



PIT BOSS®



Wi-Fi® + Bluetooth®

PB1600PSE

110-120V

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.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA



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

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, permissions, or information on any installation restrictions, such as any 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 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.

FCC COMPLIANCE STATEMENT



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

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

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	5
Specifications	5
Getting To Know Your Grill	6
Control Board	7
Operation	9
<ul style="list-style-type: none"> Setting Up Connecting to the App Setting The Temperature Using The Meat Probes Auger Priming First Use (Burn Off) Regular Use Cooking & Hot Smoking Smoking at Low Temperatures Shut-down More Functions 	
Care & Maintenance	16
Troubleshooting	18
Warranty	21
<ul style="list-style-type: none"> Terms & Conditions Register Your Grill Customer Care 	

PACKAGE CONTENTS

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

SPECIFICATIONS

MODEL	PB1600PSE
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	14.5 KG / 32 LBS
TEMPERATURE RANGE	65-260°C / 150-500°F
DIMENSIONS	1,590 X 1,242 X 757 MM / 62.6 X 48.9 X 29.8 IN
WEIGHT	97.3 KG / 214.5 LBS

ENGLISH

USA

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

CANADA

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

NETHERLANDS

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

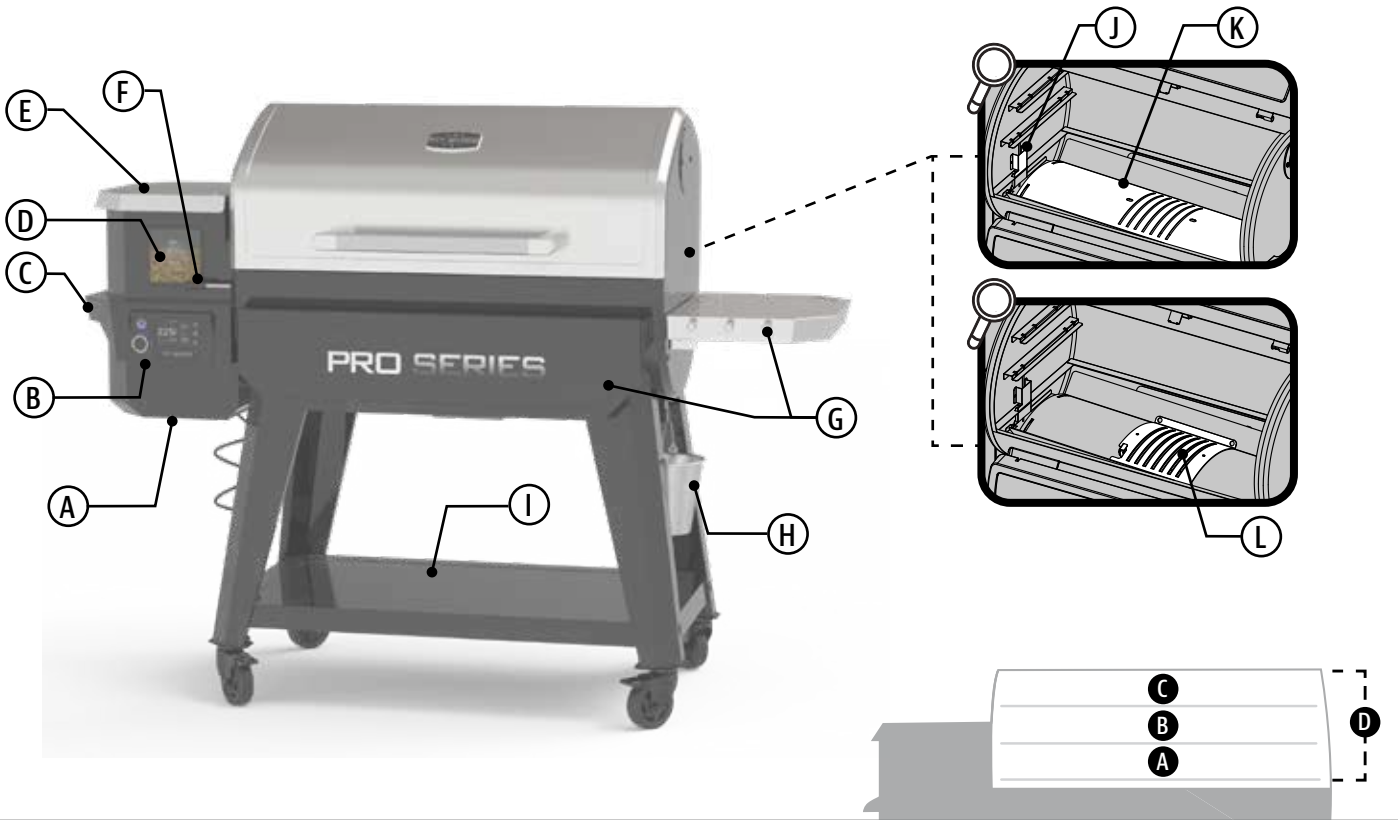


© 2023 DANSONS US, LLC.



GETTING TO KNOW YOUR GRILL

ENGLISH



A Access Panel

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

B Control Board

The control system with a touch screen that manages the feed rate of pellet fuel, the variable speed fan, and adjustable environment settings.

C Hopper Handle

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

D Hopper Sight Glass

Easily observe the level of pellets in your hopper without constantly opening the hopper lid.

E Hopper

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

F Flame Broiler™ Adjustment Bar

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

G Front and Side Shelves

Convenient shelves add ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

H Easy Access Grease Bucket

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

I Open Bottom Cart

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

J Grill Probe (Sensor)

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

K Flame Broiler™ Main Plate

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

L Flame Broiler™ Slide Plate

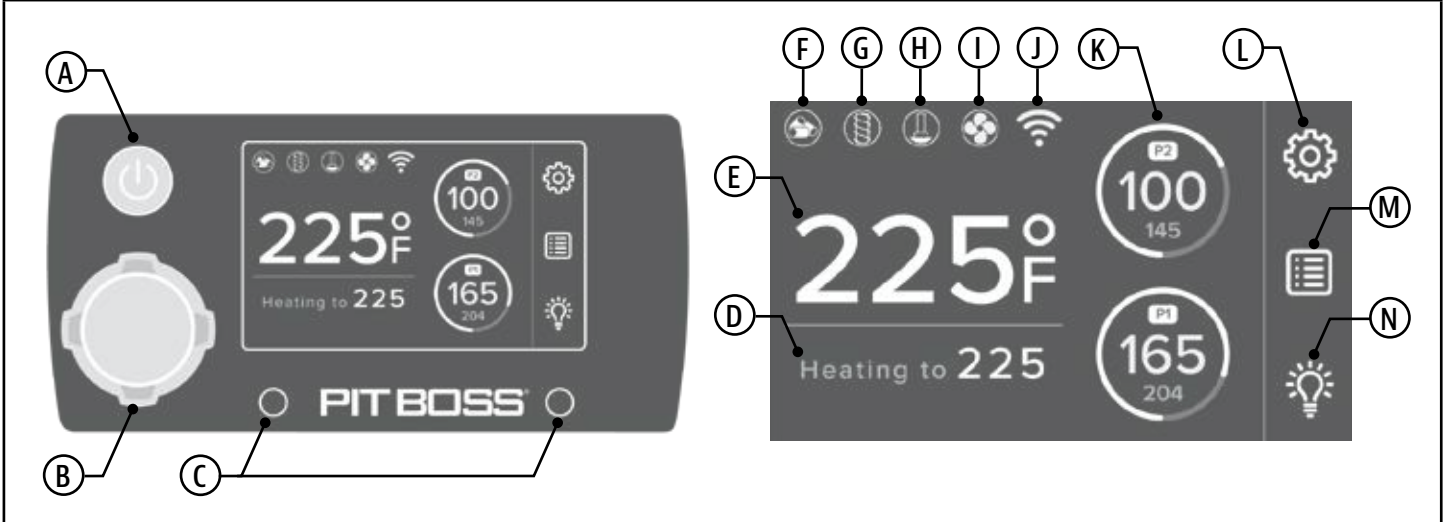
Indirect heat, or convection cooking, is possible when the slide plate covers the slits of the main plate. Infuse more flavor into large cuts of meat or delicate foods with indirect heat.



COOKING AREA

- A** 4,587.1 CM² / 711.0 IN²
- B** 3,249.6 CM² / 503.7 IN²
- C** 2,474.8 CM² / 383.6 IN²
- D** 10,311.5 CM² / 1,598.3 IN²

CONTROL BOARD



A Power Button

Press and hold for three seconds to Power On the unit. This will begin the automatic start-up cycle. Press and hold this button for 3 seconds to Power-down the unit, activating the automatic cool-down cycle. A blue light will turn on behind the Power Button when connected to a power source and when the unit is on.

B Control Knob

The Controller Knob is used to navigate, increase, decrease, select, and set values. The Controller Knob can move like a joystick or rotate to adjust values on the Main Screen. In subscreens rotate the wheel or use the joystick to scroll through options. Push the Controller Knob to confirm the chosen value or selection. The selection will blink blue where the control knob is currently located until a selection is made. It will be highlighted white once the selection is confirmed.

C Meat Probe Connection Ports

The left probe port is P1 and the right is P2.

D Set Temperature

The Set Temperature will be updated after the temperature is modified under the Actual Temperature.

E Actual Temperature

The Actual temperature is constantly displayed. The temperature readout is taken by the grill probe (sensor) from the inside of the grill barrel. Touch or move the Control Knob over the temperature and rotate the knob to adjust the Set Temperature. Press the Control Knob to confirm the selection or touch anywhere on the screen. The temperature range is 65-260°C/150-500°F, at 5°F degree increments.

F Pellet Icon

The PELLET error screen will appear if the fire in the Burn Pot has gone out or the hopper may be empty. See the section on troubleshooting for assistance.

G Auger Icon

The AUGER icon is visible when the auger is operation. When it is not working the AUGER error screen will appear. See the section on troubleshooting for assistance.

H Igniter Icon

The IGNITER icon is visible when the igniter is operation. When it is not working the IGNITER error screen will appear. See the section on troubleshooting for assistance.

I Fan Icon

The FAN icon is visible when the fan is operation. When it is not working the FAN error screen will appear. See the section on troubleshooting for assistance.

J Wi-Fi® Icon

The Wi-Fi® icon will be solid when the unit is connected to the Pit Boss Grills application. It will blink when it is trying to connect.

K Programmable Meat Probe

When the Programmable Meat Probes are plugged-in at the connection ports, these icons will display. The Actual temperature is shown in bold and the Set temperature, if one is set, will be shown below. Move to or touch P1 or P2 on the Main Screen. Rotate the Controller Knob to adjust the desired temperature and push the knob or touch to confirm the selection. To access the Probes sub-screen, touch or move the joystick up if hovering over P2, and down if hovering over P1. Under the Probes sub-screen, select the probe, then the temperature to program, or select the protein icon to set the default temperature for what is being cooked. When not in use, disconnect the Meat Probe.

The outer ring indicates how far along the current cooking temperature is from the programmed temperature, 0-100%. See **Controller Functions** for more detail on using the Programmable Meat Probes.

L Settings

The Setting options under this screen:

- **Display:** Select the brightness of the display or select the temperature scale. Fahrenheit (°F) is the default.
- **Screen Saver:** The default is 15 Min. Select 1 Min, 3 Min, or 5 Min to choose when the display will go into sleep mode after it has been idle, and click Lock to confirm. Press the Control Knob to wake the display.
- **Start-Up:** OFF is the default and will automatically heat the unit to 225°F. Touch the screen or move the Control Knob to temperature (it will be blinking blue) and rotate the wheel to modify, press the Control Knob to confirm the temperature or touch anywhere on the screen. Select ON to keep this selected temperature as the new start-up temperature. The temperature range is 180-500°F.
- **Language:** English is the default. French and Spanish are selectable options.
- **About:** The information of the unit will be displayed here. Name, Model No., Serial No., Controller ID, Version, and MAC (Media Access Control) Address.

M Menu

The Menu options: Hold Prime, 3 Seconds Prime, or 5 Seconds Prime. Selecting the Hold option will continuously feed pellets from the auger, 30 seconds maximum. Press it again to stop the auger feed. The timed selections will prime automatically for that period.

N Light Switch

Press this button to switch on and off the light inside the grill barrel.

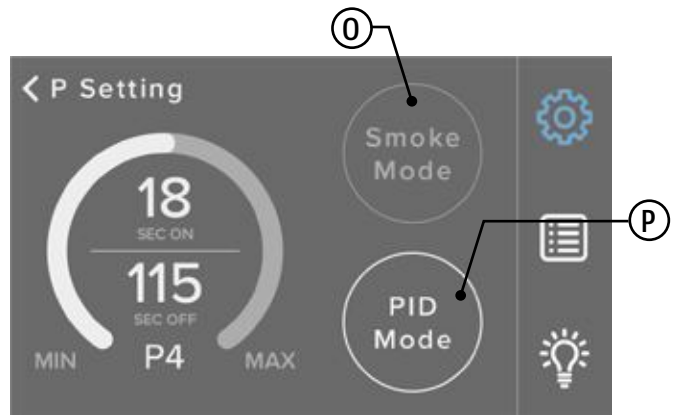
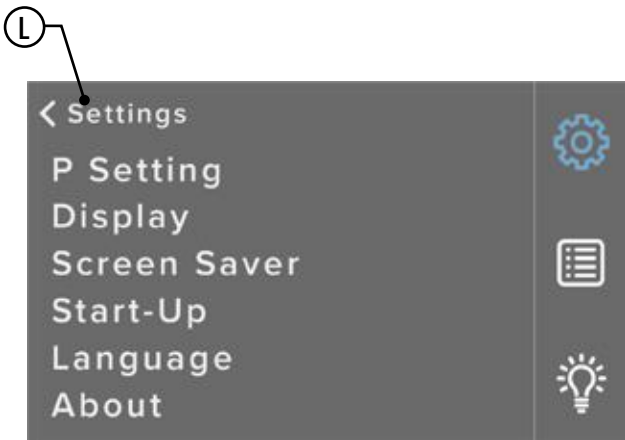


HAVE A QUESTION?

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



#12001



O Smoke Mode

In the Settings menu and select P Setting to access the Grill sub-screen. In the sub-screen, choose Smoke Mode. Selecting Smoke Mode allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. In Smoke Mode, the auger can run a manual cooking mode based on the P Setting value selected if the Set temperature is 65°C/150°F, or it can run the predefined auger values for other Set temperatures above 65°C/150°F. The default P Setting value is P-4. On this setting, the grill will feed pellets for 18 seconds and pause for 115 seconds. In most instances, you will want to keep the P Setting on the default.

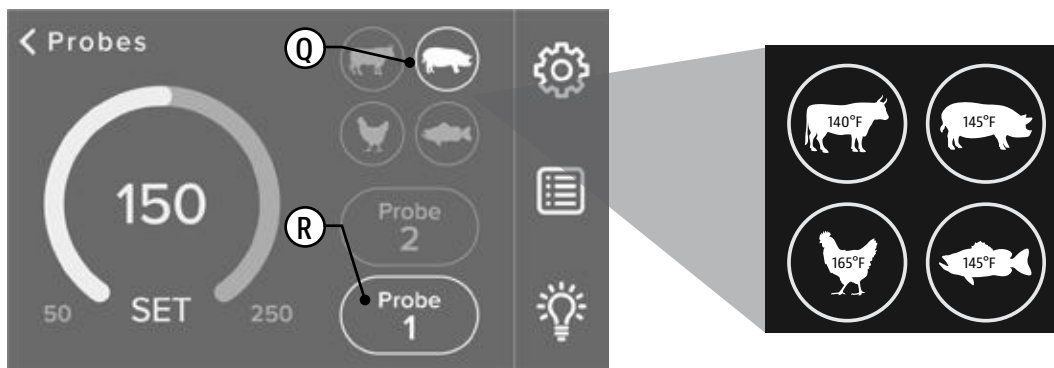
- Raising the P Setting to P-5, P-6, or P-7 increases the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A higher P Setting is useful in warmer or hot environments that want to hot smoke but the ambient outdoor temperature amplifies the cooking temperature inside the grill. Note: Monitor your burn pot closely, as raising the P Setting too high or too quickly may cause the fire to die out completely.

