



11138

# PIT BOSS®



## PB500CP

110-120V

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM



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

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

### SAFETY LISTING



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

### DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

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

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

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

4. 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.

### DISPOSAL OF ASHES

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

### HARDWOOD PELLET FUEL

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

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

At the time of printing, there is no industry standard for barbecue hardwood pellets, although most pellet mills use the same standards to make hardwood pellets for domestic use. Further information, can be found at [www.pelletheat.org](http://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

<b>Important Safeguards</b>	<b>2</b>
<b>Package Contents</b>	<b>5</b>
<b>Specifications</b>	<b>5</b>
<b>Getting To Know Your Grill</b>	<b>6</b>
<b>Control Board</b>	<b>7</b>
<b>Operation</b>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Setting Up</li> <li>Using A Meat Probe</li> <li>Auger Priming</li> <li>First Use (Burn Off)</li> <li>Regular Use</li> <li>Presets &amp; Hot Smoking</li> <li>Shut-down</li> <li>More Functions</li> </ul>	
<b>Care &amp; Maintenance</b>	<b>13</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>15</b>
<b>Warranty</b>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Terms &amp; Conditions</li> <li>Register Your Grill</li> <li>Customer Care</li> </ul>	

## PACKAGE CONTENTS

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

## SPECIFICATIONS

<b>MODEL</b>	PB500CP
<b>POWER SUPPLY</b>	AC 110-120V, 60Hz
<b>RATED POWER</b>	250W
<b>FUEL TYPE</b>	HARDWOOD PELLETS
<b>FUEL CAPACITY</b>	6.0 KG / 13.5 LBS
<b>TEMPERATURE RANGE</b>	82-260°C / 180-500°F
<b>DIMENSIONS</b>	1,035 X 683 X 1,113 MM / 40.7 X 26.8 X 43.8 IN
<b>WEIGHT</b>	40.5 KG / 89.29 LB

ENGLISH

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

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

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

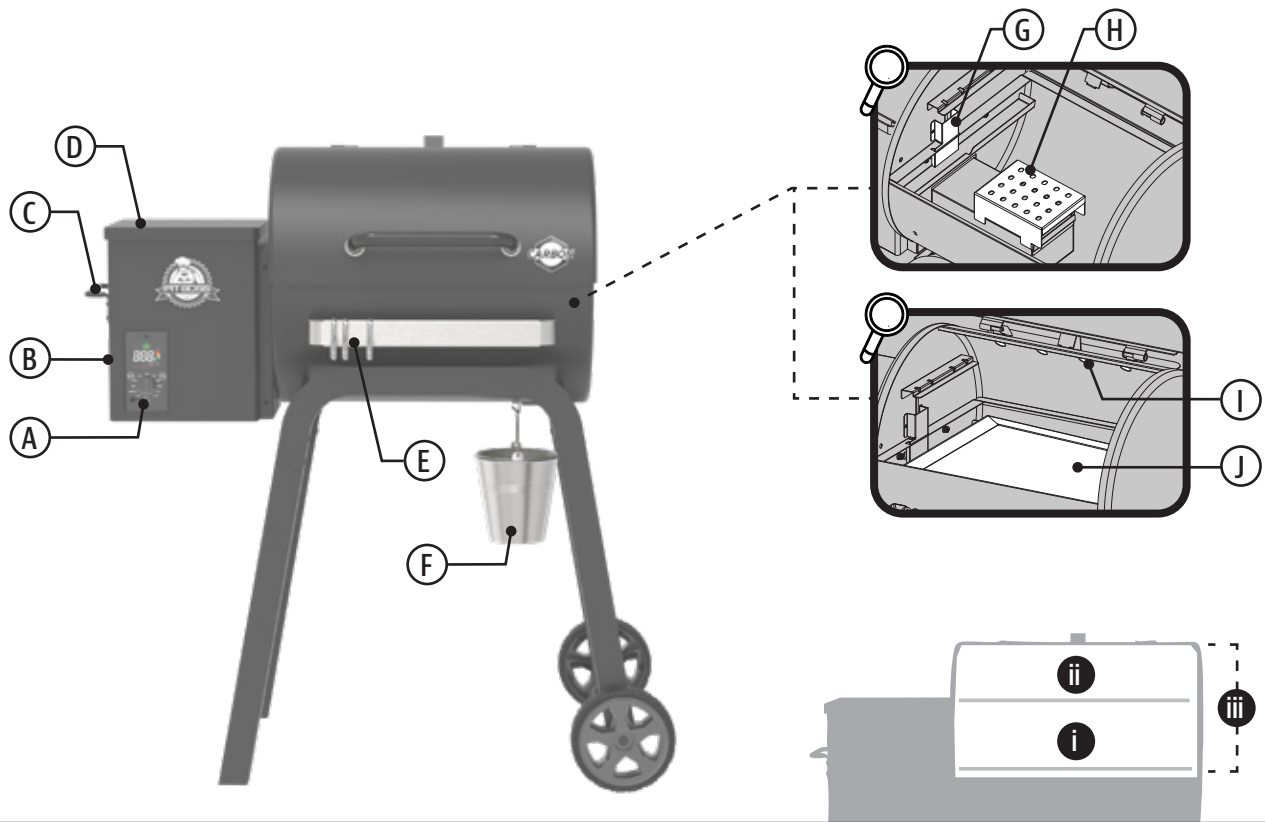


©2025 DANSONS US, LLC.

**STAY IN THE KNOW!**

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

# GETTING TO KNOW YOUR GRILL



**A Control Board**

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

**B Access Panel**

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

**C Hopper Handle**

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

**D Hopper**

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

**E Front Rail with Tool Hooks**

**F Easy Access Grease Bucket**

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

**G Grill Probe (Sensor)**

This vertical piece of stainless steel measures the internal temperature of the unit. Clean off the grill probe regularly so the control board can take accurate temperature readings.

**H Flame Tamer**

A barrier over the fire in the burn pot. This assists with airflow and heat distribution throughout the grill.

**I Exhaust Holes**

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

**J Diffuser Plate**

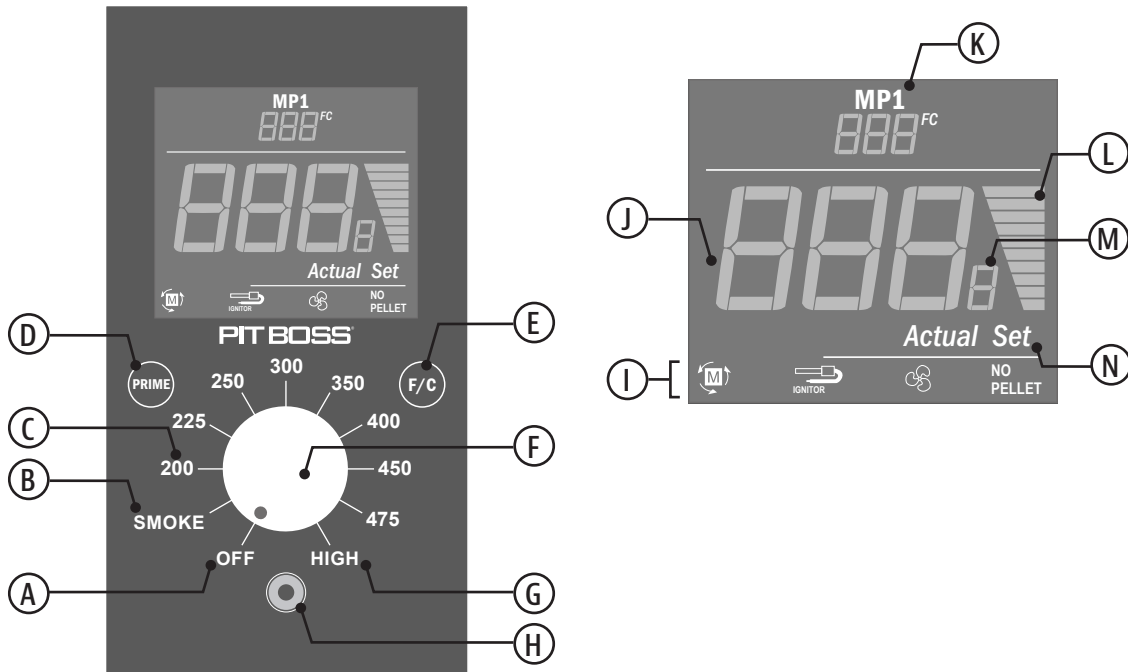
Indirect heat is possible in the grill with the diffuser plate in place. It allows for even heat distribution, which is beneficial for longer cooking times.



**COOKING AREA**

- i** 2,504 CM<sup>2</sup> / 388.1 IN<sup>2</sup>
- ii** 1,001 CM<sup>2</sup> / 155.2 IN<sup>2</sup>
- iii** 3,505 CM<sup>2</sup> / 543.3 IN<sup>2</sup>

# CONTROL BOARD



## A OFF

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

## B SMOKE

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

## C Temperature Presets

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

## D Prime Button

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

## E Temperature Switch Button

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

## F Temperature Control Dial

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

## G HIGH

This preset temperature operates the grill at the highest temperature.

