



MODEL / MODÈLE / MODELO /
MODELL / MODELLO : PB1000XLW1

PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10663



AUSTIN XL

WOOD PELLET GRILL & SMOKER

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

AUSTIN XL

FUMOI ET GRIL À GRANULÉS DE BOIS

IMPORTANT, À LIRE AVEC ATTENTION, À CONSERVER
POUR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. LE MANUEL
DOIT ÊTRE LU AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

AUSTIN XL

BARBACOA Y AHUMADOR DE PÉLETS DE MADERA

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR
PARA REFERENCIA FUTURA. ¡EL MANUAL DEBE
LEERSE ANTES DEL USO!



AUSTIN XL

HOLZPELLET-GRILL UND SMOKER

WICHTIG, BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUR SPÄTEREN
VERWENDUNG AUFBEWAHREN. DIE ANLEITUNG MUSS
VOR INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!

AUSTIN XL

GRIGLIA A PELLET DI LEGNO CON AFFUMICATORE

IMPORTANTE, LEGGERE ATTENTAMENTE, CONSERVARE
PER RIFERIMENTO FUTURO. IL MANUALE DEVE ESSERE
LETTO PRIMA DELL'USO.

**ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS / INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION /
INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO / MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG /
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO**

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. ET NON À UNE UTILISATION COMMERCIALE.
SOLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN EL EXTERIOR. NO ES PARA USO COMERCIAL.
BITTE NUR IM FREIEN UND PRIVAT NUTZEN. NICHT FÜR DIE GEWERBLICHE ANWENDUNG GEEIGNET.
SOLO PER USO DOMESTICO ED ESTERNO. NON PER USO COMMERCIALE.



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 TO 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 wood pellet grill. 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, mission or information on any installation restrictions, such as any grill being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord from the connected outlet. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

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

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

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

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

DISPOSAL OF ASHES

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

WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Wood 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.

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

At time of printing, there is no industry standard for barbecue wood pellets, although most pellet mills use the same standards to make wood 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, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

CREOSOTE

Creosote, or soot, is a tar-like substance. When burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. Soot or creosote is formed when the appliance is operated incorrectly, such as: blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, moisture affected pellets, or poor air-to-fuel combustion.

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the burn pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

If creosote has formed within the unit, allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Similar to tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, 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 by Conformité Européenne (CE), Pit Boss® Grills pellet cooking appliances demonstrates compliance through testing to the standards and directives that comply with all safety, health and environmental protection requirements by the EU (European Union) and the European Economic Area (EEA).

This product meets Electromagnetic Compatibility (EMC, 2014/30/EU) standards, Low Voltage Directive (LVD, 2014/35/EU) standards, and is Restriction of Hazardous Substances (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) and Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE, 2002/96/EC) compliant.



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2021. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Customer Service

Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)
Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Care & Maintenance	16
Parts & Specs.....	6	Tips & Techniques	18
Assembly Preparation.....	7	Troubleshooting	19
Assembly Instructions		Electrical Wire Diagram	21
Installing The Bottom Shelf	7	Replacement Parts	
Completing The Cart.....	8	Grill Replacement Parts	22
Connecting The Wheels To The Cart	8	Hopper Replacement Parts.....	23
Installing The Main Grill To The Cart.....	8	Warranty	
Securing The Lid Stopper	9	Conditions.....	23
Assembling The Lid Handle.....	9	Exceptions.....	24
Installing The Thermometer	9	Ordering Replacement Parts	24
Placing The Grease Bucket	10	Contact Customer Service	24
Mounting Side Shelf Handle, Serving Tray.....	10	Warranty Service	24
Securing The Chimney.....	10		
Installing The Cooking Components	10		
Installing The Power Cord	11		
Connecting To A Power Source.....	11		
Operating Instructions			
Grill Environment	12		
Grill Temperature Ranges.....	13		
Understanding The Control Board	13		
Understanding The Probes	14		
Understanding The "P" Setting	15		
Hopper Priming Procedure	15		
First Use – Grill Burn-Off.....	15		
Automatic Start-Up Procedure.....	15		
Manual Start-Up Procedure	16		
Shutting Off Your Grill.....	16		

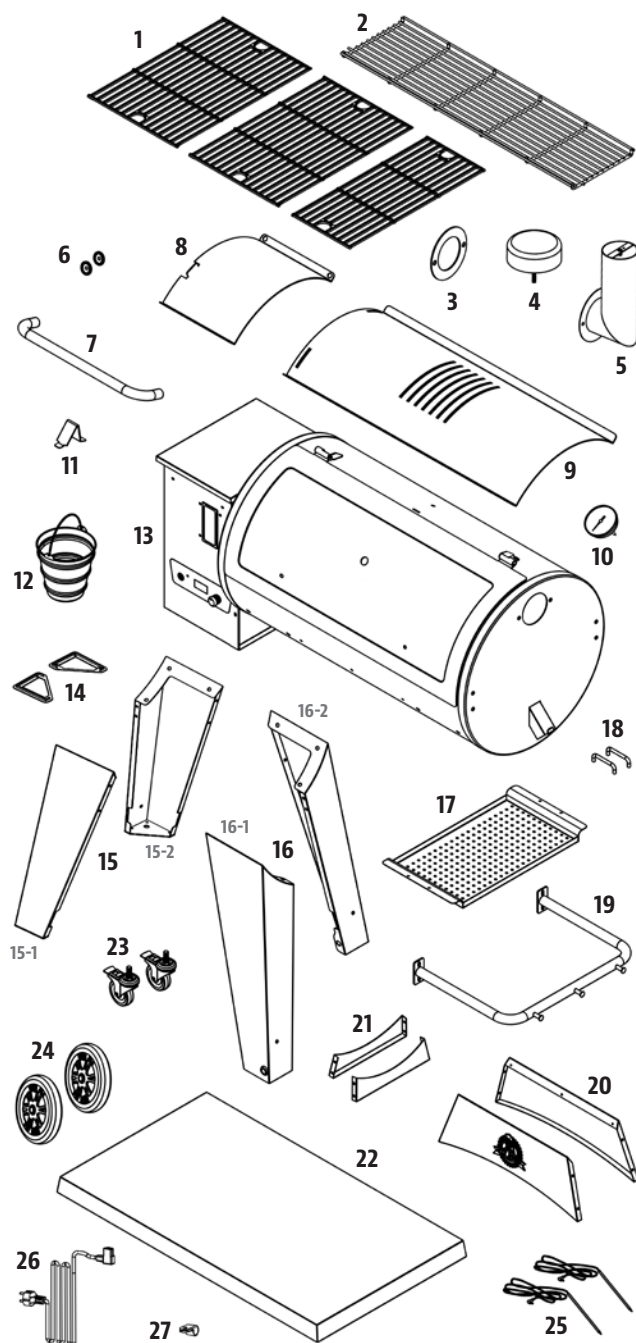
PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grids (x3)
2	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
3	Chimney Gasket (x1)
4	Chimney Cap (x1)
5	Chimney Stack (x1)
6	Lid Handle Bezel (x2)
7	Lid Handle (x1)
8	Flame Broiler Slider (x1)
9	Flame Broiler Main Plate (x1)
10	Thermometer Kit (x1)
11	Lid Stopper (x1)
12	Grease Bucket (x1)
13	Main Grill / Hopper Assembly (x1)
14	Support Leg Foot (x2)
15	Support Leg for Locking Caster Wheel (x2)
16	Support Leg for Wheel (x2)
17	Serving Tray (x1)
18	Serving Tray Handle (x2)
19	Side Shelf Handle (x1)
20	Long Support Plate (x2)
21	Short Support Plate (x2)
22	Bottom Shelf (x1)
23	Locking Caster Wheel (x2)
24	Wheel (x2)
25	Meat Probe (x2)
26	Power Cord (x1)
27	Power Cord Clip (x1)
A	Screw (x18)
B	Washer (x18)
C	Locking Washer (x18)
D	Wheel Cotter Pin (x2)
E	Wheel Washer (x2)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Screw (x12)
H	Screw (x16)

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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240V, 50HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG



MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PB1000XLW1	1,598mm x 1,278mm x 678mm / 63" x 50 1/3" x 26 2/3"	83.0 kg / 183.0 lb	Main - 4,103 cm ² / 636 sq. in. Upper Rack - 1,851 cm ² / 287 sq. in. TOTAL - 5,954 cm² / 923 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Ten temperature presets, start-up cycle, electric igniter

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by 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 Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

IMPORTANT: To ease installation and avoid injury, use two people when assembling this appliance.

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. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

1. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

Parts Required:

- 2 x Support Leg Foot (#14)
- 2 x Support Leg for Locking Caster Wheel (#15)
- 2 x Support Leg for Wheel (#16)
- 1 x Bottom Shelf (#22)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Locking Washer (#C)
- 4 x Washer (#B)
- 6 x Screw (#G)

Installation:

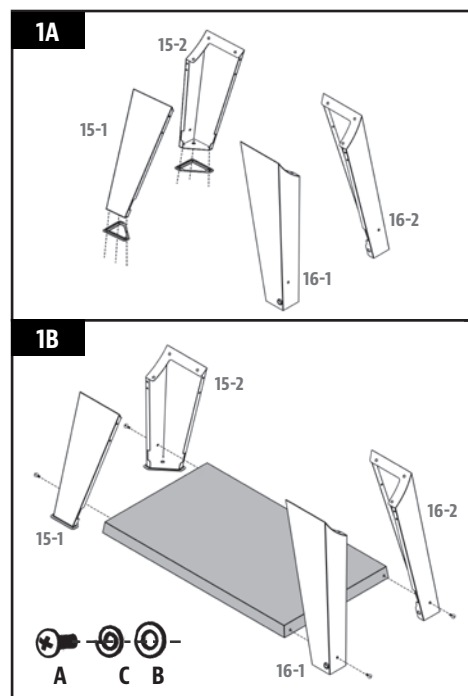
- Secure one support leg foot to the bottom of a support leg for locking caster wheel using three screws. Repeat installation for other support leg foot. Next, place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Prepare the four support legs for installation, arranging the labeled legs as shown in illustration 1A.

IMPORTANT: The four support legs must be arranged correctly to be able to properly install the cart support plates in a later step.

- Attach the bottom shelf to one support leg by carefully aligning it into the slotted corner of the support leg, then secure using one screw. Repeat installation for the other three support legs to the remaining three corners of the bottom shelf. Note illustration 1B.

NOTE: Ensure the flat surface of the bottom shelf is facing up.

- Once the shelf is secure, lift the cart frame into an upright position.



2. COMPLETING THE CART

Parts Required:

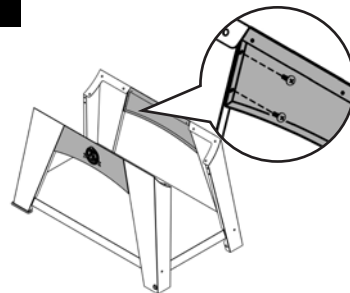
- 2 x Long Support Plate (#20)
- 2 x Short Support Plate (#21)
- 16 x Screw (#H)

Installation:

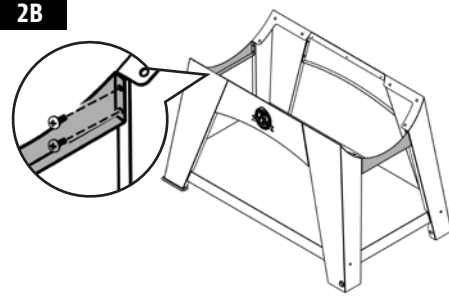
- Install one long cart plate to the front two support legs of the unit. Secure using two screws on each side. Ensure the flat side of the support plate is facing outwards. Repeat the same installation to mount the other long support plate to the other support legs. Note illustration 2A for support plate arrangement.
- Next, secure the short support plates to the opposing sides of the cart. Secure using two screws on each side. Note illustration 2B.

NOTE: Once installed, the support leg framework completes the cart for the main grill. The exterior of the support plates should be flush with the support legs.

2A



2B



3. CONNECTING THE WHEELS TO THE CART

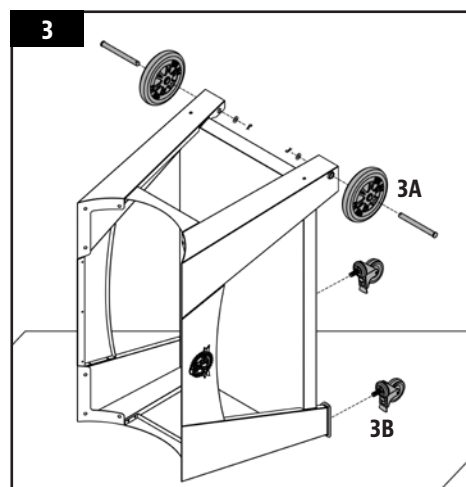
Parts Required:

- 2 x Wheel (#24)
- 2 x Wheel Axle Pin (#F)
- 2 x Wheel Washer (#E)
- 2 x Wheel Cotter Pin (#D)
- 2 x Locking Caster Wheel (#23)

Installation:

- Lay the cart on its side to install the wheels. Attach the large wheel to the support leg by inserting the wheel axle pin through the wheel, support leg hole, then secure using the wheel cotter pin. Repeat installation for the other wheel on same side. Note 3A.
- Insert each locking caster wheel into the bottom of each support leg by hand-tightening into the hole. It will secure into the self-clinching nut. Ensure the locking caster wheel is inserted completely by ensuring it cannot rotate any further. Note 3B.

3



4. INSTALLING THE MAIN GRILL TO THE CART

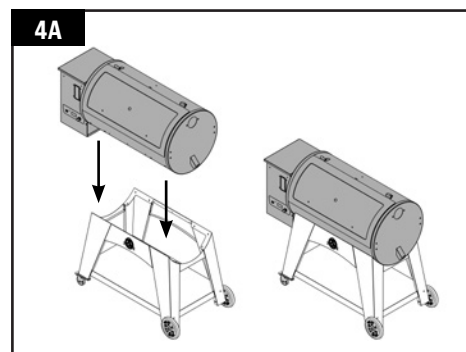
Parts Required:

- 1 x Main Grill (#13)
- 12 x Screw (#A)
- 12 x Locking Washer (#C)
- 12 x Washer (#B)
- 6 x Screw (#G)

Installation:

- Prepare the main barrel to be mounted to the cart. Carefully, lift the cart into an upright position, with the wheels on the bottom. Position the cart next to the main grill, with both facing the same direction. **Lock the caster wheels on the cart.** Using a second person, prepare to lift the main grill onto the cart. With one person lifting from the hopper side, and the other

4A

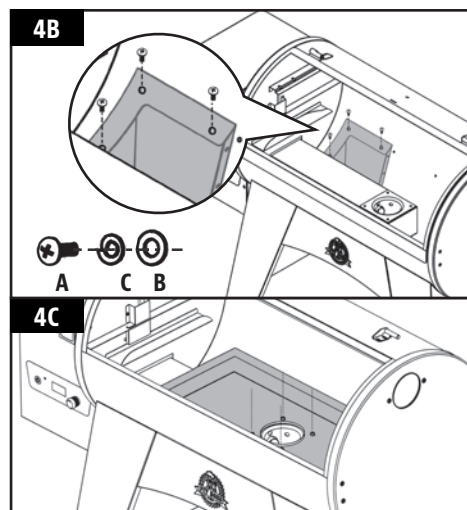


person lifting from the opposing barrel end, carefully lift the main grill, and slowly lower onto the cart. Note illustration 4A.

- Next, open the main grill lid and remove the four screws in the center of the large diffuser plate. Remove from main barrel and set aside. Adjust the rotation as needed to align the screw holes of the main barrel to the cart. Once placed, secure each leg to the main grill barrel using three screws. Note illustration 4B.

NOTE: When aligned properly, the main grill should be sitting level and secure on the cart.

- Replace large diffuser plate in main barrel, and secure using previously removed four screws. Note illustration 4C.



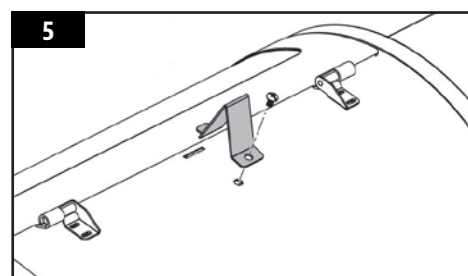
5. SECURING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 1 x Lid Stopper (#11)

Installation:

- Secure the lid stopper onto the top of the main barrel using the pre-installed screw on the top of the main barrel.



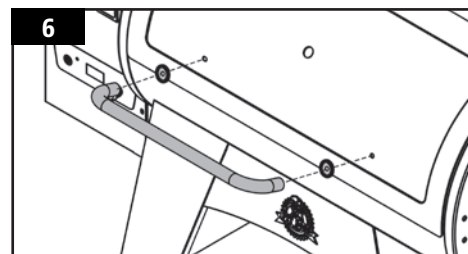
6. ASSEMBLING THE LID HANDLE

Parts Required:

- 1 x Lid Handle (#7)
- 2 x Lid Handle Bezel (#6)

Installation:

- Remove the pre-installed screws from the lid handle. From inside the barrel lid, insert one screw to protrude to the outside. Add a bezel on the screw, then hand-tighten the screw (from the inside) into the lid handle. Repeat for the other side.



7. INSTALLING THE THERMOMETER

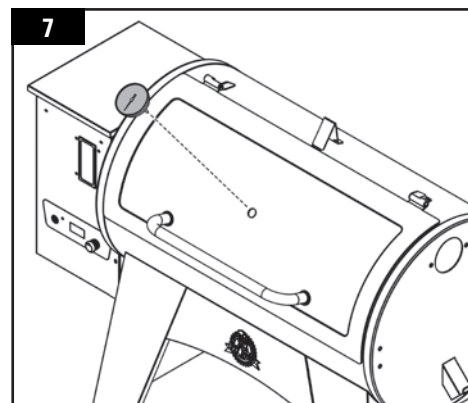
Parts Required:

- 1 x Thermometer Kit (#10)

Installation:

- Remove the pre-installed nut from the thermometer.
- Insert the thermometer into the hole provided on the top of the lid on the main barrel, then secure by re-installing the nut from the inside. Rotate the thermometer so the text is level and upright.

NOTE: If rotation is askew, this will result in incorrect readings.



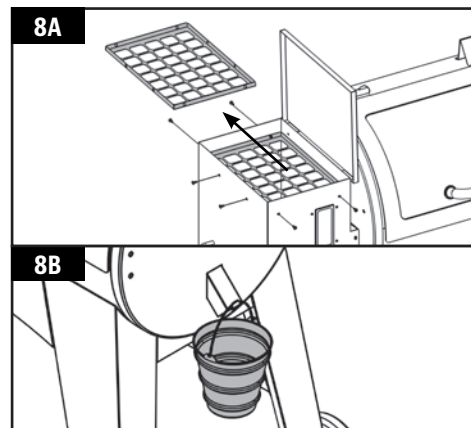
8. PLACING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

- 1 x Grease Bucket (#12)

Installation:

- Unscrew the six screws along the outside of the hopper that secure the hopper safety screen to the interior, and remove the safety screen to access the grease bucket. Replace the hopper safety screen, and re-install the six screws to secure. Note illustration 8A.
- Place the grease bucket on the spout hook on the end of the main barrel. Ensure it is level to avoid grease spills. Note illustration 8B.



9. MOUNTING SIDE SHELF HANDLE, SERVING TRAY

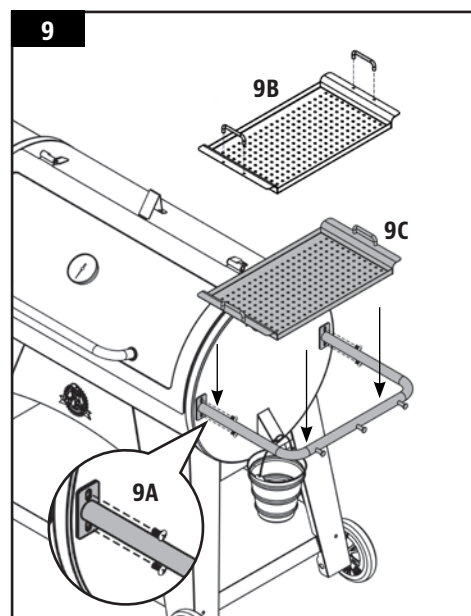
Parts Required:

- 1 x Side Shelf Handle (#19)
1 x Serving Tray (#17)
1 x Serving Tray Handles (#18)

Installation:

- Remove the four pre-installed screws from the side of the main barrel. Mount the side shelf handle onto the main barrel using four screws previously removed. Note illustration 9A.
- Mount serving tray handles to serving tray using the two pre-installed screws on each handle. Note 9B. Place the serving tray onto the side shelf handle. It will rest directly on the frame of the side shelf handle. Note 9C.

IMPORTANT: Avoid using the side shelf handle to move or lift the grill. The weight of the unit will cause the side shelf handle to bend or break, which is not covered by warranty.



10. SECURING THE CHIMNEY

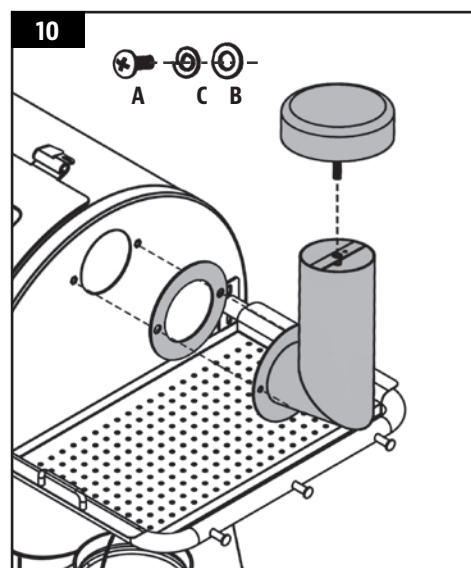
Parts Required:

- 1 x Chimney Gasket (#3)
1 x Chimney Cap (#4)
1 x Chimney Stack (#5)
2 x Screw (#A)
2 x Locking Washer (#C)
2 x Washer (#B)

Installation:

- Locate the chimney opening on the side of the main barrel. From the outside, secure the chimney gasket and chimney stack to the side panel using two screws. Next, twist the chimney cap onto the top.

NOTE: Adjust the chimney cap to affect the airflow inside the main grill.



11. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 3 x Cooking Grids (#1)
1 x Upper Cooking Rack (#2)
1 x Flame Broiler Main Plate (#9)
1 x Flame Broiler Slider (#8)

Installation:

NOTE: Both flame broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.

- Insert the flame broiler main plate into the main grill, right side first. Rest the flame broiler main plate on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the flame broiler main plate will fit into the rounded ledge above the fire pot. It will sit slightly at a downward angle. Note illustration 11A.

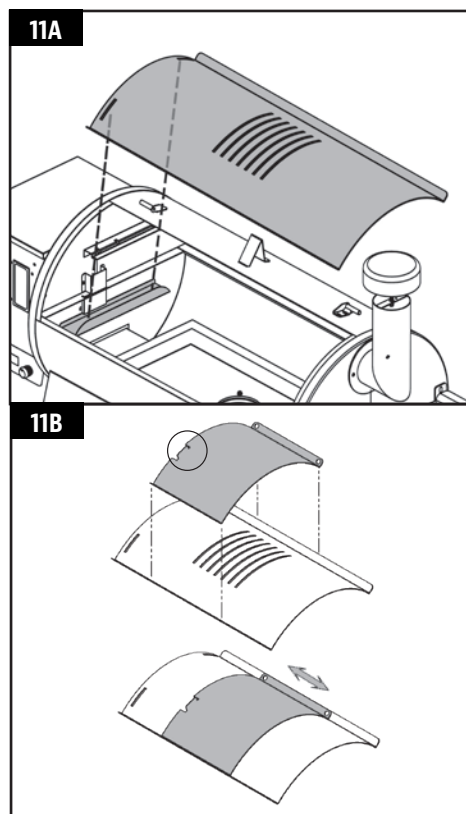
IMPORTANT: If the flame broiler main plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The flame broiler should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right.

- Place the flame broiler slider on top of the flame broiler main plate, covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the left, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 11B.

NOTE: When the flame broiler slider is open, and direct flame is used while cooking, do not leave the grill unattended for any period of time.

- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledge inside the main grill. The unit is now completely assembled.

NOTE: To maintain the searing and grilling performance of your cooking grids, regular care and maintenance is required.



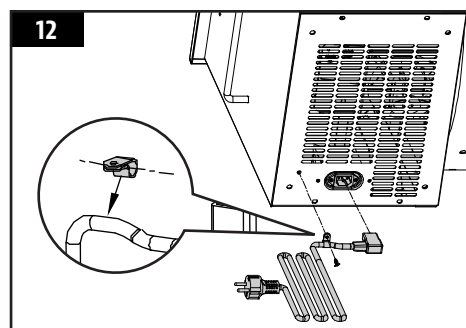
12. INSTALLING THE POWER CORD

Parts Required:

- 1 x Power cord (#26)
- 1 x Power cord clip (#27)

Installation:

- Place the Power Cord Clip on the Power Cord. Insert the Power Cord into the groove at the bottom of the hopper. Secure the Power Cord Clip to the bottom of the hopper using one of the pre-installed screws.

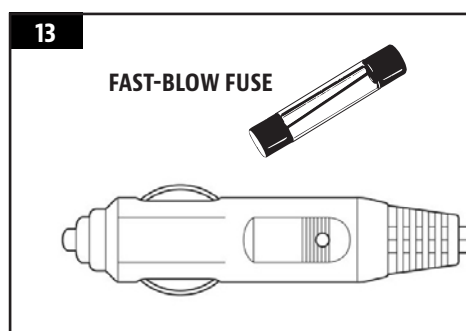


13. CONNECTING TO A POWER SOURCE

NOTE: Before plugging your Pit Boss® into any electrical outlet, ensure the temperature dial is in the OFF position.

- STANDARD OUTLET**
This appliance requires 220-240 V, 50 Hz, 250 W. It must be a 3-prong grounded plug.
- 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. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.

IMPORTANT: Disconnect unit from power source when not in use.



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 grill uses natural wood 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.

GRILL ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill 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 grill 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 grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill 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 grill 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. Proper dress is important when it gets really hot: shorts, shirt, shoes, hat, apron and a generous slab of suntan lotion is recommended.

Follow these few suggestions on how to enjoy your grill 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 grill 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.

GRILL TEMPERATURE RANGES

Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. 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 lid being opened, and the quantity of food being cooked.

- **HIGH TEMPERATURE (205-260°C / 401-500°F)**

This range is best used to sear and grill at a high heat. Use in tandem with the flame broiler (slide plate) for indirect or direct flame cooking. With the **flame broiler open**, direct flame is used to create those “blue” steaks, as well as flame-kissed vegetables, garlic toast or s’mores! When the **flame broiler is closed**, the air circulates around the barrel, resulting in convection heat. High temperature is also used to preheat your grill, burn-off the cooking grids, and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.

