11049

PIT BOSS®

SPORTSMAN



C US
300522

Wi-Fi® + Bluetooth®

PBV5P2

110-120V | WI-FI

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

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

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

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAFETY LISTING

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

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA

WARNING: This product can expose you to chemicals including wood dust, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, permissions, or information on any installation restrictions, such as any smoker 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 smoker, and 305mm (12 inches) from the back of the smoker to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This hardwood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

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

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

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

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

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

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

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

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

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

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

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

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

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

CREOSOTE

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

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

CARBON MONOXIDE

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

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

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

FCC COMPLIANCE STATEMENT

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

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

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Package Contents 5
Specifications 5
Getting To Know Your Smoker 6
Control Board 7
Operation 8
- Setting Up
- Connecting To The App
- Setting The Temperature
- Using The Meat Probes
- Auger Priming
- First Use (Burn Off)
- Regular Use
- Hot Smoking
- Shut-down
- More Functions

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

PACKAGE CONTENTS	
1 x	SMOKE CABINET & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
1 x	MEAT PROBE
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS	
MODEL	PBV5P2
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	27.2 KG / 60 LBS
TEMPERATURE RANGE	54-215°C / 130-420°F
DIMENSIONS	735 X 710 X 1,350 MM / 28.9 X 27.9 X 53.1 IN
WEIGHT	62.6 KG / 138.0 LB

ENGLISH



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

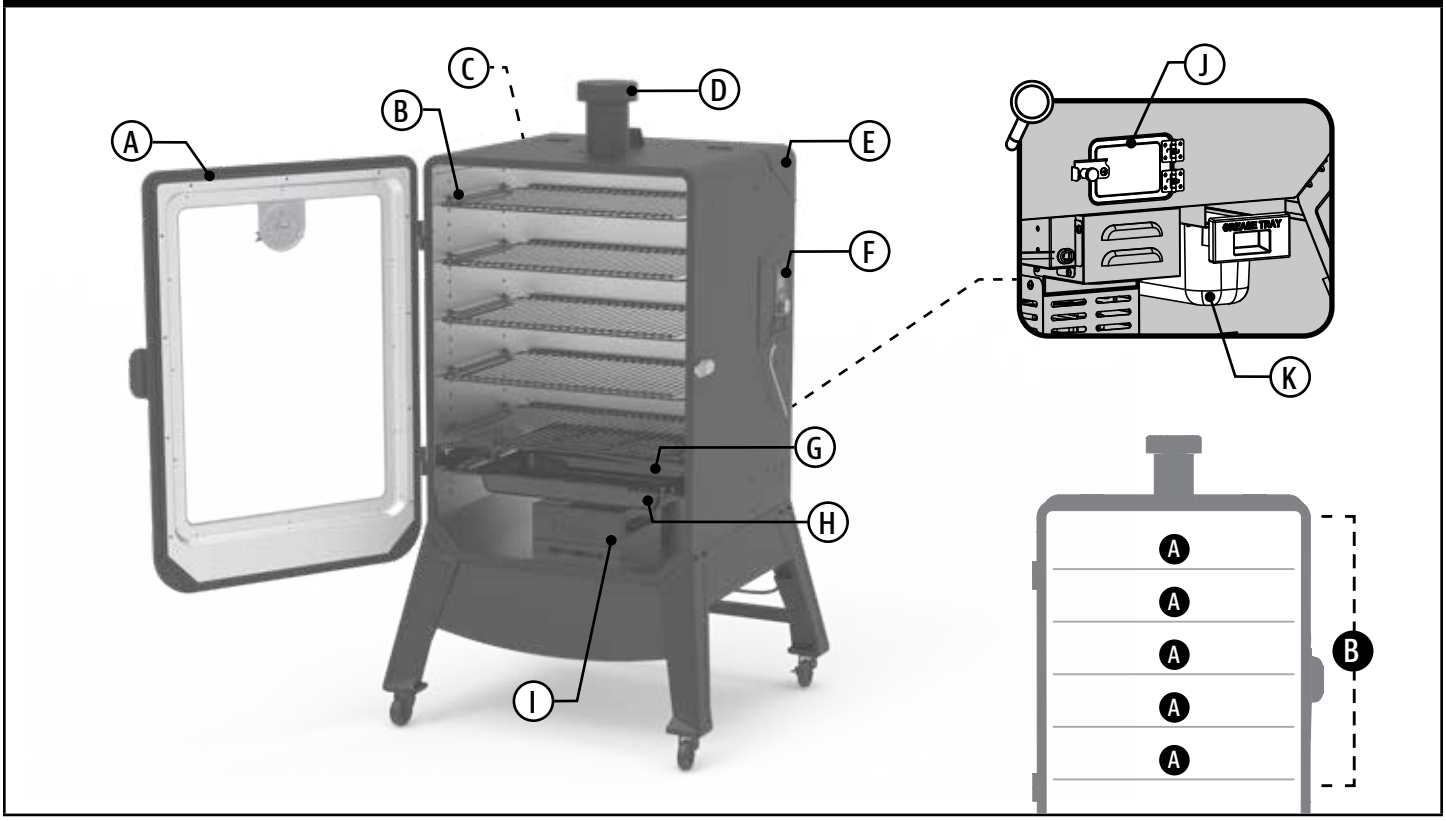
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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

DANSONS

©2023 DANSONS US, LLC.

GETTING TO KNOW YOUR SMOKER



A Cabinet Door
Keep the door seal and glass clean to maintain the care of the cabinet door. A firm closing of the door will ensure the desired temperature inside the smoker is achieved. Avoid leaning or putting weight on the door to keep hinges intact.

B Adjustable Cooking Grates
Adjust the supports brackets and cooking grates to the desired height for each level of cooking.

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

D Chimney Exhaust
Opening the chimney increases airflow throughout the smoker. Adjust by twisting the cap more open or closed for added ventilation.

E Hopper Access
A substantial sized hopper to last long smoking sessions. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added.

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

G Grease Shield
Collects the juices and fats that drip and directs them into the grease tray.

H Water Pan
Adds moisture to the smoke chamber. While using water is implied, other liquids can be used as well for varied flavor profiles.

I Flame Tamer
A barrier over the fire in the burn pot and the cooking elements. Proper positioning into the inset grooves, with slotted holes on the sides, is essential to prevent flare ups.

J Pellet Cleanout
Easily change out of pellet fuel flavors.

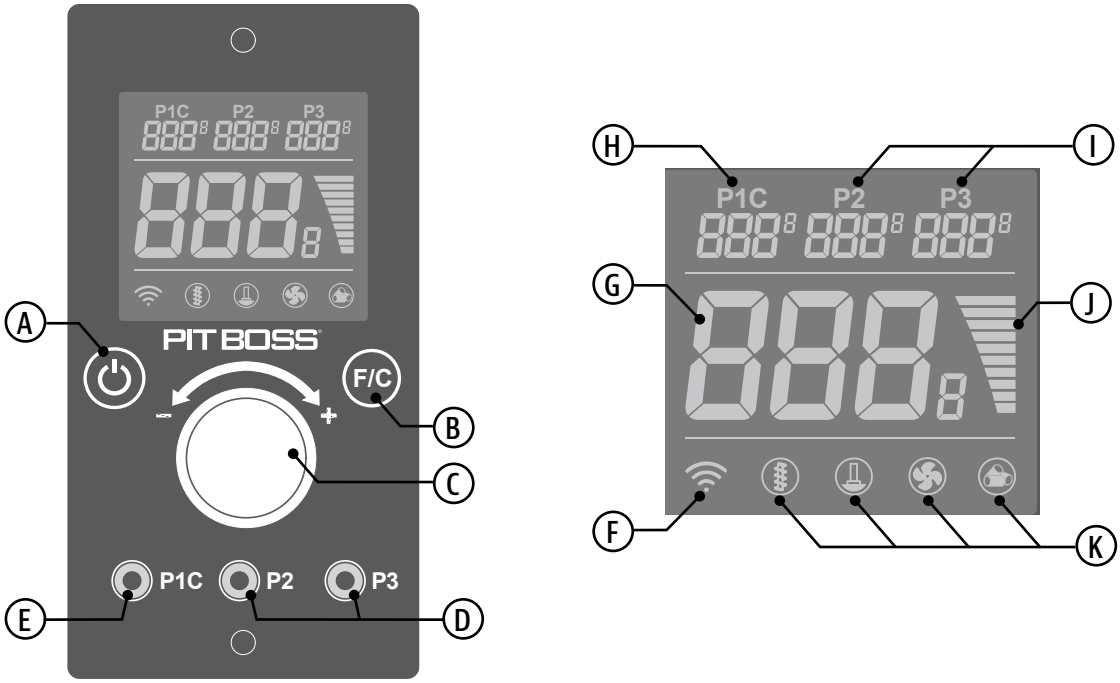
K Grease Tray
Captures the cooking juices and grease from the smoker. Easily pull out to remove and empty.

COOKING AREA

A 2,166.6 CM² / 335.85 IN²

B 10,833 CM² / 1,679.2 IN²

CONTROL BOARD



ENGLISH

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

B Function Button
Quick press to change the temperature units of the Controller from Fahrenheit (°F) to Celsius (°C).

Press and hold this button to initiate priming the auger, resulting in an extra feed of pellets to the burn pot. Release to stop priming.

C Controller Knob
Push once to adjust and set the grill temperature.

Press and hold for three seconds to adjust and set the programmable meat probe temperature.

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

E Programmable Meat Probe Connection Port
Same as regular meat probe ports, but this port is programmable on the Control Board.

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

G Temperature Readout
Displays the Actual temperature from inside the smoker. Readout is taken by the grill probe (sensor). Adjusting the Controller Knob will display the desired target temperature.

H Programmable Meat Probe Readout
Displays the temperature reading of the programmable meat probe connected.

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

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

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

HAVE A QUESTION?

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

#12001

OPERATION

SETTING UP

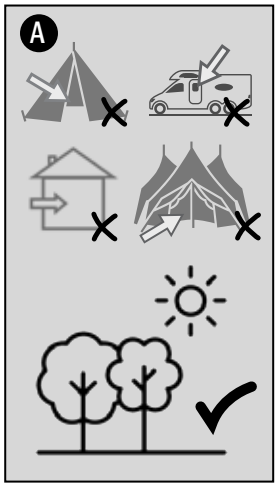
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your smoker in an area clear from combustible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

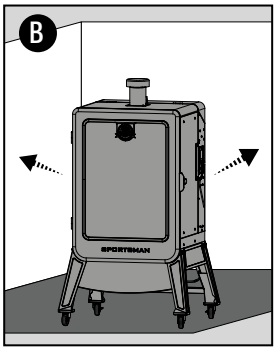
   All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the smoker is operational. (B)

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

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

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.





CONNECTING TO THE APP

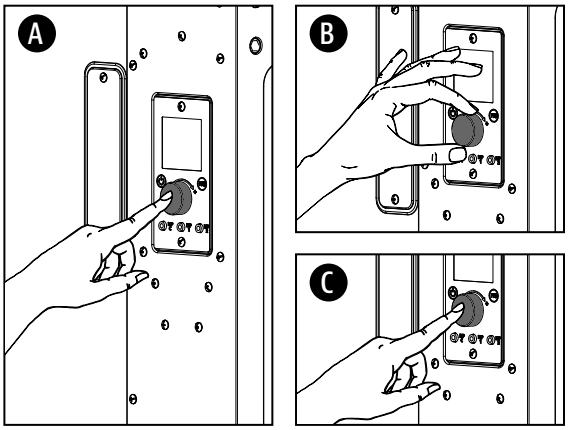
The app will allow you to control and monitor your smoker and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Pit Boss® mobile connectivity has to offer! Follow these instructions on how to connect your smoker to the Pit Boss® app with your Android™ or iOS® device:

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

SETTING THE TEMPERATURE

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

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



ENGLISH

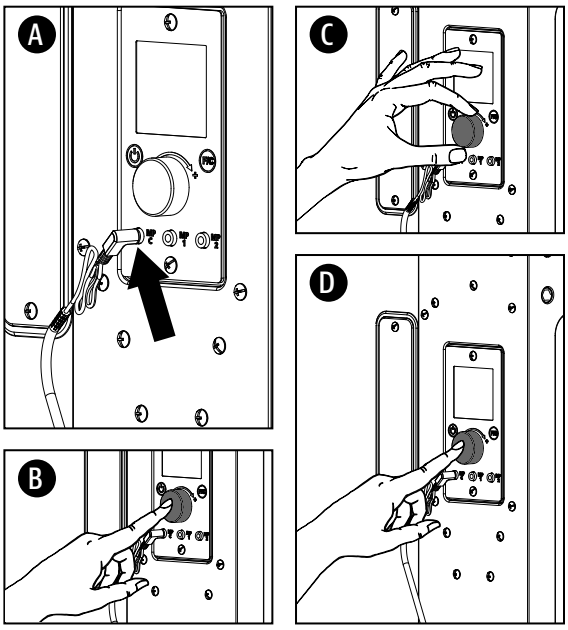
USING THE MEAT PROBES

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

The P1C (meat probe control) connection port is the port that is programmable on the Control Board. Inserting a meat probe into this port will cook your meat to your desired target temperature. Once P1C reaches the target temperature, the Control Board will automatically reduce the temperature of the smoker to low (54°C / 130°F) to keep food warm until ready to serve.

To program the P1C, follow the steps below:

1. Plug-in the adapter end of a meat probe into the P1C port on the Control Board. **(A)**
2. Press and hold the controller knob for three seconds. The temperature readout of P1C will blink to show it is active. **(B)**
3. Turn the Controller Knob to increase or decrease the desired target temperature value. **(C)**
4. Press the Controller Knob once to lock in the desired target temperature **(D)**. The P1C readout will stop blinking and return back to the Actual Temperature readout of the P1C probe.



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

AUGER PRIMING

First time using your smoker or whenever your smoker runs out of pellets in the hopper, you will need to prime the auger. If not primed, the smoker 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 (grill grates, grease shield, flame tamer) from the interior of the smoker. Locate the burn pot in the bottom of the pellet smoker.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
    - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. DO NOT place your hands or fingers inside the burn pot, as this can cause injury.
    - After approximately a minute, you should 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, press and hold the Power Button for three seconds to turn your smoker off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
8. Press and hold the Function Button (F/C) to prime the auger. Once you hear pellets drop from the auger into the burn pot, release the Function Button.
9. Press and hold the Power Button for three seconds to turn your smoker off. Please make sure you allow your smoker to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the smoker has completed the shutdown cycle and it is safe to unplug your smoker.
10. Re-install the cooking components into the smoking chamber. Ensure the FRONT labelled side of the grease shield and flame tamer are facing the cabinet door once installed.
11. Your smoker is now primed and ready to use! If this is the first use of the smoker, proceed with a burn-off.

