



ITM. / ART. 5139532
MODEL / MODÈLE / MODELO: PBV6PSE
PART / PIÈCE / PARTE: 11007

PRO SERIES

WOOD PELLET SMOKER

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

FUMOIR VERTICAL À GRANULÉS DE BOIS

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

AHUMADOR CON PELLETS DE MADERA

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



PBV6PSE

54-215°C / 130-420°F

E L I T E

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.

AVERTISSEMENT: VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL ÉLECTRONIQUE À GRANULÉS. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES AUX BIENS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. COMMUNIQUEZ AVEC LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BÂTIMENT CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCI: LEA EL MANUAL COMPLETO ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO PARA QUEMAR PELLETS DE COMBUSTIBLE. INCUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES, E INCLUSO LA MUERTE. CONSULTE A SUS FUNCIONARIOS LOCALES DE CONSTRUCCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS PARA INFORMARSE SOBRE LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES EN SU REGIÓN.

ASSEMBLY AND OPERATION ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT MONTAJE Y OPERACIÓN

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.
SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.

SAFETY INFORMATION

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.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate, or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new hardwood pellet smoker. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, permission, or information on any installation restrictions, such as any smoker 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 smoker, and 914mm (36 inches) from the back of the smoker to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This hardwood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the smoker off and leave the cabinet door closed until the fire is out. Do not unplug the power cord. Do not throw water on this unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

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

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

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

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

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

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

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

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

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural hardwood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural hardwood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Hardwood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 18569-20362 KJ/KG (8000 - 8770 BTU/LB), ash content < 1%.

Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid, or kerosene for lighting or refreshing a fire in your smoker. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

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

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

CREOSOTE

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

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when the grease and/or creosote buildup has occurred.

When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

CARBON MONOXIDE (“THE SILENT KILLER”)

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

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

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

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.



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® Grills is under license. Other trademarks and tradenames are those of their respective owners.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Cooking Guidelines	18
Parts & Specs.....	6	Care & Maintenance	23
Assembly Preparation.....	7	Troubleshooting	25
Assembly Instructions		Electrical Wire Diagram	27
Mounting the Front Panels.....	7	Replacement Parts	
Attaching the Legs.....	8	Smoker Replacement Parts	28
Attach The Front Panels to the Legs	8	Electrical Replacement Parts.....	29
Securing The Support Panels to the Legs	8	Warranty	
Securing The Support Bar.....	9	Terms & Conditions.....	29
Mounting The Power Cord Bracket.....	9	Register your Smoker.....	30
Securing The Ash and Grease Tray Brackets.....	9		
Mounting The Back Handle	10		
Securing The Chimney.....	10		
Installing The Lid Stopper	10		
Attaching The Hopper Clean-Out Door Knob.....	10		
Placing The Ash Box.....	11		
Placing The Grease Tray	11		
Mounting the Side Shelf Brackets.....	11		
Attach the Side Shelf.....	12		
Connect Control Board to the Main Cabinet.....	12		
Installing The Cooking Components	13		
Connecting To A Power Source.....	13		
Operating Instructions			
Smoker Environment.....	14		
Smoker Temperature Ranges.....	15		
Understanding The Controller.....	16		
Controller Functions	19		
Connecting to the Pit Boss® Grills App	20		
Auger Priming Procedure	21		
First Use – Smoker Burn-Off.....	21		
Automatic Start-Up Procedure.....	21		
Shutting Off Your Smoker	21		

ENGLISH

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

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

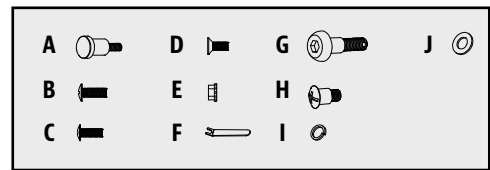
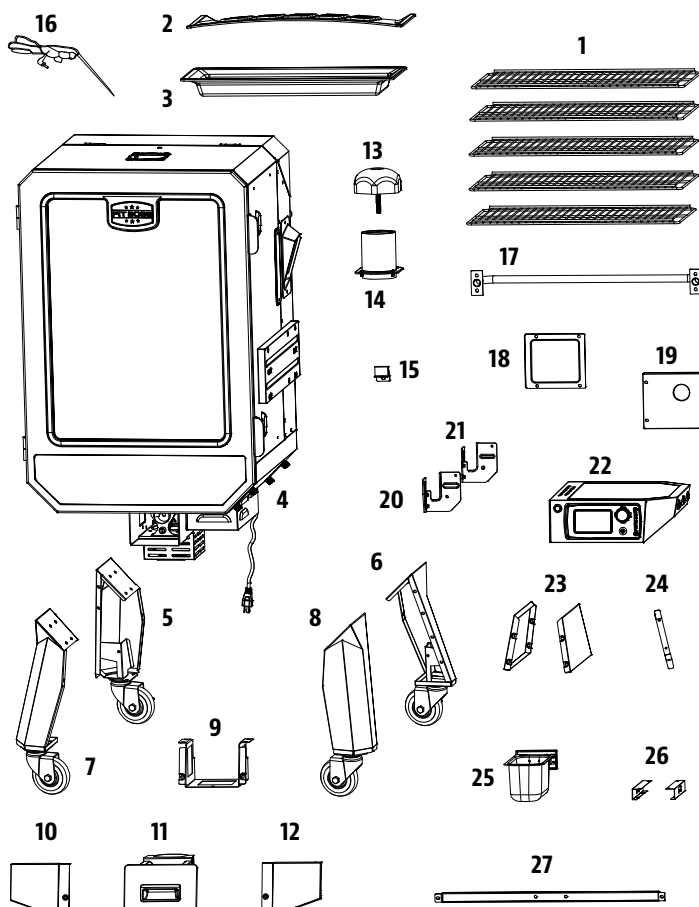


©2022 DANSONS US, LLC.

PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Cooking Grates (x5)
2	Heat Deflector Plate (x1)
3	Water Pan (x1)
4	Main Cabinet (x1)
5	Left Back Leg (x1)
6	Right Back Leg (x1)
7	Left Front Leg (x1)
8	Right Front Leg (x1)
9	Ash Box Bracket (x1)
10	Left Front Panel (x1)
11	Ash Box (x1)
12	Right Front Panel (x1)
13	Chimney Cap (x1)
14	Chimney Stack (x1)
15	Lid Stopper (x1)
16	Meat Probe (x1)
17	Hopper Handle (x1)
18	Electric Wire Box Lid (x1)
19	Electric Wire Box (x1)
20	Left Side Shelf Bracket (x1)
21	Right Side Shelf Bracket (x1)
22	Side Shelf (x1)
23	Support Panel (x2)
24	Power Cord Bracket (x1)
25	Grease Cup (x1)
26	Grease Tray Brackets (x2)
27	Support Bar (x1)
A	Door Knob (x1)
B	Screw (x10)
C	Screw (x40)
D	Screw (x2)
E	Nut (x16)
F	Wrench (x1)



G	Tool Hook (x3)
H	Screw (x2)
I	Locking Washer (x32)
J	Washer (x32)

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice. Contact Customer Care if parts are missing when assembling the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS
INPUT: AC 110-120V, 60HZ, 3-PRONG GROUNDED PLUG
OUTPUT: DC 12V / 90W

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxDxH)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE
PB PBV6PSE	1,053mm x 682mm x 1,460mm / 41.5" x 26.9" x 57.5"	80.8 kg / 178 lb	Cubic Cooking: 0.12 m³ / 4.3 ft³ TOTAL - 9,864 cm² / 1,529 sq. in.	54-215°C / 130-420°F

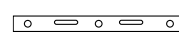
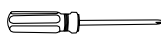
ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the smoker. Inspect the smoker, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the smoker before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

www.pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.

Tools required for assembly: screwdriver and level. *Tools not included.*



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed, or unless otherwise mentioned.

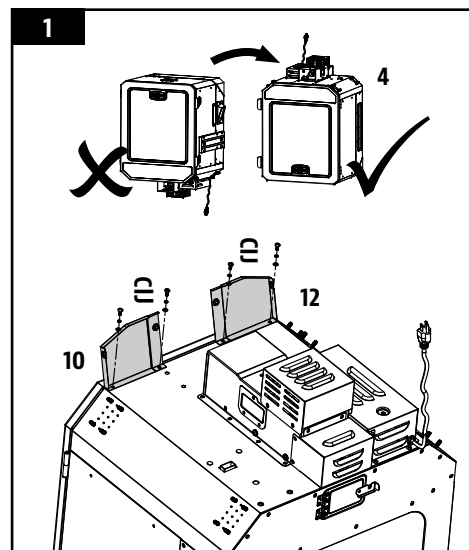
1. MOUNTING THE FRONT PANELS

Parts Required:

- 1 x Main Cabinet (#4)
- 1 x Left Front Panel (#10)
- 1 x Right Front Panel (#12)
- 4 x Screw (#C)
- 4 x Locking Washer (#I)
- 4 x Washer (#J)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Turn the Main Cabinet over with the underside facing up. Note detail at the top of illustration 1.
- Install one support panel to the side of the unit on the front of the main cabinet. Secure using two screws, locking washers, and washers on each side. Ensure the flat side of the support plate is facing outwards. Repeat the same installation to mount the other support panel. Note illustration for support panel arrangement.



2. ATTACHING THE LEGS TO THE MAIN CABINET

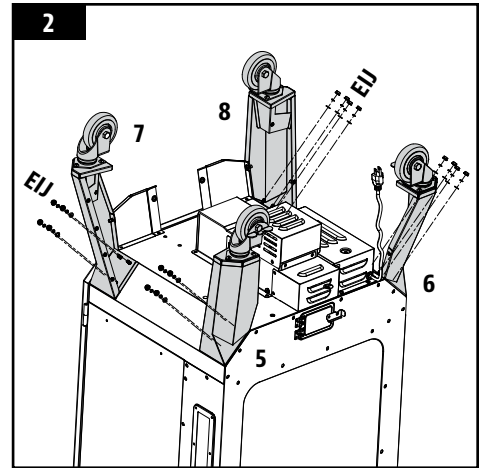
Parts Required:

- 1 x Left Back Leg (#5)
- 1 x Right Back Leg (#6)
- 1 x Left Front Leg(#7)
- 1 x Right Front Leg (#8)
- 16 x Nut (#E)
- 16 x Locking Washer (#I)
- 16 x Washer (#J)
- 1 x Wrench (#F)

Installation:

- Align the legs over the screws. Place the washers, locking washers, and nuts over the protruding screws for each leg. Hand-tighten until all nuts are in place and finish securing them with the wrench.

IMPORTANT: The four support legs must be arranged correctly to be able to properly install the support panels and support bar in a later assembly step.



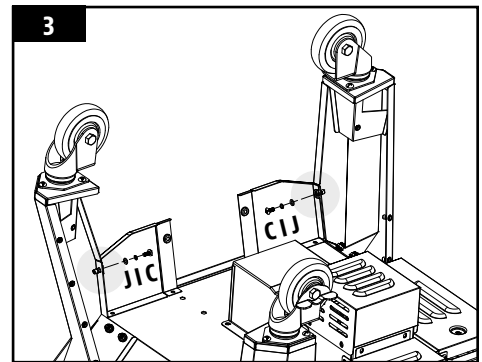
3. ATTACHING THE FRONT PANELS TO THE LEGS

Parts Required:

- 2 x Screw (#C)
- 2 x Locking Washer (#I)
- 2 x Washer (#J)

Installation:

- Secure each Front Panel using a screw, locking washer, and washer to their Support Leg.



4. SECURING THE SUPPORT PANEL

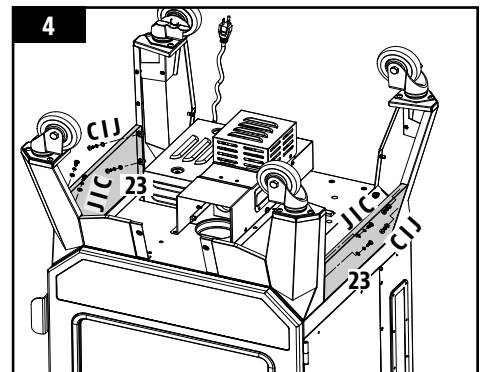
Parts Required:

- 2 x Support Panels (#23)
- 8 x Screw (#C)
- 8 x Locking Washer (#I)
- 8 x Washer (#J)

Installation:

- Install one support panel to the side of the unit between a front and back support leg. Secure using two screws, locking washers, and washers on each side. Ensure the flat side of the support plate is facing outwards. Repeat the same installation to mount the other support panel. Note illustration for support panel arrangement.

NOTE: The support panel with two holes along the bottom should be on the same side of the unit as the power cord exits the control board (left side). This is important for later steps.



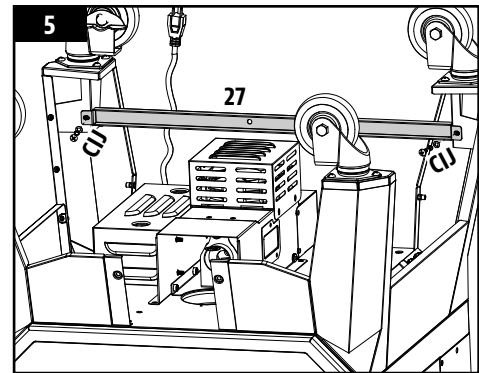
5. SECURING THE SUPPORT BAR

Parts Required:

- 1 x Support Bar (#27)
- 2 x Screw (#C)
- 2 x Locking Washer (#I)
- 2 x Washer (#J)

Installation:

- Install the support bar to the rear of the unit between the two rear support legs. Secure using screws, locking washer, and washer on each side. Ensure the support bar is placed on the underside of the main cabinet, facing inwards. Note illustration for support bar arrangement.



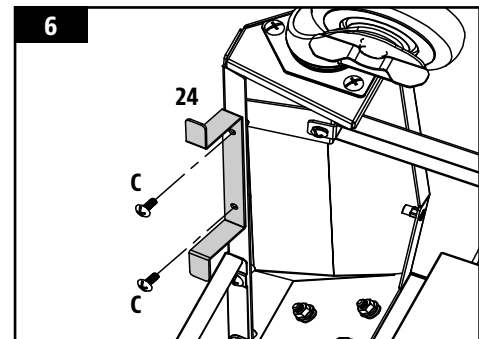
6. MOUNTING THE POWER CORD BRACKET

Parts Required:

- 1 x Power Cord Bracket (#24)
- 2 x Screw (#C)

Installation:

- Locate the two holes on the bottom of the right support leg. Mount the power cord bracket to the support leg using two screws as shown in the illustration.



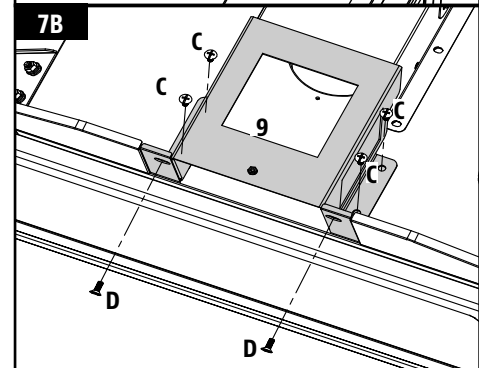
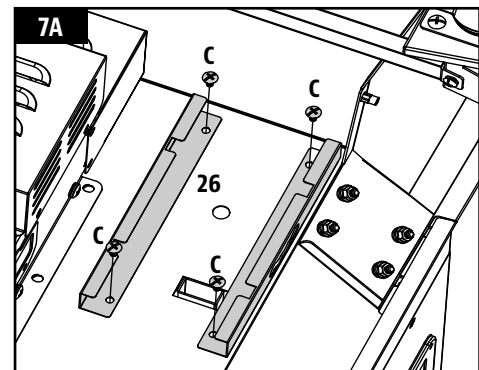
7. SECURING THE ASH AND GREASE TRAY BRACKETS

Parts Required:

- 2 x Grease Tray Brackets (#26)
- 1 x Ash Tray Bracket (#9)
- 8 x Screw (#C)
- 2 x Screw (#D)

Installation:

- Secure the grease tray brackets onto the base of the cabinet using two screws in each bracket. Note illustration for proper placement.
- Align the Ash Tray Bracket on the front of the unit. Secure it to the cabinet with four screws. Use the flat machine screws to attach the bracket to the front panels. Next, carefully turn the unit into an upright position.



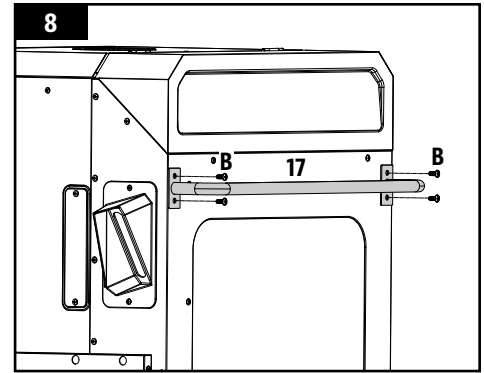
8. MOUNTING THE BACK HANDLE

Parts Required:

- 1 x Hopper Handle (#17)
- 4 x Screw (#B)

Installation:

- Mount the hopper handle onto the back side of the hopper using four screws.



9. SECURING THE CHIMNEY

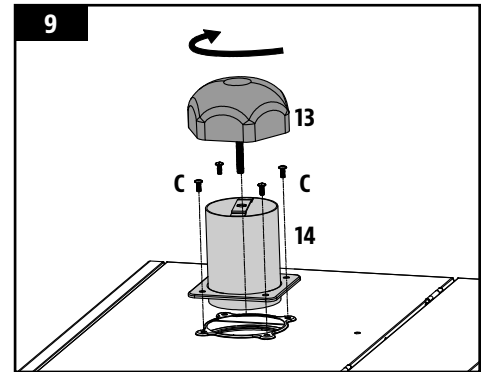
Parts Required:

- 1 x Chimney Cap (#13)
- 1 x Chimney Stack (#14)
- 4 x Screw (#C)

Installation:

- Locate the chimney opening on the top of the main cabinet. From the outside, secure the chimney to the top panel using four screws. The screw will fasten to the self-clinching nut on the inside of the cabinet. Next, twist the chimney cap onto the top of the chimney stack.

NOTE: Adjust the chimney cap to affect the airflow inside the main smoker. If cooking at low temperature, keep the cap more open.



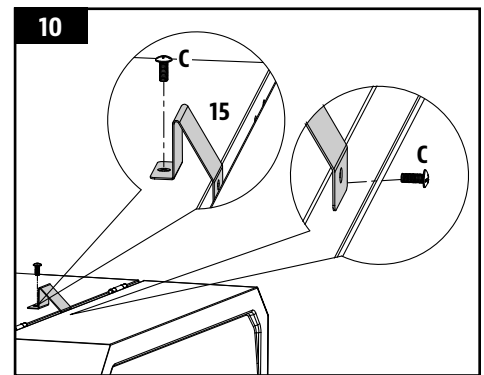
10. INSTALLING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 1 x Lid Stopper (#15)
- 2 x Screw (#C)

Installation:

- Install the lid stopper onto the top of the main cabinet near the hopper lid, using one screw on the top side and one screw on the inside edge between the hopper lid hinges.



11. ATTACHING THE HOPPER CLEAN-OUT DOOR KNOB

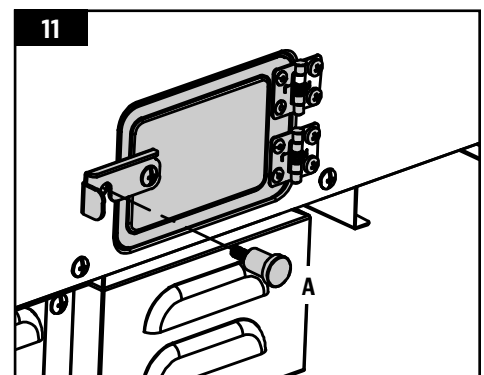
Parts Required:

- 1 x Door Knob (#A)

Installation:

- Attach the door knob to the hopper clean-out door by rotating the part into the hole on the door. Rotate until completely fastened and clean-out door latch is secured.

NOTE: To use the hopper clean-out feature, simply loosen the door knob, raise the clean-out door latch and open the door.



12. PLACING THE ASH BOX

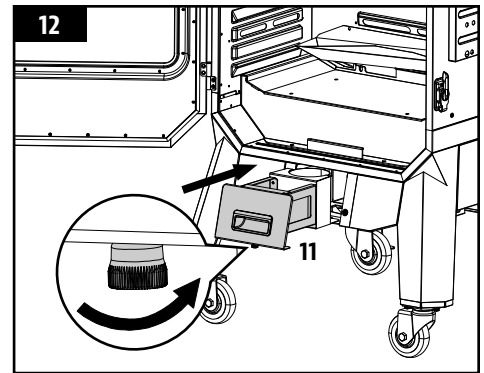
Parts Required:

- 1 x Ash Box (#11)

Installation:

- Insert the Ash Clean-out Box into the Ash Clean-out Housing on the front panel of the unit, below the Front Shelf. Tighten the bottom screw counterclockwise to lock into place.

NOTE: The Ash Box is completely inserted once the front of the tray is pushed in as far as it can go, with no gap between the Ash Box and the front panels.



13. PLACING THE GREASE CUP

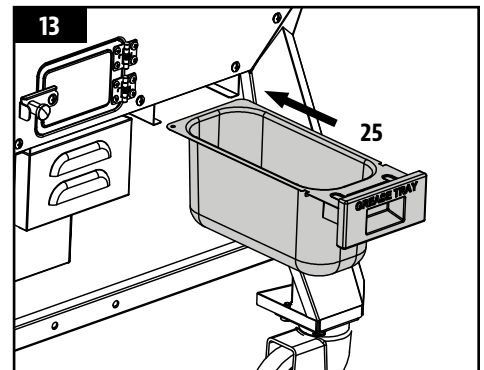
Parts Required:

- 1 x Grease Cup (#25)

Installation:

- Slide the grease cup into the grease tray brackets on the back underside of the main cabinet.

NOTE: The grease tray is completely inserted once the front of the tray is pushed in as far as it can go.



14. MOUNTING THE SIDE SHELF BRACKET

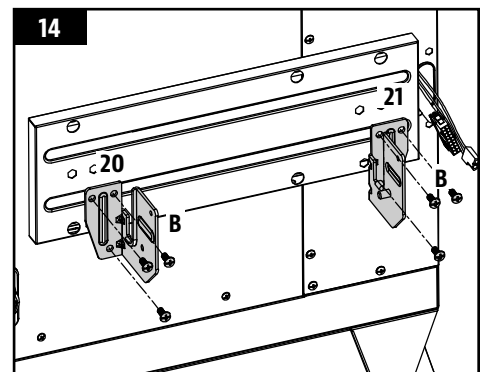
Parts Required:

- 1 x Left Side Shelf Bracket (#20)
- 1 x Right Side Shelf Bracket (#21)
- 6 x Screw (#B)

Installation:

- Hand-tighten a Side Shelf Bracket with three screws to the right-facing side of the Main Barrel.
- Repeat for the other Side Shelf Bracket.

NOTE: Do not tighten screws completely until all screws have been installed. Once all screws are installed, then tighten securely.



15. ATTACH THE SIDE SHELF

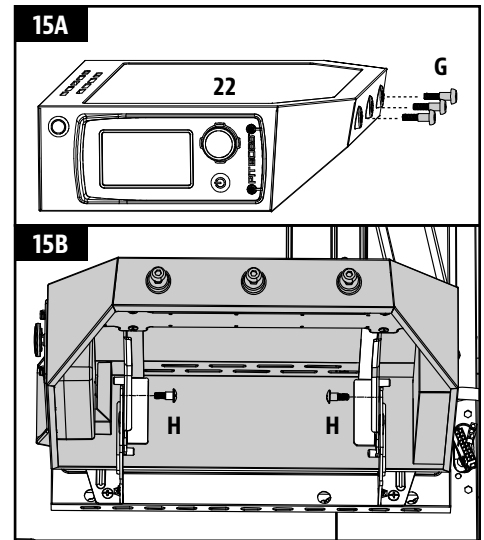
Parts Required:

- 1 x Side Shelf (#22)
- 3 x Tool Hooks (#G)
- 2 x Screw (#H)

Installation:

- On the edge of the Side Shelf with three holes, install the tool hooks into each hole along the edge. The tool hooks will secure to the nut that is pre-mounted on the inside. Note illustration 15A.
- Place the Side Shelf onto the Side Shelf Brackets and from underneath secure each side with a screw on the inside edge of the Support Bracket. Note illustration 15B.

IMPORTANT: Moving or lifting the grill by the side shelf will break the shelf, which is not covered by warranty.



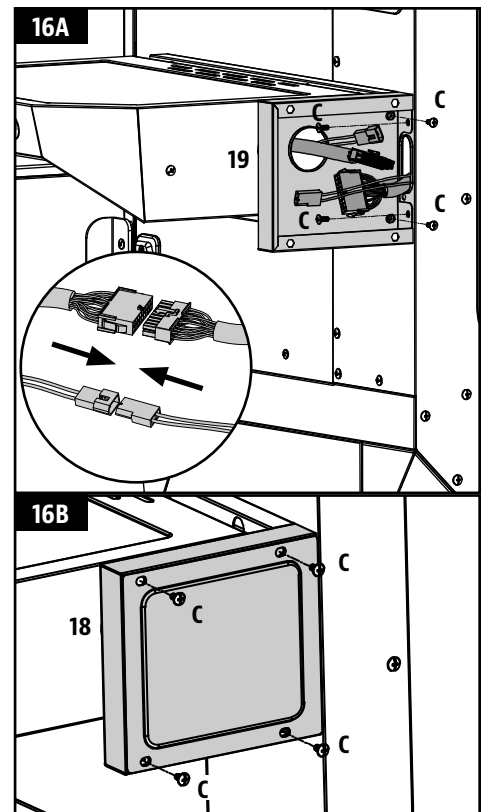
16. CONNECT CONTROL BOARD TO THE MAIN CABINET

Parts Required:

- 1 x Electrical Wire Box (#19)
- 1 x Electrical Wire Box Lid (#18)
- 8 x Screw (#C)

Installation:

- Carefully move the control board wires through the holes on the Electrical Wire Box, shown in illustration 16A. Secure it to the Main Cabinet with screws. Connect the wires before placing the lid on the wire box.
- Lastly, place the Electrical Wire Lid over the box and secure it with screws on each corner.



17. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 1 x Heat Deflector Plate (#2)
- 1 x Water Pan (#3)
- 5 x Cooking Grates (#1)

Installation:

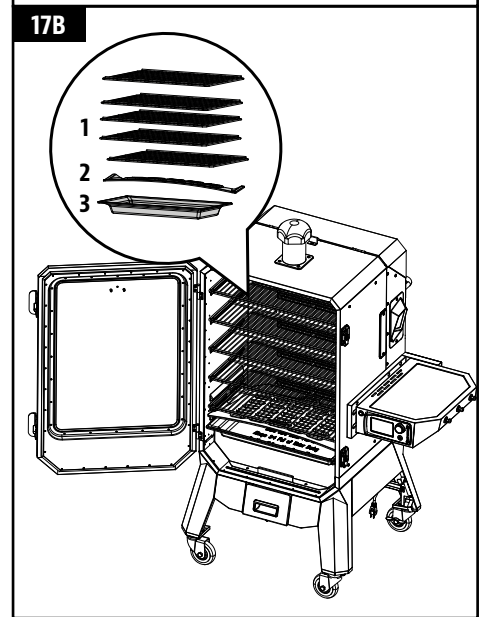
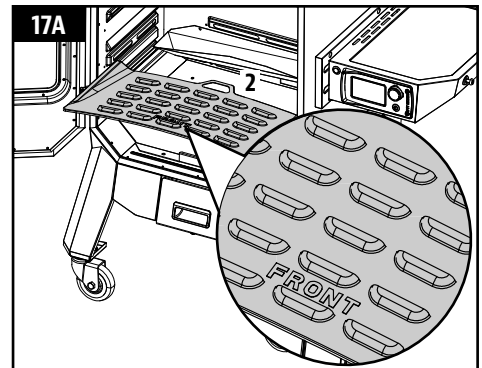
- Place the Heat Deflector Plate over the burn pot at the bottom of the interior main cabinet. To ensure proper positioning, align into the grooves along the bottom of the base panel. Note illustration 17A.

IMPORTANT: If the heat deflector plate is not installed correctly it will cause damage to the control board if the flames are too large.

- Next, insert the water pan into the lowest embossed grid supports of the interior cabinet. Fill your water pan about $\frac{3}{4}$ full of water.

IMPORTANT: Keep water in the water pan at all times while cooking. It will catch grease and drippings from your cooks and allow for easier clean up. If smoking for an extended period of time, move water pan up higher to allow water to last longer.

- Last, place the cooking grates on the embossed grate supports inside the main cabinet. Note illustration 17B.
- The unit is now completely assembled.

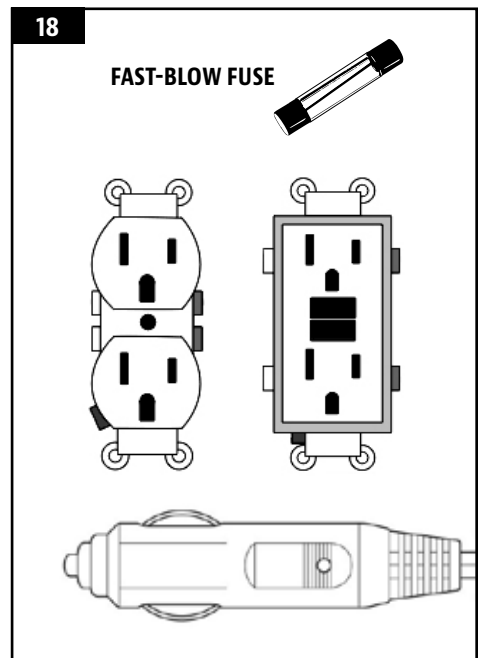


18. CONNECTING TO A POWER SOURCE

NOTE: Disconnect when not in use.

- STANDARD OUTLET**
This unit requires 110-120 volt, 60Hz service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off. The control uses a fast-blow fuse to protect the board from the igniter.
- GFCI OUTLETS**
This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. The quality of the GFCI does not matter, but rather the sensitivity; each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.
- ON THE ROAD**
Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.

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



OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, one factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as grilling. As a pellet smoker uses natural hardwood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar content sauces. Throughout this manual, you will notice the emphasis on grilling food slowly at LOW or MEDIUM temperature settings.

SMOKER ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE SMOKER*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals.

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the smoker is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues.

Follow these suggestions on how to enjoy your smoker throughout the cooler months:

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your smoker to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your smoker in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid lifting the lid any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your smoker temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the lid.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease.

Follow these few suggestions on how to enjoy your smoker throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather it is still better to cook with the lid of your smoker down.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

SMOKER TEMPERATURE RANGES

All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.



HIGH TEMPERATURES

181-215°C / 401-420°F

This range is best used to sear and smoker at a high heat. High temperature is also used to preheat your smoker, burn-off the cooking grates, and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.



MEDIUM TEMPERATURES

126-180°C / 258-400°F

This range is best for baking, roasting, and finishing off that slow smoked creation. Cooking at these temperatures will greatly reduce the chances of a grease flare-up. Ensure that the flame broiler slider in the closed position, covering the slotted openings. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.



LOW TEMPERATURES

54-125°C / 130-257°F

This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of hardwood pellet smoker. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 54-125°C / 130-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

TIP: To intensify that savory flavor, switch to a low temperature range immediately after putting your food on the smoker. This allows the smoke to penetrate the meats.

The key is to experiment with the length of time you allow for smoking, before the meal is finished cooking. Some outdoor chefs prefer to smoke at the end of a cook, allowing the food to keep warm until ready to serve. Practice makes perfect!

UNDERSTANDING THE CONTROLLER





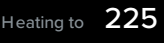


This PID (proportional-integral-derivative) Controller is very much the same as the controls on your kitchen oven. The main advantages are the ability to automatically compensate for the different ambient conditions and fuel types.

IMPORTANT: The temperature inside of any smoker will vary greatly from location to location. Even instruments calibrated together may not agree with each other.

ENGLISH



SIDE SHELF DOWN FOR VERTICAL ORIENTATION

CONTROL	DESCRIPTION
	Press and hold for three seconds to Power On the unit. This will begin the automatic start-up cycle. The button will light up blue when connected to a power source and when the unit is on. Press and hold this button for three seconds to Power-down the unit, activating the shut-down cycle.
	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 sub-screens, 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 Controller Knob is currently located until a selection is made. It will be highlighted white once the selection is confirmed.
	The button outside of the main panel controls the light for the side shelf.
	The Actual temperature is constantly displayed. The temperature readout is taken by the grill probe (sensor) from the inside of the smoker barrel. Move the Controller Knob over the temperature and rotate the knob to adjust the Set Temperature. Press the Controller Knob to confirm the selection. The temperature range is 54-215°C/130-420°F, at 5 degree increments.
	The Set Temperature will be updated after the temperature is modified under the Actual Temperature.
	The Wi-Fi icon indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for a connection by Wi-Fi or via Bluetooth®, the Wi-Fi icon will blink. Once a Wi-Fi connection has been established, the Wi-Fi icon will stay solid.
	Plug-in the adapter end of a meat probe to a connection port. The Meat Probe readouts correspond with the plug-in connection port selected (P1-left, P2-right). Compatible with Pit Boss® Grills branded meat probes only.



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 P1 or P2 on the Main Screen. Rotate the Controller Knob to adjust the desired temperature and push to confirm the selection. To access the Probes sub-screen, move the joystick up if hovering over P2, or 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.



The Settings icon will highlight blue when selected. The following menu items are available under Settings:

- **P Setting:** Adjusting the P Setting value allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. The main purpose of this cooking preset is to cook at low temperatures when the unit is highly affected by the ambient outdoor weather. See **Smoke Mode**.
- **Display:** Adjust the brightness of the display or change the temperature units to user preference. The brightness slider can be increased/decreased. The temperature units can change from Fahrenheit (°F) to Celsius (°C). Default is set to Fahrenheit (°F).
- **Screen Saver:** The default is None. Select 1 Min, 3 Min, or 5 Min to choose when the display will go into sleep mode after it has been idle. Nudge the Controller Knob to wake the display. Lock will lock the display, press and hold the Controller Knob to unlock.
- **Start-Up:** OFF is the default and will automatically heat the unit to 65°C/150°F. Move the Controller Knob to temperature (it will be blinking blue) and rotate the wheel to modify, press the Controller Knob to confirm the temperature. Select ON to keep this selected temperature as the new default start-up temperature. The temperature range is 54-215°C/130-420°F.
- **Language:** This options allows the user to change the language shown in the display. The display language options are English, French, and Spanish; English is the default language.
- **About:** On this screen, you should see the controller specifications and other system information. In order to best serve your support needs, you will need to relay this information with Customer Care. The MAC address is a unique identifier assigned at manufacturing, useful for troubleshooting hardware concerns.



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.



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



The FAN icon is visible when the fan is in operation. When it is not working the FAN error screen will appear. See **Troubleshooting** for assistance.



The AUGER icon is visible when the auger is in operation. When it is not working the AUGER error screen will appear. See **Troubleshooting** for assistance.



The IGNITER icon is visible when the igniter is in operation. When it is not working the IGNITER error screen will appear. See **Troubleshooting** for assistance.



When the display has an error the PELLET error screen will appear, the fire in the Burn Pot has gone out or the hopper may be empty. See **Troubleshooting** for assistance.



PID Mode

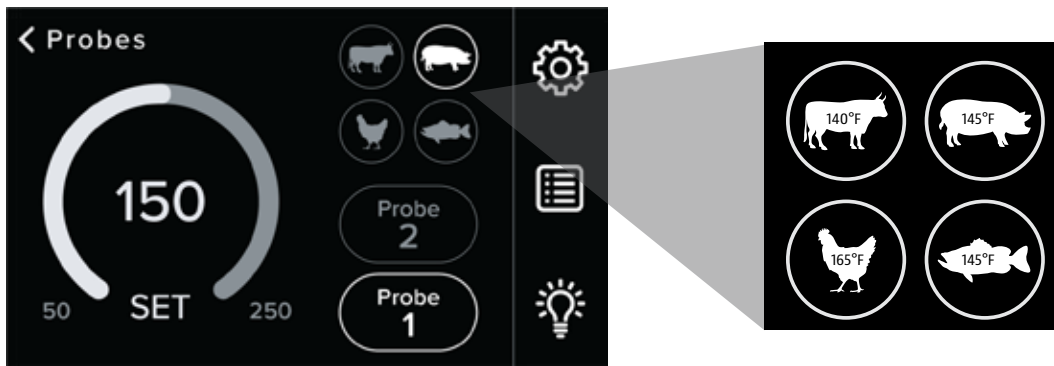
Move the Controller Knob over the Actual temperature and press the Controller Knob up or down to access the Smoker sub-screen. PID Mode is the default and regular mode of operation. This allows the Grill Probe (temperature sensor) to control how much fuel is required to attain and maintain the desired 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 smoker). The temperature range is 54-215°C/130-420°F, at 5 degree increments.

Smoke Mode

Move the Controller Knob over the Actual temperature and press the Controller Knob up or down to access the Smoker 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 smoker 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 smoker. **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 smoker. 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 P Setting from the Settings menu. The temperature range is 54-215°C/130-420°F, at 5 degree increments.



Probe
1

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, 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. See **Controller Functions** for more detail on using the meat probes.



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. Nudging the Controller Knob to the left or right to select the desired protein preset. Push the Controller Knob to confirm the selection. 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

CONTROLLER FUNCTIONS

• *SETTING THE SMOKER TEMPERATURE*

The Grill Probe measures the internal temperature of the Main Barrel. When the Set temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the Main Barrel and adjust to the desired Set temperature.

IMPORTANT: The temperature of your unit is highly dependent on ambient outdoor weather, quality of pellets used, flavor of pellets, and the quantity of food being cooked.

SETTING/ADJUSTING THE SET TEMPERATURE

To adjust the desired Set temperature of the smoker, follow the steps below:

1. Press the Controller Knob. The Actual temperature will blink to show it is active.
2. Turn the Controller Knob to see the value change in the Set temperature ("heating to") area.
3. Once the desired Set temperature is reached, press the Controller Knob to confirm. The central readout will return back to the Actual Temperature, and the new Set temperature will show below it.

• USING THE PROGRAMMABLE MEAT PROBES

A meat probe measures the internal temperature of the meat on the smoker, similar to your indoor oven. Plug the Meat Probe adapter into the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat. The internal temperature of the meat is shown on the display screen.

IMPORTANT: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and wires avoid direct contact with flame or excessive heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the front door of the smoker, close the door, and ensure there is enough slack on the outside. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and keep it in a safe and clean location.

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. 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 selecting a 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.

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. The smoker will reduce temperature to low (65°C / 150°F) automatically to keep food warm until ready to serve.

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

CONNECTING TO THE PIT BOSS® GRILLS APP

Follow these instructions on how to connect your smoker to the Pit Boss® Grills app with your Android™ or iOS® device. 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® Grills mobile connectivity has to offer!

1. Download the Pit Boss® Grills app. Open the app and allow Bluetooth® 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® range (9 m / 30 ft), the Pit Boss® Grills app will automatically detect your smoker. Select your smoker model. If you do not see your smoker on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your smoker model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your smoker model in the devices menu.
4. From the devices menu, click the smoker 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 smoker is connected.

AUGER PRIMING PROCEDURE

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Plug the power cord into a power source.
3. Press and hold the Power Button for 3 seconds to turn the unit on and initiate the start-up cycle.
 - 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 will get extremely hot and will burn. DO NOT touch the igniter.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the Power Button for 3 seconds turn the smoker off.
5. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
6. Press and hold the Power Button for 3 seconds to turn the unit on, and navigate to Menu for the priming options.
7. Select the 5 second option, and repeat this option until you see pellets drop from the auger into the burn pot.
8. You now can turn your smoker off. Please make sure you allow your smoker to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the smoker has completed the shutdown cycle, it is safe to unplug your smoker.
9. Re-install the cooking components into the main barrel.
10. Your smoker is now primed and ready to use! If this is the first use of the smoker, proceed with a smoker burn-off.

FIRST USE – SMOKER BURN-OFF

Once your auger has been primed and before cooking on your smoker for the first time, it is important to complete a smoker burn-off. Start the smoker with the Cabinet Door open until smoke starts to fill the interior of the Cabinet. Then, latch the Cabinet Door and let the unit reach any temperature over 176°C / 350°F (with the Cabinet Door closed) for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source.
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed.
4. Open the smoker door. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the burn pot. The lid must remain open during the start-up cycle. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
5. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. Set the desired temperature and start grilling!

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

When finished cooking, with the Cabinet Door remaining closed, press and hold the Power Button for three seconds to Power-down the unit. The smoker will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

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

COOKING GUIDELINES

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

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

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			
Fillets	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

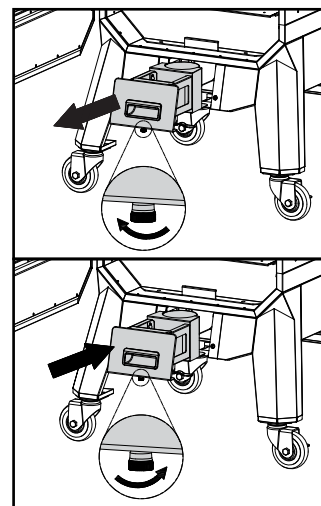
CARE AND MAINTENANCE

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

1. ASH CLEAN-OUT

- On the Front Panel is an Ash Clean-out feature, giving you easy access to cleaning the ashes from the feed system.
- To empty, loosen the bottom screw clockwise, open the Cabinet Door, then pull out the Ash Clean-out Tray by sliding it out of the unit.
 - Once emptied, replace the Ash Clean-out Tray. Open the Cabinet Door, slide the tray back into the opening on the Panel, then tighten the bottom screw counter-clockwise. Ensure it is inserted completely.

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



2. HOPPER ASSEMBLY

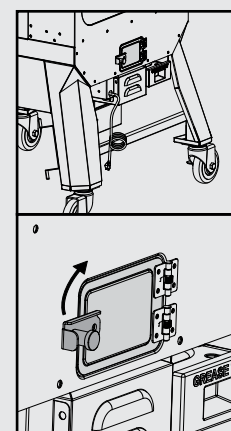
- Running all pellets out of your feed system is recommended if your smoker will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your smoker, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper framework is removed (see **Electric Wire Diagram** for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

HOPPER CLEAN-OUT FEATURE

The hopper includes a clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out hardwood pellet fuel flavors. To empty, follow these steps:

- Locate the clean-out door on the back side of the hopper.
- Place a clean, empty pail under the clean-out door. Loosen the Door Knob slightly to release the door latch. Rotate the door latch upwards to open the door, allowing the pellets from the hopper to empty.
- Once empty, rotate the door latch back onto the Door Knob. Tighten the Door Knob to secure.

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.



3. PROBES

- Kinks or folds in the probe wires may cause damage. A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil.
- Although both the Grill Probe and the meat probes are stainless steel, do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a probe to short-out, causing false readings. If a probe is damaged, it should be replaced.

4. *INSIDE SURFACES*

- It is recommended to clean your feed system after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the burn pot.
- Use a long-handled smoker cleaning brush (brass or soft metal), remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from the previous cook. **Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker.** Clean the inside of your smoker on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the Main Cabinet doors closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet doors until the fire is completely out. Another way to extinguish a fire is to wrap aluminum foil around the smoke stack, closing off air to the interior. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. Ensure the grease exhaust tube is clear of any blockages.

IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Line the water pan with aluminum foil for easier clean up after cooks. Refill and replace the water in the water pan often.

- The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat; however, excessive build-up may cause the door to not close if not cleaned regularly. Smoke and debris can be removed with frequent cleaning of the glass.

5. *OUTSIDE SURFACES*

- Wipe your smoker down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside smoker surfaces. **All painted surfaces are not covered under warranty**, but rather are part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a cover to protect your smoker for complete protection! A 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.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

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

TROUBLESHOOTING

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

WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the smoker for any inspection, cleaning, maintenance, or service work. Ensure the smoker 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.
Pellets in the Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time <u>or</u> 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.
Smoker 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 smoker and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Ash Box not installed properly	Check inside the smoker to verify placement of the removable Ash Box from under the smoker 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 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.
	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.
Smoker Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions.
	Hardwood Pellet Quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear Burn Pot for moist hardwood 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 Care and Maintenance instructions.
ErP Error Screen	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Check connection from inside the hopper. Disconnect the connector and reconnect. Follow Care and Maintenance 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 smoker to cool. Follow Care and Maintenance 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.
ErL Error Screen	Smoker fails to perform start-up cycle	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check Igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the smoker may require a second start. Turn smoker off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Smoker will not stay lit	
	Auger Not Primed	
Pellet Error Screen	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
Igniter Error Screen	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the main barrel. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
Auger Error Screen	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the main barrel. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Fan Error Screen	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the fan wires. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.



HAVE A QUESTION?

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



#12001

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

INPUT: AC 110-120V, 60Hz, 3-PRONG GROUNDED PLUG

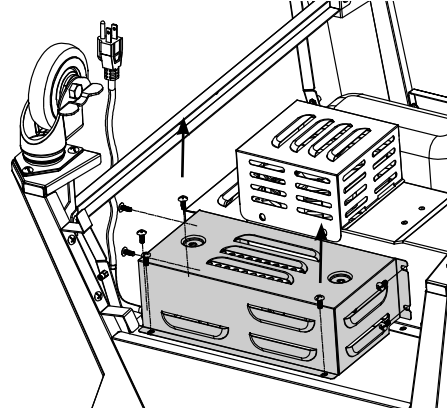
OUTPUT: DC 12V / 90W

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

- 1**
DISCONNECT POWER SUPPLY BEFORE SERVICE OR MAINTENANCE.



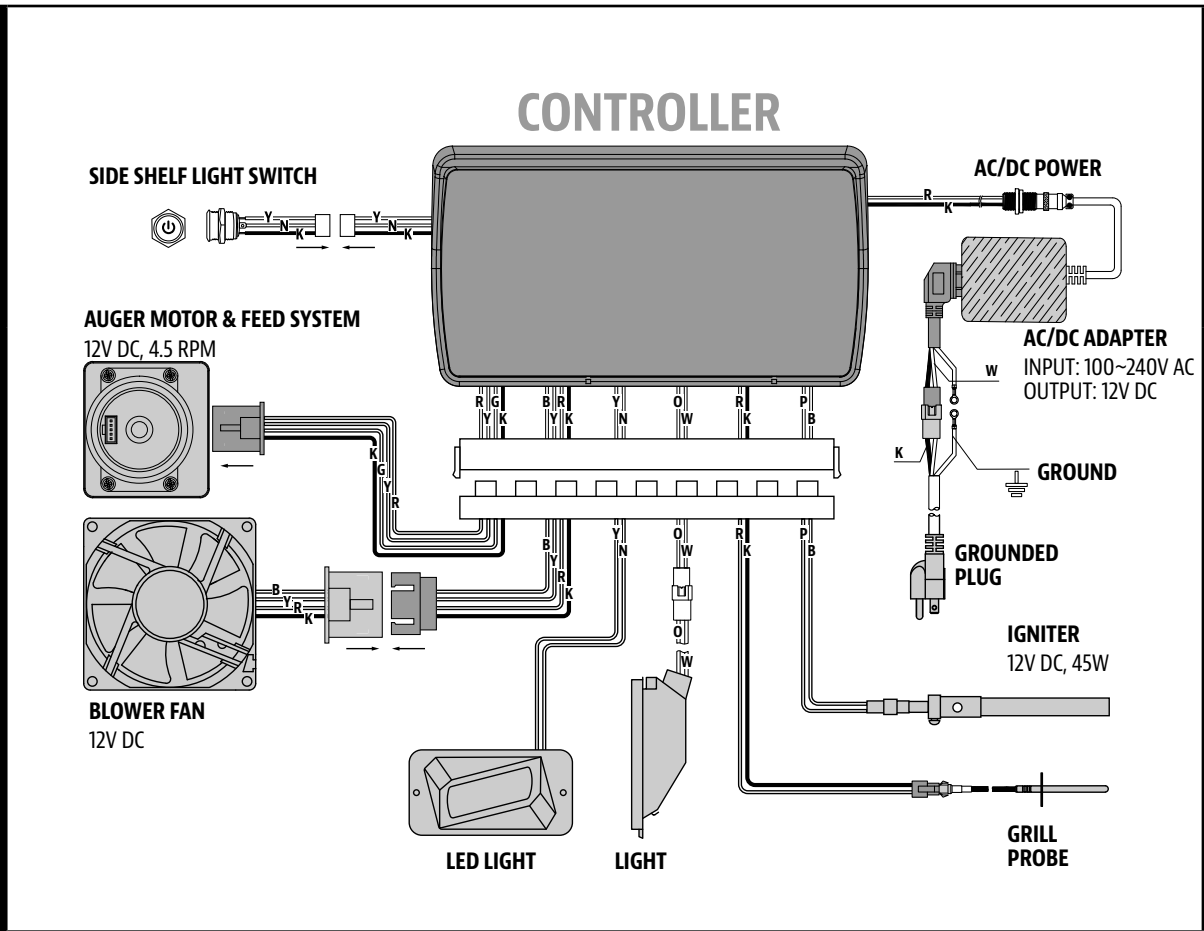
- 2**
REMOVE THE EIGHT SCREWS TO ACCESS THE SMOKER COMPONENTS.