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

For the best smoke flavor, set your smoke temperature below 121°C/250°F and choose the Smoke Mode from the P Setting menu.

P PID Mode

In the Settings menu and select P Setting to access the Grill sub-screen. PID Mode is the default and regular mode of operation. This allows the Grill Probe (temperature sensor) to control how much fuel is required to attain and maintain the desired Set temperature. The advantage of this cooking method is the ability to maintain the Set temperature by reducing the swings caused by external temperature and user interactions (with the grill). The temperature range is 65-260°C/150-500°F, at 5°F degree increments.



Q Protein Preset

Touch or move the Controller Knob over the Meat Probes and press the Controller Knob up or down to access the Probes sub-screen. In this sub-screen, choose a protein preset instead of setting an exact desired Set temperature. The preset temperature of each protein is the safe minimum internal cooking temperature to ensure doneness. Touch or nudge the Controller Knob to the left or right to select the desired protein preset. Push the Controller Knob to confirm the selection or touch anywhere on the screen. The protein preset temperatures are as follow:

- Beef: 60°C / 140°F
- Pork: 63°C / 145°F
- Chicken: 74°C / 165°F
- Fish: 63°C / 145°F

R Meat Probes

Touch or move the Controller Knob over the Meat Probes and press the Controller Knob up or down to access the Probes sub-screen. In this sub-screen, touch or nudge the Controller Knob up/down to highlight Probe 1 or Probe 2. If highlighted, that is the Meat Probe selected. Rotate the Controller Knob to set, then push the Controller Knob to confirm value or touch anywhere on the screen. See Controller Functions for more detail on using the meat probes.

OPERATION

SETTING UP

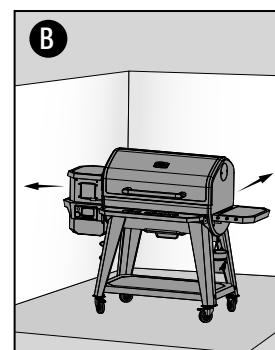
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang (A). Keep your grill in an area clear from combustible materials,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



CONNECTING TO THE APP

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

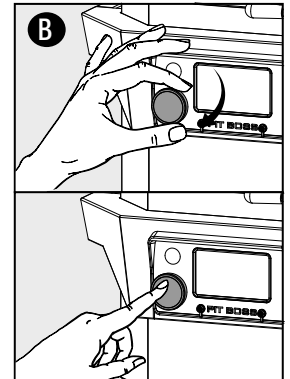
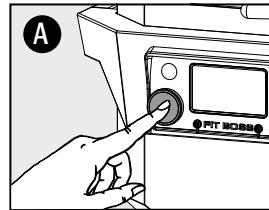
1. Download the Pit Boss® Grills App. Open the app and allow Wi-Fi® to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® or Wi-Fi® range (9 m / 30 ft), the Pit Boss® Grills App will automatically detect your unit. Select your model. If you do not see your unit on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your model (ie. My Grill) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your model in the devices menu.
4. From the devices menu, click the grill model to connect. This will show you the controller screen.
5. Click the settings option (gear) in the top-right corner, enter your Wi-Fi® credentials, then click the check mark at the bottom of the screen to connect. Now both Bluetooth® and Wi-Fi® (cloud) icons will show on the devices menu, showing that the grill is connected.

While using the app, the screen will shine bright when the grill is active and connected. If the app screen or grill goes dark on the devices menu, check your wireless connection or power source.

SETTING THE TEMPERATURE

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

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



USING A MEAT PROBE

A meat probe measures the internal temperature of the meat on the grill, similar to your indoor oven. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat. The internal temperature of the meat is shown on the display screen. 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.

IMPORTANT: When placing the meat probe into your meat, 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. Run the excess wire out the rear exhaust holes of the Main Barrel, the top of the Main Barrel (near the grill lid hinge), or through the front hole near the hopper. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and place in the holes on the hopper handle to keep protected and clean.

SETTING/PROGRAMMING A MEAT PROBE SET TEMPERATURE

To program the desired Set temperature of the a Meat Probe, follow the steps below:

1. Plug-in the adapter end of a meat probe into a connection port on the Controller.
2. Touch or move the Controller Knob over the Meat Probes and press the Controller Knob up or down to access the Probes sub-screen. You can also rotate the Controller Knob and press to select at this state or continue.
3. Choose a desired cooking temperature by touching the protein presets, or rotate the Controller Knob to directly select the desired Set temperature. The temperature readout will blink blue while being modified.
4. Once the desired Set temperature of your selected Meat Probe is reached, press the Controller Knob to confirm or touch anywhere on the screen.

IMPORTANT: P1 is a programmable meat probe with Controller control. Not only will it cook the meat to your desired temperature, but once P1 reaches the Set temperature, a beep will sound and a bell icon will appear.

P2 is programmable meat probe as well. Once P2 reaches the Set temperature, a beep will sound and a bell icon will appear.

AUGER PRIMING

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

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

FIRST USE (BURN OFF)

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

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

REGULAR USE

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

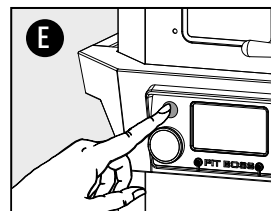
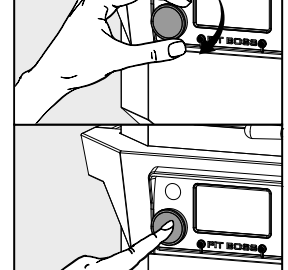
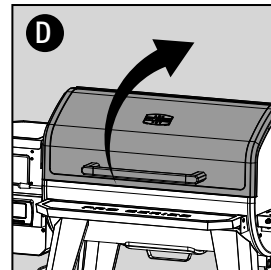
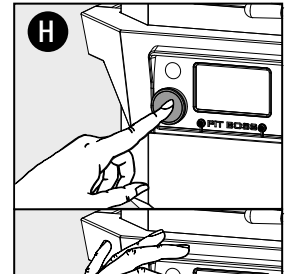
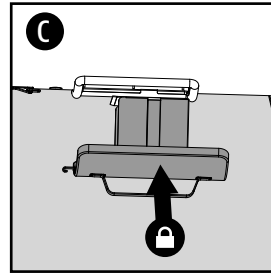
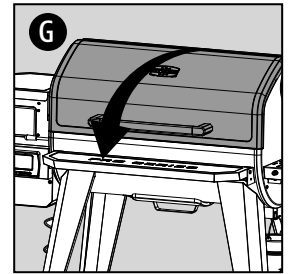
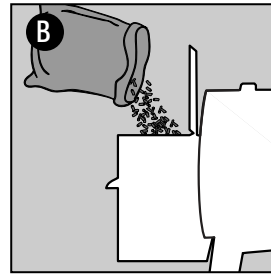
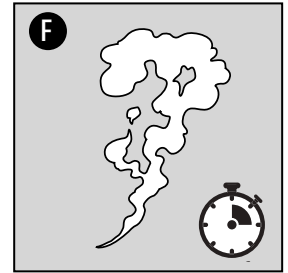
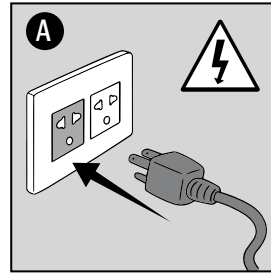
Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps for regular use of your grill:

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

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

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



COOKING & HOT SMOKING

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

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

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



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

SMOKING AT LOW TEMPERATURES

When the grill is in PID Mode, the feed rate of pellets is carefully adjusted by the control board, minimizing temperature fluctuations. Switching the grill into Smoke Mode allows the user to infuse more smoke flavor into their food; however, there would be some temperature fluctuation as more smoke is on demand. Users can choose Smoke Mode at the start of a cook or during a cook.

Starting a cook in Smoke Mode:

1. Follow PID Mode (regular use) instructions to turn on the unit. Let the grill do the start-up cycle. The default start-up temperature is 107°C / 225°F, and this temperature will establish a strong fire in the burn pot. Once the heavy, whitesmoke has dissipated, the start-up cycle is finished.
2. Next, select **Settings > P Setting > Smoke Mode**. This will activate a timer mode to create more smoke (with less/minimal heat).
 - If you would like to infuse smoke at a lower temperature, drop down the Target temperature to 65°C / 150°F, activating the P-Setting values. P-Setting values are only adjustable when the Target temperature is set to 65°C / 150°F.
3. Continue cooking in Smoke Mode, if preferred. If you are satisfied with your extra infusion of smoke or would like to switch back, select **Settings > P Setting > PID Mode**.








Since environment conditions can affect the internal cooking temperature of the grill, there can be higher peaks and valleys in temperature readings. Learning to use the P-setting value based on your geographical location is highly advantageous. Adjust the P-setting value based on your ambient outdoor temperature. Default value is P4.

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

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

- If your ambient climate is cooler, lower the P-setting to increase the frequency of pellets feeding to the burn pot. Use a lower setting to compensate for cooler temperature where the ambient outdoor temperature will reduce or weaken the intensity of heat produced inside the grill.

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

AUGER CYCLE RATE (IN SECONDS)			
		ON	OFF
P7		18	150
P6		18	140
P5		18	130
P4		18	115
P3		18	100
P2		18	85
P1		18	70
P0		18	55

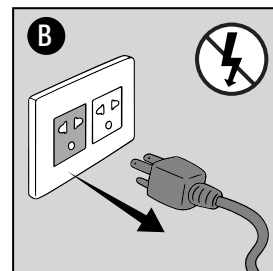
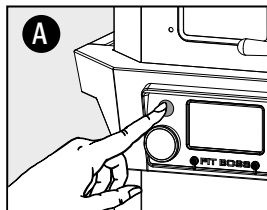
Switching to Smoke Mode during a cook:

1. Select **Settings > P Setting > Smoke Mode**. This will activate a timer mode to create more smoke.
 - Even though you changed to Smoke Mode, your grill Target temperature remains the same.
2. Continue cooking in Smoke Mode, if preferred. If you are satisfied with your extra infusion of smoke or would like to switch back, select **Settings > P Setting > PID Mode**.

SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

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



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

MORE FUNCTIONS

Meat Probe Tips

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

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

Overheat Protection

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

Prime for Quick Recovery

Use the 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.



#172001

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:

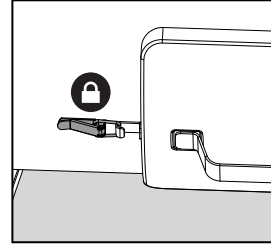
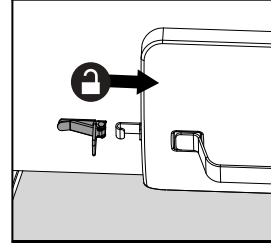
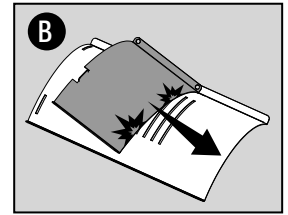
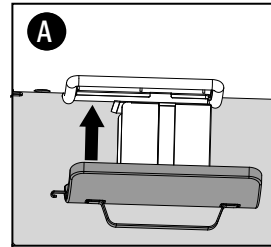
Grill Interior

- At the bottom of the grill barrel is an ash clean-out feature, giving you easy access to your burn pot. Cleaning it out will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. To empty, release the buckle latch on the ash box hook. While holding the handle, slide the ash box away from the buckle, then pull down to remove. Once emptied, replace the ash box into position by lifting it back into the bottom of the grill barrel, then sliding the ash box towards the buckle. Fasten the ash box hook with the buckle latch to secure. **(A)**

WARNING: This feature can only be operated when the grill is cooled down.

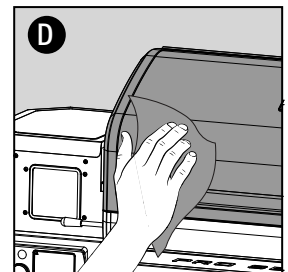
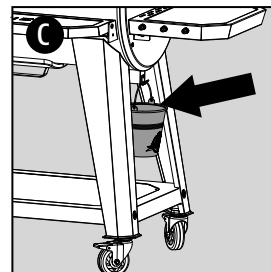
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice-versa **(B)**. Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.

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



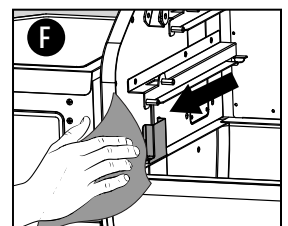
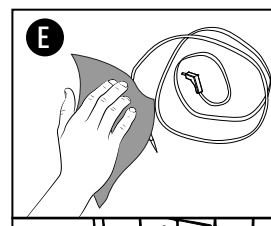
Grill Exterior

- 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 (sensor) and shield, found inside the main grill body, on the left-side wall. **(F)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.

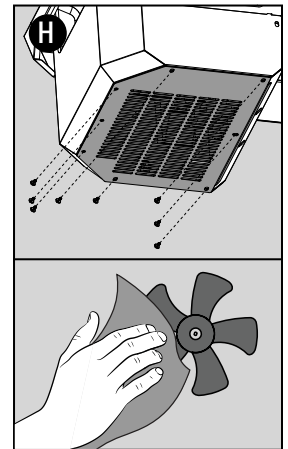
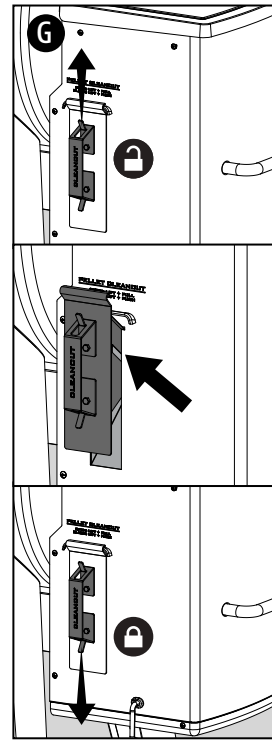


Hopper Assembly

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

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

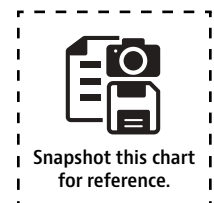
- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent,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



ENGLISH

GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler™	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Shelves	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
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 (Sensor) and Shield	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 Controller	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. See <i>Electric Wire Diagram</i> for access to electric components. Ensure all wire connections are firmly connected and dry. Unplug and re-plug the AC adapter cords.
	Loose connection at the AC/DC adapter	Check to see if there is a green LED light glowing on the adapter. If not, disconnect the input and the output connections of the adapter and reconnect.
	AC/DC adapter is damaged	AC/DC adapter needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
Pellets in the Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the Burn Pot. Follow <i>Auger Priming Procedure</i> .
Readout of actual temperature will not adjust	Grill Probe dirty	Check status of Grill Probe. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions if dirty.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Ash Box not installed properly	Check inside the grill barrel to verify placement of the removable Ash Box from under the grill barrel has a good seal. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions for ash build-up, proper fastening of the buckle latch, and correct installation. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	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 <i>Care and Maintenance</i> instructions.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Check connection from inside the hopper. Disconnect the connector and reconnect. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear Burn Pot for moist wood pellets. Follow <i>Auger Priming Procedure</i> .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <i>Care and Maintenance</i> 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 <i>Care and Maintenance</i> instructions.
ErP Error Screen	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Check connection from inside the hopper. Disconnect the connector and reconnect. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	Faulty Grill Probe	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
ErH Error Screen	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on, then select desired temperature. If error screen still displayed, contact Customer Care.

