



11042

PIT BOSS®



*LIQUID PROPANE GAS TANK NOT INCLUDED. / BOUTEILLE DE GAZ DE PROPANE LIQUIDE NON INCLUSE. / TANQUE DE GAS PROPANO LÍQUIDO NO INCLUIDO.

CHARLESTON

PB1020NX

110-120V

26,000 BTU

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE, SAVE THESE INSTRUCTIONS.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL, CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

WARNING: Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate, or install the product. 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. Conforms to ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA



WARNING: This product can expose you to chemicals including wood dust and formaldehyde, which is known to the state of California to cause cancer, lead and lead compounds, which are known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm, 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

PROPANE GAS WARNINGS

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

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

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2. LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas cylinder, not included with unit. Never connect your gas unit to an LP gas cylinder that exceeds this capacity. Always maintain the operating condition, do not over-fire!

PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP gas cylinder can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas cylinder (a hot summer day, gas cylinder left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When the grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.

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.

4. Appliance and cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinders. Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder(s) is (are) disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
5. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
6. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat, or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and air inlets clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas grill. Do not use a regulator from another manufacturer. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer.

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or relighting. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

9. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
10. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.
11. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission. Gas cylinder must also be provided with a listed overfilling prevention device.
12. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.

DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

Electrical equipment provided with the outdoor cooking gas appliance shall have the following in the instructions:

- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid;
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts;
- Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair;
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces;
- Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended;
- When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet;
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance;
- Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs;
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

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, a gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

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

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

CREOSOTE

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

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

CARBON MONOXIDE

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	7
Specifications	7
Getting To Know Your Grill	8
Control Board	10
Setting Up	11
Wood Pellet Grill Operation	11
<ul style="list-style-type: none"> Setting The Temperature Using A Meat Probe Auger Priming First Use (Burn Off) Regular Use Cooking & Hot Smoking Smoking at Low Temperatures Shut-down More Functions 	
Connecting To A Gas Supply	17
<ul style="list-style-type: none"> Gas Cylinder Requirements Installing A Gas Cylinder Leak Testing Disconnecting A Gas Cylinder 	
Gas Griddle Operation	19
<ul style="list-style-type: none"> First Use (Cleaning The Griddle) Lighting Procedure Manual Lighting Procedure 	
Care & Maintenance	21
Troubleshooting	24
Warranty	28
<ul style="list-style-type: none"> Terms & Conditions Register Your Grill Customer Care 	

PACKAGE CONTENTS

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

SPECIFICATIONS

MODEL	PB1020NX
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
ENERGY RATING	26,000 BTU
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS, PROPANE GAS
FUEL CAPACITY	8.5 KG / 18.7 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,825 X 775 X 1,192 MM / 71.8 X 30.5 X 46.9 IN
WEIGHT	89.6 KG / 197.5 LB

USA

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

CANADA

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

NETHERLANDS

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



©2023 DANSONS US, LLC.

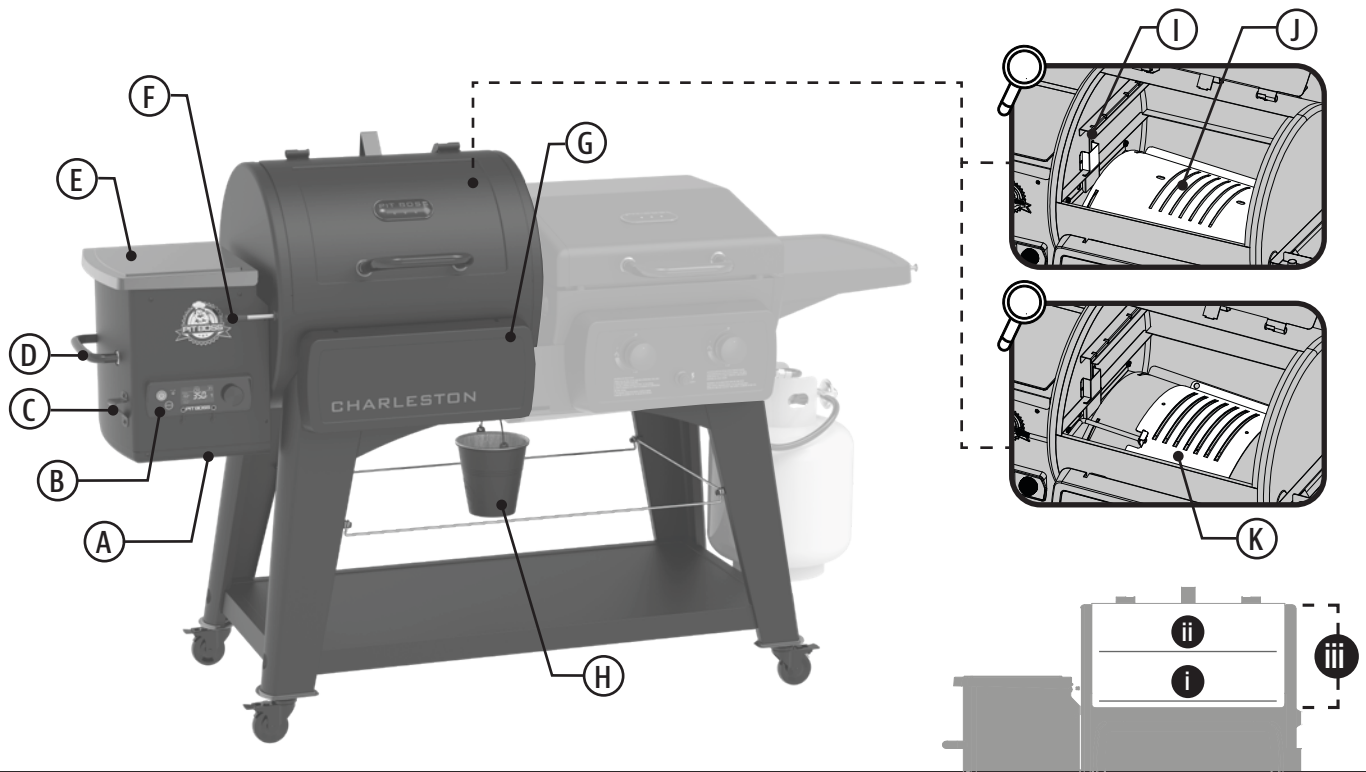


STAY IN THE KNOW!

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

GETTING TO KNOW YOUR GRILL

ENGLISH



A Access Panel

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

B Control Board

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

C Bottle Opener

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

D Hopper Handle

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

E Hopper

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

F Flame Broiler™ Adjustment Bar

Adjust the flame broiler slide plate safely and easily by moving the bar left or right.

G Front Shelf

Convenient shelf adds ample space for food prep. Easily raise/lower the shelf when required.

H Easy Access Grease Bucket

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

I Grill Probe (Sensor)

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

J Flame Broiler™ Main Plate

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

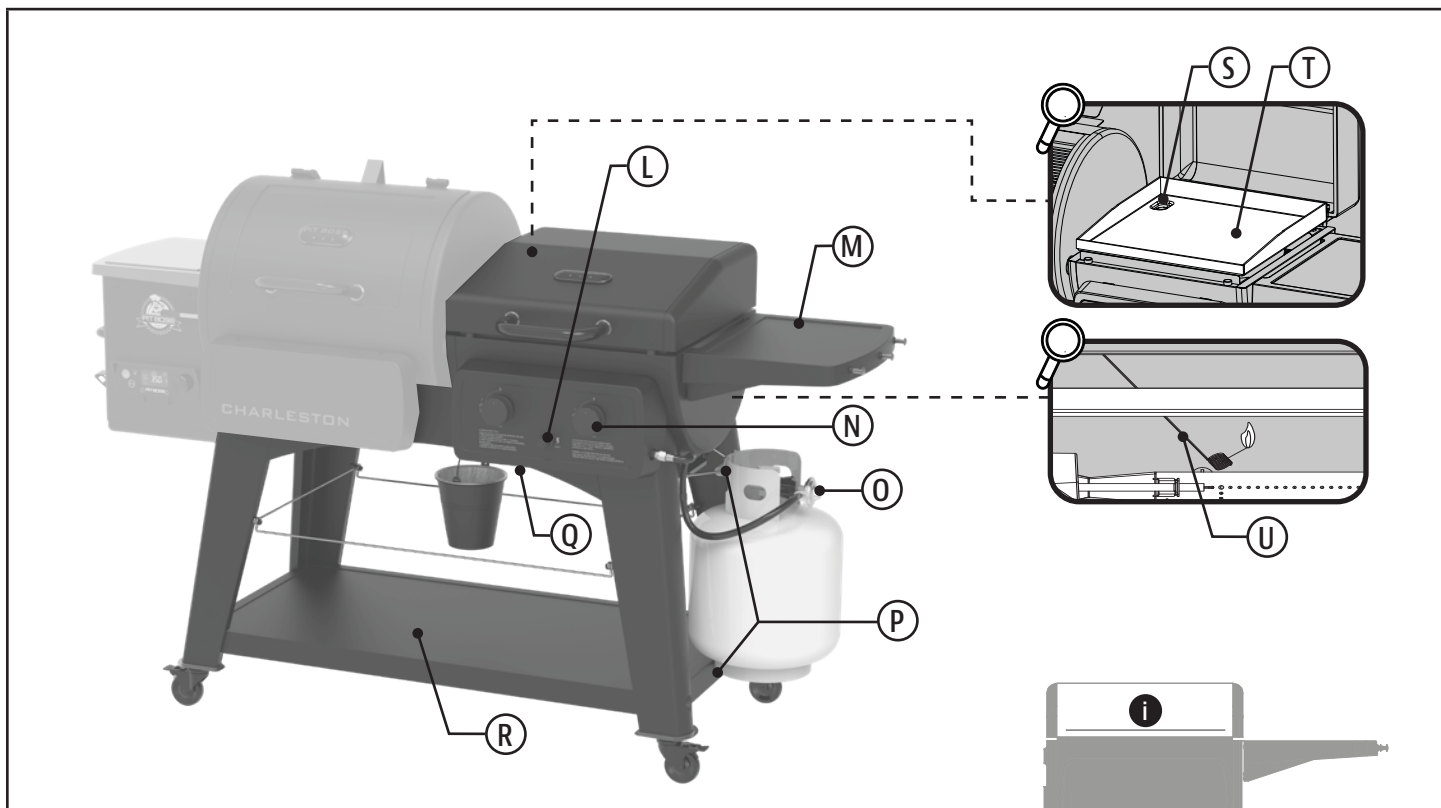
K Flame Broiler™ Slide Plate

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



COOKING AREA

- i** 2,804 CM² / 434.7 IN²
- ii** 1,633 CM² / 253.1 IN²
- iii** 4,437 CM² / 687.8 IN²



L Igniter

Press the igniter button to ignite the burner(s) with gas coming through the valve.

M Side Shelf

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

N Burner Knob

Control the flow of gas to heat up the griddle cooking surface. After ignition, turn the burner knobs to determine the heat intensity.

O Regulator Valve

Connect the pressure regulator of the griddle to the gas tank (fuel source) for use. The regulator controls the pressure of gas flow.

P Gas Tank Supports

Place the upper support through the collar of the gas tank. Rest the bottom of the gas tank in the lower support for stabilization.

Q Grease Tray

The grease tray funnels the drippings and grease from the griddle and channels them into the grease bucket. The sliding tray can be removed on the right-side of the grill for cleaning.

R Open Bottom Cart

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

S Griddle Drainage

This simple grease funnel allows drippings and grease to quickly drain from the cooking surface to the grease tray.

T Griddle

The flat, smooth metal surface is heated by the two gas burners directly below. Similar to a large frying pan, the griddle is ideal for heat retention and cooking quality. Use non-metal utensils on the surface to avoid scratches and rusting. Keep it regularly seasoned with oil.

U Lighting Rod

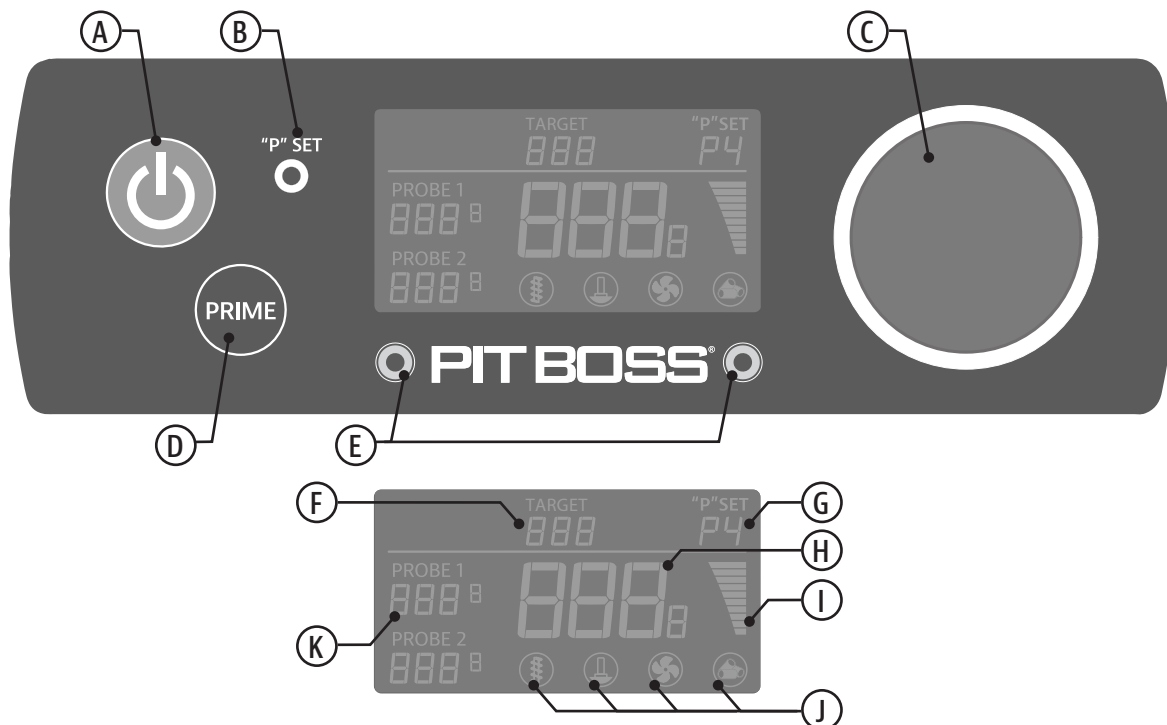
Place a match into the wire device to manually light the gas burners located under the griddle.



COOKING AREA

i 2,143 CM² / 332.2 IN²

CONTROL BOARD



A Power Button

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

B "P" Set Button

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

C Controller Knob

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

D Prime Button

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

E Meat Probe Connection Ports

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

F TARGET Temperature

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

G "P" SET Cycle

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

H ACTUAL Temperature

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

I Fire Intensity Meter

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

J Operation Icons

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

K Meat Probe Readouts

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



HAVE A QUESTION?

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



#12001

SETTING UP

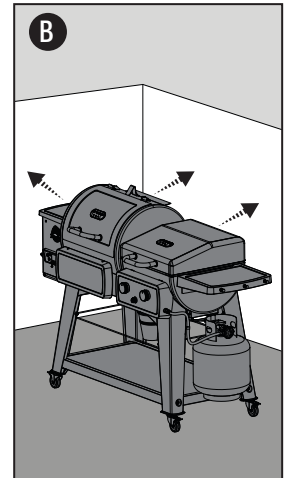
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang (A). Keep your grill in an area clear from combustible materials,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

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

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

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

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.



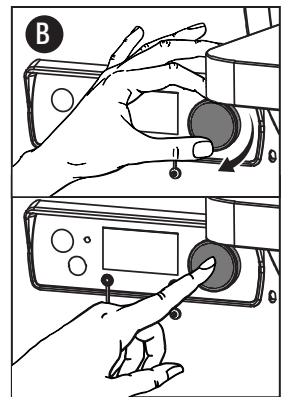
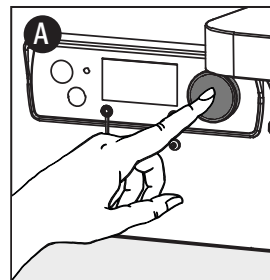
ENGLISH

WOOD PELLET GRILL OPERATION

SETTING THE TEMPERATURE

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

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



USING A MEAT PROBE

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

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

AUGER PRIMING

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

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

FIRST USE (BURN OFF)

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

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

REGULAR USE

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

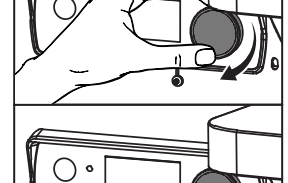
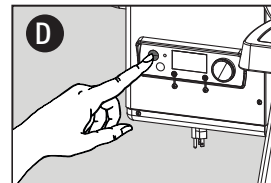
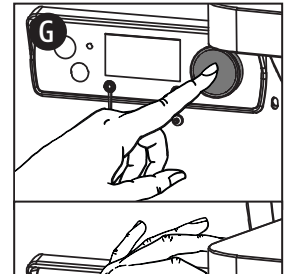
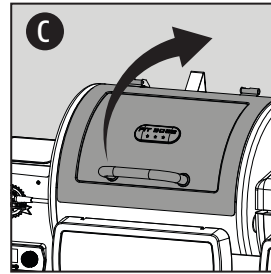
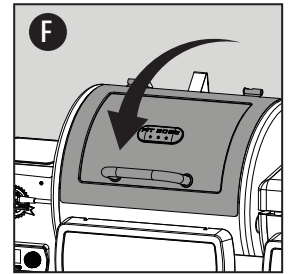
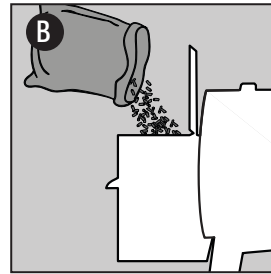
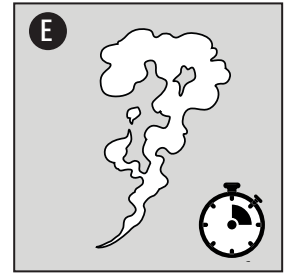
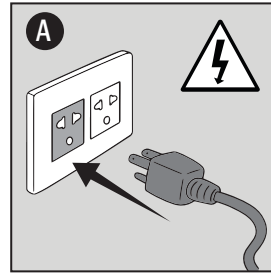
Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps for regular use of your grill:

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

The lid must remain open during the start-up cycle.

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



COOKING & HOT SMOKING

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

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

ENGLISH

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



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

SMOKING AT LOW TEMPERATURES

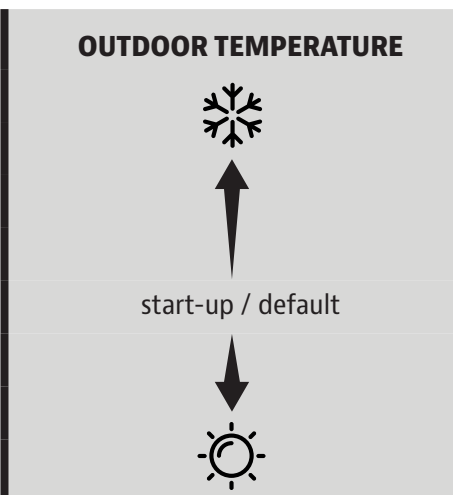
Turning the Controller Knob to the lowest temperature setting (82°C / 180°F) and using the "P" set value allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. By controlling the "P" set value, the user can infuse more smoke flavor into their foods at a low cooking temperature.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

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

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

Follow the P-setting chart below:

AUGER CYCLE RATE (SECONDS)

"P" SET VALUE	FEEDING ON	PAUSE TIME	OUTDOOR TEMPERATURE
P0	18	55	 <p style="margin: 0;">↑</p> <p style="margin: 0;">start-up / default</p> <p style="margin: 0;">↓</p>
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

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

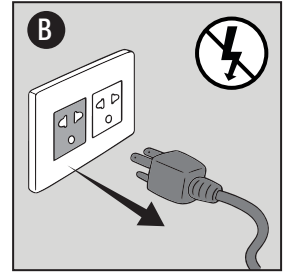
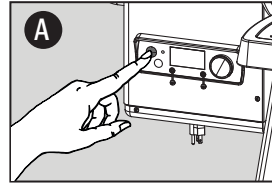
Note: Monitor your burn pot closely, as raising the P-setting too high or too quickly may cause the fire to die out completely.

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

SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

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



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

MORE FUNCTIONS

Switching Temperature Units

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

Meat Probe Tips

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

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

Prime for Quick Recovery

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

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



HAVE A QUESTION?