## H Meat Probe Connection Port

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

## I Component Readouts

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

## J ACTUAL Temperature

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

## K Meat Probe Readout

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

## L Temperature Intensity Meter

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

## M Temperature Unit Display

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

## N SET Temperature

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



## HAVE A QUESTION?

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



#12001

# OPERATION

## SETTING UP

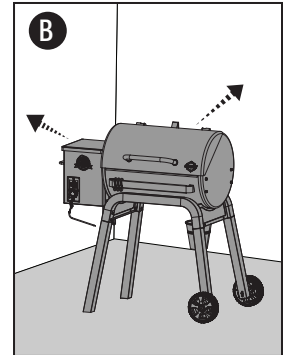
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

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

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

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

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.



## 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. Turn the grill on by turning the Temperature Control Dial to the SMOKE position.
  - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. DO NOT place your hands or fingers inside the burn pot, as this can cause injury.
  - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip does not glow red but will get extremely hot and will burn. DO NOT touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Turn the grill on by turning the Temperature Control Dial to the SMOKE position.
8. Press and hold the Prime Button until you see pellets drop from the auger into the burn pot. Now you can release the Prime Button.
9. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the shut-down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shut-down cycle, it is safe to unplug your grill.
10. Re-install the cooking components into the main barrel.
11. Your grill is now primed and ready to use! If this is the first 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 to turn the unit on.
2. Turn the Temperature Control Dial to any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes.
3. Follow the 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.

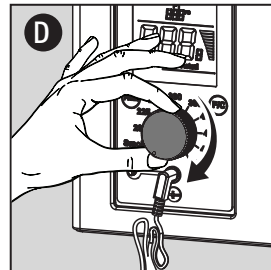
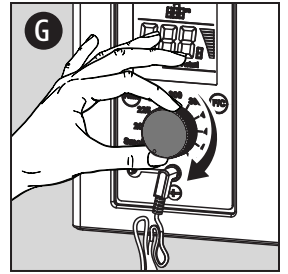
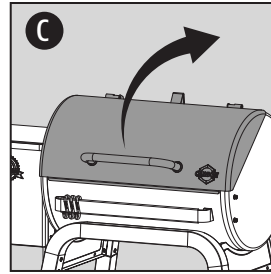
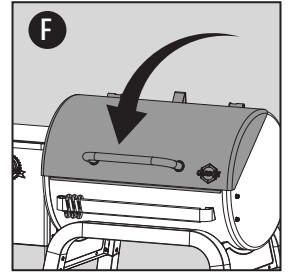
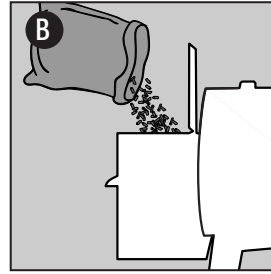
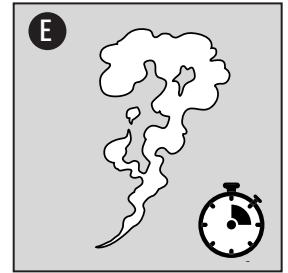
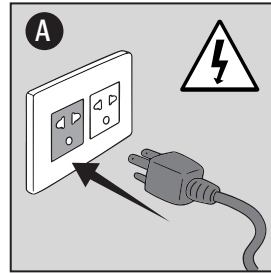
**Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.**

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. Turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on **(D)**. This will activate the start-up cycle:
  - The auger feed system will begin to turn, 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. Turn the Temperature Control Dial to your desired temperature and start grilling! **(G)**



## PRESETS & HOT SMOKING

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

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

### TEMPERATURE PRESETS

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

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

### POULTRY

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

### PORK

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

### BEEF

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

### WILD GAME

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

### SEAFOOD

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

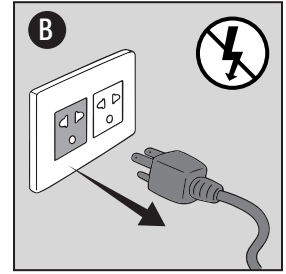
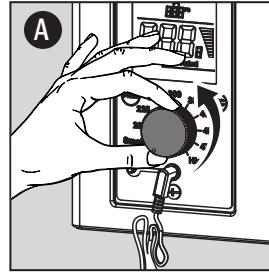


Snapshot this chart for reference. You can thank us later!

## SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

1. Turn the Temperature Control Dial to the left to turn the unit off. **(A)**
  - The grill will begin its automatic shut-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the shut-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 the F/C button 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 measures the internal temperature of your meat in the grill, similar to your indoor oven. More meat probes means more readouts!

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

### Prime for Quick Recovery

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

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



### HAVE A QUESTION?

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



#12001

## GET TOOLS OF THE TRADE

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



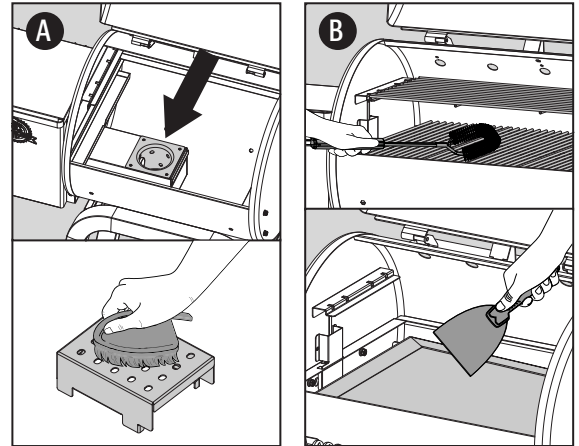
## CARE & MAINTENANCE

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

### Grill Interior

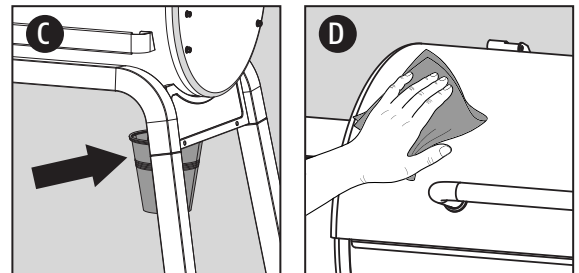
- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. Use a scrub brush to clean the flame tamer so the ventilation holes are not blocked. **(A)**
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates and diffuser plate. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill **(B)**. Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.

**IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the diffuser plate with aluminum foil.**



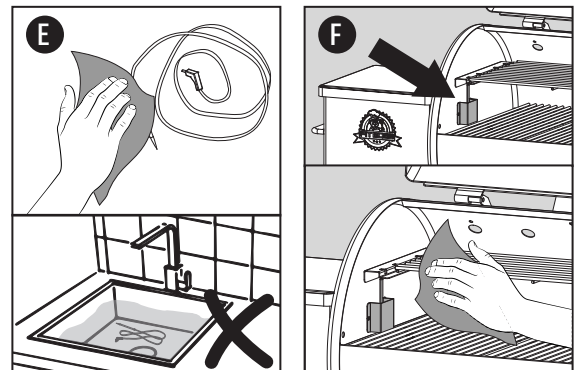
### Grill Exterior

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



### Probes

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

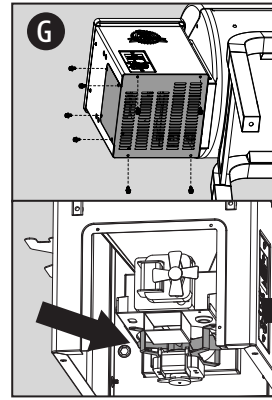


### Hopper Assembly

- 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.

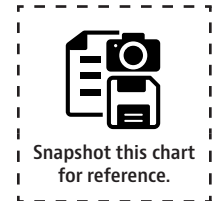
**NOTE: Use a long handled brush or wet/dry vacuum to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.**

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



### GRILL CARE CHEAT SHEET

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



# TROUBLESHOOTING

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

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the access panel. Remove the two screws in the front of the control board, and this will release it from its positioning. Carefully pull the control board forward. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"ErH" error code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Turn the Temperature Control Dial to the OFF position to turn the unit off and allow the grill to cool. Follow Grill Interior and Probe Care and Maintenance instructions. Afterwards turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displays, contact Customer Care.
"Er1" error code	Grill probe wire not making connection	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
"Er2" error code	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
	Igniter installed incorrectly	Remove cooking components from the main barrel. Turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm (½ inch) in the Burn Pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Insufficient air flow through burn pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Ensure it is installed correctly and working properly, air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
"ErP" error code	Unit not turned off properly when last connected to power	Safety feature prevents an automatic restart. Turn the Temperature Control Dial to the OFF position to turn the unit off, wait two minutes, then turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position to turn the unit on again. If error code still displayed, contact Customer Care.
	Power outage while unit in operation.	
"noP" error code	Meat probe is not connected, bad connection at meat probe connection port	Disconnect the meat probe from the connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If it still fails, call Customer Care for a replacement part.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for a replacement part.
	Faulty control board	Follow Care and Maintenance instructions.

