----------------------	--------------	-------------------

VOLAILLE

Dinde (entière)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Poulet (entier)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Pilons, poitrines	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Petit gibier à plumes	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Canard	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F

PORC

Jambon (entier)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Rôti	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Côtes levées	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Côtes levées de dos de porcelet	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Filet	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Soc (épaule)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	93-98°C / 200-210°F

BŒUF

Bifteck	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Filet	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Rôti	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Côtes levées	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Côte de bœuf	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Pointe de poitrine	110°C / 225°F	1 HR / LB	107-121°C / 225-250°F

GIBIER SAUVAGE

Filet	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Rôti	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F

FRUITS DE MER

Filet	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Saumon (entier)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Homard	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Capturez ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard!



AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

OBTENEZ DES OUTILS

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

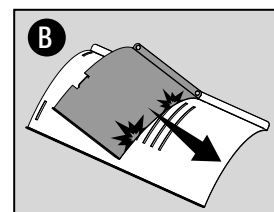
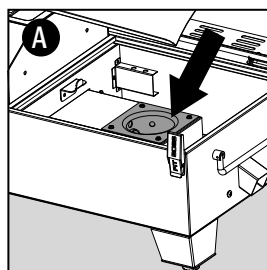


ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Tous les appareils Pit Boss® vous offriront de nombreuses années de service savoureux pour un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils pour entretenir votre grill :

Intérieur du grill

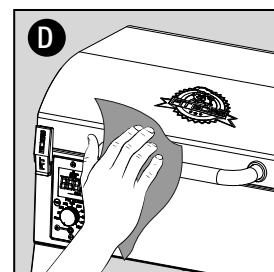
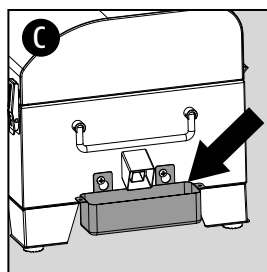
- Nettoyez votre pot de combustion après quelques utilisations. Cela assurera un bon allumage et évitera toute accumulation de débris ou de cendres durcis. **(A)**
- Utilisez une brosse de nettoyage pour grill pour enlever tout aliment ou accumulation sur les grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant que les éléments sont encore chauds après cuisson.
- Les feux de graisse sont causés par une quantité trop importante de débris tombés sur les composants de cuisson du grill. Utilisez la plaque coulissante du grill à flamme pour gratter la plaque principale et vice-versa **(B)**. Retirez les débris de l'intérieur du corps de l'appareil avec un aspirateur sec ou humide. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss à l'intérieur et à l'extérieur de votre grill.



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

Grill extérieur

- Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisine que vous faites. **(C)**
- Essuyez votre grill après chaque utilisation **(D)**. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures du grill. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font plutôt partie de l'entretien général et de la maintenance. En cas de rayures de peinture, d'usure ou d'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 grill 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.

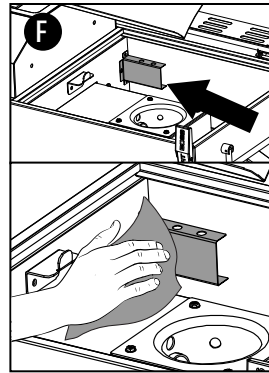


Sonde du grill

- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde thermique non utilisée doit être enroulée autour d'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 thermique, provoquant de fausses lectures. **(E)**
- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris de la protection de la sonde du grill. Cette dernière est située à l'intérieur du corps principal du grill, sur la paroi arrière gauche.

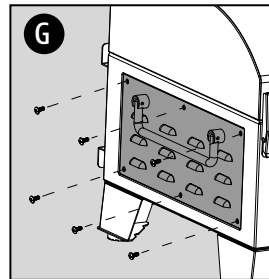


- Une lecture du tableau de commande très différente de la température définie souhaitée est souvent causée par une sonde de grill sale. Retirez la protection de la sonde du grill pour accéder à cette dernière, puis essuyez-la. **(F)**
- Une sonde endommagée doit être remplacée.



Trémie

- Utilisez un aspirateur humide ou sec pour enlever les granulés, la sciure et les débris restants afin de nettoyer complètement la trémie à travers le tamis.
- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de la vis d'alimentation si vous ne prévoyez pas d'utiliser votre grill pendant une période prolongée. Cela peut être fait en appuyant sur le bouton Prime pour vider le tube de la vis ou en faisant simplement fonctionner votre grill jusqu'à ce que la trémie soit vide et qu'il ne reste plus de granulés dans le tube de la vis.



Entrée d'air

- Vérifiez et nettoyez tous les débris dans l'ouverture d'arrivée d'air du ventilateur, situé sur le côté de la trémie. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur l'ouverture d'arrivée d'air. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. **(G)**

AIDE-MÉMOIRE SUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du grill principal	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Retirer, aspirer l'excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2 ou 3 utilisations du grill	Retirer, aspirer l'excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation du grill	Brûler l'excès, brosse en fil de laiton
Grill de flamme	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Gratter la plaque principale avec la plaque coulissante, ne pas laver
Réceptacle à graisse	Après chaque utilisation du grill	Chiffon non abrasif et eau savonneuse
Système d'acheminement de la vis sans fin	Lorsque le sac de granulés est vide	Laisser la vis sans fin pousser la sciure afin que la trémie soit vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Épousseter l'intérieur, nettoyer les lames du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduit d'aération	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Épousseter, éponge à récurer et eau savonneuse
Sonde de cuisson	Après chaque utilisation du grill	Chiffon non abrasif et eau savonneuse
Sonde du grill	Dès que nécessaire	Chiffon non abrasif et eau savonneuse



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

DÉPANNAGE

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

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le barbecue pour toute inspection, tout nettoyage ou tout entretien. Veillez à ce que le barbecue ait complètement refroidi pour éviter des blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas de voyants d'alimentation sur le tableau de commande	Non connecté à la source d'alimentation électrique	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.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service à la clientèle pour obtenir une pièce de rechange.
Température qui clignote sur l'écran LCD	La température du grill est inférieure à 65 °C/150 °F	Cette erreur n'impacte pas le grill. Elle permet de voir qu'il existe un risque sur le feu s'éteigne. Vérifiez que la trémie contient assez de combustible ou que le système d'acheminement n'est pas obstrué. Retirez les granulés et suivez les instructions d' Entretien et maintenance . Vérifiez la sonde de grill du grill et suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celle-ci est sale. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué ou qu'il ne contient pas de cendres accumulées et suivez les instructions d' Entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement (rotation) du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué.
Code d'erreur ErH	L'appareil a surchauffé, peut-être à cause d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible.	Tournez le sélecteur de température jusqu'à la position OFF pour éteindre l'appareil et permettre au grill de refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance de l'intérieur du grill et de la sonde. Ensuite, tournez le sélecteur de température jusqu'à la position SMOKE pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, veuillez contacter le service client.
Code d'erreur Er1	Le câble de la sonde du grill ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les câbles de la sonde du grill ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du grill au panneau de commande.
Code d'erreur Er2	Vis non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis. 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 vis.
	Allumeur mal installé	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Tournez le sélecteur de température sur la position FUMÉE pour allumer l'appareil et inspectez l'allumeur. Confirmez que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm (½ pouce) dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser le grill; cependant, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez le pot de combustion afin de vérifier que des cendres ne sont pas accumulées et qu'il n'est pas obstrué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance relatives à l'accumulation de cendres. Veillez à ce qu'il soit correctement installé, à ce qu'il fonctionne correctement et à ce que l'entrée d'air ne soit pas bloquée. Suivez les instructions de soins et d'entretien s'il est sale.