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



#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

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



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The griddle is set and tested with liquid propane (LP) gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas cylinder. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

INSTALLING A GAS CYLINDER

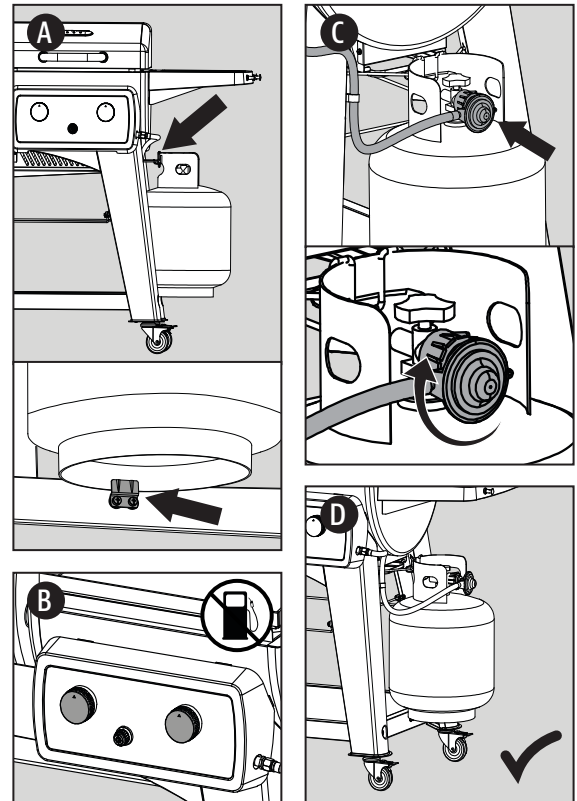
1. Make sure the gas valve of the gas cylinder is closed.
2. On the side of the unit with the retainer bracket, place a 9 kg (20 lbs) gas cylinder. Place the wire retainer onto the collar of the gas cylinder and place the foot ring of the gas cylinder onto the gas cylinder bracket to secure the gas cylinder in a fixed position. **(A)**

Ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas cylinder is not level and installed properly to the unit.

3. Ensure the Control Knobs of the griddle are completely closed by turning the Control Knobs to the "O" (OFF) position. **(B)**
4. Remove the protective caps from the gas regulator end and the top outlet of the gas cylinder.

NOTE: Save the caps for when you need to switch to a new gas cylinder, as you do not want damage and/or blockage to your gas regulator end.

5. Insert the gas regulator end onto the threaded top outlet of the gas cylinder. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only. **(C)**
6. The gas cylinder is now installed. **(D)**



The outdoor appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Do not store a spare gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill a gas cylinder beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place the dust cap on the gas cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
5. The gas cylinder used must have a collar to protect the gas cylinder valve outlet.
6. Always keep the gas cylinder at 90 degrees (upright) orientation to provide vapor withdrawal.

LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas griddle, perform a leak test on the connection between the gas regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, as well as:

- before lighting your griddle for the first time,
- every time the gas cylinder has been changed,
- after travel, especially over rough or bumpy roads,
- after a prolonged period of storage or non-use.

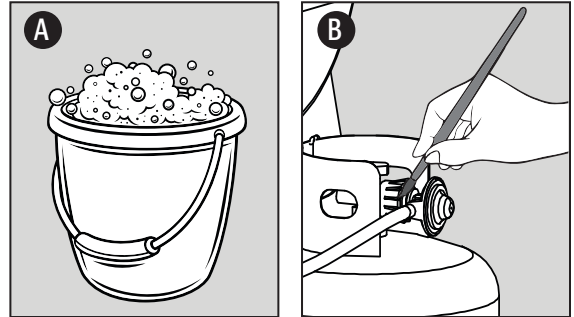
HOW TO PERFORM A LEAK TEST

1. Position the griddle in a well-ventilated area. Ensure the griddle is cool to the touch, and not in use. Verify that the gas regulator valve is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.

NOTE: Ensure there is no open flame or smokers nearby.

2. Mix a 1:1 solution of water and dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubbles, as it will be concentrated. **(A)**
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal between the regulator and the gas cylinder **(B)**. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.
4. If a leak appears, repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.

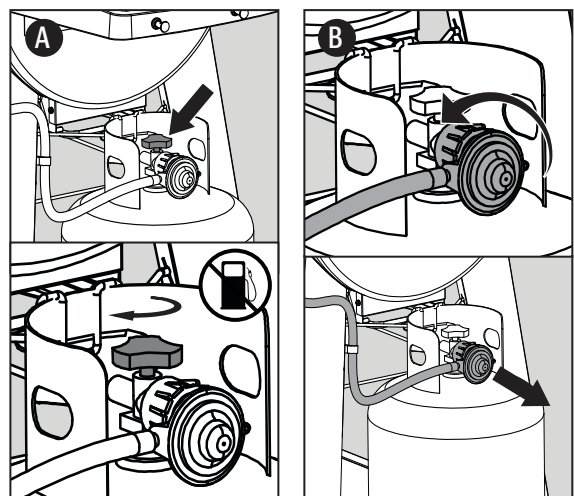
IMPORTANT: Do not use the griddle if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedure. Contact your local Fire Department or Customer Care for alternative measures of testing to ensure proper precaution.



DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the valve of the gas cylinder is completely closed. **(A)**
2. Turn the quick coupling nut counter-clockwise (by hand) to disconnect the gas regulator from the top outlet of the gas cylinder **(B)**. Replace the protective caps from the gas regulator end and the top outlet of the gas cylinder.
3. The gas cylinder is now disconnected.

WARNING: It is important to always disconnect and/or store a gas cylinder outdoors, even if the unit is put away for storage or travel. Do not transport the griddle with the gas cylinder attached. The gas cylinder may become disconnected and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm.



GAS GRIDDLE OPERATION

FIRST USE (CLEANING THE GRIDDLE)

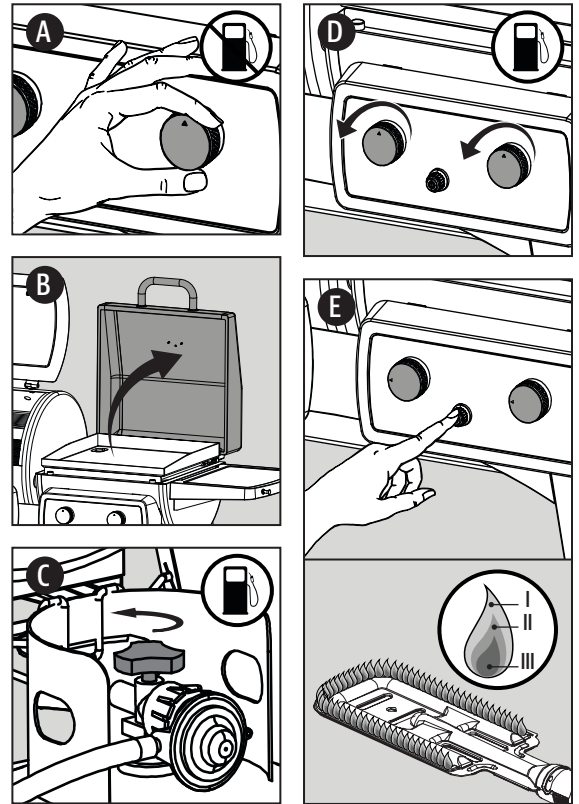
Once your gas cylinder has been connected and before cooking in your grill for the first time, it is important to wipe down the surface and edges of the Hot Plate with warm soapy water. Rinse thoroughly with clean water. This will dissipate any odors and eliminate any foreign matter from cooking into your food.

LIGHTING PROCEDURE

The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the griddle lid being opened, and the quantity of food being cooked on the griddle (crowding).

Follow these steps for regular use of your griddle:

1. Confirm the gas cylinder has been connected properly, the valve is closed, and there are no leaks. If not, do a leak check.
2. Set the Control Knobs of the griddle to the "O" position. **(A)**
3. Open the griddle lid. **(B)**
4. Open the gas cylinder valve to allow gas flow. **(C)**
5. Push and turn the Control Knob counter-clockwise to the "🔥 (light position)". **(D)**
6. Push the igniter button until the burners light. After lighting, observe the burner flame. The tips of the flames should be slightly yellow (I), tops should be light blue (II) and darker blue (III) towards the bottom. **(E)**
 - If ignition does not occur within 5 seconds, turn the Control Knobs to the "O" position, wait 5 minutes to allow any accumulated gas to dissipate, then repeat the Lighting instructions.
 - If the igniter continues to fail, follow the Manual Lighting Procedure or troubleshoot.
7. After the burners have caught fire, allow the griddle to preheat, then add your food!



IMPORTANT: If the burners goes out during operation, turn the Control Knob to the "O" position, and wait 5 minutes to allow any accumulated gas to dissipate, and then reattempt the Lighting instructions.

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

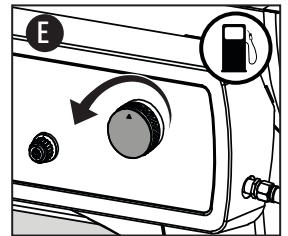
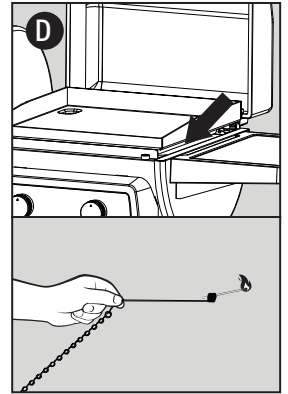
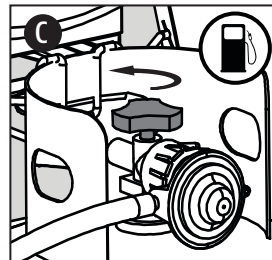
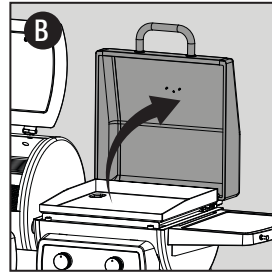
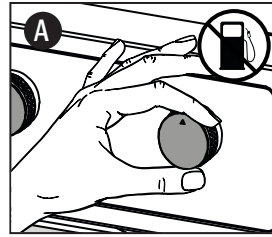
The igniter button may fail to ignite your burners. In this case, the first step should be to replace the AA battery. Remove the igniter button cover, remove the old battery, insert a fresh one, and try to light your grill.

If the battery is corroded or the igniter still will not spark after a replacement, follow these steps to manually light the burners and continue use of your griddle:

1. Confirm the gas cylinder has been connected properly, the valve is closed, and there are no leaks. If not, do a leak check.
2. Set the Control Knob of the unit to the "O" position. **(A)**
3. Open the griddle lid. **(B)**
4. Open the gas cylinder valve to allow gas flow. **(C)**
5. Quickly and carefully, use a lit match secured with the lighting rod to light a burner. Gain access to the burners from beneath the griddle surface. Position the lit match near the side of the burner **(D)**. **Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.**

NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

6. Cautiously, push and turn the Control Knob counter-clockwise to the "🔥" to light one burner **(E)**. After the burner has caught fire, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame coloring is good.
 - If ignition does not occur within 5 seconds, turn the Control Knob to the "O" position, wait 5 minutes to allow any accumulated gas to dissipate, then repeat the Manual Lighting instructions. **Each burner lights independently - repeat same steps for the other burner.**
7. After the burners have caught fire, allow the griddle to preheat, then add your food!



WARNING: Do not lean over the griddle while lighting your gas burners. Keep your face and body a safe distance (at least 914 mm / 36 inches) from the cooking surface when lighting your burners by match.

CARE & MAINTENANCE

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

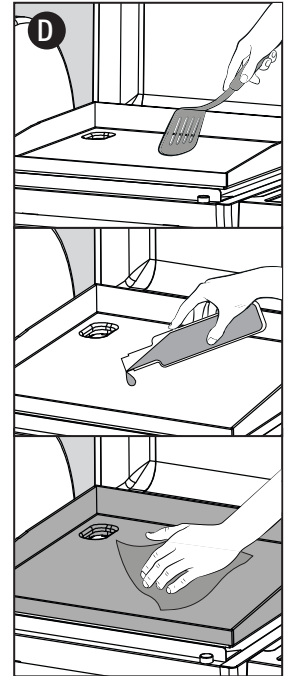
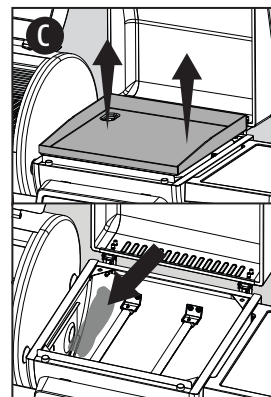
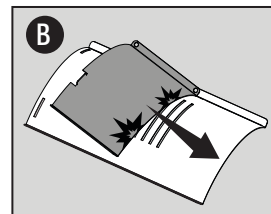
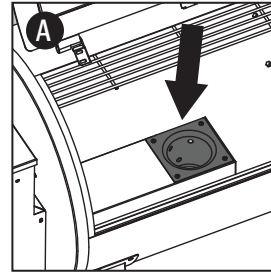
Grill Interior

- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. **(A)**
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up 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 and grease build-up on the cooking components of each grilling chamber.

- Wood Pellet Grill: Use the flame broiler slide plate to scrape off the flame broiler main plate, and vice-versa **(B)**. Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum.

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

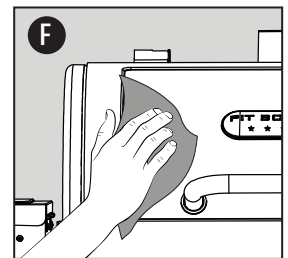
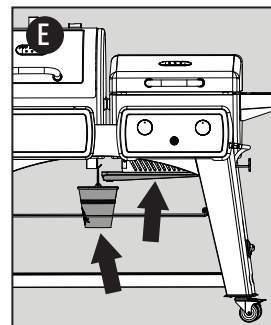
- Gas Griddle: Use a spatula or scraper to remove all food and grease from the griddle cooking surface after and/or in-between your cook sessions. Carefully, lift the four corners of the griddle (hot plate) to remove from the grill cart, exposing the burners and the inside of your barrel **(C)**. It is important to clean the bottom of the barrel to ensure the grease channel remains clear and unobstructed to the grease tray. **For a deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.**
- The griddle (hot plate) comes preseasoned from the factory, but it is important to clean and season the griddle after each use to prevent rust, extend the life of the griddle, and create a non-stick cooking surface. The seasoning of the griddle is a continuous process that must be repeated over the life of your griddle to ensure the best cooking experience and use.
 - Clean the griddle after each use, using a spatula or scraper to remove all food and debris from cooking surface. Liberally apply an even coat of cooking oil to the cooking surface, spreading around with a folded paper towel or a clean cloth. Vegetable, olive, peanut, coconut, and sesame oils are all suitable oils for seasoning your griddle. Allow the griddle surface to cool in a cool, dry location. **(D)**



ENGLISH

Grill Exterior

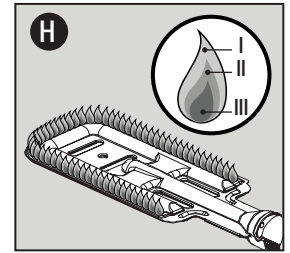
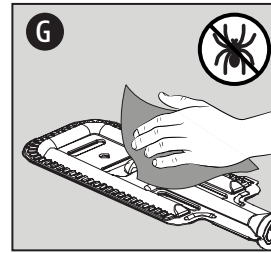
- Check your grease bucket (wood pellet grill) and your grease tray (gas griddle) often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do, as some meats release more liquid than others. **(E)**
- Wipe your grill down after each use **(F)**. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. All painted surfaces are not covered under warranty, but are rather part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using a high heat BBQ paint.



- A grill cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

Burner Components

- Clean the burners when heavy build-up is found **(G)**. Ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance. If storing the unit for an extended period of non-use, remove the burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the burner holes.
- The burner has been preset for optimal flame performance. Optimal air and gas mixture should have the flame tip slightly yellow (I), tops should be light blue (II) and darker blue (III) towards the bottom **(H)**. If flames are excessively yellow, orange or irregular, clean the oil and food deposits on the burner surface and the burner portholes to increase airflow.

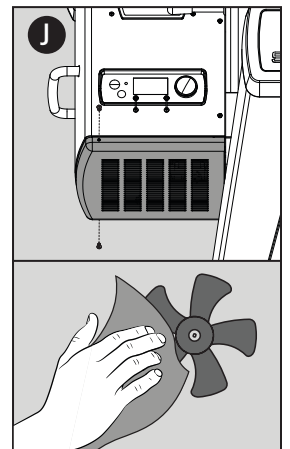
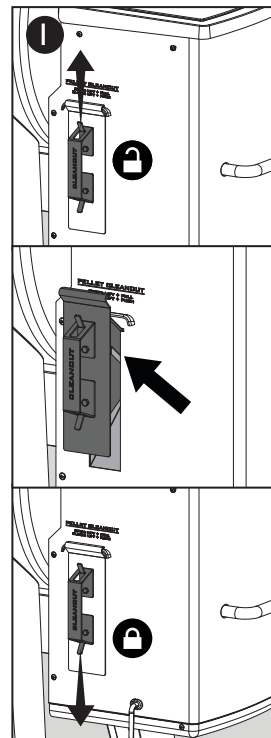


Hopper Assembly

- The hopper includes a pellet clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, locate the pellet clean-out door and door handle on the back side of the hopper. Lift the door handle to unlock. Place a clean, empty pail under the clean-out door and pull the door handle to open the drop-chute access plate, allowing the pellets from the hopper to empty. Once empty, lift the door handle again to unlock. Push the drop-chute access plate back into place. Push the door handle down to lock closed. **(I)**

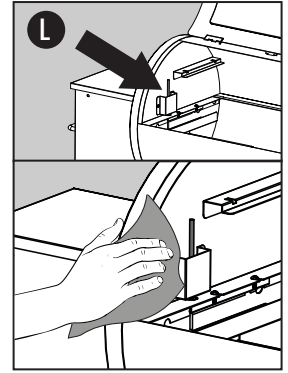
NOTE: Use a long handled brush or shop-vac to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.

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



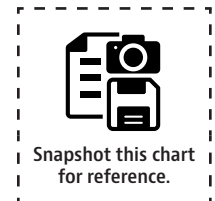
Probes

- 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. **(K)**
- Check and clean off any grease or debris from the grill probe (sensor) and shield, found inside the pellet grill body, on the left-side wall. **(L)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.



ENGLISH

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



TROUBLESHOOTING

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

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

WOOD PELLET GRILL

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the access panel. Press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release control board. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in burn pot will not light	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
	Faulty igniter	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
The grill temperature at low temp is still too hot	"P" Setting is too low	Push the "P" SET button and increase the "P" setting.
Actual temperature will not adjust	Grill Probe dirty	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly, and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.