- **MEDIUM TEMPERATURE (135-180°C / 275-356°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 is in the closed position, covering the slotted openings. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

- **LOW TEMPERATURE (80-125°C / 176-257°F)**

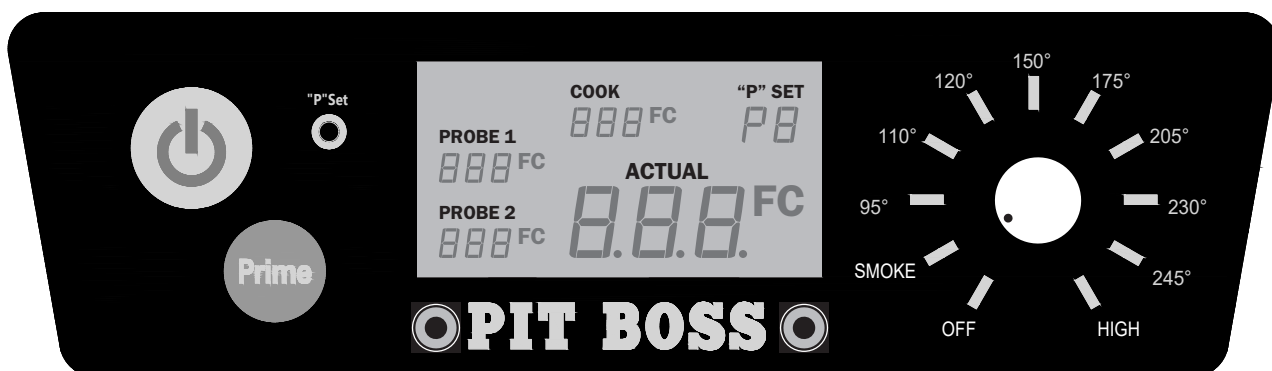
This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 80-125°C / 176-257°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 SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. 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 CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION
	Press the Power Button to power on the unit. The button will glow blue if connected to a power source. Press the button again to turn the unit off.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired smoking temperature. Once connected to a power source and the Power Button is pressed, turn the dial and select from any of the ten preset temperatures, between 65-260°C / 150-500°F. When the dial is turned to a temperature preset, the Digital LCD Screen with light up, displaying that it is ready to operate. When the dial is turned to off, the Digital LCD Screen will remain off.
	The "P" Set Button is used to select one of the eight fine tunings when the Temperature Control Dial is set to the Smoke Setting . Press the button to change the "P" setting to accommodate to your cooking style and cooking environment, as preferred. With a <u>short push</u> of the button, the setting increases from P0 to P7, then repeats. Adjustments are only possible in the Smoke Setting. Factory default setting is "P4". If the "P" setting is adjusted, your preference will be locked-in (saved) until further adjustment is made. The "P" Set Button is also used as a Temperature Switch Control to change the temperature readout on the LCD Screen. Press <u>and hold</u> the button for two seconds to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Celsius.
	The LCD Screen is used as the information center for your unit. The LCD screen will display your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and Meat Probe Temperatures (if connected). If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the fire pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.
	The Smoke Setting on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.
	The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a Meat Probe(s). When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. <i>Compatible with Pit Boss® branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i> 

UNDERSTANDING THE PROBES

• TEMPERATURE PROBE

Located inside the main barrel, on the left wall, is the temperature probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The temperature probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the temperature probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

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

• MEAT PROBE

The meat probe measures the internal temperature of your meat in the grill, similar to your indoor oven. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port on the Control Board and insert the stainless steel meat probe into the thickest portion of your meat and the temperature will be displayed on the control board. **To ensure the meat probe is connected properly to the connection port, feel and hear it snap into place.**

NOTE: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the rear exhaust holes of the main grill or the top of the main grill (near the grill lid hinge). When not in use, disconnect from the meat probe connection port and place aside to keep protected and clean.

UNDERSTANDING THE "P" SETTING

When the recessed "P" SET button is pushed, the "P" setting displayed on the LCD screen will flash and change to the next value (upward). Once P7 is reached, it will restart at P0. There are eight "P" settings, ranging from P0 to P7. The recessed "P" SET button can be pushed using a thin-tipped object.

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

• USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE

Anytime the temperature dial is set to SMOKE, such as the start-up cycle, the auger will run on more of a manual mode of cooking versus using one of the preset dial temperatures. First, the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. After four minutes, the auger begins to run a feed cycle based on the "P" setting selected on the Digital Control Board. The default setting is P4.

"P" SET	AUGER CYCLE (seconds)	
	ON	OFF
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

***Factory default setting**

HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the grill is ignited, and each time the grill runs out of pellets in the hopper. The auger must be primed to allow pellets to travel through the length of the auger, and fill the fire pot. **If not primed, the igniter will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start.** Follow these steps to prime the hopper:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel.
3. Plug the power cord into a power source. Press the **Power Button** to turn the unit on, and turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Check the following items:
 - That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press the **Power Button** to turn the unit off.
5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
6. Press the **Power Button** to turn the unit on. Keep the **Temperature Control Dial** in the SMOKE position. Press and hold the **Prime Button** until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, release the **Prime Button**.
7. Press the **Power Button** to turn the unit off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use. (See *Assembly Instructions* to ensure proper installation of cooking components.)

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Once your hopper has been primed and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate at any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the main barrel lid. Check the fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the SMOKE position. Press the **Power Button** 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 fire pot. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The barrel lid must remain

open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.

- Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric igniter fails or your grill's flame dies out during a cook, check the following steps, or start your grill using the manual method.

- Ensure the **Temperature Control Dial** is off and in the **SMOKE** position. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the fire pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
- Once all cooking components are removed and cleaned, press the **Power Button** to turn the unit on. Check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot.
 - Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
- If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

- Ensure the **Temperature Control Dial** is in the **SMOKE** position. Plug the power cord into a grounded power source.
- Check fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill hopper with dry, all natural hardwood barbecue pellets.
- Open the barrel lid. Remove the cooking components to expose the fire pot. Place a generous handful of pellets into the fire pot. Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate. Add another small amount of pellets in the fire pot.

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

- Light the contents of the fire pot using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the fire pot. This can cause injury.
- Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the main barrel. Continue start-up at step two of **Automatic Start-Up Procedure**.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

- When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press the **Power Button** to turn the unit off and turn the **Temperature Control Dial** to OFF.

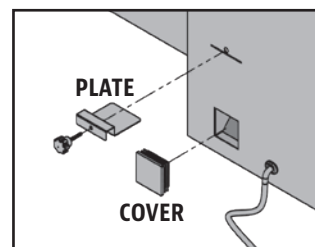
CARE AND MAINTENANCE

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

1. HOPPER ASSEMBLY

- The hopper includes a clean-out feature to allow for ease of cleaning and change out of pellet fuel flavors. To empty, locate the plate and the cover of the drop chute on the back side of the hopper. Place a clean, empty pail under the drop chute cover, then remove the cover piece. Unscrew the plate, slide outwards, and pellets will empty.

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



- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper access panel 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.

2. 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 temperature 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.

3. INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your fire pot after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the fire pot.
- Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

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

4. OUTSIDE SURFACES

- Wipe your grill 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 grill 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 grill cover to protect your grill 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
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Fire pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Bucket	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Pit Boss® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your grill:

1. *FOOD SAFETY*

- Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F).
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Defrost and marinade meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

2. *COOKING PREPARATION*

- Be prepared, or ***Mise en Place***. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at grill side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the grill.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking spatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as ***low and slow***). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- While searing your meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a ***smoke ring*** and is highly prized by outdoor chefs.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the barrel for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

TROUBLESHOOTING

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

For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Press the Power Button, and ensure the button glows blue to show there is a power connection. Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see Electric Wire Diagram for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire in Fire pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Insufficient Air Flow Through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. 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 temperature probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check fire pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"Er1" Error Code	Temperature probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the Temperature Probe wires. Ensure Temperature Probe molex connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"ErP" Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power.	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Temperature on SMOKE is too high	"P" Setting is too LOW	Push the "P" SET button, and increase the "P" setting.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Temperature Probe	Check status of temperature probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Fire pot Is Blocked	Clear fire pot for ash and other debris. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

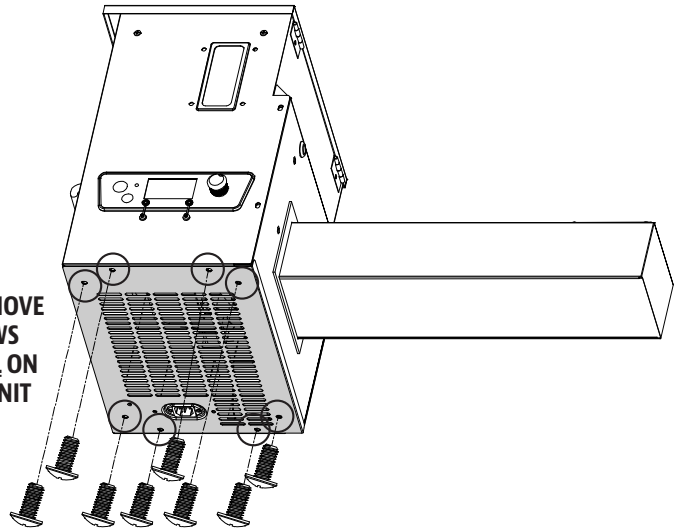
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240V, 50HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

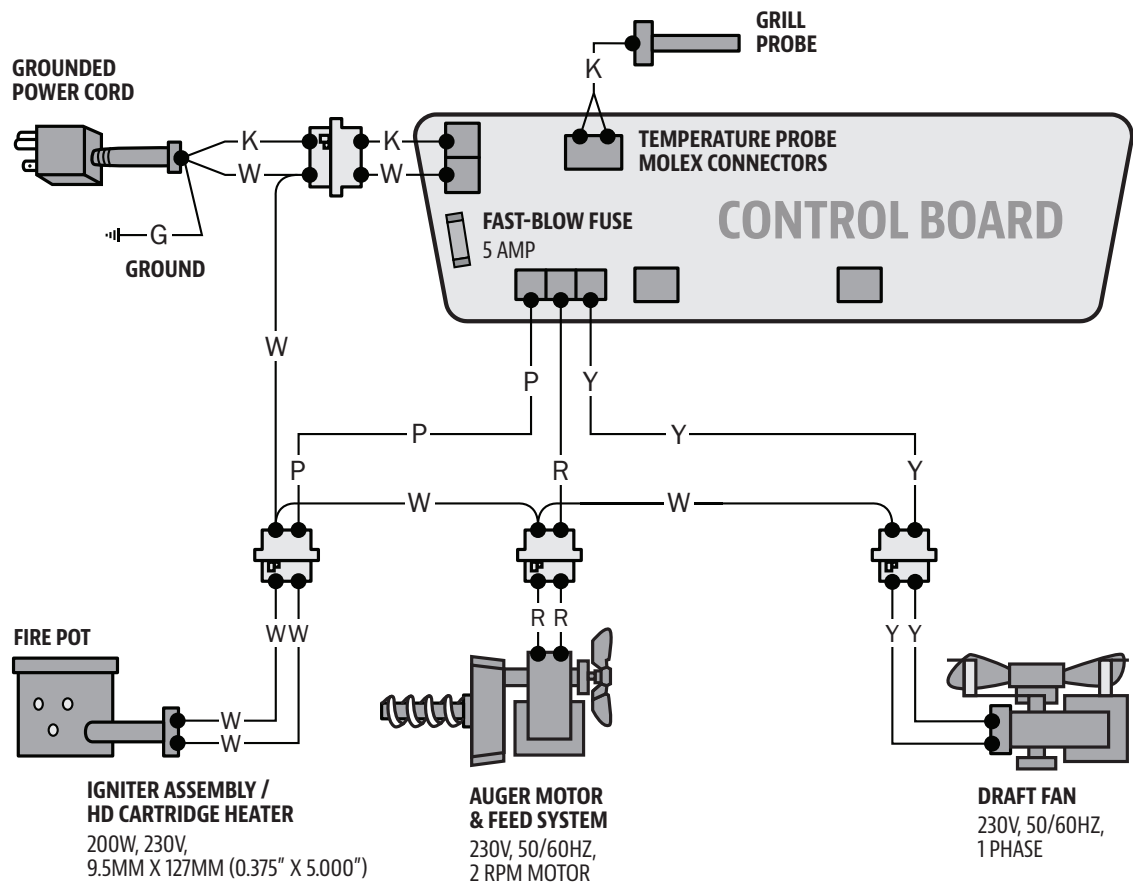
LOCATE AND REMOVE
THE EIGHT SCREWS
OF ACCESS PANEL ON
UNDERSIDE OF UNIT



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

INDEX

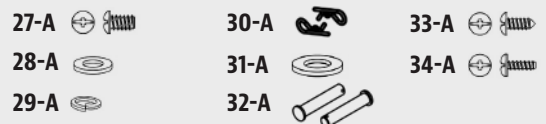
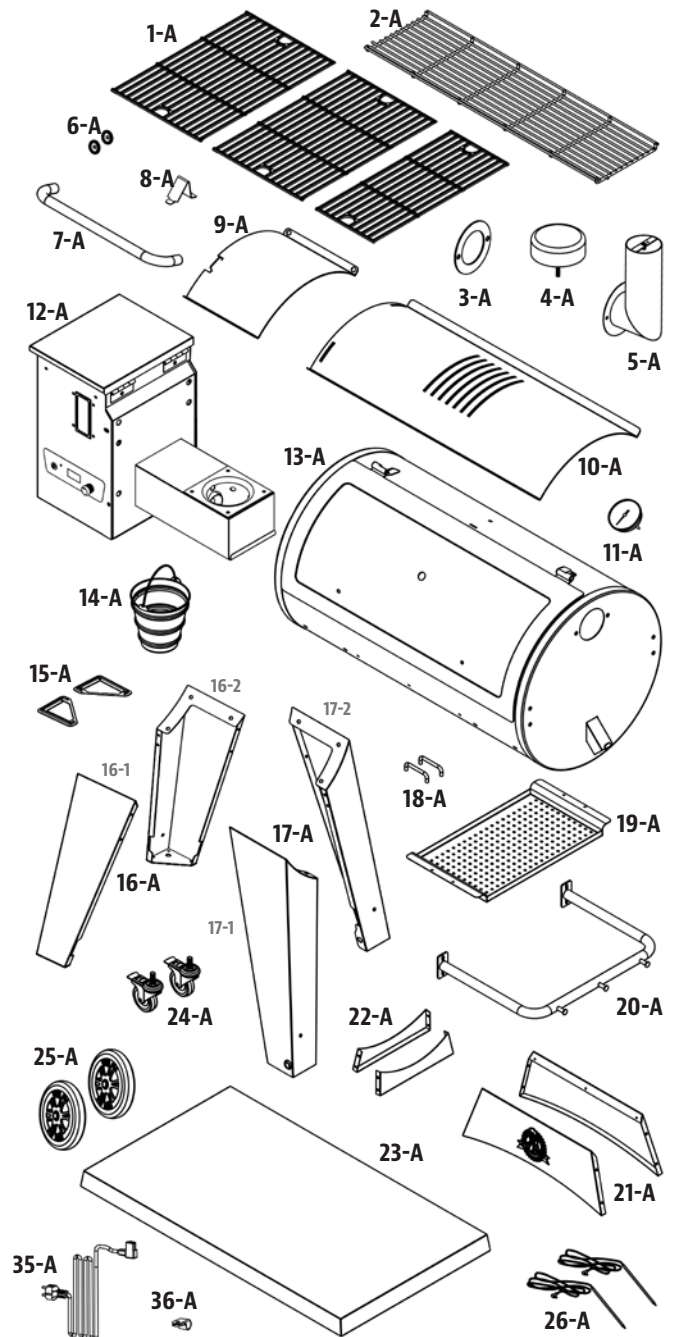
W : WHITE
Y : YELLOW
P : PURPLE
R : RED
K : BLACK
G : GREEN



REPLACEMENT PARTS

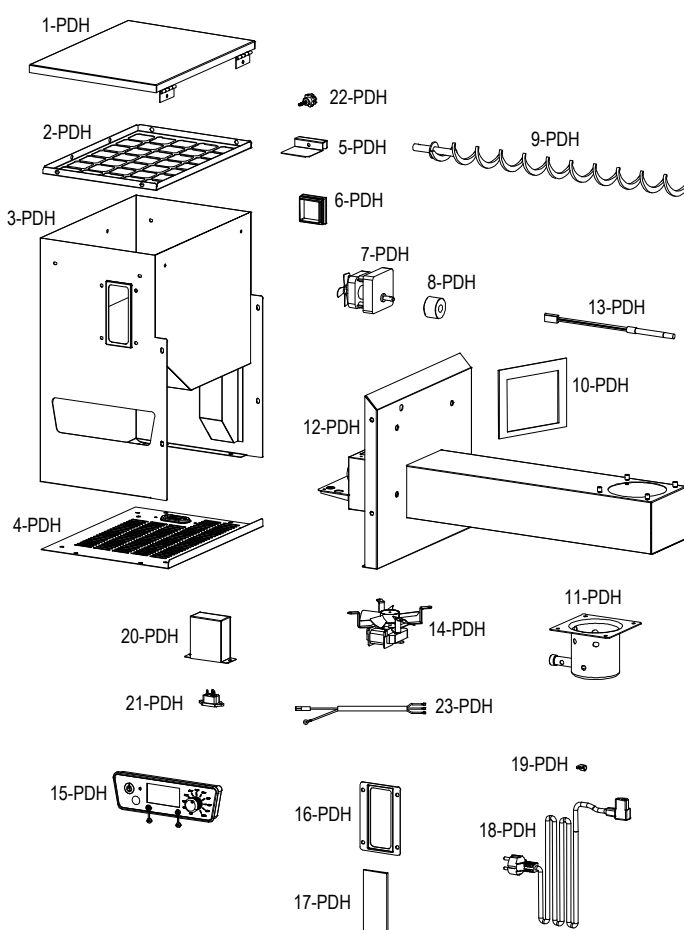
Part#	Description
1-A	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grids (x3)
2-A	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
3-A	Chimney Gasket (x1)
4-A	Chimney Cap (x1)
5-A	Chimney Stack (x1)
6-A	Lid Handle Bezel (x2)
7-A	Lid Handle (x1)
8-A	Lid Stopper (x1)
9-A	Flame Broiler Slider (x1)
10-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
11-A	Thermometer Kit (x1)
12-A	Hopper Assembly (x1)
13-A	Main Grill (x1)
14-A	Grease Bucket (x1)
15-A	Support Leg Foot (x2)
16-A	Support Leg for Locking Caster Wheel (x2)
17-A	Support Leg for Wheel (x2)
18-A	Serving Tray Handle (x2)
19-A	Serving Tray (x1)
20-A	Side Shelf Handle (x1)
21-A	Long Support Plate (x2)
22-A	Short Support Plate (x2)
23-A	Bottom Shelf (x1)
24-A	Locking Caster Wheel (x2)
25-A	Wheel (x2)
26-A	Meat Probe (x2)
27-A	Screw (x18)
28-A	Washer (x18)
29-A	Locking Washer (x18)
30-A	Wheel Cotter Pin (x2)
31-A	Wheel Washer (x2)
32-A	Wheel Axle Pin (x2)
33-A	Screw (x12)
34-A	Screw (x16)
35-A	Power Cord (x1)
36-A	Power cord clip (x1)

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



REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-PDH	Hopper Lid (x1)
2-PDH	Hopper Safety Screen (x1)
3-PDH	Hopper Box Housing (x1)
4-PDH	Hopper Access Panel (x1)
5-PDH	Drop Chute Plate (x1)
6-PDH	Drop Chute Cover (x1)
7-PDH	Auger Motor (x1)
8-PDH	Nylon Bushing (x1)
9-PDH	Auger Flighting Assembly (x1)
10-PDH	Hopper Housing Gasket (x1)
11-PDH	Fire Pot (x1)
12-PDH	Auger Box Housing (x1)
13-PDH	Igniter (x1)
14-PDH	Combustion Fan (x1)
15-PDH	Control Board (x1)
16-PDH	Glass Panel (x1)
17-PDH	Glass (x1)
18-PDH	Power Cord (x1)
19-PDH	Power Cord Clip (x1)
20-PDH	Power Cord Waterproof Cover (x1)
21-PDH	Male Plug (x1)
22-PDH	Drop Chute Screw (x1)
23-PDH	Temperature Probe (x1)



WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet grills by Pit Boss®, manufactured by Dansons Inc., carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, and five (5) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) years from date of purchase.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a grill cover when the grill is not in use.

This warranty is based on normal domestic use and service of the grill and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® grills, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. 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.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® dealer or visit our online store at: www.pitboss-grills.com

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).
service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® dealer for repair or replacement parts. Dansons Inc. requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss® can be found on the back of the hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

_____	_____
MODEL	SERIAL NUMBER
_____	_____
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

FR

FRANÇAIS

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 305 mm (12 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur ou dans une zone close et non aérée. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

Si un feu de graisse a lieu, éteignez le gril et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Débranchez le câble de la prise. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un feu incontrôlé a lieu, appelez les pompiers.

2. Maintenez les câbles électriques et les combustibles loin des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre gril sous la pluie ou près d'une source d'eau.
3. Suite à une période de stockage ou d'absence d'utilisation, vérifiez que la grille de combustion n'est pas obstruée, que la trémie ne contient pas d'objet étranger et que le dispositif de ventilation, la cheminée ou les trous d'évacuation du corps du gril peuvent toujours évacuer l'air. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le gril est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie** Les granulés de bois humides ou exposés à une forte humidité gonflent beaucoup, se décomposent et peuvent bloquer le système d'acheminement. Avant tout service ou entretien, débranchez toujours l'alimentation.

Ne transportez pas votre gril lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est chaud. Veillez à ce que le feu soit entièrement éteint et que le gril soit parfaitement froid au toucher avant de le déplacer.

4. Le port de moufles ou gants pour barbecue résistants à la chaleur est recommandé lors de l'utilisation du gril. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux spécifiés pour cet appareil. Ne placez pas de housse pour barbecue ou tout objet inflammable dans l'espace de rangement situé sous le barbecue.
5. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf avis contraire du service clients ou d'un revendeur agréé.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité.

6. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. En cours d'utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux.
7. N'élargissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
8. Le produit peut comporter des pièces ou des rebords coupants. Tout contact peut entraîner une blessure. Manipulez-les avec précaution

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé par terre ou sur une surface non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enterrement ou dispersées localement, elles doivent d'abord rester dans le récipient fermé jusqu'à leur refroidissement complet.

GRANULÉS DE BOIS COMBUSTIBLES

L'appareil de cuisson par granulés est conçu pour être uniquement utilisé avec du bois combustible entièrement naturel sous forme de granulés. Tout autre combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et les informations relatives à la sécurité. Vous devez utiliser uniquement des granulés de bois entièrement naturels, conçus pour brûler dans des barbecues à granulés. N'utilisez pas de combustible contenant des additifs. 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 durant une longue période, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin afin d'éviter tout bouchon.

N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre gril. Maintenez tout liquide de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.

Au moment de l'impression de ce document, il n'existe aucune norme industrielle concernant les granulés de bois pour barbecue, même si la plupart des presses à agglomérer et à granuler des aliments utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous pouvez trouver de plus amples informations sur www.pelletheat.org ou sur **Pellet Fuel Institute**.

Contactez votre revendeur local pour en savoir plus sur la qualité des granulés dans votre région ou pour obtenir de plus amples informations sur la qualité d'une marque. Comme il n'existe aucun contrôle de la qualité des granulés utilisés, nous n'assumons aucune responsabilité relative aux dommages causés par un combustible de mauvaise qualité

CRÉOSOTE

La créosote, ou suie, est une substance similaire à du goudron. Lorsqu'elle brûle, elle produit une fumée noire composée d'un résidu de la même couleur. La suie ou créosote se forme lorsque l'appareil n'est pas utilisé correctement, par exemple en cas de blocage du ventilateur de combustion, de mauvais nettoyage ou entretien de la zone de combustion, de granulés impactés par l'humidité ou de mauvais ratio air/combustible.

Utiliser cet appareil est dangereux en cas de flamme sombre ou si le pot de combustion est trop plein de granulés. Lorsqu'elle s'enflamme, la créosote produit un feu très chaud et incontrôlé, similaire à un feu de graisse. Si cela arrive, éteignez l'appareil, laissez-le entièrement refroidir, puis inspectez-le pour effectuer un entretien et un nettoyage. La créosote s'accumule généralement dans les zones d'échappement.

Si de la créosote s'est formée au sein de l'appareil, faites chauffer ce dernier à faible température, éteignez-le, puis essuyez toute formation avec une serviette. Comme le goudron, la créosote est plus facile à nettoyer lorsqu'elle est chaude car elle se liquéfie.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût, produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon ou autre combustible. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des vertiges, des sentiments de faiblesse, des nausées, des vomissements, des somnolences, des confusions, des pertes de conscience, ou la mort. Suivez ces instructions pour empêcher ce gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ



En vertu des procédures et demandes de la Conformité Européenne (CE), les appareils de cuisson par granulés de Pit Boss Grills sont testés afin de démontrer leur conformité aux normes et directives respectant toutes les exigences de sécurité, de santé et de protection de l'environnement de l'UE (Union européenne) et de l'Espace économique européen (EEE).

Ce produit respecte les directives de compatibilité électromagnétique (EMC, 2014/30/EU), celles concernant la basse tension (LVD, 2014/35/EU), et est conforme aux directives concernant les substances soumises à limitations (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) et les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, 2002/96/EC).



DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

Copyright 2021. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite ou stockée dans un système d'archivage, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation expresse écrite de :

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Service clients

Du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN/FR/ES)

Numéro gratuit : 1-877-303-3134, Fax gratuit : 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

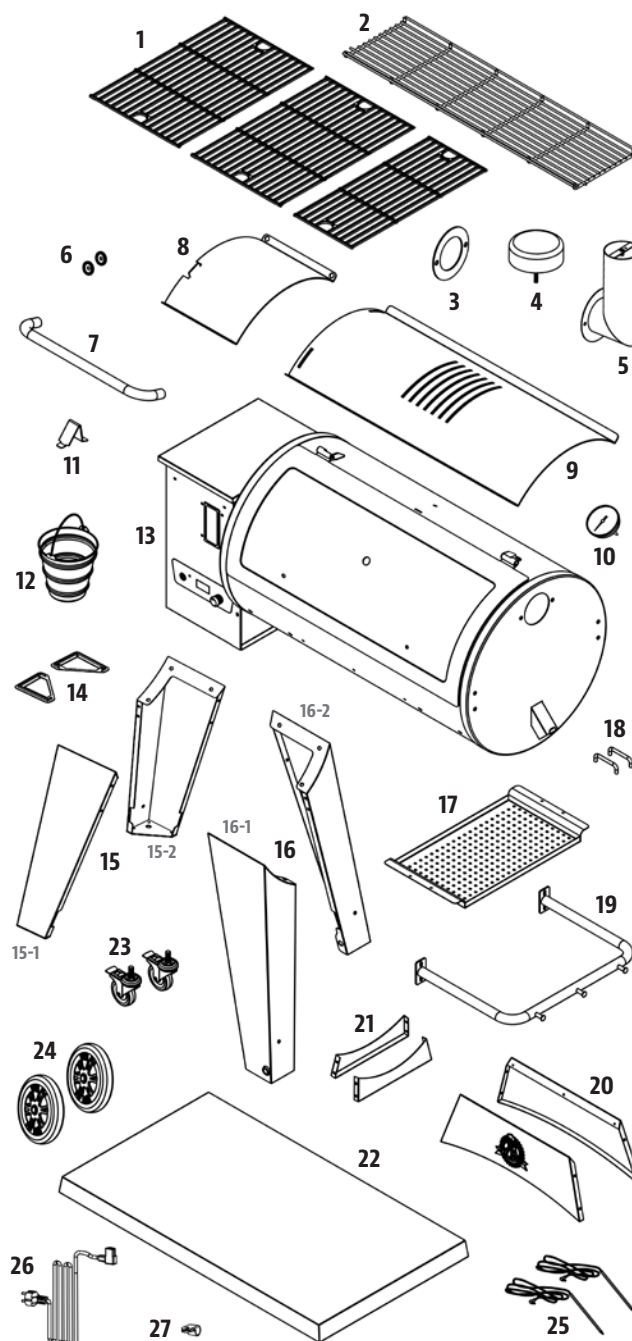
Informations concernant la sécurité	25	Entretien et maintenance	40
Pièces et spécifications	29	Conseils et techniques	41
Préparation de l'assemblage	30	Dépannage	42
Instructions d'assemblage		Schéma du câblage électrique	45
Installation de l'étagère inférieure.....	30	Pièces de rechange	
Montage du charriot	31	Pièces de rechange du gril	46
Raccordement des roues au chariot	31	Pièces de rechange de la trémie	47
Installation du gril principal sur le chariot	31	Garantie	
Fixation du butoir de couvercle	32	Conditions	47
Assemblage de la poignée du couvercle	32	Exceptions	48
Installation du thermomètre	32	Commander des pièces de rechange	48
Placement du seau à graisse	33	Contacter le service clients	48
Montagne de la poignée de l'étagère latérale, plateau de service	33	Service de la garantie	48
Fixation de la cheminée	33		
Installation des composants de cuisson	34		
Installation du cordon d'alimentation	34		
Connexion à une source d'alimentation	34		
Mode d'emploi			
Environnement du gril	35		
Plages de températures du gril	36		
Présentation du panneau de contrôle	36		
Présentation des sondes	37		
Présentation du paramètre « P »	38		
Procédure d'amorce de la trémie	38		
Première utilisation - brûlage du gril	38		
Procédure de démarrage automatique	39		
Procédure de démarrage manuel	39		
Arrêt de votre gril	39		

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

FR

FRANÇAIS

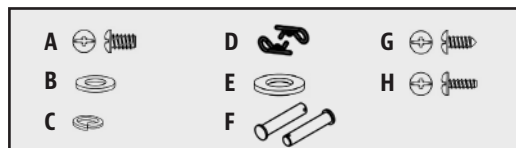
N°	Description
1	Grilles de cuisson en fonte à revêtement de porcelaine (x3)
2	Support de cuisson supérieur en acier émaillé (x1)
3	Joint de cheminée (x1)
4	Chapeau de cheminée (x1)
5	Sortie de cheminée (x1)
6	Bague de la poignée pour couvercle (x2)
7	Poignée pour couvercle (x1)
8	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
9	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
10	Kit du thermomètre (x1)
11	Butoir pour couvercle (x1)
12	Seau à graisse (x1)
13	Assemblage gril principal/trémie
14	Pied de support (x2)
15	Pied de support pour roulettes à frein (x2)
16	Pied de support pour roulettes (x2)
17	Plateau de service (x1)
18	Poignée du plateau de service (x2)
19	Poignée de l'étagère latérale (x1)
20	Plaque de maintien longue (x2)
21	Plaque de maintien courte (x2)
22	Étagère inférieure (x1)
23	Roulettes pivotantes à frein (x2)
24	Roulette (x2)
25	Sonde de cuisson (x2)
26	Cordon d'alimentation (x1)
27	Clip du cordon d'alimentation (x1)
A	Vis (x18)
B	Rondelle (x18)
C	Rondelle de blocage (x18)
D	Goupille bêta pour roulette (x2)
E	Rondelle pour roulette (x2)
F	Goupille cannelée pour roulette (x2)
G	Vis (x12)
H	Vis (x16)



REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Contactez le service clients si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 220-240 V, 50 HZ ET 250 W



MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	FONCTIONS NUMÉRIQUES
PB PB1000XLW1	1 598mm x 1 278mm x 678mm / 63" x 50 2/3" x 26 2/3"	83,0 kg / 183,0 lb	Principale - 4,103 cm² / 636 po². Grille supérieure - 1,851 cm² / 287 po². TOTAL - 5,954 cm² / 923 po².	82 à 260 °C/ 180 à 500 °F	Dix pré-réglages de température, cycle de démarrage, allumeur électrique

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent partout dans le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et le sachet de quincaillerie après les avoir retirés du carton d'expédition. Débarrassez-vous de tous les emballages intérieurs et extérieurs du gril avant de procéder à l'assemblage, puis passez en revue et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste. Si une pièce manque ou est endommagée, ne procédez pas à l'assemblage. Les dégâts liés à l'envoi ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clients de Pit Boss concernant ces pièces : du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numéro gratuit: 1-877-303-3134 | Fax gratuit: 1-877-303-3135

IMPORTANT : pour faciliter l'installation et éviter des blessures, il est recommandé de mettre deux personnes à contribution lors de l'assemblage de l'appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : un tournevis et un niveau. *Ces outils ne sont pas fournis.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : nous vous conseillons de lire entièrement chaque étape avant de procéder à l'assemblage conformément aux instructions. Ne serrez pas totalement les vis avant que toutes les vis de cette étape soient installées. L'assemblage de pièces impliquant une rondelle de blocage et une rondelle doit être effectué en plaçant la rondelle de blocage le plus près possible de la tête de la vis.

1. INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 2 x Pied de support (n° 14)
- 2 x Pied de support pour roulettes à frein (n° 15)
- 2 x Pied de support pour roulettes (n° 16)
- 1 x Étagère inférieure (n° 22)
- 4 x Vis (n° A)
- 4 x Rondelle de blocage (n° C)
- 4 x Rondelle (n° B)
- 6 x Vis (n° G)

Installation :

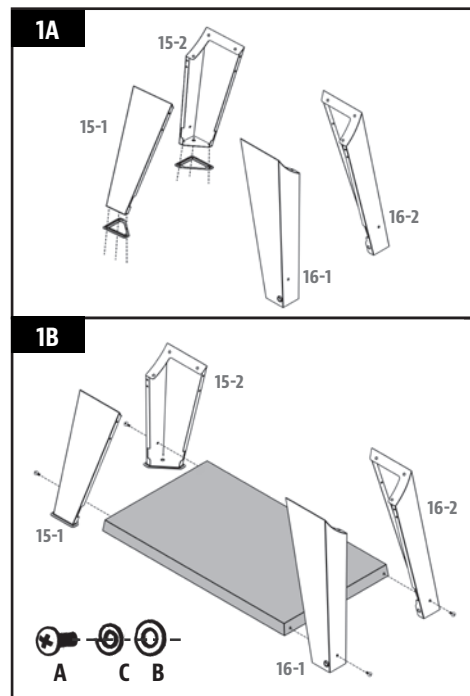
- Fixez un pied de support au bas du support des roulettes à frein à l'aide de trois vis. Répétez le processus pour l'autre pied de support. Placez ensuite un bout de carton sur le sol afin d'éviter d'effrayer l'appareil et les pièces durant l'assemblage. Préparez les quatre pieds de support pour l'installation, en disposant les pieds étiquetés comme représenté à l'illustration 1A.

IMPORTANT : les quatre pieds de support doivent être disposés correctement pour installer correctement les plaques de support du chariot à une étape ultérieure.

- Fixez l'étagère inférieure sur un pied de support en l'alignant soigneusement avec l'angle fendu du pied de support, puis fixez-le à l'aide d'une vis. Répétez la procédure pour les trois autres pieds de support sur les trois angles restants de l'étagère inférieure. Consultez l'illustration 1B.

REMARQUE : veillez à ce que la surface plate de l'étagère inférieure soit tournée vers le haut.

- Une fois l'étagère attachée, placez le cadre du chariot en position verticale.



2. CMONTAGE DU CHARIOT

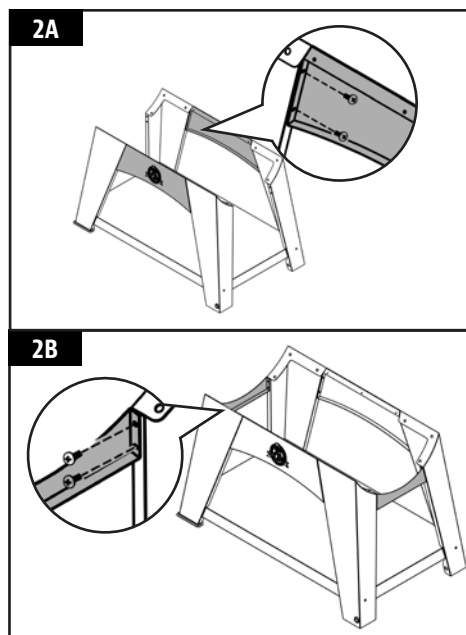
Pièces nécessaires :

- 2 x Plaque de maintien longue (n° 20)
- 2 x Plaque de maintien courte (n° 21)
- 16 x Vis (n° H)

Installation :

- Installez une plaque de chariot longue sur les deux pieds de support avant de l'appareil. Fixez à l'aide de deux vis de chaque côté. Veillez à ce que le côté plat de la plaque de support soit tourné vers l'extérieur. Répétez la même procédure pour monter la plaque de support longue sur les autres pieds de support. Reportez-vous à l'illustration 2A pour la disposition de la plaque de support.
- Ensuite, fixez les plaques de support courtes sur les côtés opposés du chariot. Fixez à l'aide de deux vis de chaque côté. Consultez l'illustration 2B.

REMARQUE : une fois installé, le cadre du pied de support complète le chariot pour le gril principal. L'extérieur des plaques de support doit être aligné avec les pieds de support.



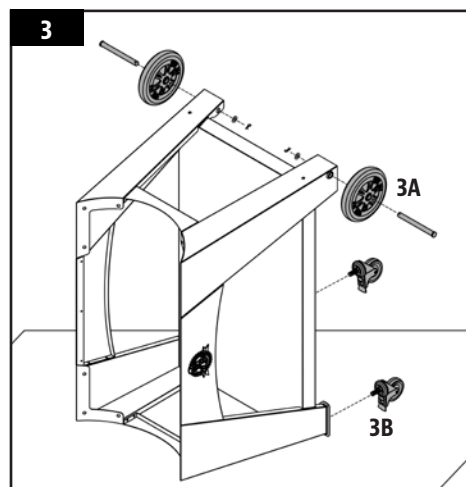
3. RACCORDEMENT DES ROUES AU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 2 x Roulette (#24)
- 2 x Goupille cannelée pour roulette (n° F)
- 2 x Rondelle pour roulette (n° E)
- 2 x Goupille bêta pour roulette (n° D)
- 2 x Roulettes pivotantes à frein (n° 23)

Installation :

- Posez le chariot sur le côté pour installer les roulettes. Reliez la grande roulette au pied de support en insérant la goupille cannelée dans la roue, dans le trou du pied, puis attachez le tout avec une goupille bêta. Répétez le processus pour l'autre roulette du même côté. Reportez-vous à l'illustration 3A.
- Insérez chaque roulette à frein au bas de chaque pied de support en les serrant à la main dans le trou. Elle se bloquera dans l'écrou autobloquant. Vérifiez que la roulette à frein est totalement insérée en vous assurant qu'elle ne peut plus tourner. Reportez-vous à l'illustration 3B.



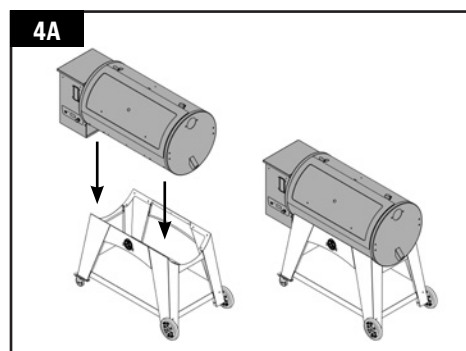
4. INSTALLATION DU GRIL PRINCIPAL SUR LE CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblage gril principal/trémie (n° 13)
- 12 x Vis (n° A)
- 12 x Rondelle de blocage (n° C)
- 12 x Rondelle (n° B)
- 6 x Vis (n° G)

Installation :

- Préparez le montage du corps principal sur le chariot. Placez soigneusement le chariot dans une position verticale, avec les roulettes sur le sol. Positionnez le chariot à côté du gril principal, tout deux faisant face dans

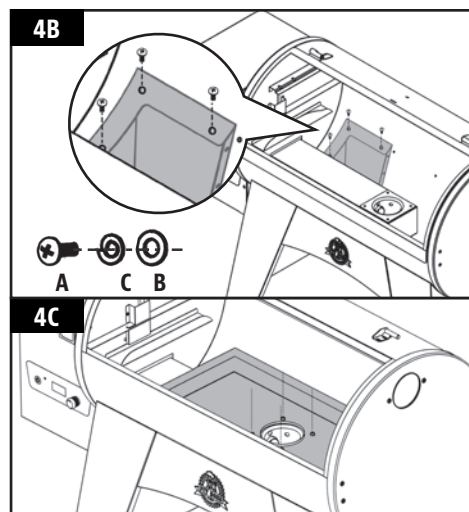


la même direction. Bloquez les roulettes sur le chariot. Avec l'aide d'une seconde personne, préparez-vous à soulever le grill sur le chariot. Une personne soulevant le côté trémie et l'autre personne soulevant l'extrémité opposée du corps, soulevez soigneusement le grill principal, et déposez-le lentement sur le chariot. Consultez l'illustration 4A.

- Ouvrez ensuite le couvercle du grill principal et retirez les quatre vis au centre de la grande plaque du diffuseur. Retirez le corps principal et posez-le sur le côté. Réglez la rotation si nécessaire pour aligner les trous de vis au corps principal avec le chariot. Une fois placé, fixez chaque pied au corps de grill principal à l'aide de trois vis. Consultez l'illustration 4B.

REMARQUE : s'il est aligné correctement, le grill principal doit être de niveau et fixé sur le chariot.

- Remettez la grande plaque du diffuseur en place sur le corps principal, et fixez-la à l'aide des quatre vis retirées précédemment. Consultez l'illustration 4C.



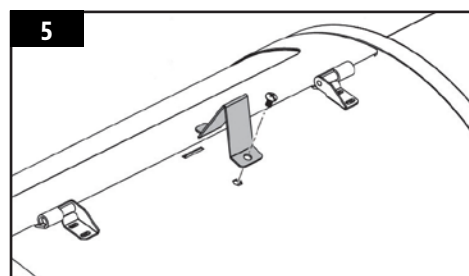
5. FIXATION DU BUTOIR DE COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Butoir pour couvercle (n° 11)

Installation :

- Attachez le butoir pour couvercle en haut du corps principal à l'aide des vis préinstallées, situées en haut du corps principal.



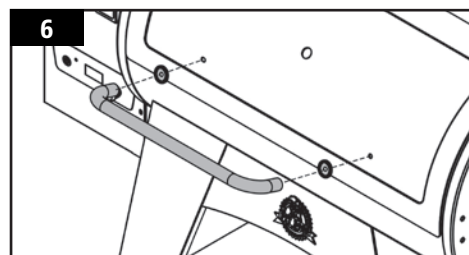
6. ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée pour couvercle (n° 7)
2 x Bague de la poignée pour couvercle (n° 6)

Installation:

- Retirez les vis préinstallées de la poignée du couvercle. Via l'intérieur du couvercle du corps, insérez une vis afin qu'elle dépasse de l'autre côté. Ajoutez une bague sur la vis, puis serrez-la à la main (par l'intérieur) dans la poignée du couvercle. Répétez l'opération de l'autre côté.



7. INSTALLATION DU THERMOMÈTRE

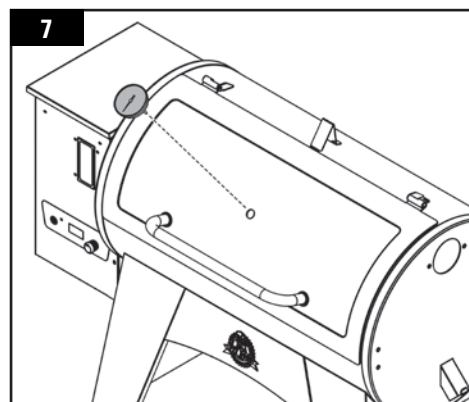
Pièces nécessaires :

- 1 x Kit du thermomètre (n° 10)

Installation :

- Retirez les écrous préinstallés du thermomètre.
- Insérez le thermomètre dans le trou situé au haut du couvercle du corps principal, puis fixez-le en réinstallant l'écrou via l'intérieur. Faites pivoter le thermomètre afin que le texte soit horizontal et droit.

REMARQUE : s'il est positionné de travers, les relevés seront incorrects.



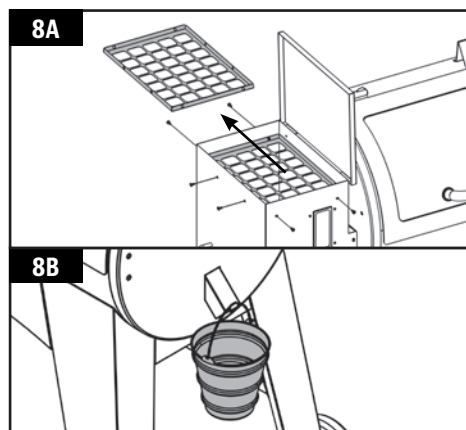
8. PLACEMENT DU SEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Seau à graisse (n° 12)

Installation :

- Dévissez les six vis le long de l'extérieur de la trémie fixant l'écran de sécurité de la trémie sur l'intérieur, et retirez l'écran de sécurité pour accéder au seau à graisse. Remettez l'écran de sécurité de la trémie en place, puis réinstallez les six vis pour la fixation. Consultez l'illustration 8A.
- Placez le seau à graisse sur le crochet à l'extrémité du corps principal. Veillez à ce qu'il soit bien droit pour éviter que la graisse ne se renverse. Consultez l'illustration 8B.



9. MONTAGNE DE LA POIGNÉE DE L'ÉTAGÈRE LATÉRALE, PLATEAU DE SERVICE

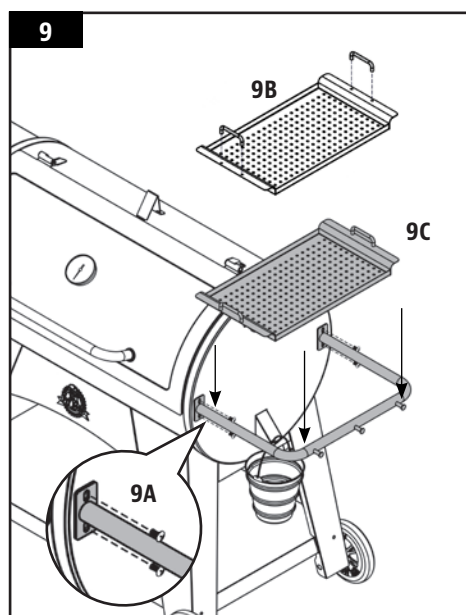
Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de l'étagère latérale (n° 19)
 1 x Plateau de service (n° 17)
 1 x Poignée du plateau de services (n° 18)

Installation :

- Retirez les autres vis pré-installées du côté du corps principal. Montez la poignée de l'étagère latérale sur le corps principal à l'aide des quatre vis précédemment retirées. Reportez-vous à l'illustration 9A.
- Montez les poignées du plateau de service à l'aide des deux vis pré-installées sur chaque poignée. Reportez-vous à l'illustration 9B. Placez le plateau de service sur la poignée de l'étagère latérale. Il reposera directement sur le cadre sur le côté de la poignée de l'étagère. Reportez-vous à l'illustration 9C.

IMPORTANT : évitez d'utiliser la poignée de l'étagère latérale ou de soulever le gril. Le poids de l'appareil provoquerait la courbure ou la rupture de la poignée de l'étagère latérale, ce qui n'est pas couvert par la garantie.



10. FIXATION DE LA CHEMINÉE

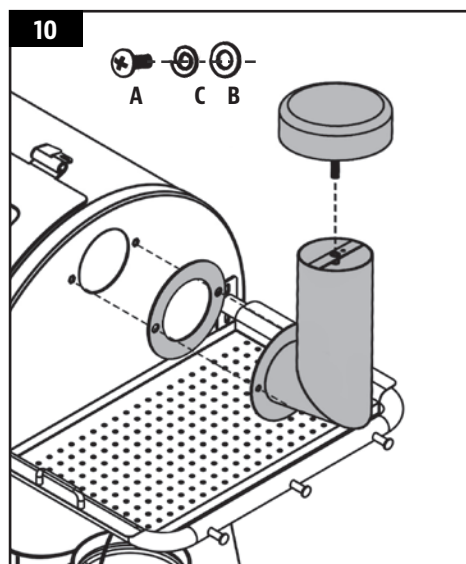
Pièces nécessaires :

- 1 x Joint de cheminée (n° 3)
 1 x Chapeau de cheminé (n° 4)
 1 x Sortie de cheminée (n° 5)
 2 x Vis (n° A)
 2 x Rondelle de blocage (n° C)
 2 x Rondelle (n° B)

Installation :

- Localisez l'ouverture de la cheminée sur le côté du corps principal. De l'extérieur, fixez le joint de la cheminée et la sortie de la cheminée sur le panneau latéral à l'aide de deux vis. Ensuite, tournez le chapeau de cheminée sur le haut.

REMARQUE : réglez le chapeau de cheminée pour diriger le flux d'air à l'intérieur du gril principal.



11. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 3 x Grilles de cuisson en fonte à revêtement de porcelaine (n° 1)
- 1 x Support de cuisson supérieur en acier émaillé (n° 2)
- 1 x Plaque principale du diffuseur de chaleur (n° 9)
- 1 x Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (n° 8)

Installation :

REMARQUE : les deux plaques du diffuseur de chaleur sont légèrement recouvertes d'huile pour éviter l'apparition de rouille lors de l'envoi.

- Insérez la plaque principale du diffuseur de chaleur dans le gril principal en commençant par le côté droit. Posez la plaque principale du diffuseur de chaleur sur le rebord intégré (à l'intérieur, à droite) du gril principal dirigeant la graisse vers le seau. Faites coulisser toute la pièce vers le côté gauche, ainsi, les deux fentes de la plaque principale du diffuseur de chaleur s'ajusteront dans le rebord arrondi situé au-dessus du pot de combustion. Il adoptera un angle légèrement incliné vers le bas. Consultez l'illustration 11A.

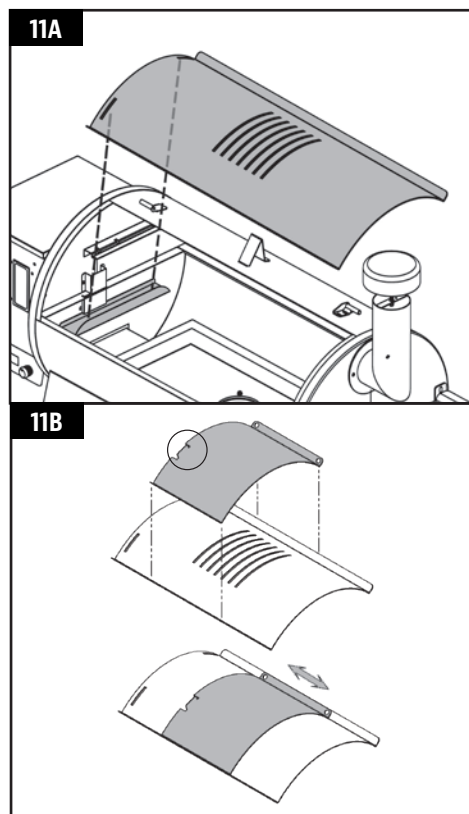
IMPORTANT : si la plaque principale du diffuseur de chaleur se trouve sur la base du corps, son installation est incorrecte. Le diffuseur de chaleur doit être en biais, avec le côté gauche plus élevé que le côté droit.

- Placez la plaque coulissante du diffuseur de chaleur au-dessus de la plaque principale, recouvrant les fentes. Veillez à ce que la languette relevée se trouve sur la gauche afin de facilement ajuster l'utilisation d'une flamme directe ou indirecte lors de la cuisson. Consultez l'illustration 11B.

REMARQUE : lorsque la plaque coulissante du diffuseur de chaleur est ouverte, une flamme directe est utilisée pour la cuisson, ne laissez jamais le gril sans surveillance.

- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de grille à l'intérieur du gril principal. The unit is now completely assembled.

REMARQUE : pour conserver les performances de saisie et de gril de vos grilles de cuisson, une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires.



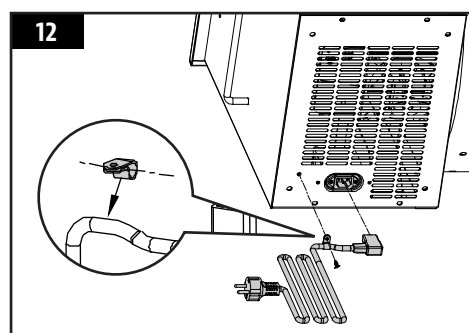
12. INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION

Pièces nécessaires :

- 1 x Cordon d'alimentation (n° 26)
- 1 x Clip du cordon d'alimentation (n° 27)

Installation :

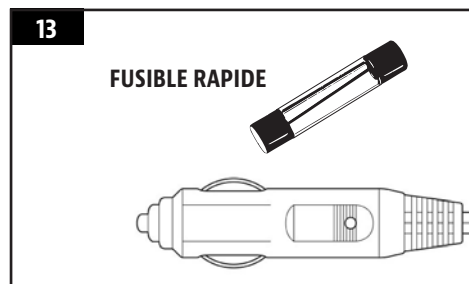
- Placez le clip du cordon d'alimentation sur le cordon d'alimentation. Insérez le cordon d'alimentation dans la rainure au bas de la trémie. Fixez le clip du cordon d'alimentation au bas de la trémie à l'aide de l'une des vis préinstallées.



13. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

REMARQUE : avant de brancher votre Pit Boss à une prise électrique, veillez à ce que la molette de température soit sur la position OFF.

- PRISE STANDARD**
Cet appareil fonctionne à 220-240 V, 50 Hz, 250 W. Il doit s'agir d'une prise de terre à 3 broches.



• PRISES DDFT

Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises DDFT, avec un fonctionnement recommandé à 15 A. Si votre prise DDFT est très sensible aux surtensions, elle risque de disjoncter lors de la phase de démarrage. Durant le démarrage, l'allumeur nécessite 200 à 700 watts, ce qui peut représenter une trop grande puissance à gérer pour une prise DDFT. À chaque coupure, sa sensibilité augmente. Si la prise DDFT ne cesse de disjoncter, remplacez-la ou passez à une prise non DDFT.

IMPORTANT : déconnectez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.

MODE D'EMPLOI

Comme notre mode de vie actuel vise à manger des aliments sains et nutritifs, l'un des facteurs à prendre en compte est l'importance de la réduction de la consommation de graisse. L'une des meilleures façons de limiter les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson pauvre en graisse, telle que le grillage. Étant donné qu'un gril à granulés utilise des granulés de bois naturel, le savoureux parfum du bois s'imprègne dans la viande, réduisant ainsi l'ajout de sauces à haute teneur en sucre. En lisant ce manuel, vous remarquerez l'importance donnée au grillage lent des aliments à température BASSE ou MOYENNE.

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRIL

Comme pour tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques jouent un rôle important dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos plats. Tous les appareils de Pit Boss doivent respecter un espace minimum de 305 mm (12 pouces) avec les constructions combustibles et cet espacement doit être maintenu lorsque le gril est en cours de fonctionnement. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

Alors que le temps se refroidit, vous ne devez pas pour autant arrêter de manger des grillades ! L'air frais et les arômes divins de la cuisine fumée vous aideront à lutter contre la dépression saisonnière.

Suivez ces suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois froids :

- Si vous n'arrivez pas à cuire à faible température, augmentez légèrement la température pour obtenir le même résultat.
- Organisez-vous : placez tout ce dont vous avez besoin à disposition dans la cuisine avant de sortir. Au cours de l'hiver, placez votre gril dans une zone à l'abri du vent et de l'exposition directe au froid. Consultez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril en lien avec votre maison et/ou d'autres structures. Placez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, couvrez-vous bien et c'est parti !
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre près de votre zone de cuisson. Conservez un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela vous aidera ultérieurement lorsque vous êtes en vadrouille pour déterminer ce que vous pouvez cuire et le temps nécessaire.
- Lorsqu'il fait vraiment froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle plus que nécessaire. De froides rafales de vent peuvent refroidir complètement la température de votre gril. Ne vous imposez pas une heure précise pour servir le repas et ajoutez du temps de cuisson dès que vous ouvrez le couvercle.
- Gardez un plat chauffé ou un couvercle de plat à disposition pour maintenir votre plat au chaud le temps de revenir à l'intérieur.
- Les repas idéaux pour cuisiner en hiver sont ceux ne nécessitant que peu d'attention, tels que les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Facilitez davantage la préparation de votre repas en ajoutant des aliments simples, tels que des légumes et des pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

Lorsque le temps se réchauffe, le temps de cuisson diminue. Une tenue adaptée est importante lorsqu'il fait très chaud : un short, une chemise, des chaussures, un chapeau, un tablier et une bonne dose de crème solaire sont recommandés.

Suivez ces quelques suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois chauds :

- Diminuez la température de cuisson. Cela permet d'éviter des flambées involontaires.

- Utilisez un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne de vos aliments. Vous éviterez ainsi de trop cuire ou d'assécher votre viande.
- Même lorsqu'il fait chaud, cuire vos aliments en laissant le couvercle de votre grill fermé est recommandé.
- Vous pouvez conserver la chaleur de vos aliments en les enroulant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isotherme. Amassez du papier journal froissé autour du papier aluminium pour maintenir vos aliments au chaud pendant 3 à 4 heures.

PLAGES DE TEMPÉRATURES DU GRIL

Le relevé de température du panneau de contrôle peut légèrement différer de celui du thermomètre. Toutes les températures listées ci-dessous sont des approximations et sont impactées par les facteurs suivants : température extérieure ambiante, quantité et direction du vent, qualité des granulés utilisés, ouverture du couvercle et quantité d'aliments en train de cuire.