Code d'erreur ErP	<p>L'appareil ne s'est pas éteint correctement lors de la dernière connexion à l'alimentation.</p> <p>Panne de courant pendant le fonctionnement de l'unité.</p>	<p>La fonction de sécurité empêche un redémarrage automatique. Tournez le sélecteur de température sur la position OFF pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis tournez-le sur la position FUMÉE pour rallumer l'appareil. Si le code d'erreur s'affiche toujours, veuillez contacter le service client.</p>
Code d'erreur noP	<p>La sonde à thermique n'est pas connectée, mauvaise connexion au port de connexion de la sonde thermique</p> <p>La sonde thermique est endommagée</p> <p>Tableau de commande défectueux</p>	<p>Débranchez la sonde thermique du port de connexion sur le panneau de commande et reconnectez-la. Veillez à ce que l'adaptateur de sonde thermique soit fermement connecté. Vérifiez les signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si cela ne fonctionne toujours pas, appelez le service client pour obtenir une pièce de rechange.</p> <p>Vérifiez s'il y a des signes de dommages sur les fils de la sonde thermique. S'il est endommagé, appelez le service client pour obtenir une pièce de rechange.</p> <p>Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.</p>
Le gril n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	<p>Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion</p> <p>Manque de combustible, mauvaise qualité du combustible, obstruction dans le système d'alimentation</p> <p>Sonde du gril</p>	<p>Vérifiez le pot de combustion afin de vérifier que des cendres ne sont pas accumulées et qu'il n'est pas obstrué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance relatives à l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Veillez à ce qu'il soit correctement installé et à ce que l'entrée d'air ne soit pas bloquée. Suivez les instructions de soins et d'entretien s'il est sale. Vérifiez le moteur de la vis pour confirmer le fonctionnement et veillez à ce qu'il n'y ait pas de blocage dans le tube de la vis. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril, réglez la température sur FUMÉE et attendez 10 minutes. Vérifier que la flamme produite est vive et vibrante.</p> <p>Vérifiez la trémie pour veiller à ce que le niveau de combustible soit suffisant, et ravaillez l'appareil s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, une obstruction dans le système d'alimentation est possible. Retirez les granulés de mauvaise qualité et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.</p> <p>Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions de soins et d'entretien s'il est sale. Contactez le service à la clientèle pour obtenir une pièce de rechange s'il est endommagé.</p>
Le gril produit une fumée excessive ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	<p>Accumulation de graisse</p> <p>Qualité des granulés de bois</p> <p>Le pot de combustion est bloqué</p> <p>Entrée d'air insuffisante pour le ventilateur</p>	<p>Vérifiez les trous d'échappement à l'arrière du corps du gril pour veiller à ce qu'ils ne soient pas obstrués. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.</p> <p>Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale. Remplacez par des granulés de bois secs.</p> <p>Pot de combustion transparent pour granulés de bois humides. Suivez la procédure d'amorçage de la vis.</p> <p>Vérifiez le ventilateur. Veillez à ce qu'il soit propre, à ce qu'il fonctionne correctement et à ce que l'entrée d'air ne soit pas bloquée. Suivez les instructions de soins et d'entretien s'il est sale.</p>
Flambées fréquentes	<p>Température de cuisson</p> <p>Accumulation de graisse sur les éléments de cuisson</p>	<p>Essayez la cuisson à une température plus basse. La graisse a un point d'éclair. Maintenez la température sous 176 °C / 350 °F lors de la cuisson d'aliments très gras.</p> <p>Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.</p>




Code d'erreur Err avec l'icône  (vis)	Connexion de câble desserrée entre la vis et le panneau de commande	Ouvrez le panneau d'accès, suivez le schéma de câblage électrique pour déconnecter le câble de la vis du panneau de commande et reconnectez-le. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer que l'erreur a disparu. Dans le cas contraire, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	Le moteur de la vis est bloqué	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez le sélecteur de température sur SMOKE et inspectez le système d'alimentation de la vis d'alimentation. Confirmez visuellement que la vis fait tomber des granulés dans le pot de combustion. Dans le cas contraire, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	La vis est endommagée	Appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
Code d'erreur Err avec l'icône  (Allumeur)	La connexion du câble de l'allumeur est desserrée	Ouvrez le panneau d'accès, suivez le diagramme de câblage pour déconnecter le câble de l'allumeur du panneau de commande et reconnectez-le. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer que l'erreur a disparu. Dans le cas contraire, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour obtenir une pièce de rechange.
Code d'erreur Err avec l'icône  (Ventilateur)	La connexion du câble du ventilateur est desserrée	Ouvrez le panneau d'accès, suivez le diagramme de câblage pour déconnecter le câble du ventilateur du panneau de commande et reconnectez-le. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer que l'erreur a disparu. Dans le cas contraire, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	Panne de ventilateur	Retirez le panneau d'accès pour vérifier que le ventilateur tourne et qu'il n'y a pas de gêne ou d'obstruction. Contactez le service à la clientèle pour obtenir une pièce de rechange.
Code d'erreur Err avec l'icône « Pas de granulés »	Manque de combustible ou mauvaise qualité du combustible	Vérifiez la trémie pour veiller à ce que le niveau de combustible soit suffisant, et ravitaillez l'appareil s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, une obstruction dans le système d'alimentation est possible. Retirez les granulés de mauvaise qualité et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

DIAGRAMME DE CÂBLAGE

ALIMENTATION	CA 110-120, 220W
TAUX D'ENTRÉE DU COMBUSTIBLE	0.5 KG/H / 1.1 LB/H

REMARQUE : les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit et des services de certification, sont conformes à une tolérance de test de ±5 à 10 %.