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

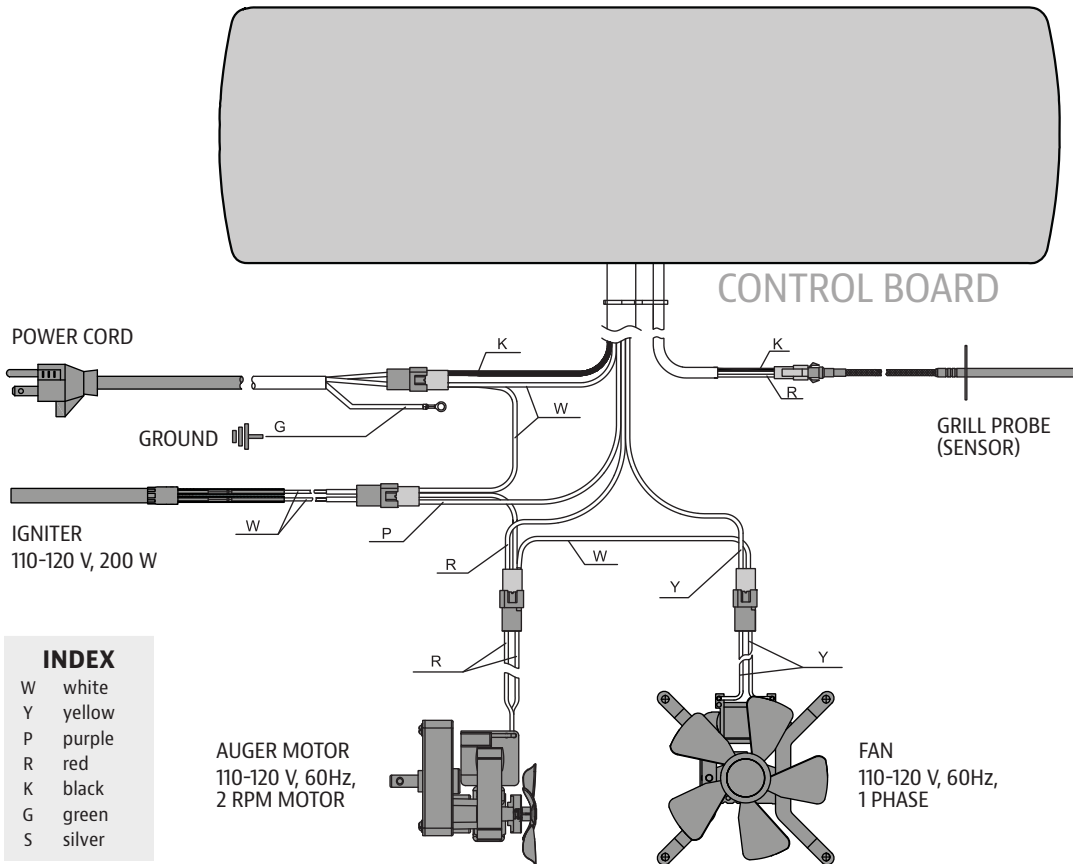
GAS GRIDDLE

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	Igniter failure	Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in). Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	Burner tubes, portholes are blocked, burner is dirty	Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions to clean.
	No gas supplied	Check the gas cylinder and the hosing for issues. Check the regulator valve. Check connection for leak. Ensure that the gas valve is open and check that gas fuel level is sufficient. If the gas cylinder is empty, follow instructions to replace with a new gas cylinder. If all seems normal, check for a gas leak on the hosing (do a leak test).
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow	Adjust the damper vents to increase the ventilation and promote airflow. Check that there is proper airflow below the burner, and visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions.
	Minimal or no gas supply	Check the gas cylinder and the hosing for issues. Check the regulator valve. Check connection for leak. Ensure that the gas valve is open and check that gas fuel level is sufficient. If the gas cylinder is empty, follow instructions to replace with a new gas cylinder. If all seems normal, check for a gas leak on the hosing (do a leak test).
Burner goes out	Gusting or high winds	Turn the grill away from the direction of the wind, or increase flame height by turning up the gas flow to the burner.
	No gas supplied	Check the gas cylinder and the hosing for issues. Check the regulator valve. Check connection for leak. Ensure that the gas valve is open and check that gas fuel level is sufficient. If the gas cylinder is empty, follow instructions to replace with a new gas cylinder. If all seems normal, check for a gas leak on the hosing (do a leak test).
Grease Fire, 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.
	Debris build-up burner, burner is dirty	Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions to clean.
	Water sprayed on gas flames	Never try to put out a grease fire with water, as this can cause burning grease to splash, making the fire spread and possibly cause injury. Instead, try pouring on baking soda to extinguish a grease fire. Use a fire extinguisher only as a last resort.
Burner Flames Are Yellow Or Orange	Burner tubes, portholes are blocked, burner is dirty	Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions to clean.
	Grease tray is full, spilling	The grease tray is full and overflowing onto the burners. Carefully remove and empty the grease tray and reinstall. Follow Care and Maintenance instructions to clean.
Gas Leakage	Improper installation	Turn the regulator knob to the "0" position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged.
	Seal failure	Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace the gas cylinder.
	Regulator failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.

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 $\pm 5-10$ percent.



NEED HELP?

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



#12001

ENGLISH



REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Dansons, carries a 5 year warranty against defects and workmanship on all parts, a 5 year warranty on electrical components, and a 2 year warranty on gas components of this product. Dansons warrants that all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

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

This warranty does not apply:

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

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

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

REGISTER YOUR GRILL

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

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

MODEL	PB1020NX
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>



ENGLISH

CUSTOMER CARE

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



PHONE



LIVE CHAT



APP



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. Conforme aux normes ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018: Appareil de cuisson à gaz d'extérieur.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant la poussière de bois et le formaldéhyde, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, du plomb et des composés de plomb, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction, 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

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU GAZ DE PROPANE

DANGER

Si vous sentez le gaz:

- Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil
- Éteignez toute flamme ouverte.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT

Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU GAZ DE PROPANE

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2. Les modèles de gril à gaz de pétrole liquéfié sont conçus avec une bouteille de gaz de propane liquide 20 lb., non incluse avec le gril. Ne branchez jamais votre gril à gaz à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dépassant cette capacité. Maintenez toujours les conditions de fonctionnement, ne surchauffez pas !

1. Assurez-vous d'acheter la bouteille de gaz auprès d'un fournisseur fiable. Une bouteille de pétrole liquéfié mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. L'excès de remplissage associé au réchauffement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (un jour d'été chaud, bouteille laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz de pétrole liquéfié car l'augmentation de température fait se dilater le gaz. Le gaz libéré de la bouteille est inflammable et peut être explosif.
2. Le système d'alimentation de la bouteille doit être disposé pour l'élimination de la vapeur. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit disposer d'un collier pour protéger la vanne de la bouteille. N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié s'il est comporté une vanne endommagée ou des signes de bosses, de gouges, de renflements, de dommages d'incendie, de corrosion, de fuite, de rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes visuels ; cela peut être dangereux et doit être vérifié immédiatement par un fournisseur de propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte. Débranchez-le de l'alimentation en combustible.

3. Ne branchez, ni ne débranchez la bouteille de gaz lorsque l'unité est en cours d'utilisation ou est encore chaude. Lorsque le gril n'est pas utilisé, vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF et débranchez la bouteille de gaz. Ne déplacez, ni ne transportez jamais l'unité lorsque la bouteille de gaz est raccordée. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié sous ou à proximité de l'appareil.

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

4. L'appareil et les bouteilles doivent être stockés à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockés dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Si l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau des bouteilles d'alimentation. Le stockage d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil à gaz de cuisson extérieur.
5. Vérifiez toujours les fuites de gaz lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bouteille de gaz, surtout après une période de stockage (par exemple, pendant l'hiver). Vérifiez tous les branchements pour les fuites avec une solution d'eau savonneuse et une brosse. N'utilisez jamais de flamme ouverte pour vérifier les fuites.
6. Ce gril extérieur n'est pas destiné à une installation sur des bateaux ou des véhicules de loisir.

N'utilisez jamais cet appareil dans un endroit fermé, tel qu'un camping-car, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme chauffage.

7. Ne bouchez pas le flux de combustion et l'air de ventilation de cet appareil. Maintenez le tube du brûleur et les hublots propres et dépourvus de débris. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil.
8. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant son utilisation s'il présente une abrasion ou une usure excessive. Utilisez uniquement l'ensemble de régulateur de gaz ayant été fourni avec ce gril à gaz. N'utilisez pas un régulateur d'un autre fabricant. Les régulateurs de pression et les tuyaux de remplacement doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur.

N'utilisez pas de roche de lave, de morceaux de bois, de liquide pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour l'allumage et le réallumage. Maintenez de tels liquides ou substances de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.

9. Faites fonctionner cet appareil à l'aide de pétrole liquéfié uniquement, ce qui est également indiqué sur l'étiquette du taux sur l'unité. N'essayez pas de faire fonctionner votre gril avec d'autres gaz. N'essayez pas de convertir cette unité à pétrole liquéfié en gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.

10. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentiel à un fonctionnement sûr. Assurez-vous que l'orifice se trouve à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice du robinet, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.
11. La bouteille de pétrole liquéfié (PL) doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou du National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, et la Commission. La bouteille de gaz doit également être dotée d'un limiteur de remplissage homologué.
12. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié dispose d'un robinet d'arrêt débouchant dans la sortie de la vanne de la bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié, c'est-à-dire un dispositif de connexion de bouteille de type 1. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit également disposer d'un dispositif de décompression de sécurité avec l'espace de vapeur de la bouteille.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du gril et 914 mm (36 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenus 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 gril et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
3. Suite à une période de stockage ou d'absence d'utilisation, vérifiez que la grille de combustion n'est pas obstruée, que la trémie ne contient pas d'objet étranger et que le dispositif de ventilation ou la cheminée peuvent toujours évacuer l'air. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le gril est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie.** Les granules de bois humides ou exposés à une forte humidité gonflent beaucoup, se décomposent et peuvent bloquer le système d'acheminement. Avant tout service ou entretien, débranchez toujours l'alimentation.

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

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

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

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 trous de l'allumeur ou du pot 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.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

L'équipement électrique fourni avec l'appareil de cuisson au gaz extérieur doit disposer des éléments suivants dans les instructions :

- Pour une protection contre une électrocution, n'immergez pas le cordon ou les prises dans l'eau ou un autre liquide ;
- Débranchez l'appareil de la prise électrique en cas de non-utilisation ou avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de monter ou de démonter des pièces ;
- N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz extérieur avec une prise, un cordon endommagé, ou après des dysfonctionnements de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour réparation ;
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table et ne touchez pas les surfaces chaudes ;
- N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz extérieur pour une utilisation autre que celle prévue ;
- Lors du branchement, branchez d'abord la prise à l'appareil de cuisson à gaz extérieur, branchez ensuite l'appareil à la prise ;
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel avec cet appareil de cuisson à gaz extérieur ;
- Ne retirez jamais la prise de terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 dents ;
- Utilisez uniquement des rallonges avec une prise de terre à 3 dents, convenant à la puissance de l'équipement, et approuvées pour une utilisation extérieure avec un marquage W-A.

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 :

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	30
Contenu de l'emballage	35
Spécifications	35
Connaître votre gril	36
Tableau de contrôle	38
Mise en place	39
Fonctionnement du gril à granulés de bois	39
<ul style="list-style-type: none"> • Réglage de la température • Utilisation des sondes à viande • Amorçage de la tარიère • Première utilisation (combustion initiale) • Utilisation régulière • Cuisson et fumage à chaud • Fumage à basse température • Arrêt • Plus de fonctions 	
Connexion à une alimentation au gaz	45
<ul style="list-style-type: none"> • Exigences relatives à la bouteille de gaz • Installation d'une bouteille de gaz • Test de fuite • Débrancher une bouteille de gaz 	
Fonctionnement du plaque de cuisson	47
<ul style="list-style-type: none"> • Première utilisation (Nettoyage du plaque de cuisson) • Procédure d'allumage • Procédure d'allumage manuel 	
Entretien et maintenance	49
Dépannage	52
Garantie	56
<ul style="list-style-type: none"> • Termes et conditions • Enregistrez votre gril • Service client 	

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

SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PB1020NX
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
COTE ÉNERGÉTIQUE	26 000 BTU
PUISSANCE NOMINALE	250W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR, GAZ PROPANE
CAPACITÉ DE CARBURANT	8,5 KG / 18,7 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	82-260 °C / 180-500 °F
DIMENSIONS	1 825 X 775 X 1 192 MM / 71,8 X 30,5 X 46,9 POUCES
POIDS	89,6 KG / 197,5 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

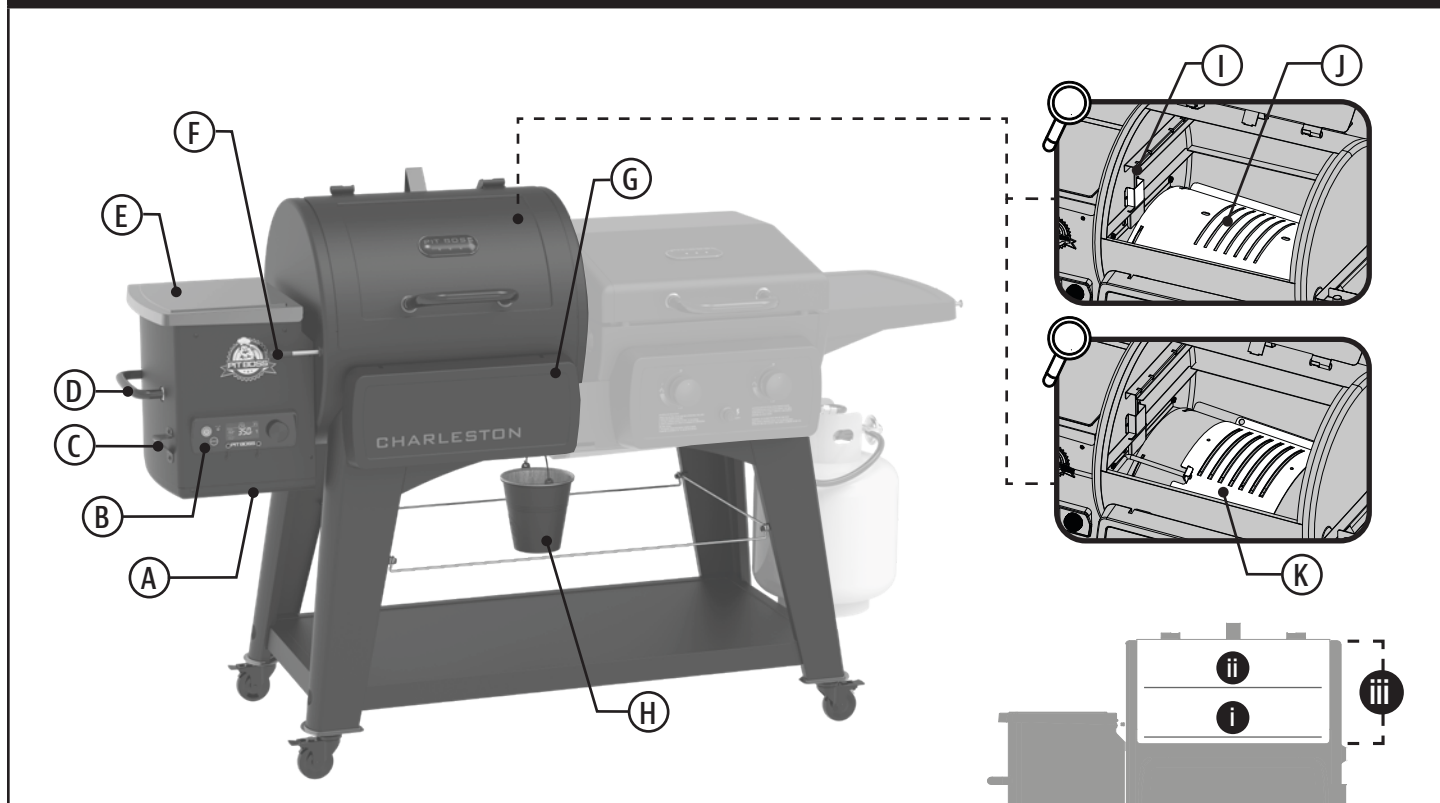
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



©2023 DANSONS US, LLC.



CONNAÎTRE VOTRE GRIL



A Panneau d'accès

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

B Tableau de contrôle

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

C Ouvre-bouteille

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

D Poignée de trémie

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

E Trémie

Une trémie plus grande pour durer une séance de fumage complète. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés.

F Barre de réglage Flame Broiler™

Ajustez la plaque coulissante du grill à flamme en toute sécurité et facilement en déplaçant la barre vers la gauche ou la droite.

G Étagère avant

L'étagère pratique ajoutent amplement d'espace pour la préparation des aliments. L'étagère peut être facilement relevée ou abaissée en cas de besoin.

H Seau à graisse facile d'accès

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

I Sonde de grill (capteur)

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

J Plaque principale Flame Broiler™

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

K Plaque coulissante Flame Broiler™

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

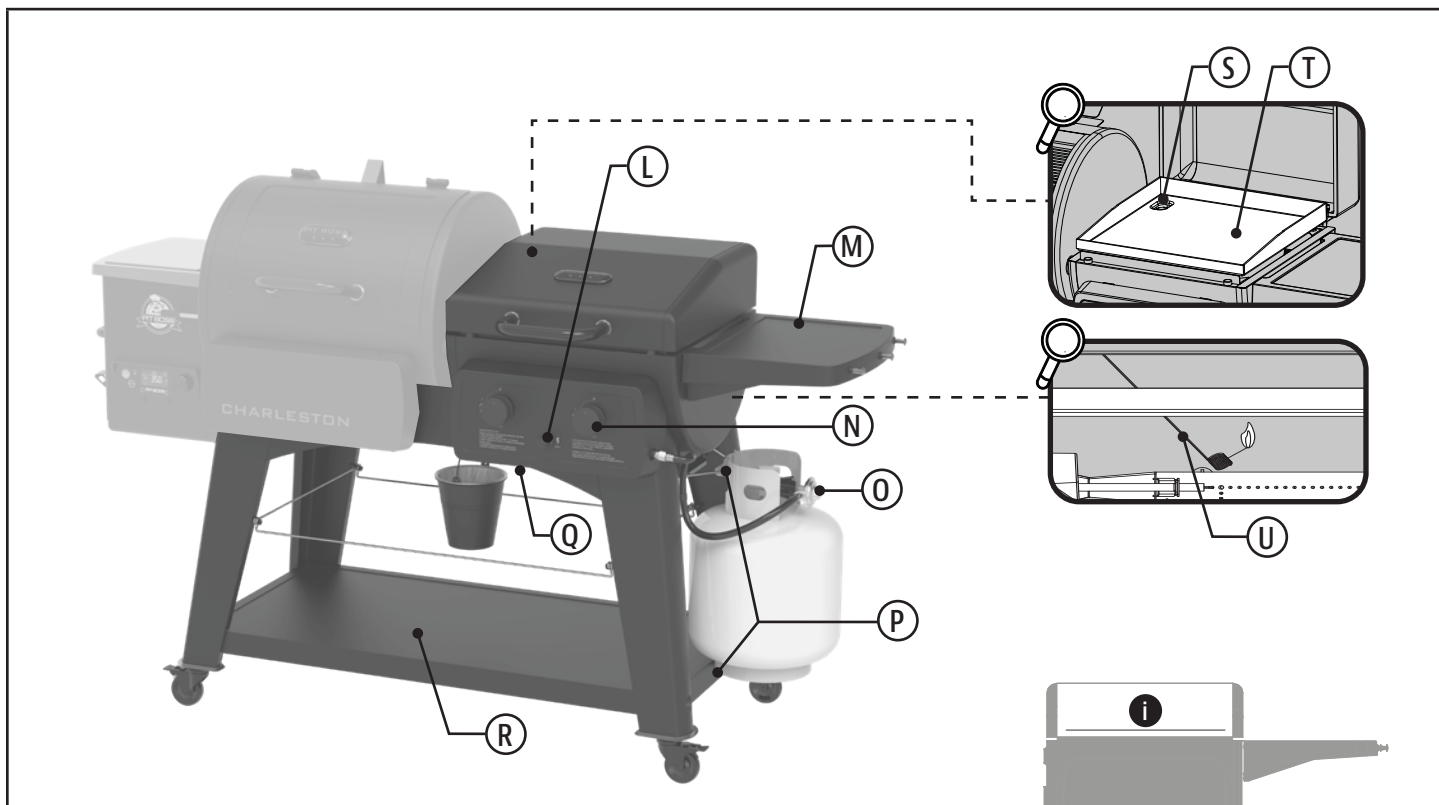


ZONE DE CUISSON

i 2 804 CM² / 434,7 PO²

ii 1 633 CM² / 253,1 PO²

iii 4,437 CM² / 687,8 PO²



L Allumeur

Appuyez sur le bouton d'allumage pour allumer le ou les brûleurs avec le gaz arrivant par le robinet.

M Étagère latérale

L'étagère pratique ajoutent amplement d'espace pour la préparation des aliments et fournissent des crochets pour les outils de grillade.

N Bouton du brûleur

Contrôlez le débit de gaz pour chauffer la surface de cuisson du grill. Après l'allumage, tournez les boutons des brûleurs pour déterminer l'intensité de la chaleur.

O Vanne du régulateur

Raccordez le régulateur de pression de la plaque de cuisson au réservoir de gaz (source de carburant) pour l'utilisation. Le régulateur contrôle la pression du flux de gaz.

P Supports de réservoir de gaz

Placez le support supérieur à travers le col du réservoir de gaz. Posez le bas du réservoir de gaz sur le support inférieur pour le stabiliser.

Q Plateau à graisse

Le bac à graisse permet d'évacuer les gouttes et la graisse de la plaque et de les acheminer vers le seau à graisse. Le bac coulissant peut être retiré sur le côté droit du grill pour le nettoyage.

R Chariot à fond ouvert

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

S Drainage du grill

Ce simple entonnoir à graisse permet aux gouttes et à la graisse de s'écouler rapidement de la surface de cuisson vers le bac à graisse.

T Plaque de cuisson

La surface métallique plate et lisse est chauffée par les deux brûleurs à gaz situés juste en dessous. Semblable à une grande poêle à frire, la plaque de cuisson est idéale pour conserver la chaleur et la qualité de la cuisson. Utilisez des ustensiles non métalliques sur la surface pour éviter les rayures et la rouille. Il faut le graisser régulièrement avec de l'huile.