ENGLISH

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Check exhaust holes along the back of the grill barrel to ensure they are not blocked. Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood pellet quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist wood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.
"Err" error code with  (Auger) icon 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 with  (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 with  (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 with "No Pellet" icon blinking	Lack of fuel or poor fuel quality	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.

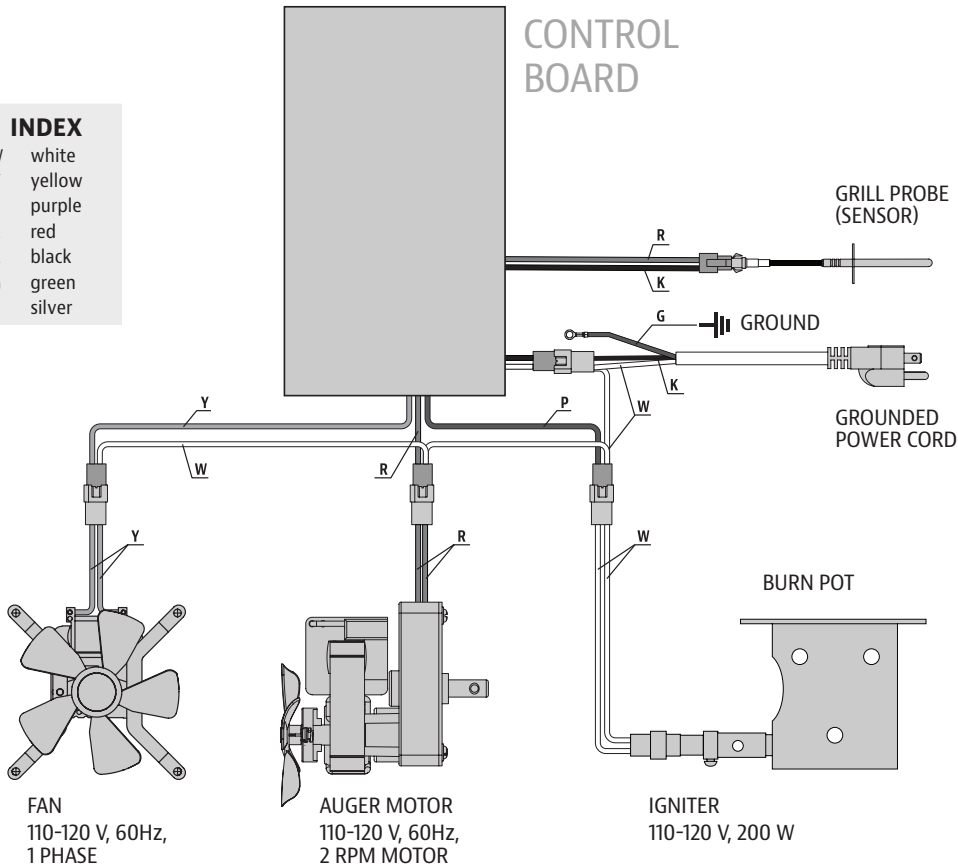
## WIRE DIAGRAM

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

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

### INDEX

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



### NEED HELP?

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



#12001

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 3 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 3 year warranty on electrical components of this product. Dansons warrants all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

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

**This warranty does not apply:**

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

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

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

## REGISTER YOUR GRILL

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

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

<b>MODEL</b>	<b>PB500CP</b>
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.

### DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 914 mm (36 pouces) de l'arrière du grill aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenus par les autorités compétentes.** Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre grill dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

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

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre grill sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le grill est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Vous devez toujours débrancher le grill avant d'effectuer un service ou un entretien.

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

**Ne pas transporter votre grill pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le grill 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 grill. 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 tარიère, 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 orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des arêtes vives ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipuler avec soin.

## ÉLIMINATION DES CENDRES

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

## COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. N'utilisez que des granulés de bois spécifiés par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granulés étiqueté comme ayant des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre grill 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](http://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

<b>Informations de sécurité</b>	<b>20</b>
<b>Contenu de l'emballage</b>	<b>23</b>
<b>Spécifications</b>	<b>23</b>
<b>Connaître votre gril</b>	<b>24</b>
<b>Tableau de contrôle</b>	<b>25</b>
<b>Opération</b>	<b>26</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mise en place</li> <li>· Utilisation d'une sonde à viande</li> <li>· Amorçage de la tარიère</li> <li>· Première utilisation (combustion initiale)</li> <li>· Utilisation régulière</li> <li>· Préréglages et fumage à chaud</li> <li>· Arrêt</li> <li>· Plus de fonctions</li> </ul>	
<b>Entretien et maintenance</b>	<b>31</b>
<b>Dépannage</b>	<b>32</b>
<b>Garantie</b>	<b>36</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Termes et conditions</li> <li>· Enregistrez votre gril</li> <li>· Service client</li> </ul>	

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

## SPÉCIFICATIONS

<b>MODÈLE</b>	PB500CP
<b>SOURCE DE COURANT</b>	CA 110-120V, 60Hz
<b>PUISSANCE NOMINALE</b>	250W
<b>TYPE DE CARBURANT</b>	GRANULES DE BOIS DUR
<b>CAPACITÉ DE CARBURANT</b>	6,0 KG / 13,5 LIVRES
<b>ÉCART DE TEMPÉRATURE</b>	82-260°C / 180-500°F
<b>DIMENSIONS</b>	1 035 X 683 X 1 113 MM / 40,7 X 26,8 X 43,8 POUCHES
<b>POIDS</b>	40,5 KG / 89,29 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

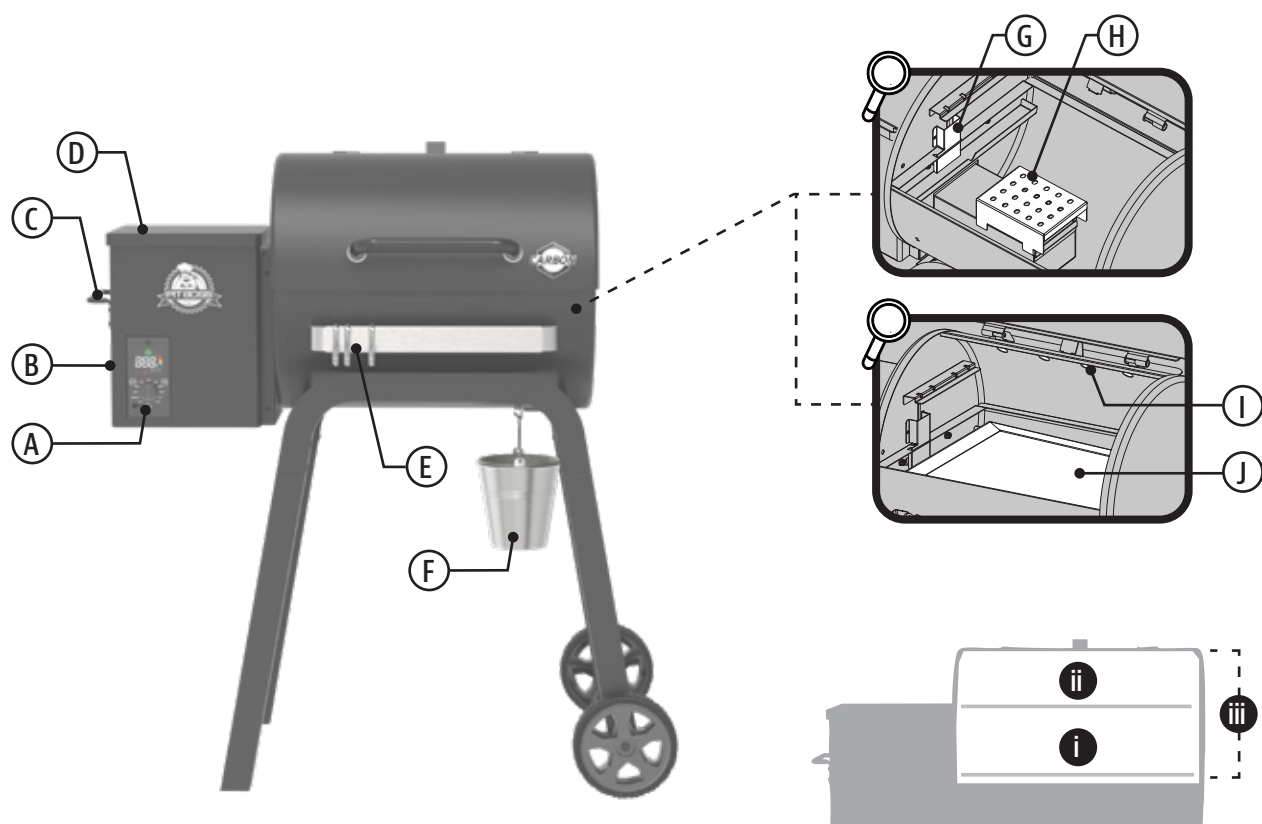
Unit 8, De Hootkamp 8,  
Hedel, NL 5321 JT  
service-eu@dansons.com



©2025 DANSONS US, LLC.