INDICE

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



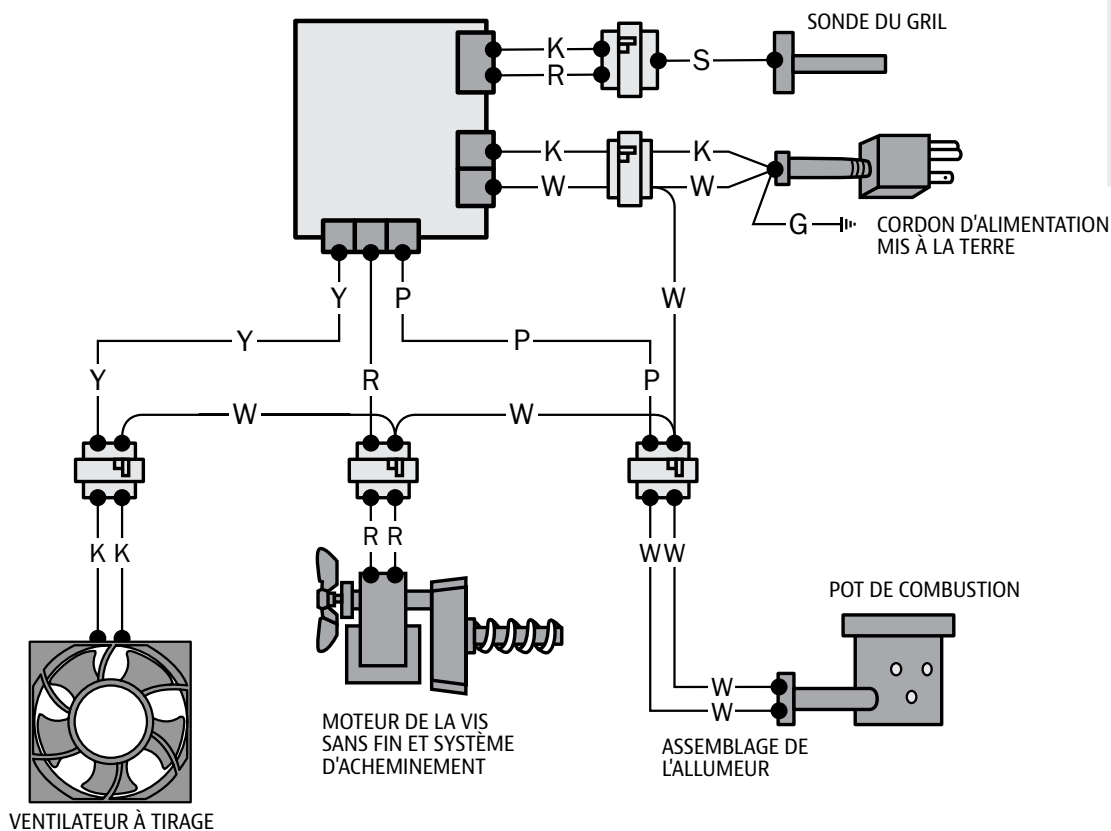
BESOIN D'AIDE?

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



#12021

PANNEAU DE CONTRÔLE



FR

FRANÇAIS

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

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

Il n'y a pas de garantie autre ou supplémentaire applicable à ce produit.

Cette garantie ne s'applique pas :

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

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

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

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

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

Votre enregistrement (preuve d'achat) garantira que vous recevrez le meilleur service de garantie avec votre produit. Dans le cas peu probable où vous rencontreriez des problèmes de sécurité, c'est notre moyen rapide de vous informer.

MODÈLE **PB150PPG**

NUMÉRO DE SÉRIE

ACHETÉ AUPRÈS DE

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 renseignements d'enregistrement avant de contacter le service client.



TÉLÉPHONE



CLAVARDAGE EN DIRECT



APPLICATION



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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. Guarda estas instrucciones.

ANUNCIOS DE SEGURIDAD



De conformidad con los procedimientos y las especificaciones contenidas en UL Subject 2728A para "aparatos de cocina con combustible de pélets" y la ULC/ORD C2728 para "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 d'Intertek (laboratorio de pruebas acreditado) como conforme con los estándares ETL, UL, ULC y CSA.

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 305 mm entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 305 mm 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: Si se produce un incendio a causa de la grasa, **APAGUE la parrilla y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. Desconecte el cargador de la batería. No arroje agua sobre la unidad. No trate de sofocar el fuego. Es importante mantener al alcance un extintor de incendios aprobado para todas las clases (clase ABC). En caso de un incendio que no pueda controlar, llame al departamento de 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.
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 haya completado 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.

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

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

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

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

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

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

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA DURA

Este aparato de cocina de gránulos está diseñado y aprobado solo para combustibles de gránulos 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 gránulos de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas para gránulos. No use combustible con aditivos. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin de votre gril, afin d'éviter les bourrages. El poder calorífico medio de los pellets de combustible en 18569-20362 KJ/KG (8000 - 8770 BTU/LB), contenido de cenizas < 1%.

No use roca de lava, trozos de madera, carbón de leña, licores, petróleo, gasolina, líquido de encendedores o queroseno para encender o avivar el fuego en su asador.

Al momento de la impresión, no hay un estándar de la industria para pellets de madera para asador, aunque la mayoría de los fabricantes de pellets usan los mismos estándares aplicados para la fabricación de pellets de madera para calefacción casera. Puede encontrar más información en www.pelletheat.org o en el Pellet Fuel Institute.

Consulte a su distribuidor local sobre la calidad de los pellets en su región y pídale información la calidad de las distintas marcas. Dado que no existe ningún control sobre la calidad de los pellets utilizados, no asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por combustible de mala calidad.

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

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conocimiento o muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Consulte con un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o gripe mientras cocina o se encuentra cerca del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un catarro o la gripe, frecuentemente se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de fármacos incrementa los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono resulta especialmente tóxico para la madre y su hijo/a durante el embarazo, bebés pequeños, personas mayores, fumadores y personas con problemas del sistema sanguíneo o circulatorio, como anemia o enfermedad cardíaca.