• TEMPÉRATURE ÉLEVÉE (205 À 260 °C/401 À 500 °F)

Cette plage est adaptée pour saisir et griller à haute température. Utilisez-la en combinaison avec le diffuseur de chaleur (plaque coulissante) pour cuire à l'aide d'une flamme directe ou indirecte. Lorsque le **diffuseur de chaleur est ouvert**, une flamme directe permet d'effectuer une cuisson « bleue » de la viande et de griller des légumes, des toasts à l'ail ou des s'mores ! Lorsque le **diffuseur de chaleur est fermé**, l'air circule autour du corps de l'appareil, permettant un chauffage par convection. Une forte température permet également de préchauffer votre grill, de brûler les grilles de cuisson et d'atteindre une chaleur élevée lorsqu'il fait extrêmement froid.

• TEMPÉRATURE MOYENNE (135 À 180 °C/275 À 356 °F)

Cette plage est adaptée pour rôtir, imiter une cuisson au four ou parfaire un plat lentement fumé. Cuire à ces températures réduira considérablement les risques de flambée de graisse. Veillez à ce que la plaque coulissante du diffuseur de chaleur soit fermée, recouvrant les fentes. Cette plage est excellente pour cuire des aliments entourés de bacon ou lorsque vous souhaitez un contrôle plus polyvalent.

• BASSE TEMPÉRATURE (80 À 125 °C/176 À 257 °F)

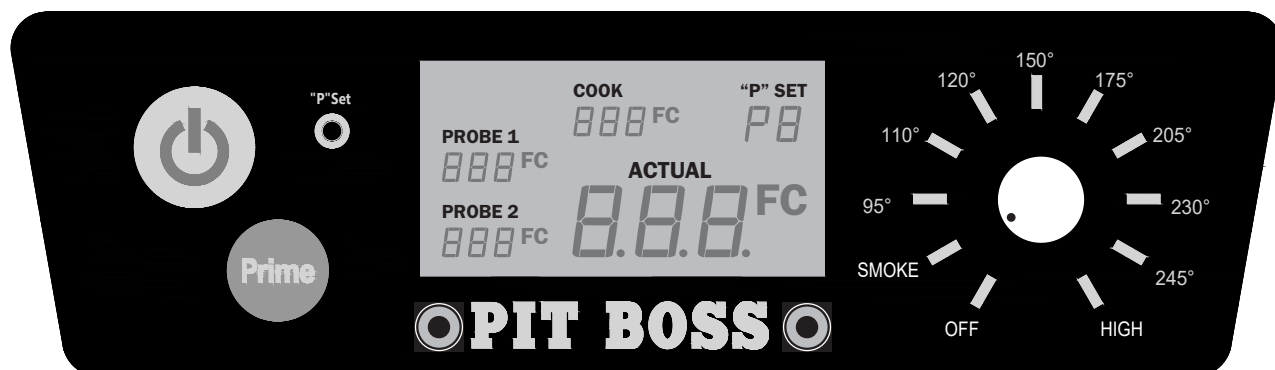
Cette plage permet de rôtir lentement, d'obtenir une saveur fumée plus forte et de maintenir les aliments au chaud. Infusez vos viandes d'une saveur fumée et assurez-vous qu'elles restent juteuses en adoptant une cuisson plus lente à basse température (aussi nommée méthode **low and slow**). Recommandée pour la dinde de Thanksgiving, le juteux jambon de Pâques ou l'immense festin des fêtes de fin d'année.

Fumer les aliments est l'une des possibilités de la cuisson au barbecue, ce procédé est le réel avantage d'un grill à granulés de bois. **Le fumage à chaud**, autre nom du **low and slow**, s'effectue généralement entre 80 et 125 °C/176 et 257 °F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, par exemple pour de grosses pièces de viande, de poisson ou de volaille.

ASTUCE : pour intensifier la saveur, passez en température smoke (basse) immédiatement après avoir posé vos aliments sur le grill. La fumée peut alors pénétrer dans la viande.

Le secret est de tester la durée de fumage nécessaire avant que le repas ne soit entièrement cuit. Certains chefs cuisiniers d'extérieur préfèrent effectuer le fumage en fin de cuisson, permettant ainsi à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie. La pratique est mère de la perfection !

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



CONTRÔLE	DESCRIPTION
	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le bouton deviendra bleu si l'appareil est alimenté. Appuyez de nouveau sur le bouton pour éteindre l'appareil.
	La molette de contrôle de température vous permet de définir la température de fumage souhaitée. Une fois l'appareil connecté à une source d'alimentation et allumé, tournez la molette et sélectionnez l'un des dix préréglages de température, entre 65 et 260 °C/150 et 500 °F. Lorsque la molette est placée sur un préréglage de température, l'écran LCD numérique s'illumine, il est alors prêt à être utilisé. Lorsque la molette est sur OFF, l'écran LCD reste éteint.
"P" SET 	Le bouton « "P" Set » permet de sélectionner parmi huit ajustements lorsque la molette de contrôle de température est placée sur « smoke ». Appuyez sur le bouton pour modifier la configuration et l'adapter à votre mode et environnement de cuisson. En <u>appuyant rapidement</u> sur le bouton, la configuration passe de P0 à P7, puis recommence au début. Les ajustements sont uniquement possibles en mode « smoke ». Le réglage d'usine par défaut est « P4 ». Une fois la configuration ajustée, votre préférence sera verrouillée (enregistrée) jusqu'à sa modification. Le bouton « "P" Set » fait également office de commutateur de température afin de modifier le relevé de température sur l'écran LCD. <u>Maintenez le bouton appuyé</u> durant deux secondes pour passer des degrés Celsius (°C) à Fahrenheit (°F) selon votre préférence. Par défaut, l'appareil utilise les Celsius.
	L' écran LCD fait office de centre d'information sur votre appareil. L'écran LCD affichera la température de cuisson souhaitée, la température de cuisson réelle et la température de la sonde de cuisson (si celle-ci est connectée). Si une seule sonde de cuisson est connectée, un seul relevé s'affichera.
	Maintenez appuyé le bouton Prime pour acheminer plus de granulés vers le pot de combustion. Ce processus peut permettre d'ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle, entraînant une récupération de chaleur rapide. Il peut également s'utiliser en cours de fumage afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Cette option a été demandée par les cuisiniers participant à des concours.
SMOKE 	Le paramètre Smoke de la molette de contrôle de température est le mode de démarrage de l'appareil. Le gril fonctionne à la température la plus basse, sans que le feu ne se déclenche.
	Le ou les ports de raccordement situés à l'avant du panneau de contrôle sont destinés à la/aux sonde(s) de cuisson . Lorsqu'une sonde de cuisson est connectée, la température s'affiche sur l'écran LCD. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement. <i>Uniquement compatible avec les sondes de cuisson de la marque Pit Boss. Vous pouvez acheter une ou plusieurs sondes de cuisson séparément.</i>



PRÉSENTATION DES SONDES

• SONDE DE TEMPÉRATURE

La sonde de température se trouve dans le corps principal, sur la paroi de gauche. Il s'agit d'une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est ajustée sur le panneau de contrôle, la sonde de température relèvera la température réelle à l'intérieur de l'appareil et l'ajustera à la température souhaitée.

IMPORTANT : la température de votre appareil est très impactée par la température extérieure ambiante, la qualité des granulés utilisés, le parfum des granulés et la quantité d'aliments en train de cuire.

• SONDE DE CUISSON

La sonde de cuisson mesure la température interne de votre viande sur le gril, tout comme dans votre four. Reliez l'adaptateur de la sonde de cuisson au port de raccordement situé sur le panneau de contrôle et insérez la sonde de cuisson en acier inoxydable dans la portion la plus épaisse de votre viande et la température s'affichera sur le panneau de contrôle. **Lorsque la sonde de cuisson est bien connectée au port de raccordement, vous sentez et entendez son enclenchement.**

REMARQUE : lorsque vous placez la sonde de cuisson dans votre viande, veillez à ce que celle-ci et les câbles ne soient pas en contact direct avec la flamme ou une source de chaleur excessive. Cela pourrait endommager votre sonde de cuisson. Faites passer l'excès de câble via les trous d'évacuation à l'arrière ou en haut (près du gond du couvercle) du gril principal. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement et mettez-la de côté en veillant à ce qu'elle reste propre et en sécurité.

PRÉSENTATION DU PARAMÈTRE « P »

Lorsque le bouton encastré « "P" SET » est enclenché, le paramètre « P » affiché sur l'écran LCD clignotera et passera à la valeur suivante (incrémentation). Une fois arrivé à P7, l'option suivante sera de nouveau P0. Il existe huit paramètres « P », allant de P0 à P7. Le bouton encastré « "P" SET » peut être enclenché à l'aide d'un objet fin.

IMPORTANT : n'appuyez pas trop fort sur le bouton « "P" SET » car cela pourrait l'endommager. Une simple légère pression est nécessaire.

- **UTILISER LE PARAMÈTRE « P » EN MODE « SMOKE »**

Dès que la molette de température est placée sur SMOKE, par exemple pour le cycle de démarrage, la vis sans fin passe en mode manuel de cuisson au lieu d'un prééglage de température. Tout d'abord, la vis sans fin tournera en continu et acheminera des granulés durant quatre minutes. Une fois ce temps écoulé, la vis sans fin mettra en place un cycle d'acheminement en fonction du paramètre « P » sélectionné sur le panneau de contrôle numérique. Le paramètre par défaut est P4.

"P" SET	CYCLE DE LA VIS SANS FIN (secondes)	
	ACTIVÉ	DÉSACTIVÉ
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

** Réglage d'usine par défaut*

PROCÉDURE D'AMORCE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être respectées lors du premier allumage du gril et à chaque fois qu'il n'y a plus de granulés dans la trémie. La vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de traverser la trémie et remplir le pot de combustion. **Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés ne soient brûlés et aucun feu ne prendra.** Suivez ces étapes pour amorcer la trémie :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou ne bloque le système d'acheminement de la vis sans fin au fond.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du corps principal.
3. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil et tournez la **molette de contrôle de température** sur la position SMOKE. Vérifiez les éléments suivants
 - Que vous entendez la vis sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et cherchez la circulation d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion. Cela peut provoquer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'odeur de l'allumeur qui brûle et commencer à ressentir que l'air devient plus chaud dans le pot de combustion. L'extrémité de l'allumeur ne devient pas rouge, mais est néanmoins brûlante. Ne touchez pas l'allumeur.
4. Après avoir vérifié que les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil.
5. Remplissez la trémie avec des granulés de bois naturel pour barbecue.
6. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Laissez la **molette de contrôle de température** sur SMOKE. Maintenez le **bouton Prime** appuyé jusqu'à voir des granulés à l'intérieur du gril via le tube de la vis sans fin. Lorsque les granulés commencent à passer dans le pot de combustion, relâchez le **bouton Prime**.
7. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil.
8. Réinstallez les composants dans le corps principal. Le gril est désormais prêt à être utilisé. (Consultez les **Instructions d'assemblage** pour veiller à bien installer les composants de cuisson.)

PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Une fois votre trémie amorcée et avant de faire cuire des aliments sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et faites-le tourner à une température supérieure à 176 °C/350 °F (couvercle fermé) durant 30 à 40 minutes afin de brûler le gril et vous débarrasser de toute substance étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du corps principal. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué afin que l'allumage se fasse correctement. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue.
2. Veillez à ce que la **molette de contrôle de température** soit en position SMOKE. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'acheminement de la vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à rougeoyer et le ventilateur aérera le pot de combustion. Le gril commencera à produire de la fumée lorsque le cycle de démarrage se mettra en place. Le couvercle du corps de l'appareil doit rester ouvert au cours du cycle de démarrage. Pour veiller à ce que le cycle de démarrage commence correctement, soyez à l'affut d'un grondement de flamme et assurez-vous de la production de chaleur.
3. Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage sera terminé et vous pourrez commencer à profiter de votre gril à la température de votre choix !

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas ou que la flamme de votre gril s'éteint en cours de cuisson, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

4. Veillez à ce que la **molette de contrôle de température** soit éteinte et en position SMOKE. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil. Retirez les composants de cuisson de l'intérieur. Retirez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour ne pas vous blesser car celui-ci peut être extrêmement chaud.
5. Une fois tous les composants de cuisson retirés et nettoyés, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Vérifiez ce qui suit :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur.
 - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po dans le pot de combustion.
 - Confirmez visuellement que la vis sans fin achemine des granulés dans le pot de combustion.
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en étant à l'affut d'un grondement de flamme.
6. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL

1. Veillez à ce que la **molette de contrôle de température** soit en position **SMOKE**. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre.
2. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué afin que l'allumage se fasse correctement. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue.
3. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil. Retirez les composants de cuisson pour que le pot de combustion soit apparent. Placez une bonne poignée de granulés dans le pot de combustion. Versez un allume-feu gélifié, ou un autre produit permettant de faire brûler les granulés, sur les granulés. Une petite quantité d'allume-feu solide, par exemple composé de sciure et de cire, ou encore des copeaux, fonctionnent également. Ajoutez une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre gril.

4. Mettez feu au contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long bec. Laissez le produit d'allumage brûler durant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de produit dans le pot de combustion. Cela peut provoquer des blessures.
5. Placez rapidement et avec soin les composants de cuisson à l'intérieur du corps principal de l'appareil. Continuez le démarrage à l'étape deux de la **Procédure de démarrage automatique**.

ARRÊT DE VOTRE GRIL

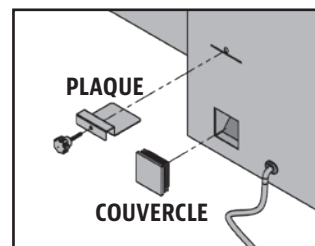
1. Lorsque vous avez fini de cuisiner, tout en laissant le couvercle du corps principal fermé, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil et placez la **molette de contrôle de température** sur OFF.

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. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

- La trémie comprend une fonctionnalité de nettoyage pour faciliter l'entretien et permettre de modifier la saveur des granulés. Pour la vider, localisez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt à l'arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte de dépôt et retirez-le. Dévissez la plaque, faites-la coulisser vers l'extérieur et les granulés sortiront.



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.

- 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.

2. SONDES

- Des nœuds ou plis des câbles des sondes peuvent provoquer des dégâts. Une sonde de cuisson non utilisée doit être enroulée, sans être serrée.
- Même si la sonde de température et la sonde de cuisson 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.

3. 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 gril à manche long, 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 gril. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre gril. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du gril fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, éteignez le gril 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.

IMPORTANT : à cause de leur forte chaleur, ne recouvrez pas le diffuseur de chaleur ou les sondes avec du papier aluminium.

4. SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant, ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du gril. **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 de gril pour protéger complètement ce dernier ! Une housse est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du gril principal	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Retirer, aspirer l'excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2 ou 3 utilisations du gril	Retirer, aspirer l'excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation du gril	Brûler l'excès, brosse en fil de laiton
Diffuseur de chaleur	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Gratter la plaque principale avec la plaque coulissante, ne pas laver
Seau à graisse	Après chaque utilisation du gril	Éponge à récurer et eau savonneuse
Système d'acheminement de la vis sans fin	Lorsque le sac de granulés est vide	Laisser la vis sans fin pousser la sciure afin que la trémie soit vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Épousseter l'intérieur, nettoyer les lames du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduit d'aération	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Épousseter, éponge à récurer et eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2 ou 3 utilisations du gril	Éponge à récurer et eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces astuces et techniques utiles, transmises par les propriétaires de produits Pit Boss, notre équipe et nos clients tels que vous, afin de vous familiariser avec votre gril :

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez le contenu de la cuisine et de la zone de cuisson propre. Utilisez des plats et ustensiles différents pour la viande cuite et la préparation ou le transport de la viande crue sur le gril. Vous pourrez ainsi éviter une contamination croisée de bactéries. Chaque marinade ou jus de cuisson doit posséder ses propres ustensiles.
- Maintenez au chaud les aliments chauds (au-dessus de 60 °C/140 °F) et au frais les aliments froids (en dessous de 3 °C/37 °F).
- Une marinade ne doit jamais être conservée et utilisée ultérieurement. Si vous comptez la servir avec votre viande, faites-la préalablement bouillir.
- Les aliments cuits ne doivent pas être laissés dehors dans la chaleur durant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds sans réfrigération durant plus de deux heures.
- Décongelez et faites mariner la viande par réfrigération. Ne la faites pas décongeler à température ambiante ou sur un plan de travail. Des bactéries peuvent se développer et se multiplier rapidement au sein d'aliments tièdes et humides. Lavez-vous minutieusement les mains avec de l'eau chaude et savonneuse avant la préparation d'un repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille.

2. PRÉPARATION POUR LA CUISSON

- Préparez-vous bien. Placez la recette, les combustibles, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin près du gril avant de débiter la cuisson. Lisez également toute la recette avant d'allumer le gril.
- Un tapis de protection pour barbecue est très utile. Étant donné les risques d'éclaboussures et d'accidents en manipulant de la nourriture, un tapis protège les terrasses, patios ou plateformes en pierre contre les taches de graisse ou les renversements accidentels.

3. ASTUCES ET TECHNIQUES DE CUISSON

- Pour infuser vos viandes d'une saveur fumée, adoptez une cuisson plus lente à basse température (aussi nommée méthode **low and slow**). La viande ressera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C/120 °F. Vaporiser ou saucer la viande est une excellente manière de l'empêcher de sécher.
- Lorsque vous souhaitez saisir la viande, laissez le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granulés de bois

fera rosir les viandes et volailles. La ligne rose (après cuisson) est nommée **anneau de fumée**, elle est très prisée des chefs cuisiniers d'extérieur.

- Il vaut mieux ajouter les sauces sucrées vers la fin de la cuisson pour éviter que la viande ne brûle ou flambe.
- Laissez de l'espace entre les aliments et les bords du corps de l'appareil pour permettre une bonne diffusion de chaleur. Les aliments posés sur un gril surchargé nécessiteront une cuisson plus longue.
- Utilisez un ensemble de pinces à manche long pour tourner la viande et une spatule pour tourner les steaks hachés et le poisson. Utilisez un ustensile perçant, tel qu'une fourchette, piquera la viande et laissera le jus s'échapper.
- Les aliments placés dans de grandes cocottes mettront plus de temps à cuire que dans un moule peu profond.
- Pour que votre nourriture reste chaude, une bonne astuce consiste à la placer sur un plat chauffé. La viande rouge, telle que les steaks et les rôtis, est meilleure si vous la laissez reposer quelques minutes avant de la servir. Cela permet aux jus ayant été attirés vers la surface par la chaleur de revenir vers le centre de la viande, ajoutant ainsi plus de saveur.

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.

Pour lire des FAQ, consultez www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur local agréé par Pit Boss ou le service clients pour obtenir de l'aide.

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 panneau de contrôle	La molette de contrôle de température est toujours sur OFF.	Appuyez sur le bouton d'alimentation et assurez-vous qu'il s'illumine en bleu, prouvant que le raccordement électrique fonctionne. Tournez la molette de contrôle sur un paramètre de température.
	Non connecté à une source d'alimentation	Veillez à ce que l'appareil soit relié à une source d'alimentation en état de marche. Réinitialisez le disjoncteur. Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A (consultez le Schéma du câblage électrique pour accéder aux composants électriques). Veillez à ce que tous les câblages soient fermement reliés et secs.
	Fusible grillé sur le panneau de contrôle	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le Schéma du câblage électrique), appuyez sur les languettes en plastique maintenant le panneau de contrôle en place et poussez le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour le dégager. Vérifiez le fusible pour voir si un câble est cassé ou noirci. Si tel est le cas, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise DDFT a disjoncté.	Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A.
	Panneau de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.

Le feu du pot de combustion ne s'allume pas	La vis sans fin n'est pas amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois <u>ou</u> dès que la trémie est entièrement vide, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir de tube. Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la Procédure d'amorce de la trémie .
	Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez le système d'acheminement de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin achemine des granulés dans le pot de combustion. Si le processus ne fonctionne pas correctement, appelez le service clients pour obtenir de l'aide.
	Problème d'allumeur	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la Procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser votre gril. Appelez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le pot de combustion. Suivez les instructions d'Entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. 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.
Points qui clignotent sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir que l'appareil est alimenté et est en mode démarrage (l'allumeur est en marche). L'allumeur s'éteindra au bout de cinq minutes. Lorsque les points qui clignotent disparaissent, le gril commence à s'ajuster à la température sélectionnée.
Température qui clignote sur l'écran LCD	La température du gril est inférieure à 65 °C/150 °F	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir qu'il existe un risque sur le feu s'éteigne. Vérifiez que la trémie contient assez de combustible ou que le système d'acheminement n'est pas obstrué. Retirez les granulés et suivez les instructions d' Entretien et maintenance . Vérifiez la sonde de température du gril et suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celle-ci est sale. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué ou qu'il ne contient pas de cendres accumulées et suivez les instructions d' Entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. 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. Vérifiez le bon fonctionnement (rotation) du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué.
Code d'erreur « ErH »	L'appareil a surchauffé, probablement à cause d'un feu de graisse ou un d'excès de combustible.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez-le refroidir. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance . Après entretien, retirez les granulés et vérifiez le bon positionnement de tous les composants. Une fois l'appareil refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'allumer et sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
Code d'erreur « Er1 »	Le câble de la sonde de température ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le Schéma du câblage électrique) et vérifiez si les câbles de la sonde de température sont abîmés. Veillez à ce que les connecteurs Molex de la sonde de température soient fermement et correctement reliés au panneau de contrôle.
Code d'erreur « ErP »	L'appareil n'a pas été éteint correctement lors de sa dernière connexion à l'alimentation.	Une fonctionnalité de sécurité empêche un redémarrage automatique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Tournez la molette de contrôle sur SMOKE ou la température de votre choix. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
	Coupure de courant alors que l'appareil est allumé.	
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de raccordement	Déconnectez la sonde de cuisson du port de raccordement du panneau de contrôle, puis reconnectez-la. Veillez à ce que l'adaptateur de la sonde de cuisson soit fermement connecté. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas abîmée. Si l'erreur persiste, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Sonde de cuisson endommagée	Vérifiez que les câbles de la sonde de cuisson ne sont pas abîmés. Si tel est le cas, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Panneau de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
La température du gril en mode SMOKE est trop élevée	Le paramètre « P » est trop bas	Appuyez sur le bouton « P » SET » et augmentez le paramètre « P ».

Le gril ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le pot de combustion. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. 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. Vérifiez le bon fonctionnement du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué. Une fois toutes les étapes précédentes effectuées, démarrez le gril, configurez la température sur SMOKE et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive.
	Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité ou obstruction du système d'acheminement	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 .
	Sonde de température	Vérifiez le statut de la sonde de température. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celui-ci est sale. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange en cas de dommage.
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 cendres et autres débris du pot de combustion. Suivez la Procédure d'amorce de la trémie .
	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 .

SCHÉMA DU CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

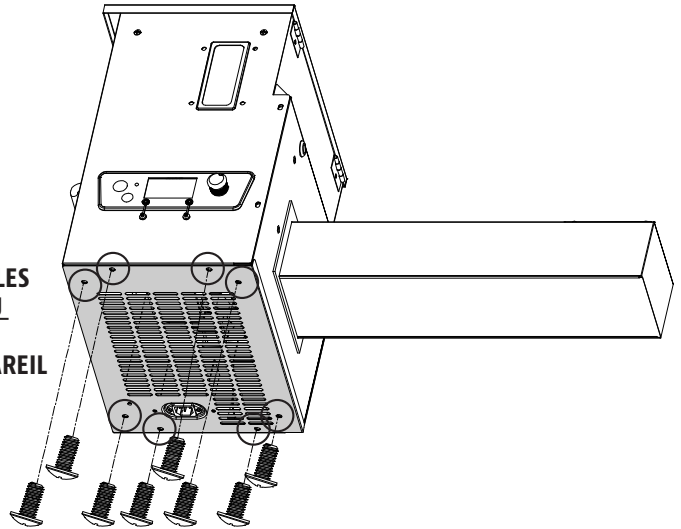
Le système du panneau de contrôle utilise une technologie complexe de grande valeur. Pour vous protéger contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma du câblage ci-dessous afin de veiller à ce que votre source d'alimentation soit suffisante pour faire fonctionner l'appareil.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 220-240 V, 50 HZ ET 250 W

REMARQUE : les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit et des services de certification, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.