<p>ErL Error Screen</p>	<p>Grill fails to perform start-up cycle Grill will not stay lit Auger Not Primed</p>	<p>Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <i>Care and Maintenance</i> instructions. Check grill probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions if dirty. Check Igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions if dirty.</p>
<p>Pellet Error Screen</p>	<p>Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality</p>	<p>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 <i>Care and Maintenance</i> instructions.</p>
<p>Igniter Error Screen</p>	<p>Igniter is not working properly, not making a connection Igniter failure</p>	<p>Unplug the unit to power down the unit. Plug in the unit and press and hold the power button for three seconds to start up the unit. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part. Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.</p>
<p>Auger Error Screen</p>	<p>Auger motor is jammed, not making connection</p>	<p>Unplug the unit to power down the unit. Plug in the unit and press and hold the power button for three seconds to start up the unit. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.</p>
<p>Fan Error Screen</p>	<p>Fan is not working properly, not making a connection</p>	<p>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. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions if fan blades are dirty. Unplug the unit to power down the unit. Plug in the unit and press and hold the power button for three seconds to start up the unit. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.</p>

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

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



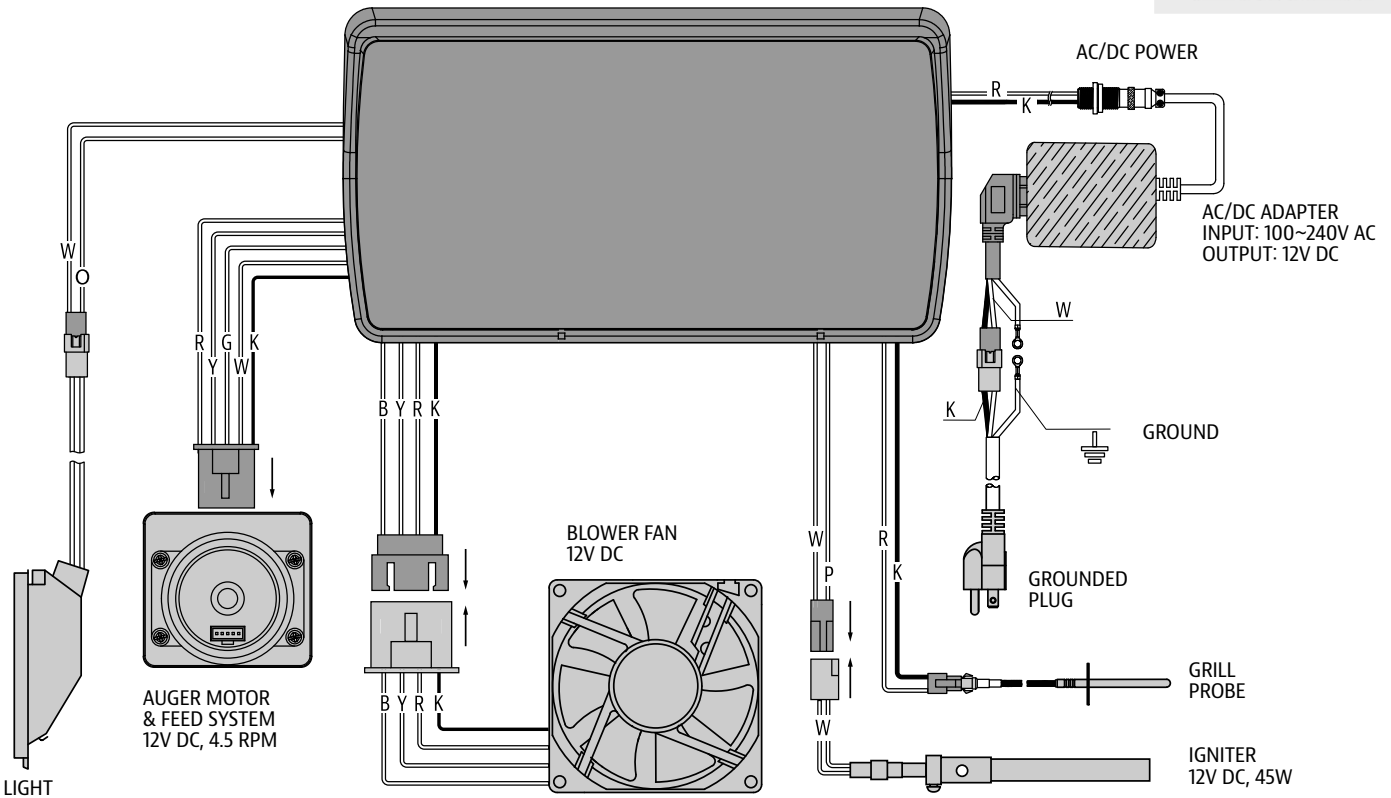
NEED HELP?

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



#12021

CONTROL BOARD



INDEX

K	black
B	blue
W	white
R	red
Y	yellow
P	purple
G	green
O	orange



REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

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

This warranty does not apply:

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

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

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

REGISTER YOUR GRILL

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

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

MODEL	PB1600PSE
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>



CUSTOMER CARE

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



PHONE



LIVE CHAT



APP



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



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

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE



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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

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

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

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
3. 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 pas de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le gril 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 gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

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

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

4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ne pas mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage sous le barbecue. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
5. Pour éviter toute blessure ou endommagement de la tanière, l'appareil comporte un écran de sécurité de la trémie métallique. Cet écran ne doit pas être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle de Dansons ou d'un fournisseur de service autorisé.
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 GRANULÉS DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granulés 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 granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), avec un taux de cendre < 1 %.

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

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

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

CRÉOSOTE

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

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

LE MONOXYDE DE CARBONE

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

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

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

DÉCLARATION DE COMPATIBILITÉ FCC



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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	23
Contenu de l'emballage	26
Spécifications	26
Connaître votre gril	27
Tableau de contrôle	28
Opération	30
<ul style="list-style-type: none"> · Mise en place · Connexion à l'application Pit Boss® · Réglage de la température · Utilisation des sondes à viande · Amorçage de la tარიère · Première utilisation (combustion initiale) · Utilisation régulière · Cuisson et fumage à chaud · Fumage à basse température · Arrêt · Plus de fonctions 	
Entretien et maintenance	38
Dépannage	40
Garantie	43
<ul style="list-style-type: none"> · Termes et conditions · Enregistrez votre gril · Service client 	

CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	PB1600PSE
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	250W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	14,5 KG / 32 LBS
ÉCART DE TEMPÉRATURE	65-260°C / 150-500°F
DIMENSIONS	1 590 X 1 242 X 757 MM / 62,6 X 48,9 X 29,8 POUÇES
POIDS	97,3 KG / 214,5 LBS

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

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

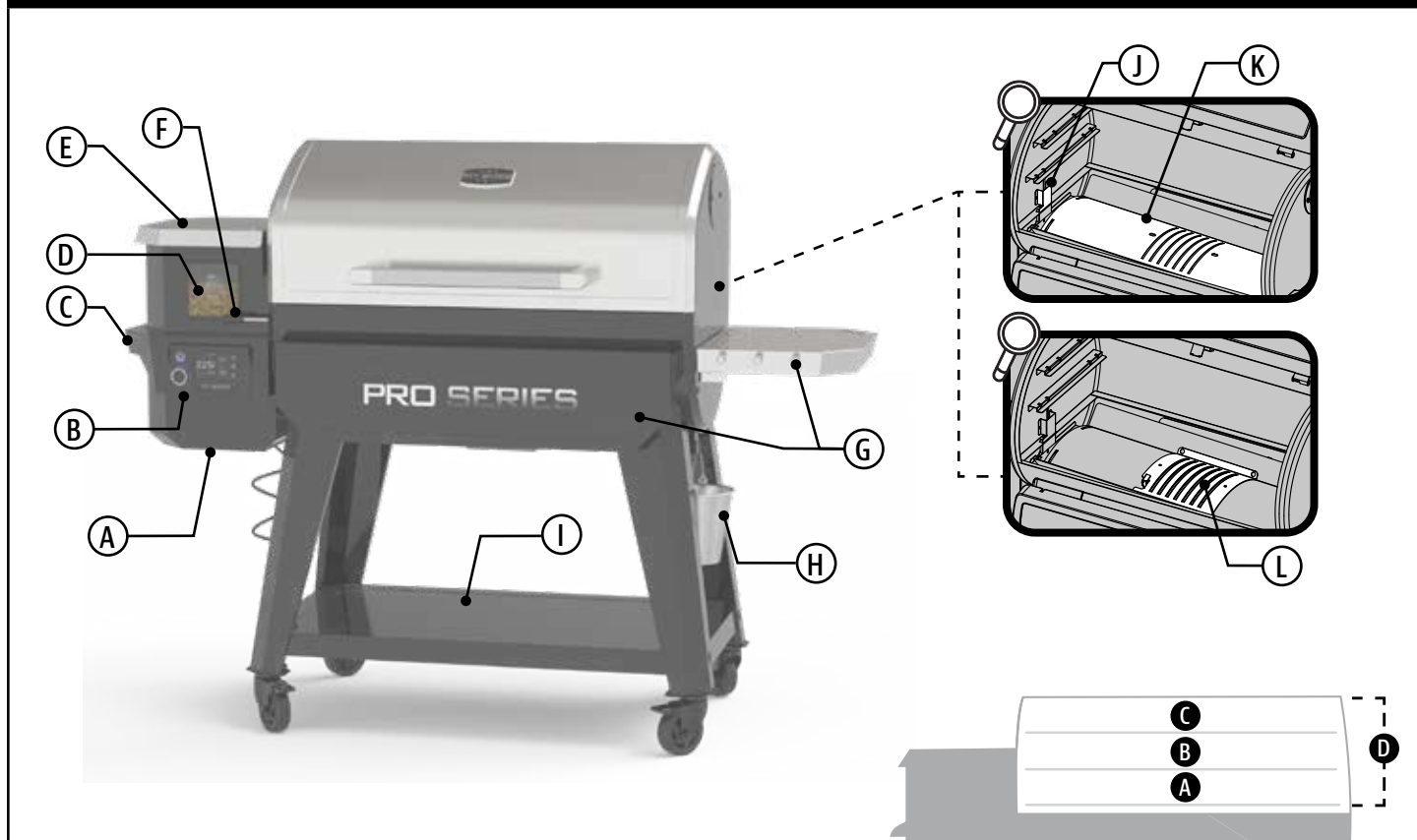
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



© 2023 DANSONS US, LLC.



CONNAÎTRE VOTRE GRIL



A Panneau d'accès

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

B Tableau de contrôle

Le système de contrôle avec un écran tactile qui gère le débit d'alimentation des pellets, le ventilateur à vitesse variable et les paramètres d'environnement réglables.

C Poignée de trémie

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

D Verre de vue de la trémie

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

E Trémie

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

F Barre de réglage Flame Broiler™

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

G Étagères avant et latérales

Les étagères pratiques ajoutent amplement d'espace pour la préparation des aliments et fournissent des crochets pour les outils de grillade.

H Seau à graisse facile d'accès

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

I Chariot à fond ouvert

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

J Sonde de grill (capteur)

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

K Plaque principale Flame Broiler™

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

L Plaque coulissante Flame Broiler™

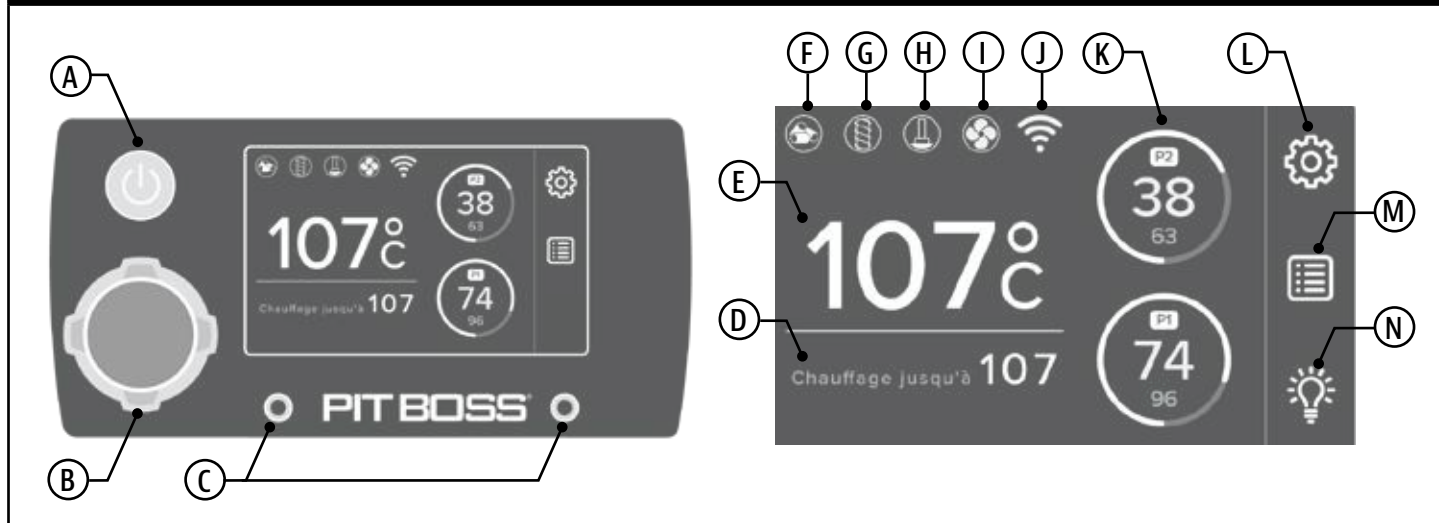
La chaleur indirecte, ou cuisson par convection, est possible lorsque la plaque coulissante recouvre les fentes de la plaque principale. Infusez plus de saveur dans de grandes coupes de viande ou des aliments délicats avec une chaleur indirecte.



ZONE DE CUISSON

- A** 4 587,1 CM² / 711,0 PO²
- B** 3 249,6 CM² / 503,7 PO²
- C** 2 474,8 CM² / 383,6 PO²
- D** 10 311,5 CM² / 1 598,3 PO²

TABLEAU DE CONTRÔLE



A Bouton d'alimentation

Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage automatique. Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil, en activant le cycle de refroidissement automatique. Une lumière bleue s'allume derrière le bouton d'alimentation lorsqu'il est connecté à une source d'alimentation et lorsque l'appareil est allumé.

B Bouton du contrôleur

Le bouton du contrôleur est utilisé pour naviguer, augmenter, diminuer, sélectionner et définir des valeurs. Le bouton du contrôleur peut se déplacer comme un joystick ou tourner pour ajuster les valeurs sur l'écran principal. Dans les sous-écrans, tournez la molette ou utilisez le joystick pour faire défiler les options. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer la valeur ou la sélection choisie. La sélection clignotera en bleu à l'endroit où se trouve actuellement le bouton de commande jusqu'à ce qu'une sélection soit effectuée. Il sera surligné en blanc une fois la sélection confirmée.