FIRST USE (BURN OFF)

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

1. Follow Regular Use instructions to turn the unit on.
    - Fill the water pan ¾ with water, and monitor the water level during the burn off. Ensure the water pan contains water for the entirety of the burn off.
2. Turn the Controller Knob to 176°C / 350°F. Keep the cabinet door open until smoke starts to fill the interior of the smoking chamber. Then, latch the cabinet door closed and let the unit burn off for 30-40 minutes. This will burn off the interior of the unit and rid it of any foreign matter.
3. Follow Shut-down instructions to turn the unit off, or proceed with smoking at your desired temperature.

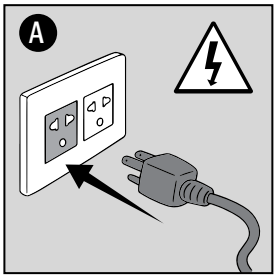
REGULAR USE

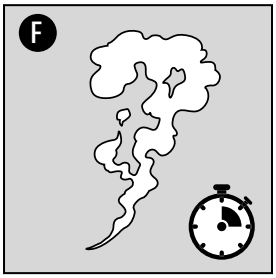
Smoking foods in your smoker can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. As you become familiar with your smoker, it is wise to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

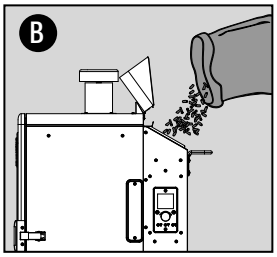
The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

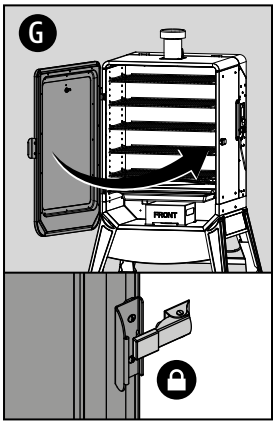
Follow these steps for regular use of your smoker:

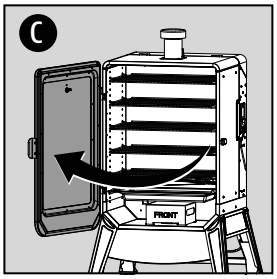
1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed. **(B)**
4. Open the cabinet door. **(C)**
5. Fill the water pan ¾ with water, and monitor the water level during your smoking session **(D)**. Larger cuts and quantities of meat can release a significant amount of water during the smoking session, losing some juices. Introducing more moisture into the smoking chamber allows the connective tissues and fats to render, and the cooking temperature to stay more consistent.
6. Press the Power Button to turn the unit on **(E)**. This will activate the start-up cycle:
   - The auger feed system will begin to turn, and the fan will supply air to the burn pot. **The cabinet door must remain open during the start-up cycle.**
   - Smoke will begin to fill the interior of the smoking chamber while the start-up cycle is taking place **(F)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
7. Once the heavy smoke starts getting thinner, close and latch the cabinet door to lock a firm seal. **(G)**
8. Press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the target temperature value to your desired temperature. Once the desired target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again. Allow the smoker to preheat to your desired target temperature, then add your food! **(H)**

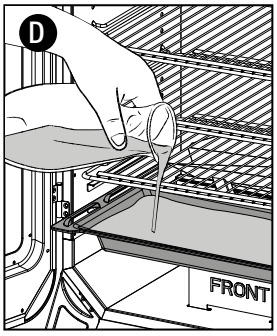


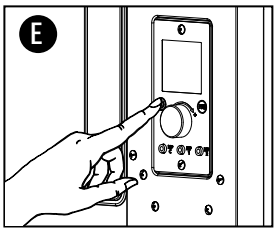


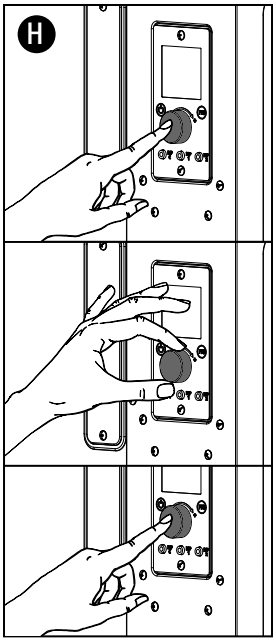












During your smoke session, short or long, it is important to monitor:

- The level of liquid in the water pan. It should not go dry, as this will cause temperature swings in the smoking chamber, resulting in dry (overcooked) or raw (undercooked) foods.
- The level of liquid in the grease cup. It is important to note the amount of juices that drip from the meat. While some meat juices may evaporate, higher water-content meats may require the grease cup to be emptied more frequently.

ENGLISH

HOT SMOKING

The form of cooking known as hot smoking refers to longer cooking times and at lower temperatures (also known as low and slow), but results in more natural flavor on your prepared foods. The band of pink (after smoking) is referred to as a smoke ring and is highly prized by outdoor chefs. Smoking foods with hardwood pellets will turn light-colored meats and poultry pink, whereas it will add a band of pink to darker cuts of meat.

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

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

Helpful tips:

- Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49ºC / 120ºF, so best to prepare for a smoking session with a cold, or very cold, selection of foods before placing them inside the smoker.
- Leave open space between the foods and the extremities of the smoke cabinet for proper heat flow. Food on a crowded smoker will require more cooking time. Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for softer items like fish and cheese. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Fattier meats with lots of connective tissue are best in a smoker, as the fats renders, delivering juicy smoked sensations.
- Start with a small pork shoulder roast, which is inexpensive and more forgiving, then move on to larger cuts like brisket and ribs.
- Tenderloins and lean roasts require more attention, as the meat dries out faster. Ensure that there is lots of fluid in the water pan at all times during smoke sessions with less fatty meats. Liquids such as fruit juice, cider vinegar, wine, or beer can offer a subtle but flavorful impact to your meat cuts.
- If you are near the end of a smoking session, reduce the amount of moisture in the smoking chamber by letting the water pan run dry. This will allow the flavor components of your food to crisp up and/or caramelize.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent flare-ups.

MEAT TYPE	FINISHED INTERNAL TEMP
POULTRY	
Turkey (whole)	74°C / 165°F
Chicken (whole)	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	74°C / 165°F
Small Game Birds	74°C / 165°F
Duck	74°C / 165°F
PORK	
Ham (whole)	71°C / 160°F
Roast	74°C / 165°F
Tenderloin	82°C / 180°F
Spare Ribs	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	88°C / 190°F
Butt (Shoulder)	90-98°C / 195-210°F
BEEF	
Prime Rib	57°C / 135°F
Tenderloin	60°C / 140°F
Roast	63°C / 145°F
Spare Ribs	79°C / 175°F
Brisket	90-98°C / 195-210°F
WILD GAME	
Tenderloin	74°C / 165°F
Roast	74°C / 165°F
SEAFOOD	
Fillets	63°C / 145°F
Salmon (whole)	63°C / 145°F
Lobster	63°C / 145°F



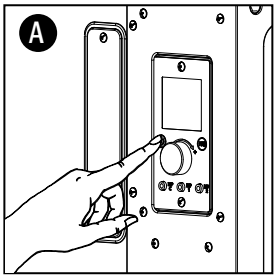
Snapshot this page for reference. You can thank us later!

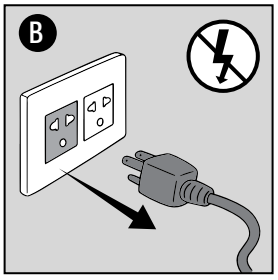
SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your smoker:

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

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





ENGLISH

MORE FUNCTIONS

Overheat Protection

- If the smoker overheats, it will automatically produce an error code and shut-down as a safety feature. This is often due to a grease fire or an overfeed of fuel.
- See troubleshooting for more details.

Prime for Quick Recovery

Use the Function Button (F/C) to activate an extra feed of pellets to the burn pot.

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



HAVE A QUESTION?

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



#12001



CARE & MAINTENANCE

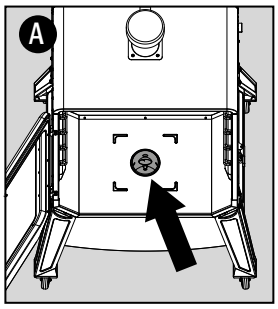
ENGLISH

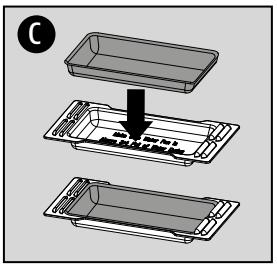
Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these tips to service your smoker:

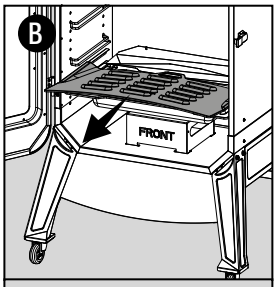
Grill Interior

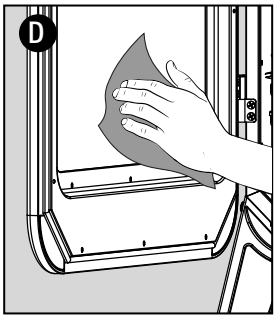
- At the bottom of the smoking chamber is the burn pot. Clean out after every few uses to avoid any hard build-up of ash or debris. This will also ensure proper ignition of fresh hardwood pellets. **(A)**

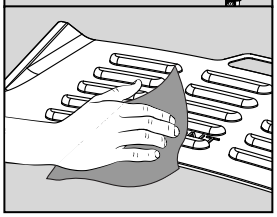
  WARNING: This feature can only be operated when the smoker is cooled down.
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components from the inside chamber of the smoker. Clean any accumulated grease on the grease shield (above the water pan), as well as any splatter. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the smoker interior and exterior. **(B)**
- The water pan may also gather some grease. Use an aluminum foil liner inside the water pan for an easier clean up. **(C)**
- In the event you experience a grease fire, keep the smoke cabinet door closed and close the chimney cap to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat. Excessive build-up of grease or cooking debris may cause the door to not close properly. Frequent cleaning of the glass is recommended to maintain visibility into the smoking chamber **(D)**. Make a solution of baking soda and vinegar, then scrub with fine steel wool in small circles.





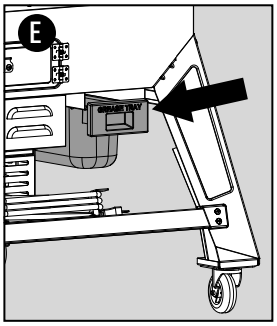


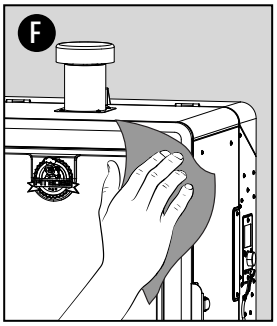




Grill Exterior

- Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do, as some meats release more liquid than others. **(E)**
- Wipe your smoker down after each use **(F)**. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside 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 smoker cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use, or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

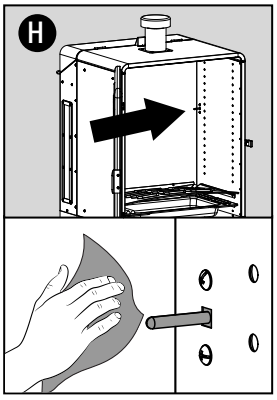




Probes

- Wipe your meat probe after each use. A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil. Kinks or folds in the probe wires may cause damage. Do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a meat probe to short-out, causing false readings. **(G)**
- Check and clean off any grease or debris from the grill probe (sensor), found inside the smoking chamber, on the right-side wall. The grill probe must remain clean to give accurate temperature readings to the Control Board. **(H)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.

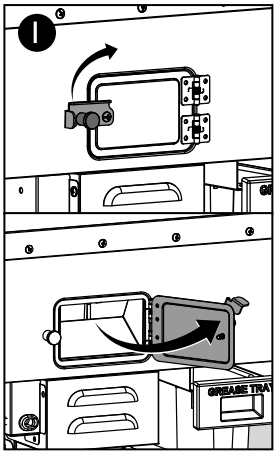


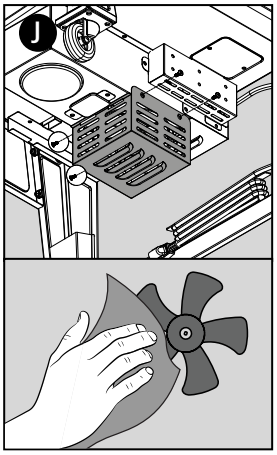


Hopper

- The hopper includes a clean-out feature to allow for ease of cleaning and change out of pellet fuel flavors. Locate the clean-out door on the back side of the hopper. Place a clean, empty pail under the clean-out door. Loosen the door knob slightly to release the door latch. Rotate the door latch upwards to open the door, allowing the pellets from the hopper to empty. Once empty, rotate the door latch back onto the Door Knob. Tighten the door knob to secure. **(I)**

  NOTE: Use a long handled brush or wet/dry vacuum to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out.
- Running all pellets out of your auger system is recommended if your smoker will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your smoker, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the underside of the unit. For an extensive cleaning, remove the screws from the fan housing and carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. Use warm soapy water to cut the soot and grease. This ensures airflow is clean and sufficient to the feed system. **(J)**





ENGLISH

SMOKER CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Main Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Main Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Burn Pot	After Each Smoke Session	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Cooking Grates	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Smoke Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe (Sensor)	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water



Snapshot this chart for reference.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance, and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® smoker 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 smoker for any inspection, maintenance, cleaning, or service work. Ensure the smoker is completely cooled to avoid injury.