## CONNAÎTRE VOTRE GRIL



### A 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.

### B Panneau d'accès

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

### C Poignée de trémie

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

### D Trémie

Soulevez le couvercle de la trémie pour ajouter du combustible. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés.

### E Rail avant avec crochets à outils

### F 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.

### G Sonde de grill (capteur)

Cette pièce verticale en acier inoxydable mesure la température interne de l'appareil. Nettoyez régulièrement la sonde du grill afin que le panneau de commande puisse prendre des mesures de température précises.

### H Dompteur de flamme

Une barrière au-dessus du feu dans le pot de combustion. Cela facilite la circulation de l'air et la distribution de la chaleur dans tout le grill.

### I Trous d'échappement

Ces trous permettent la circulation de l'air dans tout le canon. Placé à l'arrière du baril pour une répartition uniforme de la chaleur. Garder propre.

### J Plaque de diffusion

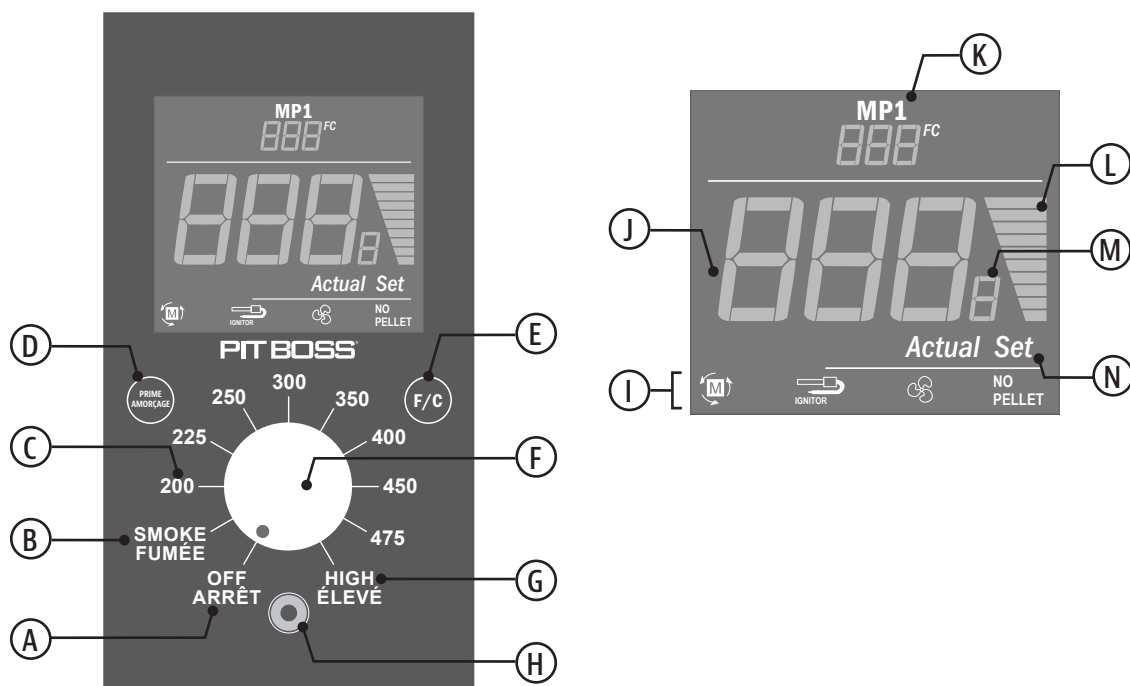
La chaleur indirecte est possible dans le grill grâce à la plaque de diffusion en place. Elle permet une répartition uniforme de la chaleur, ce qui est bénéfique pour les temps de cuisson plus longs.



### ZONE DE CUISSON

- i** 2 504 CM<sup>2</sup> / 388,1 PO<sup>2</sup>
- ii** 1 001 CM<sup>2</sup> / 155,2 PO<sup>2</sup>
- iii** 3 505 CM<sup>2</sup> / 543,3 PO<sup>2</sup>

## TABLEAU DE CONTRÔLE



### A ARRÊT

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

### B FUMÉE

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

### C Pré-réglages de la température

Les pré-réglages de température sont le moyen le plus simple de cuisiner. Sélectionnez le pré-réglage souhaité en tournant le cadran de contrôle de température.

### D Bouton d'amorçage

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

### E Bouton de commutation de température

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

### F Cadran de contrôle de température

Tournez le cadran de contrôle de température et sélectionnez la température pré-réglée souhaitée.

### G ÉLEVÉ

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

### H Port de connexion de la sonde thermique

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

### I Affichages des composants

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

### J Température RÉELLE

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

### K Lecture de la sonde thermique

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

### L Compteur d'intensité de température

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

### M Affichage de l'unité de température

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

### N Température RÉGLER

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



### AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

# OPÉRATION

## MISE EN PLACE

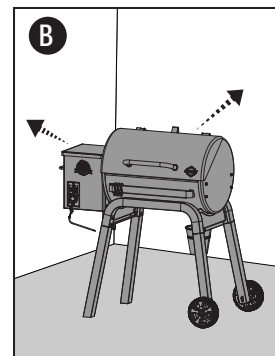
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible **(A)**. Gardez votre gril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



## UTILISATION D'UNE SONDE 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 tarière.
2. Retirez tous les éléments de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du gril à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Allumez le gril en tournant le cadran de contrôle de la température sur la position FUMÉE.
  - 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. Allumez le gril en tournant le cadran de contrôle de la température sur la position FUMÉE.
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 d'amorçage.
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 (combustion initiale).

## 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 cadran de contrôle de la température 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.

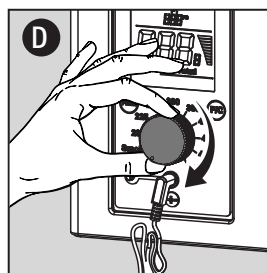
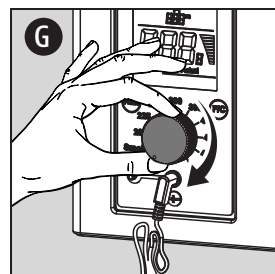
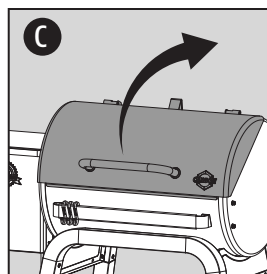
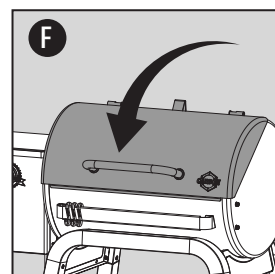
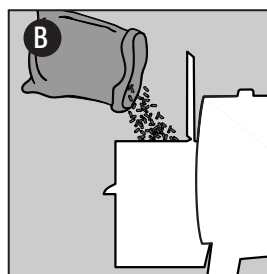
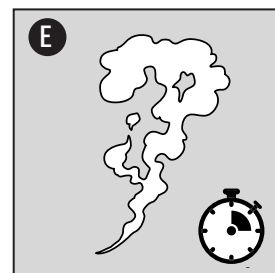
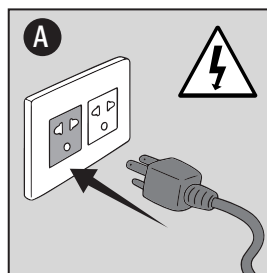
**Les lectures de température sur le tableau de commande peuvent ne pas correspondre exactement au thermomètre. La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des pellets utilisés, le couvercle ouvert 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. Allumez le gril en tournant le cadran de contrôle de la température sur la position FUMÉE **(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. Tournez le cadran de contrôle de la température à la température souhaitée et commencez à griller! **(G)**



## PRESETS & HOT SMOKING

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

**Pour de meilleurs résultats, laissez le temps aux viandes de se reposer après la cuisson. Cela permet aux jus naturels de migrer vers la fibre de viande, pour une coupe beaucoup plus juteuse et savoureuse. Les temps de repos peuvent aller de 3 à 60 minutes, selon la taille de votre pièce de viande.**

### PRÉRÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

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

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

#### VOLAILLE

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

#### PORC

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

#### BŒUF

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

#### GIBIER SAUVAGE

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

#### FRUITS DE MER

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

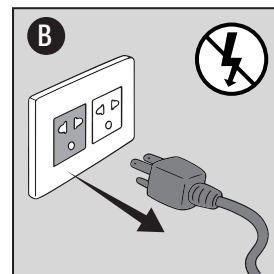
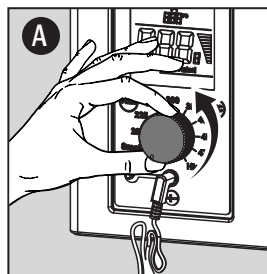


Prenez un instantané de ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard !

## ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

1. Tournez le cadran de contrôle de la température vers la gauche 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 F/C et l'unité de température passera de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C).
2. Répétez l'opération pour revenir en Fahrenheit (°F).