C Ports de connexion de la sonde à viande

Le port de sonde gauche est P1 et le droit est P2.

D RÉGLER la température

La température de consigne sera mise à jour une fois la température modifiée sous la température réelle.

E Température RÉELLE

La température réelle est affichée en permanence. La lecture de la température est effectuée par la sonde du grill (capteur) depuis l'intérieur du fût du grill. Touchez ou déplacez le bouton de commande sur la température et tournez le bouton pour régler la température réglée. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer la sélection ou appuyez n'importe où sur l'écran. La plage de température est de 65 à 260 °C/150 à 500 °F, par incréments de 5 °F.

F Icône de granulés de bois

L'écran d'erreur PELLET apparaîtra si le feu dans le pot de combustion s'est éteint ou si la trémie est vide. Consultez la section sur le dépannage pour obtenir de l'aide.

G Icône de tarière

L'icône TARIÈRE est visible lorsque la tarière fonctionne. Si une erreur se produit avec la tarière, l'écran d'erreur TARIÈRE apparaîtra. Consultez la section sur le dépannage pour obtenir de l'aide.

H Icône de allumeur

L'icône ALLUMEUR est visible lorsque l'allumeur fonctionne. Si une erreur se produit avec l'allumeur, l'écran d'erreur ALLUMEUR apparaîtra. Consultez la section sur le dépannage pour obtenir de l'aide.

I Icône de ventilateur

L'icône VENTILATEUR est visible lorsque le ventilateur fonctionne. Si une erreur se produit avec le ventilateur, l'écran d'erreur VENTILATEUR apparaîtra. Consultez la section sur le dépannage pour obtenir de l'aide.

J Wi-Fi® Icon

L'icône Wi-Fi® sera fixe lorsque l'appareil est connecté à l'application Pit Boss Grills. Il clignotera lorsqu'il essaiera de se connecter.

K Sondes à viande programmables

Lorsque les sondes à viande programmables sont branchées aux ports de connexion, ces icônes s'affichent. La température réelle est indiquée en gras et la température de consigne, si elle est définie, sera indiquée ci-dessous. Déplacez-vous ou touchez P1 ou P2 sur l'écran principal. Tournez le bouton du contrôleur pour régler la température souhaitée et appuyez sur le bouton ou appuyez sur pour confirmer la sélection. Pour accéder au sous-écran Sondes, touchez ou déplacez le joystick vers le haut si vous survolez P2, et vers le bas si vous survolez P1. Sous le sous-écran Sondes, sélectionnez la sonde, puis la température à programmer, ou sélectionnez l'icône de protéine pour régler la température par défaut pour ce qui est en cours de cuisson.

Lorsqu'elle n'est pas utilisée, débranchez la sonde à viande. L'anneau extérieur indique la distance entre la température de cuisson actuelle et la température programmée, 0-100 %. Voir Fonctions du contrôleur pour plus de détails sur l'utilisation des sondes à viande programmables.

L Réglage

Les options de réglage sous cet écran :

- **Affichage** : Sélectionnez la luminosité de l'affichage ou sélectionnez l'échelle de température. Fahrenheit (°F) est la valeur par défaut.
- **Économiseur d'écran** : La valeur par défaut est 15 minutes. Sélectionnez 1 min, 3 min ou 5 min pour choisir quand l'écran passera en mode veille après avoir été inactif, puis cliquez sur Verrouiller pour confirmer. Appuyez sur le bouton de commande pour réactiver l'affichage.
- **Démarrage** : OFF est la valeur par défaut et chauffera automatiquement l'appareil à 225°F. Touchez l'écran ou déplacez le bouton de commande sur la température (il clignotera en bleu) et faites tourner la roue pour modifier, appuyez sur le bouton de commande pour confirmer la température ou touchez n'importe où sur l'écran.

Sélectionnez ON pour conserver cette température sélectionnée comme nouvelle température de démarrage. La plage de température est de 180 à 500°F.

- **Langue** : l'anglais est la langue par défaut. Le français et l'espagnol sont des options sélectionnables.
- **À propos** : Les informations de l'unité seront affichées ici. Nom, numéro de modèle, numéro de série, ID du contrôleur, version et adresse MAC (Media Access Control).

M Menu

Les options du menu : Hold Prime, 3 Seconds Prime ou 5 Seconds Prime. La sélection de l'option Hold alimentera en continu les granulés de la tarière, 30 secondes maximum. Appuyez à nouveau pour arrêter l'alimentation de la tarière. Les sélections chronométrées s'amorceront automatiquement pour cette période.

N Lumière

Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière à l'intérieur du baril du grill.

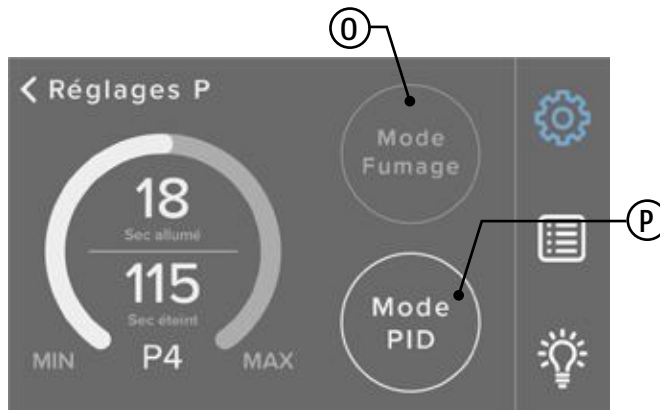


AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001



O Mode Fumage

Dans le menu Paramètres, sélectionnez P Setting pour accéder au sous-écran Grill. Dans le sous-écran, choisissez Mode fumée. La sélection du mode fumée permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des pellets qui alimentent le pot de combustion. En mode fumée, la vis sans fin peut exécuter un mode de cuisson manuel basé sur la valeur de réglage P sélectionnée si la température réglée est de 65°C/150°F, ou elle peut exécuter les valeurs de vis prédéfinies pour d'autres températures réglées supérieures à 65°C/150. °F. La valeur par défaut du paramètre P est P-4. Sur ce réglage, le grill alimentera les granulés pendant 18 secondes et fera une pause de 115 secondes. Dans la plupart des cas, vous souhaitez conserver le paramètre P par défaut.

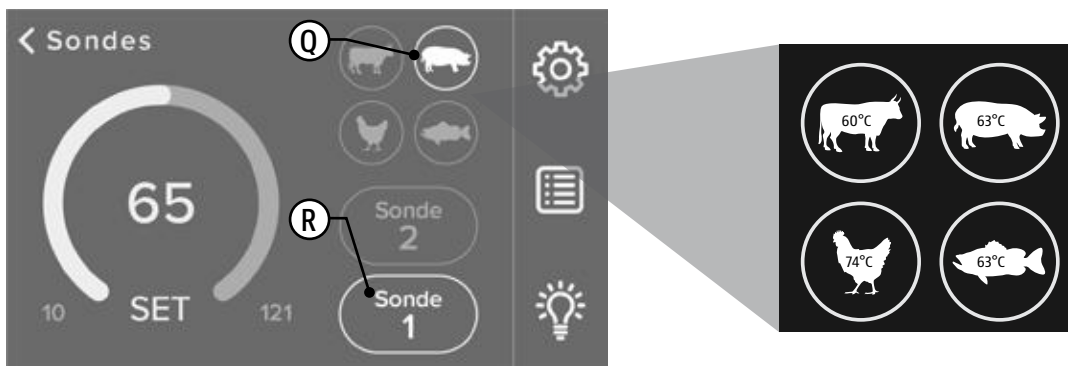
- L'augmentation du paramètre P à P-5, P-6 ou P-7 augmente le temps de pause entre chaque chargement de granulés dans le pot de combustion. Un réglage P plus élevé est utile dans les environnements plus chauds ou chauds qui veulent fumer à chaud, mais la température extérieure ambiante amplifie la température de cuisson à l'intérieur du grill. Remarque : Surveillez de près votre pot de combustion, car une augmentation trop élevée ou trop rapide du paramètre P peut entraîner l'extinction complète du feu.

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

Pour obtenir la meilleure saveur de fumée, réglez la température de votre fumée en dessous de 121 °C/250 °F et choisissez le mode fumée dans le menu P Setting.

P Mode PID

Dans le menu Paramètres, sélectionnez P Setting pour accéder au sous-écran Grill. Le mode PID est le mode de fonctionnement par défaut et normal. Cela permet à la sonde du grill (capteur de température) de contrôler la quantité de carburant nécessaire pour atteindre et maintenir la température de consigne souhaitée. L'avantage de cette méthode de cuisson est la possibilité de maintenir la température de consigne en réduisant les variations causées par la température extérieure et les interactions de l'utilisateur (avec le grill). La plage de température est de 65 à 260 °C/150 à 500 °F, par incréments de 5 °F.



Q Préréglage de protéines

Touchez ou déplacez le bouton du contrôleur sur les sondes à viande et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou le bas pour accéder au sous-écran des sondes. Dans ce sous-écran, choisissez un préréglage de protéines au lieu de définir une température de consigne exacte souhaitée. La température prédéfinie de chaque protéine est la température de cuisson interne minimale sûre pour garantir la cuisson. Touchez ou déplacez le bouton du contrôleur vers la gauche ou la droite pour sélectionner le préréglage de protéine souhaité. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer la sélection ou touchez n'importe où sur l'écran. Les températures prédéfinies des protéines sont les suivantes :

- Boeuf : 60 °C / 140 °F
- Porc : 63 °C / 145 °F
- Poulet : 74 °C / 165 °F
- Poisson : 63 °C / 145 °F

R Sondes à viande

Touchez ou déplacez le bouton du contrôleur sur les sondes à viande et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou le bas pour accéder au sous-écran des sondes. Dans ce sous-écran, touchez ou déplacez le bouton du contrôleur vers le haut/bas pour mettre en surbrillance Sonde 1 ou Sonde 2. Si elle est en surbrillance, c'est la sonde à viande sélectionnée. Tournez le bouton du contrôleur pour régler, puis appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer la valeur ou touchez n'importe où sur l'écran. Voir Fonctions du contrôleur pour plus de détails sur l'utilisation des sondes à viande.

OPÉRATION

MISE EN PLACE

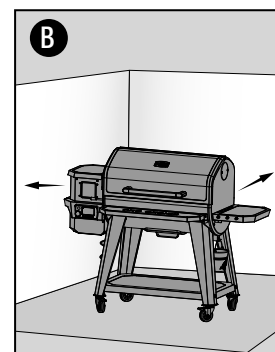
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre grill et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Gardez votre grill dans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

2. Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le grill. Inspectez le grill, 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 grill avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces à l'aide du guide d'assemblage.

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

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



CONNEXION À L'APPLICATION PIT BOSS®

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

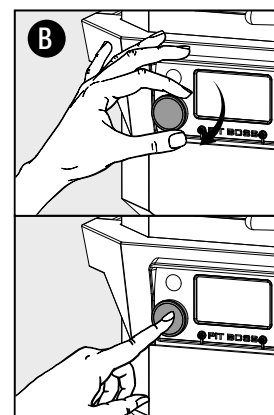
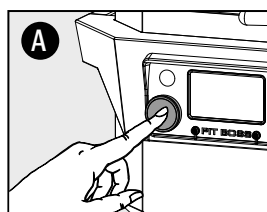
1. Téléchargez l'application Pit Boss® Grills. Ouvrez l'application et autorisez l'activation de Bluetooth® pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.
2. Si vous êtes à portée Bluetooth® (9 m / 30 pieds), l'application Pit Boss® Grills détectera automatiquement votre gril. Sélectionnez votre modèle de gril. Si vous ne voyez pas votre gril sur l'écran, assurez-vous que votre appareil est connecté à une source d'alimentation et qu'il est allumé.
3. Nommez votre modèle de gril (par exemple, mon fumeur) dans l'application et sélectionnez "Connecter" en bas de l'écran. Cela enregistrera votre modèle de gril dans le menu des appareils.
4. Dans le menu des appareils, cliquez sur le modèle de gril à connecter. Cela vous montrera l'écran du panneau de contrôle.
5. Cliquez sur l'option des paramètres (engrenage) dans le coin supérieur droit, entrez vos informations d'identification Wi-Fi®, puis cliquez sur la coche en bas de l'écran pour vous connecter. Désormais, les icônes Bluetooth® et Wi-Fi® (nuage) s'affichent dans le menu des appareils, indiquant que le gril est connecté.

Lors de l'utilisation de l'application, l'écran brillera lorsque le gril est actif et connecté. Si l'écran ou le gril de l'application s'assombrit dans le menu des appareils, vérifiez votre connexion sans fil ou votre source d'alimentation.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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



FRANÇAIS

UTILISATION DES SONDES À VIANDE

Une sonde à viande mesure la température interne de la viande sur le gril, comme votre four intérieur. Insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande. La température interne de la viande est indiquée sur l'écran d'affichage. Branchez l'adaptateur de la sonde à viande au port de connexion de la sonde à viande et assurez-vous qu'il est inséré à fond dans la fiche. Vous le sentirez et l'entendrez s'enclencher. Téléchargez l'application Pit Boss® Grills. Ouvrez l'application et autorisez l'activation de Bluetooth® pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.

IMPORTANT : Lorsque vous placez la sonde à viande dans votre viande, assurez-vous que la sonde à viande et les fils de la sonde à viande évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Faites passer l'excédent de fil par les trous d'échappement arrière du baril principal, le haut du baril principal (près de la charnière du couvercle du gril) ou par le trou avant près de la trémie. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le du port de connexion de la sonde à viande et placez-le dans les trous de la poignée de la trémie pour le garder protégé et propre.

RÉGLAGE/PROGRAMMATION D'UNE TEMPÉRATURE DE CONSIGNE DE LA SONDE À VIANDE

Pour programmer la température de consigne souhaitée d'une sonde à viande, suivez les étapes ci-dessous :

1. Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande dans un port de connexion sur le contrôleur.
2. Touchez ou déplacez le bouton du contrôleur sur les sondes à viande et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou le bas pour accéder au sous-écran des sondes. Vous pouvez également tourner le bouton du contrôleur et appuyer pour sélectionner dans cet état ou continuer.
3. Choisissez la température de cuisson souhaitée en touchant les pré-réglages de protéines, ou tournez le bouton du contrôleur pour sélectionner directement la température de réglage souhaitée. L'affichage de la température clignotera en bleu lors de la modification.
4. Une fois que la température de réglage souhaitée de la sonde à viande sélectionnée est atteinte, appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer ou touchez n'importe où sur l'écran.

IMPORTANT : P1 est une sonde à viande programmable avec commande Controller. Non seulement il fera cuire la viande à la température désirée, mais une fois que P1 aura atteint la température de consigne, un bip retentira et une icône de cloche apparaîtra.

P2 est également une sonde à viande programmable. Une fois que P2 atteint la température de consigne, un bip retentira et une icône de cloche apparaîtra.

AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

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

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

PREMIÈRE UTILISATION (COMBUSTION INITIALE)

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

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

UTILISATION RÉGULIÈRE

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

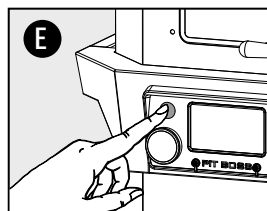
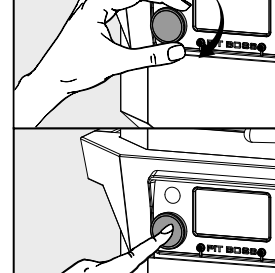
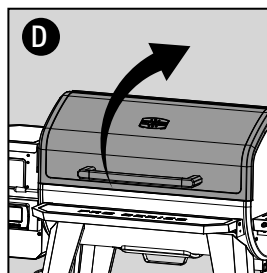
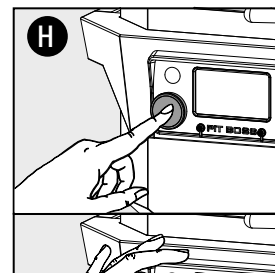
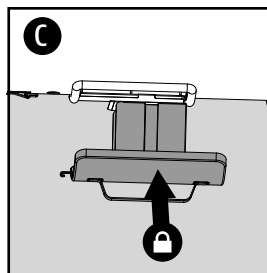
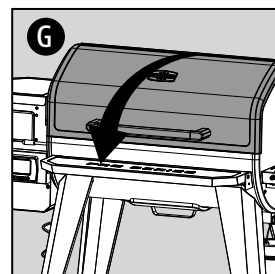
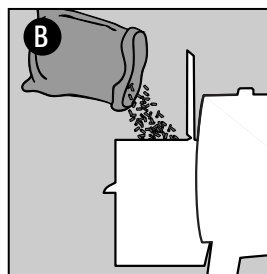
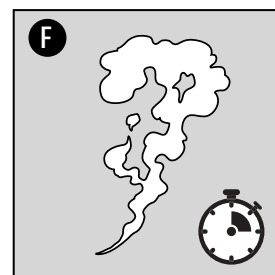
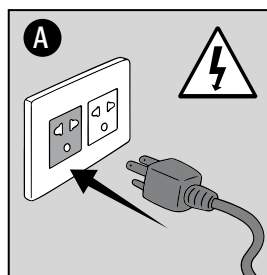
Les lectures de température sur le tableau de commande peuvent ne pas correspondre exactement au thermomètre. La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des pellets utilisés, le couvercle ouvert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

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. **(B)**
4. Vérifiez le loquet de la boucle au bas du baril principal pour vous assurer qu'il est attaché (verrouillé) pour sécuriser le pot de combustion. **(C)**
5. Ouvrez le couvercle du gril. **(D)**
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil **(E)**. Cela activera le cycle de démarrage :
 - Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.

 - Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage **(F)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
7. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. **(G)**
8. Touchez la température réelle. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant à nouveau sur l'écran et commencez à griller! **(H)**



CUISSON ET FUMAGE À CHAUD

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

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

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



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

FUMAGE À BASSE TEMPÉRATURE

Lorsque le gril est en mode PID, le débit d'alimentation en granulés est soigneusement ajusté par le panneau de commande, minimisant ainsi les fluctuations de température. Passer le gril en mode fumée permet à l'utilisateur d'infuser plus de saveur de fumée dans ses aliments; cependant, il y aurait une certaine fluctuation de température à mesure que la demande de fumée augmenterait. Les utilisateurs peuvent choisir le mode fumée au début ou pendant une cuisson.

Démarrer une cuisine en mode fumée :

1. Suivez les instructions du mode PID (utilisation régulière) pour allumer l'appareil. Laissez le gril effectuer le cycle de démarrage. La température de démarrage par défaut est de 107 °C / 225 °F, et cette température établira un feu puisant dans le pot de combustion. Le cycle de démarrage est terminé lorsque l'épaisse fumée blanche s'est dissipée.
2. Ensuite, sélectionnez **Paramètres > Réglage P > Mode fumée**. Cela activera un mode minuterie pour créer plus de fumée (avec moins/minimale de chaleur).
 - Si vous souhaitez infuser de la fumée à une température plus basse, baissez la température cible à 65 °C / 150 °F, en activant les valeurs de réglage P. Les valeurs de réglage P ne sont réglables que lorsque la température cible est réglée sur 65 °C / 150 °F.
3. Poursuivez la cuisson en mode fumée, si vous préférez. Si vous êtes satisfait de votre infusion supplémentaire de fumée ou si vous souhaitez revenir en arrière, sélectionnez **Paramètres > Réglage P > Mode PID**.

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








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

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

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

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

TAUX DE CYCLE DE LA VIS (EN SECONDES)

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

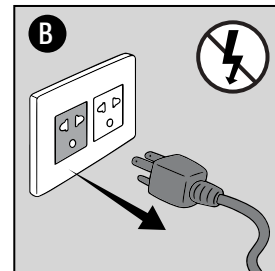
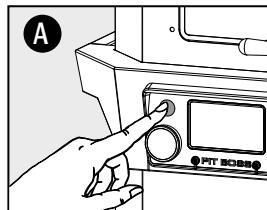
Passer en mode fumée pendant une cuisson:

1. Sélectionnez **Settings > Réglage P > Mode fumée**. Cela activera un mode minuterie pour créer plus de fumée.
 - Même si vous êtes passé en mode fumée, la température cible de votre gril reste la même.
2. Poursuivez la cuisson en mode fumée, si vous préférez. Si vous êtes satisfait de votre infusion supplémentaire de fumée ou si vous souhaitez revenir en arrière, sélectionnez **Paramètres > Réglage P > Mode PID**.

ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

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



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

PLUS DE FONCTIONS

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.

Protection contre la surchauffe

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

Amorçage pour une récupération rapide

Utilisez le bouton 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.



#72001

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 grill :

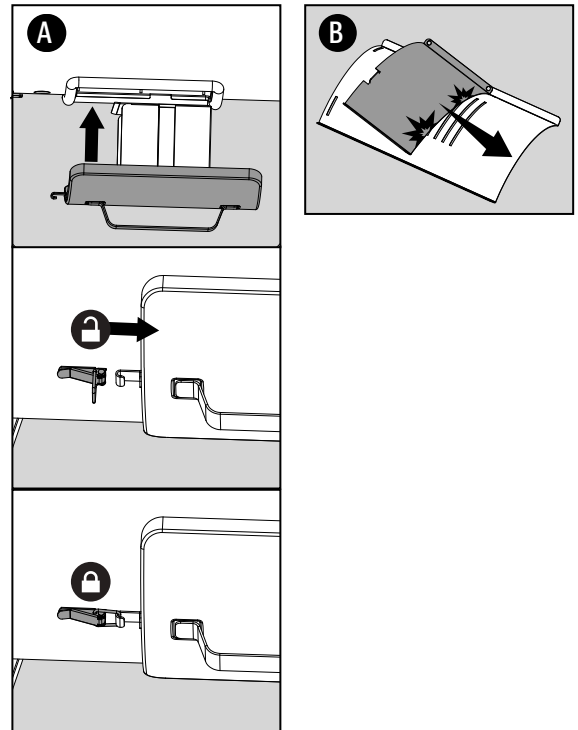
Intérieur du grill

- Au bas du corps du grill se trouve une fonction de nettoyage des cendres, vous permettant d'accéder facilement à votre pot de combustion. Le nettoyer assurera un bon allumage et évitera toute accumulation de débris ou de cendres. Pour vider, relâchez le loquet de la boucle sur le crochet du cendrier. Tout en tenant la poignée, faites glisser le cendrier loin de la boucle, puis tirez vers le bas pour le retirer. Une fois vidé, remettez le cendrier en place en le soulevant dans le fond du baril du grill, puis en faisant glisser le cendrier vers la boucle. Fixez le crochet du cendrier avec le loquet à boucle pour le fixer. (A)

AVERTISSEMENT : Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le grill est refroidi.

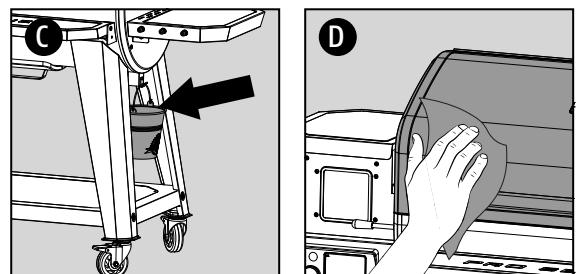
- Utilisez une brosse de nettoyage de grill pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du grill. Utilisez la plaque coulissante du grill à flamme pour gratter la plaque principale et vice-versa (B). Retirez les débris de l'intérieur 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 grill.

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



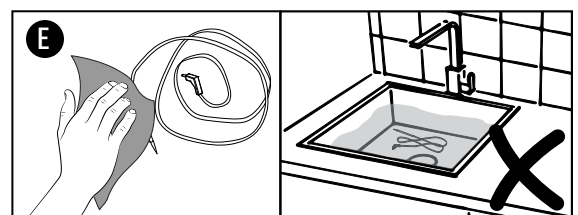
Extérieur du grill

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



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)



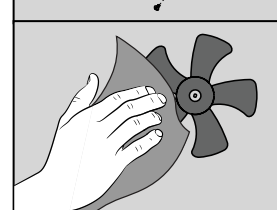
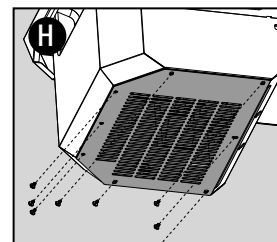
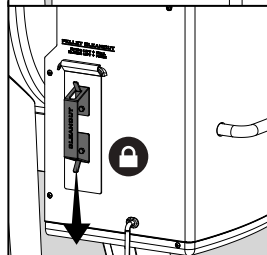
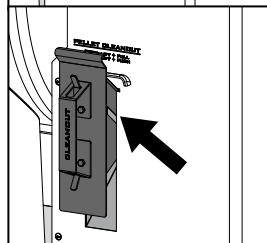
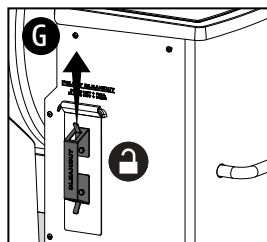
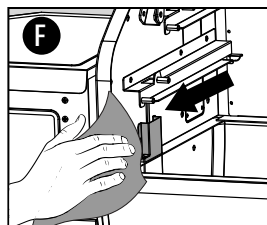
- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris de la sonde (capteur) et de l'écran du gril, situés à l'intérieur du corps principal du gril, sur la paroi gauche. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.

Assemblage de la trémie

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

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

- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de votre système de vis sans fin si votre gril ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Appuyez sur le bouton du contrôleur. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois que la température cible souhaitée est atteinte, verrouillez-la en appuyant à nouveau sur le bouton du contrôleur et commencez à griller ! **(H)**.



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, brosse en laiton
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Tablettes	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
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 est 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 gril (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 gril Pit Boss® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun éclairage sur le contrôleur	Non connecté à une source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Réinitialisez le disjoncteur. Voir le schéma de câblage électrique pour accéder aux composants électriques. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches. Débranchez et rebranchez les cordons de l'adaptateur secteur.
	Connexion desserrée au niveau de l'adaptateur AC/DC	Vérifiez si un voyant LED vert s'allume sur l'adaptateur. Si ce n'est pas le cas, déconnectez les connexions d'entrée et de sortie de l'adaptateur et reconnectez-les.
	L'adaptateur AC/DC est endommagé	L'adaptateur AC/DC doit être remplacé. Contactez le service client pour un remplacement.
Les granulés dans le pot de combustion ne s'allument pas	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière .
La lecture de la température réelle ne s'ajustera pas	Sonde du gril est sale	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
	Sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Le gril n'atteindra pas ou ne maintiendra pas une température stable	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez le pot de combustion pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et vibrante.
	Bac à cendres mal installé	Vérifiez à l'intérieur du baril du gril pour vérifier que le placement de la boîte à cendres amovible sous le baril du gril est bien scellé. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres, la fixation correcte du loquet de boucle et l'installation correcte. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
	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 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 du gril	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Vérifiez la connexion depuis l'intérieur de la trémie. Débranchez le connecteur et rebranchez. 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 gril produit trop de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et maintenance pour procéder au nettoyage. Remplacez-les par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la Procédure d'amorce de la tarière .
	Arrivée d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d'entretien et maintenance si celui-ci est sale.
Flambées fréquentes	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et maintenance .

Écran d'erreur ErP	Sonde de gril	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Vérifiez la connexion depuis l'intérieur de la trémie. Débranchez le connecteur et rebranchez. Suivez les instructions d'entretien et maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
	Sonde de gril défectueux	Sonde de gril doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Écran d'erreur ErH	L'appareil a surchauffé, probablement à cause d'un feu de graisse ou un d'excès de combustible.	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laisser le gril refroidir. Suivez les instructions d'entretien et maintenance . Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de tous les composants. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si l'écran d'erreur s'affiche toujours, contactez le service client.
Écran d'erreur ErL	Le gril ne parvient pas à effectuer le cycle de démarrage	Vérifier le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et maintenance . Vérifiez la sonde du gril. Confirmez si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et maintenance si elles sont sales. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le gril peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le gril, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et maintenance si elles sont sales.
	Le gril ne reste pas allumé	
	Tarière non amorcée	
Écran d'erreur de granulés	Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité	Vérifiez que le niveau de combustible dans la trémie est suffisant, remplissez si besoin. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou que leur taille est trop grande, le système d'acheminement peut s'obstruer. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et maintenance .
Écran d'erreur de l'allumeur	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Débranchez l'appareil pour éteindre l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour démarrer l'appareil. 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.
Écran d'erreur de tarière	Le moteur de la vis sans fin est bloqué et ne se connecte pas	Débranchez l'appareil pour éteindre l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour démarrer l'appareil. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Écran d'erreur du ventilateur	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 accéder aux composants électriques) et vérifiez que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si les pales du ventilateur sont sales. Débranchez l'appareil pour éteindre l'appareil. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour démarrer l'appareil. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

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

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



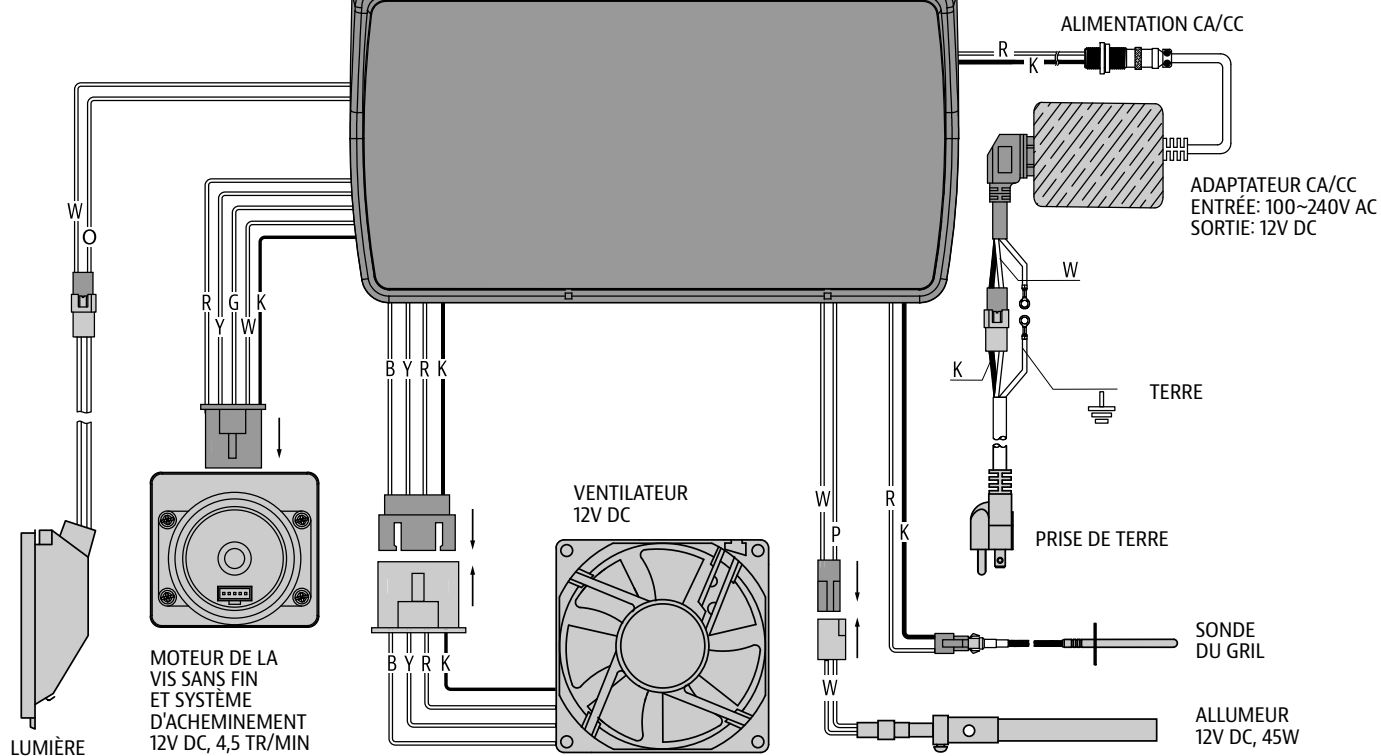
BESOIN D'AIDE?