ENGLISH

FUEL INPUT RATING:
1.12 KG/H
(2.48 LB/H)

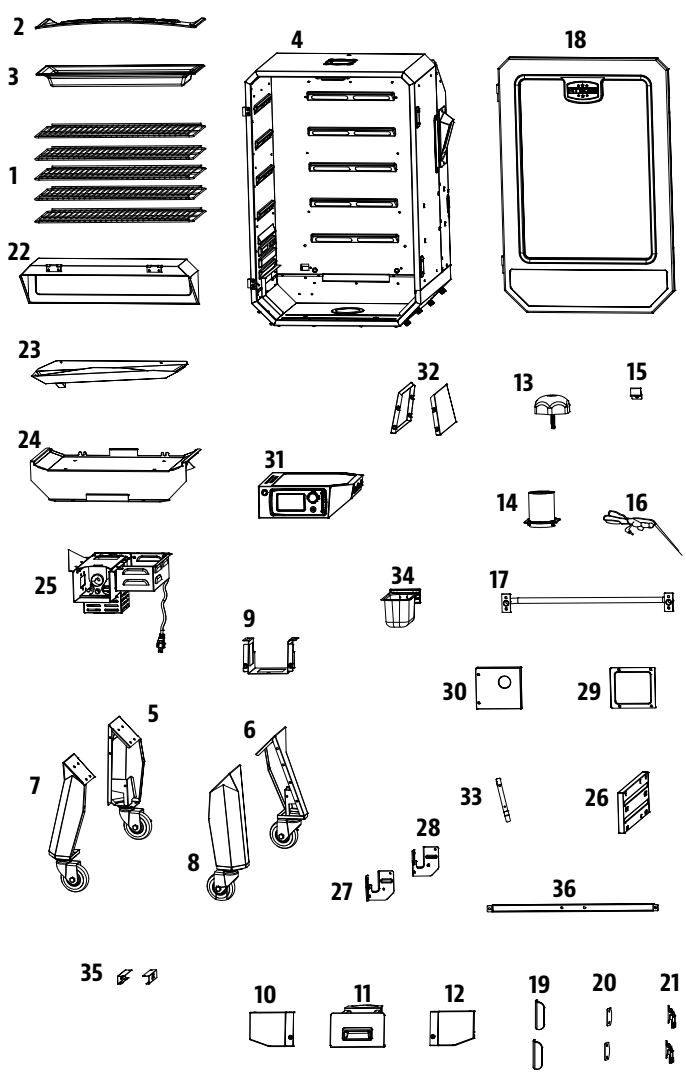
INDEX
K : BLACK
B : BLUE
W : WHITE
R : RED
Y : YELLOW
P : PURPLE
G : GREEN
O : ORANGE
N : BROWN



SMOKER REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

Part#	Description
1	Cooking Grates (x5)
2	Heat Deflector Plate (x1)
3	Water Pan (x1)
4	Main Cabinet (x1)
5	Left Back Leg (x1)
6	Right Back Leg (x1)
7	Left Front Leg (x1)
8	Right Front Leg (x1)
9	Ash Box Bracket (x1)
10	Left Front Panel (x1)
11	Ash Box (x1)
12	Right Front Panel (x1)
13	Chimney Cap (x1)
14	Chimney Stack (x1)
15	Lid Stopper (x1)
16	Meat Probe (x1)
17	Hopper Handle (x1)
18	Cabinet Door (x1)
19	Cabinet Door Handle (x2)
20	Cabinet Door Heat Filter (x2)
21	Cabinet Door Latch (x2)
22	Hopper Lid (x1)
23	Grease Plate (x1)
24	Flame Tamer (x1)
25	Auger Housing (x1)
26	Side Shelf Fixing Plate (x1)
27	Left Side Shelf Bracket (x1)
28	Right Side Shelf Bracket (x1)
29	Electric Wire Box Lid (x1)
30	Electric Wire Box (x1)
31	Side Shelf (x1)
32	Support Panel (x2)
33	Power Cord Bracket (x1)
34	Grease Cup (x1)
35	Grease Tray Brackets (x2)
36	Support Bar (x1)



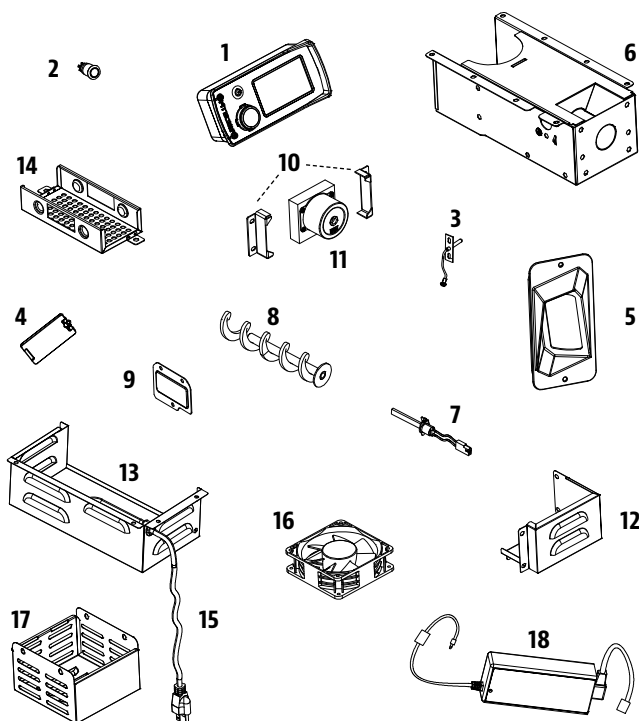
A		D		G		J	
B		E		H			
C		F		I			

A	Door Knob (x1)
B	Screw (x10)
C	Screw (x40)
D	Screw (x2)
E	Nut (x16)
F	Wrench (x1)
G	Tool Hook (x3)
H	Screw (x2)
I	Locking Washer (x32)
J	Washer (x32)

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

ELECTRICAL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Control Panel (x1)
2	Light Switch for the LED (x1)
3	Grill Probe (x1)
4	Halogen Lamp (x1)
5	LED Light (x1)
6	Auger Housing (x1)
7	Igniter (x1)
8	Auger (x1)
9	Igniter Access Panel (x1)
10	Auger Motor Bracket (x2)
11	Auger Motor (x1)
12	Auger Motor Housing (x1)
13	AC Adapter Cover (x1)
14	AC Adapter Bracket (x1)
15	Grounded Power Cord (x1)
16	Combustion Fan (x1)
17	Combustion Fan Housing (x1)
18	AC Adapter (x1)



ENGLISH

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

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

This warranty does not apply:

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

During the term of the warranty, 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 SMOKER

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

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

MODEL	PBV6PSE
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

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.

Veillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

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

En cas d'incendie de graisse, éteignez le fumeur et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation. 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 tuyau d'alimentation en carburant loin des surfaces chauffées. NE PAS utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.
3. Après une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez qu'il n'y a ni obstruction de la grille ni blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le fumeur est stocké à l'extérieur pendant la saison des pluies ou les saisons à forte humidité, toutes les précautions doivent être prises pour que de l'eau ne pénètre pas dans la trémie.** Lorsqu'elles sont mouillées ou exposées à une humidité élevée, les granulés de bois se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent obstruer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le fumeur avant d'effectuer tout service ou 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 portez pas votre fumeur quand il est utilisé ou chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le fumeur est complètement refroidi avant de déménager.

- Il est recommandé d'utiliser des gants de barbecue résistants à la chaleur ou des gants lors de l'utilisation du fumeur. N'utilisez PAS d'accessoires qui ne sont pas conçus pour être utilisés avec cet appareil. NE placez PAS de couvercle de barbecue ou autre matière inflammable dans l'espace de stockage situé sous le barbecue.

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

- Pour éviter toute blessure ou endommagement de la vis d'alimentation, 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 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.

- Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie. Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques éloignés pendant l'utilisation.
- 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.
- Le produit peut avoir des bords ou des points pointus. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Pouvoir calorifique moyen du combustible à granulés en 18569-20362 KJ/KG (8000 - 8770 BTU/LB), teneur en cendres < 1%.

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril. Conservez tous ces liquides loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

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 (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

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

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécificités répertoriées dans l'UL Subject 2728A-2019 « appareils de cuisson à granulés » et l'ULC/ORD C2728-19 « pour les fonctionnalités électrique de l'équipement de combustion à carburant ». Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et sont répertoriés par le CSA (un laboratoire de test accrédité) selon les normes UL et ULC.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 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 imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la section 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère et peut émettre de l'énergie de fréquence radio. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisuelle, ce que l'utilisateur peut déterminer en allumant ou en éteignant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en prenant 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 et le logo Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth® SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Pit Boss® Grills est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité.....	32	Lignes directrices pour la cuisine	52
Pièces et spécifications	36	Entretien et maintenance	53
Préparation de l'assemblage.....	37	Dépannage	55
Instructions d'assemblage		Diagramme de fil électrique	57
Montage des panneaux avant	37	Pièces de rechange	
Attacher les jambes	38	Pièces de rechange du fumoir	58
Fixez les panneaux avant aux pieds	38	Pièces de rechange électriques.....	59
Fixation des panneaux de support aux pieds	38	Garantie	
Fixation de la barre de support	39	Termes et conditions	59
Montage du support du cordon d'alimentation.....	39	Enregistrez votre fumoir	60
Fixation des supports du bac à cendres et à graisse	39		
Montage de la poignée arrière	40		
Sécuriser la cheminée.....	40		
Installation de la butée du couvercle	40		
Fixation du bouton de la porte de nettoyage de la trémie	40		
Placer le cendrier	41		
Placer le bac à graisse	41		
Montage des supports de tablette latérale.....	41		
Fixez l'étagère latérale	42		
Connectez la carte de contrôle à l'armoire principale	42		
Installation des composants de cuisson	43		
Connexion à une source d'alimentation	43		
Mode d'emploi			
Environnement fumeur	44		
Plages de température du fumeur.....	45		
Comprendre le contrôleur	46		
Fonctions du contrôleur.....	49		
Connexion à l'application Pit Boss® Grills.....	50		
Procédure d'amorçage de la tარიère.....	51		
Première utilisation – Brûlure du fumeur	51		
Procédure de démarrage automatique.....	51		
Éteindre votre fumeur	52		

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

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

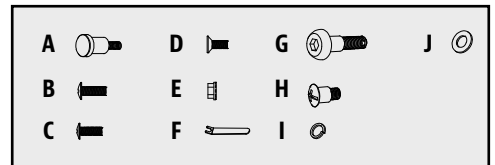
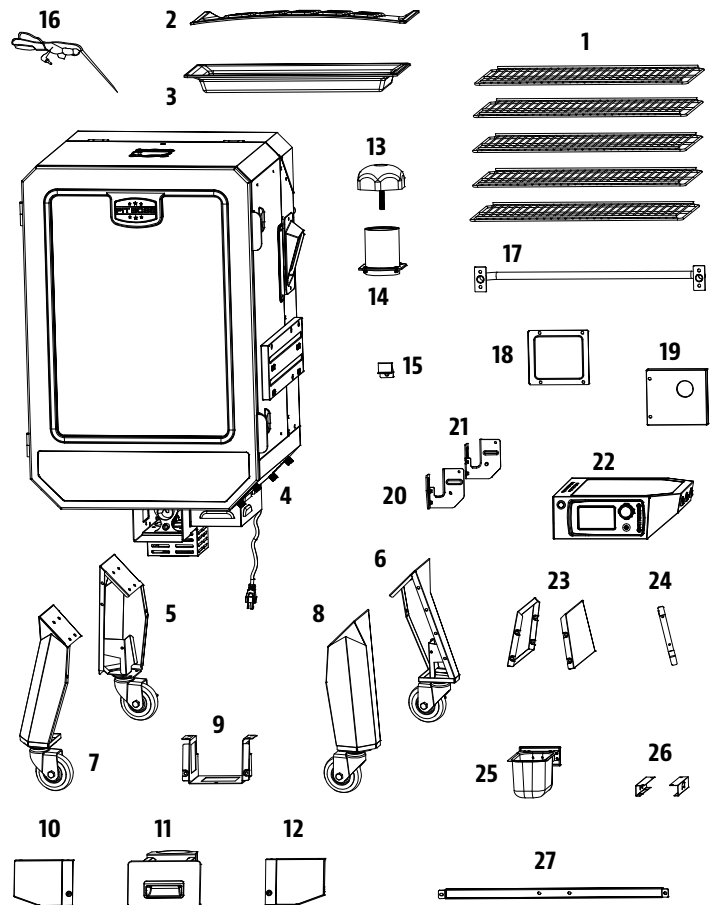


©2022 DANSONS US, LLC.

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

FRANÇAIS

No.	Description
1	Grille de cuisson (x5)
2	Plaque du déflecteur de chaleur (x1)
3	Réservoir eau (x1)
4	Armoire principale (x1)
5	Pied arrière gauche (x1)
6	Pied arrière droit (x1)
7	Pied avant gauche (x1)
8	Pied avant droit (x1)
9	Support Plateau à cendres (x1)
10	Panneau avant gauche (x1)
11	Plateau à cendres (x1)
12	Panneau avant droit (x1)
13	Chapeau de cheminée (x1)
14	Sortie de cheminée (x1)
15	Butoir pour couvercle (x1)
16	Sonde de cuisson (x1)
17	Poignée de trémie (x1)
18	Couvercle de boîte de fil électrique (x1)
19	Boîte de fil électrique (x1)
20	Support de tablette latéral gauche (x1)
21	Support de tablette latérale droite (x1)
22	Étagère latérale (x1)
23	Panneaux de support (x2)
24	Support de cordon d'alimentation (x1)
25	Coupelles à graisse (x1)
26	Supports du plateau à graisse (x2)
27	Barre d'appui (x1)
A	Bouton de porte (x1)
B	Vis (x10)
C	Vis (x40)
D	Vis (x2)
E	Écrou (x16)
F	Clé de serrage (x1)



G	Crochets à ustensiles (x3)
H	Vis (x2)
I	Rondelle de blocage (x32)
J	Rondelle (x32)

REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis. Contactez le service clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES PB

ENTRÉE : CA 110-120 V, 60 HZ, PRISE DE TERRE À 3 BROCHES
SORTIE : CC 12V / 90W

MODÈLE	APPAREIL ASSEMBLÉE (LxPxH)	POIDS DE APPAREIL	SURFACE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE
PB PBV6PSE	1 053mm x 682mm x 1 460mm / 41,5 po x 26,9 po x 57,5 po	80,8 kg / 178 lb	Cuisine cubique: 0,12 m ³ / 4,3 pd ³ TOTAL - 9 864 cm ² / 1 529 sq. po.	54-215°C / 130-420°F

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent dans l'emballage, y compris sous le fumeur. Inspectez l'appareil, les pièces et l'emballage de l'équipement après avoir retiré l'emballage de protection en carton. Jeter tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du fumeur avant l'assemblage, puis inspecter et inspecter toutes les pièces en se référant à la liste de pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Les dommages pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clientèle Pit Boss® pour les pièces.

www.pitboss-grills.com | États-Unis: (480) 923-9630 | Canada (Sans Frais): 1-877-942-2246

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis et niveau d'eau. *Outils non inclus.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour toutes les étapes suivantes, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées.

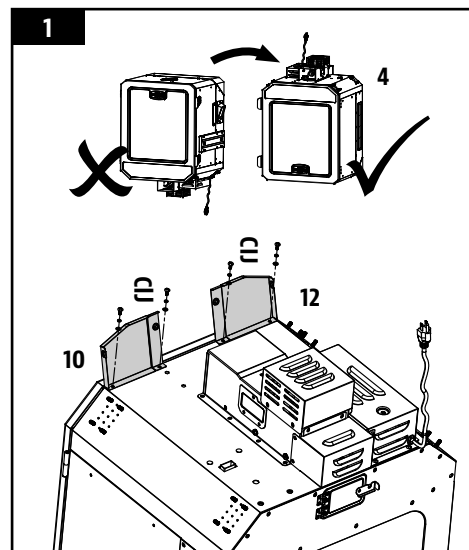
1. MONTAGE DES PANNEAUX AVANT

Pièces nécessaires :

- 1 x Armoire principale (#4)
- 1 x Panneau avant gauche (#10)
- 1 x Panneau avant droit (#12)
- 4 x Vis (#C)
- 4 x Rondelle de blocage (#I)
- 4 x Rondelle (#J)

Installation:

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'appareil et les pièces lors de l'assemblage. Retournez l'armoire principale avec le dessous vers le haut. Notez le détail en haut de l'illustration 1.
- Installez un panneau de support sur le côté de l'unité à l'avant de l'armoire principale. Fixez à l'aide de deux vis, de rondelles de blocage et de rondelles de chaque côté. Assurez-vous que le côté plat de la plaque de support est orienté vers l'extérieur. Répétez la même installation pour monter l'autre panneau de support. Remarquez l'illustration pour la disposition du panneau de support.



2. FIXATION DES PIEDS À L'ARMOIRE PRINCIPALE

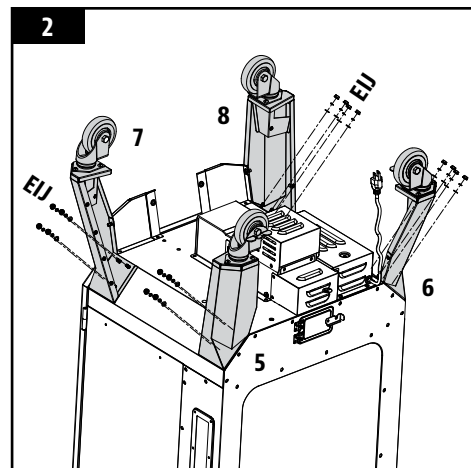
Pièces nécessaires :

- 1 x Pied arrière gauche (#5)
- 1 x Pied arrière droit (#6)
- 1 x Pied avant gauche (#7)
- 1 x Pied avant droit (#8)
- 16 x Écrou (#E)
- 16 x Rondelle de blocage (#I)
- 16 x Rondelle (#J)
- 1 x Clé de serrage (#F)

Installation:

- Alignez les pattes sur les vis. Placez les rondelles, les rondelles de blocage et les écrous sur les vis saillantes de chaque pied. Serrez à la main jusqu'à ce que tous les écrous soient en place et finissez de les fixer avec la clé.

IMPORTANT : Les quatre pieds de support doivent être disposés correctement pour pouvoir installer correctement les panneaux de support et la barre de support lors d'une étape d'assemblage ultérieure.



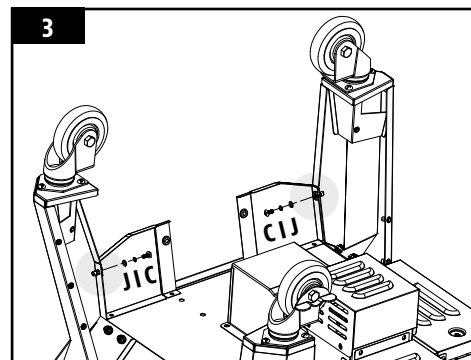
3. FIXEZ LES PANNEAUX AVANT AUX PIEDS

Pièces nécessaires :

- 2 x Vis (#C)
- 2 x Rondelle de blocage (#I)
- 2 x Rondelle (#J)

Installation:

- Fixez chaque panneau avant à l'aide d'une vis, d'une rondelle de blocage et d'une rondelle à leur pied de support.



4. FIXATION DES PANNEAUX DE SUPPORT AUX PIEDS

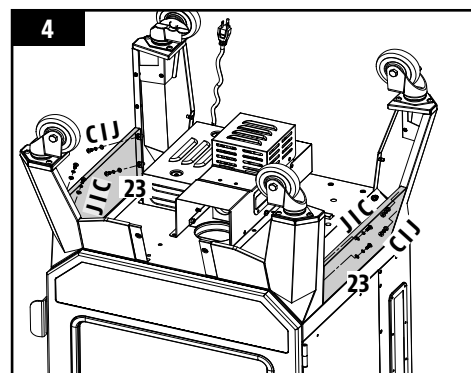
Pièces nécessaires :

- 2 x Panneaux de support (#23)
- 8 x Vis (#C)
- 8 x Rondelle de blocage (#I)
- 8 x Rondelle (#J)

Installation:

- Installez un panneau de support sur le côté de l'appareil entre un pied de support avant et arrière. Fixez à l'aide de deux vis, de rondelles de blocage et de rondelles de chaque côté. Assurez-vous que le côté plat de la plaque de support est orienté vers l'extérieur. Répétez la même installation pour monter l'autre panneau de support. Remarquez l'illustration pour la disposition du panneau de support.

REMARQUE : Le panneau de support avec deux trous le long du bas doit être du même côté de l'appareil que le cordon d'alimentation sort de la carte de commande (côté gauche). Ceci est important pour les étapes ultérieures.



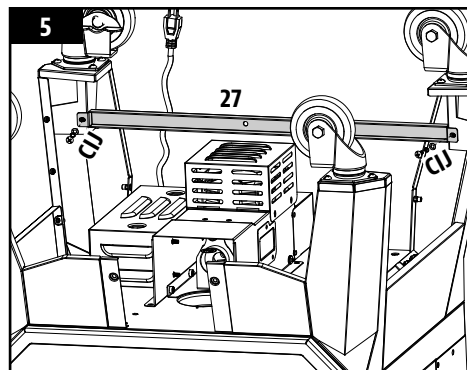
5. FIXATION DE LA BARRE DE SUPPORT

Pièces nécessaires :

- 1 x Barre d'appui (#27)
- 2 x Vis (#C)
- 2 x Rondelle de blocage (#I)
- 2 x Rondelle (#J)

Installation:

- Installez la barre de support à l'arrière de l'appareil entre les deux pieds de support arrière. Fixez à l'aide de vis, d'une rondelle de blocage et d'une rondelle de chaque côté. Assurez-vous que la barre de support est placée sous l'armoire principale, face vers l'intérieur. Remarquez l'illustration pour la disposition des barres de support.



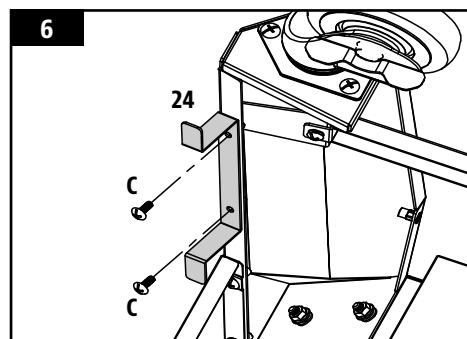
6. MONTAGE DU SUPPORT DU CORDON D'ALIMENTATION

Pièces nécessaires :

- 1 x Support de cordon d'alimentation (#24)
- 2 x Vis (#C)

Installation:

- Repérez les deux trous au bas du pied de support droit. Montez le support du cordon d'alimentation sur le pied de support à l'aide de deux vis, comme indiqué sur l'illustration.



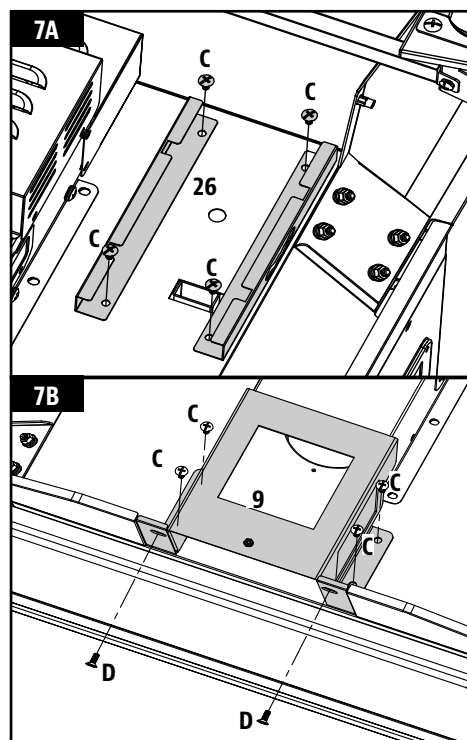
7. FIXATION DES SUPPORTS DU BAC À CENDRES ET À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 2 x Supports du plateau à graisse (#26)
- 1 x Support Plateau à cendres (#9)
- 8 x Vis (#C)
- 2 x Vis (#D)

Installation:

- Fixez les supports du bac à graisse sur la base de l'armoire à l'aide de deux vis dans chaque support. Notez l'illustration pour un placement correct.
- Alignez le support du bac à cendres à l'avant de l'appareil. Fixez-le à l'armoire avec quatre vis. Utilisez les vis mécaniques plates pour fixer le support aux panneaux avant. Ensuite, tournez soigneusement l'appareil en position verticale.



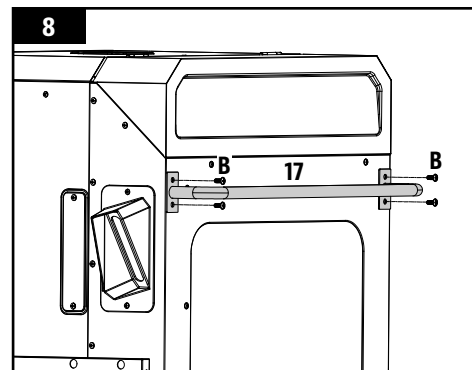
8. MONTAGE DE LA POIGNÉE ARRIÈRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de trémie (#17)
- 4 x Vis (#B)

Installation:

- Montez la poignée de la trémie sur le côté arrière de la trémie à l'aide de quatre vis.



9. SÉCURISATION DE LA CHEMINÉE

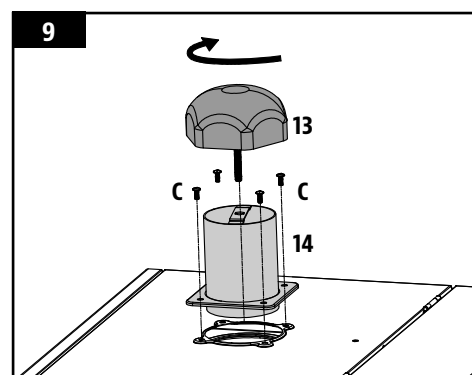
Pièces nécessaires :

- 1 x Chapeau de cheminée (#13)
- 1 x Sortie de cheminée (#14)
- 4 x Vis (#C)

Installation:

- Localisez l'ouverture de la cheminée sur le dessus de l'armoire principale. De l'extérieur, fixez la cheminée au panneau supérieur à l'aide de quatre vis. La vis se fixera à l'écrou à sertir à l'intérieur de l'armoire. Ensuite, tournez le chapeau de cheminée sur le dessus de la souche de cheminée.

REMARQUE : Ajustez le chapeau de la cheminée pour affecter le flux d'air à l'intérieur du fumoir principal. En cas de cuisson à basse température, gardez le bouchon plus ouvert.