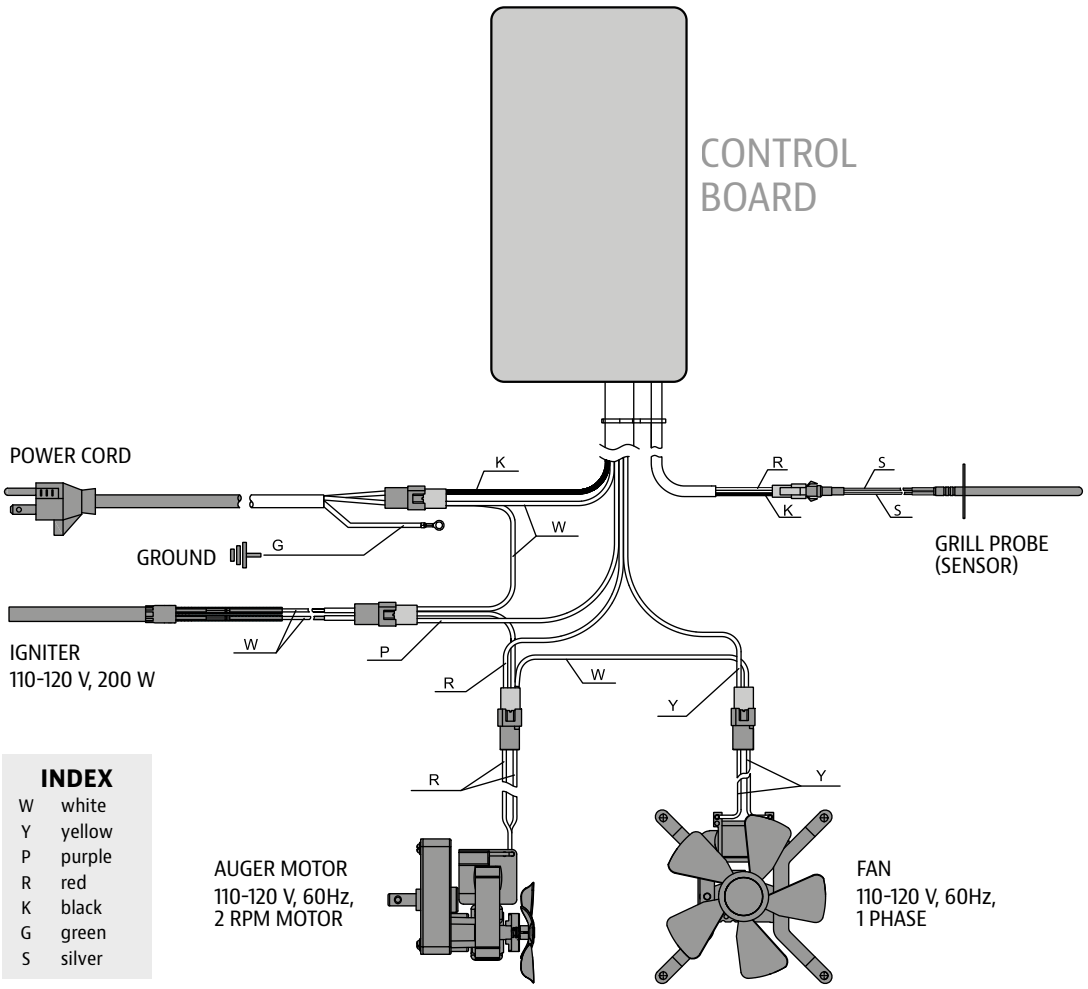
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the two screws in the front of the control board, and this will release it from its positioning. Carefully pull the control board forward. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Smoker will not achieve or maintain stable temperature	Water pan is low/ empty	Check status of Water Pan. Refill with liquid. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	Insufficient air flow through burn pot	Remove cooking components from the interior of the smoker. 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 from underneath the unit 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 smoker 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 hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
Smoker produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly, and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.
"ErH" Error Code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow smoker to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.

"ErP" Error Code	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
"ErL" Error Code	Grill fails to perform start-up cycle.	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe (Sensor) to confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the smoker may require a second start. Turn smoker off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
"NoP" Error Code	Bad connection at connection port	Disconnect the meat probe from the connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Care for replacement part.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"Err" Error Code and Auger icon blinking	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the interior of the smoker. Turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. Disconnect and reconnect the Auger Motor connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	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.
"Err" Error Code and Igniter icon blinking	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the interior of the smoker. 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 sticking 3mm/0.1 inches into the hole in the burn pot, and open to light the pellets. Disconnect and reconnect the Igniter connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
"Err" Error Code and Fan icon blinking	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove fan housing and check for any damage to the fan wires. Disconnect and reconnect the fan connector to the Control Board. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.
"Err" Error Code and Pellet icon blinking	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Grill will not stay lit.	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.

ENGLISH

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	250W
FUEL INPUT RATING	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



INDEX

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

NEED HELP?

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

#12001

REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

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

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

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

ENGLISH

REGISTER YOUR SMOKER

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	**PBV5P2**
SERIAL NUMBER	
DATE OF PURCHASE	Y Y Y Y M M D D
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	



CUSTOMER CARE

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


PHONE


LIVE CHAT


APP



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE

AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris la poussière de bois, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, et le monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulter WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du fumoir et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

   AVERTISSEMENT : Faites attention aux matériaux combustibles de construction, maintenez le feu pour éviter une surchauffe. En cas d'incendie de graisse, éteignez le fumoir et laissez le porte d'armoire fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre fumoir sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. Un entretien et une maintenance réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le fumoir est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granulés de bois dur se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

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

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

   AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.
6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Avoir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des arêtes vives ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

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

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

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

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

CRÉOSOTE

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

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

LE MONOXYDE DE CARBONE

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

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

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

DÉCLARATION DE COMPATIBILITÉ FCC

Cet appareil est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable. Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. Este transmisor no debe ubicarse ni operarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 21
Contenu de l'emballage 24
Spécifications 24
Connaître votre fumoir 25
Tableau de contrôle 26
Opération 27
- Mise en place
- Connexion à l'application
- Réglage de la température
- Utilisation des sondes à viande
- Amorçage de la tarière
- Première utilisation (brûlage initiale)
- Utilisation régulière
- Fumage à chaud
- Arrêt
- Plus de fonctions

Entretien et maintenance 33
Dépannage 35
Garantie 38
- Termes et conditions
- Enregistrez votre gril
- Service client

FRANÇAIS

CONTENU DE L'EMBALLAGE	
1 x	FUMOIR ET PIÈCES
1 x	EMBALLAGE DU MATÉRIEL
1 x	SONDE DE CUISSON
1 x	GUIDE D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL D'UTILISATION

SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PBV5P2
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	250W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	27,2 KG / 60 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	54-215°C / 130-420°F
DIMENSIONS	735 X 710 X 1 350 MM / 28,9 X 27,9 X 53,1 POUCES
POIDS	62,6 KG / 138,0 LIVRES



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

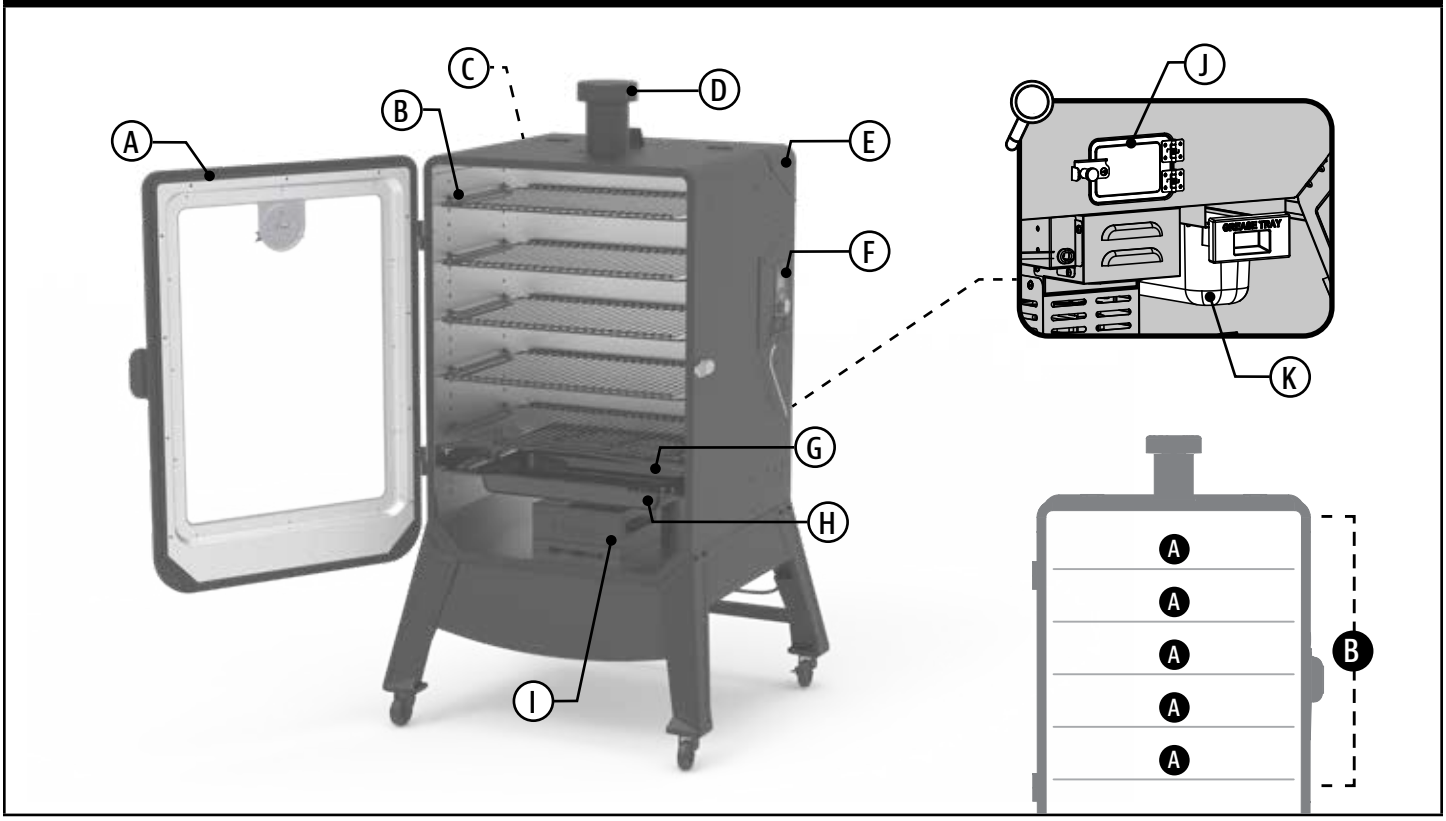
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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

DANSONS

©2023 DANSONS US, LLC.

CONNAÎTRE VOTRE FUMOIR



A Porte d'armoire
Gardez le joint de la porte et la vitre propres pour maintenir l'entretien de la porte de l'armoire. Une fermeture ferme de la porte assurera que la température désirée à l'intérieur du fumoir est atteinte. Évitez de vous appuyer ou de mettre du poids sur la porte pour garder les charnières intactes.

B Grilles de cuisson réglables
Réglez les supports et les grilles de cuisson à la hauteur souhaitée pour chaque niveau de cuisson.

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

D Échappement de cheminée
L'ouverture de la cheminée augmente le débit d'air dans le fumoir. Ajustez en tournant le capuchon plus ouvert ou fermé pour plus de ventilation.

E Accès à la trémie
Une trémie de taille substantielle pour durer de longues séances de fumage. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés.

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

G Bouclier de graisse
Recueille les jus et les graisses qui s'égouttent et les dirige dans le bac à graisse.

H Bac à eau
Ajoute de l'humidité à la chambre de fumée. Bien que l'utilisation d'eau soit implicite, d'autres liquides peuvent également être utilisés pour des profils de saveur variés.

I Dompteur de flammes
Une barrière au-dessus du feu dans le pot de combustion et les éléments de cuisson. Un positionnement correct dans les rainures encastrées, avec des trous oblongs sur les côtés, est essentiel pour éviter les poussées.

J Nettoyage des granules
Changez facilement les saveurs de carburant à granulés.

K Bac à graisse
Capte les jus de cuisson et les graisses du fumoir. Tirez facilement pour retirer et vider.



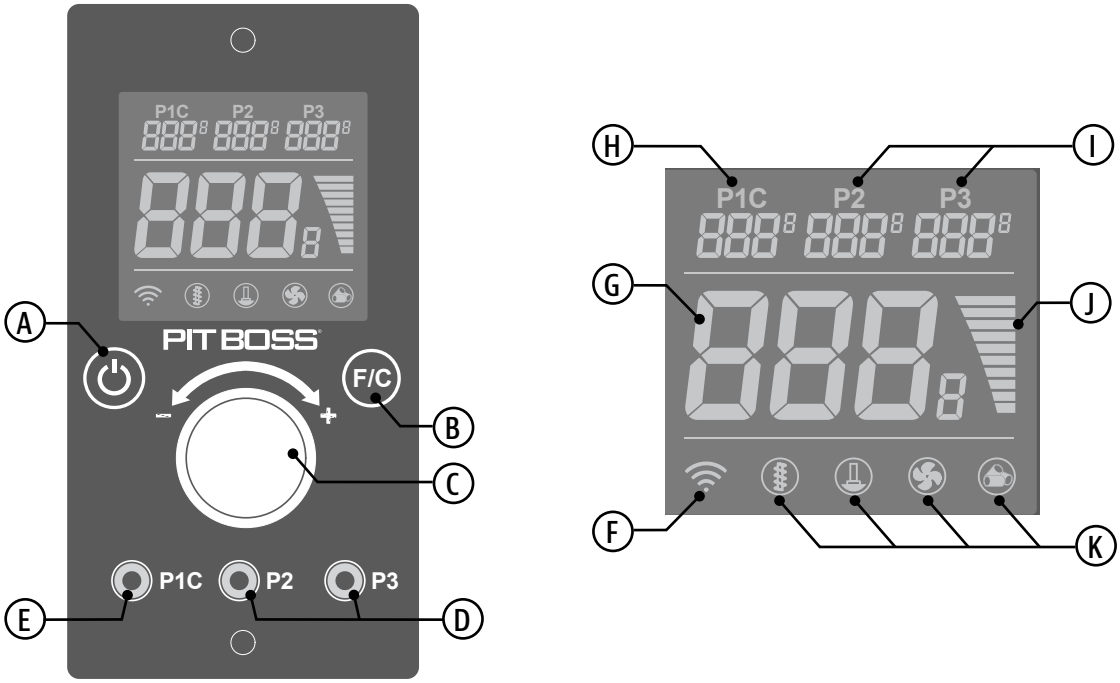
ZONE DE CUISSON

A 2 166,6 CM² / 335,85 PU²

B 10 833 CM² / 1 679,2 PU²

FRANÇAIS

TABLEAU DE CONTRÔLE



FRANÇAIS

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

B Bouton de fonction
Appuyez rapidement pour changer les unités de température du contrôleur de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C).

Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour lancer l'amorçage de la tarière, ce qui entraînera une alimentation supplémentaire de granulés dans le pot de combustion. Relâchez pour arrêter l'amorçage.

C Bouton du contrôleur
Appuyez the bouton une fois pour ajuster et régler la température du gril.

Appuyez et maintenez enfoncé the bouton pendant trois secondes pour ajuster et régler la température programmable de la sonde à viande.

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

E Port de connexion de la sonde à viande programmable
Identique aux ports de sonde à viande ordinaires, mais ce port est programmable sur le tableau de contrôle.