### Conseils de sonde à viande

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

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

### Amorçage pour une récupération rapide

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

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



### AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

## OBTENEZ DES OUTILS

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



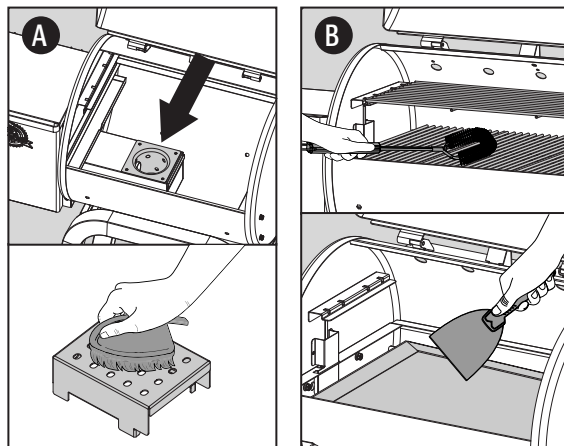
## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

### Intérieur du gril

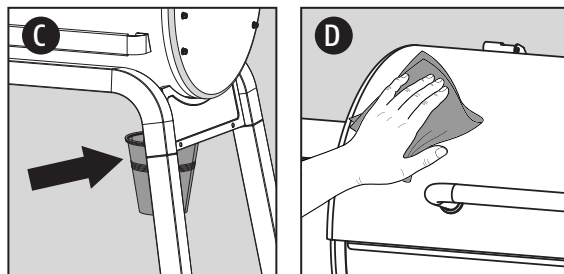
- Nettoyez votre pot de combustion après quelques utilisations. Cela garantira un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres. Utilisez une brosse à récurer pour nettoyer le dompteur de flamme afin que les trous de ventilation ne soient pas obstrués. **(A)**
- Utilisez une brosse de nettoyage pour gril pour éliminer tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson et de la plaque de diffusion. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril **(B)**. Retirez les débris de l'intérieur de votre baril avec un aspirateur sec/humide. Pour un nettoyage en profondeur supplémentaire, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du gril..

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



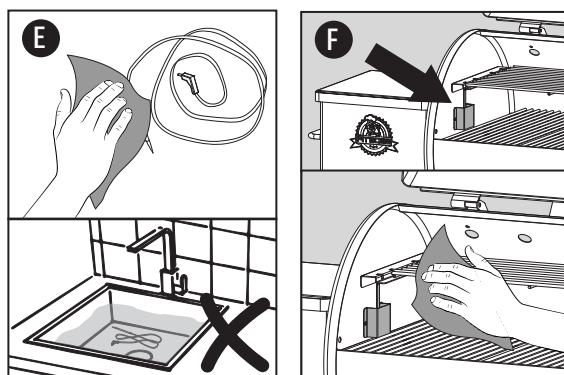
### Extérieur du gril

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



### Sondes

- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde à viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche. Des nœuds ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde à viande, provoquant de fausses lectures. **(E)**
- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris de la sonde (capteur) et de l'écran du gril, situés à l'intérieur du corps principal du gril, sur la paroi gauche. Si la lecture du tableau de commande est très différente de la lecture du thermomètre du gril, une sonde de gril sale est souvent le problème. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.

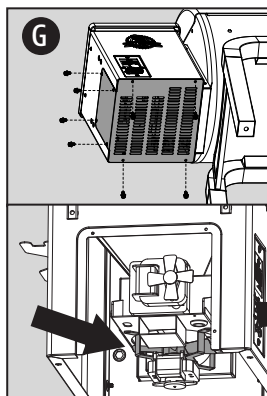


## Assemblage de la trémie

- Faire sortir tous les granulés de votre système de tarière est recommandé si votre grill ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre grill, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés se soient vidés du tube de la tarière.

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

- 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. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. **(G)**



## AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

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



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.




## DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés et l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité préviendront les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre grill 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 grill pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le grill est complètement refroidi pour éviter les blessures.**

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de commande	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez le panneau d'accès. Retirez les deux vis situées à l'avant de la carte de commande, ce qui la libérera de son emplacement. Tirez délicatement la carte de commande vers l'avant. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
	Tableau de commande défectueux	La tableau de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur ErH	L'appareil a surchauffé, peut-être à cause d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Tournez le cadran de contrôle de la température jusqu'à la position ARRÊT pour éteindre l'appareil et permettre au grill de refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance de l'intérieur du grill et de la sonde. Ensuite, tournez le sélecteur de température jusqu'à la position FUMÉE pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, veuillez contacter le service client.
Code d'erreur Er1	Le fil de la sonde du grill ne se connecte pas.  La sonde du grill est cassée	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du grill ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du grill au tableau de commande.  La sonde du grill doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Code d'erreur Er2	La tarière n'est pas amorcée  Allumeur mal installé  Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou à chaque fois que la trémie est complètement vidée, la tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la tarière. Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur s'arrêtera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.  Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Tournez le sélecteur de température sur la position FUMÉE pour allumer l'appareil et inspectez l'allumeur. Confirmez que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm (1/2 pouce) dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser le grill; cependant, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.  Vérifiez le pot de combustion afin de vérifier que des cendres ne sont pas accumulées et qu'il n'est pas obstrué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance relatives à l'accumulation de cendres. Veillez à ce qu'il soit correctement installé, à ce qu'il fonctionne correctement et à ce que l'entrée d'air ne soit pas bloquée. Suivez les instructions de soins et d'entretien s'il est sale.
Code d'erreur ErP	L'appareil ne s'est pas éteint correctement lors de la dernière connexion à l'alimentation  Panne de courant pendant le fonctionnement de l'appareil	La fonction de sécurité empêche un redémarrage automatique. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position ARRÊT pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis tournez le bouton de contrôle de la température sur la position FUMÉE pour rallumer l'appareil. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service client.
Code d'erreur noP	Mauvaise connexion au port de connexion  La sonde à viande est endommagée  Tableau de commande défectueux	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.  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.  La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le grill 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 grill 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 grill (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du grill (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.
Le grill produit de la fumée excessive ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. 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.
Embrassements fréquents	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.
	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.
Code d'erreur Err avec l'icône  (tarière) clignotante	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Le moteur de la tarière est bloqué et ne se connecte pas	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière fait tomber des granulés dans le pot de combustion. Débranchez et rebranchez le connecteur de la tarière 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  (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  (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 « Pas de granulés » clignotante	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

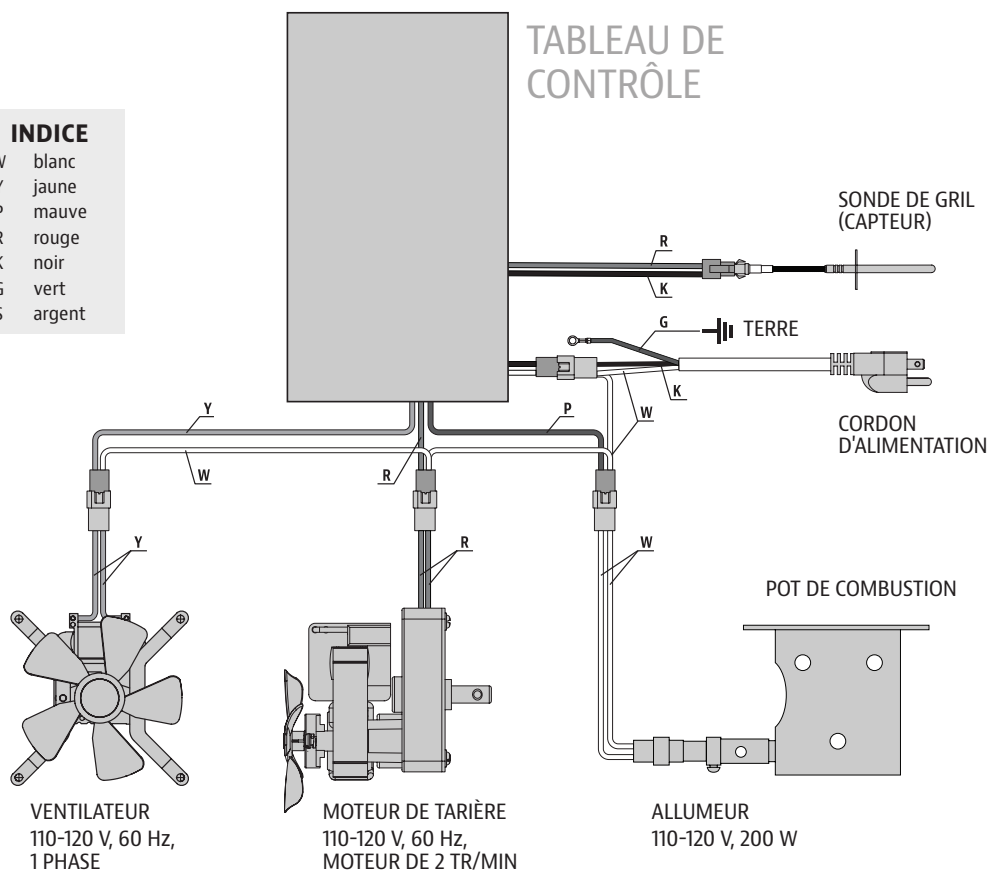
## SCHÉMA DE CÂBLAGE

<b>SOURCE DE COURANT</b>	CA 110-120V, 60Hz
<b>PUISSANCE NOMINALE</b>	250W
<b>COTE D'ENTRÉE DE CARBURANT</b>	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  $\pm 5$  à 10 %.