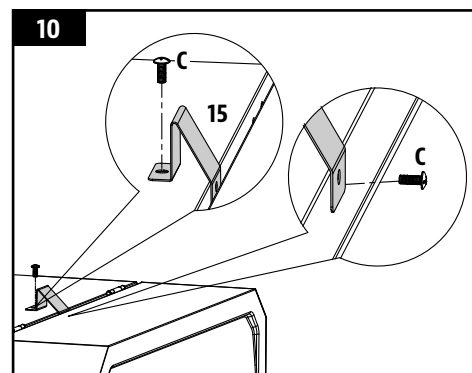
10. INSTALLATION DE LA BUTÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Butoir pour couvercle (#15)
- 2 x Vis (#C)

Installation:

- Installez la butée du couvercle sur le dessus de l'armoire principale près du couvercle de la trémie, en utilisant une vis sur le côté supérieur et une vis sur le bord intérieur entre les charnières du couvercle de la trémie.



11. FIXATION DU BOUTON DE PORTE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

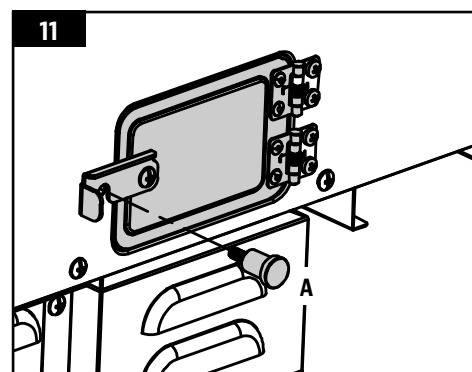
Pièces nécessaires :

- 1 x Bouton de porte (#A)

Installation:

- Fixez le bouton de la porte à la porte de nettoyage de la trémie en faisant tourner la pièce dans le trou de la porte. Tourner jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé et que le loquet de la porte de nettoyage soit sécurisé.

REMARQUE : Pour utiliser la fonction de nettoyage de la trémie, desserrez simplement le bouton de la porte, soulevez le loquet de la porte de nettoyage et ouvrez la porte.



12. PLACEZ LE CENDRIER

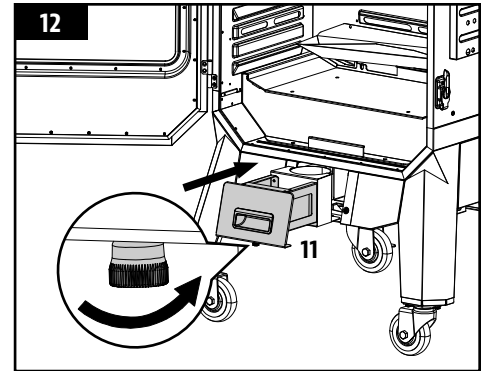
Pièces nécessaires :

- 1 x Boîte à cendres (#11)

Installation:

- Insérez la boîte de nettoyage des cendres dans le boîtier de nettoyage des cendres sur le panneau avant de l'appareil, sous la tablette avant. Serrez la vis inférieure dans le sens antihoraire pour verrouiller en place.

REMARQUE : Le cendrier est complètement inséré une fois que l'avant du plateau est poussé aussi loin que possible, sans espace entre le cendrier et les panneaux avant.



13. PLACER LE BAC À GRAISSE

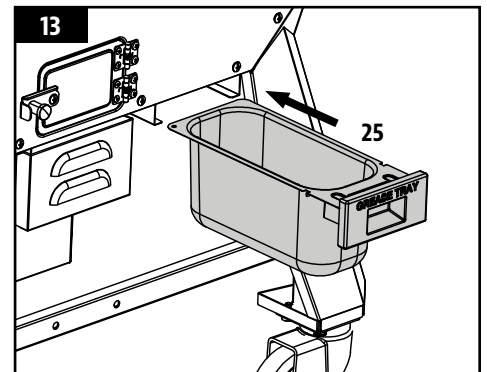
Pièces nécessaires :

- 1 x Coupelles à graisse (#25)

Installation:

- Glisser le godet à graisse dans les supports du bac à graisse sur la face inférieure arrière de l'armoire principale.

REMARQUE : Le bac à graisse est complètement inséré une fois que l'avant du bac est poussé aussi loin que possible.



14. MONTAGE DES SUPPORTS DE TABLETTE LATÉRALE

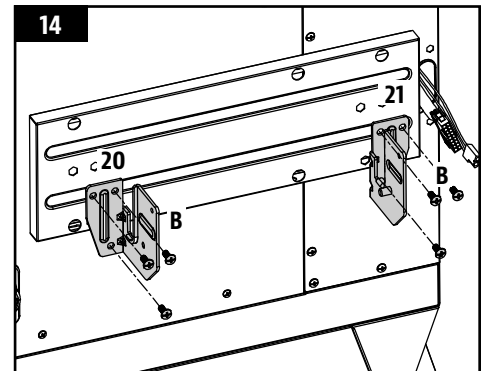
Pièces nécessaires :

- 1 x Support de tablette latéral gauche (#20)
- 1 x Support de tablette latérale droite (#21)
- 6 x Vis (#B)

Installation:

- Serrez à la main un support de tablette latérale avec trois vis sur le côté droit du baril principal.
- Répétez l'opération pour l'autre support de tablette latérale.

REMARQUE : Ne serrez pas complètement les vis tant que toutes les vis n'ont pas été installées. Une fois toutes les vis installées, serrez-les fermement.



15. FIXEZ LA TABLETTE LATÉRALE

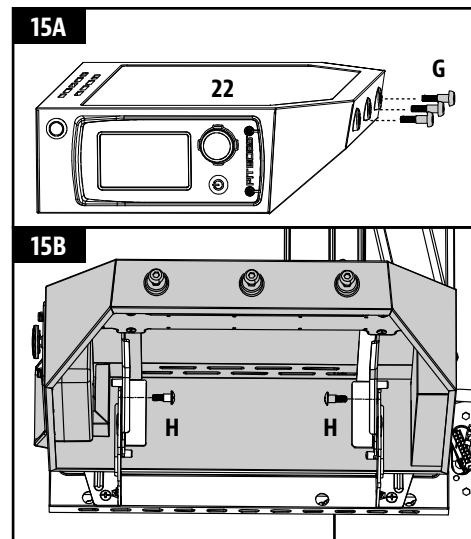
Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère latérale (#22)
- 3 x Crochets à ustensiles (#G)
- 2 x Vis (#H)

Installation:

- Sur le bord de la tablette latérale à trois trous, installez les crochets à outils dans chaque trou le long du bord. Les crochets à outils se fixeront à l'écrou prémonté à l'intérieur. Remarquez l'illustration 15A.
- Placez la tablette latérale sur les supports de tablette latérale et, par le dessous, fixez chaque côté avec une vis sur le bord intérieur du support de support. Remarquez l'illustration 15B.

IMPORTANT : Déplacer ou soulever le gril par la tablette latérale cassera la tablette, ce qui n'est pas couvert par la garantie.



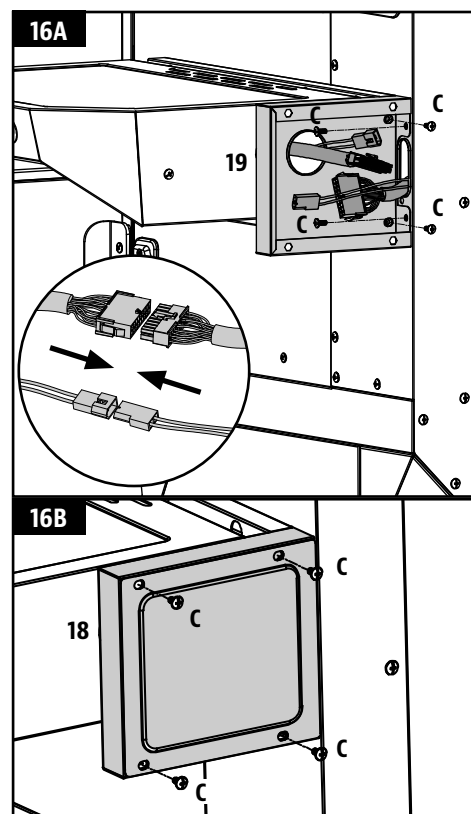
16. CONNECTEZ LA CARTE DE CONTRÔLE À L'ARMOIRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

- 1 x Boîte de fil électrique (#19)
- 1 x Couvercle de boîte de fil électrique (#18)
- 8 x Vis (#C)

Installation:

- Déplacez avec précaution les fils de la carte de commande à travers les trous de la boîte de câblage électrique, comme indiqué sur l'illustration 16A. Fixez l'armoire principale avec des vis. Connectez les fils avant de placer le couvercle sur la boîte à fils.
- Enfin, placez le couvercle du fil électrique sur la boîte et fixez-le avec des vis à chaque coin.



17. INSTALLATION DES ÉLÉMENTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 1 x Plaque du déflecteur de chaleur (#2)
- 1 x Réservoir eau (#3)
- 5 x Grille de cuisson (#1)

Installation:

- Placez la plaque du déflecteur de chaleur sur le pot de combustion au bas de l'armoire principale intérieure. Pour assurer un positionnement correct, alignez-les dans les rainures le long du bas du panneau de base. Remarquez l'illustration 17A.

IMPORTANT : Si la plaque du déflecteur de chaleur n'est pas installée correctement, cela endommagera le tableau de commande si les flammes sont trop grandes.

- Ensuite, insérez le bac à eau dans les supports de grille en relief les plus bas de l'armoire intérieure. Remplissez votre bac à eau aux $\frac{3}{4}$ d'eau environ.

IMPORTANT : Gardez de l'eau dans le bac à eau en tout temps pendant la cuisson. Il attrapera la graisse et les gouttes de vos cuisiniers et facilitera le nettoyage. Si vous fumez pendant une période prolongée, placez le bac à eau plus haut pour permettre à l'eau de durer plus longtemps.

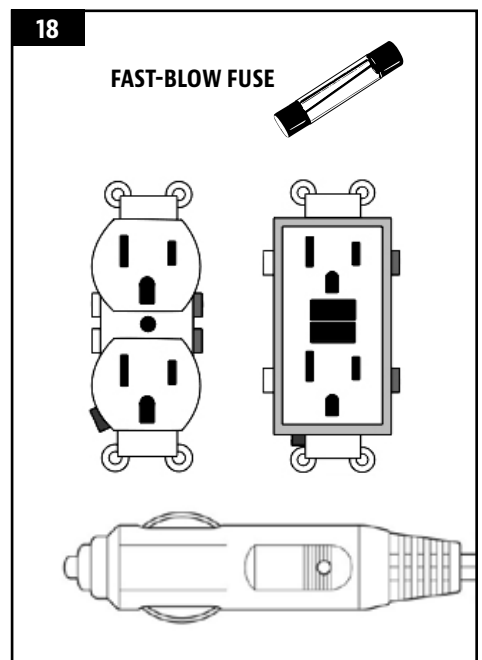
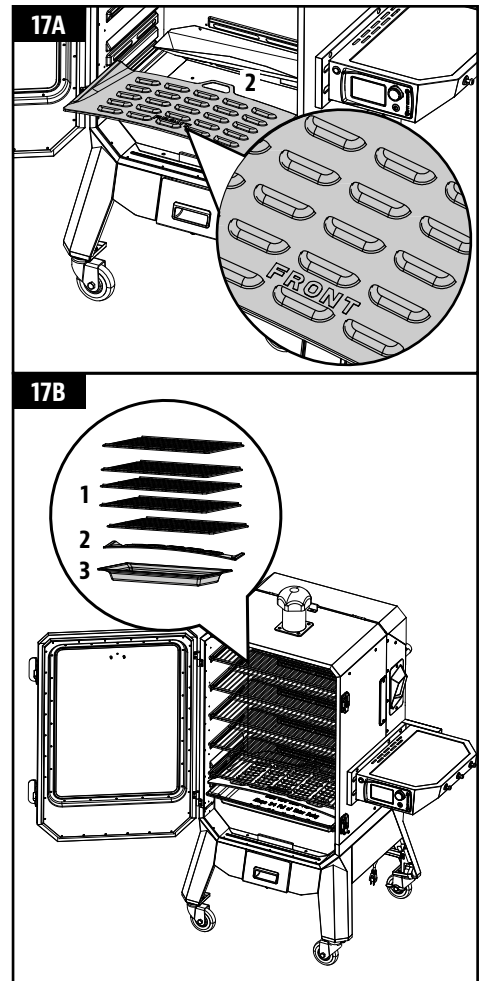
- Enfin, placez les grilles de cuisson sur les supports de grille en relief à l'intérieur de l'armoire principale. Remarquez l'illustration 17B.
- L'unité est maintenant complètement assemblée.

18. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

REMARQUE : Déconnectez-vous lorsqu'il n'est pas utilisé.

- **PRISE STANDARD**
Cet appareil nécessite un service de 120 volts, 60 Hz. Il doit s'agir d'une prise à 3 broches avec mise à la terre. Assurez-vous que l'extrémité mise à la terre n'est pas cassée. La commande utilise un fusible à fusion rapide pour protéger la carte de l'allumeur.
- **PRISES DDFT**
Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises GFCI, avec une taille recommandée de service de 15 ampères. Si votre prise GFCI est très sensible aux surtensions, elle se déclenchera probablement pendant la phase de démarrage du fonctionnement. Pendant la phase de démarrage, l'allumeur consomme 200 à 700 watts d'électricité, ce qui peut être trop de puissance pour une prise GFCI à gérer. La qualité du GFCI n'a pas d'importance, mais plutôt la sensibilité ; chaque fois qu'il se déclenche, sa sensibilité augmente. Si le GFCI continue de se déclencher, remplacez la prise ou passez à une prise non GFCI.
- **SUR LA ROUTE**
Débranchez l'allumeur du faisceau de câblage principal. Utilisez la procédure de démarrage manuel. Une unité Pit Boss peut fonctionner à l'aide d'un onduleur de 12 volts et 100 watts branché sur la prise de votre automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, il est recommandé d'utiliser au minimum un onduleur de 1000 watts.

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



MODE D'EMPLOI

Avec le mode de vie actuel qui consiste à s'efforcer de manger des aliments sains et nutritifs, un facteur à considérer est l'importance de réduire l'apport en matières grasses. L'un des meilleurs moyens de réduire la quantité de matières grasses dans votre alimentation consiste à utiliser une méthode de cuisson faible en matières grasses, comme les grillades. Comme un fumoir à granulés utilise des granulés de bois dur naturels, la saveur savoureuse du bois dur est cuite dans les viandes, réduisant ainsi le besoin de sauces à haute teneur en sucre. Tout au long de ce manuel, vous remarquerez l'accent mis sur la cuisson lente des aliments à des réglages de température BASSE ou MOYENNE.

ENVIRONNEMENT FUMEUR

1. OÙ INSTALLER LE FUMEUR

Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas.

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 fumoir est opérationnel. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond combustible ou en surplomb. Gardez votre fumoir dans un endroit à l'écart des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

Comme il fait plus frais dehors, cela ne veut pas dire que la saison des grillades est terminée ! L'air frais et l'arôme paradisiaque des aliments fumés aideront à guérir votre blues hivernal.

Suivez ces suggestions pour profiter de votre fumoir pendant les mois les plus froids :

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir. Pendant l'hiver, déplacez votre fumoir dans un endroit à l'abri du vent et du froid direct. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre fumeur par rapport à votre maison et/ou à d'autres structures. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez-vous bien et faites-le !
- Pour aider à garder une trace de la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela vous aidera plus tard sur la route pour vous aider à déterminer quoi cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle plus que nécessaire. Des rafales de vent froides peuvent refroidir complètement la température de votre fumeur. Soyez flexible avec votre temps de service; ajouter du temps de cuisson supplémentaire chaque fois que vous ouvrez le couvercle.
- Préparez un plateau chauffant ou un couvre-plat pour garder vos aliments au chaud pendant le retour à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes levées et la dinde. Facilitez encore la préparation de vos repas en ajoutant des éléments simples comme des légumes et des pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue.

Suivez ces quelques suggestions pour profiter de votre fumoir pendant les mois chauds :

- Ajustez vos températures de cuisson à la baisse. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Cela aide à empêcher votre viande de trop cuire et de se dessécher.
- Même par temps chaud, il est toujours préférable de cuisiner avec le couvercle de votre fumoir vers le bas.
- Vous pouvez garder les aliments au chaud en les enveloppant dans du papier d'aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Mettez du papier journal froissé autour du papier d'aluminium et cela gardera les aliments au chaud pendant 3 à 4 heures.

PLAGES DE TEMPÉRATURES DU FUMEUR

Les lectures de température sur le panneau de contrôle peuvent ne pas correspondre exactement au thermomètre. Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont affectées par les facteurs suivants: la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité du combustible à granulés utilisé, le couvercle ouvert et la quantité de nourriture en cours de cuisson.



TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

181-215 °C / 401-420 °F

Cette gamme est de préférence utilisée pour sécher et griller à haute température. La température élevée est également utilisée pour préchauffer votre gril, brûler les grilles de cuisson et obtenir un feu vif par froid extrême.



TEMPÉRATURE MOYENNE

126-180 °C / 258-400 °F

Cette gamme est idéale pour cuire au four, rôtir et terminer votre création à fumaison lente. La cuisson à ces températures réduira considérablement les risques de poussée de graisse. Assurez-vous que la glissière de chaudière est en position fermée, couvrant les ouvertures à fente. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou où vous voulez une polyvalence avec contrôle.



BASSE TEMPÉRATURE

54-125 °C / 130-257 °F

Cette gamme permet rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). Il est recommandé pour la grande dinde pour Thanksgiving, jambon juteux à Pâques, ou l'immense fête de Noël.

Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage de la cuisson sur un gril à pastilles de bois. **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 54-125°C / 130-257°F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.

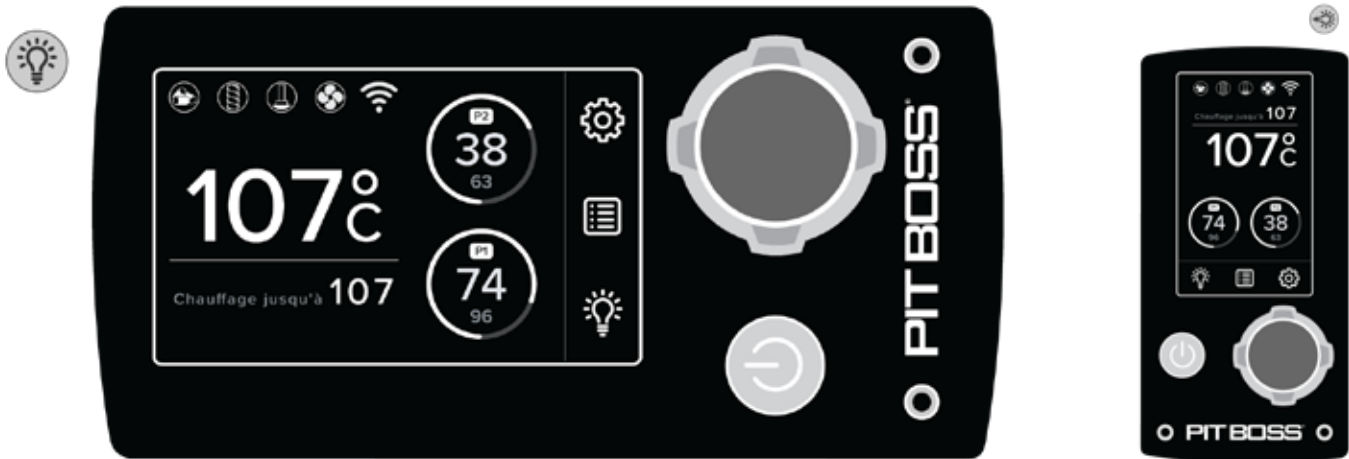
CONSEIL: Pour intensifier cette saveur salée, passez à la température de fumée (basse) immédiatement après avoir mis vos aliments sur le gril. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes.

La clé consiste à expérimenter le temps que vous autorisez à fumer, avant que le repas ne soit cuit. Certains chefs de plein air préfèrent fumer à la fin d'une cuisson, ce qui permet à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit prête à être servie. La pratique rend parfait!

COMPRENDRE LE CONTRÔLEUR

Ce contrôleur numérique P.I.D. (proportionnel-intégral-dérivé) est à peu près le même que les commandes de votre four de cuisine. Les principaux avantages sont la capacité à compenser automatiquement les différentes conditions ambiantes et types de carburant.

IMPORTANT : La température à l'intérieur de tout gril varie considérablement d'un endroit à l'autre. Même des instruments calibrés ensemble peuvent ne pas être en accord les uns avec les autres.



TABLETTE LATÉRALE VERS LE BAS
POUR UNE ORIENTATION VERTICALE

FRANÇAIS

CONTRÔLE	DESCRIPTION
	Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage automatique. Le bouton s'allume en bleu lorsqu'il est connecté à une source d'alimentation et lorsque l'appareil est allumé. Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil, en activant le cycle d'arrêt.
	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, faites tourner 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 du contrôleur jusqu'à ce qu'une sélection soit effectuée. Il sera surligné en blanc une fois la sélection confirmée.
	Le bouton à l'extérieur du panneau principal contrôle la lumière de l'étagère latérale.
	La température réelle est constamment affichée. La lecture de la température est prise par la sonde du gril (capteur) à l'intérieur du baril du gril. Déplacez le bouton du contrôleur sur la température et tournez le bouton pour régler la température de consigne. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer la sélection. La plage de température est de 54-215°C/130-420°F, par incréments de 5 degrés.
	La température de consigne sera mise à jour une fois la température modifiée sous la température réelle.
	L'icône Wi-Fi indique une connectivité avec le Wi-Fi. Lors de la recherche d'une connexion par Wi-Fi ou via Bluetooth®, l'icône Wi-Fi clignote. Une fois la connexion Wi-Fi établie, l'icône Wi-Fi reste fixe.
	Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande à un port de connexion. Les lectures de la sonde à viande correspondent au port de connexion enfichable sélectionné (P1-gauche, P2-droite). Compatible uniquement avec les sondes à viande de marque Pit Boss® Grills.



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. Passez à P1 ou P2 sur l'écran principal. Tournez le bouton du contrôleur pour régler la température souhaitée et appuyez pour confirmer la sélection. Pour accéder au sous-écran Sondes, déplacez le joystick vers le haut si vous survolez P2, ou vers le bas si vous survolez P1. Dans 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'icône Paramètres sera surlignée en bleu lorsqu'elle est sélectionnée. Les éléments de menu suivants sont disponibles sous Paramètres :

- **Réglage P** : Le réglage de la valeur du réglage P permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des granulés qui alimentent le pot de combustion. L'objectif principal de ce pré-réglage de cuisson est de cuire à basse température lorsque l'appareil est fortement affecté par le temps extérieur ambiant. Voir **Mode Fumée**.
- **Affichage** : réglez la luminosité de l'écran ou modifiez les unités de température selon les préférences de l'utilisateur. Le curseur de luminosité peut être augmenté/diminué. Les unités de température peuvent varier de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C). La valeur par défaut est Fahrenheit (°F).
- **Économiseur d'écran** : la valeur par défaut est aucun. Sélectionnez 1 min, 3 min ou 5 min pour choisir quand l'écran passera en mode veille après avoir été inactif. Poussez le bouton du contrôleur pour réveiller l'affichage. Verrouiller verrouillera l'affichage, appuyez sur le bouton du contrôleur et maintenez-le enfoncé pour le déverrouiller.
- **Démarrage** : ARRÊT est la valeur par défaut et chauffera automatiquement l'appareil à 65°C/150°F. Déplacez le bouton du contrôleur sur la température (il clignotera en bleu) et tournez la roue pour modifier, appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer la température. Sélectionnez ON pour conserver cette température sélectionnée comme nouvelle température de démarrage par défaut. La plage de température est de 54-215°C/130-420°F.
- **Langue** : Cette option permet à l'utilisateur de changer la langue affichée à l'écran. Les options de langue d'affichage sont l'anglais, le français et l'espagnol ; L'anglais est la langue par défaut.
- **À propos** : sur cet écran, vous devriez voir les spécifications du contrôleur et d'autres informations sur le système. Afin de répondre au mieux à vos besoins d'assistance, vous devrez transmettre ces informations au service client. L'adresse MAC est un identifiant unique attribué lors de la fabrication, utile pour résoudre les problèmes matériels.



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, jusqu'à un maximum de 30 secondes. Appuyez à nouveau pour arrêter l'alimentation de la tarière. Les sélections chronométrées s'amorceront automatiquement pour cette période.



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



L'icône du VENTILATEUR est visible lorsque le ventilateur est en marche. Lorsqu'il ne fonctionne pas, l'écran d'erreur du VENTILATEUR apparaît. Voir **Dépannage** pour obtenir de l'aide.



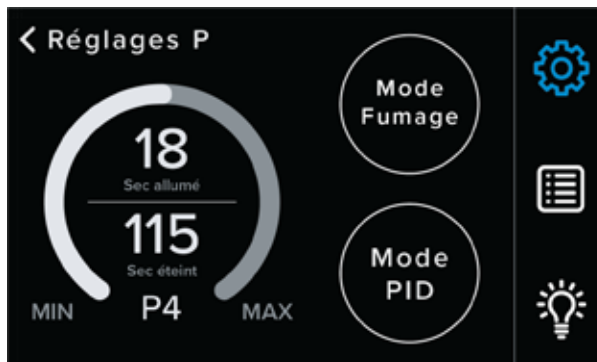
L'icône de TARIÈRE est visible lorsque la tarière est en marche. Lorsqu'il ne fonctionne pas, l'écran d'erreur de TARIÈRE apparaît. Voir **Dépannage** pour obtenir de l'aide.