ÍNDICE

Información de seguridad	37
Contenidos del paquete	40
Especificaciones	40
Getting To Know Your Grill	41
Tablero de control	42
Funcionamiento	43
<ul style="list-style-type: none">· Instalación· Procedimiento de cebado del sinfín· Primer uso (quemado)· Procedimiento de Arranque Automático· Preajustes y ahumado en caliente· Apagar la barbacoa· Preajustes y ahumado en caliente	
Cuidado y mantenimiento	48
Resolución de problemas	50
Garantía	54
<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	SONDA PARA CARNE
1 x	GUÍA DE MONTAJE
1 x	MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES

MODELO	PB150PPG
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V
POTENCIA NOMINAL	220W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	3.1 KG / 7 LBS
RANGO DE TEMPERATURAS	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	631 X 474 X 360 MM / 24.8 X 18.6 X 14.1 PU
PESO	19.7 KG / 43.4 LB

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



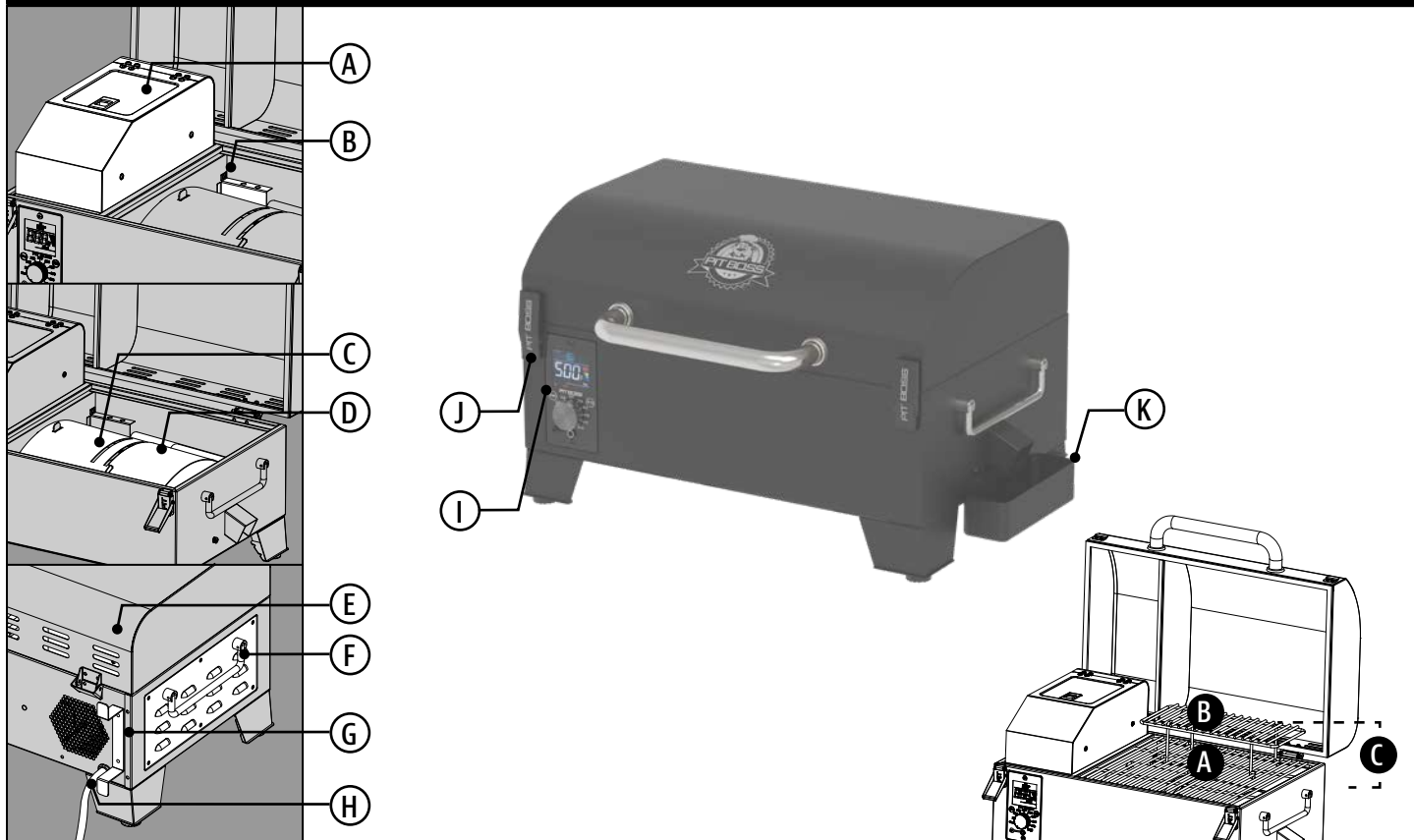
©2024 DANSONS US, LLC.



MANTENTE INFORMADO!

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

CONOZCA SU PARRILLA



A Tolva

Levante la tapa de la parrilla para acceder a la tolva. La rejilla de seguridad de la tolva separa cualquier acumulación de combustible al momento de colocarlo.

B Sonda de la parrilla (sensor)

La pieza de acero inoxidable detrás de este protector 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.

C Placa principal del asador

Dore y ase a su gusto con llama directa sobre la cámara de combustión. Dore la carne como en su churrasquería favorita.

D Placa deslizante del asador

Es posible cocinar mediante calor indirecto o convección cuando la placa deslizante cubre las ranuras de la placa principal. Realce el sabor en cortes grandes de carne o alimentos delicados con calor indirecto.

E Orificios de escape

Estos orificios permiten el flujo de aire por todo el barril. Se encuentran a lo largo de la parte posterior de la tapa de la parrilla para una distribución uniforme del calor. Manténgalos limpios.

F Panel de acceso

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

G Soporte de cable de alimentación

H Cable de alimentación

I Tablero de Control

Es el sistema de control que se utiliza para manejar la tasa de alimentación del combustible de pellets y el ventilador de velocidad variable, y para alcanzar los ajustes de temperatura deseados.

J Pestillo de la tapa de la parrilla

Cierre los dos pestillos de la tapa de la parrilla para asegurar y transportar la parrilla de un área a otra cuando no esté en uso.