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

G Lecture de la température centrale
Affiche la température réelle de l'intérieur du fumoir. La lecture est effectuée par la sonde du gril (capteur). Le réglage du bouton du contrôleur affichera la température de consigne souhaitée.

H Lecture de la sonde à viande programmable
Affiche la lecture de la température de la sonde à viande programmable connectée.

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

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

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

AVEZ UNE QUESTION?

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

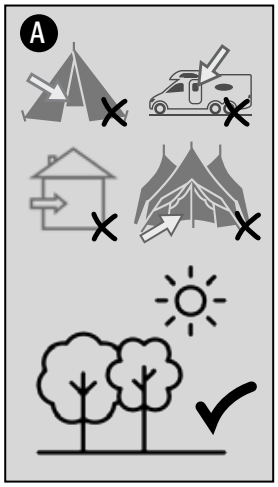
#12001

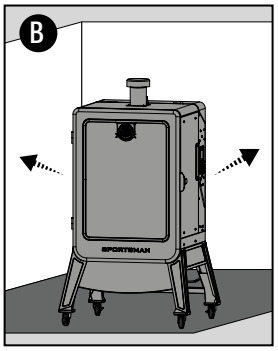
OPÉRATION

MISE EN PLACE

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

   Toutes les unités Pit Boss® doivent conserver un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles et ce dégagement doit être maintenu pendant que le fumoir est opérationnel. (B)





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

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

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

CONNEXION À L'APPLICATION

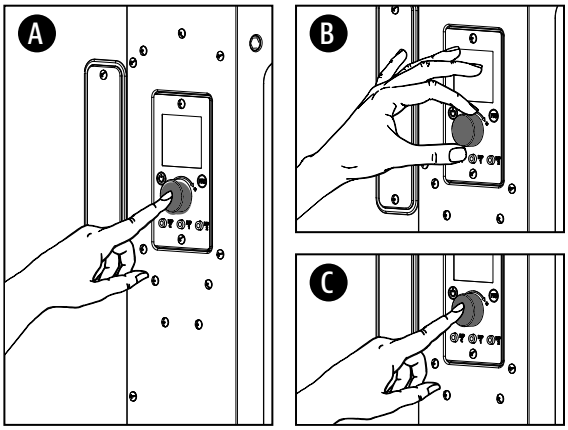
L'application vous permettra de contrôler et de surveiller les températures de votre fumoir et de vos sondes à viande depuis votre appareil mobile. Profitez des avantages de la connectivité mobile Pit Boss®! Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Pit Boss® avec votre appareil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

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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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



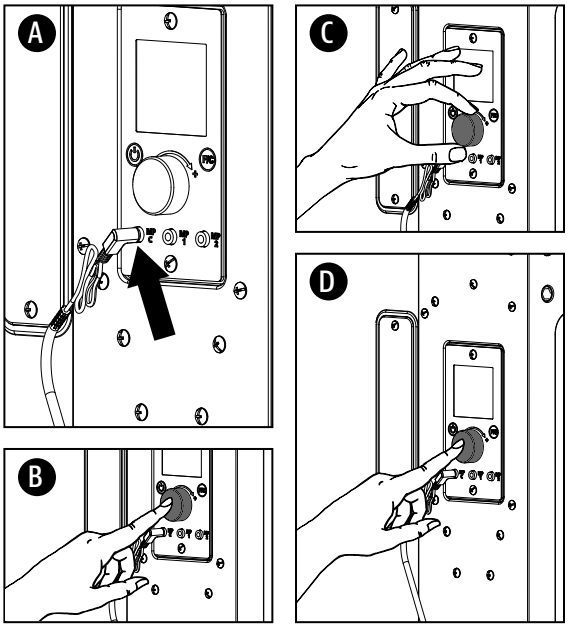
UTILISATION DES SONDES À VIANDE

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

Le port de connexion P1C (contrôle de la sonde à viande) est le port qui est programmable du tableau de contrôle. L'insertion d'une sonde à viande dans ce port fera cuire votre viande à la température cible souhaitée. Une fois que le P1C atteint la température cible, le tableau de contrôle réduira automatiquement la température du fumoir à basse température (54°C / 130°F) pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de les servir.

Pour programmer le P1C, suivez les étapes ci-dessous :

1. Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande dans le port P1C du tableau de contrôle. **(A)**
2. Appuyez sur le bouton du contrôleur et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. L'affichage de la température du P1C clignotera pour indiquer qu'il est actif. **(B)**
3. Tournez le bouton du contrôleur pour augmenter ou diminuer la valeur de température cible souhaitée. **(C)**
4. Appuyez une fois sur le bouton du contrôleur pour verrouiller la température cible souhaitée **(D)**. L'affichage P1C cessera de clignoter et reviendra à l'affichage de la température réelle de la sonde P1C.



REMARQUE : faites passer le câble en excès par la porte de l'armoire à fumée. Assurez-vous que la sonde à viande et les fils de la sonde à viande évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le et mettez-le de côté pour garder une sonde à viande protégée et propre.

AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

La première fois que vous utilisez votre fumoir ou chaque fois que votre fumoir manque de granulés dans la trémie, vous devrez amorcer la tarière. S'il n'est pas amorcé, le fumoir expirera 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 (les grilles de cuisson, le bouclier de graisse et le dompteur de flamme) de l'intérieur du fumoir. Localisez le pot de combustion au bas du fumoir à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
    - Assurez-vous d'entendre la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. NE placez PAS vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, car cela pourrait causer des blessures.
    - Après environ une minute, vous devriez commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur ne rougeoie pas mais devient extrêmement chaude et brûle. Ne touchez pas l'allumeur.
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre votre fumoir.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
8. Appuyez sur le bouton de fonction (F/C) et maintenez-le enfoncé pour amorcer la tarière. Une fois que vous entendez les granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion, relâchez le bouton de fonction.
9. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre votre fumoir. Assurez-vous de laisser votre fumoir branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le fumoir a terminé le cycle d'arrêt et vous pouvez débrancher votre fumoir en toute sécurité.
10. Réinstallez les composants de cuisson dans la chambre de fumage. Assurez-vous que le côté étiqueté FRONT du bouclier de graisse et le dompteur de flammes sont face à la porte de l'armoire une fois installés.
11. Votre fumoir est maintenant amorcé et prêt à être utilisé! S'il s'agit de la première utilisation du fumoir, procéder à un brûlage initiale.

PREMIÈRE UTILISATION (BRÛLAGE INITIALE)

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

1. Suivez les instructions d'utilisation régulière pour allumer l'appareil.
    - Remplissez le bac à eau aux ¾ avec de l'eau et surveillez le niveau d'eau pendant le brûlage. Assurez-vous que le bac à eau contient de l'eau pendant toute la durée du brûlage.
2. Tournez le bouton du contrôleur à 176°C / 350°F. Gardez la porte de l'armoire ouverte jusqu'à ce que la fumée commence à remplir l'intérieur de la chambre de fumage. Ensuite, fermez et verrouillez la porte de l'armoire et laissez l'appareil brûler pendant 30 à 40 minutes. Cela brûlera l'intérieur de l'appareil et le débarrassera de tout corps étranger.
3. Suivez les instructions d'arrêt pour éteindre l'appareil ou continuez à fumer à la température souhaitée.

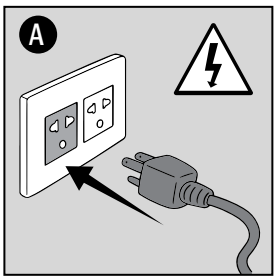
UTILISATION RÉGULIÈRE

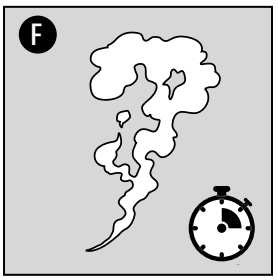
Fumer des aliments dans votre fumoir peut vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. Au fur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

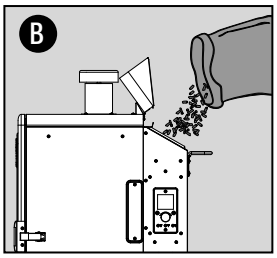
La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des pellets utilisés, l'ouverture de la porte de l'armoire et la quantité d'aliments cuits.

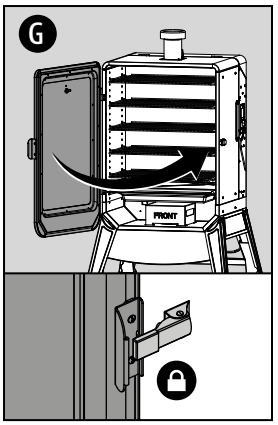
Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre fumoir :

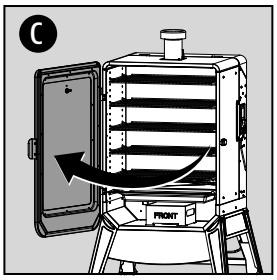
1. Confirmez que la tarière est amorcée. Sinon, amorcez la tarière.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie pour vérifier votre niveau de pellets. Remplissez avec tous les granulés de bois dur naturels pour barbecue si nécessaire. **(B)**
4. Ouvrez la porte de l'armoire. **(C)**
5. Remplissez le bac à eau aux ¾ et surveillez le niveau d'eau pendant votre séance de fumage **(D)**. De plus grandes coupes et quantités de viande peuvent libérer une quantité importante d'eau pendant la séance de fumage, perdant ainsi du jus. L'introduction de plus d'humidité dans la chambre de fumage permet aux tissus conjonctifs et aux graisses de se rendre, et à la température de cuisson de rester plus constante.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil **(E)**. Cela activera le cycle de démarrage :
   - Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. **La porte de l'armoire doit rester ouverte pendant le cycle de démarrage.**
   - La fumée commencera à remplir l'intérieur de la chambre de fumage pendant le cycle de démarrage **(F)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
7. Une fois que la fumée épaisse commence à diminuer, fermez et verrouillez la porte de l'armoire pour verrouiller un joint ferme. **(G)**
8. Appuyez sur le bouton du contrôleur. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température de cuisson à la température cible souhaitée. Une fois la température de cuisson cible souhaitée est atteinte, verrouillez-la en appuyant à nouveau sur le bouton du contrôleur. Laissez le fumoir préchauffer à la température cible souhaitée, puis ajoutez vos aliments! **(H)**

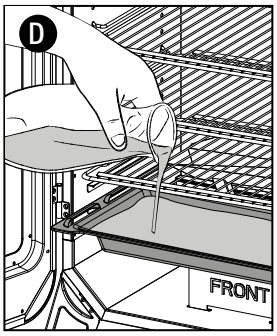


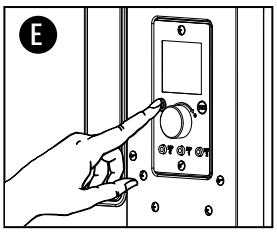


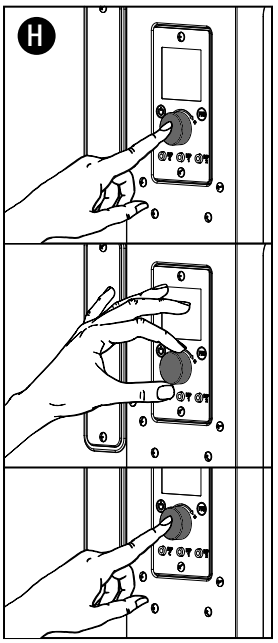












Lors de votre session fumette, courte ou longue, il est important de surveiller :

- Le niveau de liquide dans le bac à eau. Il ne doit pas sécher, car cela va provoquer des variations de température dans la chambre de fumage, entraînant des aliments secs (trop cuits) ou crus (insuffisamment cuits).
- Le niveau de liquide dans le bac à graisse. Il est important de noter la quantité de jus qui s'écoule de la viande. Bien que certains jus de viande puissent s'évaporer, les viandes à forte teneur en eau peuvent nécessiter de vider le bac à graisse plus fréquemment.

FUMAGE À CHAUD

La forme de cuisson connue sous le nom de fumage à chaud se réfère à des temps de cuisson plus longs et à des températures plus basses (également appelées basses et lentes), mais donne une saveur plus naturelle à vos aliments préparés. La bande de rose (après avoir fumé) est appelée un anneau de fumée et est très prisée par les chefs en plein air. Fumer des aliments avec des granulés de bois dur rendra roses les viandes et la volaille de couleur claire, tandis qu'il ajoutera une bande de rose aux coupes de viande plus foncées.

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

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

Conseils utiles :

- La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 ºC / 120 ºF, il est donc préférable de se préparer pour une séance de fumage avec une sélection d'aliments froids ou très froids avant de les placer dans le fumoir.
- Laissez un espace libre entre les aliments et les extrémités du fumoir pour une bonne circulation de la chaleur. Les aliments sur un fumoir bondé nécessiteront plus de temps de cuisson. Utilisez un ensemble de pinces à long manche pour retourner les viandes et une spatule pour les aliments plus mous comme le poisson et le fromage. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, piquera la viande et permettra au jus de s'échapper.
- Les viandes plus grasses avec beaucoup de tissu conjonctif sont les meilleures chez un fumeur, car les graisses rendent, offrant des sensations fumées juteuses.
- Commencez par un petit rôti d'épaule de porc, qui est peu coûteux et plus indulgent, puis passez à des coupes plus grosses comme la poitrine et les côtes.
- Les filets et les rôtis maigres nécessitent plus d'attention, car la viande sèche plus rapidement. Assurez-vous qu'il y a beaucoup de liquide dans le bac à eau en tout temps pendant les séances de fumage avec des viandes moins grasses. Les liquides tels que les jus de fruits, le vinaigre de cidre, le vin ou la bière peuvent donner un effet subtil mais savoureux à vos coupes de viande.
- Si vous approchez de la fin d'une séance de fumage, réduisez la quantité d'humidité dans la chambre de fumage en laissant le bac à eau s'assécher. Cela permettra aux composants aromatiques de vos aliments de devenir croustillants et/ou de caraméliser.
- Les sauces à base de sucre sont mieux appliquées vers la fin de la cuisson pour éviter les flambées.