TROUVEZ ET RETIREZ LES HUIT VIS DU PANNEAU D'ACCÈS SUR LA FACE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL

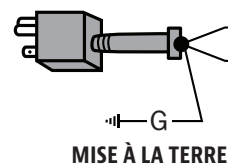


TAUX D'ENTRÉE DU COMBUSTIBLE :
1,12 KG/H
(2,48 LB/H)

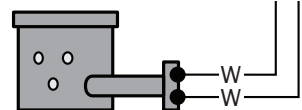
INDICATEUR

W : BLANC
Y : JAUNE
P : VIOLET
R : ROUGE
K : NOIR
G : VERT

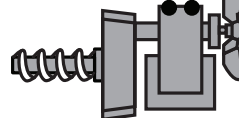
CORDON D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE



POT DE COMBUSTION



ASSEMBLAGE DE L'ALLUMEUR/CHAUFFANTE À HAUTE DENSITÉ
200 W, 230 V,
9,5 MM X 127 MM (0,375" X 5,000")



SYSTÈME D'ACHEMINEMENT ET MOTEUR DE LA VIS SANS FIN
230 V, 50/60 HZ,
MOTEUR 2 TR/MIN

SONDE DU GRIL

CONNECTEURS MOLEX DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

FUSIBLE RAPIDE DE 5 A

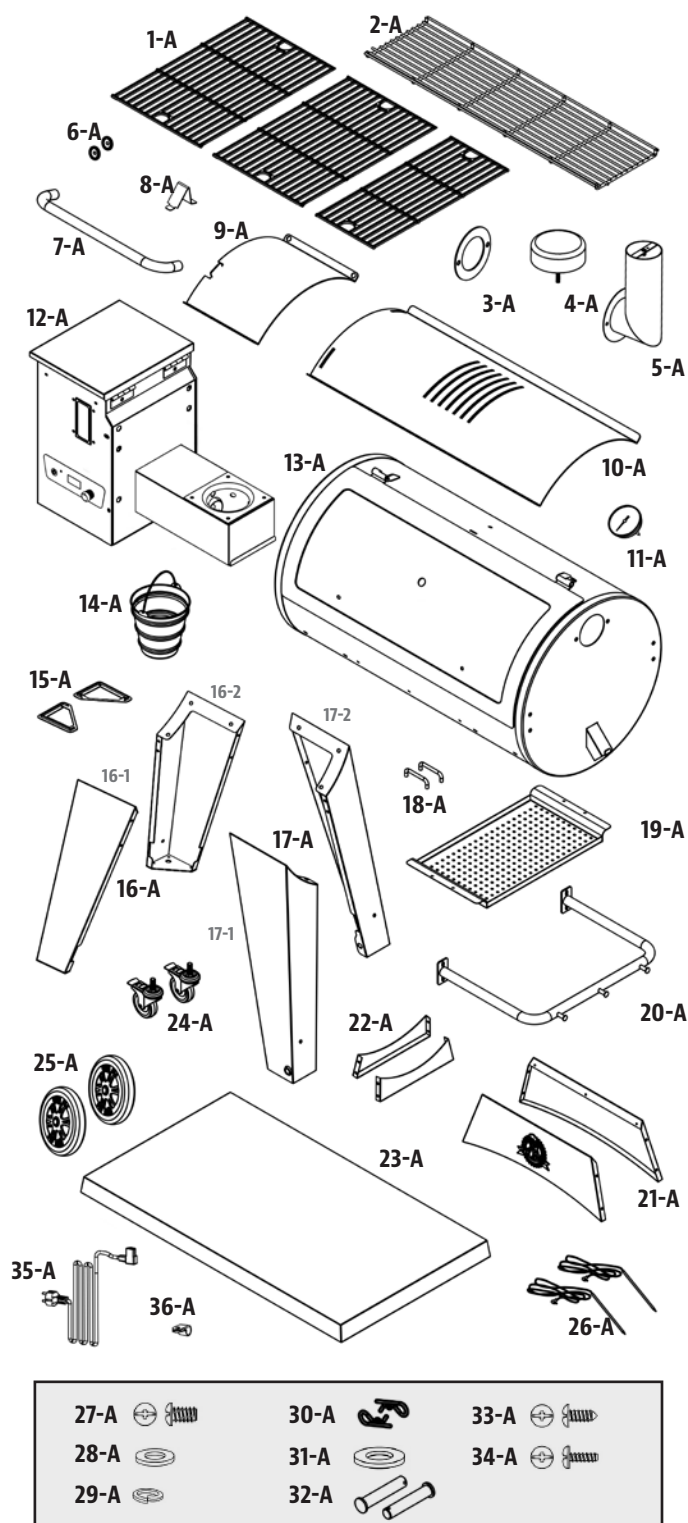
PANNEAU DE CONTRÔLE

VENTILATEUR DE TIRAGE
230 V, 50/60 HZ,
1 PHASE

PIÈCES DE RECHANGE

FR
FRANÇAIS

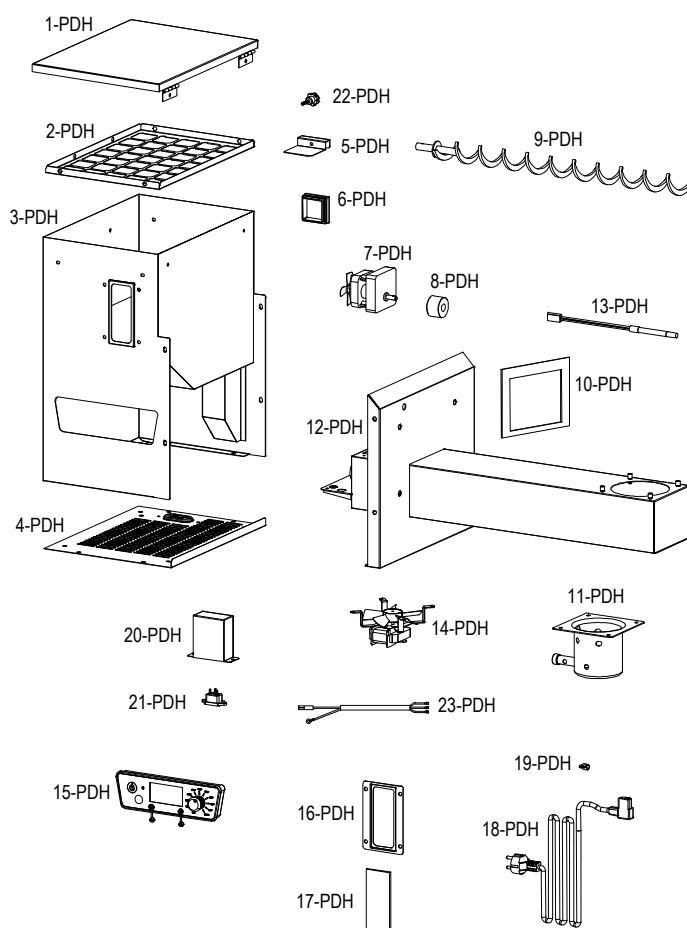
N°	Description
1-A	Grilles de cuisson en fonte à revêtement de porcelaine (x3)
2-A	Support de cuisson supérieur en acier émaillé (x1)
3-A	Joint de cheminée (x1)
4-A	Chapeau de cheminée (x1)
5-A	Sortie de cheminée (x1)
6-A	Bague de la poignée pour couvercle (x2)
7-A	Poignée pour couvercle (x1)
8-A	Lid Stopper (x1)
9-A	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
10-A	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
11-A	Kit du thermomètre (x1)
12-A	Assemblage de la trémie (x 1)
13-A	Corps principal (x 1)
14-A	Seau à graisse (x1)
15-A	Pied de support (x2)
16-A	Pied de support pour roulettes à frein (x2)
17-A	Pied de support pour roulettes (x2)
18-A	Poignée du plateau de service (x2)
19-A	Plateau de service (x1)
20-A	Poignée de l'étagère latérale (x1)
21-A	Plaque de maintien longue (x2)
22-A	Plaque de maintien courte (x2)
23-A	Étagère inférieure (x1)
24-A	Roulettes pivotantes à frein (x2)
25-A	Roulette (x2)
26-A	Sonde de cuisson (x2)
27-A	Vis (x18)
28-A	Rondelle (x18)
29-A	Rondelle de blocage (x18)
30-A	Goupille bêta pour roulette (x2)
31-A	Rondelle pour roulette (x2)
32-A	Goupille cannelée pour roulette (x2)
33-A	Vis (x12)
34-A	Vis (x16)
35-A	Cordon d'alimentation (x1)
36-A	Clip du cordon d'alimentation (x1)



REMARQUE : de par le développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

PIÈCES DE RECHANGE

N°	Description
1-PDH	Couvercle de la trémie (x1)
2-PDH	Écran de sécurité de la trémie (x1)
3-PDH	Boîtier de la trémie (x1)
4-PDH	Panneau d'accès de la trémie (x1)
5-PDH	Plaque de la boîte de dépôt (x1)
6-PDH	Couvercle de la boîte de dépôt (x1)
7-PDH	Moteur de la vis sans fin (x1)
8-PDH	Bague en nylon (x1)
9-PDH	Assemblage de la vis sans fin (x1)
10-PDH	Joint du boîtier de la trémie (x1)
11-PDH	Pot de combustion (x1)
12-PDH	Boîtier de la vis sans fin (x1)
13-PDH	Allumeur (x1)
14-PDH	Ventilateur de combustion (x1)
15-PDH	Panneau de contrôle H1 Pit Boss (x1)
16-PDH	Panneau de verre (x1)
17-PDH	Verre (x1)
18-PDH	Cordon d'alimentation (x1)
19-PDH	Clip pour cordon d'alimentation (x1)
20-PDH	Couvercle étanche du cordon d'alimentation (x1)
21-PDH	Fiche mâle (x1)
22-PDH	Vis de chute de chute (x1)
23-PDH	Sonde de température (x1)



GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils à granulés de bois de Pit Boss, fabriqués par Dansons, s'accompagnent d'une garantie limitée à compter de la date de vente au propriétaire d'origine. La couverture de garantie débute à la date d'achat d'origine et une preuve de la date d'achat, ou une copie de l'acte de vente d'origine, est nécessaire pour faire entrer la garantie en vigueur. Les clients devront payer des frais relatifs aux pièces, à l'envoi et au traitement s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après expiration de la garantie.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans sur les défauts et la confection de toutes les pièces et une garantie de cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du gril n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des cinq (5) ans suivant la date d'achat.

Durant la période de la garantie, l'obligation de Dansons est limitée à la fourniture de pièces de rechange en cas de composants défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du prix de la main-d'œuvre ou des droits de sortie. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, constituera l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Dansons prend soin d'utiliser des matériaux retardant la formation de rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les fortes températures,

l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pourquoi les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus venaient à se produire, veuillez vous référer à la section Entretien et maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une housse de gril lorsque ce dernier n'est pas utilisé.

Cette garantie s'applique à un usage domestique et à utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite concernant les grils Pit Boss car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. Cette garantie ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément à ce mode d'emploi. L'utilisation d'un gaz non évoqué dans ce document pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications.

Dansons et les revendeurs agréés de Pit Boss déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une plainte est déposée contre Dansons, basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en vertu d'une loi, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages particuliers, directs, indirects et consécutifs ou de tout autre dommage, quel qu'il soit, qui dépasserait le prix d'achat d'origine du produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune plainte ne peut être déposée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou d'une représentation.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages ou garanties accessoires ou consécutifs, ni la limitation de garanties tacites, de sorte que certaines des limitations ou exclusions exposées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou consulter notre boutique en ligne à l'adresse suivante : **www.pitboss-grills.com**

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients, du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numéro gratuit : 1-877-303-3134 | Fax gratuit : 1-877-303-3135

SERVICE DE LA GARANTIE

Contactez le revendeur de Pit Boss le plus proche de chez vous si vous avez besoin d'une réparation ou de pièces de rechange. Dansons exige une preuve d'achat afin d'établir une réclamation sous garantie. Ainsi, conservez votre reçu ou votre facture d'origine pour vous y référer ultérieurement. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Pit Boss se trouve au dos de la trémie. Les numéros d'enregistrement ci-dessous ainsi que l'étiquette peuvent s'user ou devenir illisibles.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

REVENDEUR AGRÉÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

Lea y entienda todo el manual antes de intentar montar, manejar o instalar el producto. Esto le garantizará un disfrute completo y un funcionamiento sin problemas de su nueva barbacoa de pélets de madera. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

Si la grasa prende fuego, APAGUE la barbacoa y deje cerrada la tapa hasta que se extinga el fuego. Desconecte el cable de alimentación de la toma conectada. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extinguidor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los Bomberos.

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

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

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

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

6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.
7. No agrande los orificios del sistema de ignición o los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
8. El producto puede presentar bordes afilados o puntas. El contacto puede producir lesiones. Manipule con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE PÉLETS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa, sin usarla, durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos.

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

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

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

CREOSOTA

La creosota, u hollín, es una sustancia similar al alquitrán. Al quemarse produce un humo negro con un residuo también de color negro. El hollín o la creosota se forma cuando el aparato se usa de forma incorrecta, como por ejemplo: bloqueo del ventilador de combustión, no se limpia y mantiene el área del quemador, la humedad afecta a los pélets o la combustión aire/combustible es deficiente.

Es peligroso manipular este aparato si las llamas se oscurecen, despiden hollín o si el foso del quemador contiene demasiados pélets. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego muy caliente y descontrolado, similar al fuego por grasa. Si esto ocurre, APAGUE la unidad, déjela enfriar por completo e inspeccione para su mantenimiento y limpieza. Normalmente se acumula a lo largo de las áreas de extracción.

Si se ha formado creosota dentro de la unidad, caliente la unidad a baja temperatura, apague el aparato y a continuación limpie cualquier formación con un paño. Al igual que el alquitrán, su limpieza resulta mucho más fácil en caliente ya que se vuelve líquida.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conocimiento o muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Consulte un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o gripe mientras cocina o se encuentra cerca del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un catarro o la gripe, frecuentemente se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de fármacos incrementa los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono resulta especialmente tóxico para la madre y su hijo/a durante el embarazo, bebés pequeños, personas mayores, fumadores y personas con problemas del sistema sanguíneo o circulatorio, como anemia o enfermedad cardíaca.

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y las especificaciones de Conformité Européenne (CE), los aparatos de cocina con pélets Pit Boss® Grills han demostrado su cumplimiento mediante pruebas de las normas y directivas que cumplen los requisitos de seguridad, salud y protección medioambiental de la UE (Unión Europea) y el Espacio Económico Europeo (EEE).

Este producto cumple las normas de Compatibilidad Electromagnética (EMC, 2014/30/UE), las normas de la Directiva de Baja Tensión (LVD, 2014/35/UE) y Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS, 2011/65/UE, 2015/863) y Residuos procedentes de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE, 2002/96/CE).



ES

ESPAÑOL



AVISO DE COPYRIGHT

Copyright 2021. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá copiarse, transmitirse, transcribirse, almacenarse en un sistema de recuperación, de ninguna forma ni por cualquier medio sin la autorización expresa por escrito de,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Atención al cliente

Lunes a domingo, de 4 a 20 h PST (EN/FR/ES)

Llamada gratuita: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

ÍNDICE

Información de seguridad	49	Cuidado y mantenimiento	64
Piezas y especificaciones	53	Consejos y técnicas.....	65
Preparación del montaje	54	Resolución de problemas	66
Instrucciones de montaje		Diagrama de cableado eléctrico	69
Instalación del estante inferior	54	Piezas de repuesto	
Finalización del carro.....	55	Piezas de repuesto de la barbacoa.....	70
Conexión de las ruedas al carro	55	Piezas de repuesto de la tolva	71
Instalación de la parrilla principal en el carro.....	55	Garantía	
Fijación del tapón de la tapa	56	Condiciones.....	71
Montaje del asa de la tapa	56	Excepciones	72
Instalación del termómetro	56	Pedido de piezas de repuesto	72
Colocación del recoge grasa.....	57	Póngase en contacto con atención al cliente	72
Montaje del asa del estante lateral y la bandeja para servir...57		Servicio de garantía	72
Sujeción de la chimenea	57		
Instalación de los componentes de cocina	58		
Instalación del cable de alimentación	58		
Conexión a una fuente de alimentación	58		
Instrucciones de funcionamiento			
Entorno de la barbacoa.....	59		
Rangos de temperatura de la barbacoa.....	60		
Descripción del tablero de control.....	60		
Descripción de las sondas	61		
Descripción del ajuste "P"	62		
Procedimiento de cebado de la tolva.....	62		
Primer uso: quemar la parrilla.....	62		
Procedimiento de arranque automático.....	63		
Procedimiento de arranque manual	63		
Apagado de la barbacoa.....	63		

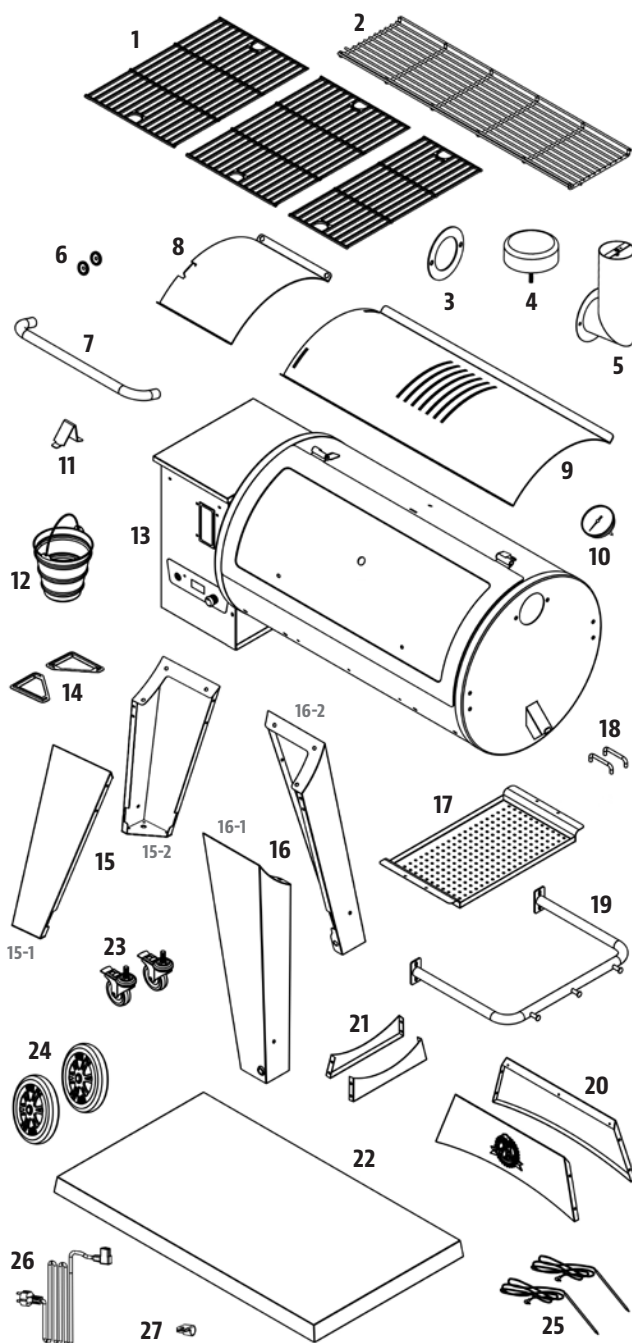
PIEZAS Y ESPECIFICACIONES

N.º	Descripción
1	Rejillas para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (x3)
2	Bandeja para cocinar superior de acero con capa de porcelana (x1)
3	Junta de la chimenea (x1)
4	Tapa de la chimenea (x1)
5	Pila de chimenea (x1)
6	Bisel de asa de tapa (x2)
7	Asa de tapa (x1)
8	Guía del asador de fuego (x1)
9	Placa principal del asador de fuego (x1)
10	Kit de termómetro (x1)
11	Tapón de tapa
12	Recogegrasa (x1)
13	Conjunto de parrilla principal/tolva (x1)
14	Base de pata de soporte (x2)
15	Pata de soporte para rueda pivotante de cierre (x2)
16	Pata de soporte para rueda (x2)
17	Bandeja para servir (x1)
18	Asa de bandeja para servir (x2)
19	Asa de estante lateral (x1)
20	Placa de soporte larga (x2)
21	Placa de soporte corta (x2)
22	Estante inferior (x1)
23	Rueda pivotante de cierre (x2)
24	Rueda (x2)
25	Sonda de carne (x2)
26	Cable de alimentación (x1)
27	Clip para cable de alimentación (x1)
A	Tornillo (x18)
B	Arandela (x18)
C	Arandela de retención (x18)
D	Clavija de rueda (x2)
E	Arandela de rueda (x2)
F	Clavija de eje de rueda (x2)
G	Tornillo (x12)
H	Tornillo (x16)

NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin aviso previo. Póngase en contacto con el equipo de Atención al Cliente si durante el montaje de la unidad observa que falta alguna pieza.

PB: REQUISITOS ELÉCTRICOS

ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE 220-240 V, 50 HZ, 250 W



MODELO	UNIDAD MONTADA (AxApP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	RANGO DE TEMP.	CARACTERÍSTICAS DIGITALES
PB PB1000XLW1	1598mm x 1278mm x 678mm / 63 pu x 50 ½ pu x 26 ½ pu	83,0 kg / 183,0 lb	Principal- 4103 cm² / 636 pu. cu. Bandeja superior - 1851 cm² / 287 pu. cu. TOTAL - 5954 cm² / 923 pu. cu.	82-260°C / 180-500°F	Diez preajustes de temperatura, ciclo de arranque, sistema de ignición eléctrica

ES

ESPAÑOL

PREPARACIÓN DEL MONTAJE

Las piezas se encuentran repartidas por el embalaje de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione la parrilla, las piezas y el blíster de tornillos y arandelas después de retirar el embalaje de envío protector. Tire todos los materiales de embalaje dentro y fuera de la barbacoa antes de proceder al montaje, y revise e inspeccione todas las piezas cotejándolas con la lista de piezas. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente realizar el montaje. Los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía. Póngase en contacto con su distribuidor o con la Atención al cliente de Pit Boss® para piezas: de lunes a domingo de 4:00 a 20:00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Llamada gratuita: 1-877-303-3134 | Fax gratuito: 1-877-303-3135

IMPORTANTE: para facilitar la instalación, el uso de dos personas es útil (pero no necesario) a la hora de montar esta unidad.

Herramientas necesarias para el montaje: destornillador y nivel. *No se incluyen herramientas.*



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: se aconseja leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el montaje según las instrucciones. No apriete los tornillos por completo hasta que se hayan instalado todos los tornillos de ese paso. El conjunto de piezas compuesto por una arandela de retención y una arandela debe instalarse con la arandela de retención más cerca del tornillo.

1. INSTALACIÓN DEL ESTANTE INFERIOR

Piezas necesarias:

- 2 x Base de pata de soporte (N.º 14)
- 2 x Pata de soporte para rueda pivotante de cierre (N.º 15)
- 2 x Pata de soporte para rueda (N.º 16)
- 1 x Estante inferior (N.º 22)
- 4 x Tornillo (N.º A)
- 4 x Arandela de retención (N.º C)
- 4 x Arandela (N.º B)
- 6 x Tornillo (N.º G)

Instalación:

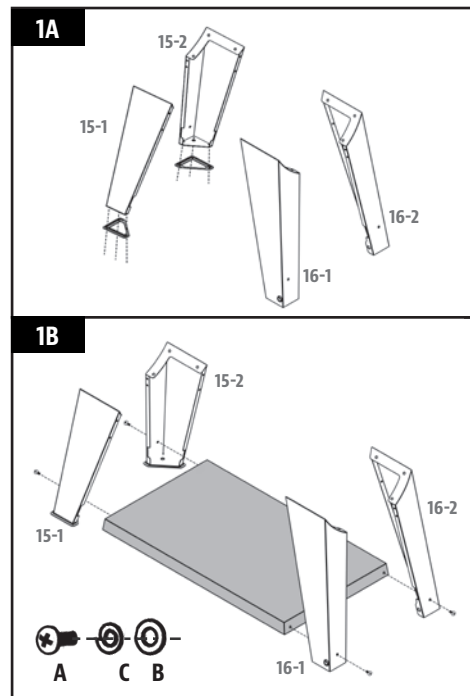
- Fije con dos tornillos una base de pata de soporte a la parte inferior de una pata de soporte para rueda pivotante de cierre. Repita la instalación para la otra base de pata de soporte. A continuación, coloque un trozo de cartón plano en el suelo para evitar los arañazos en la unidad y las piezas durante el montaje. Prepare las cuatro patas de soporte con etiquetas para la instalación, y dispóngalas siguiendo el orden mostrado en la ilustración 1A.

IMPORTANTE: las cuatro patas de soporte deben disponerse correctamente para poder instalar en una etapa posterior las placas de soporte del carro de manera adecuada.

- Fije el estante inferior a una pata de soporte. Para ello, alinee la pata cuidadosamente con la esquina ranurada de la pata de soporte y fíjela con un tornillo. Repita la instalación para las otras patas de soporte en las tres esquinas restantes del estante inferior. Consulte la ilustración 1B.

NOTA: asegúrese de que la superficie plana del estante inferior esté orientada hacia arriba.

- Una vez que el estante esté fijo, ponga el bastidor del carro en posición vertical.



2. FINALIZACIÓN DEL CARRO

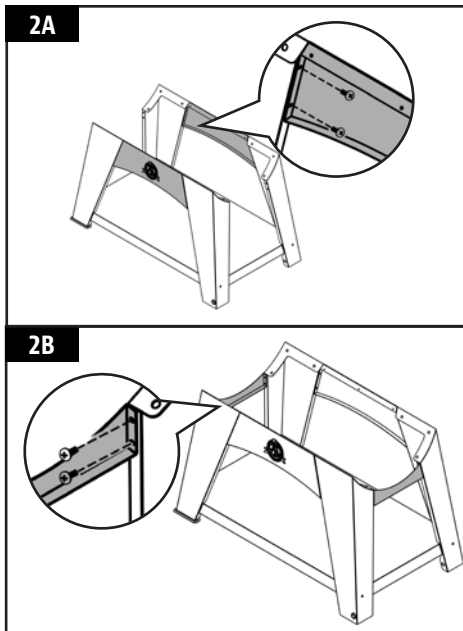
Piezas necesarias:

- 2 x Placa de soporte larga (N.º 20)
- 2 x Placa de soporte corta (N.º 21)
- 16 x Tornillo (N.º H)

Instalación:

- Coloque una placa de carro larga en las dos patas de soporte delanteras de la unidad. Sujétela con dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la superficie plana de la placa de soporte mire hacia fuera. Repita la misma instalación para montar la otra placa de soporte larga en las patas de soporte traseras. Consulte la ilustración 2A para ver la disposición de las placas de soporte.
- A continuación, fije las placas de soporte cortas en los lados opuestos del carro. Sujétela con dos tornillos en cada lado. Consulte la ilustración 2B.

NOTA: una vez montado, el armazón de patas de soporte completa el carro de la parrilla principal. El exterior de las placas de soporte debe estar enrasado con las patas de soporte.



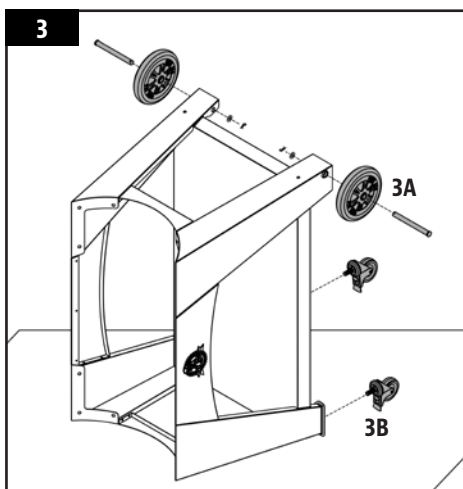
3. CONEXIÓN DE LAS RUEDAS AL CARRO

Piezas necesarias:

- 2 x Rueda (N.º 24)
- 2 x Clavija de eje de rueda (N.º F)
- 2 x Arandela de rueda (N.º E)
- 2 x Clavija de rueda (N.º D)
- 2 x Rueda pivotante de cierre (N.º 23)

Instalación:

- Pose el carro sobre un lado para montar las ruedas. Fije la rueda grande en la pata de soporte insertando la clavija de eje de la rueda a través de la rueda y el orificio de la pata, y sujetándola con la clavija de la rueda. Repita la instalación para la otra rueda del mismo lado. Nota 3A.
- Inserte cada rueda pivotante de cierre en la parte inferior de cada pata de soporte apretándola a mano en el orificio. Quedará fija en la tuerca autosujetable. Asegúrese de que la rueda pivotante de cierre esté completamente insertada, de forma que no pueda girar más. Nota 3B.



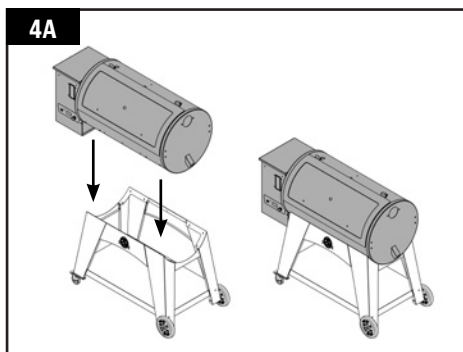
4. INSTALACIÓN DE LA PARRILLA PRINCIPAL EN EL CARRO

Piezas necesarias:

- 1 x Conjunto de parrilla principal/tolva (N.º 13)
- 12 x Tornillo (N.º A)
- 12 x Arandela de retención (N.º C)
- 12 x Arandela (N.º B)
- 6 x Tornillo (N.º G)

Instalación:

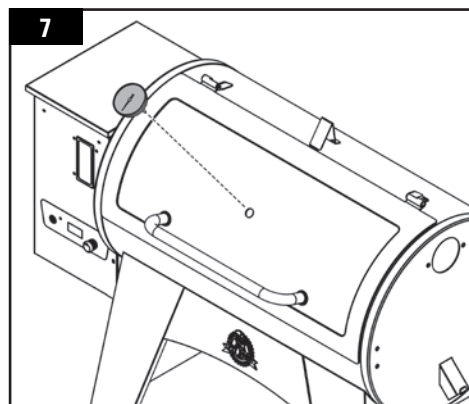
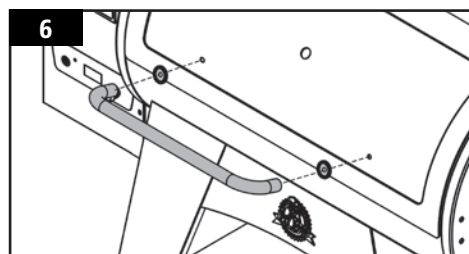
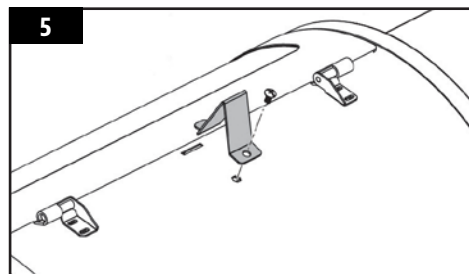
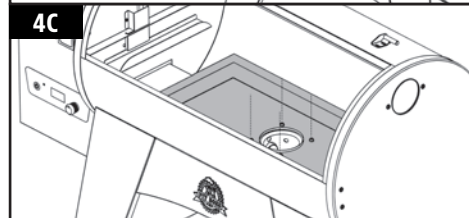
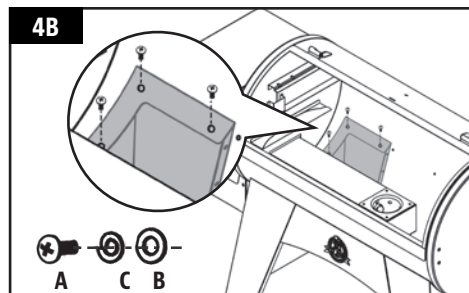
- Prepare el tambor principal para montarlo en el carro. Ponga el carro de pie cuidadosamente con las ruedas en la parte inferior. Coloque el carro junto a la parrilla principal con ambas cosas mirando en la misma dirección. Bloquee las ruedas pivotantes del carro. Con la ayuda de otra persona, prepárese para levantar la parrilla principal sobre el carro. Con una persona levantándolo por el lado de la tolva y la otra por el extremo opuesto, levante la parrilla principal con cuidado y bájela lentamente sobre el carro. Consulte la ilustración 4A.