L'icône de L'ALLUMEUR est visible lorsque l'allumeur est en marche. Lorsqu'il ne fonctionne pas, l'écran d'erreur de L'ALLUMEUR apparaît. Voir **Dépannage** pour obtenir de l'aide.



Lorsque l'affichage présente une erreur, l'écran d'erreur des GRANULÉS s'affiche, le feu dans le pot de combustion s'est éteint ou la trémie est peut-être vide. Voir **Dépannage** pour obtenir de l'aide.



Mode
PID

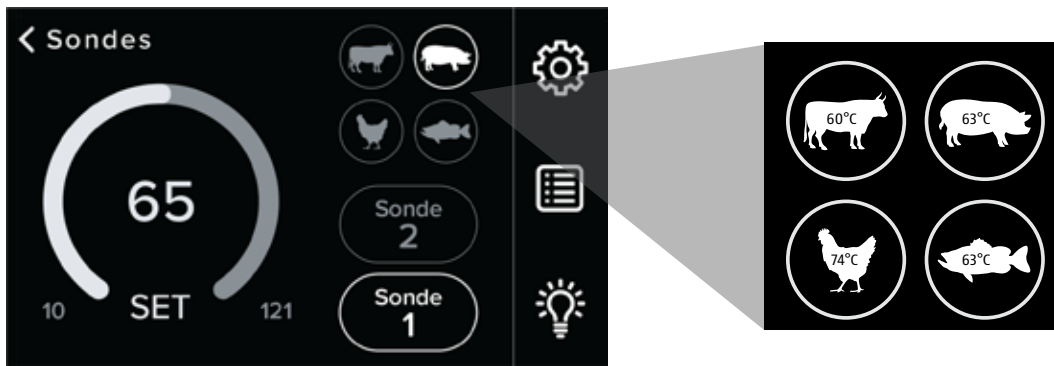
Déplacez le bouton du contrôleur sur la température réelle et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou vers le bas pour accéder au sous-écran Gril. Le mode PID est le mode de fonctionnement par défaut et normal. Cela permet à la sonde du gril (capteur de température) de contrôler la quantité 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 oscillations causées par la température extérieure et les interactions de l'utilisateur (avec le gril). La plage de température est de 54-215°C/130-420°F, par incréments de 5 degrés.

Mode
Fumage

Déplacez le bouton du contrôleur sur la température réelle et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou vers le bas pour accéder au sous-écran Gril. Dans le sous-écran, choisissez Mode Fumée. La sélection du mode fumée permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des granulés qui alimentent le pot de combustion. En mode fumée, la tarière peut exécuter un mode de cuisson manuel basé sur la valeur de réglage P sélectionnée si la température de consigne est de 65 °C/150 °F, ou elle peut exécuter les valeurs de vis sans fin prédéfinies pour d'autres températures de consigne supérieures à 65 °C/150 °F. La valeur de réglage P par défaut est P-4. À ce réglage, le gril alimentera les granulés pendant 18 secondes et fera une pause de 115 secondes. Dans la plupart des cas, vous souhaitez conserver le paramètre P par défaut.

- 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 gril. **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 gril. L'abaissement du paramètre P peut également minimiser les variations de température dans des conditions météorologiques extérieures variables.

Pour la meilleure saveur de fumée, réglez votre température de fumée en dessous de 121 °C/250 °F et choisissez le réglage P dans le menu Réglages. La plage de température est de 54-215°C/130-420°F, par incréments de 5 degrés.



Sonde
1



Déplacez le bouton du contrôleur sur les sondes à viande et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou vers le bas pour accéder au sous-écran des sondes. Dans ce sous-écran, poussez le bouton du contrôleur vers le haut/bas pour mettre en surbrillance la sonde 1 ou la sonde 2. Si elle est mise 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. Voir **Fonctions du contrôleur** pour plus de détails sur l'utilisation des sondes à viande.

Déplacez le bouton du contrôleur sur les sondes à viande et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou vers le bas pour accéder au sous-écran des sondes. Dans ce sous-écran, choisissez un pré réglage de protéines au lieu de définir une température de consigne exacte souhaitée. La température pré réglée de chaque protéine est la température de cuisson interne minimale sécuritaire pour assurer la cuisson. Poussez le bouton du contrôleur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le pré réglage de protéine souhaité. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer la sélection. Les températures prédéfinies pour les protéines sont les suivantes :

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

FONCTIONS DU CONTRÔLEUR

• RÉGLAGE D'UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON

La sonde du grill mesure la température interne du baril principal. Lorsque la température de cuisson est ajustée, la sonde du grill lit la température réelle à l'intérieur du baril principal et l'ajuste à la température de cuisson souhaitée.

IMPORTANT : la température de votre appareil est extrêmement dépendante de la température extérieure ambiante, de la qualité des granulés utilisés, du parfum des granulés et de la quantité d'aliments en train de cuire.

RÉGLAGE/AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE

Pour régler la température de consigne souhaitée du grill, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton du contrôleur. La température réelle clignotera pour indiquer qu'elle est active.
2. Tournez le bouton du contrôleur pour voir la valeur changer dans la zone de température de consigne ("chauffage à").
3. Une fois que la température de consigne souhaitée est atteinte, appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer. L'affichage central reviendra à la température réelle et la nouvelle température de consigne s'affichera en dessous.

• UTILISATION DES SONDES À VIANDE PROGRAMMABLES

Une sonde à viande mesure la température interne de la viande sur le fumoir, comme votre four intérieur. Branchez l'adaptateur de la sonde à viande dans le port de connexion de la sonde à viande et assurez-vous qu'il est inséré à fond dans la prise. Vous le sentirez et l'entendrez s'enclencher. Insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande. La température interne de la viande est indiquée sur l'écran d'affichage.

IMPORTANT : Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Faites passer l'excédent de fil par la porte avant du fumoir, fermez la porte et assurez-vous qu'il y a suffisamment de mou à l'extérieur. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le du port de connexion de la sonde à viande et conservez-le dans un endroit sûr 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. Déplacez le bouton du contrôleur sur les sondes à viande et appuyez sur le bouton du contrôleur vers le haut ou vers le bas pour accéder au sous-écran des sondes. Vous pouvez également tourner le bouton du contrôleur et appuyer pour sélectionner à cet état ou continuer.
3. Choisissez une température de cuisson souhaitée en sélectionnant un pré-réglage de protéine, ou tournez le bouton du contrôleur pour sélectionner directement la température de consigne souhaitée. L'affichage de la température clignotera en bleu pendant la modification.
4. Une fois que la température de consigne souhaitée de votre sonde à viande sélectionnée est atteinte, appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer.

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. Le gril réduira automatiquement la température à basse température (65 °C / 150 °F) pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de les servir.

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.

CONNEXION À L'APPLICATION PIT BOSS®

Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Pit Boss® 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®. Ouvrez l'application et autorisez Bluetooth® à être activé pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.
2. Si vous êtes à portée Bluetooth® (9 m / 30 pieds), l'application Pit Boss® détectera automatiquement votre 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 (c.-à-d. My Smoker) dans l'application et sélectionnez «Connecter» en bas de l'écran. Cela enregistrera votre modèle de gril dans le menu des appareils.
4. Dans le menu des appareils, 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 (cloud) s'affichent dans le menu des appareils, indiquant que le gril est connecté.

PROCÉDURE D'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. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour allumer l'appareil et lancer le cycle de démarrage.
 - 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 deviendra extrêmement chaude et brûlera. NE PAS toucher l'allumeur.
4. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour éteindre le gril.
5. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour allumer l'appareil et accédez au menu pour les options d'amorçage.
7. Sélectionnez l'option 5 secondes et répétez cette option jusqu'à ce que vous voyiez des granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion.
8. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez vous assurer que votre gril reste branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le gril a terminé le cycle d'arrêt, vous pouvez débrancher votre gril en toute sécurité.
9. Réinstallez les composants de cuisson dans le baril principal.
10. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à l'emploi ! S'il s'agit de la première utilisation du gril, procéder à un brûlage du gril.

PREMIÈRE UTILISATION – ÉPUISEMENT DU FUMEUR

Une fois votre tarière amorcée et avant de cuisiner sur votre fumoir pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage du fumoir. Démarrez le fumoir avec la porte de l'armoire ouverte jusqu'à ce que la fumée commence à remplir l'intérieur de l'armoire. Ensuite, verrouillez la porte de l'armoire et laissez l'appareil atteindre une température supérieure à 176°C / 350°F (avec la porte de l'armoire fermée) pendant 30 à 40 minutes pour brûler l'appareil et le débarrasser de tout corps étranger.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Confirmez que la tarière est amorcée. Sinon, amorcez la tarière.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre.
3. Ouvrez le couvercle de la trémie pour vérifier votre niveau de pellets. Remplissez avec tous les granulés de bois dur naturels pour barbecue si nécessaire..
4. Ouvrez la porte du fumoir. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à briller 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. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
5. Une fois que l'épaisse fumée blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. Réglez la température souhaitée et commencez à griller!

ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR

Une fois la cuisson terminée, la porte de l'armoire restant fermée, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. Le gril commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de tarière arrêtera d'alimenter le carburant, la flamme brûlera et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé. Lorsque le cycle est terminé, le ventilateur s'éteint.

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

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

Les styles de cuisson de fumage et de grillage peuvent vous donner des résultats différents dépendant du temps et la température. Pour obtenir de meilleurs résultats, conservez un registre de tout ce que vous cuisinez, à quelle température vous le cuisinez, ainsi que les résultats. L'art culinaire du fumage à chaud équivaut à des temps de cuisson plus longs, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle (et une « bande de fumage ») dans vos viandes. Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée.

CONSEIL : Pour de meilleurs résultats, laissez reposer les viandes après la cuisson. Ceci permet aux jus naturels de revenir dans les fibres de la viande, produisant ainsi une coupe plus juteuse et plus savoureuse. Le temps de repos peut n'être que 3 minutes et peut même aller jusqu'à 60 minutes, selon la taille des protéines.

TYPE DE VIANDE	TEMPS DE CUISSON	TEMPS ESTIMÉ	TEMPS CIBLE
VOLAILE			
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

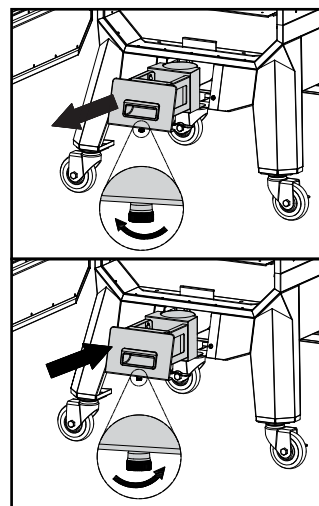
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avec un minimum d'entretien, chaque appareil de Pit Boss® vous confèrera de nombreuses années de service riches en saveurs. Suivez ces conseils de nettoyage et entretien pour vous occuper de votre gril :

1. PLATEAU DE NETTOYAGE DES CENDRES

- Sur le panneau avant, une fonction de nettoyage des cendres vous permet d'accéder facilement au nettoyage des cendres du système d'alimentation.
 - Pour vider, desserrez la vis inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre, ouvrez la porte de l'armoire, puis retirez le plateau de nettoyage des cendres en le faisant glisser hors de l'unité.
 - Une fois vidé, remplacez le plateau de nettoyage des cendres. Ouvrez la porte de l'armoire, faites glisser le plateau dans l'ouverture du panneau, puis serrez la vis inférieure dans le sens antihoraire. Assurez-vous qu'il est complètement inséré.

AVERTISSEMENT : cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le gril est refroidi.



2. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

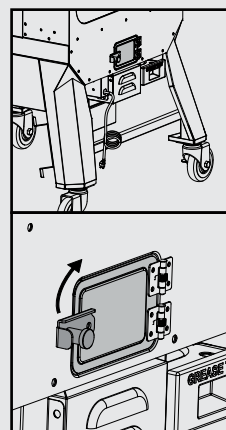
- Il est recommandé de retirer tous les granulés du système de vis sans fin si vous ne comptez pas utiliser votre gril durant une longue période. Vous pouvez faire cela simplement en faisant fonctionner votre gril avec une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés aient disparu du tube de la vis sans fin.
- Retirez tous les débris éventuels du conduit d'aération du ventilateur qui se trouve au fond de la trémie. Une fois le panneau d'accès de la trémie retiré (voir Schéma du câblage électrique), enlevez avec soin toute la graisse accumulée sur les lames du ventilateur. Cela permet d'obtenir une aération suffisante pour le système d'acheminement.

FONCTION DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

La trémie comprend une fonction de nettoyage pour permettre un nettoyage facile et la possibilité de changer les saveurs du combustible en granulés de bois. Pour vider, procédez comme suit :

- Localisez la porte de nettoyage à l'arrière de la trémie.
- Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage. Desserrez légèrement le bouton de porte pour libérer le loquet de la porte. Faites pivoter le loquet de la porte vers le haut pour ouvrir la porte, permettant ainsi aux granulés de la trémie de se vider.
- Une fois vide, faites pivoter le loquet de la porte sur le bouton de la porte. Serrez le bouton de porte pour le fixer.

REMARQUE : utilisez une brosse à manche long ou une brosse d'aspirateur pour retirer l'excès de granulés, la sciure et les débris afin d'effectuer un nettoyage complet via le filtre de la trémie.



3. SONDÉS

- Des nœuds ou plis des câbles des sondes peuvent provoquer des dégâts. Les câbles doivent être enroulés, sans être serrés.
- Même si les sondes sont en acier inoxydable, ne les passez pas au lave-vaisselle et ne les immergez pas sous l'eau. Des dégâts des eaux causés aux câbles internes provoqueront des courts-circuits et donc des relevés erronés. Si une sonde est endommagée, vous devez la remplacer.

4. SURFACES INTÉRIEURES

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage de grill à manche long (en laiton ou en métal doux), puis retirez la nourriture ou les accumulations sur les grilles de cuisson. Une bonne pratique consiste à le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du grill. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre grill. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du grill fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, éteignez le grill et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Vérifiez régulièrement votre seau à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez. Assurez-vous que le tube d'échappement de graisse n'est pas obstrué.

IMPORTANT: le bac à eau peut accumuler de la graisse. Tapisser le bac à eau avec du papier d'aluminium pour un nettoyage plus facile après la cuisson. Remplissez et remplacez souvent l'eau du bac à eau.

- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne se cassera pas avec une chaleur élevée; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la porte de se fermer si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être éliminés avec un nettoyage fréquent du verre.

5. SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez votre grill après chaque utilisation. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du grill. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, elles font partie de la maintenance et de l'entretien généraux. Concernant les griffures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Utilisez une housse pour protéger votre fumeur pour une protection complète! Une housse 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'unité sous une couverture dans un garage ou une remise.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte du foyer	Toutes les 2-3 utilisations	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec une paille de fer (fine)
Dessous de l'armoire principale	Toutes les 5-6 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Pot de combustion	Après chaque utilisation	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, Brosse en laiton
Réservoir d'eau	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'acheminement de la vis sans fin	Lorsque le récipient de granulés est vide	Permettre à la vis sans fin de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduit d'aération	Toutes les 5-6 utilisations	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de cuisson	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde du grill	Toutes les 2-3 utilisations	Éponge à gratter et eau savonneuse

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité évitera la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre gril Pit Boss® est mal ou peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles.

ATTENTION : débranchez toujours le câble électrique avant d'ouvrir le gril pour effectuer une inspection, un nettoyage, une maintenance ou un entretien. Veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

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.
Les granulés dans le pot de combustion ne s'allument pas	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois <u>ou</u> 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 fumoir pour vérifier que le placement du cendrier amovible sous le baril du fumoir 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 grill	Vérifiez l'état de la sonde du grill. 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 grill défectueux	Sonde de grill 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 d'un excès de combustible.	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laisser le grill 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 grill 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 grill. 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 grill peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le grill, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur.
	Le grill ne reste pas allumé	Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et maintenance si elles sont sales.
	Tarière non amorcée	Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et maintenance si elles sont sales.
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	Igniter is not working properly, not making a connection	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil et inspecter l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou de la grille de combustion et ouvrez-le pour allumer les granulés. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Écran d'erreur de tarière	Le moteur de la vis sans fin est bloqué et ne se connecte pas	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour allumer l'appareil et inspecter le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière fait tomber des granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
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.



AVEZ QUESTIONS?

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



#12001

DIAGRAMME DES FILS ÉLECTRIQUES

Le système du centre de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES PB

ENTRÉE : CA 110-120 V, 60 Hz, PRISE DE TERRE À 3 BROCHES

SORTIE : CC 12V / 90W

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

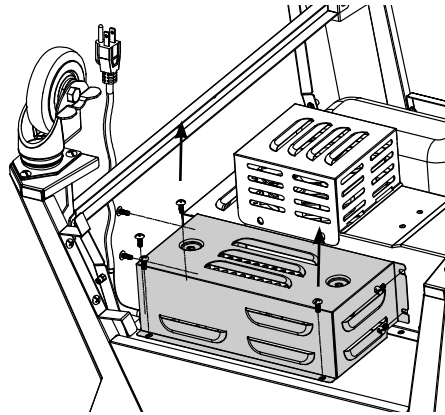
1

DÉBRANCHER L'ALIMENTATION APPROVISIONNEMENT AVANT SERVICE OU D'ENTRETIEN.



2

RETIREZ LES HUIT VIS POUR ACCÉDER AUX COMPOSANTS DU FUMOIR.



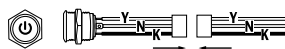
INDICE DE CONSOMMATION DE CARBURANT:

1,12 KG/H
(2,48 LB/H)

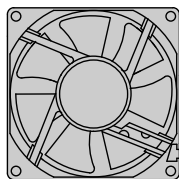
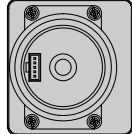
INDEX

K : NOIR
B : BLEU
BLANC
R : ROUGE
Y : JAUNE
P : MAUVE
G : VERT
O : ORANGE
N : MARRON

INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE DE LA TABLETTE LATÉRALE



MOTEUR DE LA VIS SANS FIN ET SYSTÈME D'ACHEMINEMENT
12V CC, 4,5 TR/MIN

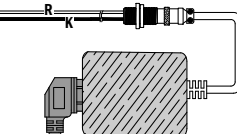


VENTILATEUR
12V CC

CONTRÔLEUR



CA/CC POWER

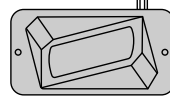


ADAPTEUR CA/CC
ENTRÉE: 100~240V CA
SORTIE: 12V CC

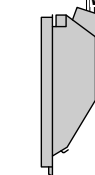
TERRE

PRISE DE TERRE

ALLUMEUR
12V CC, 45W



LUMIÈRE LED

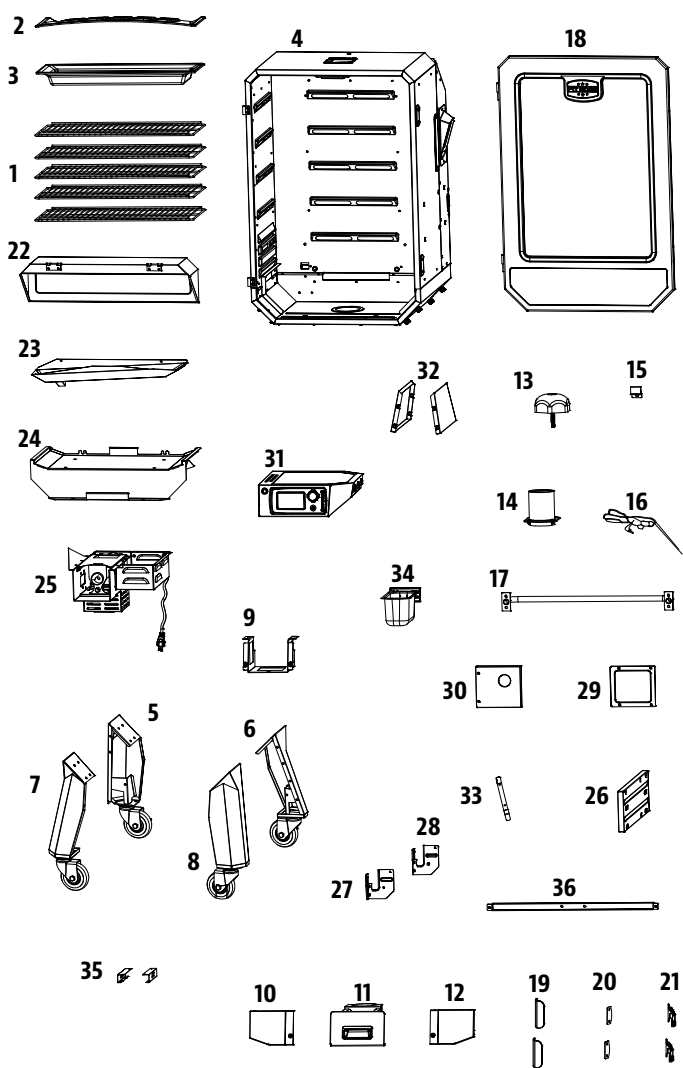


LUMIÈRE

SONDE DU GRIL

PIÈCES DE RECHANGE

No.	Description
1	Grille de cuisson (x5)
2	Plaque du déflecteur de chaleur (x1)
3	Réservoir eau (x1)
4	Armoire principale (x1)
5	Pied arrière gauche (x1)
6	Pied arrière droit (x1)
7	Pied avant gauche (x1)
8	Pied avant droit (x1)
9	Support Plateau à cendres (x1)
10	Panneau avant gauche (x1)
11	Boîte à cendres (x1)
12	Panneau avant droit (x1)
13	Chapeau de cheminée (x1)
14	Sortie de cheminée (x1)
15	Butoir pour couvercle (x1)
16	Sonde de cuisson (x1)
17	Poignée de trémie (x1)
18	Porte d'armoire (x1)
19	Poignée de porte d'armoire (x1)
20	Filtre thermique de porte d'armoire (x2)
21	Loquet de porte d'armoire (x2)
22	Couvercle de la trémie (x1)
23	Plateau à graisse (x1)
24	Dompteur de flamme (x1)
25	Logement de tatière (x1)
26	Plaque de fixation pour tablette latérale (x1)
27	Support de tablette latéral gauche (x1)
28	Support de tablette latérale droite (x1)
29	Couvercle de boîte de fil électrique (x1)
30	Boîte de fil électrique (x1)
31	Étagère latérale (x1)
32	Panneaux de support (x2)
33	Support de cordon d'alimentation (x1)
34	Coupelles à graisse (x1)
35	Supports du plateau à graisse (x2)
36	Barre d'appui (x1)



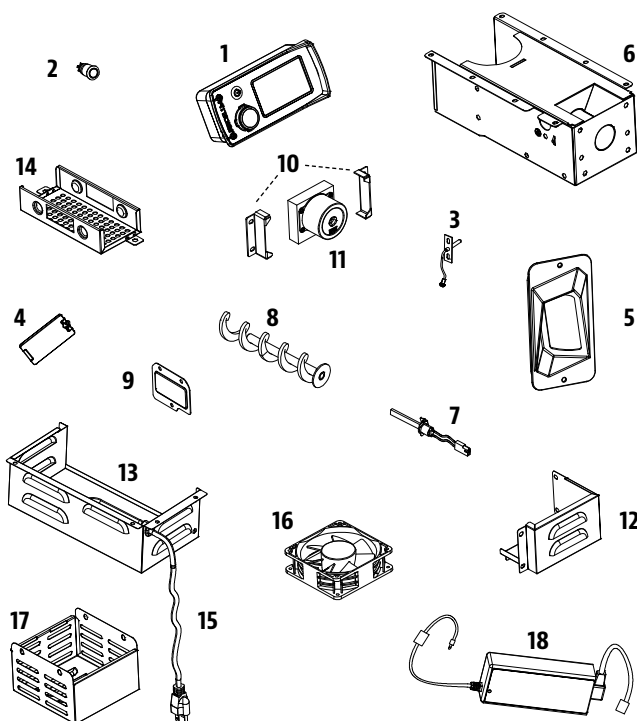
A		D		G		J	
B		E		H			
C		F		I			

A	Bouton de porte (x1)
B	Vis (x10)
C	Vis (x40)
D	Vis (x2)
E	Écrou (x16)
F	Clé de serrage (x1)
G	Crochets à ustensiles (x3)
H	Vis (x2)
I	Rondelle de blocage (x32)
J	Rondelle (x32)

REMARQUE : En raison du développement continu des produits, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.