TYPE DE VIANDE	TEMP INTERNE FINI
VOLAILLE	
Dinde (entière)	74°C / 165°F
Poulet (entier)	74°C / 165°F
Pilons, Poitrines	74°C / 165°F
Petit gibier à plumes	74°C / 165°F
Canard	74°C / 165°F
PORC	
Jambon (entier)	71°C / 160°F
Rôtir	74°C / 165°F
Filet	82°C / 180°F
Côtes levées	88°C / 190°F
Petites côtes levées de dos	88°C / 190°F
Fesses (épaule)	90-98°C / 195-210°F
BOEUF	
Côte de bœuf	57°C / 135°F
Filet	60°C / 140°F
Rôtir	63°C / 145°F
Côtes levées	79°C / 175°F
Pointe de poitrine	90-98°C / 195-210°F
GIBIER SAUVAGE	
Filet	74°C / 165°F
Rôtir	74°C / 165°F
FRUIT DE MER	
Filets	63°C / 145°F
Saumon (entier)	63°C / 145°F
Homard	63°C / 145°F

FRANÇAIS



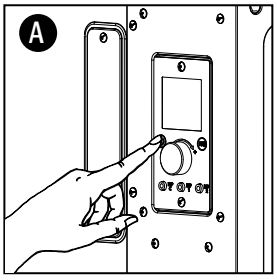
Prenez un instantané de ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard !

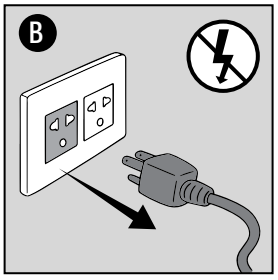
ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre fumoir en toute sécurité :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. **(A)**
   - Le fumoir commencera son cycle de refroidissement automatique et l'écran affiche "OFF". Le système de tarière cessera d'alimenter en carburant, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.
2. Une fois le cycle d'arrêt terminé et le ventilateur s'éteint, débranchez le cordon d'alimentation. **(B)**

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





PLUS DE FONCTIONS

FRANÇAIS

Protection contre la surchauffe

- Si le fumoir surchauffe, il produira automatiquement un code d'erreur et s'éteindra par mesure de sécurité. Cela est souvent dû à un feu de graisse ou à une suralimentation en carburant.
- Voir dépannage pour plus de détails.

Amorçage pour une récupération rapide

Utilisez le bouton de fonction (F/C) pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion.

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

AVEZ UNE QUESTION?

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

#12001

OBTENEZ DES OUTILS

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

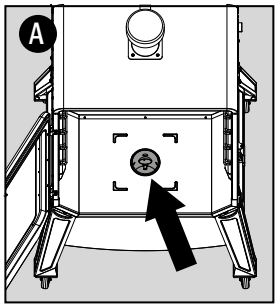
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

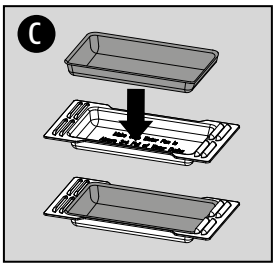
Toute unité Pit Boss® vous offrira de nombreuses années de service savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils pour entretenir votre fumoir :

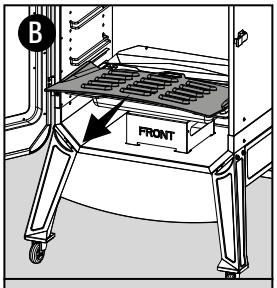
Intérieur du gril

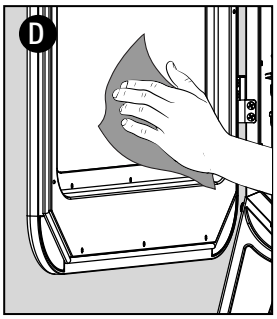
- Au fond de la chambre de fumage se trouve le pot de combustion. Nettoyez après quelques utilisations pour éviter toute accumulation de cendres ou de débris. Cela assurera également un bon allumage des granulés de bois franc frais. **(A)**

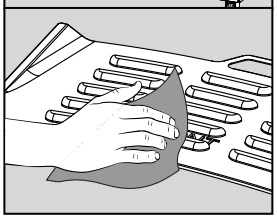
  AVERTISSEMENT : Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le fumoir est refroidi.
- Utilisez une brosse de nettoyage de gril pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson depuis la chambre intérieure du fumoir. Nettoyez toute graisse accumulée sur le pare-graisse (au-dessus du bac à eau), ainsi que toute éclaboussure. Pour un nettoyage en profondeur supplémentaire, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du fumoir. **(B)**
- Le bac à eau peut également recueillir un peu de graisse. Utilisez une doublure en papier d'aluminium à l'intérieur du bac à eau pour un nettoyage plus facile. **(C)**
- En cas de feu de graisse, gardez la porte de l'armoire à fumée fermée et fermez le chapeau de la cheminée pour éteindre le feu. Si le feu ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le fumoir et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrer légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne se cassera pas à haute température. Une accumulation excessive de graisse ou de débris de cuisson peut empêcher la porte de se fermer correctement. Un nettoyage fréquent de la vitre est recommandé pour maintenir la visibilité dans la chambre de fumage **(D)**. Faites une solution de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis frottez avec de la laine d'acier fine en petits cercles.





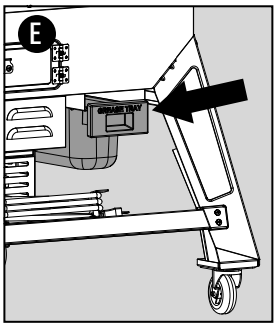


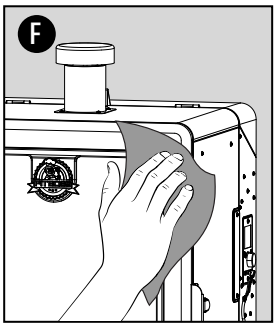




Extérieur du gril

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



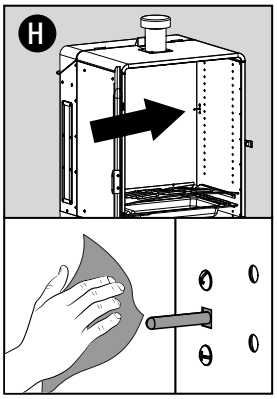


FRANÇAIS

Sondes

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

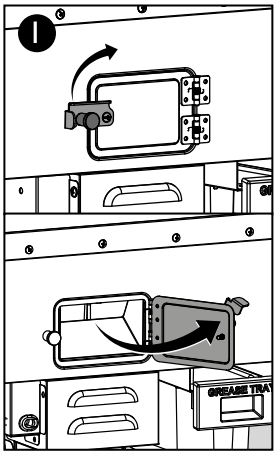


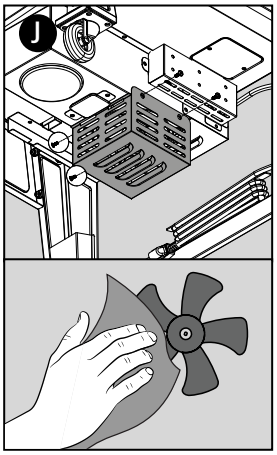


Trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage pour faciliter le nettoyage et le changement des saveurs de combustible à granulés. Localisez la porte de nettoyage à l'arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage. Desserrez légèrement le bouton de la porte pour libérer le loquet de la porte. Tournez le loquet de la porte vers le haut pour ouvrir la porte, permettant aux granulés de la trémie de se vider. Une fois vide, faites pivoter le loquet de porte sur le bouton de porte. Serrez le bouton de la porte pour le fixer. **(I)**

  REMARQUE : Utilisez une brosse à long manche ou un aspirateur sec/humide pour enlever l'excès de granules, de sciure de bois et de débris pour un nettoyage complet.
- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de votre système de tarière si votre fumoir ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre fumoir, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé sous l'appareil. Pour un nettoyage approfondi, retirez les vis du boîtier du ventilateur et essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la suie et la graisse. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. **(J)**





AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU FUMOIR

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte vitrée de l'armoire principale	Toutes les 2-3 séances de fumée	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec de la laine d'acier (fine)
Bas de l'armoire principale	Toutes les 5-6 séances de fumée	Ramassez les débris en excès sous vide sec/humide
Pot de combustion	Après chaque séance de fumée	Ramassez les débris en excès sous vide sec/humide
Grilles de cuisson	Après chaque séance de fumée	Brûler l'excès, brosse métallique en laiton
Bac à eau	Après chaque séance de fumée	Éponge à gratter & eau savonneuse
Bac à graisse	Après chaque séance de fumée	Éponge à gratter & eau savonneuse
Système d'alimentation à vis sans fin	Lorsque le sac à pellets est vide	Laisser la tarière pousser la sciure de bois, laissant la trémie vide
Composants électriques	Une fois par an	Dépoussiérer l'intérieur, essuyer les pales du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Évent d'admission d'air	Toutes les 5-6 séances de fumée	Dépoussiérer, éponge à gratter & eau savonneuse
Sonde de gril (capteur)	Toutes les 2-3 séances de gril	Chiffon et eau savonneuse

Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

DÉPANNAGE

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

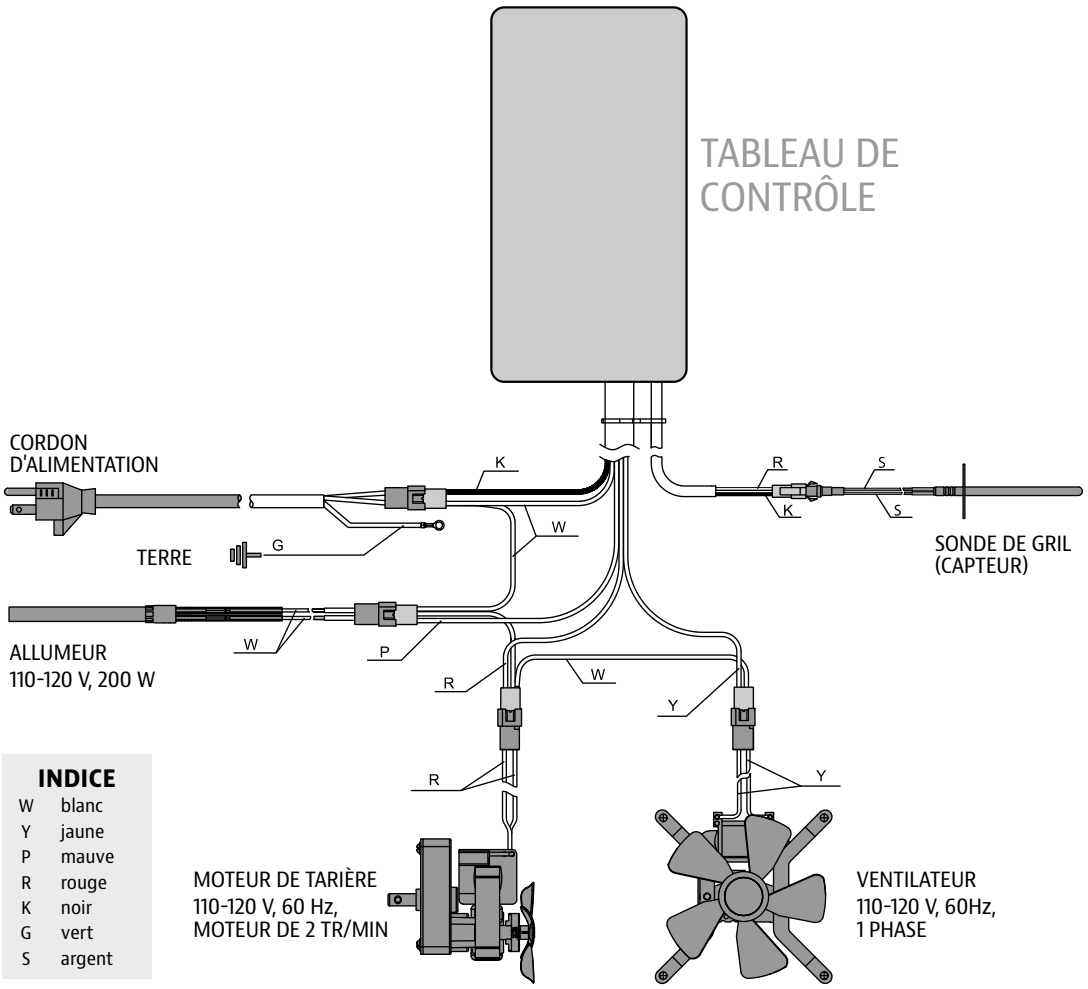
AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le fumoir pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le fumoir est complètement refroidi pour éviter les blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de contrôle	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez les deux vis à l'avant de la carte de contrôle, et cela la libérera de son positionnement. Tirez délicatement le tableau de contrôle vers l'avant. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Tableau de commande défectueux	Le tableau de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le fumoir n'atteindra pas ou ne maintiendra pas une température stable	Le bac à eau est bas/vide	Vérifiez l'état du bac à eau. Remplir de liquide. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
	Sonde de gril (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Retirer les éléments de cuisson de l'intérieur du fumoir. Vérifiez le pot de combustion pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'admission d'air par le dessous de l'appareil n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le fumoir et attendez 10 minutes. Vérifier que la flamme produite est vive et vibrante.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Le fumoir produit de la fumée en excès ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Nettoyez le pot de combustion pour les granulés de bois dur humides. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il est propre, qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

Code d'erreur ErH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laisser le fumoir refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de tous les composants. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service client.
Code d'erreur ErP	Le fil de la sonde du gril ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du gril ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du gril au tableau de contrôle.
	La sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Code d'erreur ErL	Le gril n'exécute pas le cycle de démarrage.	Vérifier le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde du gril (capteur) pour confirmer si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. Par grand froid, le fumeur peut avoir besoin d'un deuxième démarrage. Éteignez le fumoir, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Code d'erreur NoP	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde thermique du port de connexion sur le tableau de contrôle et reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde à viande est fermement connecté. Vérifiez les signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si l'échec persiste, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	La sonde à viande est endommagée	Vérifiez s'il y a des signes de dommages sur les fils de la sonde à viande. S'il est endommagé, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur "Err" et l'icône de la tarière clignote	Le moteur de la vis sans fin est bloqué, ne se connecte pas	Retirer les éléments de cuisson de l'intérieur du fumoir. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la tarière fait tomber des granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
Code d'erreur "Err" et l'icône de l'allumeur clignote	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Retirer les éléments de cuisson de l'intérieur du fumoir. Allumer l'appareil et inspecter l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur s'enfonce de 3 mm dans le trou du pot de combustion et qu'il s'ouvre pour allumer les granulés. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur "Err" et l'icône de ventilateur clignote	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Retirez le boîtier du ventilateur et vérifiez que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si les pales du ventilateur sont sales.
Code d'erreur "Err" et l'icône de granules clignote	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, le gril ne reste pas allumé.	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

SCHÉMA DE CÂBLAGE	
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	250W
COTE D'ENTRÉE DE CARBURANT	1,12 KG/H / 2,48 LIBRES/H

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



INDICE

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

BESOIN D'AIDE?