U Baguette d'allumage

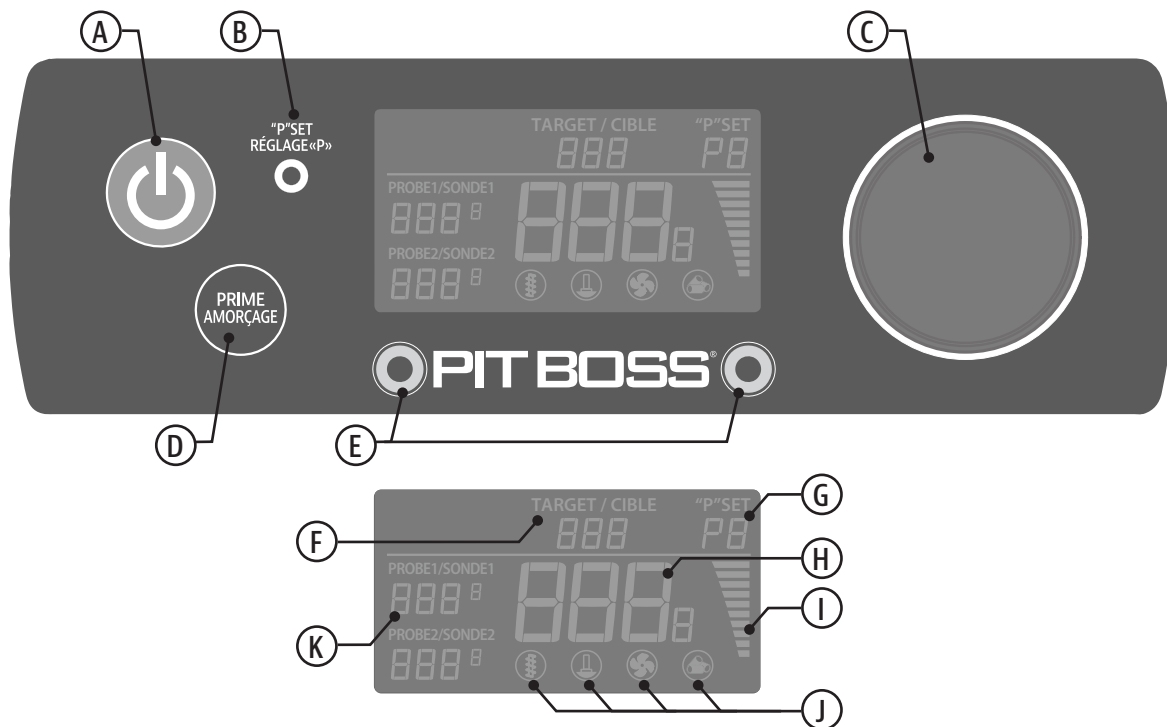
Placez une allumette dans le dispositif d'allumage pour allumer manuellement les brûleurs à gaz situés sous la plaque de cuisson.



**ZONE DE
CUISSON**

i 2 143 CM² /
332,2 PO²

TABLEAU DE CONTRÔLE



A Bouton d'alimentation

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

B Bouton de réglage "P"

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

C Bouton du contrôleur

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

D Bouton d'amorçage

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

E Ports de connexion de la sonde à viande

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

F Température CIBLE

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

G Cycle de réglage "P"

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

H Température RÉELLE

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

I Compteur d'intensité d'incendie

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

J Icônes d'opération

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

K Lectures de la sonde à viande

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



AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

MISE EN PLACE

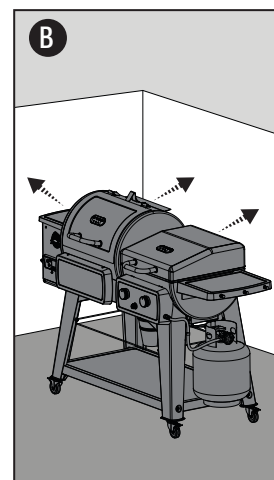
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible **(A)**. Gardez votre gril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

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

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

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

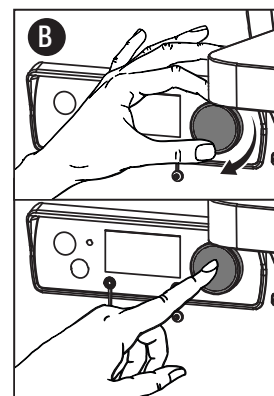
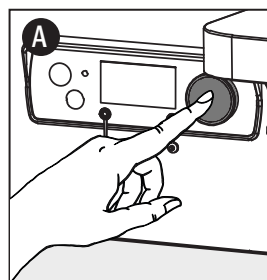
3. Assemblez l'unité conformément aux instructions du guide d'assemblage.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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



UTILISATION DES SONDÉS À VIANDE

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

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

AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

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

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

PREMIÈRE UTILISATION (COMBUSTION INITIALE)

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

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

UTILISATION RÉGULIÈRE

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

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

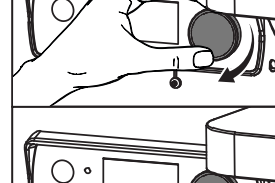
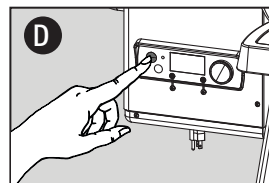
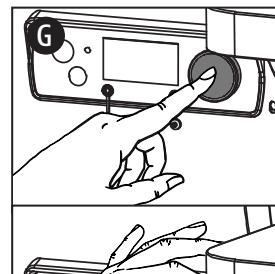
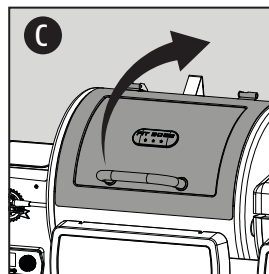
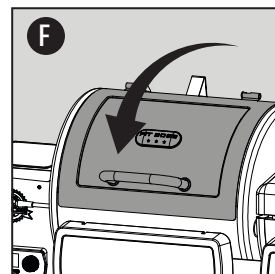
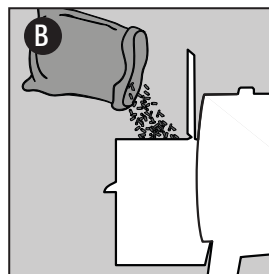
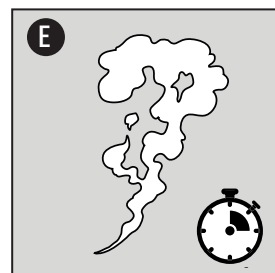
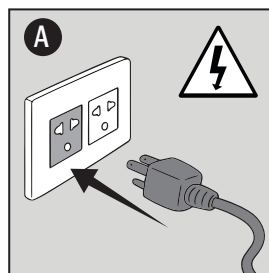
Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. **(B)**
4. Ouvrez le couvercle du gril. **(C)**
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil **(D)**. Cela activera le cycle de démarrage :

- Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.

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



CUISSON ET FUMAGE À CHAUD

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

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

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



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

FUMAGE À BASSE TEMPÉRATURE

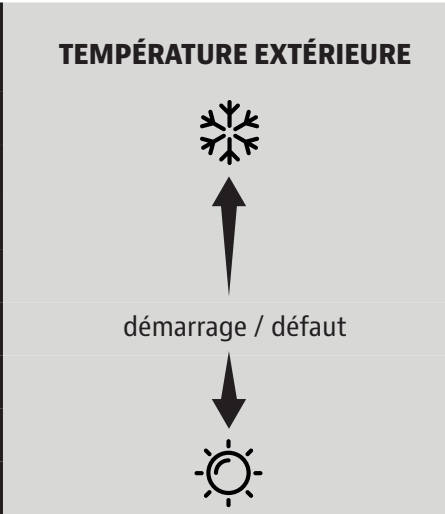
Tourner le bouton du contrôleur au réglage de température le plus bas (82 °C / 180 °F) et utiliser la valeur de réglage P permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des granulés qui alimentent le pot de combustion. En contrôlant la valeur de réglage P, l'utilisateur peut infuser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

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

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

Suivez le tableau de réglage P ci-dessous :

TAUX DE CYCLE DE TARIÈRE (SECONDES)

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

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

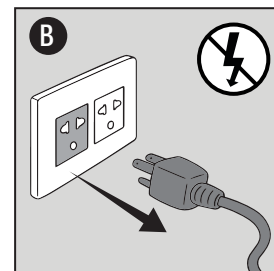
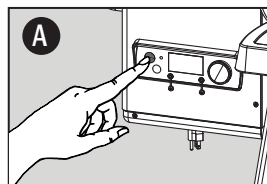
Remarque : Surveillez de près votre pot de combustion, car une augmentation trop élevée ou trop rapide du réglage P peut entraîner l'extinction complète du feu.

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

ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

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



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

PLUS DE FONCTIONS

Changement d'unités de température

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

Conseils de sonde à viande

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

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

Amorçage pour une récupération rapide

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

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



AVEZ UNE QUESTION?

Consultez certaines FAQ courantes en ligne ou clavez 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.



CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

La plaque de cuisson est réglée et testée uniquement avec du gaz propane liquide. Le régulateur fourni est réglé pour une colonne d'eau de 27,94 cm (11 po.) et est destiné à une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié uniquement. Le régulateur et le flexible fournis en usine doivent être utilisés avec une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de 9 kg (20 lbs). **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac alimentant d'autres appareils.**

ATTENTION : il est important d'inspecter toute la longueur du flexible de la ligne de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le flexible est coupé, ce dernier doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

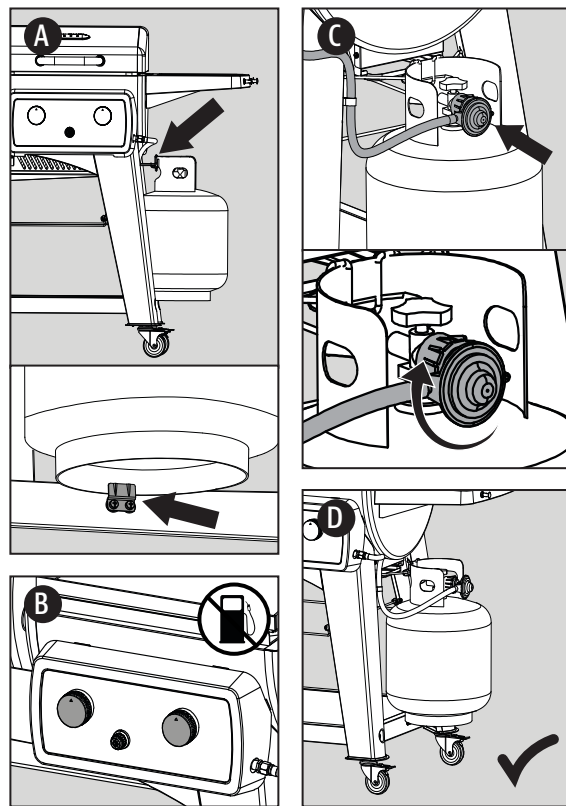
1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé.
2. Placez une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) sur le côté de l'appareil où se trouve le support de retenue. Placez l'attache sur le collier de la bouteille de gaz et placez l'anneau de pied de la bouteille de gaz sur le support de la bouteille de gaz pour fixer la bouteille de gaz dans une position fixe. **(A)**

AVERTISSEMENT : Veillez à ce que la bouteille de gaz soit parfaitement verticale, car il est dangereux d'utiliser le gril si la bouteille de gaz n'est pas de niveau et bien installée sur l'appareil.

3. Assurez-vous que les boutons de commande de la plaque sont complètement fermés en les mettant à la position « O » (OFF). **(B)**
4. Retirez les capuchons de protection de l'extrémité du régulateur de gaz et de la sortie supérieure de la bouteille de gaz.

REMARQUE : Conservez les capuchons pour le cas où vous devriez changer de bouteille de gaz, car vous ne devez pas endommager ou bloquer l'extrémité de votre régulateur de gaz.

5. Insérez l'extrémité du régulateur de gaz dans la sortie supérieure fileté de la bouteille de gaz. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Le serrage doit être effectué à la main. **(C)**
6. La bouteille de gaz est maintenant installée. **(D)**



FRANÇAIS

Le gril extérieur, si installé, doit être raccordé électriquement à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux au National Electrical Code ANSI/NFPA 70, ou au Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %
3. Si les informations du point 1) et 2) ne sont pas suivies exactement, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut survenir.
4. Placez un cache anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de cache anti-poussière sur la sortie de vanne de bouteille qui est fourni avec la vanne de bouteille. Les autres types de caches ou de bouchons peuvent provoquer une fuite de propane.
5. La bouteille de gaz utilisée doit être munie d'un collier pour protéger la sortie de son robinet.
6. Gardez toujours la bouteille de gaz orientée à 90 degrés (en position verticale) pour permettre l'évacuation des vapeurs.

TEST DE FUITE

Un test de fuite est utilisé pour déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre gril à gaz, effectuez un test de fuite sur le branchement entre le régulateur et la bouteille de gaz afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de mort provenant d'un incendie ou d'une explosion. Un test de fuite doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- Avant d'allumer votre gril pour la première fois,
- À chaque changement de la bouteille de gaz,
- Après un voyage, surtout sur des routes accidentées ou bosselées,
- Après une période de stockage ou une non-utilisation prolongée.

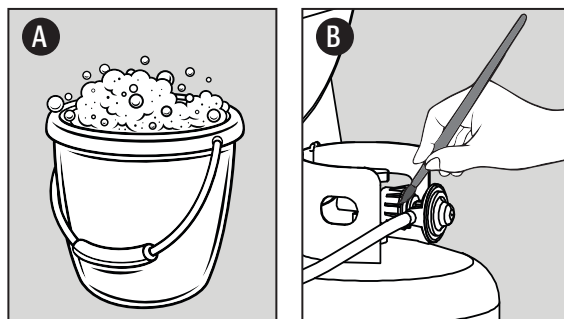
COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

1. Positionnez le gril dans une zone bien ventilée. Veillez à ce que le gril soit froid au toucher, et non utilisé. Vérifiez que la vanne du régulateur est en position OFF et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

IMPORTANT : vérifiez qu'il n'y a pas de flamme ouverte ou de fumeurs dans les environs.

2. Mélangez une solution d'un moitié d'eau et d'une moitié de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée. **(A)**
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz **(B)**. Inspectez visuellement les flots de bulles provenant d'un défaut ou d'une rupture du joint.
4. REMARQUE : si une fuite apparaît, répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, mais ne serrez pas trop. Serrez uniquement à la main. Répétez le test de fuite après la réinstallation pour vérifier que le joint est fixé.

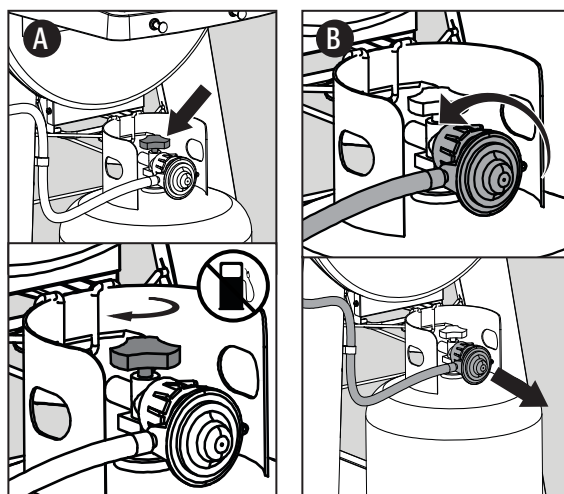
IMPORTANT : n'utilisez pas le gril à gaz si vous détectez une fuite de gaz qui ne peut pas être résolue à l'aide de la procédure de test de fuite. Contactez votre service des pompiers local ou votre service client pour des mesures alternatives de test afin de prendre les précautions requises.



DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est entièrement fermé. **(A)**
2. Tournez l'écrou du raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à la main) pour déconnecter le régulateur de gaz de la sortie supérieure de la bouteille de gaz **(B)**. Remplacez les capuchons de protection de l'extrémité du régulateur de gaz et de la sortie supérieure de la bouteille de gaz.
3. La bouteille de gaz est maintenant débranchée.

AVERTISSEMENT : Il est important de toujours débrancher ou ranger la bouteille de gaz à l'extérieur, même si l'appareil est rangé pour le stockage ou le déplacement. Ne transportez pas le gril avec la bouteille de gaz fixée. La bouteille de gaz peut se débrancher et provoquer une fuite de gaz, ce qui peut entraîner une explosion, un incendie ou des blessures graves.



PREMIÈRE UTILISATION (NETTOYAGE DU PLAQUE DE CUISSON)

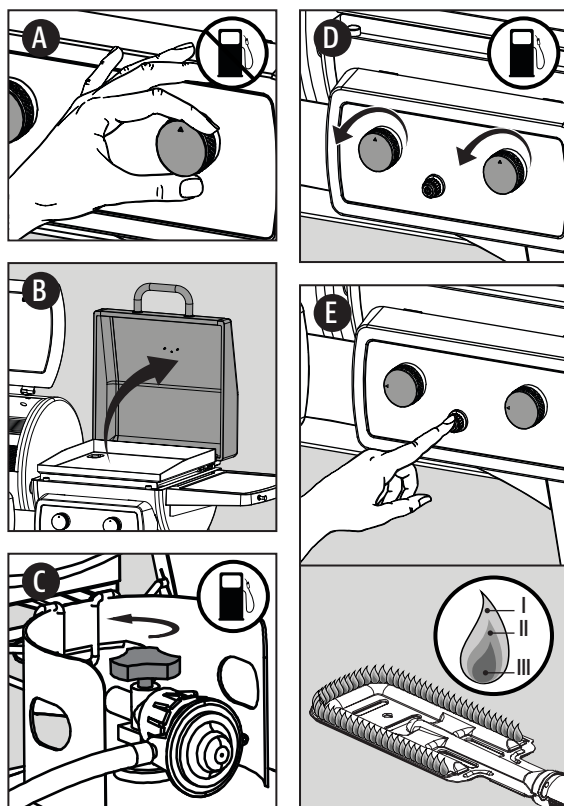
Une fois la bouteille de gaz raccordée et avant d'utiliser le gril pour la première fois, il est important d'essuyer la surface et les bords de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le abondamment à l'eau pure. Cela permettra de dissiper les odeurs et d'éviter que des corps étrangers ne pénètrent dans les aliments.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

La température de cuisson est influencée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, l'intensité et la direction du vent, l'ouverture du couvercle du gril et la quantité d'aliments cuits sur le gril (encombrement).

Suivez ces étapes pour une utilisation appropriée de votre gril :

1. Vérifiez que la bouteille de gaz a été bien raccordée, que le robinet est fermé et qu'il n'y a pas de fuite. Si ce n'est pas le cas, vérifiez s'il y a des fuites.
2. Réglez les boutons de commande du gril à la position « 0 ». **(A)**
3. Ouvrez le couvercle du gril. **(B)**
4. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz pour permettre l'écoulement du gaz. **(C)**
5. Enfoncez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et faites-le tourner jusqu'à la « 🔥 (position d'allumage) ». **(D)**
6. Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Les extrémités des flammes doivent être légèrement jaunes (I), les sommets doivent être bleu clair (II) et bleu plus foncé (III) vers le bas. **(E)**
 - Si l'allumage ne se produit pas dans les cinq secondes, faites tourner les boutons de commande jusqu'à la position « 0 », attendez cinq minutes pour permettre au gaz accumulé de se dissiper, puis répétez les instructions d'allumage.
 - Si l'allumeur continue à ne pas fonctionner, suivez la procédure d'allumage manuel ou procédez à un dépannage.
7. Une fois que les brûleurs ont pris feu, laissez la plaque préchauffer, puis ajoutez vos aliments!



IMPORTANT : Si les brûleurs s'éteignent en cours de fonctionnement, faites tourner le bouton de commande jusqu'à la position « 0 » et attendez cinq minutes pour permettre au gaz accumulé de se dissiper, puis recommencez à suivre les instructions d'allumage.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

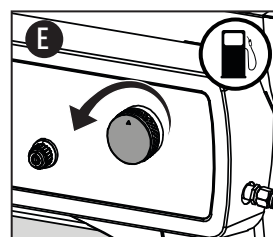
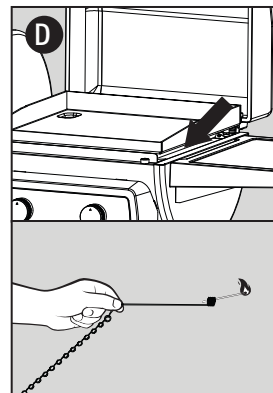
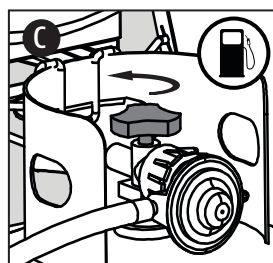
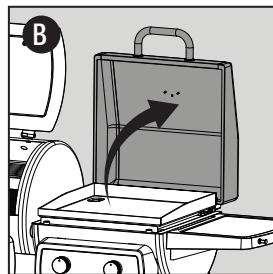
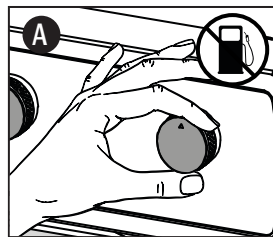
Il se peut que le bouton d'allumage ne parvienne pas à allumer les brûleurs. Dans ce cas, la première étape consiste à remplacer la pile AA. Retirez le couvercle du bouton d'allumage, enlevez la pile usagée, insérez une pile neuve et essayez d'allumer votre gril.