- A continuación, abra la tapa de la parrilla principal y extraiga los cuatro tornillos del centro de la placa difusora grande. Extraiga los componentes de cocina del tambor principal y colóquelos aparte. Ajuste la rotación según sea necesario para alinear los orificios para tornillos del tambor principal con los del carro. Después de colocarlo, sujete cada pata al tambor principal con tres tornillos. Consulte la ilustración 4B.

NOTA: cuando esté correctamente alineada, la parrilla principal estará nivelada y fija en el carro.

- Vuelva a colocar la placa difusora grande en tambor principal y fíjela con los cuatro tornillos que extrajo anteriormente. Consulte la ilustración 4C.



5. FIJACIÓN DEL TAPÓN DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 1 x Tapón de tapa (N.º 11)

Instalación:

- Fije el tapón de la tapa encima del tambor principal mediante el tornillo preinstalado en la parte superior del tambor principal.

6. MONTAJE DEL ASA DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 1 x Asa de tapa (N.º 7)
- 2 x Bisel de asa de tapa (N.º 6)

Instalación:

- Quite los tornillos preinstalados del asa de la tapa. Desde dentro de la tapa del tambor, inserte un tornillo hasta que sobresalga hacia el exterior. Añada un bisel al tornillo y apriételo a mano (desde dentro) en el asa de la tapa. Repítalo para el otro lado.

7. INSTALACIÓN DEL TERMÓMETRO

Piezas necesarias:

- 1 x Kit de termómetro (N.º 10)

Instalación:

- Quite la tuerca preinstalada del termómetro.
- Inserte el termómetro en el orificio situado en la parte superior de la tapa del tambor principal. A continuación, fíjelo recolocando la tuerca desde el interior. Gire el termómetro hasta que el texto esté nivelado y recto.

NOTA: si no se gira correctamente, las lecturas serán incorrectas.

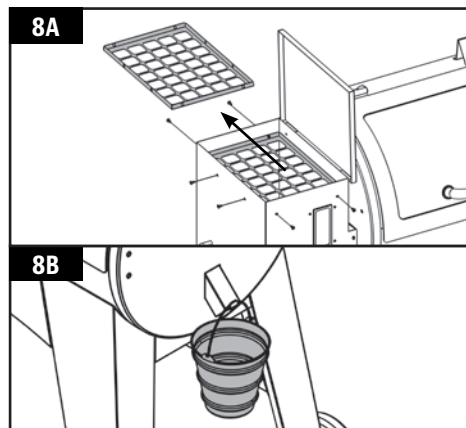
8. COLOCACIÓN DEL RECOGEGRASA

Piezas necesarias:

- 1 x Recoge grasa (N.º 12)

Instalación:

- Desenrosque los seis tornillos del lado exterior de la tolva que fijan la pantalla de seguridad de la tolva al interior y extraiga la pantalla de seguridad para poder acceder al recogegrasa. Vuelva a colocar la pantalla de seguridad de la tolva y fíjela con los seis tornillos. Consulte la ilustración 8A
- Coloque el recogegrasa en el caño del extremo del tambor principal. Asegúrese de que esté nivelado para evitar el derramamiento de grasa. Consulte la ilustración 8B.



9. MONTAJE DEL ASA DEL ESTANTE LATERAL Y LA BANDEJA PARA SERVIR

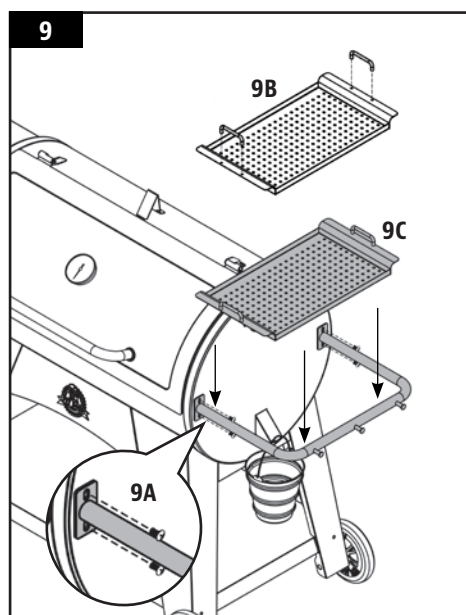
Piezas necesarias:

- 1 x Asa de estante lateral (N.º 19)
1 x Bandeja para servir (N.º 17)
1 x Asa de bandeja para servir (N.º 18)

Instalación:

- Desenrosque los cuatro tornillos preinstalados del lado del tambor principal. Monte el asa del estante lateral en el tambor principal y fíjela con los cuatro tornillos que extrajo anteriormente. Nota 9A.
- Monte las asas de la bandeja para servir con dos tornillos preinstalados en cada asa. Nota 9B. Coloque la bandeja para servir en el asa del estante lateral. Se apoyará directamente en el bastidor del asa del estante lateral. Nota 9C.

IMPORTANTE: no use el asa del estante lateral para mover o levantar la parrilla. El peso de la unidad hará que el asa del estante lateral se doble o se rompa, y eso no está cubierto por la garantía.



10. SUJECCIÓN DE LA CHIMENEA

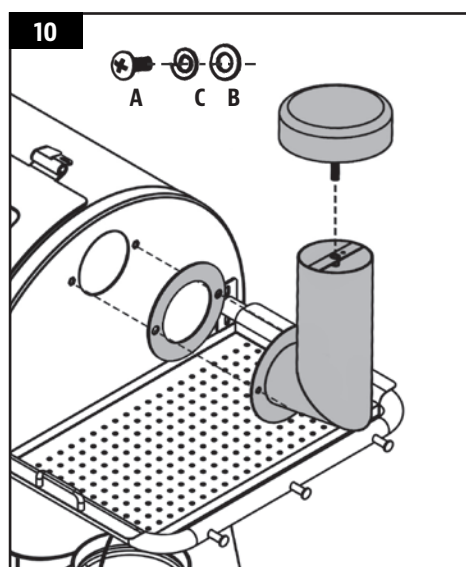
Piezas necesarias:

- 1 x Junta de la chimenea (N.º 3)
1 x Tapa de la chimenea (N.º 4)
1 x Pila de chimenea (N.º 5)
2 x Tornillo (N.º A)
2 x Arandela de retención (N.º C)
2 x Arandela (N.º B)

Instalación:

- Localice la abertura de la chimenea en el lateral del tambor principal. Desde la parte exterior, sujete con dos tornillos la junta y la pila de la chimenea al panel lateral. A continuación, gire la tapa de la chimenea hacia arriba.

NOTA: ajuste la tapa de la chimenea para regular el flujo de aire dentro de la parrilla principal.



11. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCINA

Piezas necesarias:

- 3 x Rejillas para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (N.º 1)
- 1 x Bandeja para cocinar superior de acero con capa de porcelana (N.º 2)
- 1 x Placa principal del asador de fuego (N.º 9)
- 1 x Guía del asador de fuego (N.º 8)

Instalación:

NOTA: ambas piezas del asador de fuego llevan una fina capa de aceite para evitar la corrosión durante el envío.

- Inserte la placa principal del asador de fuego en la parrilla principal, por el lado derecho en primer lugar. Pose la placa principal del asador de fuego en el saliente integrado (lado derecho interior) de la parrilla principal que dirige la grasa hacia el recogegrasa. Deslice toda la pieza hacia la izquierda y las dos ranuras de la placa principal del asador de fuego encajarán en el saliente redondeado encima de la chimenea. Se inclinará ligeramente hacia abajo. Consulte la ilustración 11A.

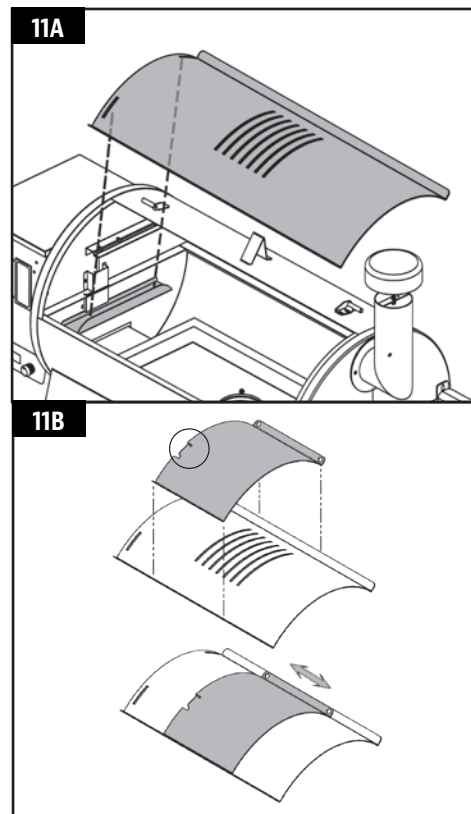
IMPORTANTE: si la placa principal del asador de fuego está en la base del tambor, está instalada incorrectamente. El asador de fuego debe estar inclinado, con el lado izquierdo más alto que el derecho.

- **IMPORTANTE:** si la placa principal del asador de fuego está en la base del tambor, está instalada incorrectamente. El asador de fuego debe estar inclinado, con el lado izquierdo más alto que el derecho. 11B.

NOTA: cuando la guía del asador de fuego está abierta, y cocina con llama directa, no descuide la barbacoa en ningún momento.

- Coloque las rejillas para cocinar, una al lado de la otra, sobre el saliente de la rejilla dentro de la parrilla principal. La unidad está montada por completo.

NOTA: para mantener óptima la capacidad de dorar y asar de las rejillas para cocinar, se requiere un cuidado y mantenimiento periódico.



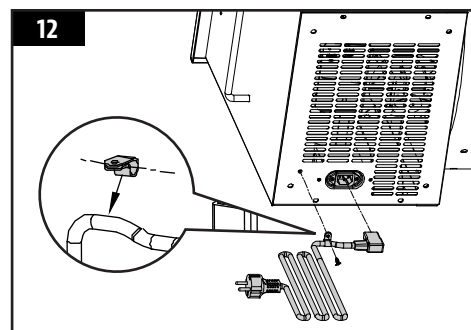
12. INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Piezas necesarias:

- 1 x Cable de alimentación (N.º 26)
- 1 x Clip para cable de alimentación (N.º 27)

Instalación:

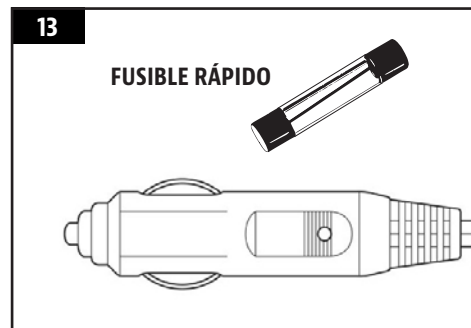
- Coloque el clip del cable de alimentación en el cable de alimentación. Inserte el cable de alimentación en la ranura en la parte inferior de la tolva. Asegure el clip del cable de alimentación a la parte inferior de la tolva con uno de los tornillos preinstalados.



13. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

NOTA: antes de enchufar la barbacoa Pit Boss® en cualquier toma eléctrica, asegúrese de que el dial de control de la temperatura esté en la posición OFF (Apagado).

- **TOMA ESTÁNDAR**
Este aparato requiere una corriente de 220-240 V, 50 Hz, 250 W. El enchufe debe ser con conexión a tierra y de 3 clavijas.



- **TOMAS GFCI**

Este aparato funciona en casi todas las tomas GFCI, con un suministro recomendado de 15 A. Si su toma GFCI es muy sensible a las subidas de tensión, es probable que se desconecte durante la fase de arranque de funcionamiento. Durante la fase de arranque, el sistema de ignición consume 200-700 vatios de electricidad, lo que puede ser demasiada carga para una toma GFCI. Cada vez que se desconecta, aumenta su sensibilidad. Si la toma GFCI sigue saltando, sustitúyala o cámbiela por una toma que no sea GFCI.

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Siguiendo el estilo de vida actual, nos esforzamos por comer alimentos saludables y nutritivos, y un factor para tener en cuenta es la importancia de reducir el consumo de grasas. Una de las mejores maneras de reducir el consumo de grasa es usar un método de cocción con poca grasa, como asar. Dado que una barbacoa de pélets usa pélets de madera natural, la carne coge un sabor salado amaderado y así se reduce la necesidad de añadir condimentos con alto contenido de azúcar. En este manual, observará que se hace hincapié en asar los alimentos lentamente con los ajustes de temperatura BAJA o MEDIA.

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 305 mm (12 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINAR CUANDO HACE FRÍO

Aunque fuera haga cada vez más frío, ¡esto no supone el fin de la temporada de barbacoas! El aire frío y el aroma delicioso de los alimentos ahumados ayudan a curar la melancolía invernal.

Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más fríos:

- si no consigue ahumar a bajas temperaturas, aumente un poco la temperatura para conseguir los mismos resultados.
- Organizar: tenga preparado todo lo necesario en la cocina antes de salir a cocinar fuera. Durante el invierno, traslade la barbacoa a una zona alejada del viento y del frío directo. Compruebe los reglamentos locales sobre la proximidad que debe existir entre la barbacoa y su vivienda u otras estructuras. Coloque todo lo necesario en una bandeja, abríguese y ¡a cocinar!
- Para saber la temperatura que hace fuera, coloque un termómetro para exteriores cerca del área de cocina. Lleve un registro de lo que cocina, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Le servirá de ayuda la próxima vez que tenga que decidir qué cocinar y cuánto tardará.
- A muy bajas temperaturas, incremente en 20 minutos, como mínimo, el tiempo de precalentamiento.
- Evite levantar la tapa más de lo necesario. Las ráfagas de aire frío pueden enfriar por completo la temperatura de la barbacoa. Sea flexible con la hora de servir la comida; añada tiempo de cocción cada vez que abra la tapa.
- Caliente una fuente o tapa para mantener la temperatura de la comida hasta que vuelva al interior de la casa.
- Los alimentos perfectos para cocinar en invierno son aquellos que apenas requieren atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavo. Facilite aún más la preparación de sus platos añadiendo guarniciones sencillas como verduras y patatas.

3. COCINAR CUANDO HACE CALOR

Cuando empieza a hacer calor, se acorta el tiempo de cocción. Cuando hace mucho calor es importante vestirse adecuadamente: pantalones cortos, camisa, zapatos, gorra, delantal y mucha crema de protección solar es lo recomendado.

Siga estas pocas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más calurosos:

- Reduzca las temperaturas de cocción. Le ayudará a evitar llamadas imprevistas.

- Use un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos. Le ayudará a prevenir que la carne se cocine demasiado y se seque.
- Incluso cuando hace calor, es mejor cocinar con la tapa de la barbacoa cerrada.
- Para mantener calientes los alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y colóquelos en una nevera tipo camping aislada. Rellene los huecos alrededor del papel aluminio con papel de periódico y la comida se mantendrá caliente de 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURA DE LA BARBACOA

La temperatura que se lee en el tablero de control puede no coincidir exactamente con el termómetro. Todas las temperaturas que figuran a continuación son aproximadas y les afectan los factores siguientes: temperatura ambiente exterior, cantidad y dirección del viento, calidad del combustible de pélets utilizado, que se abra o no la tapa y cantidad de alimentos que se cocinan.

• TEMPERATURA ALTA (205-260 °C/401-500 °F)

Este rango es el mejor para dorar y asar a fuego fuerte. Úselo conjuntamente con el asador de fuego (placa deslizante) para cocinar con llama indirecta o directa. Con el **asador de fuego abierto**, la llama directa se usa para crear esos chuletones "azules", así como verduras asadas, tostadas de ajo o el postre americano "s'more"! Cuando el **asador de fuego está cerrado**, el aire circula dentro del tambor y genera calor por convección. La temperatura alta también se usa para precalentar la barbacoa, quemar las rejillas para cocinar y conseguir fuego alto en condiciones de frío extremo.

• TEMPERATURA MEDIA (135-180 °C/275-356 °F)

Este rango es el mejor para hornear, asar y poner el punto final a ese plato ahumado a fuego lento. Cocinar a estas temperaturas reducirá mucho la probabilidad de que la grasa genere llamaradas. Asegúrese de que la guía del asador de fuego esté en posición cerrada, cubriendo las aperturas ranuradas. Un rango perfecto para cocinar alimentos envueltos en béicon o cuando se busca versatilidad con control.

• TEMPERATURA BAJA (80-125 °C/176-257 °F)

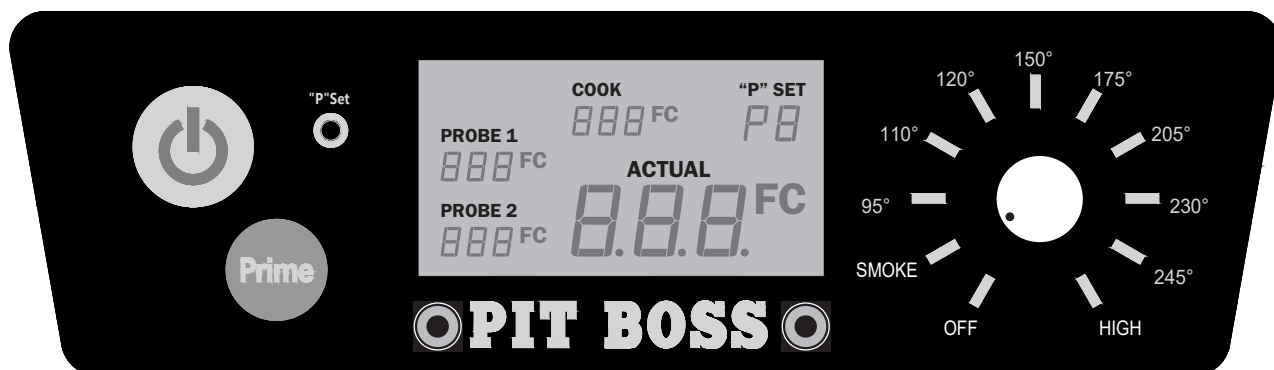
Este rango se usa para asar a fuego lento, potenciar el sabor ahumado y mantener la comida caliente. Potencie el sabor ahumado y haga que la carne resulte más jugosa prolongando el tiempo de cocción a más baja temperatura (también se conoce como **cocción a fuego lento**). Se recomienda para el gran pavo del Día de Acción de Gracias, el jugoso jamón de Pascua o las celebraciones navideñas.

El ahumado es una variación de la auténtica barbacoa y es la principal ventaja de cocinar en una barbacoa de pélets de madera. **El ahumado en caliente**, otro nombre para la cocción **a fuego lento**, por lo general se realiza a temperaturas de 80-125°C/176-257°F. El ahumado en caliente funciona mejor cuando se requiere una cocción más prolongada, como para grandes trozos de carne, pescado o aves.

CONSEJO: para potenciar ese sabor salado, cambie al rango de (bajas) temperaturas para AHUMAR inmediatamente después de colocar los alimentos en la barbacoa. Así el humo podrá penetrar la carne.

La clave está en experimentar con el tiempo de ahumado, antes de que los alimentos esté cocinados. Algunos chefs especializados en cocinar al aire libre prefieren ahumar al final de una cocción y así la comida se mantiene caliente hasta el momento de servirla. ¡La práctica hace al maestro!

COMPRENDER EL TABLERO DE CONTROL



MANDO	DESCRIPCIÓN
	Pulse el botón de Encendido para encender la unidad. El botón brillará de color azul si hay conexión con una fuente de alimentación. Pulse nuevamente el botón para apagar la unidad.
	El Dial de control de temperatura le permite ajustar la temperatura deseada para el ahumado. Una vez conectada la unidad a la fuente de alimentación y pulsado el botón de encendido, gire el dial y seleccione cualquiera de los diez preajustes de temperatura, entre 65-260 °C/150-500 °F. Cuando se fija el dial en un preajuste de temperatura, la pantalla LCD digital se ilumina e indica que la unidad está lista para funcionar. Cuando el dial se fija en apagado, la pantalla LCD digital permanecerá apagada.
"P" SET 	El botón de ajuste "P" se usa para seleccionar uno de los ocho ajustes cuando el Dial de control de temperatura se establece en el ajuste Ahumar. Pulse el botón para cambiar el ajuste "P" y adaptarlo a su estilo y entorno de cocción como prefiera. Con pulsar brevemente el botón, el ajuste aumenta de P0 a P7, y después se repite. La regulación solo se puede realizar en el ajuste Ahumar. El ajuste predeterminado de fábrica es "P4". Si se regula el ajuste "P", su preferencia se fijará (guardará) hasta la próxima vez que la regule. El botón de ajuste "P" también se usa como Control de cambio de temperatura para cambiar la lectura de la temperatura en la pantalla LCD. Pulse y <u>mantenga</u> pulsado el botón dos segundos para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), como prefiera. El ajuste predeterminado es Celsius.
	La pantalla LCD se usa como centro de información de la unidad. La pantalla LCD mostrará la Temperatura de cocción deseada, la Temperatura de cocción real y las Temperaturas de la sonda de carne (si está conectada). Si solo hay una Sonda de carne conectada, solo se mostrará una lectura.
	Pulse y mantenga pulsado el botón de Cebado para activar una carga adicional de pélets a la chimenea. Se puede usar para añadir combustible al fuego antes de abrir la tapa del tambor, lo que da lugar a un rápido tiempo de recuperación del calor. También se puede usar durante el ahumado para potenciar un sabor ahumado limpio. Solicitado de las cocinas de concurso.
SMOKE 	El ajuste Ahumar en el Dial de control de temperatura es el modo de arranque de la unidad. La barbacoa funciona a la temperatura mínima, sin apagarse el fuego.
	Los puertos de conexión complementarios en la parte frontal del Tablero de control son para la(s) Sonda(s) de carne . Cuando hay una sonda de carne conectada, la temperatura aparece en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte la sonda de carne del puerto de conexión. <i>Compatible solamente con sondas de carne de la marca Pit Boss®. La(s) sonda(s) de carne adicionales se venden por separado.</i> 

COMPRENDER LAS SONDAS

• SONDA DE TEMPERATURA

La sonda de temperatura está situada en el interior del tambor principal, pared izquierda. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. La sonda de temperatura mide la temperatura interna de la unidad. Cuando se ajusta la temperatura en el Tablero de control, la sonda de temperatura mostrará la temperatura real dentro de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.

IMPORTANTE: el clima exterior, la calidad de los pélets usados, el sabor de los pélets y la cantidad de alimentos que se estén cocinando afectan mucho la temperatura de la unidad.

• SONDA DE CARNE

La sonda de carne mide la temperatura interna de la carne en la barbacoa, similar a un horno interior. Enchufe el adaptador de la sonda de carne en el puerto de conexión de la sonda de carne en el Tablero de control e inserte la sonda de carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne, y en el tablero de control aparecerá la temperatura. **Para garantizar la conexión correcta de la sonda de carne con el puerto de conexión, deberá sentir y oír su enganche.**

NOTA: cuando inserte la sonda de carne en la carne, asegúrese de que la sonda de carne y los cables de la sonda de carne no estén en contacto directo con el fuego o un calor excesivo. Esto podría dañar la sonda de carne. Tire del cable sobrante hacia fuera por los orificios de extracción traseros de la barbacoa principal o de la parte superior de la barbacoa principal (junto a la bisagra de la tapa de la barbacoa). Cuando no se use, desconéctela del puerto de conexión de la sonda de carne y consérvela aparte para mantenerla protegida y limpia.

COMPRENDER EL AJUSTE "P"

Cuando se pulsa el botón de ajuste "P" empotrado, el ajuste "P" que aparece en la pantalla LCD parpadeará y cambiará al valor siguiente (a más). Una vez alcanzado P7, se reiniciará en P0. Hay ocho ajustes "P", de P0 a P7. El botón de ajuste "P" empotrado puede pulsarse con un objeto de punta fina.

IMPORTANTE: no pulse el botón de ajuste "P" con demasiada fuerza ya que se puede romper. Basta con pulsarlo ligeramente.

• *USO DEL AJUSTE "P" EN MODO AHUMAR*

Siempre que el dial de temperatura esté en el ajuste AHUMAR, como en el ciclo de arranque, el alimentador de espiral funcionará en un modo de cocción similar al manual en lugar de usar alguno de los preajustes de temperatura del dial. En primer lugar, el alimentador de espiral girará continuamente y alimentará pélets durante cuatro minutos. Al cabo de los cuatro minutos, el alimentador de espiral comienza un ciclo de alimentación en función del ajuste "P" seleccionado en el Tablero de control digital. El ajuste predeterminado es P4.

AJUSTE "P"	CICLO DEL ALIMENTADOR DE ESPIRAL (segundos)	
	EN	OFF
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

**Ajuste predeterminado de fábrica*

PROCEDIMIENTO DE CEBADO DE LA TOLVA

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que se encienda la barbacoa y cada vez que la tolva se quede sin pélets. El alimentador de espiral debe cebarse para que los pélets lo atraviesen y llenen la chimenea. **Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los pélets se encienda y no prenderán fuego.** Siga estos pasos para cebar la tolva:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni que estén bloqueando la parte inferior de alimentador de espiral.
2. Extraiga todos los componentes de cocina del interior de la barbacoa. Localice la chimenea en la parte inferior del tambor principal.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. Pulse el **botón de Encendido** para encender la unidad, y gire el **Dial de control de temperatura** a la posición AHUMAR. Realice las comprobaciones siguientes:
 - Que puede oír girar el alimentador de espiral. Coloque la mano por encima de la chimenea y compruebe si percibe el movimiento de aire. No coloque la mano ni los dedos dentro de la chimenea. Puede lesionarse.
 - Después de alrededor de un minuto, el sistema de ignición debería oler a fuego y comenzar a calentarse el aire en la chimenea. La punta del sistema de ignición no brilla de color rojo, pero se calienta mucho y quema. No toque el sistema de ignición.
4. Una vez que haya comprobado que todos los componentes eléctricos están funcionando correctamente, pulse el **botón de Encendido** para apagar la unidad.
5. Llene la tolva con pélets de madera natural para barbacoas.
6. Pulse el **botón de Encendido** para encender la unidad. Mantenga el **Dial de control de temperatura** en la posición AHUMAR. Pulse y mantenga pulsado el **botón de Cebado** hasta que vea pélets en el interior de la barbacoa desde el tubo del alimentador de espiral. Una vez que los pélets empiecen a caer en la chimenea, suelte el **botón de Cebado**.
7. Pulse el **botón de Encendido** para apagar la unidad.
8. Reinstale los componentes de cocina en el tambor principal. La barbacoa ya está lista para usar. (Consulte las *Instrucciones de montaje* para garantizar la instalación correcta de los componentes de cocina).

PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

Una vez que haya cebado la tolva y antes de cocinar en la barbacoa por primera vez, es importante quemar la parrilla. Encienda la barbacoa para que funcione a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa bajada) de 30 a 40 minutos para quemar la parrilla y eliminar cualquier material extraño.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. Abra la tapa del tambor principal. Compruebe la chimenea para asegurarse de que nada pueda obstruir un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni en el alimentador de espiral. Llene la tolva con pélets secos de madera noble natural para barbacoas.
2. Asegúrese de que el **Dial de control de temperatura** esté en la posición AHUMAR. Pulse el **botón de Encendido** para encender la unidad. Se activará el ciclo de arranque. El alimentador de espiral comenzará a girar, el sistema de ignición comenzará a brillar y el ventilador enviará aire a la chimenea. La barbacoa empezará a generar humo durante el ciclo de arranque. La tapa del tambor debe permanecer abierta durante el ciclo de arranque. Para confirmar que el ciclo de arranque ha comenzado correctamente, debería oírse un ruido similar al de una antorcha y observarse la presencia de calor.
3. Una vez que se haya disipado el humo denso y blanco, habrá finalizado el ciclo de arranque y podrá disfrutar de su barbacoa a la temperatura deseada.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla o se apaga la llama de la barbacoa durante la cocción, compruebe los pasos siguientes o arranque la barbacoa con el método manual.