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

#12001

FRANÇAIS

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

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

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

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

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

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

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

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

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

MODÈLE	**PBV5P2**
NUMÉRO DE SÉRIE	
DATE D'ACHAT	Y Y Y Y M M D D
ACHETÉ AUPRÈS DE (REVENDEUR AGRÉÉ)	



SERVICE CLIENT

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


TÉLÉPHONE


CHAT EN DIRECT


L'APPLI

FRANÇAIS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

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

PROPOSICIÓN 65 - CALIFORNIA

ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluido el polvo de madera, que el Estado de California reconoce como causante de cáncer, y monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información ir a WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

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 (12 pu.) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 305 mm (12 pu.) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. **No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de gránulos de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

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

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

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

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

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

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

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

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

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

CREOSOTA

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

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

MONÓXIDO DE CARBONO

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

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

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

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

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

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

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

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

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

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad **40**

Contenidos del paquete **43**

Especificaciones **43**

Conociendo su fumador **44**

Tabla de control **45**

Operación **46**

- Configuración
- Conectarse a la aplicación
- Ajuste de la temperatura
- Uso de las sondas para carne
- Cebado de barrena
- Primer uso (quemado)
- Uso regular
- Ahumado en caliente
- Apagado
- Otras funciones

Cuidado y mantenimiento **52**

Resolución de problemas **54**

Garantía **57**

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

CONTENIDOS DEL PAQUETE		
1	x	FUMADOR Y PARTES
1	x	PAQUETE DE BLÍSTER DE HERRAJES
1	x	SONDA DE CARNE
1	x	GUÍA DE MONTAJE
1	x	MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES	
MODELO	PBV5P2
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	27.2 KG / 60 LBS
RANGO DE TEMPERATURA	54-215°C / 130-420°F
DIMENSIONES	735 X 710 X 1,350 MM / 28.9 X 27.9 X 53.1 PULGADAS
PESO	62.6 KG / 138.0 LB

ESPAÑOL



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

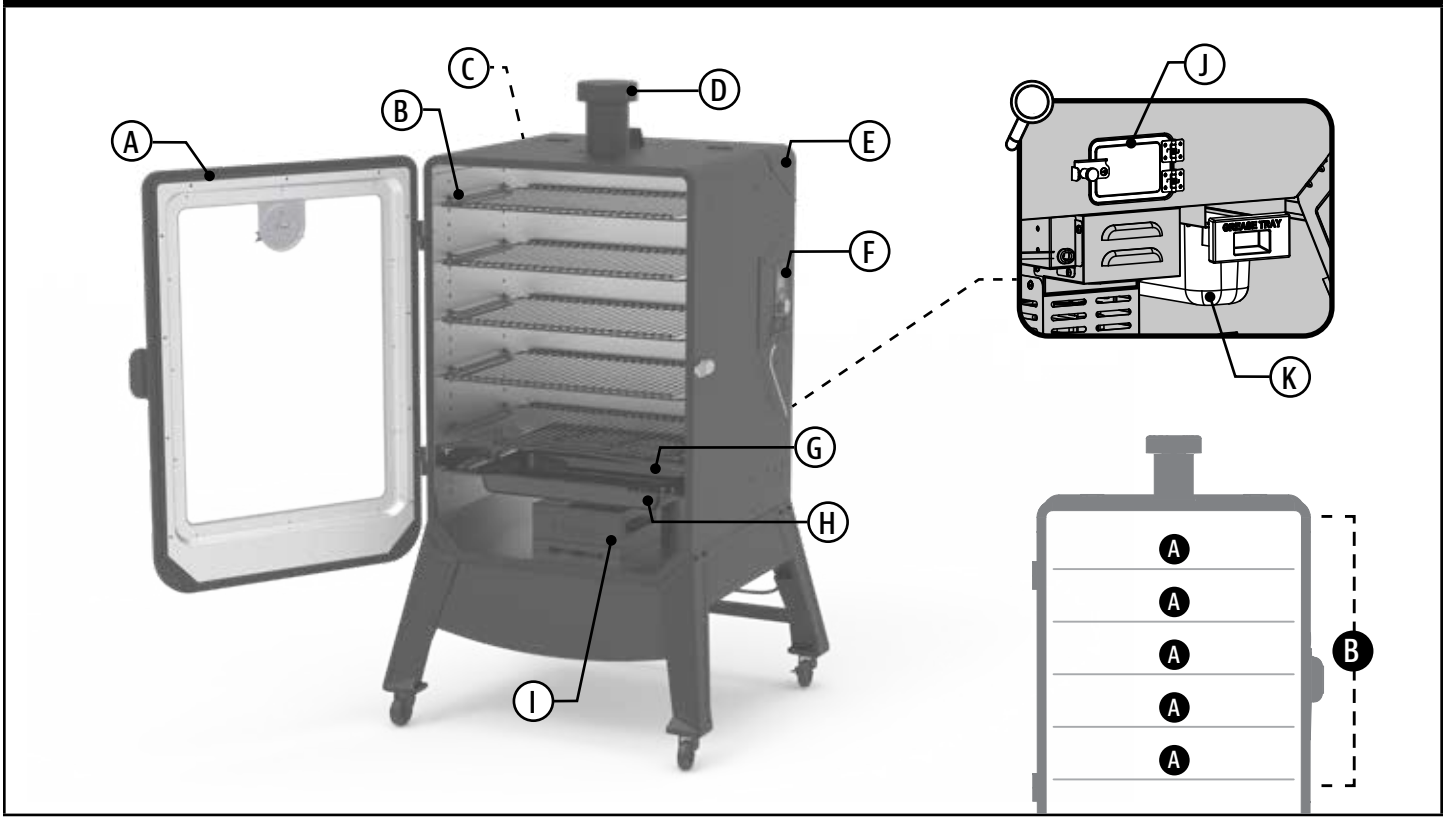
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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

DANSONS

©2023 DANSONS US, LLC.

CONOCIENDO SU FUMADOR



A Puerta del armario
Mantenga el sello de la puerta y el vidrio limpios para mantener el cuidado de la puerta del gabinete. Un cierre firme de la puerta asegurará que se logre la temperatura deseada dentro del ahumador. Evite apoyarse o poner peso sobre la puerta para mantener intactas las bisagras.

B Parrillas de cocción ajustables
Ajuste las abrazaderas de soporte y las parrillas de cocción a la altura deseada para cada nivel de cocción.

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

D Escape de chimenea
Abrir la chimenea aumenta el flujo de aire en todo el ahumador. Ajuste girando la tapa más abierta o cerrada para mayor ventilación.

E Acceso a la tolva
Un hopper de tamaño considerable para durar largas sesiones de fumada. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega.

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

G Escudo de grasa
Recoge los jugos y grasas que gotean y los dirige a la bandeja de grasa.

H Bandeja de agua
Añade humedad a la cámara de humo. Si bien el uso de agua está implícito, también se pueden usar otros líquidos para perfiles de sabor variados.

I Domador de llamas
Una barrera sobre el fuego en el brasero y los elementos de cocción. El posicionamiento adecuado en las ranuras de inserción, con orificios ranurados en los lados, es esencial para evitar brotes.

J Limpieza de pellets
Cambie fácilmente de sabores de combustible de pellets.

K Bandeja de grasa
Captura los jugos de cocción y la grasa del ahumador. Saque fácilmente para quitar y vaciar.

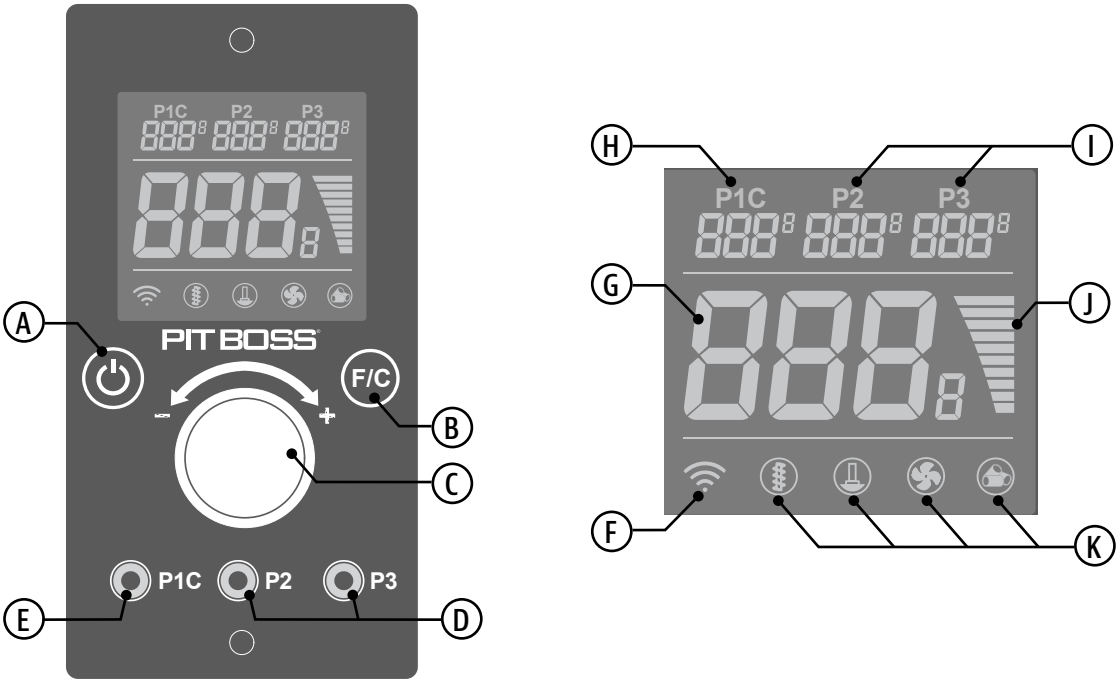
ÁREA DE COCINA

A 2,166.6 CM² / 335.85 PU²

B 10,833 CM² / 1,679.2 PU²

ESPAÑOL

TABLA DE CONTROL



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

B Botón de función
Presión rápida para cambiar las unidades de temperatura del controlador de Fahrenheit (ºF) a Celsius (ºC).

Mantenga presionado este botón para iniciar el cebado del sinfín, lo que dará como resultado una alimentación adicional de gránulos al brasero. Suelte para detener el cebado.

C Perilla del controlador
Presione una vez para ajustar y configurar la temperatura de la parrilla.

Mantenga presionado durante tres segundos para ajustar y configurar la temperatura de la sonda para carne programable.

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

E Puerto de conexión de sonda de carne programable
Igual que los puertos de sonda de carne regulares, pero este puerto es programable en el tablero de control.

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

G Lectura de temperatura
Muestra la temperatura real desde el interior del ahumador. La lectura es tomada por la sonda de la parrilla (sensor). Al ajustar la perilla del controlador, se mostrará la temperatura objetivo deseada.

H Lectura de sonda de carne programable
Muestra la lectura de temperatura de la sonda para carne programable conectada.

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

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

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

¿TIENE ALGUNA DUDA?

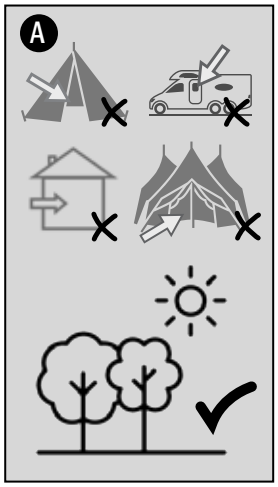
Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o envíe un mensaje de correo electrónico al servicio de atención al cliente.

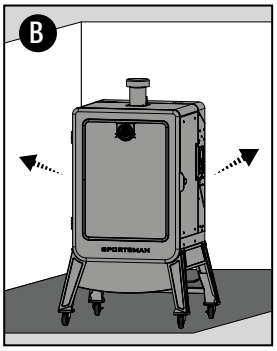
#12001

ESPAÑOL

OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN





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

   Todas las unidades Pit Boss® deben mantener un espacio libre mínimo de 305 mm (12 pulgadas) de las construcciones combustibles y este espacio libre debe mantenerse mientras le fumador esté en funcionamiento. (B)

2. Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de le fumador. Inspeccione el blíster de le fumador, 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 le fumador antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de montaje.

   Si alguna pieza falta o está dañada, no intente hacer el montaje. Póngase en contacto con su distribuidor o el servicio de atención al cliente de Pit Boss® para solicitar piezas de repuesto.

3. Monte la unidad según las instrucciones de la guía de montaje.

CONECTARSE A LA APLICACIÓN

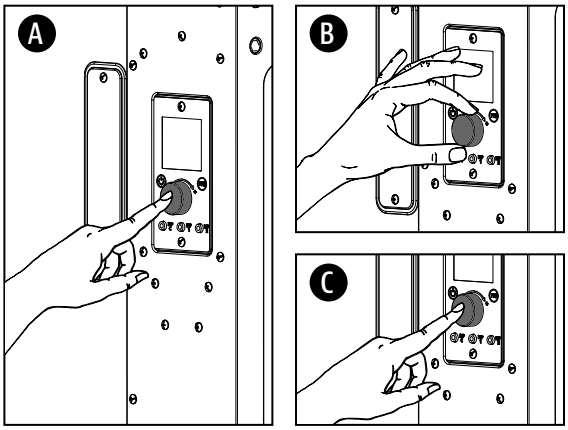
La aplicación le permitirá controlar y monitorear las temperaturas de su ahumador y sonda de carne desde su dispositivo móvil. ¡Disfrute de los beneficios que ofrece la conectividad móvil de Pit Boss®! Siga estas instrucciones sobre cómo conectar su ahumador a la aplicación Pit Boss® con su dispositivo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

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

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

1. Presione la perilla del controlador. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. **(A)**
2. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura objetivo deseada. **(B)**
3. Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, asegúrela presionando la perilla del controlador **(C)**. La lectura de temperatura volverá a la temperatura real.