Si la pile est corrodée ou si l'allumeur ne produit toujours pas d'étincelles après avoir été remplacé, suivez les étapes suivantes pour allumer manuellement les brûleurs et continuer à utiliser votre gril :

1. Vérifiez que la bouteille de gaz a été bien raccordée, que le robinet est fermé et qu'il n'y a pas de fuite. Si ce n'est pas le cas, vérifiez s'il y a des fuites.
2. Réglez le bouton de commande de l'appareil à la position « 0 ». **(A)**
3. Ouvrez le couvercle du gril. **(B)**
4. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz pour permettre l'écoulement du gaz. **(C)**
5. Rapidement et avec précaution, utilisez une allumette allumée fixée à la tige d'allumage pour allumer un brûleur. Accédez aux brûleurs par le dessous de la surface du gril. Positionnez l'allumette allumée près du côté du brûleur **(D)**. **N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut causer des blessures.**

REMARQUE : N'utilisez pas d'alcool à brûler, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu dans votre gril.

6. Appuyez sur le bouton de commande et faites-le tourner prudemment dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « 🔥 » pour allumer un brûleur **(E)**. Une fois que le brûleur s'est allumé, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices des brûleurs sont allumés et que la couleur de la flamme est bonne.
 - Si l'allumage ne se produit pas dans les cinq secondes, faites tourner le bouton de commande jusqu'à la position « 0 », attendez cinq minutes pour permettre au gaz accumulé de se dissiper, puis répétez les instructions d'allumage manuel. **Chaque brûleur s'allume indépendamment – répétez les mêmes étapes pour l'autre brûleur.**
7. Une fois que les brûleurs ont pris feu, laissez la plaque préchauffer, puis ajoutez vos aliments!



AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du gril lorsque vous allumez les brûleurs à gaz. Gardez votre visage et votre corps à une distance sécuritaire (au moins 914 mm ou 36 po) de la surface de cuisson lors de l'allumage des brûleurs à l'aide d'une allumette.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

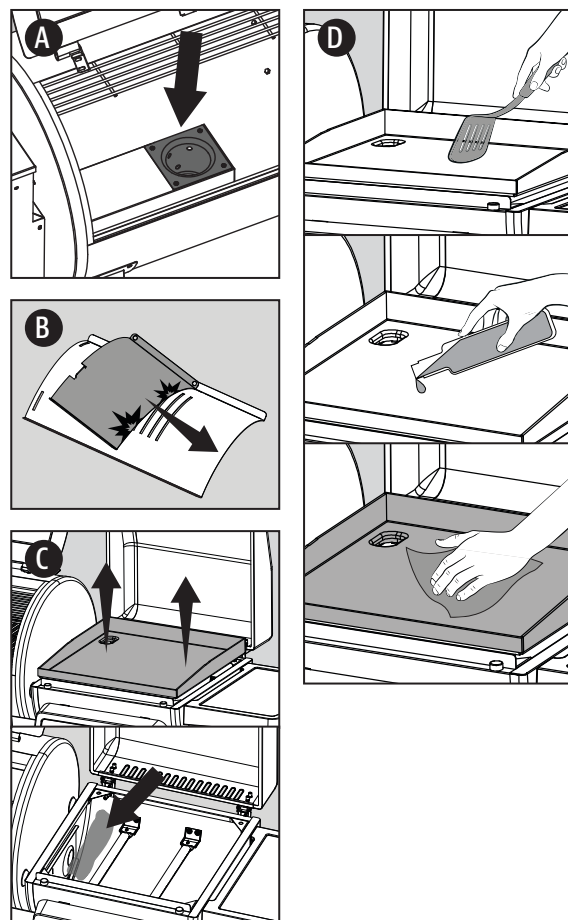
Intérieur du grill

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres. **(A)**
- Utilisez une brosse de nettoyage pour grill afin de retirer les dépôts de nourriture ou de cendre sur les grilles de cuisson. Il est conseillé de le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une cuisson.
- Les feux de graisse sont causés par une accumulation excessive de débris et de graisse sur les éléments de cuisson de chaque chambre de grill.

- Grill à granulés de bois : Utilisez la plaque coulissante du grill à flamme pour gratter le couvercle du grill à flamme et vice-versa **(B)**. Retirez les débris de l'intérieur du corps de l'appareil avec un aspirateur sec ou humide.

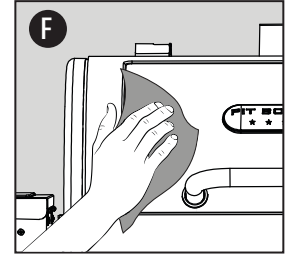
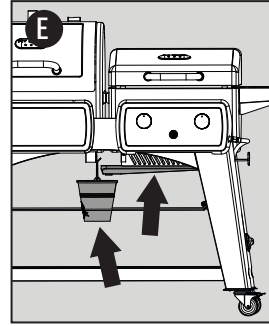
IMPORTANT : En raison de la chaleur élevée, ne couvrez pas les composants du grill à flamme avec du papier d'aluminium.

- Grill à gaz : Utilisez une spatule ou un grattoir pour retirer tous les aliments et la graisse de la surface de cuisson du grill après ou entre les séances de cuisson. Soulevez délicatement les quatre coins du grill (plaque chauffante) pour le retirer du chariot du grill, afin d'exposer les brûleurs et l'intérieur du corps de l'appareil **(C)**. Il est important de nettoyer le fond du corps de l'appareil pour s'assurer que le canal de graissage reste clair et dégagé jusqu'au bac à graisse. **Pour un nettoyage en profondeur, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du grill.**
- Le grill (la plaque chauffante) est livré avec un culottage d'usine, mais il est important de nettoyer et de culotter la plaque chauffante après chaque utilisation pour prévenir la rouille, prolonger la durée de vie du grill et créer une surface de cuisson antiadhésive. Le culottage de la plaque chauffante est un processus continu qui doit être répété tout au long de la vie du grill pour assurer la meilleure expérience de cuisson et la meilleure utilisation.
 - Nettoyez la plaque après chaque utilisation, en utilisant une spatule ou un grattoir pour retirer tous les aliments et débris de la surface de cuisson. Appliquez généreusement une couche uniforme d'huile de cuisson sur la surface de cuisson, en l'étalant à l'aide d'une serviette en papier pliée ou d'un chiffon propre. Les huiles végétales, d'olive, d'arachide, de noix de coco et de sésame conviennent toutes pour culotter le grill. Laissez la surface du grill refroidir dans un endroit frais et sec. **(D)**



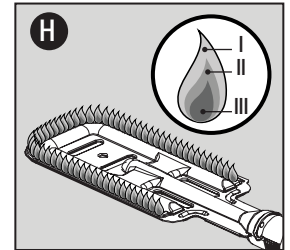
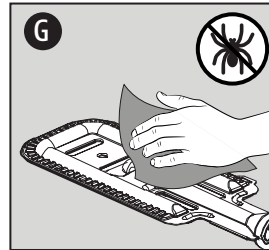
Extérieur du grill

- Vérifiez souvent votre seau à graisse (grill à granulés de bois) et votre bac à graisse (grill à gaz) et nettoyez-les, au besoin. Gardez à l'esprit le genre de cuisson que vous faites, car certaines viandes libèrent plus de liquide que d'autres. **(E)**
- Nettoyez votre grill après chaque utilisation **(F)**. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du grill. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, elles font partie de la maintenance et de l'entretien généraux. Concernant les griffures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Une housse de grill est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.



Composants du brûleur

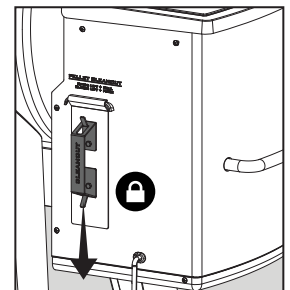
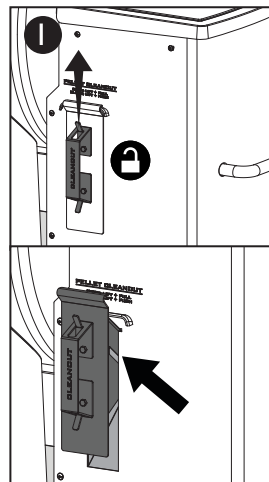
- Nettoyez le brûleur chaque fois que vous y constatez une accumulation importante **(G)**, afin de vous assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (débris, insectes) sur le tube ou dans les orifices du brûleur. Après des périodes de stockage, les araignées ou les petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre des œufs dans le tube du brûleur, ce qui obstrue le flux de gaz vers ce dernier. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil. En cas de stockage du grill ou avant une longue période de non-utilisation, retirez le brûleur et enveloppez-le dans du papier d'aluminium pour réduire le risque que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été préréglé pour assurer une performance optimale de la flamme. Dans le cas d'un mélange optimal d'air et de gaz, la pointe de la flamme doit être légèrement jaune (I), le sommet doit être bleu clair (II) et le bleu plus foncé (III) vers le bas **(H)**. Si les flammes sont excessivement jaunes, oranges ou irrégulières, nettoyez les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface et les orifices du brûleur pour augmenter le débit d'air.



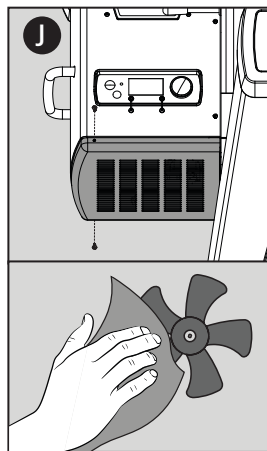
Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage des granulés pour permettre un nettoyage facile et la possibilité de changer les saveurs des granulés de bois. Pour vider, localisez la porte de nettoyage des granulés et la poignée de porte à l'arrière de la trémie. Soulevez la poignée de porte pour déverrouiller. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage et tirez sur la poignée de la porte pour ouvrir la plaque d'accès à la goulotte, permettant aux granulés de la trémie de se vider. Une fois vide, soulevez à nouveau la poignée de porte pour déverrouiller. Remettez en place la plaque d'accès à la goulotte. Poussez la poignée de la porte vers le bas pour verrouiller la porte. **(I)**

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

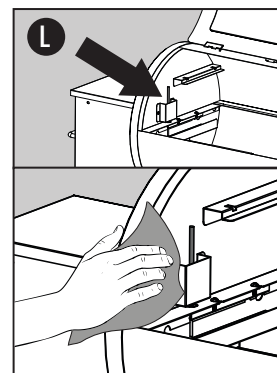


- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de votre système de vis sans fin si votre gril ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la suie et la graisse. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. **(J)**.



Sondes

- Nettoyez votre sonde de cuisson après chaque utilisation. Une sonde de cuisson non utilisée doit être enroulée, sans être serrée. Tous nœuds ou plis dans les câbles de la sonde peuvent provoquer des dégâts. Ne la passez pas au lave-vaisselle et ne l'immergez pas sous l'eau. Tout dommage des câbles internes dû à un contact prolongé avec de l'eau pourrait provoquer des courts-circuits de la sonde de cuisson, voire des relevés erronés. **(K)**
- Vérifiez et nettoyez tous les débris ou graisses sur la sonde du gril qui se trouve à l'intérieur du corps principal, sur la paroi de gauche. **(L)**
- Si une sonde est endommagée, veuillez la remplacer.



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

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



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

DÉPANNAGE

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

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

GRIL À GRANULÉS DE BOIS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de commande	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez le panneau d'accès. Appuyez sur les languettes en plastique qui maintiennent le tableau de commande en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le tableau de commande. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le gril n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez le pot de combustion pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril et attendez 10 minutes. Vérifier que la flamme produite est vive et vibrante.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde gril (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
La température du gril à basse température est encore trop chaude	Le réglage "P" est trop bas	Appuyez sur le bouton de réglage "P" et augmentez le réglage "P".
La température réelle ne s'ajustera pas	La sonde du gril est sale	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Le gril produit de la fumée excessive ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Pot de combustion transparent pour granulés de bois dur humides. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il est propre, qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Code d'erreur ErH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de toutes les pièces. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clientèle.
Code d'erreur ErP	Le fil de la sonde du gril ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du gril ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du gril au tableau de commande.
	La sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Code d'erreur ErL	Le gril ne fonctionne pas cycle de démarrage Le gril ne restera pas allumé	Vérifier le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde du gril (capteur) pour confirmer si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le gril peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le gril, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Code d'erreur NoP	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde thermique du port de connexion sur le tableau de commande et reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde à viande est fermement connecté. Vérifiez les signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si l'échec persiste, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	La sonde à viande est endommagée	Vérifiez s'il y a des signes de dommages sur les fils de la sonde à viande. S'il est endommagé, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur « Err » avec l'icône de tარიère clignotante	Le moteur de la vis sans fin est bloqué et ne se connecte pas	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la tარიère. Confirmez visuellement que la tარიère fait tomber des granulés dans le pot de combustion. Débranchez et rebranchez le connecteur de le moteur de la vis sans fin au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Code d'erreur « Err » avec l'icône d'allumeur clignotante	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou du pot de combustion et ouvrez-le pour allumer les granulés. Débranchez et rebranchez le connecteur de l'allumeur au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur « Err » avec l'icône du ventilateur clignotante	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Retirez le panneau d'accès (voir le schéma de câblage électrique pour le schéma) et vérifiez que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez le connecteur du ventilateur au tableau de commande. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si les pales du ventilateur sont sales.
Code d'erreur « Err » avec l'icône de granulés clignotante	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of Hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.

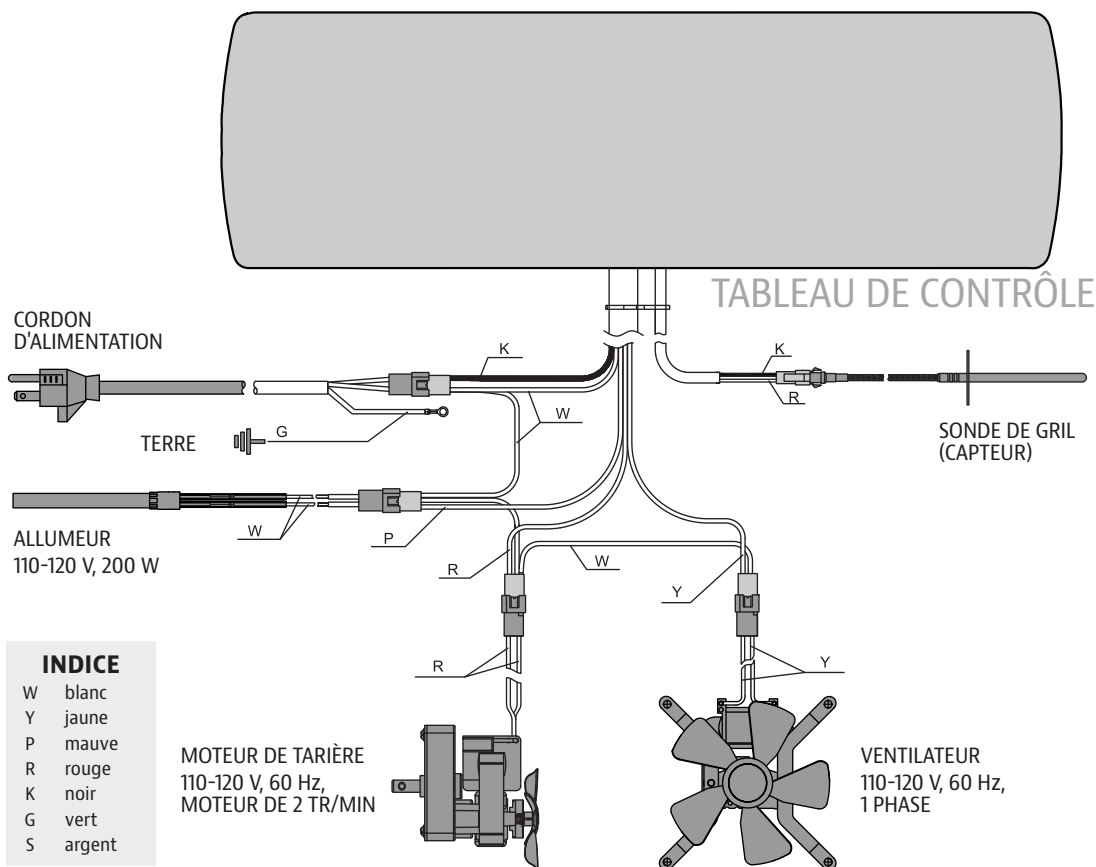
PLAQUE DE CUISSON À GAZ

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Défaillance de l'allumeur	Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en appuyant sur le bouton de l'allumeur et en regardant l'extrémité de l'allumeur pour voir s'il y a une étincelle. S'il n'y a pas d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po). Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Tubes du brûleur, hublots obstrués ou brûleur encrassé	Assurez-vous visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction, suivez les instructions d'entretien pour les nettoyer.
	Aucun gaz fourni	Assurez-vous que la bouteille de gaz et les tuyaux ne posent pas de problèmes. Vérifiez le robinet du régulateur. Vérifiez que la connexion ne fuit pas. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert et que le niveau de gaz est suffisant. Si la bouteille de gaz est vide, suivez les instructions pour la remplacer par une bouteille de gaz pleine. Si tout semble normal, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite de gaz sur le tuyau (effectuez un test d'étanchéité).
Le grill n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Débit d'air insuffisant	Réglez les événements du volet d'air pour augmenter la ventilation et favoriser la circulation de l'air. Assurez-vous que l'air circule correctement sous le brûleur et assurez-vous visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction, suivez les instructions d'entretien.
	Alimentation en gaz mini-male ou inexistante	Assurez-vous que la bouteille de gaz et les tuyaux ne posent pas de problèmes. Vérifiez le robinet du régulateur. Vérifiez que la connexion ne fuit pas. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert et que le niveau de gaz est suffisant. Si la bouteille de gaz est vide, suivez les instructions pour la remplacer par une bouteille de gaz pleine. Si tout semble normal, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite de gaz sur le tuyau (effectuez un test d'étanchéité).
Le brûleur s'éteint	Rafales ou vents violents	Turn the grill away from the direction of the wind, or increase flame height by turning up the gas flow to the burner.
	Aucun gaz fourni	Assurez-vous que la bouteille de gaz et les tuyaux ne posent pas de problèmes. Vérifiez le robinet du régulateur. Vérifiez que la connexion ne fuit pas. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert et que le niveau de gaz est suffisant. Si la bouteille de gaz est vide, suivez les instructions pour la remplacer par une bouteille de gaz pleine. Si tout semble normal, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite de gaz sur le tuyau (effectuez un test d'étanchéité).
Feu de graisse/flambées fréquentes	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Accumulation de débris sur le brûleur ou brûleur encrassé	Assurez-vous visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction, suivez les instructions d'entretien pour les nettoyer.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau, car cela pourrait provoquer des éclaboussures de graisse brûlante, ce qui favoriserait la propagation du feu et pourrait causer des blessures. Essayez plutôt de verser du bicarbonate de soude pour éteindre un feu de graisse. N'utilisez un extincteur qu'en dernier recours.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Tubes du brûleur, hublots obstrués ou brûleur encrassé	Assurez-vous visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction, suivez les instructions d'entretien pour les nettoyer.
	Le réceptacle à graisse est plein, son contenu déverse	Le bac à graisse est plein et déborde sur les brûleurs. Retirez et videz soigneusement le bac à graisse, puis remettez-le en place. Suivez les instructions d'entretien pour le nettoyer.
Fuite de gaz	Installation incorrecte	Tournez le bouton du régulateur en position fermée et laissez-le sortir. Retirez la bouteille de gaz. Réinstallez-la et serrez-la. Effectuez un test de fuite pour veiller au bon état du joint. Remplacez la bouteille de gaz si celle-ci est endommagée.
	Problème de joint	La bouteille de gaz est corrodée, rouillée ou a été malmenée. Remplacez la bouteille de gaz.
	Problème de régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

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

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



BESOIN D'AIDE?