### INDICE

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



### BESOIN D'AIDE?

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



#12001

FRANÇAIS



## PIÈCES DE RECHANGE

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

# GARANTIE

## TERMES ET CONDITIONS

Les grils Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabriqués par Dansons, bénéficient d'une garantie de 3 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 3 ans sur les composants électriques de ce produit. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, pour la durée d'utilisation et de propriété par l'acheteur d'origine.

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

**Cette garantie ne s'applique pas :**

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

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

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

## ENREGISTREZ VOTRE GRIL

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

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

**MODÈLE PB500CP**

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

ACHETÉ AUPRÈS DE  
(REVENDEUR AGRÉÉ)



## SERVICE CLIENT

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



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI

FRANÇAIS



## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

### ANUNCIOS DE SEGURIDAD



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

### PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

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

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y el combustible lejos de las superficies calientes. No use la barbacoa en condiciones de lluvia ni cerca de fuentes de agua. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar un peligro.

- 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.**

- 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.
- 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.**

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

## ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

## COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para 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](http://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

<b>Información de seguridad</b>	<b>38</b>
<b>Contenidos del paquete</b>	<b>41</b>
<b>Especificaciones</b>	<b>41</b>
<b>Conociendo su parrilla</b>	<b>42</b>
<b>Tabla de control</b>	<b>43</b>
<b>Operación</b>	<b>44</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Configuración</li> <li>· Uso de una sonda para carne</li> <li>· Cebado de barrena</li> <li>· Primer uso (quemado)</li> <li>· Uso regular</li> <li>· Preajustes y ahumado en caliente</li> <li>· Cerrar</li> <li>· Más funciones</li> </ul>	
<b>Cuidado y mantenimiento</b>	<b>49</b>
<b>Solución de problemas</b>	<b>50</b>
<b>Garantía</b>	<b>54</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Términos y condiciones</li> <li>· Registre su parrilla</li> <li>· Atención al cliente</li> </ul>	

## CONTENIDOS DEL PAQUETE

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

## ESPECIFICACIONES

<b>MODELO</b>	PB500CP
<b>FUENTE DE ALIMENTACIÓN</b>	CA 110-120V, 60Hz
<b>POTENCIA NOMINAL</b>	250W
<b>TIPO DE COMBUSTIBLE</b>	PELLETS DE MADERA DURA
<b>CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE</b>	6.0 KG / 13.5 LIBRAS
<b>RANGO DE TEMPERATURA</b>	82-260°C / 180-500°F
<b>DIMENSIONES</b>	1,035 X 683 X 1,113 MM / 40.7 X 26.8 X 43.8 PULGADAS
<b>PESO</b>	40.5 KG / 89.29 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

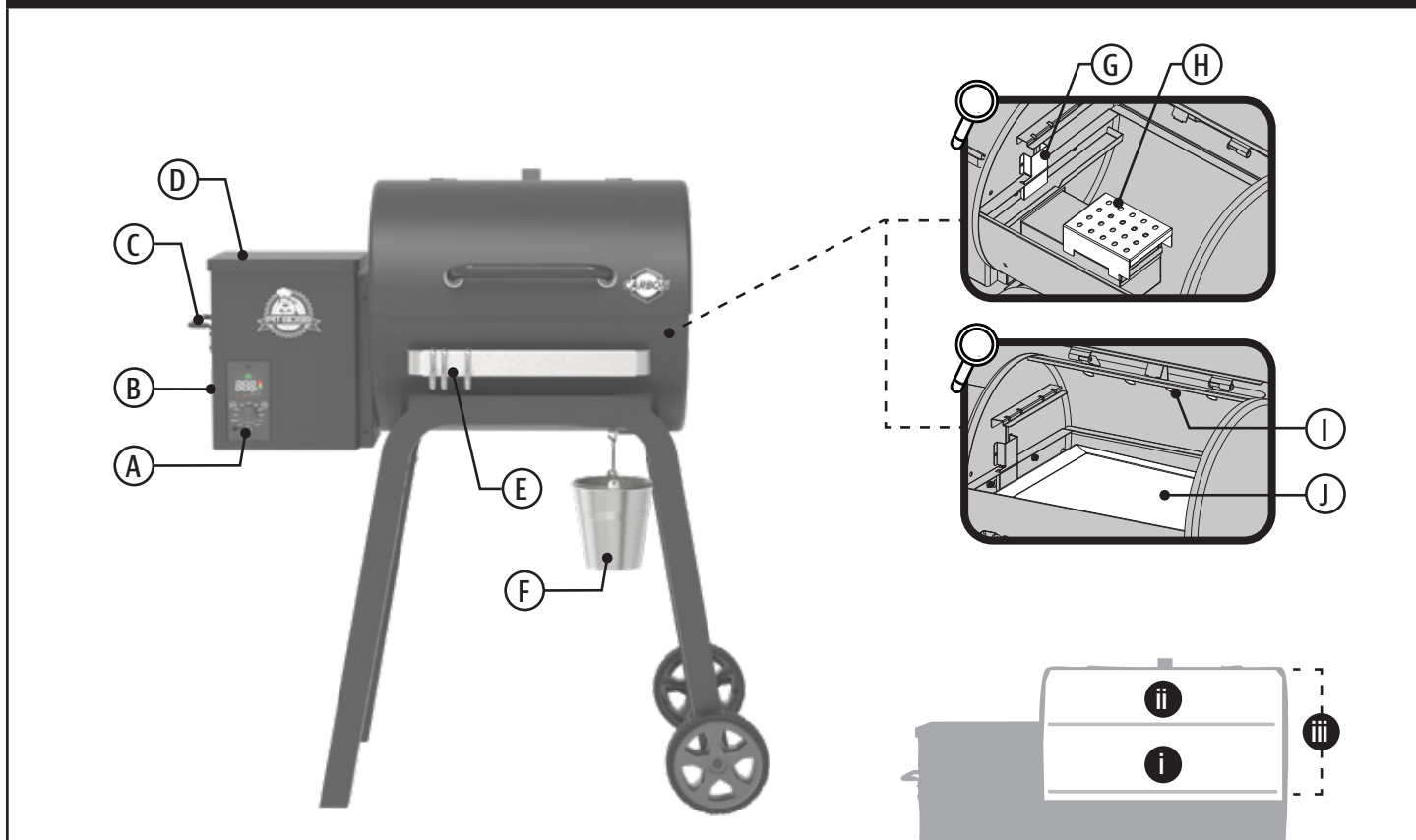


©2025 DANSONS US, LLC.

**MANTENTE INFORMADO!**

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

## CONOCIENDO SU PARRILLA



### A Tabla de control

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

### B Panel de acceso

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

### C Asa de la tolva

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

### D Tolva

Levante la tapa de la tolva para agregar combustible. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega.

### E Riel delantero con ganchos para herramientas

### F Cubo de grasa de fácil acceso

Captura la grasa de la parrilla para mantener limpia la zona de cocción. Se retira fácilmente del pico de descarga de la parte inferior.

### G Sonda de parrilla (sensor)

Esta pieza vertical de acero inoxidable mide la temperatura interna de la unidad. Limpie periódicamente la sonda de la parrilla para que el panel de control pueda tomar lecturas de temperatura precisas.

### H Control de llamas

Una barrera sobre el fuego en el recipiente de combustión. Esto ayuda con el flujo de aire y la distribución del calor en toda la parrilla.

### I Orificios de escape

Estos orificios permiten el flujo de aire por todo el barril. Colocado a lo largo de la parte posterior del barril para una distribución uniforme del calor. Manténelo limpio.