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



#12021

CONTRÔLEUR



FRANÇAIS

INDICE

K	noir
B	bleu
W	blanc
R	rouge
Y	jaune
P	mauve
G	vert
O	orange



PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

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

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

Cette garantie ne s'applique pas :

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

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

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

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Enregistrez votre produit en moins d'une minute et accédez rapidement et facilement à une collection impressionnante de 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 **PB1600PSE**

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.

PROPOSICIÓN 65 - CALIFORNIA



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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 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.

- 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 lesiones o daños al barreno, el aparato cuenta con una cubierta de seguridad en la tolva metálica. Esta cubierta no debe ser retirada a menos que así lo indique Servicio 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 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.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC



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

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

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

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

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

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad	45
Contenidos del paquete	48
Especificaciones	48
Conociendo su parrilla	49
Tabla de control	50
Operación	52
<ul style="list-style-type: none"> · Configuración · Conexión a la aplicación · Ajuste de la temperatura · Uso de las sondas para carne · Cebado de barrena · Primer uso (quemado) · Uso regular · Preajustes y ahumar en caliente · Ahumado a baja temperaturas · Puesta en marcha manual · Apagando · Más funciones 	
Cuidado y mantenimiento	60
Solución de problemas	62
Garantía	65
<ul style="list-style-type: none"> · Términos y condiciones · Registre su parrilla · Atención al cliente 	

CONTENIDOS DEL PAQUETE

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

ESPECIFICACIONES

MODELO	PB1600PSE
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	14.5 KG / 32 LBS
RANGO DE TEMPERATURA	65-260°C / 150-500°F
DIMENSIONES	1,590 X 1,242 X 757 MM / 62.6 X 48.9 X 29.8 PULGADAS
PESO	97.3 KG / 214.5 LBS

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

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

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



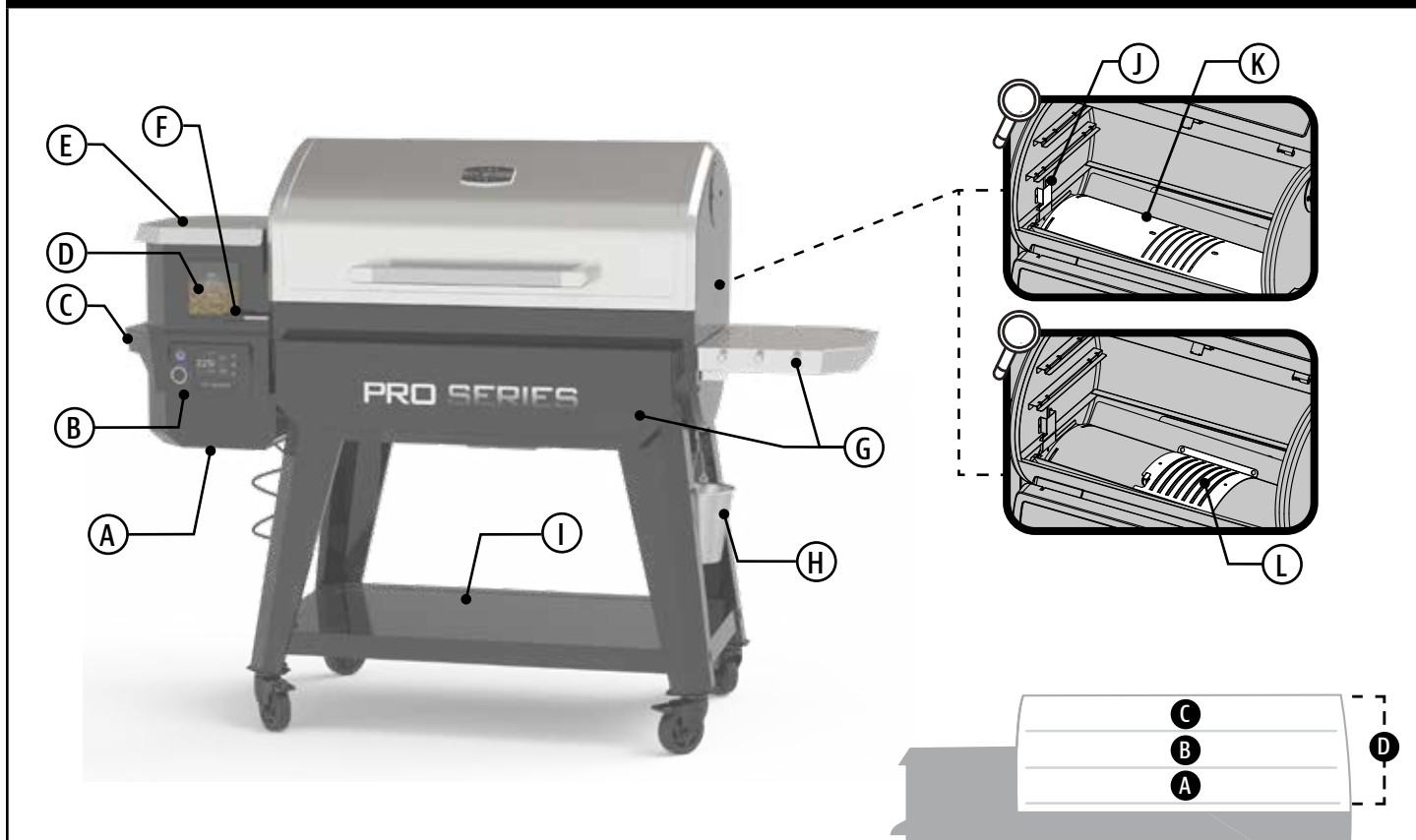
© 2023 DANSONS US, LLC.



MANTENTE INFORMADO!

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

CONOCIENDO SU PARRILLA



A Panel de acceso

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

B Tabla de control

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

C Asa de la tolva

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

D Mirilla de la tolva

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

E Tolva

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

F Barra de ajuste Flame Broiler™

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

G Estantes frontales y laterales

Los estantes convenientes agregan un amplio espacio para la preparación de alimentos y brindan ganchos para herramientas para asar.

H Cubo de grasa de fácil acceso

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

I Carro inferior abierto

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

J Sonda de parrilla (sensor)

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

K Plato principal Flame Broiler™

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

L Placa deslizante Flame Broiler™

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



ZONA DE COCINA

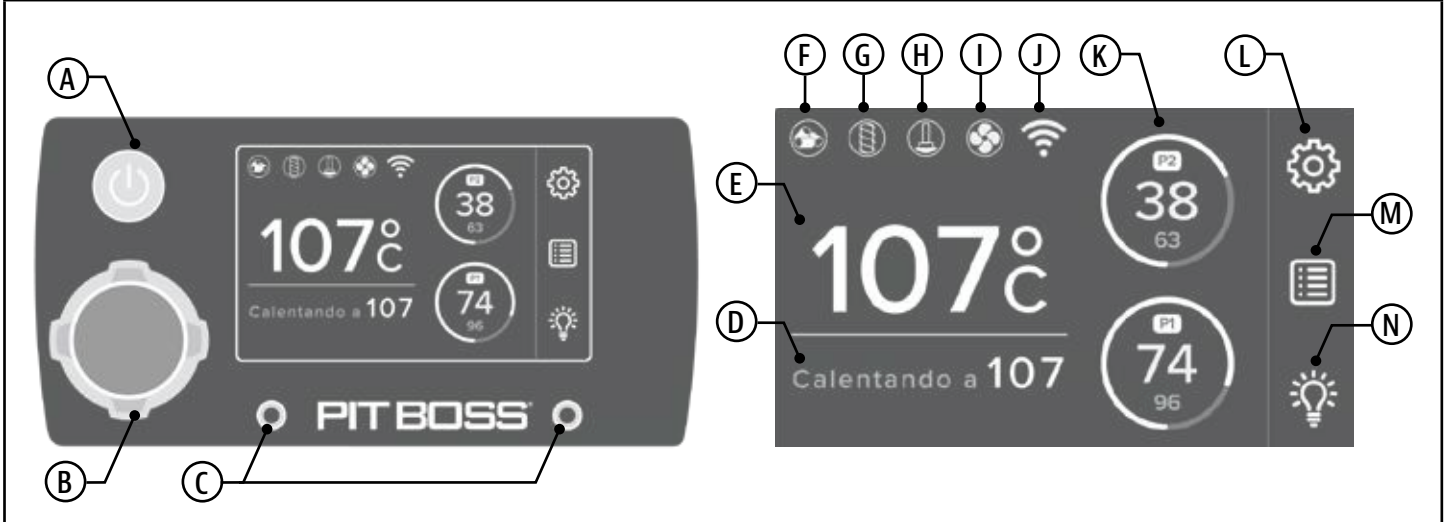
A 4,587.1 CM² / 711.0 PU²

B 3,249.6 CM² / 503.7 PU²

C 2,474.8 CM² / 383.6 PU²

D 10,311.5 CM² / 1,598.3 PU²

TABLA DE CONTROL



A Botón de alimentación

Mantenga presionado durante tres segundos para encender la unidad. Esto comenzará el ciclo de arranque automático. Mantenga presionado este botón durante 3 segundos para apagar la unidad, activando el ciclo de enfriamiento automático. Se encenderá una luz azul detrás del botón de encendido cuando esté conectado a una fuente de alimentación y cuando la unidad esté encendida.

B Perilla del controlador

La perilla del controlador se usa para navegar, aumentar, disminuir, seleccionar y establecer valores. La perilla del controlador se puede mover como un joystick o rotar para ajustar valores en la pantalla principal. En las subpantallas, gire la rueda o use el joystick para desplazarse por las opciones. Presione la perilla del controlador para confirmar el valor elegido o la selección. La selección parpadeará en azul donde se encuentra actualmente la perilla de control hasta que se realice una selección. Se resaltarán en blanco una vez que se confirme la selección.

C Puertos de conexión de la sonda para carne

El puerto de sonda izquierdo es P1 y el derecho es P2.

D Temperatura Establecida

La temperatura establecida se actualizará después de que la temperatura se modifique en la temperatura real.

E Temperatura REAL

La temperatura real se muestra constantemente. La lectura de la temperatura la toma la sonda de la parrilla (sensor) desde el interior del cilindro de la parrilla. Toque o mueva la perilla de control sobre la temperatura y gírela para ajustar la temperatura establecida. Presione la perilla de control para confirmar la selección o toque cualquier parte de la pantalla. El rango de temperatura es de 65 a 260 °C/150 a 500 °F, en incrementos de 5 °F.

F Icono de pellets de madera

La pantalla de error PELLET aparecerá si el fuego en el brasero se ha apagado o la tolva puede estar vacía. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.

G Icono del barrena

El icono de LA BARRENA es visible cuando el sinfín está en funcionamiento. Si ocurre un error con la barrena, aparecerá la pantalla de error de LA BARRENA. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.

H Icono del encendedor

El icono ENCENDEDOR es visible cuando el encendedor está funcionando. Si ocurre un error con el encendedor, aparecerá la pantalla de error ENCENDEDOR. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.

I Icono del ventilador

El icono VENTILADOR es visible cuando el ventilador está funcionando. Si ocurre un error con el ventilador, aparecerá la pantalla de error VENTILADOR. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.

J Icon Wi-Fi®

El icono de Wi-Fi® estará fijo cuando la unidad esté conectada a la aplicación Pit Boss Grills. Parpadeará cuando esté intentando conectarse.

K Sondas programables para carne

Cuando las sondas para carne programables están enchufadas en los puertos de conexión, se mostrarán estos iconos. La temperatura real se muestra en negrita y la temperatura establecida, si se establece una, se mostrará a continuación. Muévase o toque P1 o P2 en la pantalla principal. Gire la perilla del controlador para ajustar la temperatura deseada y presione la perilla o toque para confirmar la selección. Para acceder a la pantalla secundaria Sondas, toque o mueva el joystick hacia arriba si se desplaza sobre P2 y hacia abajo si se desplaza sobre P1. En la pantalla secundaria Sondas, seleccione la sonda, luego la temperatura para programar, o seleccione el icono de proteína para establecer la temperatura predeterminada para lo que

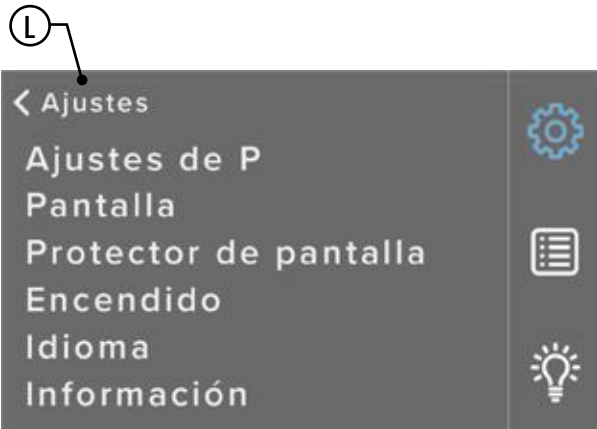
se está cocinando. Cuando no esté en uso, desconecte la sonda para carne.

El anillo exterior indica qué tan lejos está la temperatura de cocción actual de la temperatura programada, 0-100%. Consulte Funciones del controlador para obtener más detalles sobre el uso de las sondas para carne programables.

L Configuración

Las opciones de configuración en esta pantalla:

- **Pantalla:** Seleccione el brillo de la pantalla o seleccione la escala de temperatura. Fahrenheit (°F) es el valor predeterminado.
- **Protector de pantalla:** El valor predeterminado es 15 minutos. Seleccione 1 min, 3 min o 5 min para elegir cuándo la pantalla entrará en modo de suspensión después de haber estado inactiva y haga clic en Bloquear para confirmar. Presione la perilla de control para activar la pantalla.
- **Puesta en marcha:** APAGADO es el valor predeterminado y calentará automáticamente la unidad a 225°F. Toque la pantalla o mueva la perilla de control a la temperatura (parpadeará en azul) y gire la



rueda para modificar, presione la perilla de control para confirmar la temperatura o toque cualquier parte de la pantalla. Seleccione ON para mantener esta temperatura seleccionada como la nueva temperatura de inicio. El rango de temperatura es de 180-500°F.