K Recipiente para grasa

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



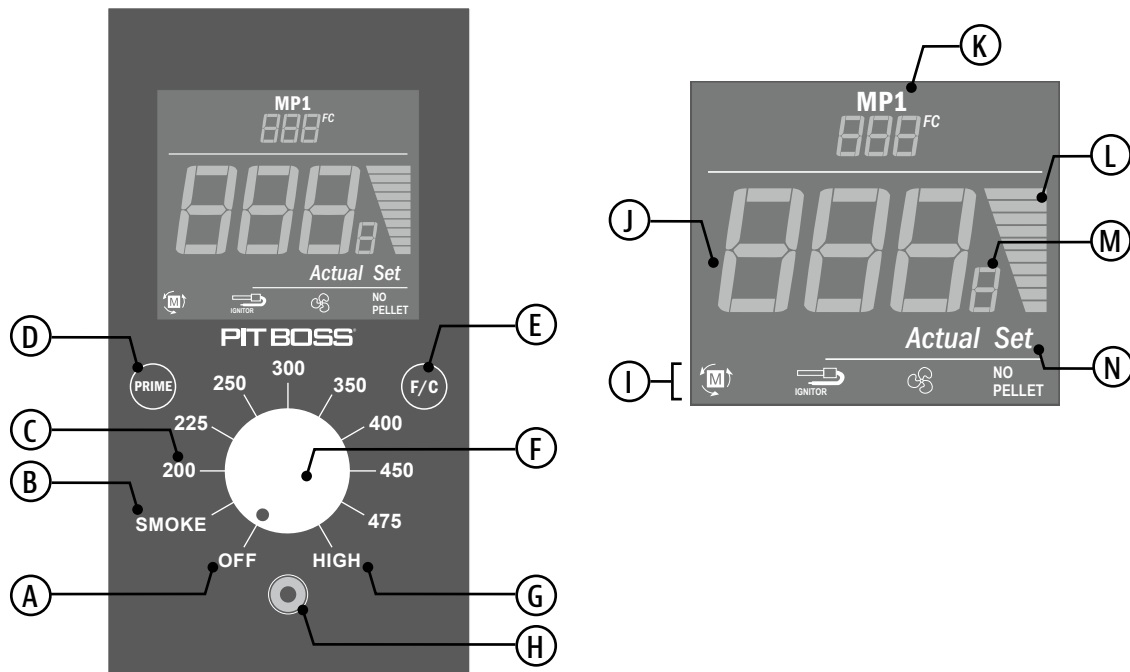
ÁREA DE COCINA

A 1,236 CM² / 191.5 PU²

B 419 CM² / 65.0 PU²

C 1,655 CM² / 256.5 PU²

TABLERO DE CONTROL



A Apagado

Cuando el selector de control de temperatura se apaga, la pantalla permanecerá apagada.

B Ahumado

Esta temperatura preestablecida hace funcionar la parrilla a la temperatura más baja, sin que se apague el fuego.

C Preajustes de temperatura

Usar una temperatura preestablecida es la forma más fácil de cocinar. Gire el selector de control de temperatura para seleccionar el preajuste deseado.

D Botón de cebado

Mantenga presionado el botón para activar una alimentación adicional de pellets a la cámara de combustión.

E Botón para cambiar la temperatura

Presione para cambiar la unidad de temperatura entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F). El valor predeterminado está configurado en Fahrenheit (°F).

F Selector de control de temperatura

Gire el selector de control de temperatura (perilla) y seleccione la temperatura preestablecida deseada.

G Alta

Esta temperatura preestablecida hace funcionar la parrilla a la temperatura más alta.

H Puerto de conexión de la sonda para carne

Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne al puerto de conexión e inserte la sonda de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne. La lectura aparecerá en la pantalla debajo de MP1. Esto da la temperatura interna de la carne.

I Lecturas de componentes

Cada icono se vuelve visible mientras está en funcionamiento o parpadea si hay un error. Consulte la sección de solución de problemas para conocer los códigos de error. De izquierda a derecha: alimentador de espiral, encendedor, ventilador, sin pellets

J Temperatura Real

Muestra la temperatura real del interior del barril principal. La sonda de la parrilla (sensor) toma la lectura.

K Lectura de la sonda para carne

Muestra la lectura de temperatura de la sonda para carne que está conectada. La lectura corresponde al puerto de conexión de la sonda para carne.

L Medidor de intensidad de temperatura

Estas barras muestran la intensidad de la temperatura establecida. El color cambia de azul a rojo a medida que aumenta la temperatura.

M Indicación de unidad de temperatura

El valor predeterminado está configurado en Fahrenheit (°F). Presione el botón para cambiar la unidad de temperatura entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F).

N Temperatura Establecida

Cuando se preestablece la temperatura al girar el selector de control de temperatura, la lectura REAL cambiará momentáneamente a la lectura ESTABLECIDA.



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#1Z001

FUNCIONAMIENTO

INSTALACIÓN

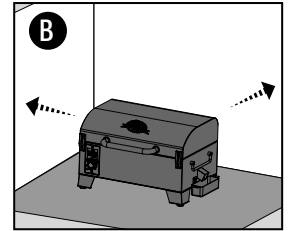
Al igual que con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climáticas cumplen una función importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este aparato no debe colocarse debajo de techos o voladizos hechos de material combustible (A). Mantenga su parrilla en un área despejada de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables. Evite las superficies de plástico debido a las altas temperaturas de la unidad.

Todas las unidades Pit Boss® deben mantener un espacio libre de, al menos, 305 mm (12 pulgadas) de las áreas con materiales de construcción combustibles y este espacio libre debe mantenerse mientras la parrilla esté en funcionamiento. (B)

1. Las piezas se encuentran colocadas en varios sectores de la caja de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione el envoltorio 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 armado, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de armado.

Si falta alguna pieza o está dañada, no intente armar la parrilla. Contáctese con su distribuidor o con Atención al cliente de Pit Boss® para obtener las piezas.

2. Arme la unidad de acuerdo con las instrucciones de la guía de armado.



ES

ESPAÑOL

PROCEDIMIENTO DE CEBADO DEL SINFÍN

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

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o que bloqueen el sistema de alimentación del tornillo sinfín.
2. Retire todos los componentes de cocción del interior de la parrilla. Localice el brasero en la parte inferior de la parrilla de pellets.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Encienda la parrilla y gire el dial de control de temperatura a la posición Humo (S).
 - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque sus manos o dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
 - Después de aproximadamente un minuto, debe oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor no brilla en rojo, pero se calentará mucho y se quemará. NO toque el encendedor.
5. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
6. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
7. Encienda la parrilla. Mantenga el dial de control de temperatura en la posición Humo (S).
8. Mantenga presionado el botón de cebado hasta que vea que los gránulos caen del sinfín al brasero. Ahora puede soltar el botón Prime.
9. Ahora puede apagar su parrilla. Asegúrese de permitir que su parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado, es seguro desconectarla.
10. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal.
11. ¡Su parrilla ya está preparada y lista para usar! Si esta es la primera vez que usa su parrilla, debe realizar un primer quemado inicial de la parrilla.

PRIMER USO (QUEMADO)

Una vez que haya cebado la tolva y antes de cocinar en la barbacoa por primera vez, es importante quemar la parrilla. Encienda la barbacoa para que funcione a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa bajada) de 30 a 40 minutos para quemar la parrilla y eliminar cualquier material extraño.