### J Placa difusora

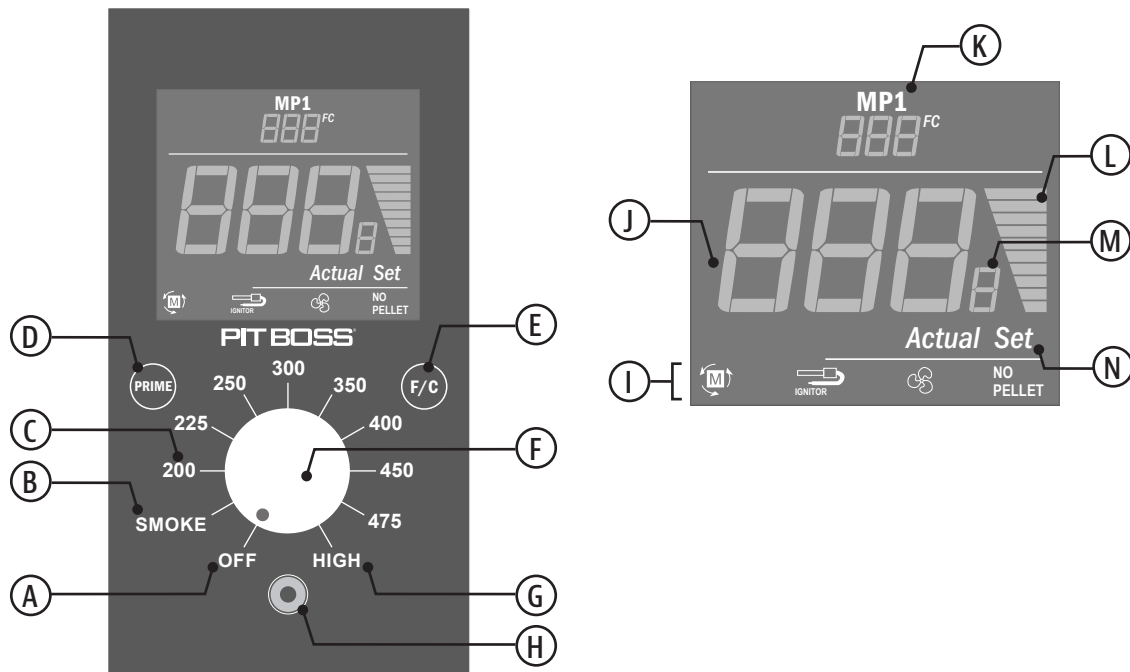
Es posible utilizar calor indirecto en la parrilla con la placa difusora colocada. Permite una distribución uniforme del calor, lo que resulta beneficioso para tiempos de cocción más prolongados.



### ZONA DE COCINA

- i 2,504 CM<sup>2</sup> / 388.1 PU<sup>2</sup>
- ii 1,001 CM<sup>2</sup> / 155.2 PU<sup>2</sup>
- iii 3,505 CM<sup>2</sup> / 543.3 PU<sup>2</sup>

## TABLA DE CONTROL



### A APAGADO

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

### B AHUMADO

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

### C Preajustes de temperatura

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

### D Botón de cebado

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

### E Botón para cambiar la temperatura

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

### F Selector de control de temperatura

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

### G ALTA

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

### H Puerto de conexión de la sonda para carne

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

### I Lecturas de componentes

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

### J Temperatura REAL

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

### K Lectura de la sonda para carne

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

### L Medidor de intensidad de temperatura

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

### M Indicación de unidad de temperatura

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

### N Temperatura ESTABLECIDA

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



### ¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#17001

ESPAÑOL

## OPERACIÓN

### CONFIGURACIÓN

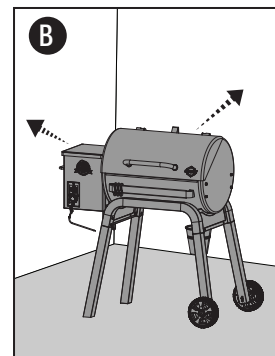
1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible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

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

2. Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione el 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.



### USO DE UNA SONDA 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. Encienda la parrilla girando el dial de control de temperatura a la posición AHUMADO.
  - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. No coloque sus manos o dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
  - Después de aproximadamente un minuto, debe oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor no brilla en rojo, pero se calentará mucho y se quemará. No toque el encendedor.
5. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
6. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
7. Encienda la parrilla girando el dial de control de temperatura a la posición AHUMADO.
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.

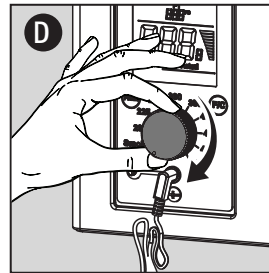
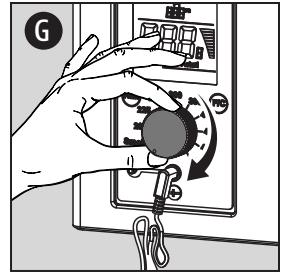
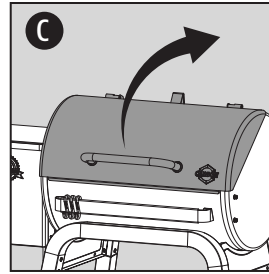
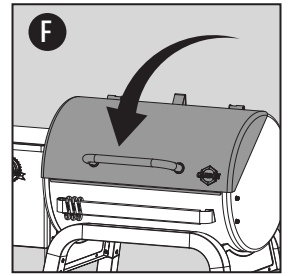
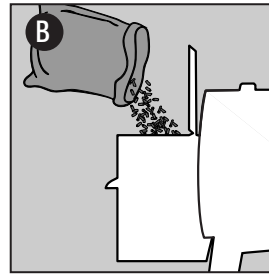
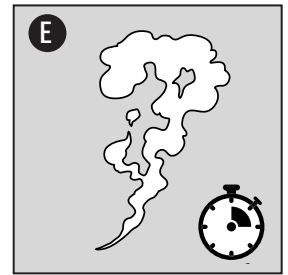
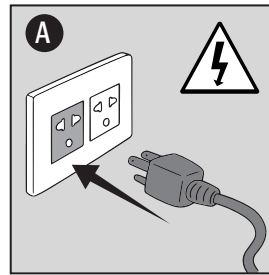
**Las lecturas de temperatura en el tablero de control pueden no coincidir exactamente con el termómetro. La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la calidad del combustible de pellets que se utiliza, la 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. Encienda la parrilla girando el dial de control de temperatura a la posición AHUMADO **(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. ¡Gire el dial de control de temperatura a la temperatura deseada y comience a asar! **(G)**



## APAGAR LA BARBACOA

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

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

### PREAJUSTES DE TEMPERATURA

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

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA PREESTABLECIDA	HORA PREVISTA	TEMPERATURA OBJETIVO
---------------	----------------------------	---------------	----------------------

### AVES DE CORRAL

Pavo (entero)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Pollo (entero)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Muslo, pechuga	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Aves de caza pequeñas	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Pato	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F

### CERDO

Jamón (entero)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Asado	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Costillas	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Costillitas	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Paleta (hombro)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	93-98°C / 200-210°F

### CARNE DE RES

Bife	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Asado	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Costillas	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Filete de costilla	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Falda	110°C / 225°F	1 HR / LB	107-121°C / 225-250°F

### 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

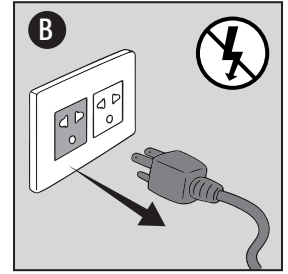
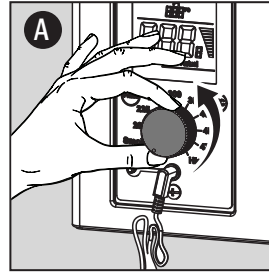


Tome una instantánea de este gráfico como referencia. ¡Puedes agradecerlos después!

## CERRAR

Siga estos pasos para apagar su parrilla de manera segura:

1. Gire el dial de control de temperatura hacia la izquierda 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. Presione el botón F/C 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.



#72001

## CONSULTA LA TIENDA

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



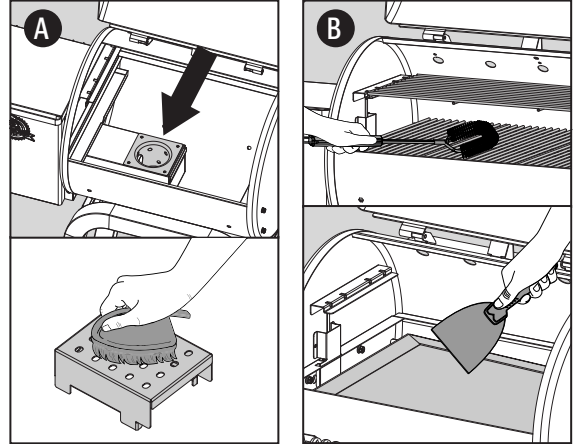
## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

### Interior de la barbacoa

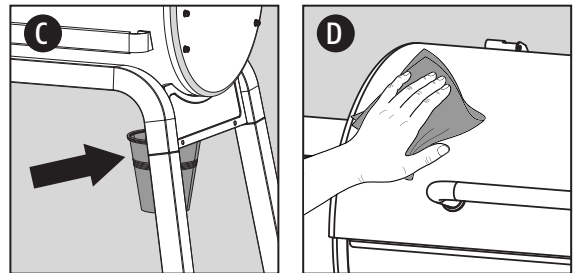
- Limpie el quemador después de cada pocos usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de residuos o cenizas. Utilice un cepillo para fregar para limpiar el quemador de modo que los orificios de ventilación no queden bloqueados. **(A)**
- Utilice un cepillo de limpieza de parrilla para eliminar cualquier resto de comida o acumulación de las rejillas de cocción y la placa difusora. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes por un uso anterior. Los fuegos por grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes de cocción de la barbacoa **(B)**. Elimine los residuos del interior del barril con una aspiradora húmedo/seco. Para realizar una limpieza más profunda, utilice el limpiador y desengrasante Pit Boss® para interior y el exterior de la barbacoa.