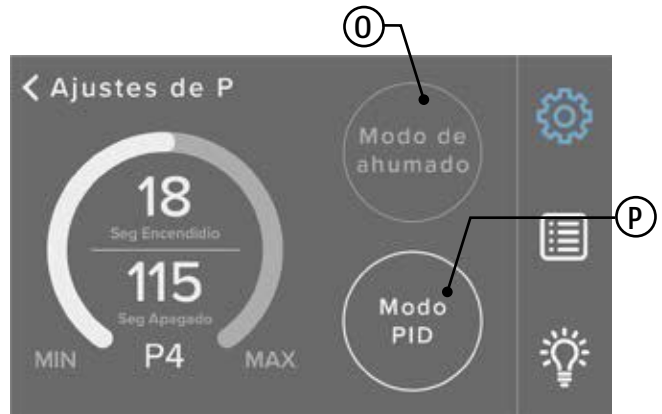
- **Idioma:** el inglés es el predeterminado. Francés y español son opciones seleccionables.
- **Acerca de:** Aquí se mostrará la información de la unidad. Nombre, número de modelo, número de serie, ID del controlador, versión y dirección MAC (Control de acceso a medios).

M Menu

Les options du menu : Hold Prime, 3 Seconds Prime ou 5 Seconds Prime. La sélection de l'option Hold alimentera en continu les granulés de la tარიère, 30 secondes maximum. Appuyez à nouveau pour arrêter l'alimentation de la tარიère. Les sélections chronométrées s'amorceront automatiquement pour cette période.

N Ligero

Presione este botón para encender y apagar la luz dentro del barril de la parrilla.



O Modo ahumado

En el menú Configuración y seleccione Configuración P para acceder a la subpantalla Grill. En la pantalla secundaria, elija Modo humo. Seleccionar el modo de humo permite al usuario controlar directamente la velocidad del ciclo de los pellets que alimentan el brasero. En el modo Ahumar, el sinfín puede ejecutar un modo de cocción manual según el valor de configuración P seleccionado si la temperatura establecida es 65 °C/150 °F, o puede ejecutar los valores predefinidos del sinfín para otras temperaturas establecidas superiores a 65 °C/150 °F. El valor de configuración P predeterminado es P-4. En esta configuración, la parrilla alimentará pellets durante 18 segundos y hará una pausa de 115 segundos. En la mayoría de los casos, querrás mantener la configuración P predeterminada.

- Elevar el ajuste P a P-5, P-6 o P-7 aumenta el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al brasero. Un ajuste de P más alto es útil en ambientes más cálidos o calurosos que requieren humo caliente, pero la temperatura ambiente exterior amplifica la temperatura de cocción dentro de la parrilla. Nota: Vigile su brasero de cerca, ya que si eleva el ajuste P demasiado alto o demasiado rápido, el fuego se extinguirá por completo.

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

Para obtener el mejor sabor de humo, configure la temperatura de humo por debajo de 121 °C/250 °F y elija el Modo de humo en el menú Configuración P.

P Modo PID

En el menú Configuración y seleccione Configuración P para acceder a la subpantalla Grill. El modo PID es el modo de funcionamiento predeterminado y habitual. Esto permite que la sonda de parrilla (sensor de temperatura) controle la cantidad de combustible necesaria para alcanzar y mantener la temperatura establecida deseada. La ventaja de este método de cocción es la capacidad de mantener la temperatura establecida reduciendo las oscilaciones causadas por la temperatura externa y las interacciones del usuario (con la parrilla). El rango de temperatura es de 65 a 260 °C/150 a 500 °F, en incrementos de 5 °F.

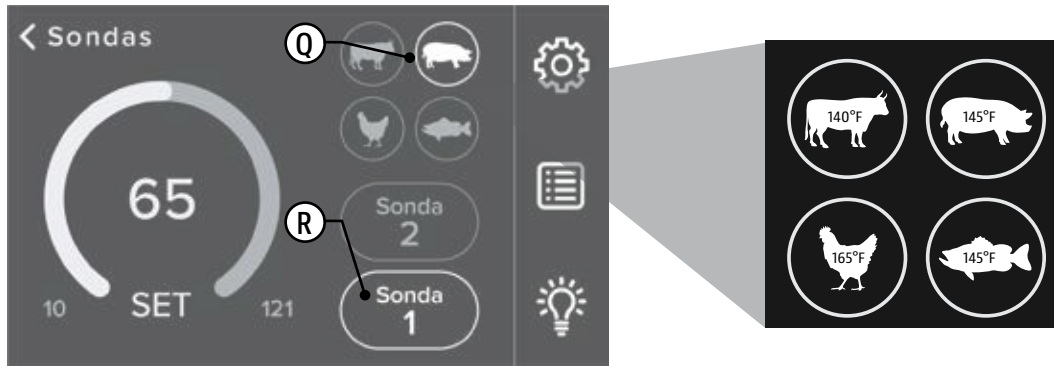


¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001



Q Preajuste de proteínas

Toque o mueva la perilla del controlador sobre las sondas para carne y presione la perilla del controlador hacia arriba o hacia abajo para acceder a la subpantalla de sondas. En esta subpantalla, elija un valor preestablecido de proteínas en lugar de establecer una temperatura establecida exacta deseada. La temperatura preestablecida de cada proteína es la temperatura de cocción interna mínima segura para garantizar que esté cocida. Toque o mueva la perilla del controlador hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar la proteína preestablecida deseada. Presione la perilla del controlador para confirmar la selección o toque cualquier parte de la pantalla. Las temperaturas preestablecidas de proteínas son las siguientes:

- Carne de res: 60°C / 140°F
- Cerdo: 63°C / 145°F
- Pollo: 74°C / 165°F
- Pescado: 63°C / 145°F

R Sonda Carne

Toque o mueva la perilla del controlador sobre las sondas para carne y presione la perilla del controlador hacia arriba o hacia abajo para acceder a la subpantalla de sondas. En esta pantalla secundaria, toque o mueva la perilla del controlador hacia arriba o hacia abajo para resaltar la Sonda 1 o la Sonda 2. Si está resaltada, esa es la sonda para carne seleccionada. Gire la perilla del controlador para configurar, luego presione la perilla del controlador para confirmar el valor o toque cualquier parte de la pantalla. Consulte Funciones del controlador para obtener más detalles sobre el uso de las sondas para carne.

OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN

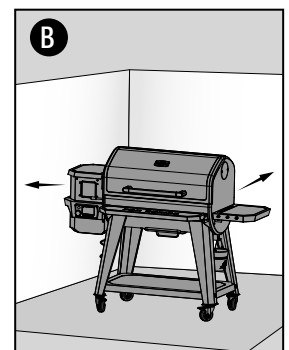
1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible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



CONEXIÓN A LA APLICACIÓN

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

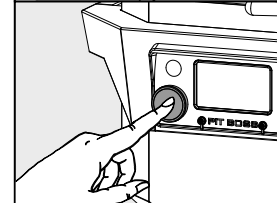
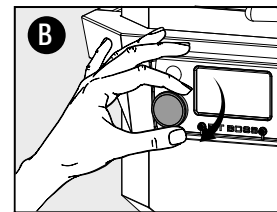
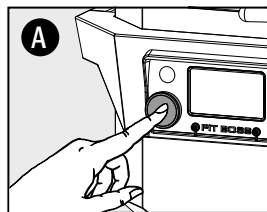
1. Descargue la aplicación Pit Boss® Grills. Abra la aplicación y permita que Bluetooth® esté habilitado para la configuración. Los nuevos usuarios deberán crear una cuenta y seguir las instrucciones para iniciar sesión.
2. Si está dentro del alcance de Bluetooth® (9 m / 30 pies), la aplicación Pit Boss® Grills detectará automáticamente su parrilla. Seleccione su modelo de parrilla. Si no ve su parrilla en la pantalla, asegúrese de que su unidad esté conectada a una fuente de alimentación y esté encendida.
3. Nombre su modelo de parrilla (por ejemplo, mi fumador) en la aplicación y seleccione "Conectar" en la parte inferior de la pantalla. Esto guardará su modelo de parrilla en el menú de dispositivos.
4. Desde el menú de dispositivos, haga clic en el modelo de parrilla para conectarse. Esto le mostrará la pantalla del tablero de control.
5. Haga clic en la opción de configuración (equipo) en la esquina superior derecha, ingrese sus credenciales de Wi-Fi, luego haga clic en la marca de verificación en la parte inferior de la pantalla para conectarse. Ahora los íconos de Bluetooth® y Wi-Fi (nubes) se mostrarán en el menú de dispositivos, mostrando que la parrilla está conectada.

Mientras usa la aplicación, la pantalla brillará cuando la parrilla esté activa y conectada. Si la pantalla o parrilla de la aplicación se oscurece en el menú de dispositivos, verifique su conexión inalámbrica o fuente de alimentación.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

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



USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

Una sonda de carne mide la temperatura interna de la carne en la parrilla, similar a su horno interior. Inserte la sonda para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne. La temperatura interna de la carne se muestra en la pantalla de visualización. 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.

IMPORTANTE: Al colocar la sonda para carne en su carne, 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. Pase el cable sobrante por los orificios de escape traseros del barril principal, la parte superior del barril principal (cerca de la bisagra de la tapa de la parrilla) o a través del orificio delantero cerca de la tolva. Cuando no esté en uso, desconéctelo del puerto de conexión de la sonda para carne y colóquelo en los orificios del mango de la tolva para mantenerlo protegido y limpio.

AJUSTE/PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CONSIGNA DE LA SONDA PARA CARNE

Para programar la temperatura establecida deseada de una sonda para carne, siga los pasos a continuación:

1. Enchufe el extremo del adaptador de una sonda para carne en un puerto de conexión del controlador.
2. Toque o mueva la perilla del controlador sobre las sondas para carne y presione la perilla del controlador hacia arriba o hacia abajo para acceder a la subpantalla de sondas. También puede girar la perilla del controlador y presionar para seleccionar en este estado o continuar.
3. Elija la temperatura de cocción deseada tocando los ajustes preestablecidos de proteínas o gire la perilla del controlador para seleccionar directamente la temperatura establecida deseada. La lectura de temperatura parpadeará en azul mientras se modifica.
4. Una vez que se alcance la temperatura establecida deseada de la sonda para carne seleccionada, presione la perilla del controlador para confirmar o toque en cualquier parte de la pantalla.

IMPORTANTE: P1 es una sonda de carne programable con control de controlador. No solo cocinará la carne a la temperatura deseada, sino que una vez que P1 alcance la temperatura establecida, sonará un pitido y aparecerá un icono de campana.

P2 también es una sonda de carne programable. Una vez que P2 alcance la temperatura establecida, sonará un pitido y aparecerá un icono de campana.

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. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
 - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque sus manos o dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
 - Después de aproximadamente treinta segundos, debe oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor brilla en rojo y 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. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad y navegue hasta el menú para cebar.
8. Seleccione la opción de cinco segundos y repita hasta que vea que los gránulos caen del sinfín al brasero.
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.

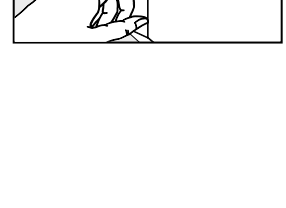
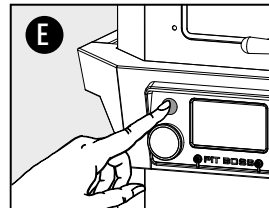
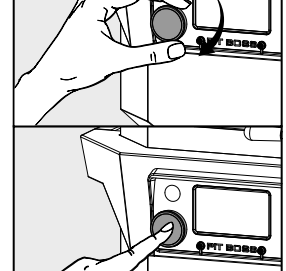
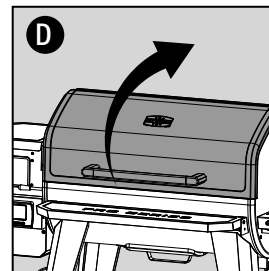
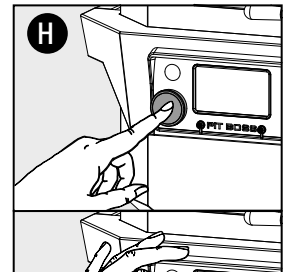
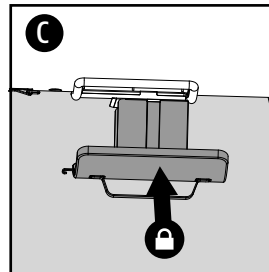
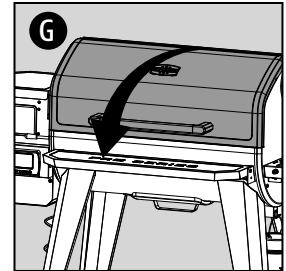
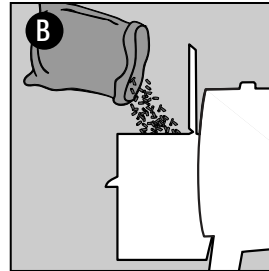
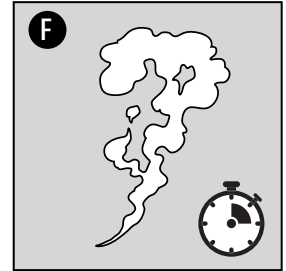
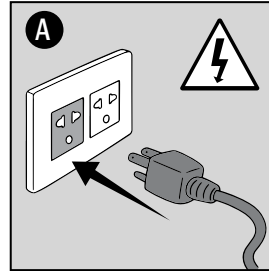
Las lecturas de temperatura en el tablero de control pueden no coincidir exactamente con el termómetro. La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la calidad del combustible de pellets que se utiliza, la 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. Verifique el pestillo de la hebilla en la parte inferior del barril principal para asegurarse de que esté sujeto (bloqueado) para asegurar el brasero. **(C)**
5. Abra la tapa de la parrilla. **(D)**
6. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad **(E)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
 - El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero.

La 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 **(F)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
7. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. **(G)**
8. Toque la temperatura real. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, fíjela presionando la pantalla nuevamente y comience a asar. **(H)**



PREAJUSTES Y AHUMADO EN CALIENTE

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

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

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



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

AHUMADO A BAJA TEMPERATURAS

Cuando la parrilla está en Modo PID, el panel de control ajusta cuidadosamente la velocidad de alimentación de los pellets y minimiza las fluctuaciones de temperatura. Cambiar la parrilla al Modo Ahumar permite al usuario infundir más sabor ahumado a los alimentos; sin embargo, habrá algunas fluctuaciones de temperatura a medida que se requiera más humo. Los usuarios pueden elegir el Modo Ahumar al comienzo de la cocción o durante la cocción.

Iniciar la cocción en Modo Ahumar:

1. Siga las instrucciones del Modo PID (uso regular) para encender la unidad. Deje que la parrilla haga el ciclo de inicio. La temperatura de inicio predeterminada es 107 °C / 225 °F y esta temperatura generará un fuerte fuego en el brasero. Una vez que el denso humo blanco se ha disipado, el ciclo de inicio finaliza.
2. A continuación, seleccione **Configuración > Configuración P > Modo Ahumar**. Esto activará un modo de temporizador para crear más humo (con menos calor o un calor mínimo).
 - Si desea infundir humo a una temperatura más baja, baje la temperatura objetivo a 65 °C/150 °F, lo cual activa los valores de Configuración P. Los valores de Configuración P solo se pueden ajustar cuando la temperatura objetivo está configurada en 65 °C/150 °F.
3. Continúe cocinando en Modo Ahumar, si lo prefiere. Si está conforme con la infusión adicional de humo o desea volver a cambiar, seleccione **Configuración > Configuración P > Modo PID**.