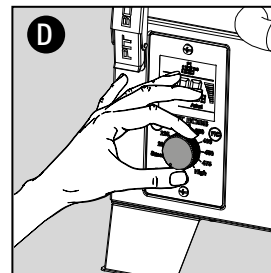
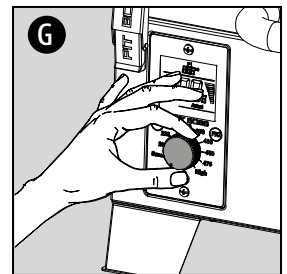
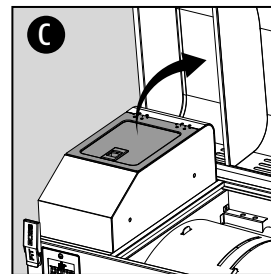
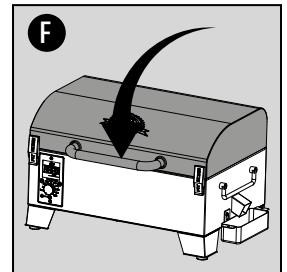
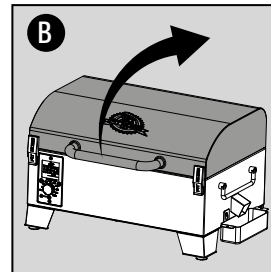
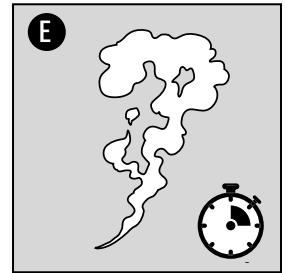
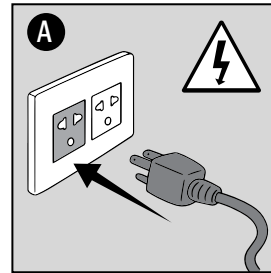
PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

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

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

Siga estos pasos para el uso regular de su parrilla:

1. Confirme que la barrena esté cebada.
2. De lo contrario, cebe la barrena. Conecte el cable de alimentación a una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa y revise el brasero para asegurarse de que no haya obstrucciones para un encendido adecuado. **(B)**
4. Abra la tapa de la tolva. **(C)** Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o el sistema de alimentación del sinfín. Llene la tolva con pellets de madera seca y totalmente natural para barbacoa.
5. Gire el dial de control de temperatura a la posición HUMO para encender la unidad. **(D)** Esto activará el ciclo de arranque. El sistema de alimentación del sinfín comenzará a girar, el encendedor comenzará a brillar y el ventilador suministrará aire al brasero. La parrilla comenzará a producir humo mientras se realiza el ciclo de encendido. La tapa del barril debe permanecer abierta durante el ciclo de arranque. Para confirmar que el ciclo de arranque ha comenzado correctamente, escuche el rugido de una antorcha y observe que se produce algo de calor.
6. Una vez que el humo blanco y denso se haya disipado, se completará el ciclo de arranque. **(E)** Cierre la tapa de la parrilla. **(F)**
7. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de temperatura objetivo a la temperatura deseada. **(G)** Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, ¡comience a asar!



ES

ESPAÑOL

APAGAR LA BARBACOA

Cuando haya terminado de cocinar, y dejando cerrada la tapa del tambor principal, gire el Dial de control de temperatura a la posición APAGAR para apagar la unidad. La barbacoa comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El alimentador de espiral dejará de alimentar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador seguirá funcionando hasta finalizar el ciclo de enfriamiento.

¡IMPORTANTE! Una vez que se complete el ciclo de apagado, desconecte el cable de alimentación.

PREAJUSTES Y AHUMADO EN CALIENTE

El arte del ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más prolongados, pero da como resultado un sabor a madera más natural (y un anillo de humo codiciado) en sus carnes. Las temperaturas de cocción más altas dan como resultado un tiempo de cocción más corto, lo que reduce el sabor ahumado.

Para obtener los mejores resultados, permita que las carnes descansen después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales regresen a la fibra de la carne, y da como resultado 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.

PREAJUSTES DE TEMPERATURA

	MUY BAJA	BAJA	MEDIA	MEDIA/ALTA	ALTA				
AHUMADO	95°C	110°C	120°C	150°C	175°C	205°C	230°C	245°C	ALTA
	200°F	225°F	250°F	300°F	350°F	400°F	450°F	475°F	

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA PREESTABLECIDA	HORA PREVISTA	TEMPERATURA OBJETIVO
AVES DE CORRAL			
Pavo (entero)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Pollo (entero)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Muslo, pechuga	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Aves de caza pequeñas	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Pato	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
CERDO			
Jamón (entero)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Asado	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Costillas	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Costillitas	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Paleta (hombro)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	93-98°C / 200-210°F
CARNE DE RES			
Bife	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Asado	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Costillas	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Filete de costilla	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Falda	110°C / 225°F	1 HR / LB	107-121°C / 225-250°F



Tome una imagen de este gráfico como referencia. ¡Puede agradeceremos después!

JUEGO SALVAJE

Filete de lomo	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Tostar	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F

MARISCOS

Filetes	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmón (entero)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Langosta	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F

ES

ESPAÑOL



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001



CONSULTA LA TIENDA

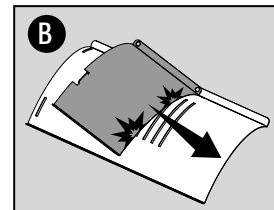
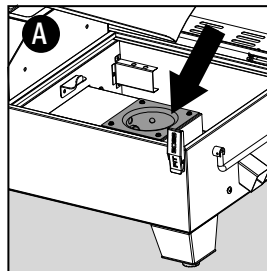
Explore una variedad de accesorios para asar disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocción.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

Interior de la parrilla

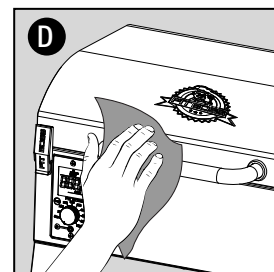
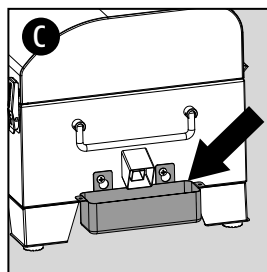
- Limpie la cámara de combustión después de algunos usos. Esto asegurará un encendido adecuado y evitará la acumulación de suciedad o cenizas. **(A)**
- Use un cepillo de limpieza para parrillas, a fin de eliminar cualquier alimento o acumulación en las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- Los incendios provocados por la grasa son el resultado de demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción de la parrilla. Use la placa deslizante del asador para raspar la placa principal y viceversa **(B)**. Retire los desechos del interior de su barril con una aspiradora para polvo y líquidos. Para una limpieza más profunda, use el limpiador Pit Boss Cleaner & Degreaser dentro y fuera de su parrilla.



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

Exterior de la parrilla

- Revise el recipiente recogegrasa con frecuencia y límpielo según sea necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocción que utiliza. **(C)**
- Limpie su parrilla con un paño después de cada uso **(D)**. Use agua jabonosa tibia para eliminar la grasa. No use limpiadores para hornos, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores de la parrilla. Todas las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento y conservación general. Para rasguños de pintura, desgaste o descamación del acabado, todas las superficies pintadas se pueden retocar con una pintura para barbacoa a alta temperatura.
- Un cobertor para parrilla es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no esté en uso o para almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad cubierta en un garaje o cobertizo.