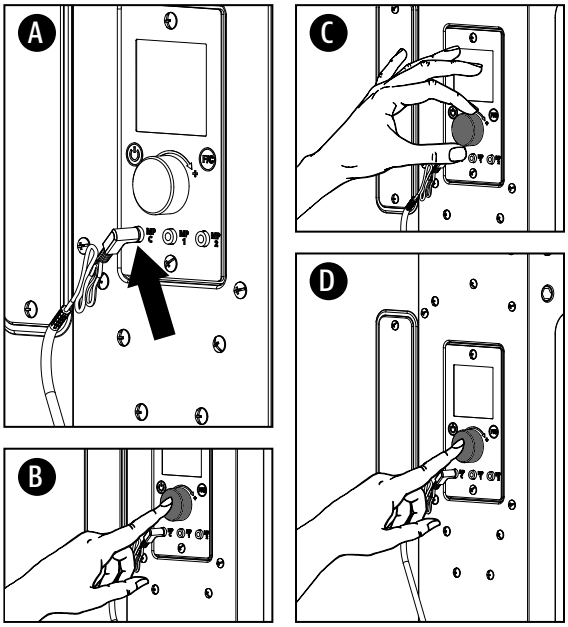
USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

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

El puerto de conexión P1C (control de sonda de carne) es el puerto programable en la placa de control. Insertar una sonda para carne en este puerto cocinará su carne a la temperatura objetivo deseada. Una vez que el P1C alcance la temperatura objetivo, el tablero de control reducirá automáticamente la temperatura del ahumador a un nivel bajo (54 °C/130 °F) para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

Para programar el P1C, siga los pasos a continuación:

1. Enchufe el extremo del adaptador de una sonda para carne en el puerto P1C de la placa de control. **(A)**
2. Mantenga presionada la perilla del controlador durante tres segundos. La lectura de temperatura de la P1C parpadeará para mostrar que está activa. **(B)**
3. Gire la perilla del controlador para aumentar o disminuir el valor de temperatura objetivo deseado. **(C)**
4. Presione la perilla del controlador una vez para fijar la temperatura objetivo deseada **(D)**. La lectura de P1C dejará de parpadear y regresará a la lectura de temperatura real de la sonda de P1C.



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

ESPAÑOL

CEBADO DE BARRENA

La primera vez que utilice su ahumador o cada vez que se le acaben los gránulos en la tolva, deberá cebar el sinfín. Si no está cebado, el ahumador 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 (parrillas de cocción, escudo de grasa, domador de llamas) del interior del ahumador. Localice el brasero en la parte inferior del ahumador de pellets.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
    - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque sus manos o dedos dentro del brasero, ya que esto puede causar lesiones.
    - Después de aproximadamente un minuto, debería 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, mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar el ahumador.
6. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
7. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
8. Mantenga presionado el botón de función (F/C) para cebar la barrena. Una vez que escuche que los gránulos caen del sinfín al brasero, suelte el botón de función.
9. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar el ahumador. Asegúrese de permitir que su ahumador permanezca enchufado hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, el ahumador ha completado el ciclo de apagado y es seguro desconectarlo.
10. Vuelva a instalar los componentes de cocción en la cámara de ahumado. Asegúrese de que el lado FRONT con la etiqueta del protector de grasa y el domador de llamas estén orientados hacia la puerta del gabinete una vez instalados.
11. ¡Su ahumador ahora está cebado y listo para usar! Si este es el primer uso del ahumador, proceda con una quema.

PRIMER USO (QUEMADO)

Una vez que se haya cebado la barrena y antes de cocinar en el ahumador por primera vez, es importante completar una quema del ahumador para quemarlo y eliminar cualquier materia extraña.

1. Siga las instrucciones de uso regular para encender la unidad.
    - Llene la bandeja de agua ¾ con agua y controle el nivel del agua durante la quema. Asegúrese de que la bandeja de agua contenga agua durante la totalidad de la quema.
2. Gire la perilla del controlador a 176°C / 350°F. Mantenga la puerta del gabinete abierta hasta que el humo comience a llenar el interior de la cámara de ahumado. Luego, cierre la puerta del gabinete y deje que la unidad se queme durante 30 a 40 minutos. Esto quemará el interior de la unidad y eliminará cualquier materia extraña.
3. Siga las instrucciones de Apagado para apagar la unidad o proceda a ahumar a la temperatura deseada.

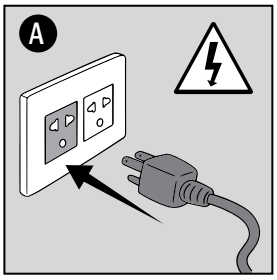
USO REGULAR

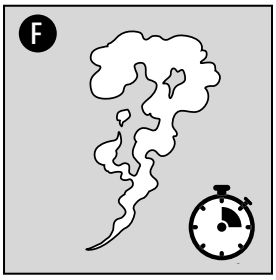
Ahumar alimentos en su ahumador puede brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida que se familiarice con su ahumador, es aconsejable colocar un termómetro para exteriores cerca de su área de cocina. La práctica hace la perfección.

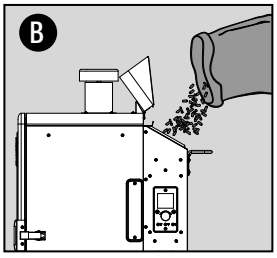
La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la calidad del combustible de pellets que se utiliza, la puerta del gabinete que se abre y la cantidad de alimentos que se cocinan.

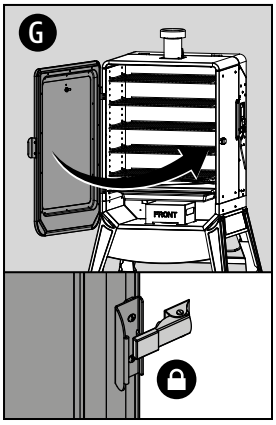
Siga estos pasos para el uso regular de su ahumador:

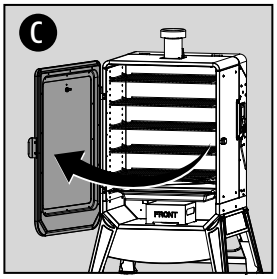
1. Confirme que la barrena esté cebada. Si no, cebe la barrena.
2. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa de la tolva para comprobar el nivel de pellets. Rellene con todos los pellets de madera natural para barbacoa si es necesario. **(B)**
4. Abre la puerta del gabinete. **(C)**
5. Llene la bandeja de agua ¾ con agua y controle el nivel del agua durante su sesión de fumar **(D)**. Los cortes más grandes y las cantidades de carne pueden liberar una cantidad importante de agua durante la sesión de ahumado, perdiendo algunos jugos. Introducir más humedad en la cámara de ahumado permite que los tejidos conectivos y las grasas se rindan, y que la temperatura de cocción se mantenga más constante.
6. Presione el botón de encendido para encender la unidad **(E)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
   - El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero. **La puerta del gabinete debe permanecer abierta durante el ciclo de puesta en marcha.**
   - El humo comenzará a llenar el interior de la cámara de ahumado mientras se lleva a cabo el ciclo de puesta en marcha **(F)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
7. Una vez que el humo denso comience a diluirse, cierre y trabe la puerta del gabinete para cerrar con un sello firme. **(G)**
8. Presione la perilla del controlador. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de la temperatura objetivo deseada. Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, asegúrela presionando la perilla del controlador nuevamente. ¡Permita que el ahumador se precaliente a la temperatura objetivo deseada, luego agregue su comida! **(H)**

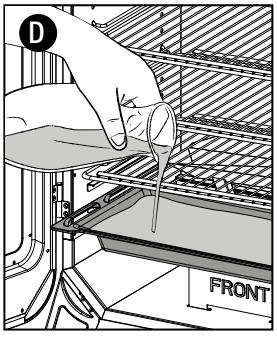


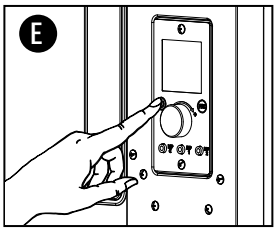


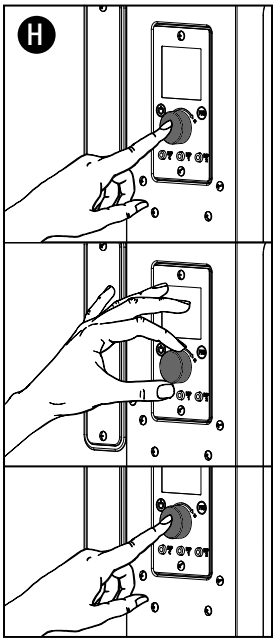












Durante su sesión de humo, corta o larga, es importante monitorear:

- El nivel de líquido en la bandeja de agua. No debe secarse, ya que esto causar cambios de temperatura en la cámara de ahumado, lo que resultaría en alimentos secos (sobrecocidos) o crudos (poco cocidos).
- El nivel de líquido en la taza de grasa. Es importante tener en cuenta la cantidad de jugos que gotean de la carne. Si bien algunos jugos de carne pueden evaporarse, las carnes con mayor contenido de agua pueden requerir que el recipiente para la grasa se vacíe con mayor frecuencia.

ESPAÑOL

AHUMADO EN CALIENTE

La forma de cocción conocida como ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más prolongados y a temperaturas más bajas (también conocidas como bajas y lentas), pero da como resultado un sabor más natural en los alimentos preparados. La banda de color rosa (después de fumar) se conoce como anillo de humo y es muy apreciada por los chefs al aire libre. Ahumar los alimentos con gránulos de madera dura hará que las carnes y las aves de color claro se vuelvan rosadas, mientras que agregará una franja de rosa a los cortes de carne más oscuros.

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

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

Consejos útiles:

- La carne cerrará sus fibras después de alcanzar una temperatura interna de 49ºC / 120ºF, por lo que es mejor prepararse para una sesión de ahumado con una selección de alimentos fríos o muy fríos antes de colocarlos dentro del ahumador.
- Deje un espacio abierto entre los alimentos y los extremos del gabinete de humo para que el calor fluya correctamente. La comida en un ahumador abarrotado requerirá más tiempo de cocción. Use un juego de pinzas de mango largo para voltear carnes y una espátula para artículos más suaves como pescado y queso. El uso de un utensilio perforador, como un tenedor, pinchará la carne y permitirá que escapen los jugos.
- Las carnes más grasas con mucho tejido conectivo son mejores en un ahumador, ya que las grasas se deshacen y brindan sensaciones ahumadas jugosas.
- Comience con un pequeño asado de lomo de cerdo, que es económico y más tolerante, luego pase a cortes más grandes como la pechuga y las costillas.
- Los solomillos y los asados magros requieren más atención, ya que la carne se seca más rápido. Asegúrese de que haya mucho líquido en la bandeja de agua en todo momento durante las sesiones de ahumado con carnes menos grasas. Los líquidos como el jugo de frutas, el vinagre de sidra, el vino o la cerveza pueden ofrecer un impacto sutil pero sabroso a los cortes de carne.
- Si está cerca del final de una sesión de ahumado, reduzca la cantidad de humedad en la cámara de ahumado dejando que la bandeja de agua se seque. Esto permitirá que los componentes del sabor de su comida se vuelvan crujientes y/o caramelizados.
- Las salsas a base de azúcar se aplican mejor cerca del final de la cocción para evitar brotes.

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



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

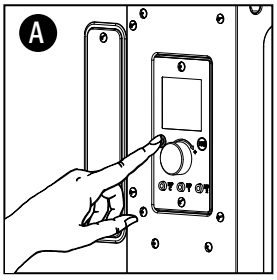
ESPAÑOL

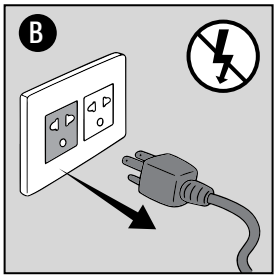
APAGADO

Siga estos pasos para apagar su ahumador de manera segura:

1. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad. **(A)**
   - El ahumador comenzará su ciclo de enfriamiento automático y la pantalla dice "OFF". El sistema de barrena dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento.
2. Una vez que se completa el ciclo de apagado y el ventilador se apaga, desconecte el cable de alimentación. **(B)**

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





OTRAS FUNCIONES

Protección frente a sobrecalentamiento

- Si el ahumador se sobrecalienta, generará automáticamente un código de error y se apagará como medida de seguridad. Esto a menudo se debe a un incendio de grasa o una sobrealimentación de combustible.
- Consulte solución de problemas para obtener más detalles.

Cebar para una recuperación rápida

Use el botón de función (F/C) para activar una alimentación adicional de pellets al brasero.

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

¿TIENE ALGUNA DUDA?

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

#12001

ESPAÑOL

CONSIGA LAS HERRAMIENTAS ADECUADAS

Explore los distintos accesorios para su barbacoa disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocina.

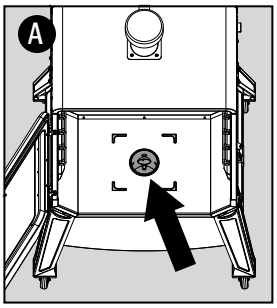
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

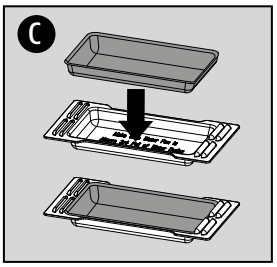
Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de uso y sabor con un mantenimiento mínimo. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento de le fumador:

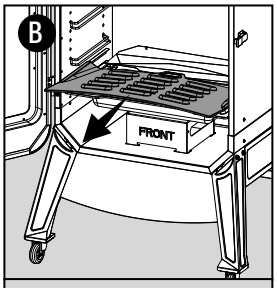
Interior de la barbacoa

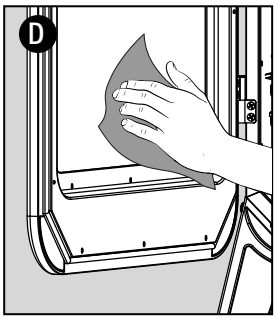
- En la parte inferior de la cámara de ahumado se encuentra el brasero. Limpie después de algunos usos para evitar la acumulación de cenizas o escombros. Esto también asegurará la ignición adecuada de los gránulos de madera dura frescos. **(A)**

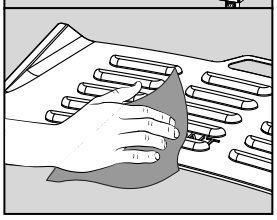
  ADVERTENCIA: Esta función solo se puede utilizar cuando el ahumador se ha enfriado.
- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción desde la cámara interior del ahumador. Limpie la grasa acumulada en el protector de grasa (encima de la bandeja de agua), así como cualquier salpicadura. Para una limpieza más profunda, use el limpiador y desengrasante Pit Boss® para el interior y el exterior del ahumador. **(B)**
- La bandeja de agua también puede acumular algo de grasa. Use un revestimiento de papel de aluminio dentro de la bandeja de agua para una limpieza más fácil. **(C)**
- En caso de que experimente un incendio de grasa, mantenga cerrada la puerta del gabinete de humo y cierre la tapa de la chimenea para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga rápidamente, retire con cuidado los alimentos, apague el ahumador y cierre la puerta del gabinete hasta que el fuego se apague por completo. Espolvorea ligeramente bicarbonato de sodio, si está disponible.
- El vidrio de la puerta del gabinete está templado y no se romperá con altas temperaturas. La acumulación excesiva de grasa o residuos de cocción puede hacer que la puerta no cierre correctamente. Se recomienda la limpieza frecuente del vidrio para mantener la visibilidad en la cámara de ahumado **(D)**. Haga una solución de bicarbonato de sodio y vinagre, luego frote con lana de acero fina en círculos pequeños.