**IMPORTANTE:** dado el calor intenso, no cubra el asador de fuego ni las sondas con papel aluminio.



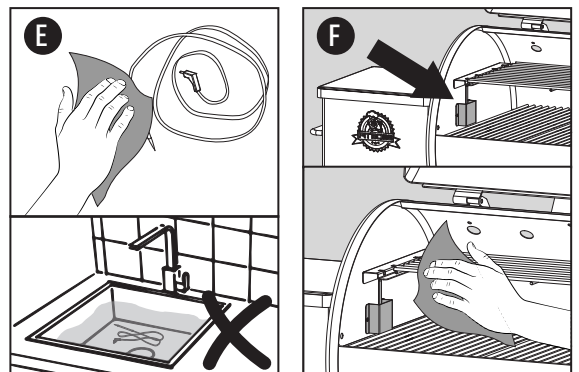
### Exterior de la barbacoa

- Compruebe a menudo el recogegrasa y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar. **(C)**
- Limpie la barbacoa después de cada uso **(D)**. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa. 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.



### Sondas

- Limpie la sonda de carne después de cada uso. Una sonda de carne que no se use debe enroscarse 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. **(E)**
- 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. Si la lectura del panel de control es muy distinta de la lectura del termómetro de la barbacoa, con frecuencia se debe a que la sonda de la barbacoa está sucia. **(F)**
- Si la sonda está averiada, hay que reemplazarla.

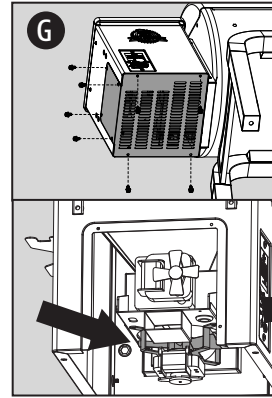


## Conjunto de tolva

- 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.

**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.**

- Revise y limpie los residuos de la entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la tolva. Una vez que se haya quitado el panel de acceso, limpie con cuidado la grasa acumulada directamente en las aspas del ventilador. Esto garantiza que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de alimentación. **(G)**



## HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parte inferior de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Brasero	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Parrillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Queme el exceso, cepille con un cepillo de limpieza para parrilla
Placa difusora	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspar, cepillar con un cepillo de limpieza para parrillas
Cubo de grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barrena	Cuando se vacía la bolsa de gránulos	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta que se vacíe la tolva
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Ventilación de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sonda de parrilla	Cada 2-3 usos 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.**

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.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
	Fusible quemado en el tablero de control	Extraiga el panel de acceso a la tolva. Quite los dos tornillos de la parte delantera de la placa de control y esto la liberará de su posición. Tire con cuidado la placa de control hacia adelante. 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.
Código de error ErH	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio provocado por la grasa o exceso de combustible.	Gire el selector de control de temperatura a la posición APAGADO para apagar la unidad y permitir que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento del interior de la parrilla y de la sonda. Luego, gire el selector de control de temperatura a la posición AHUMADO para encender la unidad, a continuación, seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error Er1	Mala conexión en el puerto de conexión	Retire el panel de acceso y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la sonda de la parrilla al tablero de control.
	Sonda de carne dañada	La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
Código de error Er2	El alimentador de espiral no se ha cebado	Antes de usar la unidad por primera vez o en cualquier momento en que la tolva se vacíe por completo, se debe cebar el alimentador de espiral para permitir que los pellets llenen el tubo del alimentador de espiral. Si no está cebado, el encendedor se apagará antes de que los pellets lleguen a la cámara de combustión. Siga el procedimiento de cebado del alimentador de espiral.
	El encendedor se instaló en forma incorrecta	Retire los componentes de cocción del barril principal. Gire el selector de control de temperatura a la posición AHUMADO para encender la unidad e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando al colocar la mano sobre la cámara de combustión y sentir el calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale aproximadamente 13 mm (½ pulgada) en la cámara de combustión. Si no funciona en forma correcta, siga el procedimiento de encendido manual para continuar usando la parrilla. Llame a Atención al cliente para obtener asistencia o una pieza de repuesto.
	El flujo de aire a través de la cámara de combustión es insuficiente	Revise la cámara de combustión para detectar acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Asegúrese de que está instalada y funciona en forma correcta, y que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento en caso de suciedad.
Código de error ErP	La unidad no se apagó correctamente la última vez que se conectó a la alimentación.	La función de seguridad evita un reinicio automático. Gire el selector de control de temperatura a la posición APAGADO para apagar la unidad, espere dos minutos y luego gire el selector de control de temperatura a la posición AHUMADO para volver a encender la unidad. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
	Corte de energía mientras la unidad estaba en funcionamiento	
Código de error noP	La sonda para carne no está conectada, conexión incorrecta en el puerto de conexión de la sonda para carne	Desconecte la sonda para carne del puerto de conexión en el tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda para carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay signos de daños en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
	La sonda para carne está dañada	Compruebe si hay signos de daño en los cables de la sonda para carne. Si detecta signos de daño, llame a Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
	Tablero de control defectuoso	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.




PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
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. Compruebe el 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 gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda de parrilla (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 parrilla produce humo excesivo o descolorido, la comida está descolorida por el humo	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Calidad de pellets de madera dura	Retire los gránulos de madera dura húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar. Reemplazar con pellets de madera dura seca.
	El brasero está bloqueado	Olla transparente para pellets de madera dura húmedos. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Compruebe ventilador. Asegúrese de que esté limpio, funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
Código de error Err con el icono  (alimentador de espiral) parpadeante	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 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  (encendedor) parpadeante	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encienda la unidad e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor esté alineado con el orificio del brasero y ábralo para encender los gránulos. Desconecte y vuelva a conectar los conectores del encendedor al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Fallo del encendedor	El encendedor necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Código de error Err con el icono  (ventilador) parpadeante	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 "Sin pellets" parpadeante	Falta de combustible, mala calidad del combustible	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

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

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



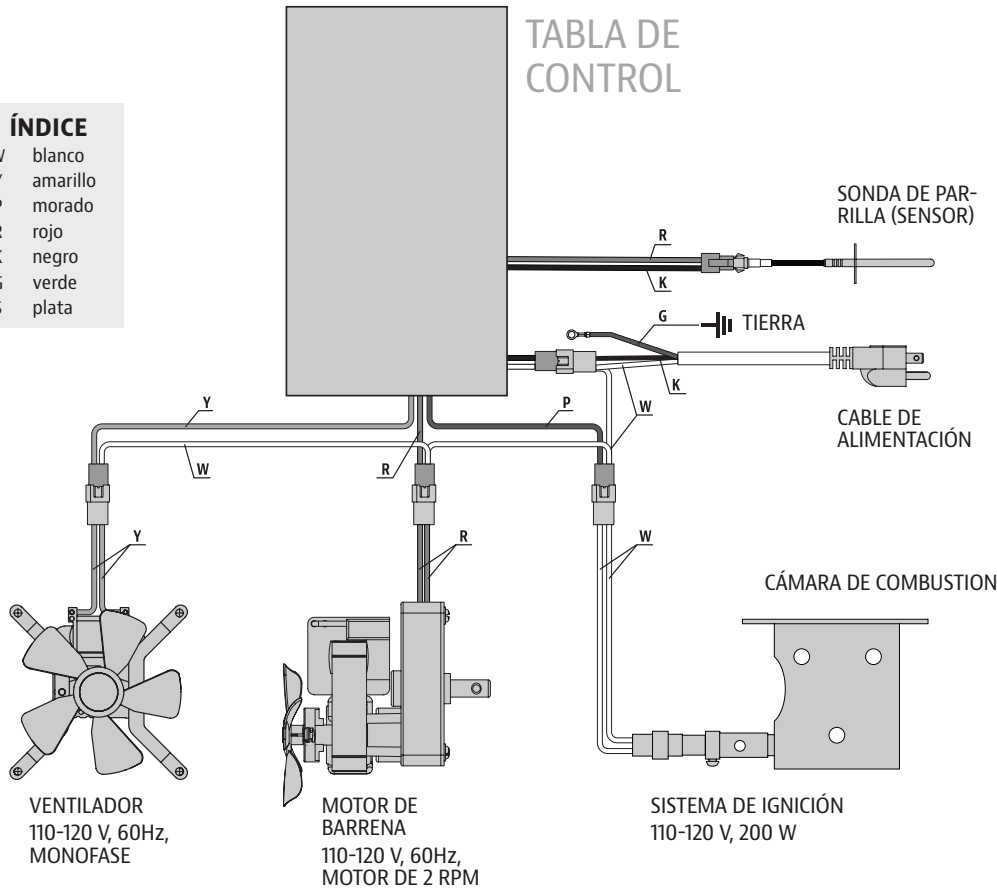
### ¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001

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



ESPAÑOL



## PIEZAS DE REPUESTO

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

# GARANTÍA

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabricadas por Dansons, cuentan con una garantía de 3 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 3 años para los componentes eléctricos de este producto. Dansons garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

**No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.**

**Esta garantía no se aplica:**

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

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

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

## REGISTRE SU PARRILLA

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

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

MODELO	<b>PB500CP</b>
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