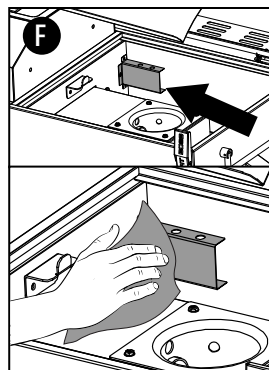


Sondas

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



- Revise y limpie la grasa o cualquier residuo del protector de la sonda de la parrilla, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en la pared trasera del lado izquierdo. Si la lectura del tablero de control es muy diferente de la temperatura establecida deseada, el problema suele ser suciedad en la sonda de la parrilla. Retire el protector de la sonda de la parrilla para acceder a la sonda de la parrilla y luego límpielo. **(F)**
- Si la sonda está dañada, debe reemplazarla.

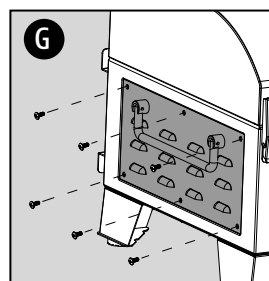


Tolva

- Utilice una aspiradora para polvo y líquido para eliminar los pellets sobrantes, el aserrín y los residuos, a fin de limpiar completamente la tolva a través de la rejilla de la tolva.
- Se recomienda sacar todos los pellets del sistema del alimentador de espiral si la parrilla no se usará durante un período prolongado. Esto se puede hacer al presionar el botón de cebado para vaciar el tubo del alimentador de espiral o simplemente haciendo funcionar la parrilla hasta que la tolva esté vacía y no queden pellets en el tubo del alimentador de espiral.

Toma de aire

- Revise y limpie cualquier residuo en la toma de aire del ventilador, que se encuentra en el costado de la tolva. Una vez que se haya retirado el panel de acceso, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en la ventilación de la toma de aire. Esto asegura que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de alimentación. **(G)**



APUNTES PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Base de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Cámara de combustión	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Parrillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Parrilla	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspar la placa principal con guía, No lavar
Recipiente para la grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Trapo no abrasivo y agua jabonosa
Alimentador de espiral	Cuando se vacía la bolsa de gránulos	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta que se vacíe la tolva
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sonda de carne	Después de cada uso de la barbacoa	Trapo no abrasivo y agua jabonosa
Sonda de la parrilla	Según sea necesario	Trapo no abrasivo y agua jabonosa



Toma una instantánea de este gráfico para referencia.

RESOLUCIÓN 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 en forma incorrecta o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas pueden resultar útiles.

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable eléctrico antes de abrir la parrilla para cualquier trabajo de inspección, mantenimiento, limpieza o servicio. Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces encendidas en el tablero de control	No conectada a la fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una fuente de alimentación que funcione. Asegure un servicio mínimo de 10 amperios. Asegúrese de que todas las conexiones de cables estén firmemente conectadas y secas.
	Tablero de control defectuoso	El tablero de control debe reemplazarse. Contáctese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.
Temperatura parpadeante en la pantalla LCD	La temperatura de la barbacoa es inferior a 65 °C/150 °F	No es un error que afecte a la unidad, sino que se usa para indicar que hay riesgo de que el fuego se apague. Compruebe si hay combustible suficiente en la tolva o hay alguna obstrucción en el alimentador de espiral. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Compruebe la sonda de temperatura de la barbacoa y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe si la chimenea presenta acumulación de cenizas u obstrucciones, y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si hay acumulación de cenizas. Compruebe 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 sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando (rotando) y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado.
Código de error ErH	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio provocado por la grasa o exceso de combustible.	Gire el selector de control de temperatura a la posición APAGADO para apagar la unidad y permitir que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento del interior de la parrilla y de la sonda. Luego, gire el selector de control de temperatura a la posición AHUMADO para encender la unidad, a continuación, seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error Er1	El cable de la sonda de la parrilla no se conecta.	Retire el panel de acceso y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la sonda de la parrilla al tablero de control.
Código de error Er2	El alimentador de espiral no se ha cebado	Antes de usar la unidad por primera vez o en cualquier momento en que la tolva se vacíe por completo, se debe cebado el alimentador de espiral para permitir que los pellets llenen el tubo del alimentador de espiral. Si no está cebado, el encendedor se apagará antes de que los pellets lleguen a la cámara de combustión. Siga el procedimiento de cebado del alimentador de espiral.
	El encendedor se instaló en forma incorrecta	Retire los componentes de cocción del barril principal. Gire el selector de control de temperatura a la posición AHUMADO para encender la unidad e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando al colocar la mano sobre la cámara de combustión y sentir el calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale aproximadamente 13 mm (½ pulgada) en la cámara de combustión. Si no funciona en forma correcta, siga el procedimiento de encendido manual para continuar usando la parrilla. Llame a Atención al cliente para obtener asistencia o una pieza de repuesto.
	El flujo de aire a través de la cámara de combustión es insuficiente	Revise la cámara de combustión para detectar acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Asegúrese de que está instalada y funciona en forma correcta, y que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento en caso de suciedad.

Código de error ErP	<p>La unidad no se apagó correctamente la última vez que se conectó a la alimentación.</p> <p>Corte de energía mientras la unidad estaba en funcionamiento.</p>	<p>La función de seguridad evita un reinicio automático. Gire el selector de control de temperatura a la posición APAGADO para apagar la unidad, espere dos minutos y luego gire el selector de control de temperatura a la posición AHUMADO para volver a encender la unidad. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Atención al cliente.</p>
Código de error noP	<p>La sonda para carne no está conectada, conexión incorrecta en el puerto de conexión de la sonda para carne</p> <p>La sonda para carne está dañada</p> <p>Tablero de control defectuoso</p>	<p>Desconecte la sonda para carne del puerto de conexión en el tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda para carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay signos de daños en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.</p> <p>Compruebe si hay signos de daño en los cables de la sonda para carne. Si detecta signos de daño, llame a Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.</p> <p>Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.</p>
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable	<p>El flujo de aire a través de la cámara de combustión es insuficiente</p> <p>Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación</p> <p>Sonda de la parrilla</p>	<p>Revise la cámara de combustión para detectar acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que funcione en forma correcta y que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento en caso de suciedad. Revise el motor del alimentador de espiral para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo del alimentador de espiral. Una vez que haya realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla, ajuste la temperatura a AHUMADO y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.</p> <p>Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los pellets de madera es mala o los pellets son demasiado largos, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los pellets y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.</p> <p>Compruebe el estado de la sonda de la parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento en caso de suciedad. Contáctese con el Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.</p>
La parrilla produce humo excesivo o descolorido, los alimentos están descoloridos por el humo	<p>Acumulación de grasa</p> <p>Calidad de los pellets de madera</p> <p>La cámara de combustión está bloqueada</p> <p>El ventilador no recibe entrada de aire suficiente</p>	<p>Revise los orificios de escape a lo largo de la parte posterior del barril de la parrilla para asegurarse de que no estén bloqueados. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.</p> <p>Retire los pellets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la limpieza. Reemplace con pellets de madera seca.</p> <p>Retire los pellets de madera húmedos de la cámara de combustión. Siga el procedimiento de cebado del alimentador de espiral.</p> <p>Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté limpio, funcione en forma correcta y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento en caso de suciedad.</p>
Exceso de llamas en forma frecuente	<p>Temperatura de cocción</p> <p>Acumulación de grasa en los componentes de cocción</p>	<p>Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de ignición. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasosos.</p> <p>Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.</p>