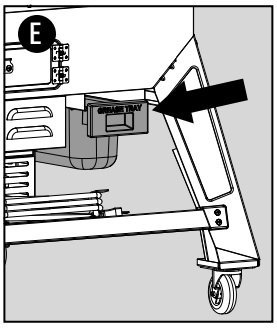


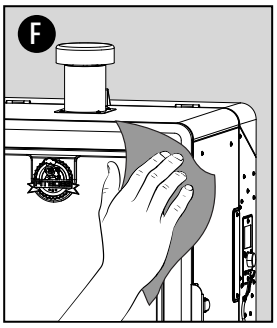




Exterior de la barbacoa

- Revise su bandeja de grasa con frecuencia y límpiela según sea necesario. Ten en cuenta el tipo de cocción que haces, ya que algunas carnes sueltan más líquido que otras. **(E)**
- Limpie su ahumador después de cada uso **(F)**. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores. Todas las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento y conservación general. Para rasguños de pintura, desgaste o descamación del acabado, todas las superficies pintadas se pueden retocar con una pintura para barbacoa a alta temperatura.
- Una cubierta para ahumador es su 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



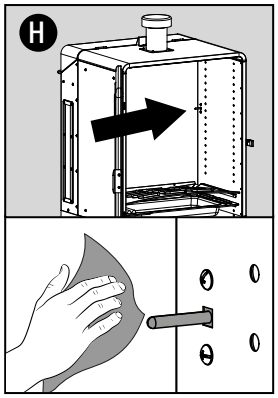


ESPAÑOL

Sondas

- Limpie la sonda para carne después de cada uso. Una sonda para carne que no esté en uso debe enrollarse en un rollo grande y suelto. Las torceduras o pliegues en los cables de la sonda pueden causar daños. No lo coloque en el lavavajillas ni lo sumerja en agua. Los daños por agua en los cables internos provocarán un cortocircuito en la sonda para carne, lo que generará lecturas falsas. **(G)**
- Revise y limpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla (sensor), que se encuentra dentro de la cámara de ahumado, en la pared del lado derecho. La sonda de la parrilla debe permanecer limpia para dar lecturas de temperatura precisas al tablero de control. **(H)**
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.

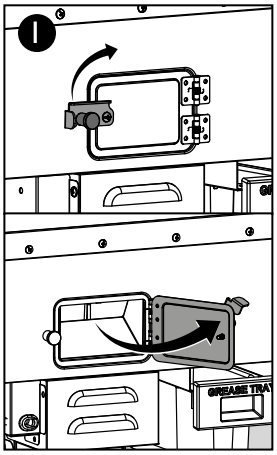


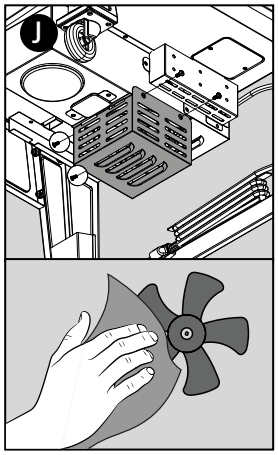


Tolva

- La tolva incluye una función de limpieza para facilitar la limpieza y el cambio de sabores de combustible de gránulos. Localice la puerta de limpieza en la parte trasera de la tolva. Coloque un balde limpio y vacío debajo de la puerta de limpieza. Afloje la perilla de la puerta ligeramente para liberar el pestillo de la puerta. Gire el pestillo de la puerta hacia arriba para abrir la puerta y permitir que se vacíen los gránulos de la tolva. Una vez vacío, gire el pestillo de la puerta hacia atrás en la perilla de la puerta. Apriete la perilla de la puerta para asegurarla. **(I)**

  NOTA: Use un cepillo de mango largo o una aspiradora en húmedo/seco para eliminar el exceso de gránulos, aserrín y escombros para una limpieza completa.
- Se recomienda sacar todos los gránulos de su sistema de barrena si su ahumador no se utilizará durante un período de tiempo prolongado. Esto se puede hacer simplemente haciendo funcionar su ahumador, en una tolva vacía, hasta que todos los gránulos se hayan vaciado del tubo sinfín.
- Revise y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la unidad. Para una limpieza exhaustiva, quite los tornillos de la carcasa del ventilador y limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Use agua jabonosa tibia para cortar el hollín y la grasa. Esto asegura que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de alimentación. **(J)**





HOJA DE TRUCOS PARA EL CUIDADO DEL FUMADOR

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta de vidrio del gabinete principal	Cada 2-3 sesiones de humo	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fina)
Parte inferior del gabinete principal	Cada 5-6 sesiones de humo	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Cámara de combustión	Después de cada sesión de humo	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas de coccion	Después de cada sesión de humo	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Bandeja de agua	Después de cada sesión de humo	Almohadilla exfoliante y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada sesión de humo	Almohadilla exfoliante 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 electricos	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 sesiones de humo	Polvo, almohadilla para fregar y agua jabonosa.
Sonda (sensor) de la barbacoa	Cada 2-3 sesiones de humo	Paño y agua jabonosa

Haga una captura de esta tabla como referencia.

ESPAÑOL

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando le fumador Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles.

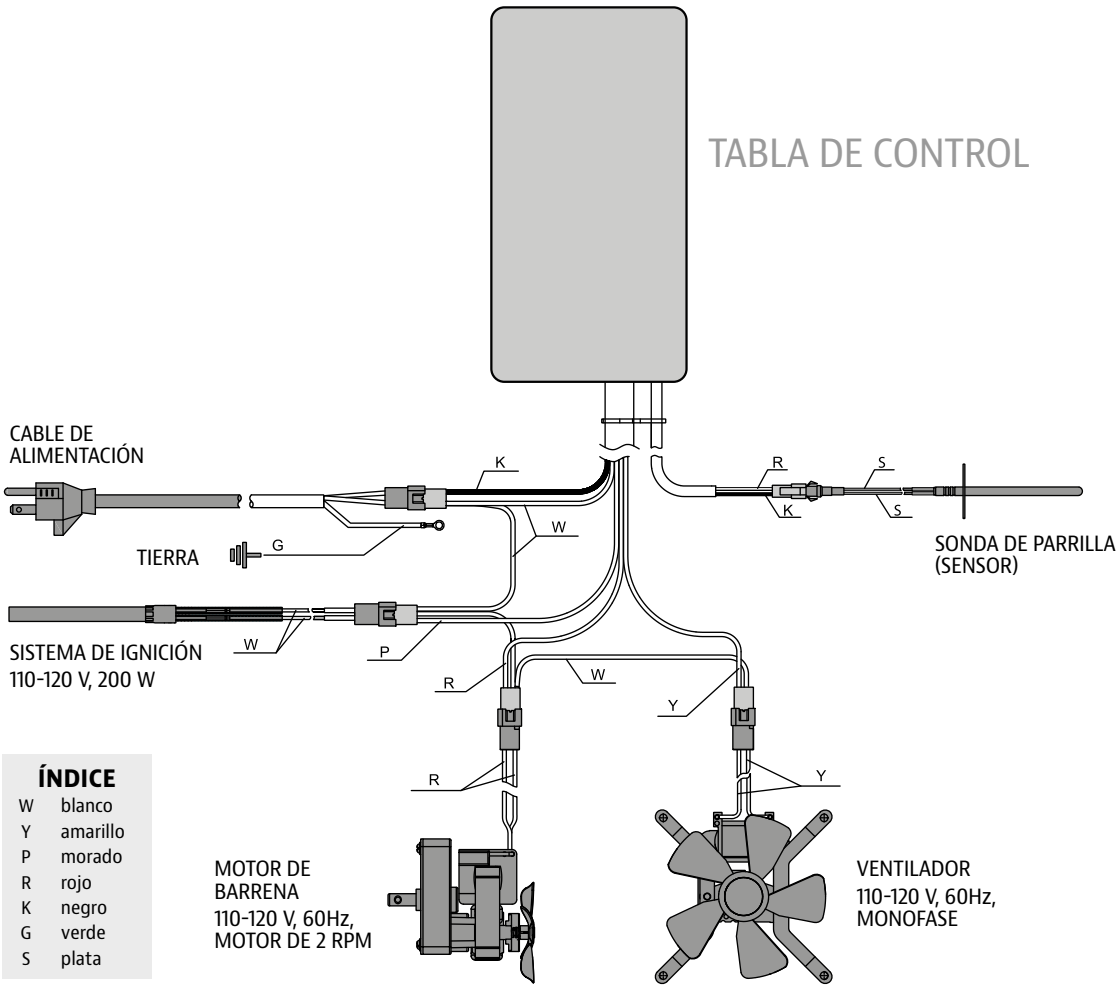
ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir le fumador para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que le fumador se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté 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.
	Fusible quemado en el tablero de control	Retire los dos tornillos en el frente de la placa de control, y esto la liberará de su posición. Tire con cuidado del tablero de control hacia adelante. Revise el fusible para ver si hay un cable roto o si el cable se ha vuelto negro. En caso afirmativo, el fusible debe reemplazarse manualmente.
	Tablero de control defectuoso	El tablero de control necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
El fumador no alcanzará ni mantendrá una temperatura estable	La bandeja de agua está baja/vacía	Compruebe el estado de la bandeja de agua. Vuelva a llenar con líquido. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
	Sonda grill (sensor)	Compruebe el estado de la sonda de parrilla (sensor). Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	Flujo de aire insuficiente a través del brasero	Retire los componentes de cocción del interior del ahumador. Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire por debajo de la unidad no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor de la barrena para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo de la barrena. Una vez realizados todos los pasos anteriores, encienda el ahumador y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
La barbacoa despide demasiado humo o humo descolorido; los alimentos han pedido color con el humo	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
	Calidad de los gránulos de madera	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para limpiar. Sustituya por gránulos de madera secos.
	La cámara de combustión está bloqueada	Extraiga los pélets de madera noble húmedos de la cámara de combustión. Siga el procedimiento de cebado del alimentador de espiral.
	Circulación de aire insuficiente para el ventilador	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.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

Código de error "ErH"	La unidad se ha recalentado, posiblemente debido a fuego de grasa o exceso de combustible.	Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad y permita que el ahumador se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme el posicionamiento de todos los componentes. Una vez enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error "ErP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Retire el panel de acceso y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la sonda de la parrilla al tablero de control.
	Sonda de carne dañada	La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
Código de error "ErL"	La parrilla no realiza el ciclo de encendido	Verifique el posicionamiento correcto de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Verifique la sonda de la parrilla (sensor) para confirmar si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, el ahumador puede necesitar un segundo encendido. Apague el ahumador, espere y vuelva a encenderlo. Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
Código de error "NoP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda 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.
	La sonda para carne está dañada	Compruebe si hay signos de daños en los cables de la sonda para carne. Si está dañado, llame a Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
	Tablero de control defectuoso	El tablero de control necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
El código de error "Err" y el ícono del barreno parpadean	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Retire los componentes de cocción del interior del ahumador. Encienda la unidad e inspeccione el sistema de alimentación por barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en el brasero. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Sinfín no cebado	Antes de usar la unidad por primera vez o en cualquier momento en que la tolva esté completamente vacía, se debe cebar el sinfín para permitir que los gránulos llenen el tubo del sinfín. Si no está cebado, el encendedor se apagará antes de que los gránulos lleguen al brasero. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
El código de error "Err" y el ícono del encendedor parpadean	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión	Retire los componentes de cocción del interior del ahumador. Encienda la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor esté pegado 3 mm/0,1 pulgadas en el orificio del brasero y ábralo para encender los gránulos. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Fallo del encendedor	El encendedor necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
El código de error "Err" y el ícono del ventilador parpadean	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta	Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire la carcasa del ventilador y verifique que los cables del ventilador no estén dañados. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si las aspas del ventilador están sucias.
El código de error "Err" y el ícono del pellet parpadean	Falta de combustible, mala calidad del combustible, la parrilla no se mantiene encendida	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

DIAGRAMA DE CABLEADO	
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



ÍNDICE

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

¿NECESITA AYUDA?

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente por correo electrónico para enviar sus consultas técnicas o de servicio.

#12001

ESPAÑOL

PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las barbacoas Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricadas por Dansons, ofrecen cinco años de garantía para defectos y fabricación sobre todas las piezas, y cinco años de garantía sobre los componentes eléctricos de este producto. Dansons garantiza que las piezas están libres de defectos de material y de mano de obra, en condiciones normales y con un uso normal, durante el uso y la propiedad del comprador original.

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

- Si no se proporciona un justificante de compra o si la garantía ha vencido.
- Sobre daños o defectos debidos al desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas cosméticas. Estos cambios estéticos del producto no afectan a su rendimiento.
- Si el producto no se ha instalado, utilizado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con lo dispuesto en el manual del usuario que lo acompaña. La garantía no cubre daños o roturas debidas a un uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones personalizadas realizadas al producto.
- Sobre el óxido y la corrosión, a menos que se produzca pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Incluso cuando se utilizan materiales que resisten la corrosión, existen sustancias y condiciones más allá del control del fabricante que pueden poner en peligro los recubrimientos de protección. Las altas temperaturas, una humedad excesiva, el cloro, gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar a las capas que cubren el metal.
- Sobre daños o defectos que se produzcan durante un uso comercial, durante un alquiler o durante cualquier uso para que el producto no esté destinado.
- Sobre daños o defectos que superen el coste del producto.
- Sobre daños o defectos provocados por el mantenimiento o la reparación del producto por parte de un distribuidor no autorizado por Pit Boss®.

Durante el período de cobertura de la garantía, Dansons proporciona la sustitución de los componentes defectuosos o averiados y no cobrará la reparación o sustitución de las piezas devueltas, con envío prepagado, si se determina que las piezas son defectuosas tras examinarlas.

Dansons no acepta ninguna responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto, durante o después del período de garantía. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente documento y no se harán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración. Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada puede que no sean aplicables en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro.

REGISTRE SU PARRILLA

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

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

MODELO	**PBV5P2**
NÚMERO DE SERIE	
FECHA DE COMPRA	Y Y Y Y M M D D
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	



ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna duda o preocupación sobre el producto, nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Tenga a mano su información de registro antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.


TELÉFONO


CHAT EN VIVO


APLICACIÓN

ESPAÑOL



© 2023 DANSONS US, LLC.