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



#12001

FRANÇAIS



PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les grils Pit Boss® (« Pit Boss® »), fabriqués par Dansons, bénéficient d'une garantie de cinq ans contre les défauts de fabrication sur toutes les pièces, d'une garantie de cinq ans sur les composants électriques et d'une garantie de deux ans sur les composants à gaz 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 PB1020NX

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

ACHETÉ AUPRÈS DE
(REVENDEUR AGRÉÉ)



SERVICE CLIENT

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



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI

FRANÇAIS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD



De conformidad con los procedimientos y las especificaciones contenidas en UL 2728A-2019 para "aparatos de cocina con combustible de pélets" y la ULC/ORD C2728-19 "funciones eléctricas de equipos que queman combustible". Los aparatos de cocina con pélets Pit Boss® Grills han sido sometidos a revisiones independientes y figuran en la lista de CSA (laboratorio de pruebas acreditado) como conforme con los estándares UL y ULC. Cumple las disposiciones de ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018: Aparato de gas para cocinar en el exterior.

PROPOSICIÓN 65 - CALIFORNIA



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo polvo de madera y el formaldehído, que es conocido por el Estado de California como causantes de cáncer, plomo y compuestos de plomo, que es conocido por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y al monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para mayor información, visite WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO



PELIGRO

Si detecta olor a gas:

- Cierre la entrada de gas al aparato
- Apague cualquier llama.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al suministrador de gas o a los bomberos.



ADVERTENCIA

No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato.

No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.

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.

La instalación debe ser conforme a los códigos locales o, en su ausencia, al código nacional de gas combustible, ANSI Z 223.1/ NFPA 54, código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o código de almacenamiento y manipulación del propano, B149.2. Los modelos de barbacoa a gas licuado están diseñados para su uso con un tanque de gas propano líquido estándar de 9 kg (20 lb.), no incluido con la barbacoa. Nunca conecte la barbacoa a gas a un tanque de gas licuado que exceda esta capacidad. Mantenga siempre las condiciones de funcionamiento, ¡no exceda el fuego!

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el tanque de gas a un proveedor de confianza. Un tanque de gas licuado relleno incorrectamente o en exceso puede resultar peligroso. Un relleno en exceso combinado con el calentamiento del tanque de gas licuado (un día de verano caluroso, el tanque se deja al sol, etc.) puede producir una fuga de gas licuado pues el aumento de temperatura hace expandir el gas. La fuga de gas del tanque es inflamable y puede explotar.
2. El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la extracción de vapor. El tanque de gas LP que se utilice debe tener un collar para proteger la válvula del tanque. No utilice un tanque de gas licuado si tiene alguna válvula dañada o presenta señales de abolladuras, boquetes, bultos, daño por fuego, corrosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles; puede resultar peligroso y un proveedor de propano líquido debe realizar una comprobación de inmediato.

Si ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del tanque, no intente encender el aparato. Apague cualquier llama. Desconéctelo de la fuente de suministro de combustible.

3. No conecte ni desconecte el tanque de gas mientras la unidad esté aún caliente o en uso. Cuando la barbacoa no esté en uso, asegúrese de que la perilla reguladora esté en posición OFF (apagado) y desconecte el tanque de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad con el tanque de gas conectado. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca del aparato.

¡IMPORTANTE! Siempre apague el artefacto y permita que se ejecute el ciclo de apagado. Desenchufe el artefacto solo luego de que el ciclo de apagado haya finalizado y antes de limpiarlo. No respetar esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.

4. El artefacto y los tanques de gas se deben guardar al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no dentro de inmuebles, garajes u otro tipo de áreas cerradas. Si el artefacto de cocina a gas de exterior no está en uso, se debe cerrar la llave de suministro de gas de los tanques. El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en el interior solo está permitido si el cilindro se desconecta y se retira del aparato de gas para cocinar al aire libre.
5. Compruebe siempre si hay fugas de gas cuando conecte y desconecte el regulador al tanque de gas, especialmente tras un período de almacenamiento prolongado (en invierno, por ejemplo). Compruebe todas las conexiones para ver si hay fugas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. Nunca use una llama para comprobar si hay fugas.
6. Esta barbacoa para exteriores no está prevista para su instalación en o dentro de vehículos o barcos recreativos.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una autocaravana, tienda de campaña, automóvil, barco o vivienda. Este aparato no está previsto para su uso como estufa y nunca debe utilizarse como tal.

7. No obstruya la circulación del aire de combustión y ventilación a este aparato. Mantenga limpios y sin residuos el tubo del quemador y las portillas. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad.
8. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del aparato de gas para cocinar en el exterior. Cambie el regulador de gas antes de usarlo si presenta señales de abrasión o desgaste excesivo. Utilice solo el mecanismo del regulador de gas que se suministra con esta barbacoa a gas. No utilice reguladores de otros fabricantes. Los reguladores de presión y los conjuntos de mangueras deben ser los especificados por el fabricante de artefactos de cocina a gas de exterior.

No utilice piedra de lava, trozos de madera, carbón, líquido de encendido, alcohol u otros productos químicos similares para encender por primera vez o para volver a encender. Mantenga ese tipo de sustancias y líquidos lejos del aparato cuando lo esté usando.

9. Utilice este aparato solo con gas licuado, que también se especifica en la etiqueta de clasificación de la unidad. No intente hacer funcionar la barbacoa con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas licuado a gas natural. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
10. La ubicación del tubo del quemador con respecto al agujero es fundamental para un funcionamiento seguro. Verifique que el agujero esté dentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del quemador no encaja en el agujero de la válvula, al encender el quemador se puede producir una explosión o un incendio.

11. El tanque de gas licuado (LP) debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones de tanques de gas licuado del Departamento de transporte (D.O.T.) estadounidense o la Norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y Comisión. El tanque de gas también debe contar con un dispositivo de prevención de sobrellenado incluido.
12. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre, que termine en una salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP y que sea compatible con un dispositivo de conexión del tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de descarga de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.
7. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.

8. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

El equipo eléctrico suministrado con el aparato a gas para cocinar en exteriores debe tener lo siguiente en las instrucciones:

- Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua o líquidos;
- Desenchufe de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. deje enfriar antes de colocar o retirar piezas;
- No haga funcionar ningún aparato a gas para cocinar en exteriores con un cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante para la reparación;
- No deje el cable colgando encima del borde de una mesa ni en contacto con superficies calientes;
- No utilice un aparato de gas para cocinar en el exterior para fines que no sean los previstos;
- Al realizar la conexión, conecte primero el enchufe al aparato a gas para cocinar en exteriores y después conecte el aparato a la toma;
- Utilice solamente un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (GFI) con este aparato a gas para cocinar en exteriores;
- Nunca retire el enchufe de conexión a tierra ni utilice un adaptador de 2 clavijas;
- Utilice solamente cables de extensión con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra, con una potencia nominal del equipo, y aprobados para uso en exteriores con una marca W-A.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

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

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

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

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

CREOSOTA

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

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

MONÓXIDO DE CARBONO

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

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

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

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad	58
Contenidos del paquete	63
Especificaciones	63
Conociendo su parrilla	64
Tabla de control	66
Configuración	67
Funcionamiento del asador de pellets de madera	67
<ul style="list-style-type: none"> · Ajuste de la temperatura · Uso de las sondas para carne · Cebado de barrena · Primer uso (quemado) · Uso regular · Cocinar y ahumar en caliente · Ahumado a baja temperaturas · Cerrar · Más funciones 	
Conexión a una fuente de gas	73
<ul style="list-style-type: none"> · Requisitos de tanque de gas · Instalación de un tanque de gas · Comprobación de fugas · Desconexión de tanque de gas 	
Funcionamiento de plancha de gas	75
<ul style="list-style-type: none"> · Primer uso (Limpieza de la plancha) · Procedimiento de encendido · Procedimiento de encendido manual 	
Cuidado y mantenimiento	77
Solución de problemas	80
Garantía	84
<ul style="list-style-type: none"> · Términos y condiciones · Registre su parrilla · Atención al cliente 	

CONTENIDOS DEL PAQUETE

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

ESPECIFICACIONES

MODELO	PB1020NX
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
CALIFICACIÓN ENERGÉTICA	26,000 BTU
POTENCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA, GAS PROPANO
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	8.5 KG / 18.7 LIBRAS
RANGO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	1,825 X 775 X 1,192 MM / 71.8 X 30.5 X 46.9 PULGADAS
PESO	89.6 KG / 197.5 LIBRAS

USA

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

CANADA

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

NETHERLANDS

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

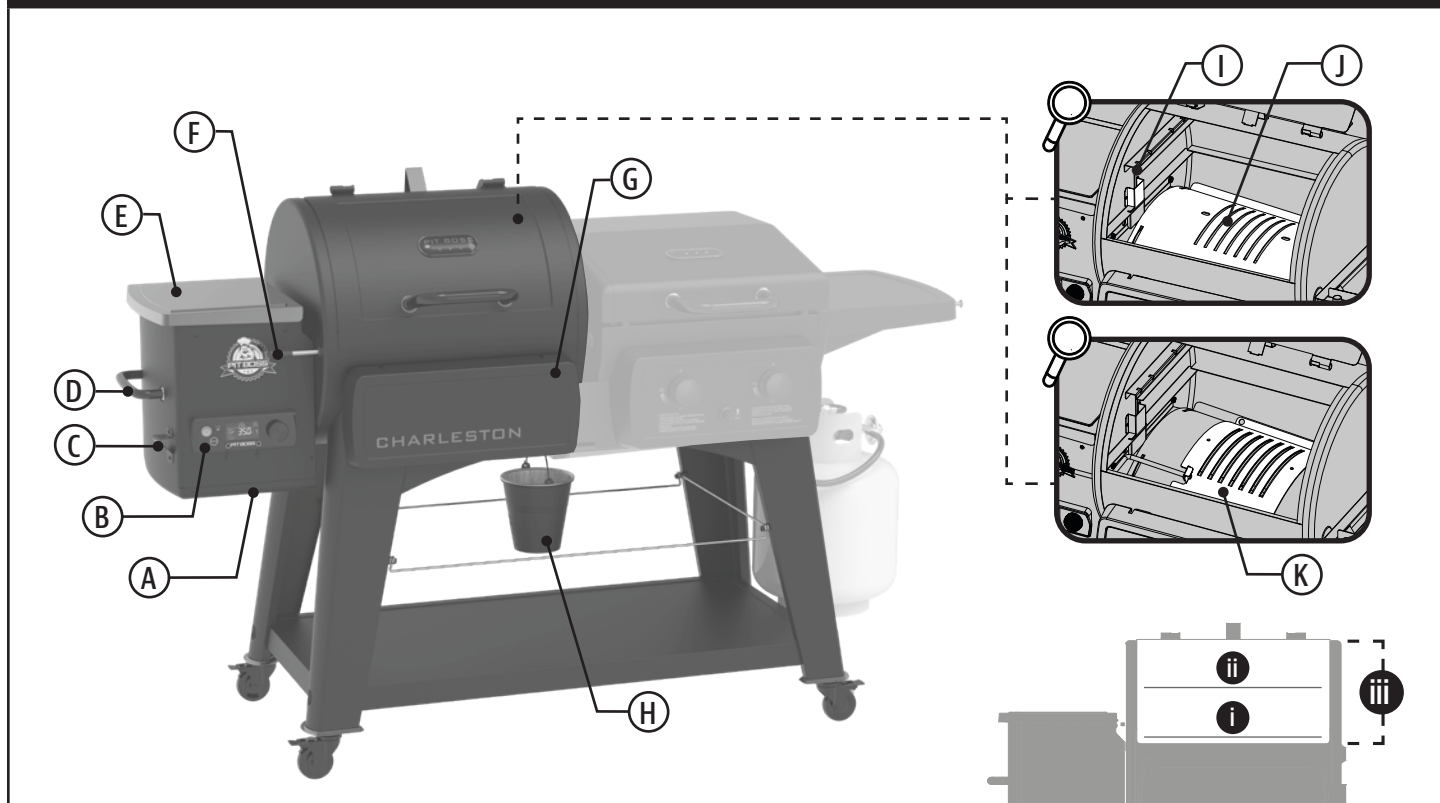


©2023 DANSONS US, LLC.



ESPAÑOL

CONOCIENDO SU PARRILLA



A Panel de acceso

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

B Tabla de control

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

C Abrebotellas

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

D Asa de la tolva

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

E Tolva

Una tolva más grande para durar una sesión completa de fumar. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega.

F Barra de ajuste Flame Broiler™

Ajuste la placa deslizante del asador de llama de forma segura y sencilla moviendo la barra hacia la izquierda o hacia la derecha.

G Estante lateral

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

H Cubo de grasa de fácil acceso

Captura la grasa de cocción de la parrilla para mantener un área de cocción limpia. Suba y baje el estante según sea necesario.

I Sonda de parrilla (sensor)

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

J Plato principal Flame Broiler™

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

K Placa deslizante Flame Broiler™

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

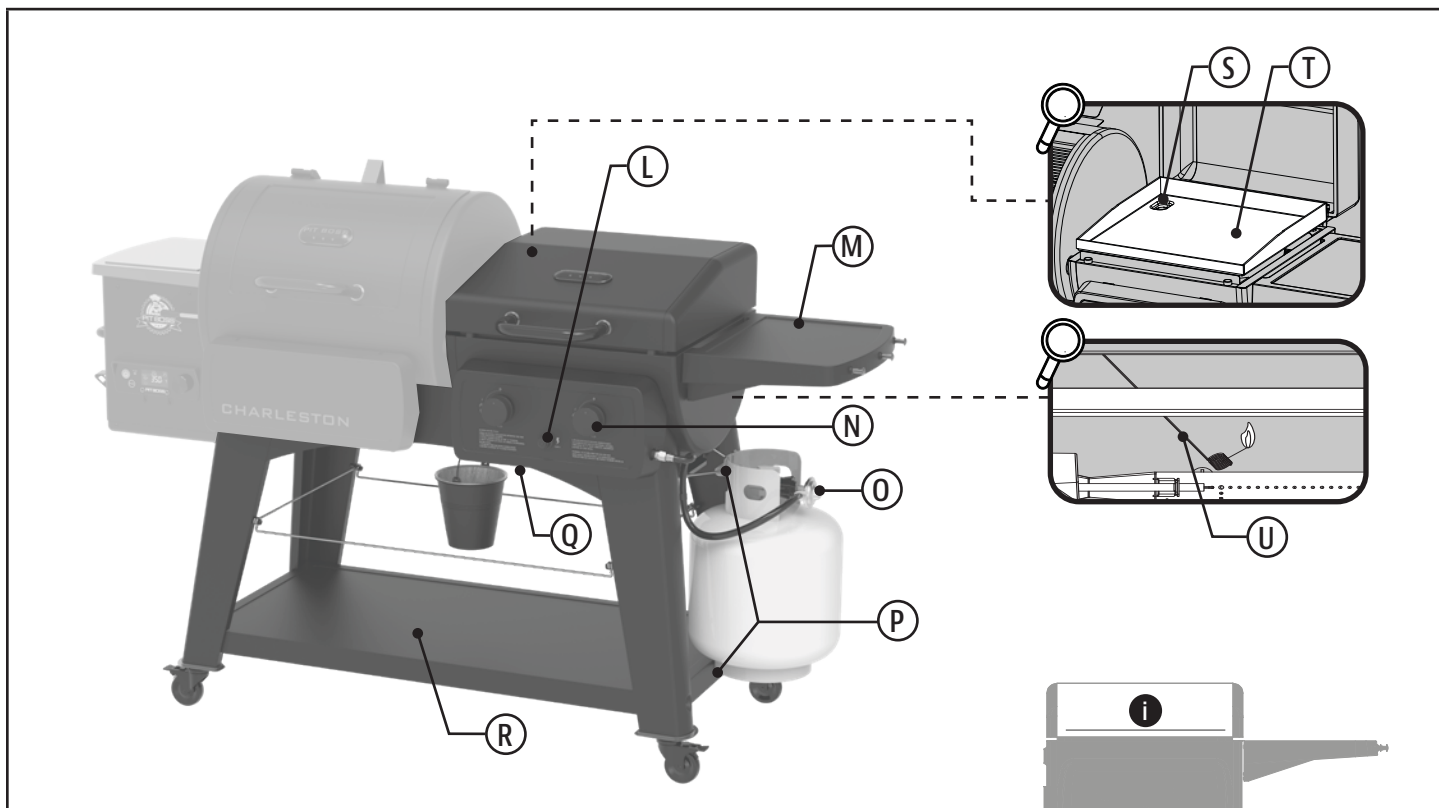


ZONA DE COCINA

i 2,804 CM² / 434.7 PU²

ii 1,633 CM² / 253.1 PU²

iii 4,437 CM² / 687.8 PU²



L Encendedor

Presione el botón de encendido para encender los quemadores del gas que sale de la válvula.

M Estante lateral

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

N Botones del quemador

Controle el flujo de gas para calentar la superficie de la plancha de cocción. Una vez encendido, gire las perillas del quemador para establecer la intensidad de calor.

O Válvula reguladora

Conecte el regulador de presión de la plancha al tanque de gas (fuente de combustible) para su uso. El regulador controla la presión del flujo de gas.

P Soportes para tanques de gasolina

Coloque el soporte superior en el cuello del tanque de gas. Apoye la base del tanque de gas en el soporte inferior para estabilizarlo.

Q Bandeja de grasa

La bandeja para grasa canaliza los jugos de cocción y la grasa de la plancha hacia la cubeta para grasa. La bandeja deslizante se puede extraer desde el lado derecho del asador para su limpieza.

R Carro inferior abierto

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

S Drenaje de la plancha

Este sencillo canal para la grasa permite drenar rápidamente los jugos de cocción y la grasa de la superficie de cocción hacia la bandeja para grasa.

T Plancha de cocción

La superficie metálica plana y lisa se calienta directamente desde abajo mediante los dos quemadores de gas. Similar a una gran sartén, la plancha es ideal para la retención de calor y para una buena calidad de cocción. Use utensilios no metálicos para evitar rayones y oxidación de la superficie. Manténgala permanentemente engrasada con aceite.

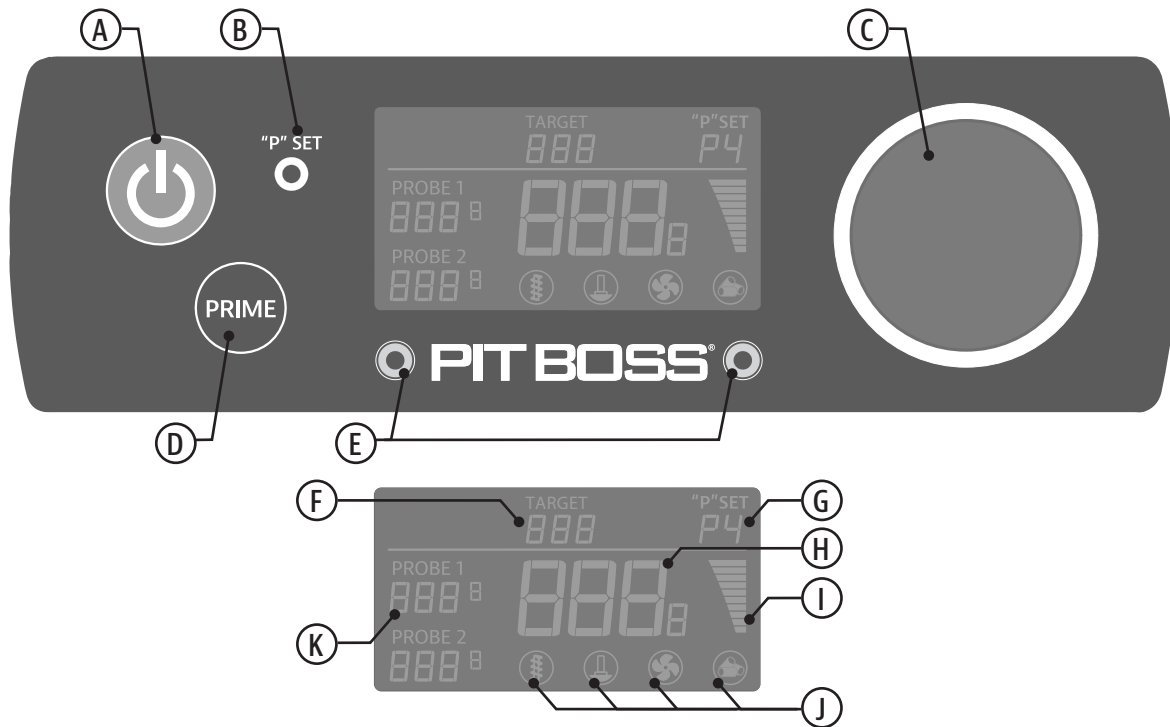
U Varilla de iluminación

Coloque un cerillo en el dispositivo de alambre para encender manualmente los quemadores de gas ubicados debajo de la plancha.