Dado que las condiciones ambientales pueden afectar la temperatura de cocción interna de la parrilla, puede haber picos y valles más altos en las lecturas de temperatura, pero aprender a usar el valor de Configuración P según su ubicación geográfica es muy ventajoso. Ajuste el valor de Configuración P según la temperatura ambiente (exterior). El valor predeterminado es P4.








- Si su clima ambiente es más cálido, suba la Configuración P para aumentar el tiempo de pausa entre cada carga de pellets al brasero. Se utiliza una configuración más alta en ambientes más cálidos o calurosos que desean ahumar en caliente, pero la temperatura ambiente exterior amplificaría la temperatura de cocción dentro de la parrilla.

NOTA: Vigile de cerca su brasero, ya que aumentar la Configuración P a un nivel demasiado alto o demasiado rápido puede hacer que el fuego se apague por completo.

- Si su clima ambiente es más frío, baje la Configuración P para aumentar la frecuencia de carga de los pellets al brasero. Se utiliza una configuración más baja para compensar temperaturas más frías donde la temperatura ambiente exterior reducirá o debilitará la intensidad del calor producido dentro de la parrilla.

CONSEJO: Reducir la configuración P también puede minimizar los cambios de temperatura en diferentes condiciones climáticas exteriores.

TASA DEL CICLO DEL ALIMENTADOR DE ESPIRAL (EN SEGUNDOS)

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

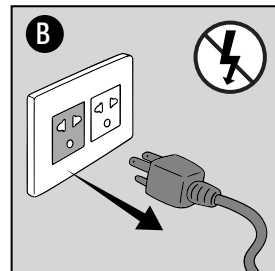
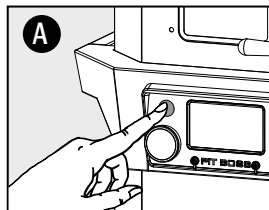
Cambiar al Modo Ahumar durante la cocción:

1. Seleccione Configuración > Configuración P > Modo Ahumar . Esto activará un modo de temporizador para crear más humo.
 - Aunque haya cambiado al Modo Ahumar, la temperatura objetivo de su parrilla sigue siendo la misma.
2. Continúe cocinando en Modo Ahumar, si lo prefiere. Si está conforme con la infusión adicional de humo o desea volver a cambiar, seleccione **Configuración > Configuración P > Modo PID**.

APAGANDO

Siga estos pasos para apagar su parrilla de manera segura:

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



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

MÁS FUNCIONES

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.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la parrilla se sobrecalienta, se apagará automáticamente como medida de seguridad. Esto a menudo se debe a un incendio de grasa o una sobrealimentación de combustible.
- Consulte solución de problemas para obtener más detalles.

Prime para una recuperación rápida

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

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



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001

CONSULTA LA TIENDA

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



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

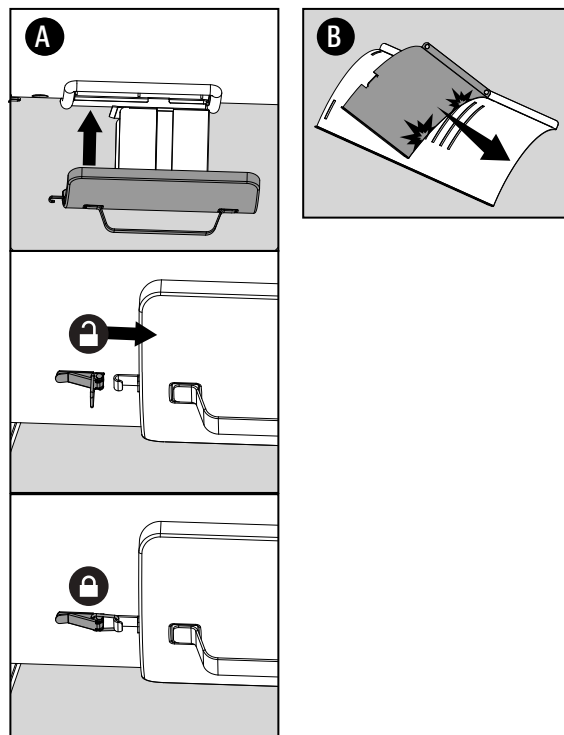
Superficies internas

- En la parte inferior del barril de la parrilla hay una función de limpieza de cenizas, lo que le brinda fácil acceso a su brasero. Limpiarlo garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de escombros o cenizas. Para vaciar, suelte el pestillo de la hebilla en el gancho de la caja de cenizas. Mientras sostiene el asa, deslice el cenicero lejos de la hebilla, luego tire hacia abajo para quitarlo. Una vez vaciado, vuelva a colocar la caja de cenizas en su lugar levantándola hacia la parte inferior del cilindro de la parrilla y luego deslice la caja de cenizas hacia la hebilla. Sujete el gancho de la caja de cenizas con el pestillo de hebilla para asegurarlo. **(A)**

ADVERTENCIA: Esta función solo se puede utilizar cuando la parrilla se ha enfriado.

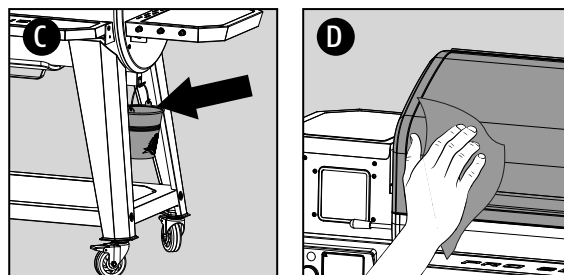
- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción de la parrilla. Utilice la placa deslizante del asador de llama para raspar la placa principal y viceversa **(B)**. Retire los desechos del interior de su barril con una aspiradora para húmedo/seco. Para una limpieza más profunda, use el limpiador y desengrasante Pit Boss® para el interior y el exterior de la parrilla.

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



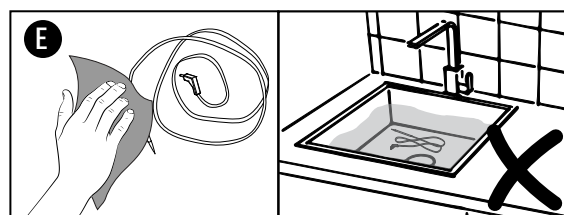
Superficies externas

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



Sondas

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



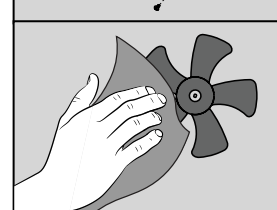
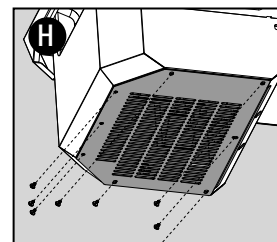
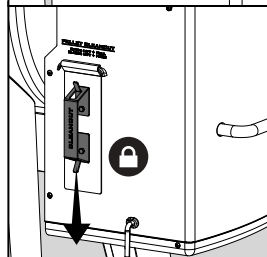
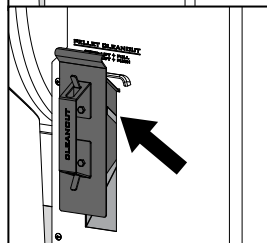
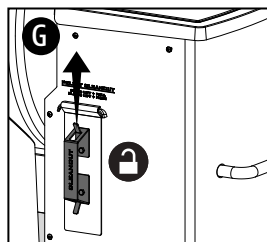
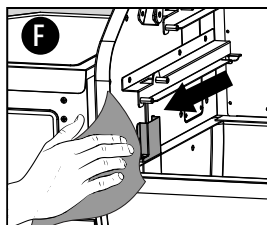
- Revise y limpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en la pared del lado izquierdo. **(F)**
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.

Conjunto de tolva

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

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

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



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	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Asador a la llama	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspe la placa principal con el control deslizante, no lave limpia
Estantería	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
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 (sensor) y escudo	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
No hay luces de encendido en el controlador	No conectado a la fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Consulte el Diagrama de cableado eléctrico para acceder a los componentes eléctricos. Asegúrese de que todas las conexiones de cables estén firmemente conectadas y secas. Desenchufe y vuelva a enchufar los cables del adaptador de CA.
	Conexión floja en el adaptador AC/DC	Verifique si hay una luz LED verde encendida en el adaptador. De lo contrario, desconecte las conexiones de entrada y salida del adaptador y vuelva a conectar.
	El adaptador AC/DC está dañado	El adaptador AC/DC necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
No se enciende fuego en la rejilla de combustión	Taladro de barrena no cebado	Antes de usar la unidad por primera vez o en cualquier momento en que la tolva esté completamente vacía, se debe cebar el sinfín para permitir que los gránulos llenen el tubo del sinfín. Si no está cebado, el encendedor se apagará antes de que los gránulos lleguen al brasero. Siga el <i>procedimiento de cebado del barreno</i> .
La lectura de la temperatura real no se ajustará	Sonda de parrilla sucia	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> .
	Sonda de la parrilla está rota	La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Contactar Servicio al Cliente.
El asador no alcanza o no mantiene una temperatura estable	Flujo insuficiente de aire en la cámara de combustión	Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno. Una vez que haya seguido todos los pasos anteriores, encienda el asador y espere 10 minutos. Verifique que las llamas producidas sean brillantes y vivas.
	Caja de cenizas no instalada correctamente	Revise el interior del barril de la parrilla para verificar que la colocación de la caja de cenizas removible debajo del barril de la parrilla tenga un buen sello. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> para la acumulación de cenizas, la fijación adecuada del pestillo de la hebilla y la instalación correcta. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	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 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 <i>cuidado y mantenimiento</i> .
	Sonda de parrilla	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Compruebe la conexión desde el interior de la tolva. Desconecte el conector y vuelva a conectar. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
El asador produce humo excesivo o sin color	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de <i>Cuidado y mantenimiento</i> .
	Calidad de los pellets de madera	Elimine los pellets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> para la limpieza. Reemplace con pellets de madera secos.
	La rejilla de combustión está obstruida	Saque los pellets de madera húmeda de la rejilla de combustión. Siga el <i>procedimiento de cebado del barreno</i> .
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> .

Pantalla de error ErP	Sonda de parrilla no conectado	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Compruebe la conexión desde el interior de la tolva. Desconecte el conector y vuelva a conectar. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	Sonda de parrilla defectuoso	Sonda de parrilla necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Pantalla de error ErH	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible	Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad y deje que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> . Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme el posicionamiento de todos los componentes. Una vez enfriado, mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra la pantalla de error, comuníquese con Atención al cliente.
Pantalla de error ErL	La parrilla no realiza el ciclo de inicio	Verifique el posicionamiento correcto de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> . Compruebe la sonda de la parrilla. Confirme si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> si está sucio.
	La parrilla no permanece encendida	
	Taladro de barrena no cebado	
Pantalla de error de pellets	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 <i>cuidado y mantenimiento</i> .
Pantalla de error del encendedor	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión	Desenchufe la unidad para apagarla. Enchufe la unidad y mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para iniciar la unidad. 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.
Pantalla de error de la barrena	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Desenchufe la unidad para apagarla. Enchufe la unidad y mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para iniciar la unidad. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
Pantalla de error del ventilador	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta	Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire el panel de acceso (consulte el <i>Diagrama de cableado eléctrico</i> para acceder a los componentes eléctricos) y verifique que los cables del ventilador no estén dañados. Siga las instrucciones de <i>cuidado y mantenimiento</i> si las aspas del ventilador están sucias.
		Desenchufe la unidad para apagarla. Enchufe la unidad y mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para iniciar la unidad. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.

DIAGRAMA DE CABLEADO

FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TASTA 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.



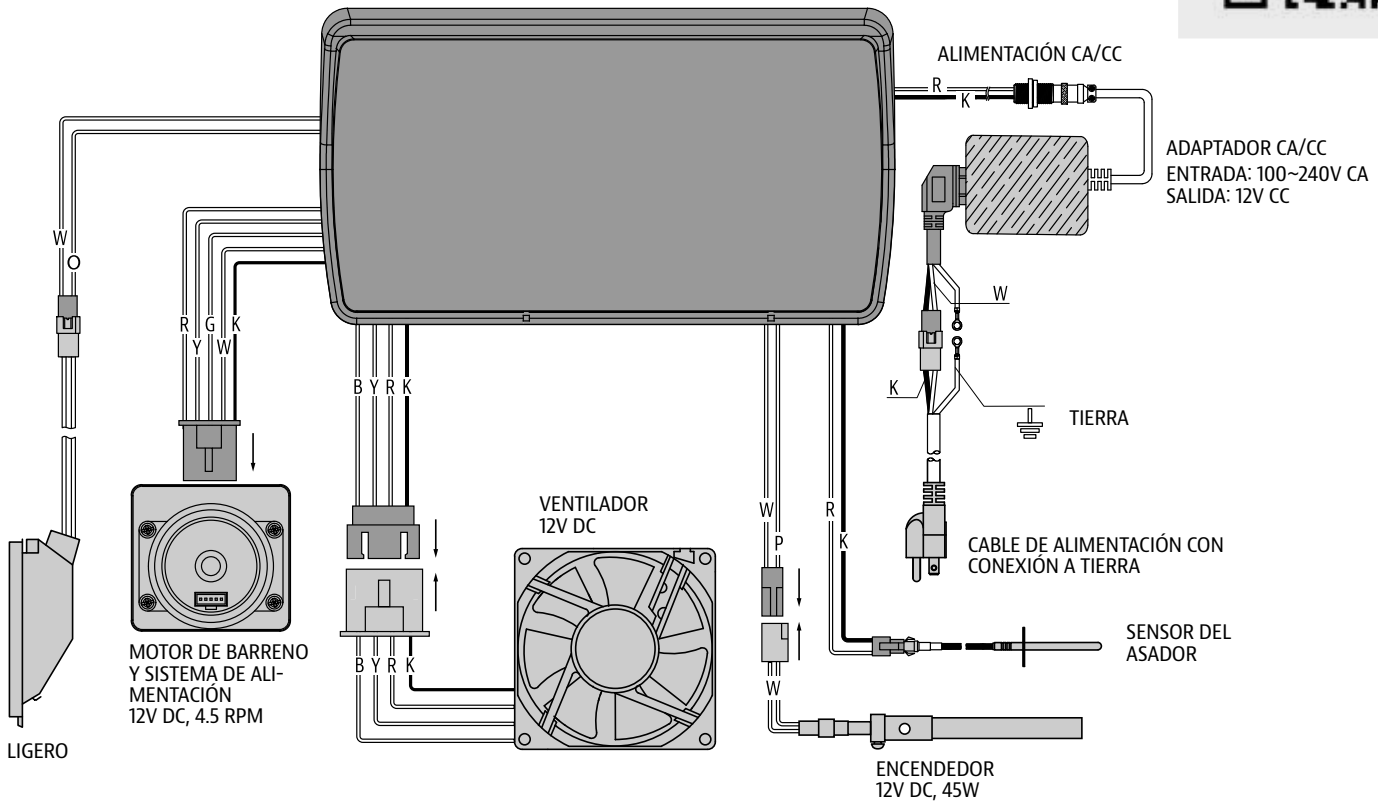
¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001

CONTROLADOR



ESPAÑOL

ÍNDICE

- K negro
- B azul
- W blanco
- R rojo
- Y amarillo
- P púrpura
- G verde
- O naranja



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 5 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 5 años para los componentes eléctricos de este producto. Dansons garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

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

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

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	PB1600PSE
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



ATENCIÓN AL CLIENTE

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



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APLICACIÓN