PIÈCES DE RECHANGE ÉLECTRIQUES

No.	Description
1	Panneau de commande (x1)
2	Interrupteur d'éclairage pour la LED (x1)
3	Sonde du gril (x1)
4	Lampe halogène (x1)
5	Lumière LED (x1)
6	Logement de tarière (x1)
7	Allumeur (x1)
8	Tarière (x1)
9	Panneau d'accès à l'allumeur (x1)
10	Support du moteur de la vis sans fin (x2)
11	Moteur de la vis sans fin (x1)
12	Boîtier du moteur de la vis sans fin (x1)
13	Couvercle de l'adaptateur secteur (x1)
14	Support adaptateur secteur (x1)
15	Cordon d'alimentation mis à la terre (x1)
16	Ventilateur de combustion (x1)
17	Boîtier du ventilateur de combustion (x1)
18	Adaptateur pour courant alternatif (x1)



GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les grils Pit Boss® ("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, fret prépayé, 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	PBV6PSE
NUMÉRO DE SÉRIE	<input type="text"/>
DATE D'ACHAT	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
ACHETÉ DE (REVENDEUR AUTORISÉ)	<input type="text"/>

SERVICE À LA CLIENTÈLE

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



TÉLÉPHONER



CHAT EN DIRECT



APPLICATION

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

LAS FALLAS DE MANTENIMIENTO Y EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS ENTRE EL APARATO Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES SON CAUSAS IMPORTANTES DE INCENDIOS. ES DE LA MAYOR IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SOLAMENTE SE UTILICE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

Por favor lea y comprenda este manual en su totalidad antes de intentar armar, utilizar o instalar el producto. Esto garantizará que pueda utilizar su nuevo asador de pellets de madera de la manera más agradable y sin problemas. También le recomendamos conservar este manual para referencia futura.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe comunicarse con su asociación local de vecinos, funcionarios de construcción o control de incendios, o con la autoridad competente, para obtener los permisos y la información necesarios sobre restricciones de instalación, como la instalación de un asador en una superficie combustible, los requisitos de inspección, o incluso la capacidad de usarlo, en su región.

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 914 mm (36 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 914 mm (36 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. **No instale el aparato en pisos combustibles o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato de pellets de madera no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

En caso de un fuego de grasa, debe APAGAR el asador y dejar la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. Desconecte el cable de alimentación eléctrica. No arroje agua sobre el fuego. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la combustible de las superficies calientes. No use su asador bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.
3. Después de un período de almacenamiento o falta de uso, revise la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, y la chimenea para obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. **Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva.** Siempre debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

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

No transporte su asador mientras está en operación o mientras el asador está caliente. Asegúrese de que el fuego está completamente apagado y de que el asador está completamente frío al tacto antes de moverlo.

- Se recomienda utilizar guantes resistentes al calor cuando opere el asador. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta para asador u otra cosa inflamable dentro del espacio de almacenamiento debajo del asador.

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

- 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.

No se recomienda que usen este aparato los niños, las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad.

- Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.
- No agranda los agujeros del encendedor ni las cámaras de combustión. De no cumplir con esta advertencia, podría causar un peligro de incendios y lesiones corporales y anulará su garantía.
- El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas deben ser colocadas en un recipiente metálico con una tapa hermética. El recipiente cerrado de cenizas debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, lejos de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Cuando elimine las cenizas enterrándolas en la tierra o dispersándolas, debe conservarlas en un recipiente cerrado hasta que todas las brasas se hayan enfriado por completo.

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

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

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

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

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

CREOSOTA

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

El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota.

Cuando se haya acumulado grasa o creosota, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón y otros combustibles. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de la conciencia y muerte. Siga estas instrucciones para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas:

- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, así como para los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones UL 2728A-2019 de UL, "aparatos de cocina con pellets combustibles" y ULC/ORD C2728-19 "equipos de quema de combustible con pellets". Los aparatos de cocina con pellets Pit Boss® han sido probados de manera independiente y registrados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas UL y ULC.



DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

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



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

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

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

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

ÍNDICE

Información de seguridad	62	Lineamientos para cocinar	82
Partes y especificaciones	66	Cuidado y mantenimiento	83
Preparación del ensamblaje	67	Resolución de problemas	85
Instrucciones de ensamblaje		Diagrama de cableado eléctrico	85
Montaje de los paneles frontales	67	Refacciones	
Colocación de las patas	68	Refacciones para el ahumador	88
Fije los paneles frontales a las patas	68	Refacciones eléctricos	89
Fijación de los paneles de soporte a las patas	68	Garantía	
Asegurar la barra de soporte	69	Términos y condiciones	89
Montaje del soporte del cable de alimentación	69	Registre su fumador	90
Fijación de los soportes de la bandeja			
de cenizas y grasa	69		
Montaje de la manija trasera	70		
Asegurar la chimenea	70		
Instalación del tapón de la tapa	70		
Colocación de la perilla de la puerta de limpieza			
de la tolva	70		
Colocación de la caja de cenizas	71		
Colocación de la bandeja de grasa	71		
Montaje de los soportes de los estantes laterales	71		
Fije el estante lateral	72		
Conecte el tablero de control al gabinete principal	72		
Instalación de los componentes de cocción	73		
Conexión a una fuente de alimentación	73		
Instrucciones de operación			
Ambiente de fumadores	74		
Rangos de temperatura del ahumador	75		
Comprender el controlador	76		
Funciones del controlador	79		
Conexión a la aplicación Pit Boss® Grills	80		
Procedimiento de cebado del barreno	81		
Primer uso: quemado del ahumador	81		
Procedimiento de arranque automático	81		
Apagar su ahumador	81		

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

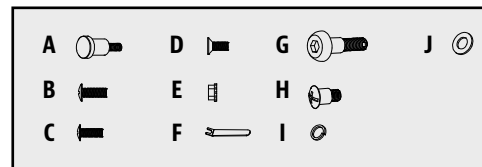
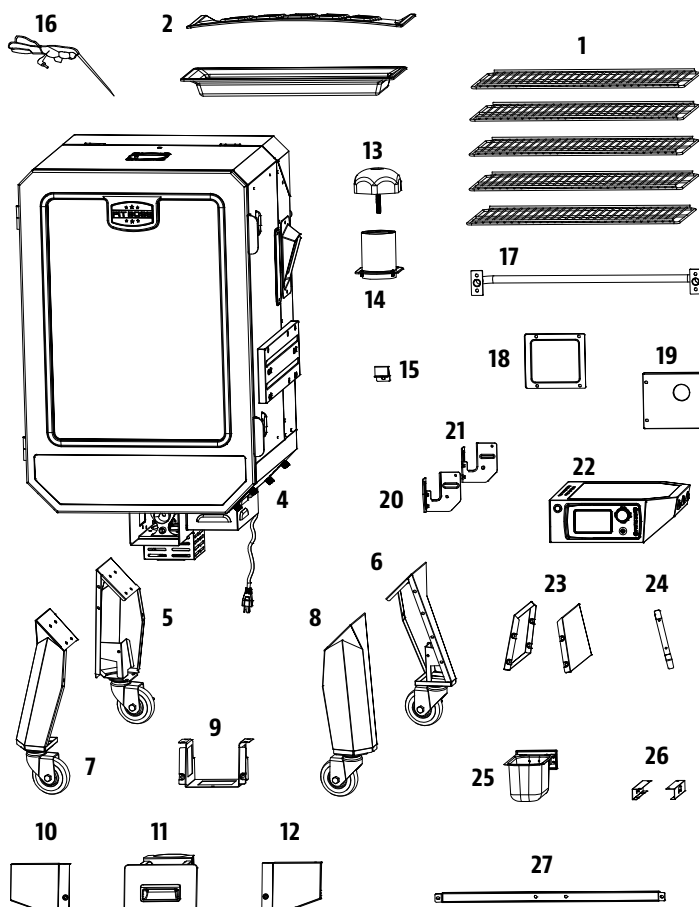
CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246



©2022 DANSONS US, LLC.

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Rejillas para cocinar (x5)
2	Placa deflectora de calor (x1)
3	Bandeja para el agua (x1)
4	Gabinete principal (x1)
5	Pata trasera izquierda (x1)
6	Pata trasera derecha (x1)
7	Pata delantera izquierda (x1)
8	Pata delantera derecha (x1)
9	Soporte Cenicero (x1)
10	Panel delantero izquierdo (x1)
11	Bandejas de ceniza (x1)
12	Panel delantero derecho (x1)
13	Tapa de la chimenea (x1)
14	Pila de chimenea (x1)
15	Tapón de la tapa (x1)
16	Sonda de carne (x1)
17	Asa de la tolva (x1)
18	Tapa de la caja de cables eléctricos (x1)
19	Caja de cables eléctricos (x1)
20	Soporte de estante lateral izquierdo (x1)
21	Soporte de estante lateral derecho (x1)
22	Estante lateral (x1)
23	Panel de soporte (x2)
24	Suporte para cable de alimentación (x1)
25	Recipientes para grasa (x1)
26	Suportes de bandeja para grasa (x2)
27	Barra de soporte(x1)
A	Perilla de puerta (x1)
B	Tornillos (x10)
C	Tornillos (x40)
D	Tornillos (x2)
E	Tuerca (x16)
F	Llave inglesa (x1)



G	Ganchos para herramientas (x3)
H	Tornillos (x2)
I	Arandelas de retención (x32)
J	Arandelas (x32)

NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
ENTRADA: CA 110-120 V, 60 HZ, ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA
SALIDA: CC 12V / 90W

MODELO	UNIDAD ENSAMBLADA (An. x Prof. x Al.)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA PARA COCINAR	RANGO DE TEMPERATURAS
PB PBV6PSE	1 053mm x 682mm x 1 460mm / 41,5 pu x 26,9 pu x 57,5 pu	80,8 kg / 178 lb	Cuisine cubique: 0,12 m ³ / 4,3 pie ³ TOTAL - 9,864 cm ² / 1,529 sq. pu.	54-215°C / 130-420°F

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo del ahumador. Inspeccione el blíster del ahumador, las piezas y el hardware después de sacarlo de la caja protectora de envío. Deseche todos los materiales de embalaje del interior y exterior del ahumador antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas consultando la lista de piezas. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblarla. Los daños de envío no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Atención al cliente de Pit Boss® para obtener piezas.

www.pitboss-grills.com | EE.UU: (480) 923-9630 | CANADA (GRATUITA): 1-877-942-2246

IMPORTANTE: Para facilitar la instalación, el uso de dos personas es útil (pero no necesario) al ensamblar esta unidad.

Herramientas necesarias para el montaje: destornillador y nivel. Herramientas no incluidas.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed, or unless otherwise mentioned.

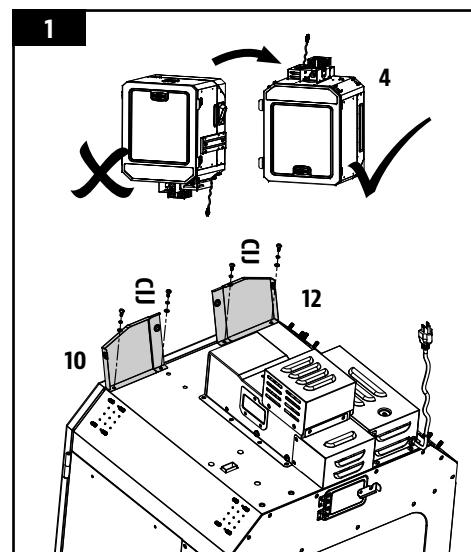
1. MONTAJE DE LOS PANELES FRONTALES

Piezas necesarias:

- 1 x Gabinete principal (#4)
- 1 x Panel delantero izquierdo (#10)
- 1 x Panel delantero derecho (#12)
- 4 x Tornillos (#C)
- 4 x Arandelas de retención (#I)
- 4 x Arandelas (#J)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el suelo para evitar rayar la unidad y las piezas durante el montaje. Voltee el gabinete principal con la parte inferior hacia arriba. Observe el detalle en la parte superior de la ilustración 1.
- Instale un panel de soporte al costado de la unidad en el frente del gabinete principal. Asegúrelo con dos tornillos, arandelas de seguridad y arandelas en cada lado. Asegúrese de que el lado plano de la placa de soporte esté hacia afuera. Repita la misma instalación para montar el otro panel de soporte. Observe la ilustración para la disposición del panel de soporte.



2. COLOCACIÓN DE LAS PATAS

Piezas necesarias:

- 1 x Pata trasera izquierda (#5)
- 1 x Pata trasera derecha (#6)
- 1 x Pata delantera izquierda (#7)
- 1 x Pata delantera derecha (#8)
- 16 x Tuerca (#E)
- 16 x Arandelas de retención (#I)
- 16 x Arandelas (#J)
- 1 x Llave inglesa (#F)

Instalación:

- Alinee las patas sobre los tornillos. Coloque las arandelas, las arandelas de seguridad y las tuercas sobre los tornillos que sobresalen de cada pata. Apriete a mano hasta que todas las tuercas estén en su lugar y termine de asegurarlas con la llave.

IMPORTANTE: Las cuatro patas de apoyo deben estar dispuestas correctamente para poder instalar correctamente los paneles de apoyo y la barra de apoyo en un paso de montaje posterior.

3. FIJE LOS PANELES FRONTALES A LAS PATAS

Piezas necesarias:

- 2 x Tornillos (#C)
- 2 x Arandelas de retención (#I)
- 2 x Arandelas (#J)

Instalación:

- Fije cada panel frontal con un tornillo, una arandela de seguridad y una arandela a su pata de apoyo.

4. FIJACIÓN DE LOS PANELES DE SOPORTE A LAS PATAS

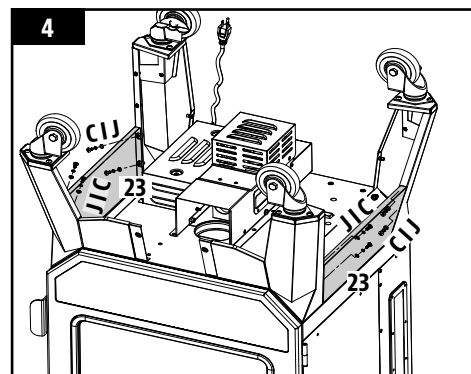
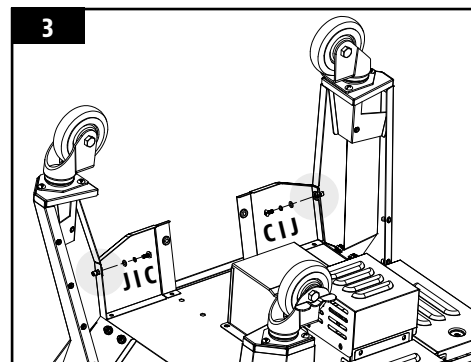
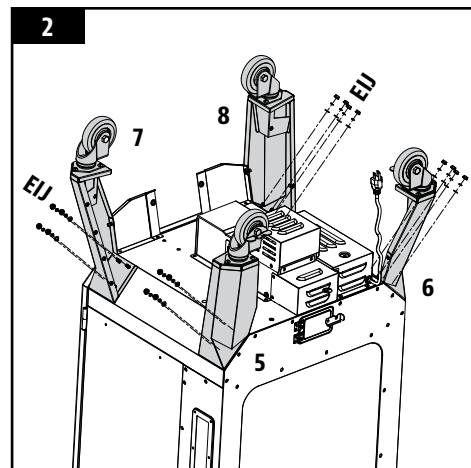
Piezas necesarias:

- 2 x Panel de soporte (#23)
- 8 x Tornillos (#C)
- 8 x Arandelas de retención (#I)
- 8 x Arandelas (#J)

Instalación:

- Instale un panel de soporte al costado de la unidad entre una pata de soporte delantera y trasera. Asegúrelo con dos tornillos, arandelas de seguridad y arandelas en cada lado. Asegúrese de que el lado plano de la placa de soporte esté hacia afuera. Repita la misma instalación para montar el otro panel de soporte. Observe la ilustración para la disposición del panel de soporte.

NOTA: El panel de soporte con dos orificios en la parte inferior debe estar en el mismo lado de la unidad en el que el cable de alimentación sale del tablero de control (lado izquierdo). Esto es importante para los pasos posteriores.



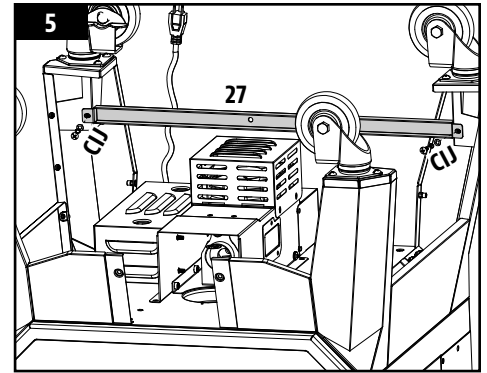
5. ASEGURAR LA BARRA DE SOPORTE

Piezas necesarias:

- 1 x Barra de soporte (#27)
- 2 x Tornillos (#C)
- 2 x Arandelas de retención (#I)
- 2 x Arandelas (#J)

Instalación:

- Instale la barra de soporte en la parte trasera de la unidad entre las dos patas de soporte traseras. Asegúrelo con tornillos, arandela de seguridad y arandela en cada lado. Asegúrese de que la barra de soporte esté colocada en la parte inferior del gabinete principal, mirando hacia adentro. Observe la ilustración para la disposición de la barra de soporte.



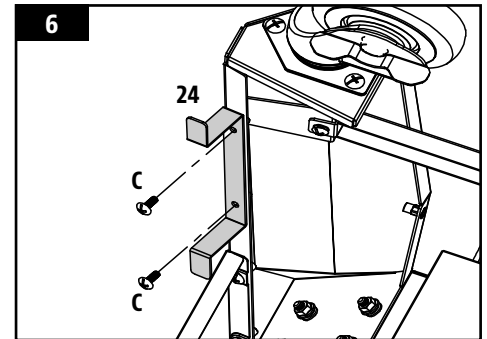
6. MONTAJE DEL SOPORTE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Piezas necesarias:

- 1 x Soporte para cable de alimentación (#24)
- 2 x Tornillos (#C)

Instalación:

- Localice los dos orificios en la parte inferior de la pata de apoyo derecha. Monte el soporte del cable de alimentación en la pata de apoyo usando dos tornillos como se muestra en la ilustración.



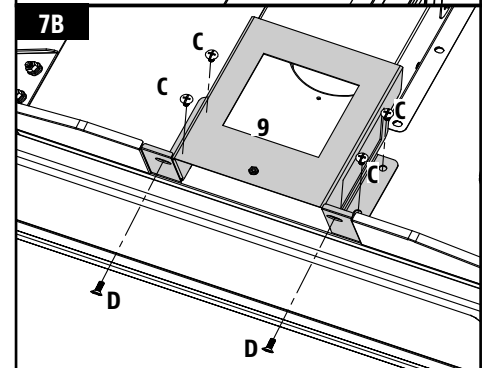
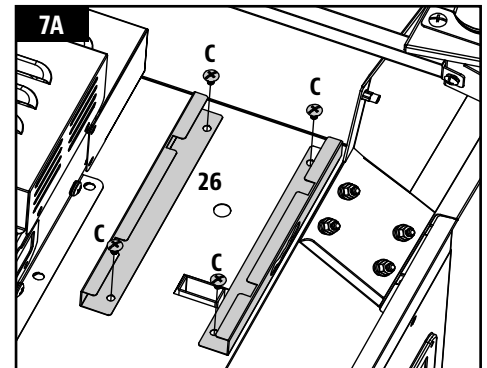
7. FIJACIÓN DE LOS SOPORTES DE LA BANDEJA DE CENIZAS Y GRASA

Piezas necesarias:

- 2 x Soportes de bandeja para grasa (#26)
- 1 x Soporte de caja de cenizas (#9)
- 8 x Tornillos (#C)
- 2 x Tornillos (#D)

Instalación:

- Asegure los soportes del recipiente para grasa en la base del gabinete usando dos tornillos en cada soporte. Observe la ilustración para una colocación adecuada.
- Alinee el soporte de la caja de cenizas en la parte delantera de la unidad. Asegúrelo al gabinete con cuatro tornillos. Utilice los tornillos para metales planos para fijar el soporte a los paneles frontales. A continuación, coloque con cuidado la unidad en posición vertical.



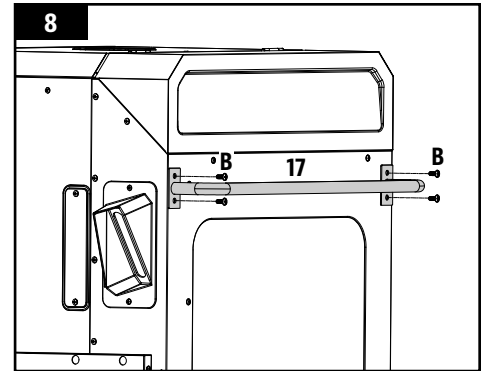
8. MONTAJE DE LA MANIJA TRASERA

Piezas necesarias:

- 1 x Asa de la tolva (#17)
- 4 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Monte la manija de la tolva en la parte trasera de la tolva usando cuatro tornillos.



9. ASEGURAR LA CHIMENEA

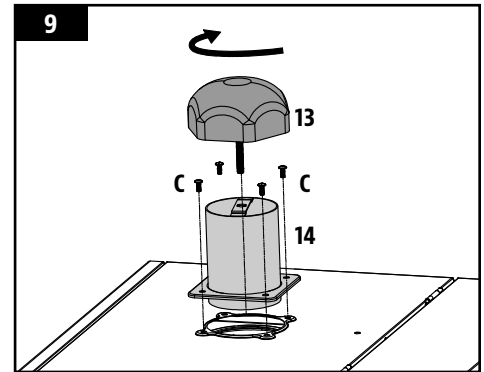
Piezas necesarias:

- 1 x Tapa de la chimenea (#13)
- 1 x Pila de chimenea (#14)
- 4 x Tornillos (#C)

Instalación:

- Ubique la abertura de la chimenea en la parte superior del gabinete principal. Desde el exterior, fije la chimenea al panel superior con cuatro tornillos. El tornillo se sujetará a la tuerca autoajustable en el interior del gabinete. Luego, gire la tapa de la chimenea en la parte superior de la chimenea.

NOTA: Ajuste la tapa de la chimenea para afectar el flujo de aire dentro del ahumador principal. Si cocina a baja temperatura, mantenga la tapa más abierta.



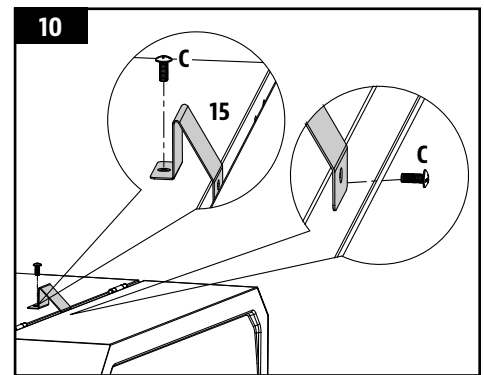
10. INSTALACIÓN DEL TAPÓN DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 1 x Tapón de la tapa (#15)
- 2 x Tornillos (#C)

Instalación:

- Instale el tope de la tapa en la parte superior del gabinete principal cerca de la tapa de la tolva, usando un tornillo en el lado superior y un tornillo en el borde interior entre las bisagras de la tapa de la tolva.



11. COLOCACIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA DE LIMPIEZA DE LA TOLVA

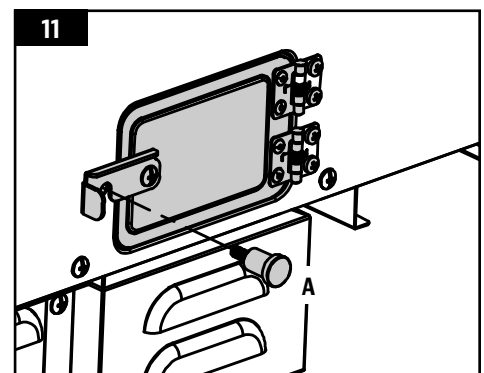
Piezas necesarias:

- 1 x Perilla de puerta (#A)

Instalación:

- Fije la perilla de la puerta a la puerta de limpieza de la tolva girando la pieza en el orificio de la puerta. Gire hasta que esté completamente sujeta y el pestillo de la puerta de limpieza esté asegurado.

NOTA: Para usar la función de limpieza de la tolva, simplemente afloje la perilla de la puerta, levante el pestillo de la puerta de limpieza y abra la puerta.



12. COLOCACIÓN DE LA CAJA DE CENIZAS

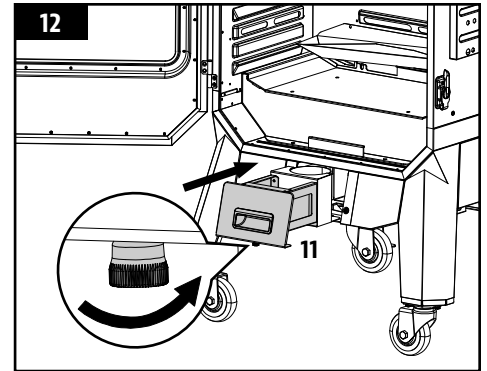
Piezas necesarias:

- 1 x Caja de cenizas (#11)

Instalación:

- Inserte la caja de limpieza de cenizas en la carcasa de limpieza de cenizas en el panel frontal de la unidad, debajo del estante frontal. Apriete el tornillo inferior en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo en su lugar.

NOTA: El cajón para cenizas está completamente insertado una vez que la parte delantera de la bandeja se empuja hacia adentro hasta el tope, sin espacio entre el cajón para cenizas y los paneles frontales.



13. COLOCACIÓN DE LA BANDEJA DE GRASA

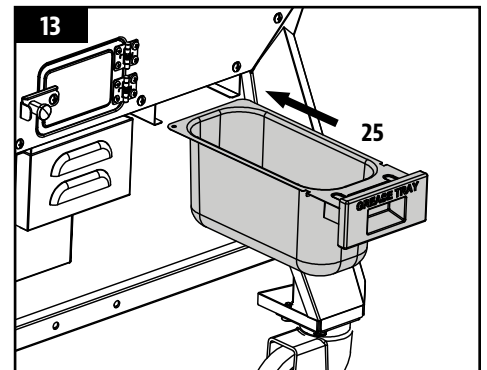
Piezas necesarias:

- 1 x Recipientes para grasa (#25)

Instalación:

- Deslice el recipiente para grasa en los soportes de la bandeja para grasa en la parte inferior trasera del gabinete principal.