ZONA DE COCINA

i 2,143 CM² / 332.2 PU²

TABLA DE CONTROL



A Botón de encendido

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

B Botón de configuración "P"

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

C Perilla del controlador

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

D Botón de cebado

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

E Puertos de conexión de la sonda para carne

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

F Temperatura OBJETIVO

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

G Ciclo de configuración "P"

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

H Temperatura REAL

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

I Medidor de intensidad de fuego

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

J Iconos de operación

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

K Lecturas de sonda de carne

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



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#1201

CONFIGURACIÓN

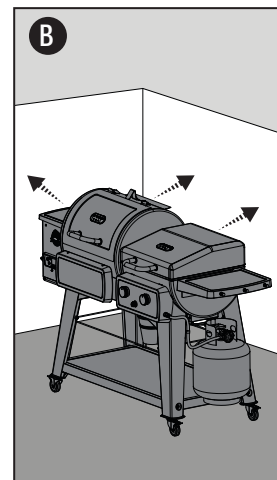
1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible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

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

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

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

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

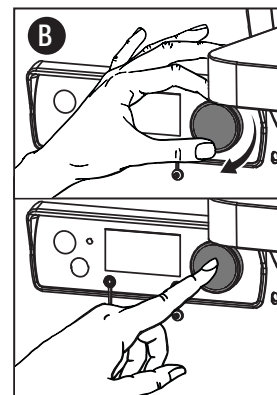
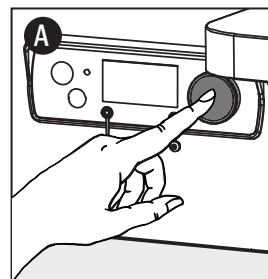


FUNCIONAMIENTO DEL ASADOR DE PELLETS DE MADERA

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

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



USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

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

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

CEBADO DE BARRENA

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

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

PRIMER USO (QUEMADO)

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

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

USO REGULAR

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

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

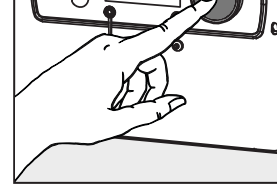
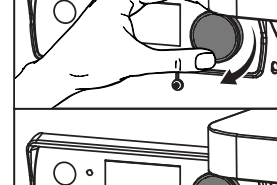
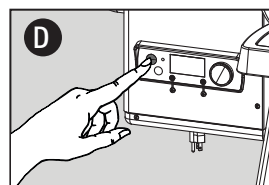
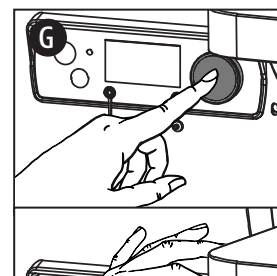
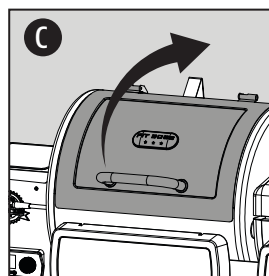
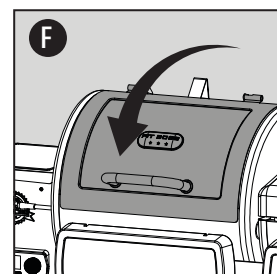
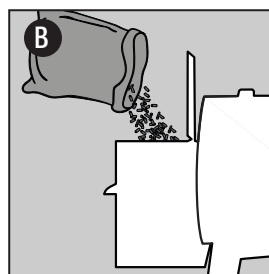
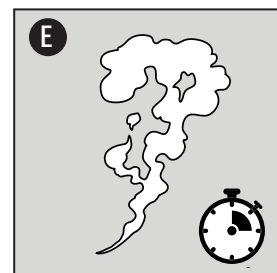
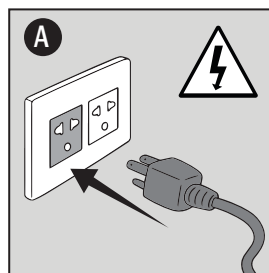
Siga estos pasos para el uso regular de su parrilla:

1. Confirme que la tolva esté cebada. Si no, cebe la tolva.
2. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales. **(B)**
4. Abra la tapa de la parrilla. **(C)**
5. Presione el botón de encendido para encender la unidad **(D)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:

- El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero.

La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de puesta en marcha.

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



PREAJUSTES Y AHUMADO EN CALIENTE

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

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

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



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

AHUMADO A BAJA TEMPERATURAS


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

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

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

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

FRECUENCIA DE CICLO DEL SINFÍN (SEGUNDOS)

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

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

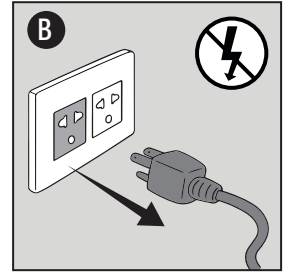
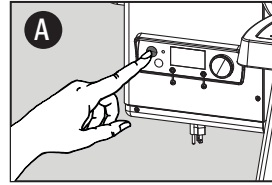
Nota: Vigile de cerca su brasero, ya que si eleva el ajuste P demasiado alto o demasiado rápido, el fuego puede extinguirse por completo.

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

CERRAR

Siga estos pasos para apagar su parrilla de manera segura:

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



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

MÁS FUNCIONES

Unidades de temperatura de conmutación

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

Consejos para la sonda de carne

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

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

Prime para una recuperación rápida

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

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



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001

CONSULTA LA TIENDA

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



CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La plancha ha sido probada y diseñada solo para su uso con gas propano líquido. El regulador suministrado está preparado para una columna de agua (CA) de 27,94 cm (11 pulgadas) y solo está previsto para su uso con gas licuado. El regulador y la manguera suministrados de fábrica deben usarse con un tanque de gas licuado de 9 kg (20 lbs). **Póngase en contacto con su proveedor de gas si desea un regulador especial de gas a granel que alimente otros aparatos.**

PRECAUCIÓN: es importante inspeccione la manguera de la línea de gas en toda su longitud. Si la abrasión o el desgaste excesivo son evidentes, o bien la manguera presenta algún corte, esta debe sustituirse antes de usar el aparato.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

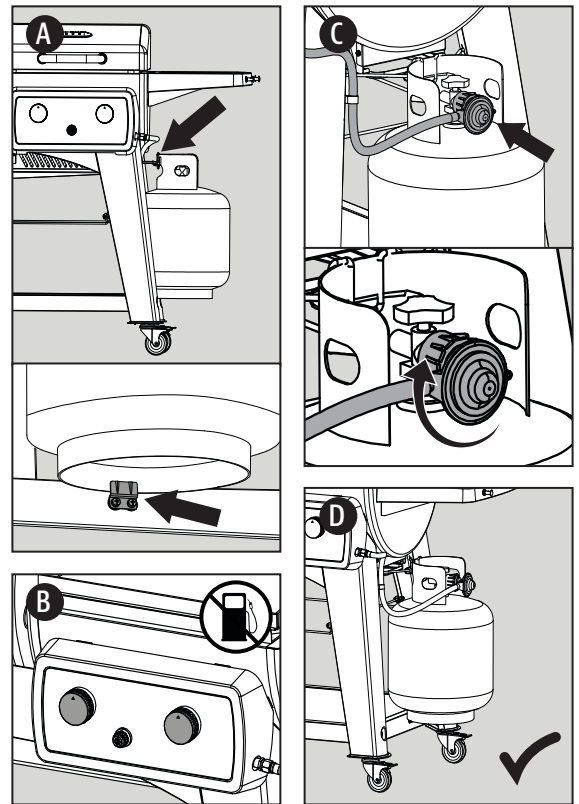
1. Asegúrese de que la válvula de gas del tanque de gas esté cerrada.
2. En un costado de la unidad, coloque un tanque de gas de 9 kg (20 lbs) con el soporte de sujeción. Coloque el retenedor de cables en el cuello del tanque de gas y coloque el aro base del tanque de gas sobre la horquilla para el tanque de gas para asegurar que quede en una posición estable. **(A)**

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el tanque de gas esté completamente en posición vertical, ya que no es seguro utilizar el asador si el tanque de gas no está nivelado e instalado adecuadamente en la unidad.

3. Asegúrese de que las Perillas de Control de la plancha estén completamente cerradas, para esto, gírelas hacia la posición "O" (CERRADO). **(B)**
4. Retire las tapas protectoras del extremo del regulador de gas y de la salida superior del tanque de gas.

NOTA: Guarde las tapas para usarlas cuando necesite cambiar el tanque de gas, así evitará daños u obstrucciones en el extremo del regulador de gas.

5. Inserte el extremo del regulador de gas en la salida superior roscada del tanque de gas. Gire la tuerca de acoplamiento rápido en sentido horario hasta que quede firme. Ajuste solo con la mano. **(C)**
6. Finalizó la instalación del tanque de gas. **(D)**



La barbacoa de exteriores, una vez instalada, debe tener una conexión eléctrica a tierra de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código de electricidad nacional ANSI/NFPA 70 o el Código de electricidad canadiense, CSA C22.1.

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.
4. Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o taponos pueden dar lugar a fugas de propano.
5. El tanque de gas utilizado debe contar con un cuello de protección para la válvula de salida del tanque de gas.
6. Mantenga siempre el tanque de gas con una orientación de 90 grados (vertical) para permitir la eliminación de vapor.

COMPROBACIÓN DE FUGAS

Para determinar la integridad del precinto se utiliza una prueba de fugas. Antes de usar la barbacoa a gas, haga una prueba de fugas en la conexión entre el regulador y el tanque de gas para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o incluso la muerte por incendio o explosión. La prueba de fugas debe realizarse como mínimo una vez por temporada, así como:

- antes de encender la barbacoa por primera vez,
- cada vez que se cambie el tanque de gas,
- después de viajar, especialmente en vías rugosas o pedregosas,
- tras un período prolongado de almacenamiento o sin usar.

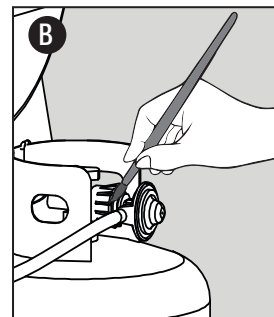
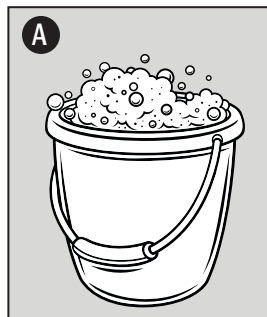
CÓMO REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS

1. Coloque la plancha en una zona bien ventilada. Asegúrese de que la barbacoa esté fría al tacto y que no esté en uso. Compruebe si la válvula del regulador está en posición OFF (apagado) y si el tanque de gas está conectado perfectamente al regulador.

IMPORTANTE: asegúrese de que no haya llamas ni ahumadores cerca.

2. En un cuenco, mezcle una solución de una parte de agua con una parte de detergente líquido. La solución formará burbujas ya que será concentrada. **(A)**
3. Utilice un pincel de brocha gorda para aplicar la solución en el precinto entre el regulador y el tanque de gas **(B)**. Inspeccione visualmente para identificar la formación de burbujas procedentes de algún defecto o rotura del precinto.
4. Si aparece alguna fuga, repita el procedimiento de instalación del tanque de gas pero sin apretar demasiado. Apriete solo manualmente. Repita la prueba de fugas tras la reinstalación para asegurarse de que el precinto es seguro.

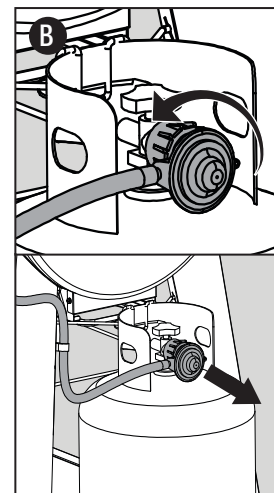
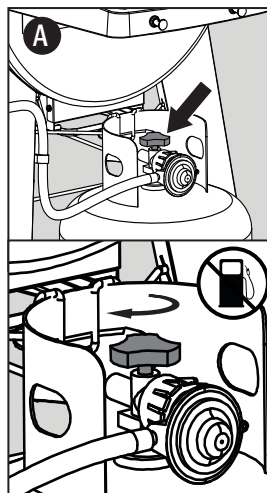
IMPORTANTE: No utilice la plancha de gas si detecta una fuga de gas que no se puede corregir con el procedimientos de prueba de fugas. Póngase en contacto con los bomberos locales o con el servicio de Atención al cliente para buscar medidas alternativas de pruebas y adoptar una medida de precaución adecuada.



DESCONEXIÓN DE TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula del tanque de gas esté completamente cerrada. **(A)**
2. Gire la tuerca de acoplamiento rápido en sentido antihorario (a mano) para desconectar el regulador de gas de la salida superior del tanque de gas **(B)**. Reemplace las tapas protectoras del extremo del regulador de gas y de la salida superior del tanque de gas.
3. El tanque de gas ahora está desconectado.

ADVERTENCIA: Es importante siempre desconectar y guardar el tanque de gas al aire libre, incluso si la unidad está separada para su almacenamiento o traslado. No transporte la plancha con el tanque de gas conectado. El tanque de gas se puede desconectar y causar una fuga de gas, lo que puede resultar en una explosión, un incendio o daños corporales graves.



FUNCIONAMIENTO DE PLANCHA DE GAS

PRIMER USO (LIMPIEZA DE LA PLANCHA)

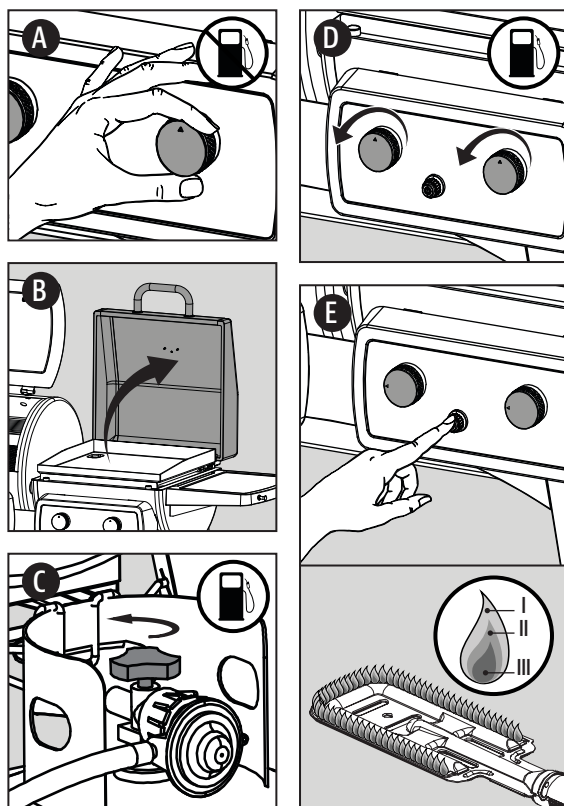
Una vez que se haya conectado el tanque de gas y antes de cocinar en el asador por primera vez, es importante limpiar la superficie y los bordes de la placa calentadora con agua tibia y jabón. Enjuague cuidadosamente con agua limpia. Esto eliminará olores y elementos extraños, lo que evitará que contaminen su comida.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

La temperatura de cocción se verá afectada por los siguientes aspectos: la temperatura ambiente del exterior, la fuerza y dirección del viento, la apertura de la tapa de la plancha y la cantidad de comida cocinándose en la plancha (amontonamiento).

Siga estos pasos para un uso adecuado de la plancha:

1. Confirme que el tanque de gas esté correctamente conectado, que la válvula esté cerrada y que no haya fugas. De lo contrario, haga un control de fugas.
2. Coloque las Perillas de Control de la plancha en la posición "O". **(A)**
3. Abra la tapa de la plancha. **(B)**
4. Abra la válvula del tanque de gas para permitir el flujo de gas. **(C)**
5. Presione y gire la Perilla de Control en sentido antihorario hacia la "🔥 (posición de encendido)". **(D)**
6. Presione el botón de encendido hasta que enciendan los quemadores. Una vez encendido, examine la llama del quemador. La llama debe ser ligeramente amarilla en las puntas (I), debajo de las puntas debe ser celeste (II) y hacia la base debe ser azul (III). **(E)**
 - Si no enciende en 5 segundos, gire las Perillas de Control hacia la posición "O", espere 5 minutos para permitir que se disipe el gas acumulado y repita las instrucciones de Encendido.
 - Si el encendedor continúa fallando, siga las instrucciones del Procedimiento de encendido manual o de solución de problemas.
7. Una vez encendidos los quemadores, permita que se precaliente la plancha y luego añada la comida.



IMPORTANTE: Si los quemadores se apagan con el artefacto en funcionamiento, gire la Perilla de Control hacia la posición "O", espere 5 minutos para permitir que se disipe el gas acumulado y repita las instrucciones de Encendido.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

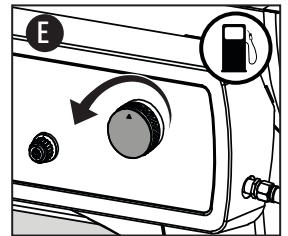
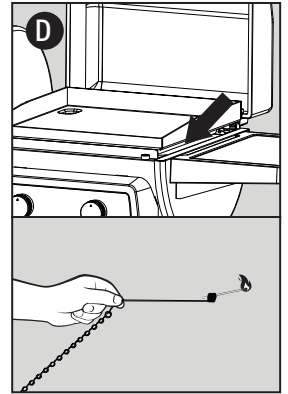
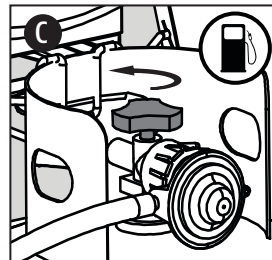
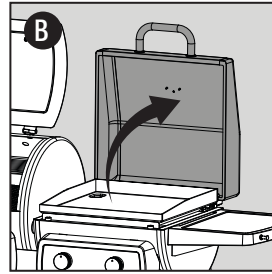
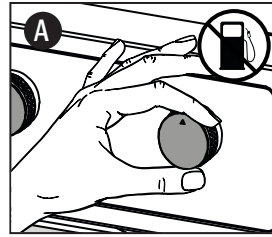
Es posible que el botón de encendido no encienda los quemadores. En este caso, el primer paso debería ser reemplazar la pila AA. Retire la cubierta del botón de encendido, quite la pila vieja, inserte una nueva e intente encender el asador.

Si la pila está corroída o si el encendedor sigue sin hacer chispa luego del reemplazo, siga estos pasos para encender manualmente los quemadores y seguir utilizando la plancha:

1. Confirme que el tanque de gas esté correctamente conectado, que la válvula esté cerrada y que no haya fugas. De lo contrario, haga un control de fugas.
2. Coloque la Perilla de Control de la unidad en la posición "O". **(A)**
3. Abra la tapa de la plancha. **(B)**
4. Abra la válvula del tanque de gas para permitir el flujo de gas. **(C)**
5. Rápidamente y con cuidado, utilice un cerillo encendido sujetado con una varilla para encender el quemador. Acceda a los quemadores desde abajo de la superficie de la plancha. Coloque el cerillo encendido cerca del costado del quemador **(D)**. **No intente encender otra área del quemador. Esto puede provocarle lesiones.**

NOTA: No utilice alcohol, líquido inflamable o kerosene para encender o reavivar el fuego del asador.

6. Con cuidado, empuje y gire la Perilla de Control en sentido anti-horario hasta el "🔥" para encender un quemador **(E)**. Una vez encendido el quemador, examine la llama. Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén encendidos y de que el color de la llama sea el correcto.
 - Si no enciende en 5 segundos, gire la Perilla de Control hacia la posición "O", espere 5 minutos para permitir que se disipe el gas acumulado y repita las instrucciones de Encendido manual. **Cada quemador se enciende de forma independiente: repita los mismos pasos para el otro quemador.**
7. Una vez encendidos los quemadores, permita que se precaliente la plancha y luego añada la comida.