1. Asegúrese de que el **Dial de control de temperatura** esté apagado y en la posición AHUMAR. Abra la tapa del tambor. Extraiga los componentes de cocina del interior. Extraiga todos los pélets sin quemar y las cenizas de la chimenea. Evite el contacto con el sistema de ignición para no hacerse daño, ya que puede estar muy caliente.
2. Una vez que se hayan retirado y limpiado todos los componentes de cocina, pulse el **botón de Encendido** para encender la unidad. Compruebe lo siguiente:
 - Confirme visualmente si el sistema de ignición funciona colocando la mano por encima de la chimenea y comprobando si percibe calor.
 - Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresale aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la chimenea.
 - Confirme visualmente si el alimentador de espiral está soltando pélets en la chimenea.
 - Para confirmar si el ventilador de combustión está funcionando, debería escucharse un ruido similar al de una antorcha.
3. Si no funcionara alguno de los elementos anteriores, siga las instrucciones para la **Solución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Asegúrese de que el **Dial de control de temperatura** esté en la posición AHUMAR. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Compruebe la chimenea para asegurarse de que nada pueda obstruir un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni en el alimentador de espiral. Llene la tolva con pélets secos de madera noble natural para barbacoas.
3. Abra la tapa del tambor. Extraiga los componentes de cocina del interior para dejar a la vista la chimenea. Coloque un buen puñado de pélets en la chimenea. Eche un chorro de gel de encendido, u otro producto de encendido adecuado para pélets, por encima de los pélets. Una pastilla pequeña sólida de encendido de fuego, como las compuestas por aserrín y cera, o virutas de madera, también es válida. Añada otra cantidad pequeña de pélets a la chimenea.

NOTA: no use alcohol, petróleo, gasolina, líquido inflamable o queroseno para encender o reavivar un fuego en la barbacoa.

4. Prenda el contenido de la chimenea con un fósforo largo o un mechero de cocina. Deje quemar el contenido de arranque de 3 a 5 minutos. No añada material de arranque a la chimenea. Puede lesionarse.
5. Vuelva a colocar rápidamente y con cuidado los componentes de cocina en el interior del tambor principal. Continúe con el arranque en el paso dos del **Procedimiento de arranque automático**.

APAGAR LA BARBACOA

1. Cuando haya terminado de cocinar, y dejando cerrada la tapa del tambor principal, pulse el **botón de Encendido** para apagar la unidad y coloque el **Dial de control de temperatura** en la posición de APAGADO.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

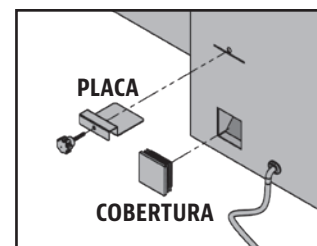
Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de servicio y sabor con una limpieza mínima. Siga estos consejos de limpieza y servicio para mantener la barbacoa:

1. CONJUNTO DE TOLVA

- La tolva incluye una función de limpieza que facilita la limpieza y cambio de sabores del combustible de pélets. Para vaciarla, localice la placa y el vertedero en la parte posterior de la tolva. Coloque un cubo vacío y limpio debajo de la cubierta del vertedero y a continuación retire la cubierta. Desenrosque la placa, deslícela hacia fuera y se vaciarán los pélets.

NOTA: use un cepillo de mango largo o un aspirador en seco y húmedo para eliminar el exceso de pélets, serrín y residuos, y limpiar por completo la pantalla de la tolva.

- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los pélets del alimentador de espiral. Para ello solo tiene que hacer funcionar la barbacoa, con la tolva vacía, hasta que hayan salido todos los pélets del tubo del alimentador de espiral.
- Compruebe si hay residuos en el orificio de entrada de aire del ventilador, en la base de la tolva, y elimínelos. Una vez extraído el panel de acceso a la tolva (véase **Diagrama de cableado eléctrico** para consultar el diagrama), limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa que pueda haber en las aspas del ventilador. Así asegura un flujo de aire suficiente para el sistema de alimentación.



2. SONDAS

- Las arrugas o los pliegues en los cables de la sonda pueden producir daños. Una sonda de carne que no se use debe enroscarse en un rollo grande y holgado.
- Aunque la sonda de temperatura y las sondas de carne sean de acero inoxidable, no deben colocarse en el lavavajillas ni sumergirse en agua. El daño que el agua puede producir en los cables internos dará lugar a un cortocircuito de la sonda y lecturas erróneas. Si una sonda está averiada debe sustituirse.

3. SUPERFICIES INTERNAS

- Se recomienda limpiar la chimenea cada pocos usos. Así se asegurará de que el sistema de ignición funcione correctamente y evitará cualquier acumulación de residuos o cenizas en la chimenea.
- Use un cepillo de mango largo para la limpieza de parrillas, elimine los restos de comida de las rejillas para cocinar. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes de un uso anterior. Los fuegos de grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes para cocinar de la barbacoa. Limpie el interior de la barbacoa con regularidad. Si la grasa prende fuego, mantenga cerrada la tapa de la barbacoa para extinguir el fuego. Si el fuego no se extingue rápidamente, retire con cuidado la comida, apague la barbacoa y cierre la tapa hasta que el fuego se haya extinguido por completo. Esparza un poco de bicarbonato de soda, si lo tiene a mano.
- Compruebe a menudo el cubo para la grasa y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar.

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

4. SUPERFICIES EXTERNAS

- Limpie la barbacoa después de cada uso. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en las superficies externas de la barbacoa. **Ninguna de las superficies pintadas están cubiertas por la garantía**, sino que forman parte del mantenimiento y conservación general. En el caso de rasguños de pintura, desgaste o desconchado del acabado, todas las superficies pintadas pueden retocarse con la pintura BBQ para altas temperaturas.
- Use una cubierta para una protección completa de la barbacoa. Un cubierta es la mejor protección contra los agentes contaminantes climáticos y exteriores. Cuando no se use o se almacene durante períodos prolongados, coloque la unidad bajo techo en un garaje o cobertizo.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Base de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Chimenea	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Asador de fuego	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspar la placa principal con guía, No lavar
Recogegrasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Alimentador de espiral	Cuando se vacía la bolsa de pélets	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta vaciarse la tolva
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sonda de temperatura	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estas prácticas sugerencias y técnicas que nos han hecho llegar propietarios de productos Pit Boss®, nuestros empleados y clientes como usted, para familiarizarse con la barbacoa:

1. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mantenga limpios todos los elementos de cocina y la zona de cocina. Para la carne cocinada use fuentes y utensilios diferentes a los que haya usado para preparar o transportar la carne cruda a la barbacoa. De esa manera evitar la contaminación cruzada de bacterias. Use un utensilio distinto para cada adobo o salsa.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (más de 60 °C/140 °F) y fríos los alimentos fríos (menos de 3 °C/37 °F).
- No guarde nunca el resto de un adobo para usar en otra ocasión. Si lo va a servir con la carne, asegúrese de que hierva antes de servirlo.
- Los alimentos cocinados no deben permanecer fuera a altas temperaturas durante más de una hora. No deje los alimentos calientes fuera de la nevera durante más de dos horas.
- Descongele y macere las carnes mediante refrigeración. No descongele carne a temperatura ambiente o en una encimera. Las bacterias pueden aumentar y multiplicarse rápidamente en los alimentos calientes y húmedos. Lávese bien las manos con agua jabonosa después de comenzar a preparar la comida y después de manipular carne, pescado y aves crudas.

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Prepárese, o dicho de otro modo **manos a la obra**. Con esto nos referimos a estar preparados para la receta de cocina y disponer del combustible, los accesorios, utensilios y todos los ingredientes que necesite cerca de la barbacoa antes de empezar a cocinar. También conviene leer la receta completa, de principio a fin, antes de encender la barbacoa.
- Una alfombrilla para barbacoas también es muy práctica. Debido a los accidentes que se producen al cocinar alimentos y a las salpicaduras, una esterilla para barbacoas protegerá cualquier suelo, patio o plataforma de piedra contra posibles manchas de grasa o derramamientos accidentales.

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR EN LA BARBACOA

- Para potenciar el sabor ahumado de la carne, cocine durante más tiempo a temperaturas más bajas (también se conoce como **cocción a fuego lento**). La carne cerrará sus fibras tras alcanzar una temperatura interna de 49 °C/120 °F. Rociar o humedecer la carne son dos buenas maneras de evitar que la carne se seque.
- Cuando chamusque la carne, mantenga la tapa cerrada. Use siempre un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar alimentos con pélets de madera noble hará que

la carne y las aves tomen un color rosado. La franja rosada (después de cocinar) se conoce como **anillo ahumado** y es algo muypreciado por los chefs especializados en cocinar al aire libre.

- Las salsas con azúcar es mejor aplicarlas al final de la cocción para impedir fuegos y llamaradas inesperadas.
- Deje espacio libre entre los alimentos y las extremidades del tambor para conseguir una circulación adecuada del calor. Si hay muchos alimentos en la parrilla habrá que aumentar el tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear la carne y una espátula para voltear hamburguesas y pescado. Con un utensilio perforador, como un tenedor, puede pinchar la carne para que salga su jugo.
- Los alimentos en cazuelas profundas necesitarán más tiempo de cocción que un molde para hornear poco profundo.
- Se recomienda colocar los alimentos cocinados en una fuente precalentada para mantenerlos calientes. A las carnes rojas, como chuletones y asados, les va bien dejarlos reposar varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que el calor hizo salir a la superficie vuelvan al centro de la carne y les añadan sabor.

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.

Para consultar las preguntas frecuentes, visite www.pitboss-grills.com. También puede ponerse en contacto con su distribuidor local autorizado de Pit Boss® o bien solicitar asistencia al servicio de Atención al cliente.

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido el tablero de control	El dial de control de temperatura sigue apagado.	Pulse el botón de Encendido y asegúrese de que brille de color azul para indicar si hay conexión eléctrica. Gire el Dial de control de temperatura a un ajuste de temperatura.
	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Asegúrese de que la toma GFCI sea de 10 amperios como mínimo (véase el Diagrama de cableado eléctrico para consultar el acceso a los componentes eléctricos) Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Extraiga el panel de acceso a la tolva (véase el Diagrama de cableado eléctrico para consultar el diagrama), empuje hacia dentro las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control y tire cuidadosamente del controlador situado dentro de la tolva para soltarlo. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	La toma GFCI se ha desconectado.	Asegúrese de que la toma GFCI sea de 10 amperios como mínimo.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.

El fuego de la chimenea no se enciende	El alimentador de espiral no se ceba	Antes de usar la unidad por primera vez <u>o bien</u> siempre que la tolva esté completamente vacía, debe cebarse el alimentador de espiral para que los pélets el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los pélets lleguen a la chimenea. Siga el Procedimiento de cebado de la tolva .
	El motor de alimentador de espiral está atascado	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad, gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR e inspeccione el alimentador de espiral. Confirme visualmente si el alimentador de espiral está soltando pélets en la chimenea. Si no funciona bien, llame a Atención al cliente para solicitar asistencia.
	Fallo del sistema de ignición	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad y gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR, e inspeccione el sistema de ignición. Confirme visualmente si el sistema de ignición funciona colocando la mano por encima de la chimenea y comprobando si percibe calor. Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresale aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la chimenea. Si no funciona bien, siga el Procedimiento de arranque manual para continuar usando la barbacoa, pero si necesita asistencia o algún recambio, llame al servicio de Atención al cliente.
	Circulación de aire insuficiente en la chimenea	Compruebe si la chimenea presenta acumulación de ceniza u obstrucciones. Siga las Instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las Instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia.
Puntos parpadeantes en la pantalla LCD	El sistema de ignición está encendido	No es un error que afecte a la barbacoa. Se usa para indicar que la unidad está encendida y en modo Arranque (sistema de ignición encendido). El sistema de ignición se apagará una vez transcurridos cinco minutos. Una vez que hayan desaparecido los puntos parpadeantes, la barbacoa comenzará a ajustar la temperatura deseada que se haya seleccionado.
Temperatura parpadeante en la pantalla LCD	La temperatura de la barbacoa es inferior a 65 °C/150 °F	No es un error que afecte a la unidad, sino que se usa para indicar que hay riesgo de que el fuego se apague. Compruebe si hay combustible suficiente en la tolva o hay alguna obstrucción en el alimentador de espiral. Extraiga los pélets y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Compruebe la sonda de temperatura de la barbacoa y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe si la chimenea presenta acumulación de cenizas u obstrucciones, y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si hay acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando (rotando) y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado.
Código de error "ErH"	La unidad se ha recalentado, posiblemente debido a fuego de grasa o exceso de combustible.	Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad y deje enfriar la barbacoa. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Tras las tareas de mantenimiento, extraiga los pélets y confirme la colocación de todas las piezas componentes. Una vez se haya enfriado, pulse el botón de Encendido para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el error, póngase en contacto con Atención al cliente.
Código de error "ErI"	El cable de la sonda de temperatura no establece conexión.	Extraiga el panel de acceso a la tolva (véase el Diagrama de cableado eléctrico para consultar el diagrama) y compruebe si los cables de la Sonda de temperatura están dañados. Asegúrese de que los conectores molex de la Sonda de temperatura estén conectados firmemente y correctamente conectados al Tablero de control.
Código de error "ErP"	La unidad no se apagó correctamente la última vez que se conectó a la alimentación.	La función de seguridad impide el reinicio automático. Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad, espere dos minutos y pulse el botón de Encendido para volver a encender la unidad. Gire el Dial de control de temperatura al ajuste AHUMAR o a la temperatura deseada. Si aún aparece el error, póngase en contacto con Atención al cliente.
	Corte de luz mientras la unidad está en funcionamiento.	
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
La temperatura de la barbacoa con el ajuste AHUMAR es demasiado alta	El ajuste "P" es demasiado BAJO	Pulse el botón de ajuste "P" e incremente el ajuste "P".

La barbacoa no alcanza o no mantiene la temperatura estable	Circulación de aire insuficiente en la chimenea	Compruebe si la chimenea presenta acumulación de ceniza u obstrucciones. Siga las Instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado. Una vez realizados los pasos anteriores, encienda la barbacoa, establezca la temperatura en AHUMAR y espere 10 minutos. Compruebe si la llama es brillante y vibrante.
	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los pélets es mala, o si estos son demasiado largos, esto puede producir obstrucciones en el sistema de alimentación. Extraiga los pélets y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Sonda de temperatura	Compruebe el estado de la sonda de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar un recambio si está dañada.
La barbacoa despidе demasiado humo o humo descolorido	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Calidad de los pélets de madera	Extraiga los pélets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para limpiar. Sustituya por pélets de madera secos.
	La chimenea está bloqueada	Limpie las cenizas y otros residuos de la chimenea. Siga el procedimiento de Cebado de la tolva .
	Circulación de aire insuficiente para el ventilador	Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos con mucha grasa.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

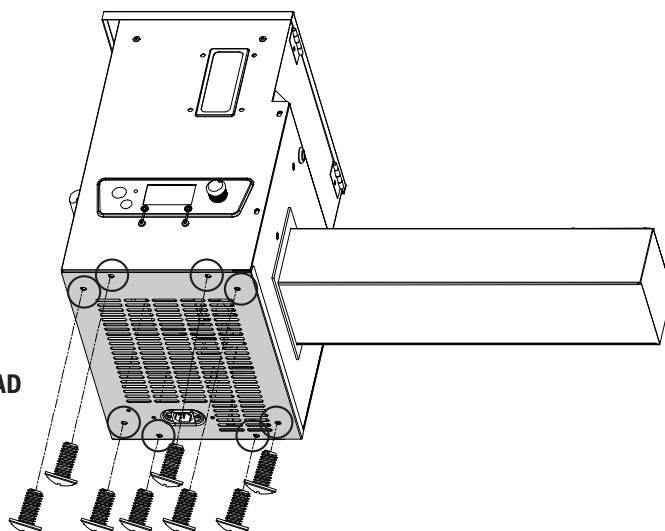
El sistema del Tablero de control digital es una pieza de tecnología compleja y valiosa. Para proteger contra las subidas de tensión y los cortocircuitos, consulte el diagrama de cableado para asegurarse de que la fuente de alimentación sea suficiente para que la unidad funcione correctamente.

PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS

ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE
220-240 V, 50 HZ, 250 W

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

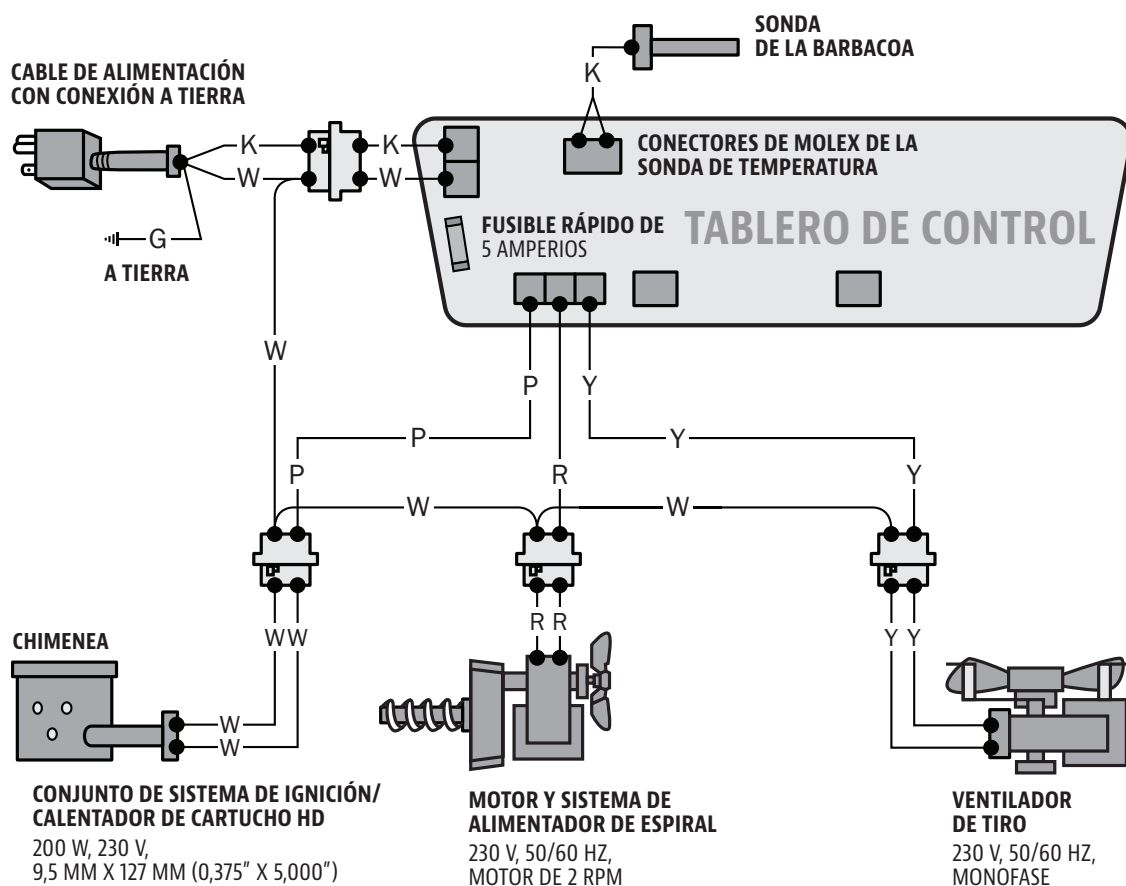
LOCALICE Y EXTRAIGA
LOS OCHO TORNILLOS
DEL PANEL DE ACCESO
SITUADO EN LA PARTE
INFERIOR DE LA UNIDAD



**TASA DE
ENTRADA DE
COMBUSTIBLE:**
1,12 KG/H
(2,48 LB/H)

ÍNDICE

W: BLANCO
Y: AMARILLO
P: MORADO
R: ROJO
K: NEGRO
G: VERDE

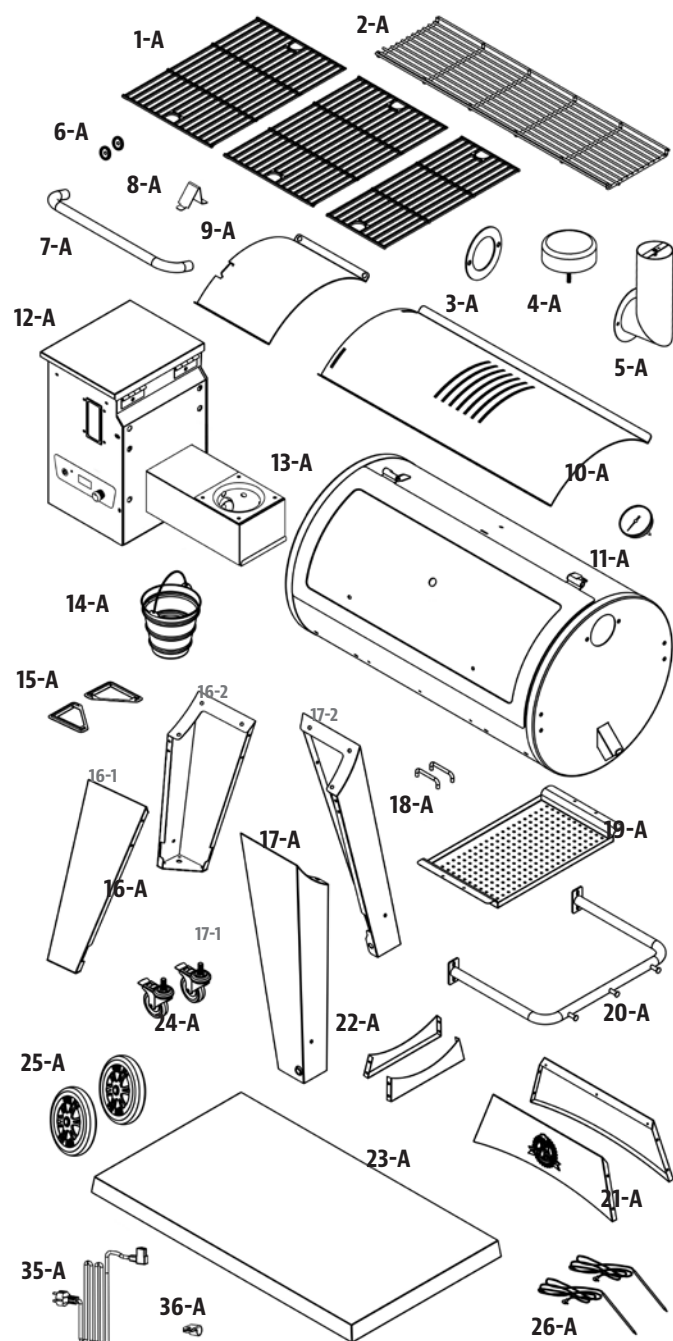


ES

ESPAÑOL

PIEZAS DE REPUESTO

N.º	Descripción
1-A	Rejillas para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (x3)
2-A	Bandeja para cocinar superior de acero con capa de porcelana (x1)
3-A	Junta de la chimenea (x1)
4-A	Tapa de la chimenea (x1)
5-A	Pila de chimenea (x1)
6-A	Bisel de asa de tapa (x2)
7-A	Asa de tapa (x1)
8-A	Tapón de tapa (x1)
9-A	Guía del asador de fuego (x1)
10-A	Placa principal del asador de fuego (x1)
11-A	Kit de termómetro (x1)
12-A	Conjunto de tolva (x1)
13-A	Tambor principal (x1)
14-A	Recogegrasa (x1)
15-A	Base de pata de soporte (x2)
16-A	Pata de soporte para rueda pivotante de cierre (x2)
17-A	Pata de soporte para rueda (x2)
18-A	Asa de bandeja para servir (x2)
19-A	Bandeja para servir (x1)
20-A	Asa de estante lateral (x1)
21-A	Placa de soporte larga (x2)
22-A	Placa de soporte corta (x2)
23-A	Estante inferior (x1)
24-A	Rueda pivotante de cierre (x2)
25-A	Rueda (x2)
26-A	Sonda de carne (x2)
27-A	Tornillo (x18)
28-A	Arandela (x18)
29-A	Arandela de retención (x18)
30-A	Clavija de rueda (x2)
31-A	Arandela de rueda (x2)
32-A	Clavija de eje de rueda (x2)
33-A	Tornillo (x12)
34-A	Tornillo (x16)
35-A	Cable de alimentación (x1)
36-A	Clip para cable de alimentación (x1)

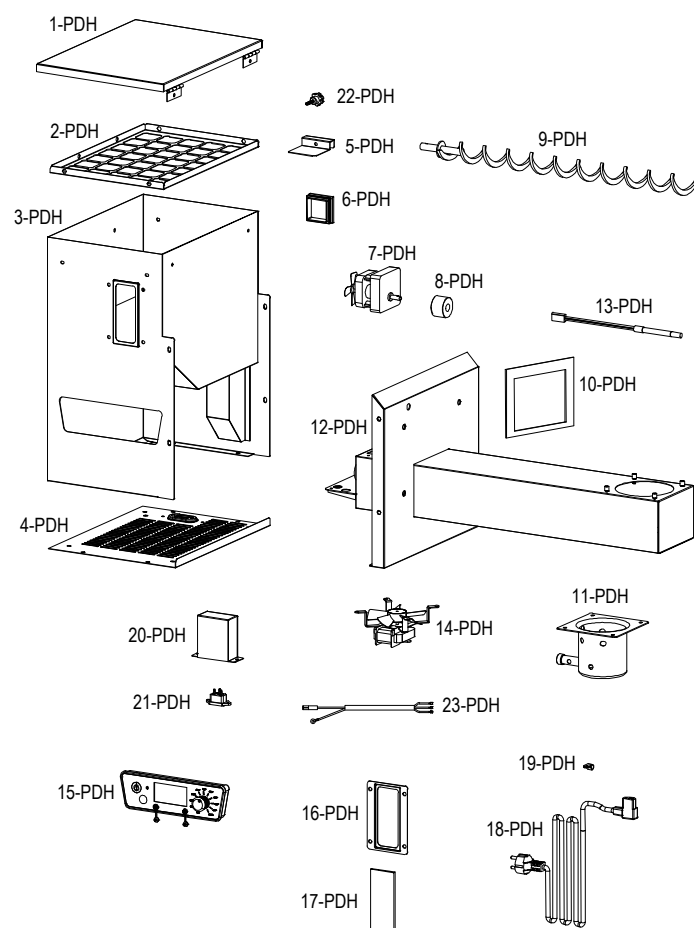


27-A		30-A		33-A	
28-A		31-A		34-A	
29-A		32-A			

NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso.

PIEZAS DE REPUESTO

N.º	Descripción
1-PDH	Tapa de la tolva (x1)
2-PDH	Pantalla de seguridad de la tolva (x1)
3-PDH	Carcasa de la tolva (x1)
4-PDH	Panel de acceso a la tolva (x1)
5-PDH	Placa del vertedero (x1)
6-PDH	Tapa del vertedero (x1)
7-PDH	Motor de alimentador de espiral (x1)
8-PDH	Casquillo de Nylon (x1)
9-PDH	Conjunto de fuga de la tolva (x1)
10-PDH	Junta de la carcasa de la tolva (x1)
11-PDH	Chimenea (x1)
12-PDH	Carcasa del alimentador de espiral (x1)
13-PDH	Sistema de ignición (x1)
14-PDH	Ventilador de combustión (x1)
15-PDH	Tablero de control de la Pit Boss® (x1)
16-PDH	Panel de vidrio (x1)
17-PDH	Vidrio (x1)
18-PDH	Cable de alimentación (x1)
19-PDH	Clip para cable de alimentación (x1)
20-PDH	Cubierta impermeable para cable de alimentación (x1)
21-PDH	Enchufe macho (x1)
22-PDH	Tornillo de la tolva de caída (x1)
23-PDH	Sonda de temperatura (x1)



GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las barbacoas de pélets de madera de Pit Boss®, fabricadas por Dansons, tienen una garantía limitada desde la fecha de venta del propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y se exigirá un comprobante de la fecha de compra, o copia de la factura de venta original, para validar la garantía. Los clientes deberán hacerse cargo de los gastos de piezas, envíos y tramitación si no proporcionan prueba de la compra o bien después del vencimiento de la garantía.

Dansons ofrece cinco (5) años de garantía para defectos y fabricación en todas las piezas, y cinco (5) años para los componentes eléctricos. Dansons garantiza que la(s) pieza(s) no contienen defectos de material ni de fabricación por la duración del uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas cosméticas. Estos cambios estéticos de la barbacoa no afectan su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de cinco (5) años desde la fecha de compra.

Durante la vigencia de la garantía, la obligación de Dansons' se limitará a suministrar un recambio de los componentes defectuosos y/o averiados. Siempre y cuando esté dentro del período de garantía, Dansons' no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepagado, si Dansons' consiera que la(s) pieza(s) es/son defectuosa(s) tras examinarlas. Dansons' no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente.