NOTA: La bandeja para la grasa se inserta por completo una vez que la parte delantera de la bandeja se empuja hacia adentro tanto como sea posible.



14. MONTAJE DE LOS SOPORTES DE LOS ESTANTES LATERALES

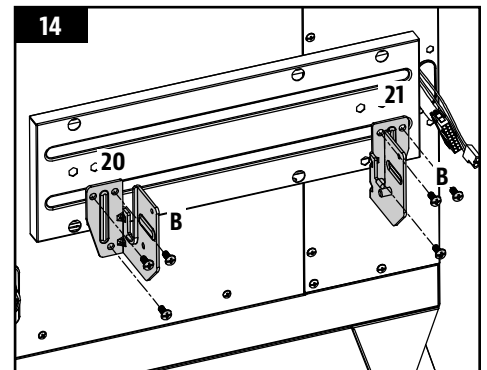
Piezas necesarias:

- 1 x Soporte de estante lateral izquierdo (#20)
- 1 x Soporte de estante lateral derecho (#21)
- 6 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Apriete a mano un soporte de estante lateral con tres tornillos en el lado derecho del barril principal.
- Repita para el otro soporte del estante lateral.

NOTA: No apriete los tornillos completamente hasta que todos los tornillos hayan sido instalados. Una vez que todos los tornillos estén instalados, apriételos firmemente.



15. FIJE EL ESTANTE LATERAL

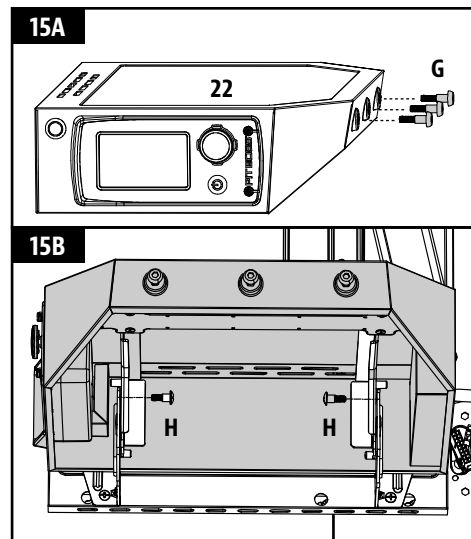
Piezas necesarias:

- 1 x Estante lateral (#22)
- 3 x Ganchos para herramientas (#G)
- 2 x Tornillos (#H)

Instalación:

- En el borde del estante lateral con tres orificios, instale los ganchos para herramientas en cada orificio a lo largo del borde. Los ganchos de la herramienta se asegurarán a la tuerca que está premontada en el interior. Observe la ilustración 15A.
- Coloque el estante lateral sobre los soportes del estante lateral y, desde abajo, asegure cada lado con un tornillo en el borde interior del soporte de soporte. Observe la ilustración 15B.

IMPORTANTE: Mover o levantar la parrilla por el estante lateral romperá el estante, lo cual no está cubierto por la garantía.



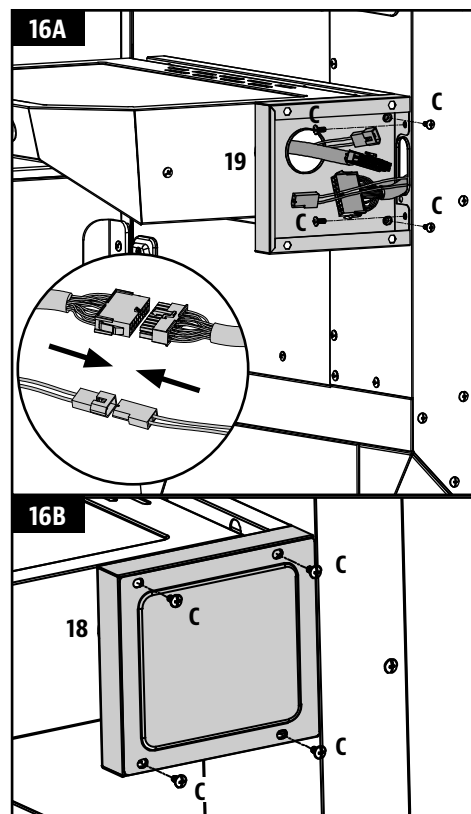
16. CONECTE EL TABLERO DE CONTROL AL GABINETE PRINCIPAL

Piezas necesarias:

- 1 x Caja de cables eléctricos (#19)
- 1 x Tapa de la caja de cables eléctricos (#18)
- 8 x Tornillos (#C)

Instalación:

- Mueva con cuidado los cables del tablero de control a través de los orificios en la caja de cables eléctricos, que se muestra en la ilustración 16A. Asegúrelo al gabinete principal con tornillos. Conecte los cables antes de colocar la tapa en la caja de cables.
- Por último, coloque la tapa del cable eléctrico sobre la caja y asegúrela con tornillos en cada esquina.



17. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCCIÓN

Piezas necesarias:

- 1 x Placa deflectora de calor (#2)
- 1 x Bandeja para el agua (#3)
- 5 x Rejillas para cocinar (#1)

Instalación:

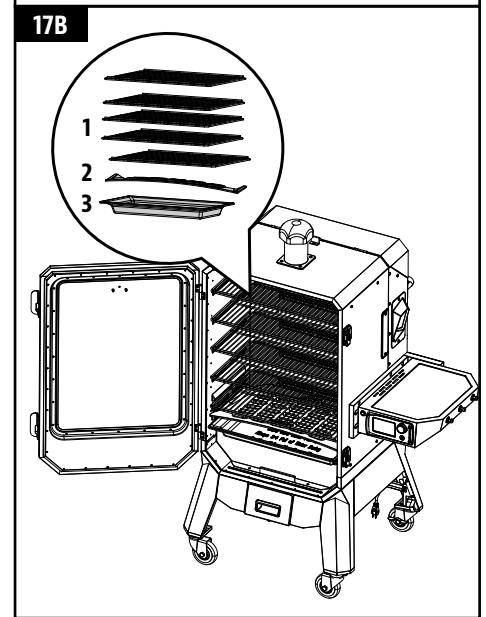
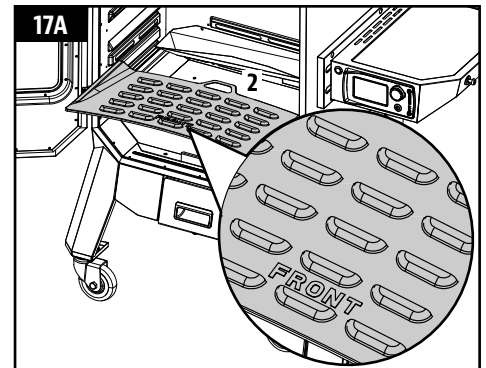
- Coloque la placa deflectora de calor sobre el brasero en la parte inferior del gabinete principal interior. Para asegurar una posición adecuada, alinéelo con las ranuras a lo largo de la parte inferior del panel base. Observe la ilustración 17A.

IMPORTANTE: Si la placa deflectora de calor no está instalada correctamente, dañará el tablero de control si las llamas son demasiado grandes.

- Luego, inserte la bandeja de agua en los soportes de rejilla en relieve más bajos del gabinete interior. Llene su recipiente de agua aproximadamente $\frac{3}{4}$ lleno de agua.

IMPORTANTE: Mantenga agua en la bandeja de agua en todo momento mientras cocina. Recogerá la grasa y los goteos de sus cocineros y permitirá una limpieza más fácil. Si fuma durante un período de tiempo prolongado, mueva la bandeja de agua más arriba para permitir que el agua dure más tiempo.

- Por último, coloque las rejillas de cocción en los soportes de rejilla en relieve dentro del gabinete principal. Observe la ilustración 17B.
- La unidad ahora está completamente ensamblada.

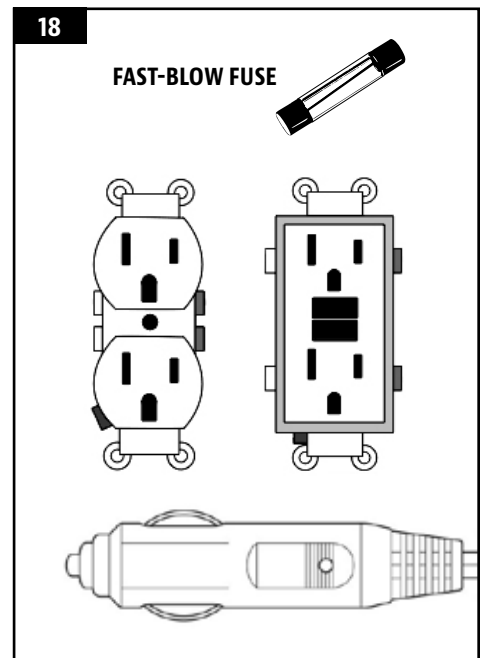


18. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

NOTA: Desconecte cuando no esté en uso.

- **SALIDA ESTÁNDAR**
Esta unidad requiere un servicio de 110-120 voltios, 60 Hz. Debe ser un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que el extremo conectado a tierra no esté roto. El control usa un fusible de fusión rápida para proteger la placa del encendedor.
- **SALIDAS ICFT**
Este aparato funcionará en la mayoría de los tomacorrientes GFCI, con un tamaño recomendado de servicio de 15 amperios. Si su salida GFCI es muy sensible a las sobrecargas de energía, es probable que se dispare durante la fase de inicio de la operación. Durante la fase de arranque, el encendedor consume entre 200 y 700 vatios de electricidad, lo que puede ser demasiada energía para que la maneje un tomacorriente GFCI. No importa la calidad del GFCI, sino la sensibilidad; cada vez que se dispara, aumenta su sensibilidad. Si el GFCI continúa saltándose, reemplace el tomacorriente o cambie a un tomacorriente que no sea GFCI.
- **EN EL CAMINO**
Desconecte el encendedor del mazo de cables principal. Utilice el procedimiento de puesta en marcha manual. Una unidad Pit Boss puede funcionar con un inversor de 12 voltios y 100 vatios conectado a la toma de corriente de su automóvil. Para usar el encendedor automático, se recomienda usar un inversor de 1000 watts como mínimo.

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



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Con el estilo de vida actual de esforzarse por comer alimentos saludables y nutritivos, un factor a considerar es la importancia de reducir la ingesta de grasas. Una de las mejores maneras de reducir la grasa en su dieta es usar un método de cocción bajo en grasa, como asar a la parrilla. Como un ahumador de pellets utiliza pellets de madera dura natural, el sabroso sabor a madera dura se cocina en las carnes, lo que reduce la necesidad de salsas con alto contenido de azúcar. A lo largo de este manual, notará el énfasis en asar lentamente los alimentos a la temperatura BAJA o MEDIA.

AMBIENTE DE FUMADORES

1. DÓNDE INSTALAR EL SMOKER

Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su ahumador y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas.

Todas las unidades Pit Boss® deben mantener un espacio libre mínimo de 914 mm (36 pulgadas) de construcciones combustibles, y este espacio libre debe mantenerse mientras el ahumador esté en funcionamiento. Este aparato no debe colocarse debajo de techos combustibles elevados o salientes. Mantenga su ahumador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

A medida que se vuelve más fresco afuera, ¡eso no significa que la temporada de asar a la parrilla haya terminado! El aire fresco y fresco y el aroma celestial de los alimentos ahumados ayudarán a curar la tristeza invernal.

Siga estas sugerencias sobre cómo disfrutar de su ahumador durante los meses más fríos:

- Si falla el ahumado a bajas temperaturas, aumente ligeramente la temperatura para lograr los mismos resultados.
- Organice: prepare todo lo que necesita en la cocina antes de salir al aire libre. Durante el invierno, mueva su ahumador a un área que esté protegida del viento y del frío directo. Verifique los estatutos locales con respecto a la proximidad de su fumador en relación con su hogar y/u otras estructuras. Ponga todo lo que necesita en una bandeja, abríguese bien y ¡listo!
- Para ayudar a realizar un seguimiento de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca de su área de cocina. Mantenga un registro o historial de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Esto le ayudará más adelante en el camino para ayudarte a determinar qué cocinar y cuánto tiempo tomará.
- En climas muy fríos, aumente el tiempo de precalentamiento en al menos 20 minutos.
- Evite levantar la tapa más de lo necesario. Las ráfagas de viento frío pueden enfriar completamente la temperatura de su fumador. Sea flexible con su tiempo de servicio; agregue tiempo de cocción adicional cada vez que abra la tapa.
- Tenga una fuente caliente o una cubierta para platos lista para mantener la comida caliente mientras hace el viaje de regreso al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son aquellos que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavo. Haga que la preparación de su comida sea aún más fácil agregando elementos simples como verduras y papas.

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

A medida que hace más calor al aire libre, el tiempo de cocción disminuirá.

Siga estas pocas sugerencias sobre cómo disfrutar de su fumador durante los meses calurosos:

- Ajuste las temperaturas de cocción hacia abajo. Esto ayuda a evitar brotes no deseados.
- Use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de sus alimentos. Esto ayuda a evitar que la carne se cocine demasiado y se seque.
- Incluso cuando hace calor, es mejor cocinar con la tapa del ahumador bajada.
- Puede mantener los alimentos calientes envolviéndolos en papel de aluminio y colocándolos en una hielera aislada. Rellene el papel de aluminio con papel de periódico arrugado y mantendrá la comida caliente durante 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

Las lecturas de temperatura en el tablero de control podrían no coincidir exactamente con las del termómetro. Todas las temperaturas mencionadas abajo son aproximadas y se ven afectadas por los siguientes factores: temperatura ambiente en el exterior, cantidad y dirección del viento, calidad de los pellets que se utilizan, si la tapa está abierta, y la cantidad de comida que se está preparando.



TEMPERATURAS ALTAS

181-215°C / 401-420°F

Este rango es útil para marcar la carne y asar con calor alto. Las temperaturas altas también se usan para precalentar su asador, limpiar las parrillas de cocción con calor, y para lograr un calor elevado en condiciones de clima extremadamente frío.



TEMPERATURAS MEDIAS

126-180°C / 258-400°F

Este rango es mejor para hornear, cocer y terminar esa creación ahumada lentamente. Cocinar a estas temperaturas reducirá en gran medida las probabilidades de una llamarada de grasa. Asegúrese de que la cubierta deslizante de la rejilla de flama esté en la posición cerrada, cubriendo las aberturas. Este es un rango excelente para cocinar cualquier cosa que esté envuelta en tocino, o cuando quiera versatilidad en el control.



TEMPERATURAS BAJAS

54-125°C / 130-257°F

Este rango se usa para asar lento, aumentar el sabor del ahumando y mantener caliente la comida. Infunda más sabor ahumado y mantenga la carne jugosa al cocinarla más tiempo a una temperatura más baja (esto también se conoce como **bajo y lento**). Muy recomendable para el pavo de Acción de Gracias, un jugoso jamón para la Pascua, o un enorme banquete para las fiestas.

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un asador de pellets de madera. El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 54-125 °C / 130-257 °F. El ahumado caliente funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.

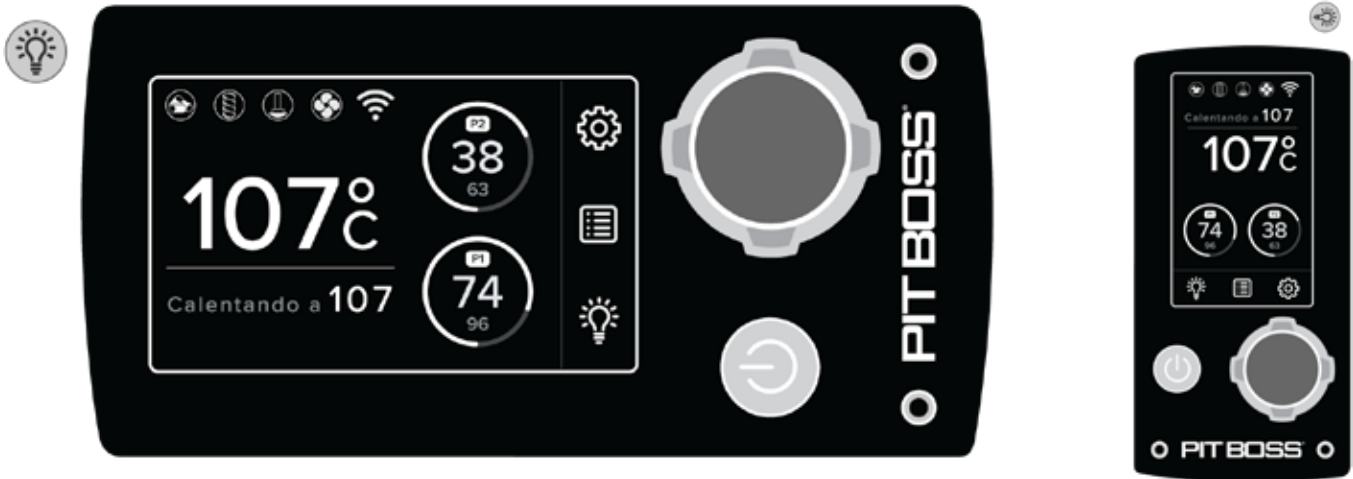
CONSEJO: Para un sabor más intenso, cambie al rango de temperatura de ahumado (bajo) inmediatamente después de poner su comida en el asador. Esto permite que el humo penetre en las carnes.

La clave está en experimentar con el tiempo que deja ahumar antes de que la comida termine de prepararse. Algunos chefs de exteriores prefiere ahumar al terminar de cocinar, lo que permite mantener la comida caliente hasta que está lista para servirse. ¡La práctica hace al maestro!

COMPRENDER EL CONTROLADOR

Este controlador PID (proporcional-integral-derivativo) es prácticamente igual que los controles del horno de su cocina. Las principales ventajas son la capacidad de compensar automáticamente las diferentes condiciones ambientales y tipos de combustible.

IMPORTANTE: La temperatura del interior de cualquier parrilla varía mucho de una ubicación a otra. Incluso los instrumentos calibrados juntos pueden no concordar entre sí.



**ESTANTE LATERAL HACIA ABAJO
PARA ORIENTACIÓN VERTICAL**

MANDO	DESCRIPCIÓN
	Mantenga presionado durante tres segundos para encender la unidad. Esto comenzará el ciclo de arranque automático. El botón se iluminará en azul cuando esté conectado a una fuente de alimentación y cuando la unidad esté encendida. Mantenga presionado este botón durante tres segundos para apagar la unidad, activando el ciclo de apagado.
	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 pantallas secundarias, 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 del controlador hasta que se realice una selección. Se resaltará en blanco una vez que se confirme la selección.
	El botón fuera del panel principal controla la luz del estante lateral.
	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. Mueva la perilla del controlador sobre la temperatura y gire la perilla para ajustar la temperatura establecida. Presione la perilla del controlador para confirmar la selección. El rango de temperatura es de 54 a 215°C/130 a 420°F, en incrementos de 5 grados.
	La temperatura establecida se actualizará después de que la temperatura se modifique en la temperatura real.
	El icono de Wi-Fi indica una conectividad con Wi-Fi. Al buscar una conexión por Wi-Fi o mediante Bluetooth®, el icono de Wi-Fi parpadeará. Una vez que se haya establecido una conexión Wi-Fi, el icono de Wi-Fi permanecerá fijo.
	Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne a un puerto de conexión. Las lecturas de la sonda para carne se corresponden con el puerto de conexión enchufable seleccionado (P1-izquierda, P2-derecha). Compatible únicamente con sondas para carne de la marca Pit Boss® Grills.



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 a P1 o P2 en la pantalla principal. Gire la perilla del controlador para ajustar la temperatura deseada y presione para confirmar la selección. Para acceder a la pantalla secundaria Sondas, mueva el joystick hacia arriba si se desplaza sobre P2, o hacia abajo si se desplaza sobre P1. En la pantalla secundaria Sondas, seleccione la sonda, luego la temperatura para programar, o seleccione el ícono 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.



El ícono de Configuración se resaltarán en azul cuando se seleccione. Los siguientes elementos de menú están disponibles en Configuración:

- **Ajuste P:** Ajustar el valor de Ajuste P permite al usuario controlar directamente la tasa de ciclo de los pellets que alimentan el brasero. El propósito principal de este preajuste de cocción es cocinar a bajas temperaturas cuando la unidad se ve muy afectada por el clima exterior. Consulte **Modo de humo**.
- **Pantalla:** ajuste el brillo de la pantalla o cambie las unidades de temperatura según las preferencias del usuario. El control deslizante de brillo se puede aumentar/disminuir. Las unidades de temperatura pueden cambiar de Fahrenheit (°F) a Celsius (°C). El valor predeterminado es Fahrenheit (°F).
- **Protector de pantalla:** el valor predeterminado es Ninguno. Seleccione 1 min, 3 min o 5 min para elegir cuándo la pantalla entrará en modo de suspensión después de haber estado inactiva. Empuje la perilla del controlador para activar la pantalla. Bloquear bloqueará la pantalla, mantenga presionada la perilla del controlador para desbloquear.
- **Puesta en marcha:** APAGADO es el valor predeterminado y calentará automáticamente la unidad a 65 °C/150 °F. Mueva la perilla del controlador a la temperatura (parpadeará en azul) y gire la rueda para modificar, presione la perilla del controlador para confirmar la temperatura. Seleccione ON para mantener esta temperatura seleccionada como la nueva temperatura de inicio predeterminada. El rango de temperatura es de 54 a 215°C/130 a 420°F.
- **Idioma:** esta opción permite al usuario cambiar el idioma que se muestra en la pantalla. Las opciones de idioma de visualización son inglés, francés y español; El inglés es el idioma predeterminado.
- **Acerca de:** en esta pantalla, debería ver las especificaciones del controlador y otra información del sistema. Para atender mejor sus necesidades de soporte, deberá transmitir esta información a Atención al Cliente. La dirección MAC es un identificador único asignado en la fabricación, útil para solucionar problemas de hardware.



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.



Pulse este botón para encender y apagar la luz del interior del ahumador.



El icono del VENTILADOR es visible cuando el ventilador está en funcionamiento. Cuando no esté funcionando, aparecerá la pantalla de error del VENTILADOR. Consulte **Solución de problemas** para obtener ayuda.



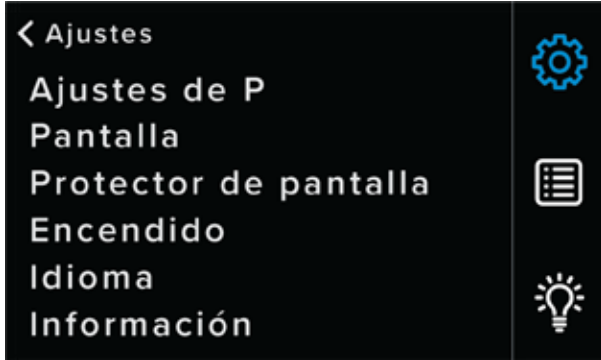
El icono de la BARRENA es visible cuando la barrena está en funcionamiento. Cuando no esté funcionando, aparecerá la pantalla de error BARRENA. Consulte **Solución de problemas** para obtener ayuda.



El icono del ENCENDEDOR es visible cuando el encendedor está en funcionamiento. Cuando no esté funcionando, aparecerá la pantalla de error ENCENDEDOR. Consulte **Solución de problemas** para obtener ayuda.



Cuando la pantalla tiene un error, aparecerá la pantalla de error de PELLETS DE MADERA, el fuego en el brasero se ha apagado o la tolva puede estar vacía. Consulte **Solución de problemas** para obtener ayuda.



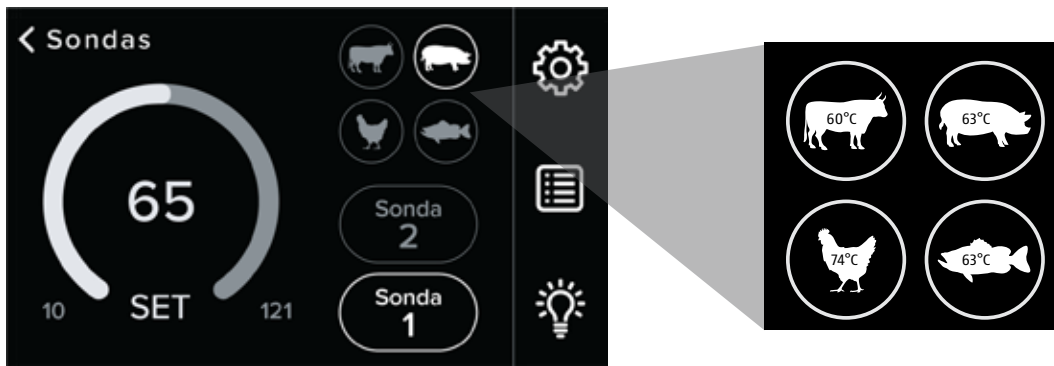
Mueva la perilla del controlador sobre la temperatura real y presione la perilla del controlador hacia arriba o hacia abajo para acceder a la subpantalla Smoker. El modo PID es el modo de operación predeterminado y regular. Esto permite que la sonda de parrilla (sensor de temperatura) controle la cantidad 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 al reducir las oscilaciones causadas por la temperatura externa y las interacciones del usuario (con la parrilla). El rango de temperatura es de 54 a 215°C/130 a 420°F, en incrementos de 5 grados.