ADVERTENCIA: No se incline sobre la plancha mientras enciende los quemadores de gas. Mantenga el rostro y el cuerpo a una distancia segura (por lo menos 914 mm/36 pu.) de la superficie de cocción cuando encienda los quemadores con un cerillo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le brindarán muchos años de servicio exquisito con un mínimo trabajo de limpieza. Siga estos consejos para mantener el asador:

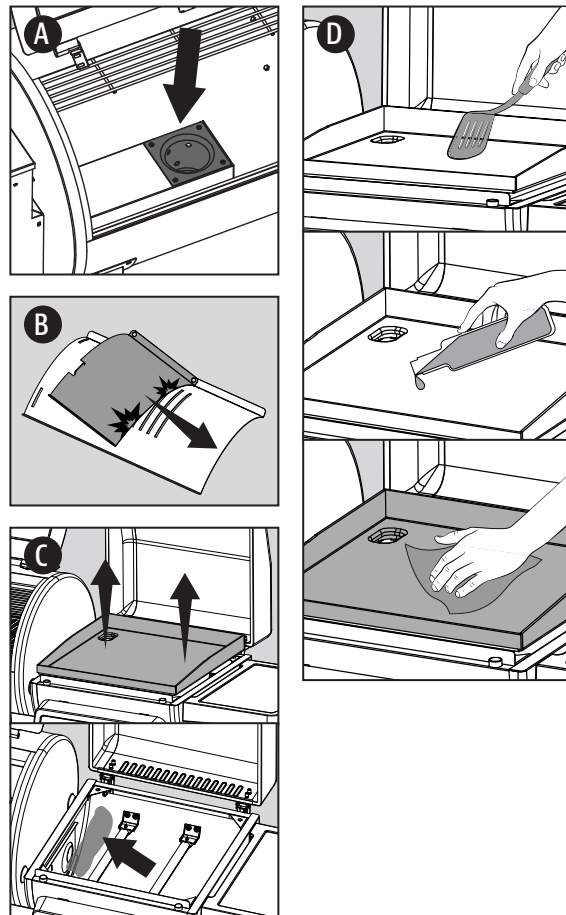
Interior de la barbacoa

- Limpia tu brasero después de cada pocos usos. Esto garantizará el encendido adecuado y evitará una acumulación persistente de residuos o ceniza. **(A)**
- Con un cepillo para limpiar parrillas, elimine los restos de comida de las rejillas para cocinar. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes de un uso anterior.
- Los incendios de grasa se generan debido a la excesiva caída de residuos y a la grasa acumulada en los componentes de cocción de cada cámara asadora.

- Asador de pellets de madera: Utilice la placa deslizante del asador a llama para raspar la placa principal del asador a llama y viceversa **(B)**. Retire los residuos del interior del barril con una aspiradora para materiales secos y líquidos.

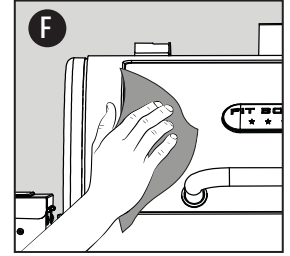
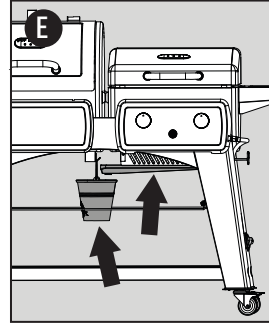
IMPORTANTE: Debido a la alta temperatura, no cubra los componentes del asador a llama con papel aluminio.

- Plancha de cocción a gas: Use una espátula o raspador para eliminar los restos de comida y grasa de la superficie de cocción de la plancha después de usarla o entre un uso y otro. Con cuidado, levante las cuatro esquinas de la plancha (placa calentadora) para retirarla del carrito del asador, dejando al descubierto los quemadores del interior del barril **(C)**. Es importante limpiar el fondo del barril para asegurarse de que el canal que conduce la grasa hacia la bandeja para grasa permanezca despejado y sin obstrucciones. **Para una limpieza profunda, utilice el desengrasante y limpiador Pit Boss® Cleaner & Degreaser en el interior y el exterior del asador.**
- La plancha (placa calentadora) viene engrasada de fábrica, pero es importante limpiarla y engrasarla después de cada uso para evitar la oxidación, extender la vida útil de la plancha y lograr una superficie de cocción antiadherente. El engrasado de la plancha es un proceso constante que debe repetirse a lo largo de la vida útil de la plancha para asegurar una mejor cocción y experiencia de uso.
 - Limpie la plancha después de cada uso con una espátula o raspador para eliminar restos de comida y residuos de la superficie de cocción. Aplique una generosa capa de aceite de cocina sobre la superficie de cocción y espárzala con una servilleta de papel plegada o un trapo limpio. Los aceites vegetales, de oliva, de maní, de coco y de sésamo son aptos para engrasar la plancha. Deje que la superficie de la plancha se enfríe en un lugar fresco y seco. **(D)**



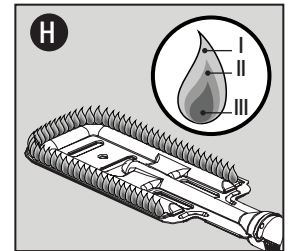
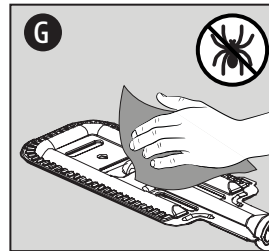
Exterior de la barbacoa

- Revise regularmente la cubeta para grasa (asador de pellets de madera) y la bandeja para grasa (plancha de cocción a gas) y límpielas según sea necesario. Tenga en cuenta el tipo de carne que está cocinando, ya que algunas desprenden más líquido que otras. **(E)**
- Limpie la barbacoa después de cada uso. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa **(F)**. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en las superficies externas de la barbacoa. Ninguna de las superficies pintadas están cubiertas por la garantía, sino que forman parte del mantenimiento y conservación general. En el caso de rasguños de pintura, desgaste o desconchado del acabado, todas las superficies pintadas pueden retocarse con la pintura BBQ para altas temperaturas.
- Un cubierta es la mejor protección contra los agentes contaminantes climáticos y exteriores. Cuando la unidad no se use o se almacene durante períodos prolongados, guárdela bajo techo en un garaje o cobertizo.



Componentes del quemador

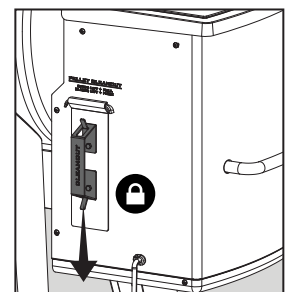
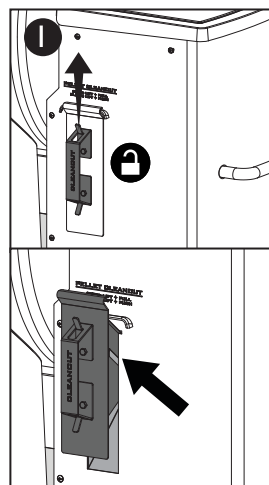
- Limpie el quemador siempre que detecte una gran acumulación de impurezas, asegúrese de que no hay signos de obstrucción (desechos, insectos) en el tubo del quemador o en los orificios del mismo **(G)**. Después de largos períodos de almacenamiento, las arañas o pequeños insectos pueden construir nidos, telarañas y poner huevos en el tubo del quemador, lo que obstruye el flujo de gas hacia el mismo. Un tubo obstruido puede provocar que se queme la unidad. Si va a guardar la barbacoa o antes de un período prolongado sin usarla, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que los insectos entren en los agujeros del quemador.
- El quemador se ha preestablecido para un rendimiento óptimo de la llama. La combinación óptima de aire y gas debería resultar en una llama ligeramente amarilla en las puntas (I), celeste debajo de las puntas (II) y azul hacia la base (III) **(H)**. Si las llamas son excesivamente amarillas, anaranjadas o irregulares, limpie los depósitos de aceite y de alimentos de la superficie del quemador y de las aberturas del quemador para aumentar el flujo de aire.



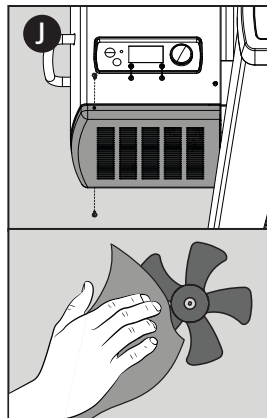
Conjunto de tolva

- La tolva incluye una función de limpieza de gránulos para facilitar la limpieza y la capacidad de cambiar los sabores de combustible de gránulos de madera. Para vaciar, ubique la puerta de limpieza de pellets y la manija de la puerta en la parte posterior de la tolva. Levante la manija de la puerta para desbloquear. Coloque un balde limpio y vacío debajo de la puerta de limpieza y tire de la manija de la puerta para abrir la placa de acceso al conducto de caída, permitiendo que se vacíen los gránulos de la tolva. Una vez vacío, levante la manija de la puerta nuevamente para desbloquear. Empuje la placa de acceso del conducto de caída nuevamente a su lugar. Empuje la manija de la puerta hacia abajo para cerrarla. **(I)**

NOTA: Use un cepillo de mango largo o una aspiradora de taller para eliminar el exceso de gránulos, aserrín y desechos para una limpieza completa a través de la rejilla de la tolva.

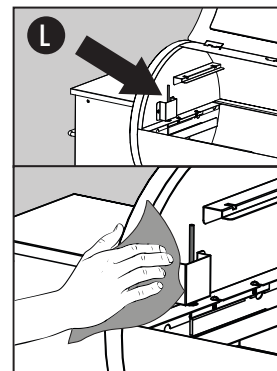


- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los gránulos del alimentador de espiral. Para ello solo tiene que hacer funcionar la barbacoa, con la tolva vacía, hasta que hayan salido todos los gránulos del tubo del alimentador de espiral.
- Revise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



Sondas

- Limpie la sonda de carne después de cada uso. Una sonda de carne que no se use debe enrollarse en un rollo grande y holgado. Las arrugas o los pliegues en los cables de la sonda pueden producir daños. No la introduzca en el lavavajillas ni la sumerja en agua. El daño que el agua puede producir en los cables internos dará lugar a un cortocircuito de la sonda de carne y lecturas erróneas. **(K)**
- Compruebe y limpie toda la grasa y los residuos de la sonda de la barbacoa, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la barbacoa, en la pared lateral izquierda. **(L)**
- Si la sonda está averiada, hay que reemplazarla.



HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

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



Toma una instantánea de este gráfico para referencia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

PARRILLA DE PELLETS DE MADERA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Extraiga el panel de acceso a la tolva. Empuje hacia dentro las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control y tire cuidadosamente del controlador situado dentro de la tolva para soltarlo. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
El fuego en el brasero no se enciende	El alimentador de espiral no se ceba	Antes de usar la unidad por primera vez o siempre que la tolva esté completamente vacía, debe cebarse el alimentador de espiral para que los granúlos el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los granúlos lleguen a la chimenea. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Encendedor defectuoso	El encendedor necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente a través del brasero	Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor de la barrena para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo de la barrena. Una vez que haya realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	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 granúlos de madera dura es mala o la longitud de los granúlos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los granúlos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda grill (sensor)	Compruebe el estado de la sonda de parrilla (sensor). Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
La temperatura de la parrilla a baja temperatura todavía está demasiado caliente	El ajuste "P" es demasiado bajo	Presione el botón SET "P" y aumente la configuración "P".
La temperatura real no se ajustará	Sonda de parrilla sucia	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
La parrilla produce humo excesivo o descolorido, la comida está descolorida por el humo	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Calidad de pellets de madera dura	Retire los granúlos de madera dura húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar. Reemplazar con pellets de madera dura seca.
	El brasero está bloqueado	Olla transparente para pellets de madera dura húmedos. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté limpio, funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción Acumulación de grasa en los componentes de cocina	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. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
Código de error "ErH"	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible.	Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad y deje que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme el posicionamiento de todos los componentes. Una vez enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error "ErP"	Mala conexión en el puerto de conexión Sonda de carne dañada	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. La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
Código de error "ErL"	La parrilla no puede realizar el ciclo de inicio. La parrilla no se mantiene encendida	Verifique el posicionamiento correcto de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Verifique la sonda de la parrilla (sensor) para confirmar si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Compruebe 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 Sonda de carne dañada Tablero de control defectuoso	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio. Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio. Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
Código de error "Err" con el icono de sistema de ignición parpadeando	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encienda la unidad e inspeccione el sistema de alimentación por barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en el brasero. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la motor de la barrena al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
Código de error "Err" con el icono del encendedor parpadeando	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión Fallo del encendedor	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encienda la unidad e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor esté alineado con el orificio del brasero y ábralo para encender los gránulos. Desconecte y vuelva a conectar los conectores del encendedor al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto. El encendedor necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Código de error "Err" con el icono del ventilador parpadeando	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta.	Compruebe ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire el panel de acceso (consulte el diagrama de cableado eléctrico para ver el diagrama) y verifique que los cables del ventilador no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectores del ventilador al tablero de control. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si las aspas del ventilador están sucias.
Código de error "Err" con el icono de combustible parpadeando	Falta de combustible, mala calidad del combustible, la parrilla no permanece encendida.	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

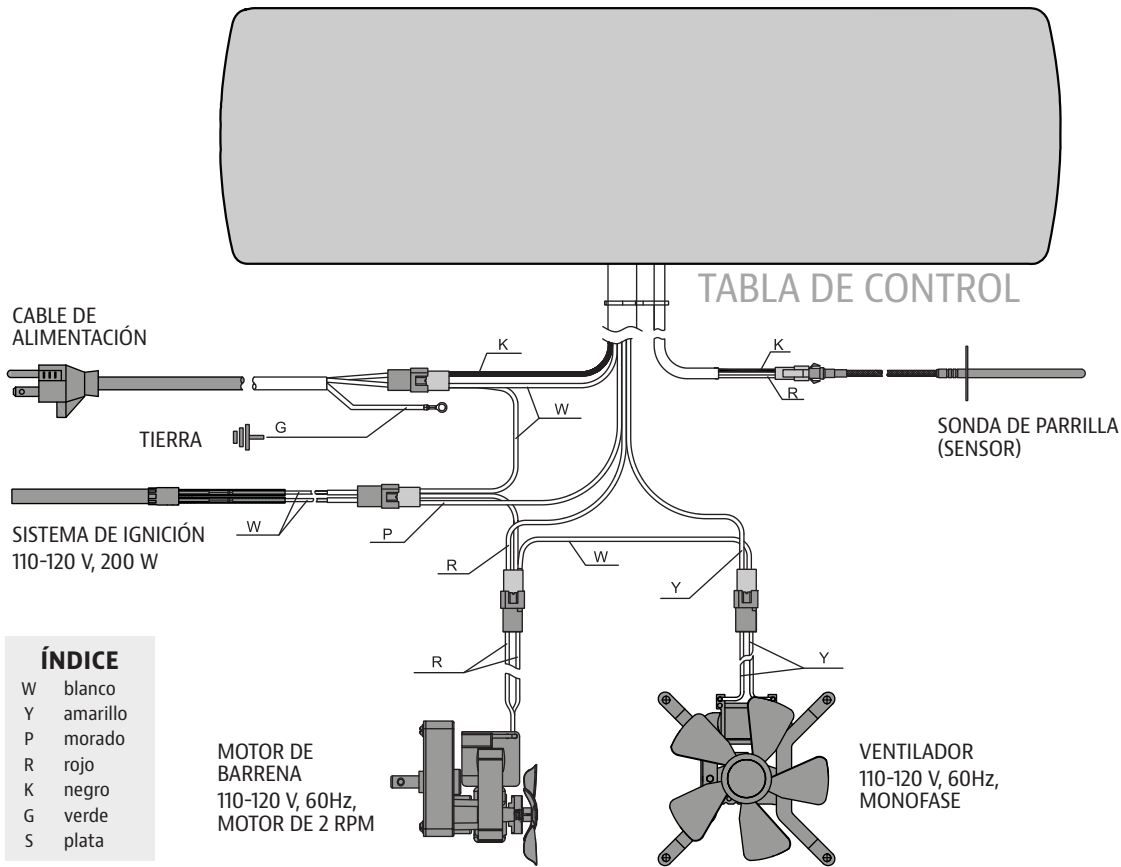
PLANCHA DE GAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	Falla en el encendedor	Confirme visualmente que funcione el encendedor presionando el botón de encendido y observando si hace chispa en el extremo del encendedor. Si no hace chispa, ajuste la distancia entre el la punta del encendedor (electrodo) y el quemador a 4.5 mm (3/16 in). Comuníquese con Atención al Cliente para recibir asistencia o solicitar un repuesto.
	Los conductos u orificios del quemador están obstruidos, el quemador está sucio	Confirme visualmente que los conductos y orificios del quemador no estén obstruidos. Si están obstruidos, siga las instrucciones de limpieza de Cuidado y mantenimiento.
	No hay suministro de gas	Revise el tanque de gas y las mangueras para verificar si hay algún problema. Revise la válvula de regulación. Revise las conexiones en busca de fugas. Asegúrese de que la válvula de gas esté abierta y verifique que el nivel de combustible de gas sea suficiente. Si el tanque de gas está vacío, siga las instrucciones para reemplazarlo por uno nuevo. Si todo parece normal, revise si hay una fuga de gas en las mangueras (haga una prueba de fugas).
El asador no alcanza ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente	Ajuste las compuertas de ventilación para aumentar la ventilación y reforzar el flujo de aire. Verifique que haya un adecuado flujo de aire debajo del quemador y confirme visualmente que los conductos y orificios del quemador no estén obstruidos. Si están obstruidos, siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
	Suministro de gas mínimo o nulo	Revise el tanque de gas y las mangueras para verificar si hay algún problema. Revise la válvula de regulación. Revise las conexiones en busca de fugas. Asegúrese de que la válvula de gas esté abierta y verifique que el nivel de combustible de gas sea suficiente. Si el tanque de gas está vacío, siga las instrucciones para reemplazarlo por uno nuevo. Si todo parece normal, revise si hay una fuga de gas en las mangueras (haga una prueba de fugas).
El quemador se apaga	Ráfagas o vientos fuertes	Aparte el asador de la corriente de viento o aumente la altura de la llama incrementando el flujo de gas del quemador.
	No hay suministro de gas	Revise el tanque de gas y las mangueras para verificar si hay algún problema. Revise la válvula de regulación. Revise las conexiones en busca de fugas. Asegúrese de que la válvula de gas esté abierta y verifique que el nivel de combustible de gas sea suficiente. Si el tanque de gas está vacío, siga las instrucciones para reemplazarlo por uno nuevo. Si todo parece normal, revise si hay una fuga de gas en las mangueras (haga una prueba de fugas).
Fuego por grasa/ llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe a cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de los 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	El quemador acumuló residuos, el quemador está sucio	Confirme visualmente que los conductos y orificios del quemador no estén obstruidos. Si están obstruidos, siga las instrucciones de limpieza de Cuidado y mantenimiento.
	Agua arrojada sobre llamas de gas	Nunca intente apagar un incendio de grasa con agua, ya que esto puede causar que la grasa encendida salpique propagando el fuego y causando posibles lesiones. En cambio, intente verter bicarbonato de sodio para extinguir un incendio de grasa. Utilice un extintor de fuego solo como último recurso.
La llama del quemador es amarilla o naranja	Los conductos u orificios del quemador están obstruidos, el quemador está sucio	Confirme visualmente que los conductos y orificios del quemador no estén obstruidos. Si están obstruidos, siga las instrucciones de limpieza de Cuidado y mantenimiento.
	El recipiente para la grasa está lleno, se derrama	La bandeja para grasa está repleta y causa derrames sobre los quemadores. Con cuidado, retire la bandeja para grasa, vacíela y vuelva a instalarla. Siga las instrucciones de limpieza de Cuidado y mantenimiento.
Fuga de gas	Instalación incorrecta	Gire la perilla del regulador a la posición OFF (apagado) y asegúrese de que sale hacia fuera. Retire el tanque de gas. Vuelva a colocarlo y apriételo. Realice una prueba de fugas para asegurarse de que está correctamente sellado. Sustituya el tanque de gas si está dañado.
	Fallo del sellado	El tanque de gas está corroído, oxidado o se ha manejado incorrectamente. Sustituya el tanque de gas.
	Fallo del regulador	Es necesario sustituir el regulador. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar el recambio.

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 $\pm 5-10$ por ciento.



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001

ESPAÑOL



PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Los asadores Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricados en Danson, tienen una garantía de 5 años que cubre defectos y mano de obra para todas las partes, una garantía de 5 años para los componentes eléctricos y una garantía de 2 años para los componentes del equipo de gas de este producto. Danson garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.

Esta garantía no se aplica:

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

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

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

REGISTRE SU PARRILLA

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

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

MODELO	PB1020NX
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text"/>
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



ATENCIÓN AL CLIENTE

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



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APLICACIÓN