<p>Código de error Err con el icono  (alimentador de espiral)</p>	<p>La conexión del cable entre al alimentador de espiral y el tablero de control está suelta</p>	<p>Abra el panel de acceso, siga el diagrama de cableado eléctrico para desconectar el cable del alimentador de espiral del tablero de control y vuelva a conectarlo. Presione el botón de encendido para confirmar que el error se ha solucionado. De lo contrario, comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.</p>
	<p>El motor del alimentador de espiral está atascado</p>	<p>Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad, gire el selector de control de temperatura a AHUMADO e inspeccione el sistema del alimentador en espiral. Confirme visualmente que el alimentador de espiral está arrojando pellets en la cámara de combustión. Si no funciona en forma correcta, comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.</p>
	<p>El alimentador de espiral está dañado</p>	<p>Comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.</p>
<p>Código de error Err con el icono  (encendedor)</p>	<p>La conexión del cable del encendedor está suelta</p>	<p>Abra el panel de acceso, siga el diagrama de cableado eléctrico para desconectar el cable del encendedor del tablero de control y vuelva a conectarlo. Presione el botón de encendido para confirmar que el error se ha solucionado. De lo contrario, comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.</p>
	<p>Falla del encendedor</p>	<p>Es necesario reemplazar el encendedor. Comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.</p>
<p>Código de error Err con el icono  (ventilador)</p>	<p>La conexión del cable del ventilador está suelta</p>	<p>Abra el panel de acceso, siga el diagrama de cableado eléctrico para desconectar el cable del ventilador del tablero de control y vuelva a conectarlo. Presione el botón de encendido para confirmar que el error se ha solucionado. De lo contrario, comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.</p>
	<p>Falla del ventilador</p>	<p>Retire el panel de acceso para confirmar que el ventilador esté girando y que no haya abolladuras ni obstrucciones. Comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.</p>
<p>Código de error Err con el icono "Sin pellets"</p>	<p>Falta de combustible o mala calidad del combustible</p>	<p>Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los pellets de madera es mala o los pellets son demasiado largos, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los pellets y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.</p>

DIAGRAMA DE CABLEADO	
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 220W
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE	0.5 KG/H / 1.1 LB/H

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

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



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

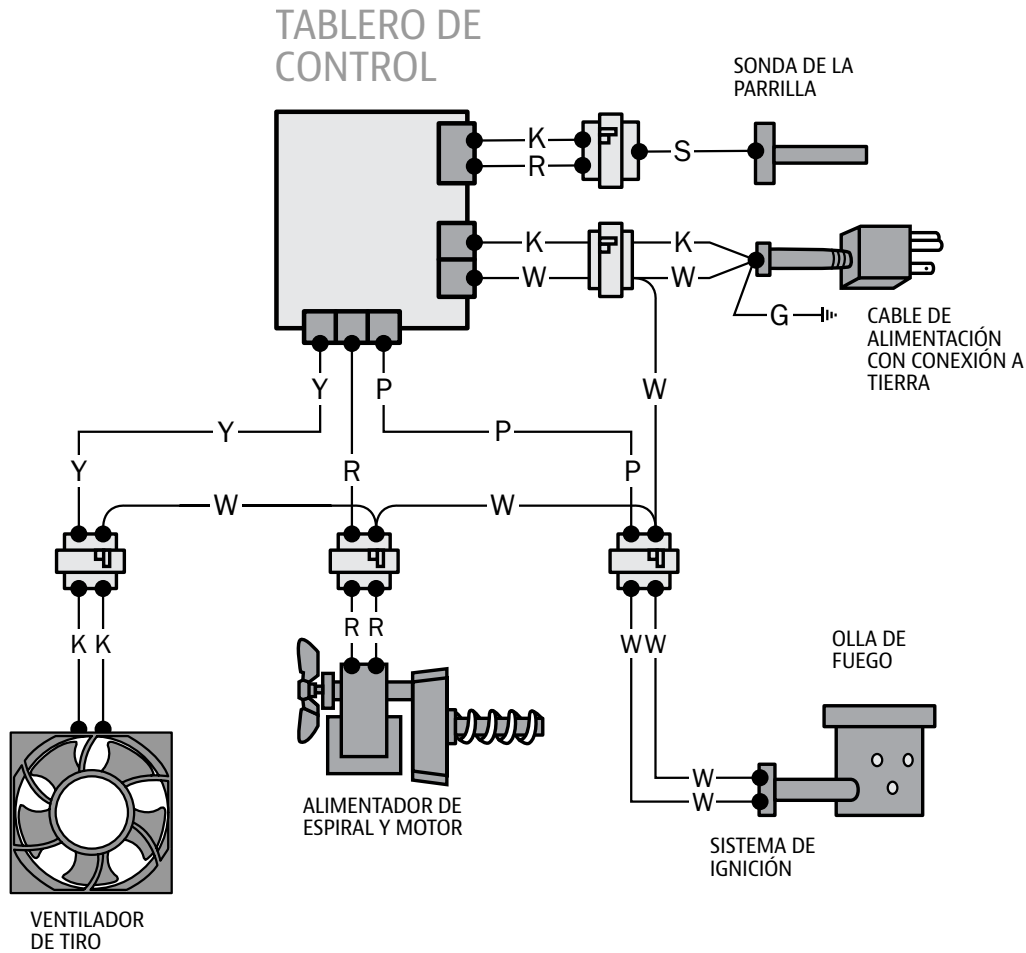
Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o chatee en vivo con Atención al cliente.



#12001

ES

ESPAÑOL




PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

No se formula ninguna otra garantía adicional para este producto.

Esta garantía no será válida en caso de alguno de los siguientes:

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

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

REGISTRE SU PARRILLA

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

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

MODELO	PB150PPG
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text"/>
COMPRADO DE DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



ES

ESPAÑOL

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su producto, nuestro servicial 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