Mueva la perilla del controlador sobre la temperatura real y presione la perilla del controlador hacia arriba o hacia abajo para acceder a la subpantalla Smoker. En la pantalla secundaria, elija Modo de humo. La selección del modo de humo permite al usuario controlar directamente la tasa de ciclo de los pellets que alimentan el brasero. En el modo de ahumado, el tornillo sinfín puede ejecutar un modo de cocción manual basado en el valor de ajuste P seleccionado si la temperatura establecida es de 65 °C/150 °F, o puede ejecutar los valores predefinidos del tornillo sinfín para otras temperaturas establecidas superiores a 65 °C/150 °F. El valor predeterminado de Configuración P es P-4. En esta configuración, la parrilla alimentará gránulos durante 18 segundos y se detendrá durante 115 segundos. En la mayoría de los casos, querrá 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 ahumado, configure la temperatura del humo por debajo de 121 °C/250 °F y elija la configuración P en el menú Configuración. El rango de temperatura es de 54 a 215°C/130 a 420°F, en incrementos de 5 grados.



Sonda
1



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, 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. Consulte **Funciones del controlador** para obtener más detalles sobre el uso de las sondas para carne.

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 una proteína preestablecida 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 la cocción. Empuje la perilla del controlador hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar el preajuste de proteína deseado. Presione la perilla del controlador para confirmar la selección. Las temperaturas preestablecidas de proteína 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

FUNCIONES DEL CONTROLADOR

• AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA PARRILLA

La sonda de parrilla mide la temperatura interna del barril principal. Cuando se ajusta la temperatura establecida, la sonda de la parrilla leerá la temperatura real dentro del barril principal y se ajustará a la temperatura establecida deseada.

IMPORTANTE: La temperatura de su unidad depende en gran medida del clima exterior, la calidad de los gránulos utilizados, el sabor de los gránulos y la cantidad de alimentos que se cocinan.

CONFIGURACIÓN/AJUSTE DE LA TEMPERATURA ESTABLECIDA

Para ajustar la temperatura deseada de la parrilla, siga los pasos a continuación:

1. Presione la perilla del controlador. La temperatura real parpadeará para mostrar que está activa.
2. Gire la perilla del controlador para ver el cambio de valor en el área de temperatura establecida ("calentamiento a").
3. Una vez que se alcance la temperatura establecida deseada, presione la perilla del controlador para confirmar. La lectura central regresará a la temperatura real y la nueva temperatura establecida se mostrará debajo.

· USO DE LAS SONDAS PARA CARNE PROGRAMABLES

Una sonda de carne mide la temperatura interna de la carne en el ahumador, similar a su horno interior. Enchufe el adaptador de la sonda para carne en el puerto de conexión de la sonda para carne y asegúrese de que esté completamente insertado en el enchufe. Lo sentirá y lo escuchará encajar en su lugar. Inserte la sonda para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne. La temperatura interna de la carne se muestra en la pantalla de visualización.

IMPORTANTE: Al colocar la sonda para carne en su carne, asegúrese de que la sonda para carne y los cables eviten el contacto directo con las llamas o el calor excesivo. Esto puede provocar daños en la sonda para carne. Pase el exceso de cable por la puerta delantera del ahumador, cierre la puerta y asegúrese de que haya suficiente holgura en el exterior. Cuando no esté en uso, desconéctelo del puerto de conexión de la sonda para carne y guárdelo en un lugar seguro 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. 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 seleccionando una proteína preestablecida, 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.

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. La parrilla reducirá la temperatura a baja (65°C/150°F) automáticamente para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

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.

CONEXIÓN A LA APLICACIÓN PIT BOSS® GRILLS

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® Grills!

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.

PROCEDIMIENTO DE CEBADO DEL BARRENO

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. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
3. Mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos para encender la unidad e iniciar el ciclo de inicio.
 - 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 se calentará mucho y se quemará. NO toque el encendedor.
4. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos y apague la parrilla.
5. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
6. Mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos para encender la unidad y navegue hasta el menú para ver las opciones de cebado.
7. Seleccione la opción de 5 segundos y repita esta opción hasta que vea que los gránulos caen del sinfín al brasero.
8. Ahora puede apagar su parrilla. Asegúrese de permitir que su parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado, es seguro desconectarla.
9. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal.
10. ¡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 DEL AHUMADOR

Una vez que se haya cebado la barrena y antes de cocinar en el ahumador por primera vez, es importante completar una quema del ahumador. Encienda el ahumador con la puerta del gabinete abierta hasta que el humo comience a llenar el interior del gabinete. Luego, cierre la puerta del gabinete y deje que la unidad alcance una temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la puerta del gabinete cerrada) durante 30 a 40 minutos para quemar la unidad y eliminar cualquier materia extraña.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Confirme que la barrena esté cebada. Si no, cebe la barrena.
2. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra.
3. Abra la tapa de la tolva para comprobar el nivel de pellets. Rellene con todos los pellets de madera natural para barbacoa si es necesario.
4. Abra la puerta del ahumador. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Esto activará el ciclo de puesta en marcha. El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar, el encendedor comenzará a brillar y el ventilador suministrará aire al brasero. La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de arranque. La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
5. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. ¡Ajuste la temperatura deseada y empiece a asar!

APAGAR SU AHUMADOR

Cuando termine de cocinar, con la puerta del gabinete cerrada, mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad. El ahumador 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. Cuando se complete el ciclo, el ventilador se apagará.

IMPORTANTE: Desconecte la unidad de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

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. 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 DE CORRAL			
Pavo (entero)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Pollo (entero)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
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
CARNE DE RES			
Bife	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
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
CAZA			
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

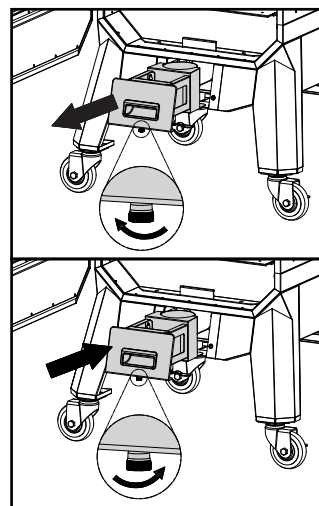
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

1. LIMPIEZA DE CENIZAS

- En el panel frontal hay una función de limpieza de cenizas, que le brinda fácil acceso para limpiar las cenizas del sistema de alimentación.
 - Para vaciar, afloje el tornillo inferior en el sentido de las agujas del reloj, abra la puerta del gabinete, luego extraiga la bandeja de limpieza de cenizas deslizándola hacia afuera de la unidad.
 - Una vez vaciado, vuelva a colocar la bandeja de limpieza de cenizas. Abra la puerta del gabinete, deslice la bandeja hacia atrás en la abertura del panel y luego apriete el tornillo inferior en sentido contrario a las agujas del reloj. Asegúrese de que esté completamente insertado.

ADVERTENCIA: Esta función solo se puede utilizar cuando el ahumador se ha enfriado.



2. MONTAJE DE TOLVA

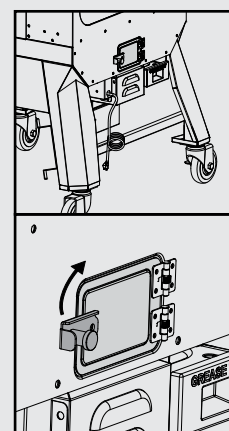
- Se recomienda agotar todos los gránulos de su sistema de alimentación si su ahumador no se utilizará durante un período de tiempo prolongado. Esto se puede hacer simplemente haciendo funcionar su ahumador, en una tolva vacía, hasta que todos los gránulos se hayan vaciado del tubo sinfín.
- Revise y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la tolva. Una vez que se retira la estructura de la tolva (consulte el **Diagrama de cableado eléctrico** para ver el diagrama), limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Esto asegura que el flujo de aire sea suficiente para el sistema de alimentación.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA DE LA TOLVA

La tolva incluye una función de limpieza para facilitar la limpieza y la capacidad de cambiar los sabores de combustible de pellets de madera dura. Para vaciar, siga estos pasos:

- Localice la puerta de limpieza en la parte trasera de la tolva.
- Coloque un balde limpio y vacío debajo de la puerta de limpieza. Afloje ligeramente la perilla de la puerta para liberar el pestillo de la puerta. Gire el pestillo de la puerta hacia arriba para abrir la puerta y permitir que se vacíen los gránulos de la tolva.
- Una vez vacío, gire el pestillo de la puerta hacia atrás en la perilla de la puerta. Apriete la perilla de la puerta para asegurarla.

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



3. SONDAS

- Las torceduras o pliegues en los cables de la sonda pueden causar daños. Una sonda para carne que no esté en uso debe enrollarse en un rollo grande y suelto.
- Aunque tanto la sonda Grill como las sondas para carne son de acero inoxidable, no las coloque en el lavavajillas ni las sumerja en agua. Los daños por agua en los cables internos provocarán un cortocircuito en la sonda, lo que provocará lecturas falsas. Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.

4. SUPERFICIES INTERIORES

- Se recomienda limpiar su sistema de alimentación después de algunos usos. Esto asegurará un encendido adecuado y evitará la acumulación de residuos o cenizas en el brasero.
- Use un cepillo de limpieza para ahumadores de mango largo (latón o metal blando), elimine cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes por la cocción anterior. Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción del ahumador. Limpie el interior de su ahumador regularmente. En caso de que experimente un incendio por grasa, mantenga las puertas del gabinete principal cerradas para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga rápidamente, retire con cuidado los alimentos, apague el ahumador y cierre las puertas del gabinete hasta que el fuego se haya extinguido por completo. Otra forma de extinguir un incendio es envolver papel de aluminio alrededor de la chimenea, cerrando el aire al interior. Espolvorea ligeramente bicarbonato de sodio, si está disponible.
- Revise su bandeja de grasa con frecuencia y límpiela según sea necesario. Ten en cuenta el tipo de cocina que haces. Asegúrese de que el tubo de escape de grasa no tenga obstrucciones.

IMPORTANTE: La bandeja de agua puede acumular grasa. Cubra la bandeja de agua con papel de aluminio para facilitar la limpieza después de cocinar. Vuelva a llenar y reemplace el agua en la bandeja de agua con frecuencia.

- El vidrio de la puerta del gabinete está templado y no se romperá con altas temperaturas; sin embargo, la acumulación excesiva puede hacer que la puerta no cierre si no se limpia con regularidad. El humo y los desechos se pueden eliminar con una limpieza frecuente del vidrio.

5. SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie su ahumador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores del ahumador. 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 pintura para barbacoa de alta temperatura.
- ¡Use una cubierta para proteger su ahumador para una protección completa! Una cubierta es su mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no esté en uso o para almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad cubierta en un garaje o cobertizo.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta del armario	Cada 2-3 sesiones de humo	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fina)
Parte inferior del gabinete principal	Cada 5-6 sesiones de humo	Retirar, Aspirar en seco/húmedo Exceso de residuos
Olla de fuego	Después de cada sesión de humo	Retirar, Aspirar en seco/húmedo Exceso de residuos
Parrilla de cocina	Después de cada sesión de humo	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Bandeja de agua	Después de cada sesión de humo	Almohadilla exfoliante y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada sesión de humo	Almohadilla exfoliante y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barrena	Cuando la bolsa de pellets está vacía	Permita que el sinfín expulse el aserrín y deje la tolva vacía
Componentes eléctricos	Una vez por año	Saque el polvo del interior, limpie las aspas del ventilador con agua jabonosa
Ventilación de entrada de aire	Cada 5-6 sesiones de humo	Polvo, estropajo y agua jabonosa
Sonda de carne	Después de cada sesión de humo	Almohadilla exfoliante y agua jabonosa
Sonda de parrilla	Cada 2-3 sesiones de humo	Almohadilla exfoliante y agua jabonosa

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir 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.
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 procedimiento de cebado del barreno .
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 cuidado y mantenimiento .
	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 cuidado y mantenimiento 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 cuidado y mantenimiento 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 ahumador para verificar que la colocación del cenicero removible debajo del barril del ahumador tenga un buen sello. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento 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 cuidado y mantenimiento .
	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 cuidado y mantenimiento 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 Cuidado y mantenimiento .
	Calidad de los pellets de madera	Elimine los pellets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento 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 procedimiento de cebado del barreno .
	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 cuidado y mantenimiento si está sucio.

Llamadas 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 cuidado y mantenimiento .
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 cuidado y mantenimiento 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 cuidado y mantenimiento . 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 cuidado y mantenimiento . Compruebe la sonda de la parrilla. Confirme si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Compruebe ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
	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 cuidado y mantenimiento .
Pantalla de error del encendedor	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre la rejilla de combustión y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor esté alineado con el orificio en la rejilla de combustión y ábralo para encender los gránulos. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Fallo del encendedor	El encendedor necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Pantalla de error de la barrena	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad e inspeccionar el sistema de alimentación por barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en el brasero. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto..
Pantalla de error del ventilador	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta	Compruebe ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire el panel de acceso (consulte el Diagrama de cableado eléctrico para acceder a los componentes eléctricos) y verifique que los cables del ventilador no estén dañados. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si las aspas del ventilador están sucias.



TIENE UNA PREGUNTA?

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



#12001

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

El sistema del tablero de control digital es un dispositivo tecnológico intrincado y valioso. Para protegerlo de los picos de voltaje y los cortocircuitos eléctricos, consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

ENTRADA: CA 110-120 V, 60 HZ, ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA
SALIDA: CC 12V / 90W

NOTA: Los componentes eléctricos, que pasaron por pruebas y servicios de certificación de seguridad de productos, cumplen con una tolerancia de prueba de $\pm 5-10$ por ciento.

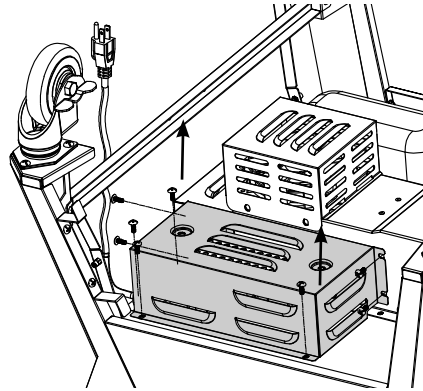
1

DESCONECTE LA ENERGÍA SUMINISTRO ANTES DEL SERVICIO O MANTENIMIENTO.



2

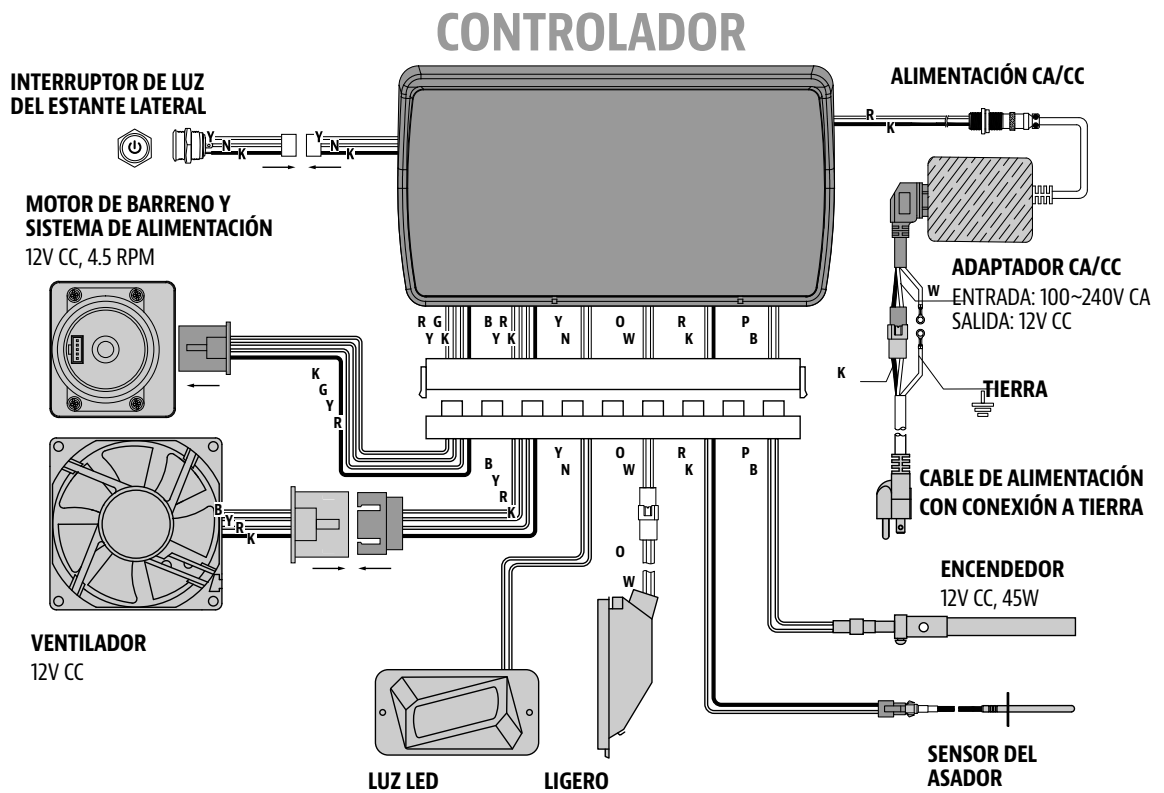
RETIRE LOS OCHO TORNILLOS PARA ACCEDER A LOS COMPONENTES DEL AHUMADOR.



CAPACIDAD DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:
1.12 KG/H
(2.48 LB/H)

ÍNDICE

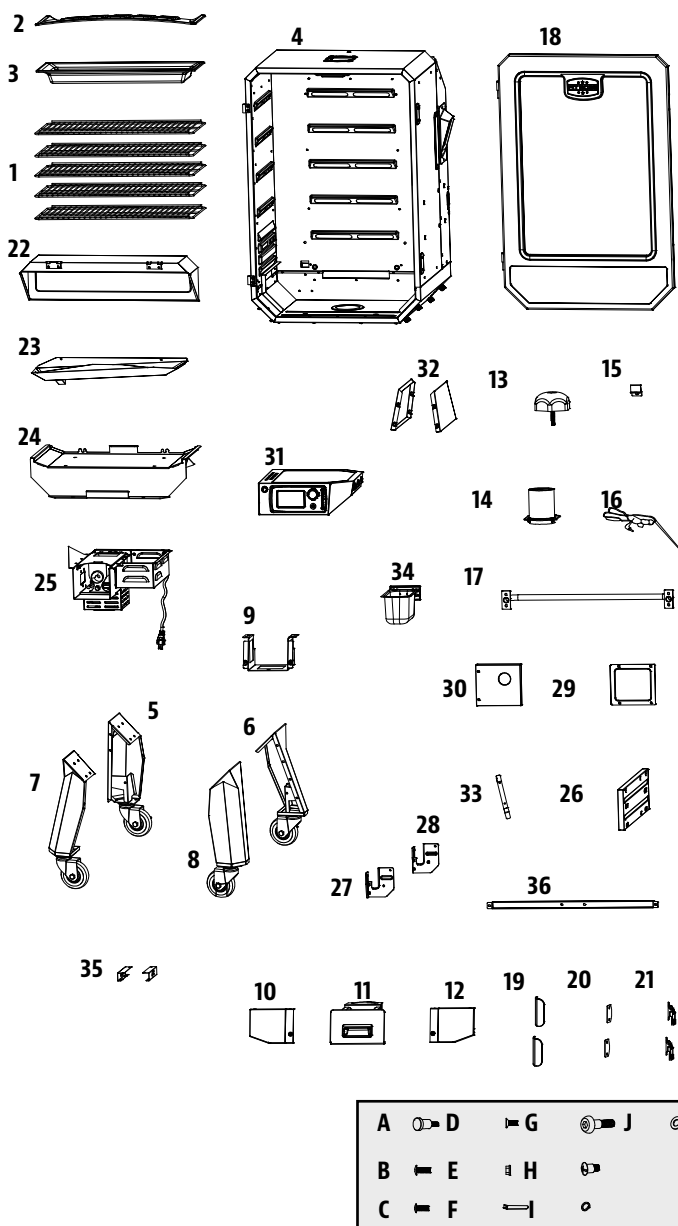
K : NEGRO
B : AZUL
W : BLANCO
R : ROJO
Y : AMARILLO
P : PÚRPURA
G : VERDE
O : NARANJA
N : MARRÓN



ESPAÑOL

REFACCIONES PARA EL AHUMADOR

N°	Descripción
1	Rejillas para cocinar (x5)
2	Placa deflectora de calor (x1)
3	Bandeja para el agua (x1)
4	Gabinete principal (x1)
5	Pata trasera izquierda (x1)
6	Pata trasera derecha (x1)
7	Pata delantera izquierda (x1)
8	Pata delantera derecha (x1)
9	Soporte Cenicero (x1)
10	Panel delantero izquierdo (x1)
11	Bandejas de ceniza (x1)
12	Panel delantero derecho (x1)
13	Tapa de la chimenea (x1)
14	Pila de chimenea (x1)
15	Tapón de la tapa (x1)
16	Sonda de carne (x1)
17	Asa de la tolva (x1)
18	Puerta del gabinete (x1)
19	Manija de la puerta del gabinete (x2)
20	Filtro de calor de la puerta del gabinete (x2)
21	Pestillo de la puerta del gabinete (x2)
22	Tapa de la tolva (x1)
23	Placa para grasas (x1)
24	Atenuador de llamas (x1)
25	Carcasa de barrena (x1)
26	Placa de fijación del estante lateral (x1)
27	Soporte de estante lateral derecho (x1)
28	Soporte de estante lateral derecho (x1)
29	Tapa de la caja de cables eléctricos (x1)
30	Caja de cables eléctricos (x1)
31	Estante lateral (x1)
32	Panel de soporte (x2)
33	Suporte para cable de alimentación (x1)
34	Recipientes para grasa (x1)
35	Suportes de bandeja para grasa (x2)
36	Barra de soporte(x1)



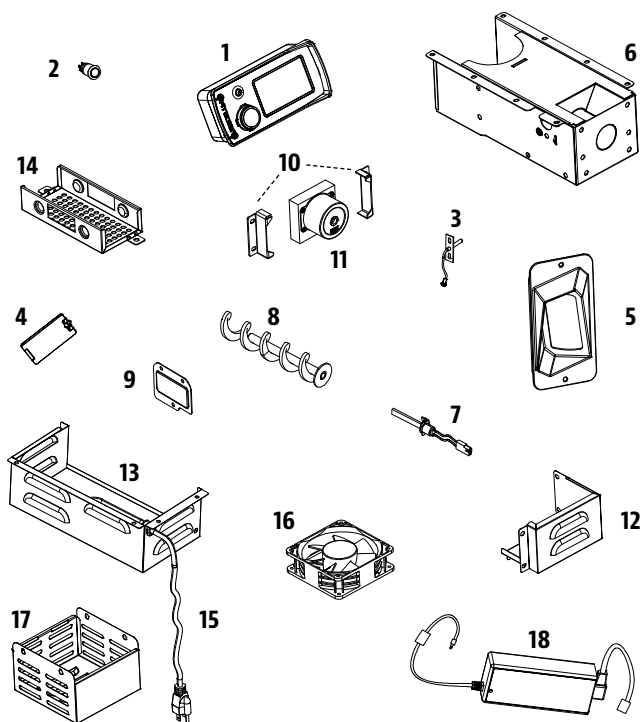
A		D		G		J		
B		E		H				
C		F						

A	Perilla de puerta (x1)
B	Tornillos (x10)
C	Tornillos (x40)
D	Tornillos (x2)
E	Tuerca (x16)
F	Llave inglesa (x1)
G	Ganchos para herramientas (x3)
H	Tornillos (x2)
I	Arandelas de retención (x32)
J	Arandelas (x32)

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

REFACCIONES ELÉCTRICAS

Nº	Descripción
1	Panel de control (x1)
2	Interruptor de luz para el LED (x1)
3	Sonda de la barbacoa (x1)
4	Lámpara halógena (x1)
5	Luz LED (x1)
6	Carcasa del alimentador de espiral (x1)
7	Sistema de ignición (x1)
8	Barrena (x1)
9	Panel de acceso al encendedor (x1)
10	Soporte para el alimentador de espiral (x2)
11	Motor de barrena (x1)
12	Carcasa del alimentador de espiral (x1)
13	Cubierta del adaptador de CA (x1)
14	Soporte del adaptador de CA (x1)
15	Cable de alimentación con conexión a tierra (x1)
16	Ventilador de combustión (x1)
17	Carcasa del ventilador de combustión (x1)
18	Adaptador de CA (x1)



GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

No 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, Dansons se obliga a reemplazar los componentes defectuosos y/o defectuosos y no cobrará 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 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 FUMADOR

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	PBV6PSE
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
COMPRADO DE (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o inquietud acerca de 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

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

FOR ALL QUESTIONS, COMMENTS, OR INQUIRIES, PLEASE CONTACT DANSONS OUR CUSTOMER CARE DEPARTMENT.

USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

POUR TOUTES QUESTIONS, COMMENTAIRES OU DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE DANSONS.

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

PARA TODAS LAS PREGUNTAS, COMENTARIOS O CONSULTAS, COMUNÍQUESE CON EL DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE DANSONS.

EE.UU: (480) 923-9630 | CANADA (GRATUITA): 1-877-942-2246



©2022 DANSONS
602221111LWM

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

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

AVERTISSEMENT : CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, NOTAMMENT LA POUSSIÈRE DE BOIS, QUI EST CONNUE DANS L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, QUI EST CONNU DANS L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU D'AUTRES TROUBLES DE LA REPRODUCTION. POUR PLUS D'INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS SUR WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLO A PRODUCTOS QUÍMICOS, INCLUIDO EL POLVO DE MADERA, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSANTE DE CÁNCER, Y MONOXIDO 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