Dansons toma todas las precauciones necesarias para utilizar materiales que retrasen el óxido. Incluso con estas salvaguardias, diversas sustancias y condiciones fuera del control de Dansons' pueden poner en peligro las capas de protección. Las altas temperaturas, una humedad excesiva, el cloro, los gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de

las sustancias que pueden afectar las capas que cubren el metal. Por estos motivos, la garantía no cubre el óxido ni la corrosión, a menos que se produzca pérdida de integridad estructural en el componente de la barbacoa. En el caso de producirse alguno de los incidentes anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Dansons recomienda el uso de una cubiertas para barbacoas cuando no se esté utilizando.

Esta garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal de la barbacoa y ninguna cobertura de garantía limitada es válida para una barbacoa que se use en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para las barbacoas Pit Boss®, ya que el fabricante no tiene el control de la instalación, funcionamiento, limpieza, mantenimiento o el tipo de combustible empleado. Esta garantía no es válida ni Dansons asume la responsabilidad si el aparato no se ha instalado, manejado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con este manual del usuario. El uso de gas no descrito en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños o roturas debidas a uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® acepta responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto. Tanto si se realiza una reclamación contra Dansons basada en el incumplimiento de esta garantía o de cualquier otra clase de garantía expresa o implícita por ley, el fabricante en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, consecuentes ni de ninguna otra índole por encima de la compra original de este producto. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente y no se realizarán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración.

Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada pueden no ser de aplicación para usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro.

PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

Para realizar pedidos de piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local de Pit Boss® o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com

PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene cualquier duda o problema, póngase en contacto con la Atención al cliente, de lunes a viernes de 4 a 20 h. PST (EN/FR/ES).
service@pitboss-grills.com | Llamada gratuita: 1-877-303-3134 | Fax gratuito: 1-877-303-3135

SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Pit Boss® más cercano para reparaciones o piezas de repuesto. Dansons exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su resguardo o factura de ventas original para referencia futura. Encontrará el número de serie y modelo de la Pit Boss® en la parte posterior de la tolva. Tome nota de los números que se indican a continuación ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

SICHERHEITSHINWEISE

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND UNGENÜGENDE WARTUNG UND DAS VERSÄUMNIS, DEN ERFORDERLICHEN MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN MATERIALIEN EINZUHALTEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR ENTSPRECHEND DER FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie damit beginnen, das Produkt aufzubauen, zu montieren oder zu benutzen. Dadurch stellen Sie sicher, dass Ihnen der neue Holzpelletgrill Freude bereitet und bei der Verwendung möglichst wenig Probleme auftreten. Wir empfehlen ebenfalls, diese Anleitung zur künftigen Verwendung aufzubewahren.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Sie müssen sich an Ihre Hausvereinigung vor Ort, Ihren Gebäude- oder Brandbeauftragten oder die zuständige Behörde wenden, um die erforderlichen Genehmigungen, Anforderungen oder Informationen zu Installationsbeschränkungen wie das Aufstellen des Grills auf einer brennbaren Oberfläche, die Inspektionsanforderungen oder sogar die Einsatzmöglichkeit in Ihrer Region zu erhalten.

1. Ein Mindestabstand von 305 mm (12 Zoll) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 305 mm (12 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Bauen Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden auf, oder auf Böden, die mit brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, Ihnen liegen von den zuständigen Behörden die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen vor.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen, unbelüfteten Bereichen. Dieses Holzpelletgerät darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang, die brennbar sind, aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Wenn es zu einem Fettbrand kommt, drehen Sie den Grill AB und schließen Sie den Deckel, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose. Schütten Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist hilfreich, einen für alle Klassen (Klassen ABC) zugelassenen Feuerlöscher in der Nähe zu haben. Wenn ein unkontrolliertes Feuer auftritt, rufen Sie die Feuerwehr.

2. Halten Sie das Stromkabel und das Brennmaterial fern von heißen Oberflächen. Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen.
3. Wenn Sie Ihr Gerät eine Weile verstaut oder nicht verwendet haben, prüfen Sie, dass der Brennrost nicht verstopft ist, die Pelletkammer keine Fremdobjekte aufweist und die Luft im Ansaugbereich des Lüfters, um den Rauchabzug oder die rückseitigen Abgasöffnungen am Fass nicht blockiert wird. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich. **Wenn der Grill in der regnerischen Jahreszeit oder in Jahreszeiten mit hoher Feuchtigkeit im Außenbereich aufbewahrt wird, tragen Sie dafür Sorge, dass kein Wasser in die Pelletkammer eindringen kann.** Wenn Holzpellets nass werden oder starker Feuchtigkeit ausgesetzt sind, quellen sie stark auf, zersetzen sich und können das Zuführsystem blockieren. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie mit Instandhaltungs- oder Wartungstätigkeiten beginnen.

Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er heiß oder in Betrieb ist. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill kühl genug zum Anfassen ist, bevor Sie ihn bewegen.

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehöreile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie in den Stauraum unter dem Grill weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände.
5. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Gegenstände vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Diese Blende darf nicht entfernt werden, es sei denn auf Anweisung des Kundendiensts oder eines autorisierten Händlers.

Dieses Gerät wird nicht empfohlen für Kinder, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn unter direkter Aufsicht oder nach Einweisung in die Funktionsweise dieses Geräts durch einen Sicherheitsverantwortlichen.

DE

DEUTSCHE

6. Teile des Grills können sehr heiß werden und ernsthafte Verletzungen verursachen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
7. Vergrößern Sie nicht die Zündlöcher oder Brenntöpfe. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brandgefahr und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder spitze Ecken haben. Dies kann beim Anfassen zu Verletzungen führen. Vorsichtig handhaben.

ENTSORGUNG DER ASCHE

Asche sollte in einen Metallbehälter mit fest schließendem Deckel gefüllt werden. Der verschlossene Aschebehälter sollte bis zu seiner abschließenden Entsorgung auf einem nicht entzündlichen Boden abgestellt werden, in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien. Wenn Asche zur Entsorgung unter die Erde gehoben oder anderweitig ausgestreut wird, sollten Sie sie bis zum endgültigen Erkalten aller Glutreste in einem geschlossenen Behälter verwahren.

HOLZPELLET-BRENNSTOFF

Dieses Pellet-Gargerät wurde nur für die Verwendung mit 100-prozentig naturbelassenem, zu Pellets geformten Holz konzipiert und genehmigt. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen die Garantie und Sicherheitszulassung. Sie dürfen nur 100-prozentig naturbelassene Pellets verwenden, die zum Befeuern von Pelletgrills hergestellt wurden. Verwenden Sie keinen Brennstoff mit Zusätzen. Holzpellets sind äußerst empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und sollten immer in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Wenn Sie Ihren Grill für einen längeren Zeitraum nicht nutzen und verstauen, empfehlen wir, alle Pellets aus der Pelletkammer und der Förderschnecke zu entfernen, um ein Verstopfen zu vermeiden.

Verwenden Sie niemals Spiritus, Benzin, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen. Bewahren Sie diese Flüssigkeiten in sicherem Abstand von dem Gerät auf, wenn es in Gebrauch ist.

Zum Druckzeitpunkt besteht keine Industrienorm für Grill-Holzpellets. Allerdings verwenden die meisten Pelletmühlen die gleichen Standards, um Holzpellets für den Privatgebrauch herzustellen. Weitere Informationen erhalten Sie bei **www.pelletheat.org** oder dem **Pellet Fuel Institute** (Brennstoff-Pellet-Institut).

Wenden Sie sich bezüglich der Pelletqualität in Ihrer Region und Informationen zur Markenqualität an Ihren Händler vor Ort. Da es keine Qualitätskontrolle für die verwendeten Pellets gibt, übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden, die durch schlechte Brennstoffqualität verursacht wurden.

KREOSOT

Kreosot (oder Sott) ist eine teerähnliche Substanz. Bei der Verbrennung entstehen schwarze Dämpfe mit einem Rückstand, der ebenfalls schwarze Farbe hat. Sott oder Kreosot bildet sich, wenn das Gerät falsch bedient wird, wie zum Beispiel, wenn: der Verbrennungslüfter blockiert ist, der Brennbereich nicht gereinigt oder gewartet wurde, die Pellets feucht geworden sind, eine schlechte Luft-zu-Kraftstoff-Verbrennung stattfindet.

Es ist gefährlich, das Gerät zu verwenden, wenn die Flamme dunkel oder rußig wird oder der Brenntopf mit zu vielen Pellets befüllt ist. Bei Entzündung verursacht das Kreosot ein äußerst heißes und unkontrolliertes Feuer, ähnlich einem Fettbrand. Sollte es zu einem Brand kommen, schalten Sie das Gerät AB, lassen Sie es vollständig abkühlen und überprüfen Sie es hinsichtlich einer Wartung und Reinigung. Kreosot sammelt sich üblicherweise entlang des Abzugs an.

Wenn sich im Gerät Kreosot abgelagert hat, wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf, schalten es aus und wischen alle Rückstände mit einem Handtuch ab. Ähnlich wie Teer ist Kreosot deutlich einfacher zu entfernen, wenn es warm ist, da es dann flüssig wird.

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

Kohlenmonoxid ist ein farb-, geruchs- und geschmacksloses Gas, das bei der Verbrennung von Gas, Holz, Propangas, Kohle und anderen Brennstoffen entsteht. Es verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriges Sauerstoffniveau kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Verwirrung, Bewusstseinsverlust und dem Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchslose Gas bei Ihnen, Ihrer Familie und anderen zu einer Kohlenmonoxid-Vergiftung führt.

- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere erkältungs- oder grippeähnliche Symptome beim Grillen oder Räuchern oder in der Nähe des Geräts entwickeln. Eine Kohlenmonoxid-Vergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oftmals zu spät entdeckt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärkt die Effekte einer Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Kohlenmonoxid gefährdet insbesondere Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Kleinkinder, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Herz-Kreislauf-Problemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

Gemäß den Verfahren und Anforderungen der Conformité Européenne (CE) wird die Konformität des Pit Boss® Pellet-Gargeräts durch Tests auf die Einhaltung der Standards und Richtlinien, die mit allen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen der EU (Europäischen Union) und des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) übereinstimmen, belegt.

Dieses Produkt erfüllt die Standards zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMC, 2014/30/EU), zur Niederspannungsrichtlinie (LVD, 2014/35/EU) und ist konform mit der Beschränkung zur Verwendung gefährlicher Stoffe (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) und der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE, 2002/96/EC).



DE

DEUTSCHE



URHEBERRECHTSHINWEIS

Copyright 2021. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in keiner erdenklichen Form oder Weise kopiert, übertragen oder transkribiert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung von

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com

www.pitboss-grills.com

Kundenservice

Montag bis Sonntag, 4 – 20 Uhr PST (EN/FR/ES)

Gebührenfreie Hotline: +1-877-303-3134, gebührenfreies

Fax: +1-877-303-3135

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	73	Pflege und Wartung.....	88
Teile und technische Hinweise	77	Tipps und Techniken.....	89
Montagevorbereitung	78	Fehlerbehebung	90
Montageanleitung		Schaltplan	93
Montage der unteren Ablage	78	Ersatzteile	
Fertigstellen des Wagens	79	Grillersatzteile	94
Befestigen der Räder am Wagen.....	79	Pelletkammer-Ersatzteile.....	95
Montage des Hauptgrills am Wagen.....	79	Garantie	
Befestigung des Deckelstoppers	80	Bedingungen.....	95
Montage des Deckelgriffs.....	80	Ausnahmen.....	96
Montage des Thermometers.....	80	Ersatzteile bestellen	96
Anbringen des Fetteimers	81	Kontakt Kundenservice.....	96
Montage des Griffs der seitlichen Ablage, Servierplatte.....	81	Garantieservice	96
Befestigung des Rauchabzugs	81		
Montage der Garkomponenten	82		
Netzkabel einbauen.....	82		
Anschluss an die Stromversorgung.....	82		
Bedienungsanleitung			
Grillumgebung	83		
Temperaturbereiche beim Grillen.....	84		
Das Steuerpanel verstehen.....	84		
Funktionsweise des Messfühlers.....	85		
Funktion der „P“-Einstellung	86		
Initialisierung der Pelletkammer	86		
Erste Verwendung – Einbrennen des Grills	86		
Automatisches Starten	87		
Manuelles Starten.....	87		
Grill ausstellen.....	87		

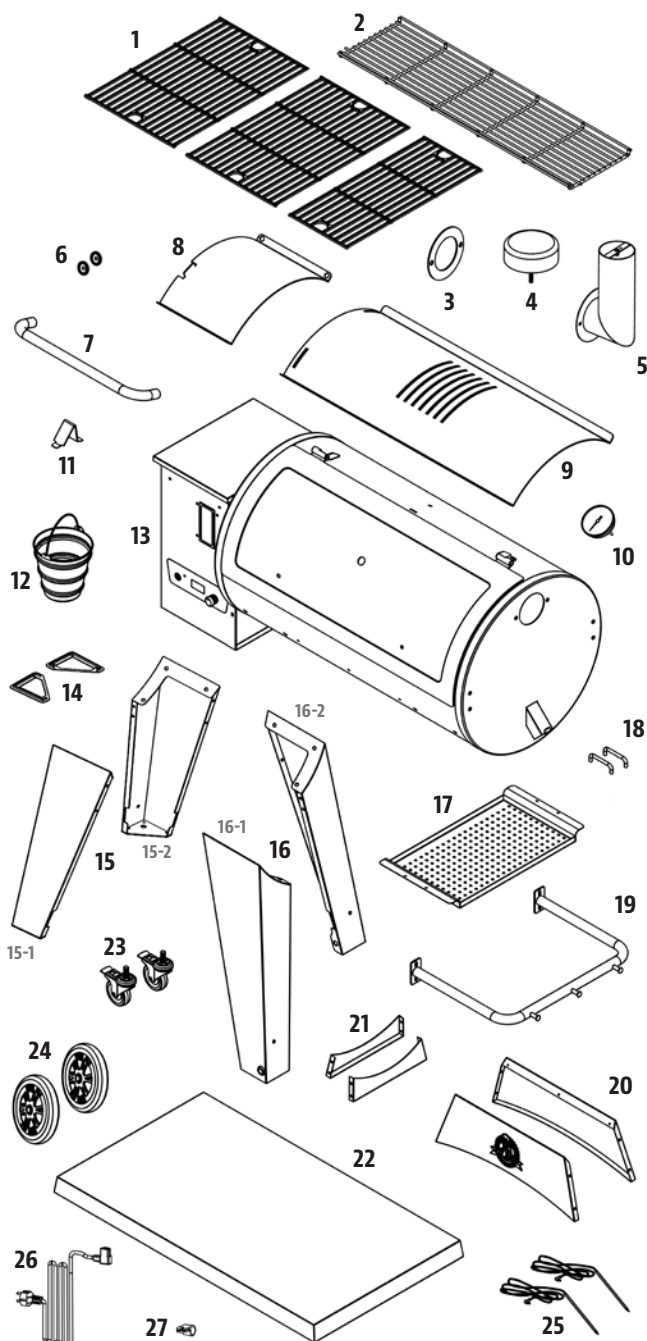
TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE

Teilenummer	Beschreibung
1	Porzellanemailierte Garroste aus Stahl (x3)
2	Porzellanemailiertes oberes Gargitter aus Stahl (x1)
3	Dichtung des Rauchabzugs (x1)
4	Rauchabzugsdichtung (x1)
5	Rauchabzugssäule (x1)
6	Blende Deckelgriff (x2)
7	Deckelgriff (x1)
8	Feuerpfannenschieber (x1)
9	Feuerpfannenhauptblech (x1)
10	Thermometer (x1)
11	Deckelstopper (x1)
12	Fetteimer (x1)
13	Hauptgrill / Pelletkammer-Einheit (x1)
14	Fuß des Stützbeins (x2)
15	Stützbein für Feststellrolle (x2)
16	Stützbein für das Rad (x2)
17	Servierplatte (x1)
18	Griff der Servierplatte (x2)
19	Griff der seitlichen Ablage (x1)
20	Lange Stützplatte (x2)
21	Kurze Stützplatte (x2)
22	Untere Ablage (x1)
23	Feststellrollen (x2)
24	Rad (x2)
25	Fleischtemperaturfühler (x2)
26	Netzkabel (x1)
27	Netzkabelclip (x1)
A	Schraube (x18)
B	Unterlegscheibe (x18)
C	Sicherungsscheibe (x18)
D	Radsteckerstift (x2)
E	Radunterlegscheibe (x2)
F	Radachsenbolzen (x2)
G	Schraube (x12)
H	Schraube (x16)

HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich an den Kundenservice, falls bei der Montage des Geräts Teile fehlen sollten.

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

220-240 V, 50 HZ, 250 W, STECKER MIT 3 STIFTEN



MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH	DIGITALE FUNKTIONALITÄTEN
PB PB1000XLW1	1598mm x 1278mm x 678mm / 63" x 50 1/8" x 26 3/8"	83,0 kg / 183,0 lb	Haupt - 4103 cm² / 636 quadratzoll Oberes Gitter - 1851 cm² / 287 quadratzoll GESAMT - 5954 cm² / 923 quadratzoll	82-260°C / 180-500°F	Zehn Temperaturstufen, Startzyklus, elektrischer Anzünder

MONTAGEVORBEREITUNG

Im gesamten Versandkarton befinden sich Teile, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile, und die Sichtverpackung des Produkts, nachdem Sie den Schutz des Versandkartons entfernt haben. Entfernen Sie vor der Montage sämtliches Verpackungsmaterial innen und außen am Grill und überprüfen Sie dann alle Teile anhand der Teileliste. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, warten Sie mit der Montage. Versandschäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt. Wenden Sie sich für Teile an Ihren Händler oder den Pit Boss® Kundenservice: Montag bis Sonntag, 4 – 20 Uhr PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | gebührenfreie Hotline: +1-877-303-3134 | gebührenfreies Fax: +1-877-303-3135

WICHTIG: Um die Montage zu vereinfachen, ist es hilfreich (aber nicht notwendig), das Gerät mit zwei Personen zusammenzubauen.

Für die Montage erforderliche Werkzeuge: Schraubenzieher und Wasserwaage. *Werkzeuge sind nicht enthalten.*



MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: Es wird empfohlen, jeden Schritt vollständig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage nach den Anweisungen beginnen. Ziehen Sie die Schrauben erst richtig fest, wenn Sie alle Schrauben dieses Schritts montiert haben. Schraubverbindungen mit einem Federring und einer Unterlegscheibe sollten so montiert werden, dass der Federring näher am Schraubenkopf ist.

1. MONTAGE DER UNTEREN ABLAGE

Erforderliche Teile:

- 2 x Fuß des Stützbeins (#14)
- 2 x Stützbein für Feststellrolle (#15)
- 2 x Stützbein für das Rad (#16)
- 1 x Untere Ablage (#22)
- 4 x Schraube (#A)
- 4 x Sicherungsscheibe (#C)
- 4 x Unterlegscheibe (#B)
- 6 x Schraube (#G)

Montage:

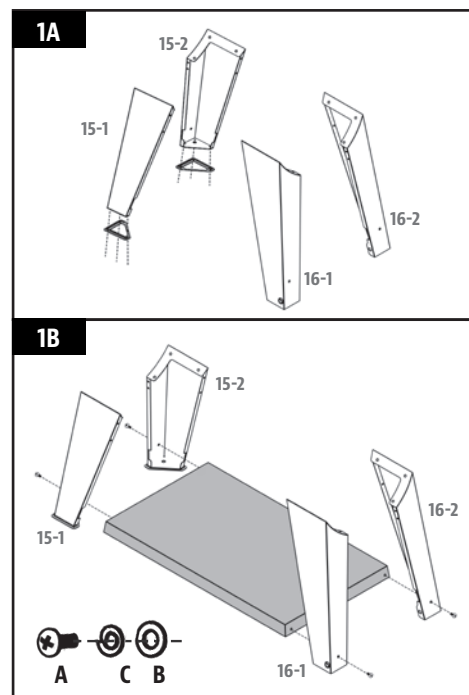
- Befestigen Sie einen Stützbeinfuß unten an einem Stützbein für die Feststellrolle mit drei Schrauben. Wiederholen Sie den Montagevorgang für den anderen Stützbeinfuß. Breiten Sie danach ein Stück Karton auf dem Boden aus, damit das Gerät oder die Teile während der Montage nicht verkratzen. Bereiten Sie die vier Stützbeine für die Montage vor, indem Sie die gekennzeichneten Beine wie in Abbildung 1A dargestellt anordnen.

WICHTIG: Die vier Stützbeine müssen richtig angeordnet sein, um die Wagen-Stützplatten in einem späteren Schritt richtig montieren zu können.

- Befestigen Sie die untere Ablage an einem Stützbein, indem Sie sie vorsichtig in der geschlitzten Ecke des Stützbeins ausrichten und mit einer Schraube sichern. Wiederholen Sie die Montage für die anderen drei Stützbeine an den verbleibenden drei Ecken der unteren Ablage. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 1B.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die glatte Oberfläche der unteren Ablage nach oben zeigt.

- Nachdem die Ablage festgeschraubt ist, stellen Sie den Wagenrahmen vorsichtig in eine aufrechte Position.



2. FERTIGSTELLEN DES WAGENS

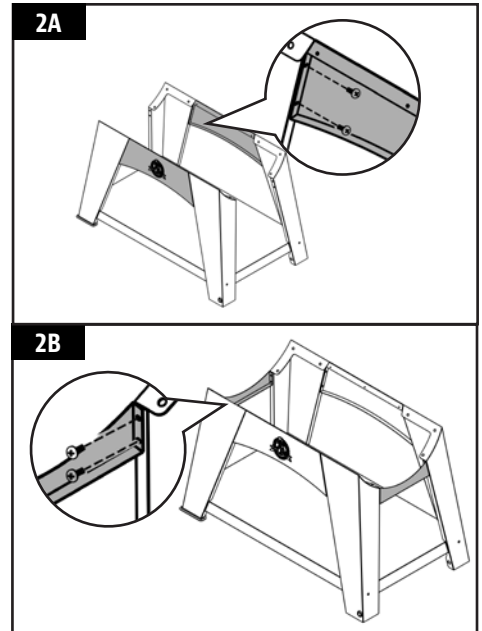
Erforderliche Teile:

- 2 x Lange Stützplatte (#20)
- 2 x Kurze Stützplatte (#21)
- 16 x Schraube (#H)

Montage:

- Montieren Sie eine lange Wagentafel an den vorderen beiden Stützbeinen des Geräts. Befestigen Sie sie auf jeder Seite mit zwei Schrauben. Achten Sie dabei darauf, dass die flache Seite der Stützplatte nach außen weist. Wiederholen Sie den Vorgang, um die andere lange Stützplatte an die anderen Stützbeine anzubringen. Beachten Sie Zeichnung 2A für die Anordnung der Stützplatte.
- Bringen Sie danach die kurzen Stützplatten an der gegenüberliegenden Seite des Wagens an. Befestigen Sie sie auf jeder Seite mit zwei Schrauben. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 2B.

HINWEIS: Nach der Montage vervollständigt das Stützbeingestell den Wagen für den Hauptgrill. Die Außenseite der Stützplatten sollte bündig mit den Stützbeinen sein.



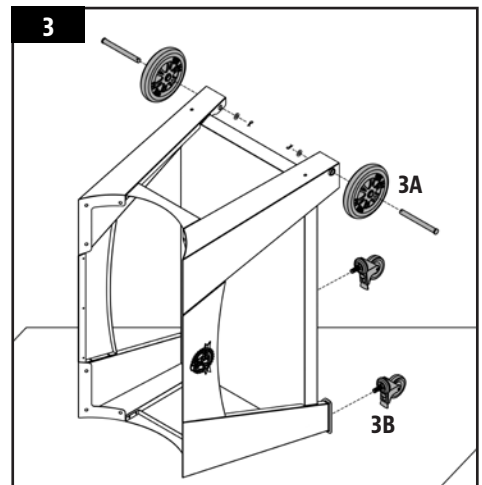
3. BEFESTIGEN DER RÄDER AM WAGEN

Erforderliche Teile:

- 2 x Rad (#24)
- 2 x Radachsenbolzen (#F)
- 2 x Radunterlegscheibe (#E)
- 2 x Radsteckerstift (#D)
- 2 x Feststellrollen (#23)

Montage:

- Legen Sie den Wagen auf die Seite, um die Räder zu montieren. Befestigen Sie das große Rad am Stützbein, indem Sie den Achsenbolzen durch das Loch im Radstützbein stecken und dann mit dem Radsteckerstift sichern. Wiederholen Sie die Montage für das andere Rad auf der gleichen Seite. Hinweis 3A.
- Setzen Sie jede Feststellrolle durch festes Anziehen in das Loch an der Unterseite der einzelnen Stützbeine ein. Sie werden mit selbstsichernden Muttern gesichert. Achten Sie darauf, dass die Feststellrolle vollständig eingeführt ist, indem Sie sicherstellen, dass sie sich nicht weiter drehen lässt. Hinweis 3B.



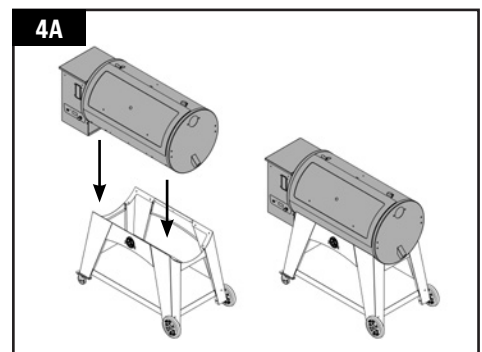
4. MONTAGE DES HAUPTGRILLS AM WAGEN

Erforderliche Teile:

- 1 x Hauptgrill / Pelletkammer-Einheit (#13)
- 12 x Schraube (#A)
- 12 x Sicherungsscheibe (#C)
- 12 x Unterlegscheibe (#B)
- 6 x Schraube (#G)

Montage:

- Bereiten Sie die Montage des Hauptfasses auf den Wagen vor. Heben Sie dafür den Wagen vorsichtig an, die Räder sollten dabei nach unten zeigen. Stellen Sie den Wagen direkt neben den Hauptgrill, beide sollten dabei in dieselbe Richtung weisen. Arretieren Sie die Feststellrollen am Wagen.

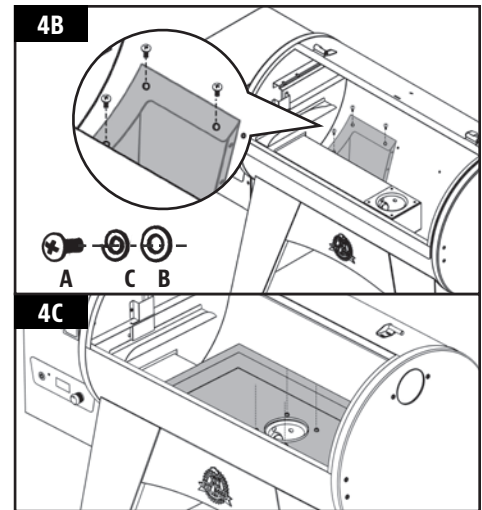


Bereiten Sie sich darauf vor, den Hauptgrill mithilfe einer zweiten Person auf den Wagen zu heben. Dabei hebt eine Person an der Schornsteinseite und die andere am anderen Ende des Hauptgrills an, und setzt ihn vorsichtig auf dem Wagen ab. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 4A.

- Öffnen Sie anschließend den Hauptgrilldeckel und entfernen Sie die vier Schrauben in der Mitte der großen Diffusorplatte. Entfernen Sie sie vom Hauptfass und stellen Sie sie beiseite. Drehen Sie das Hauptfass so weit wie nötig, um die Schraubenlöcher des Hauptfasses mit denen des Wagens auszurichten. Sobald die richtige Position erreicht ist, bringen Sie jedes der Beine mit drei Schrauben am Hauptfass des Grills an. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 4B.

HINWEIS: Bei richtiger Ausrichtung sollte der Hauptgrill waagrecht stehen und auf dem Wagen befestigt sein.

- Ersetzen Sie die große Diffusorplatte im Hauptfass und sichern Sie sie mit den zuvor entfernten vier Schrauben. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 4C.



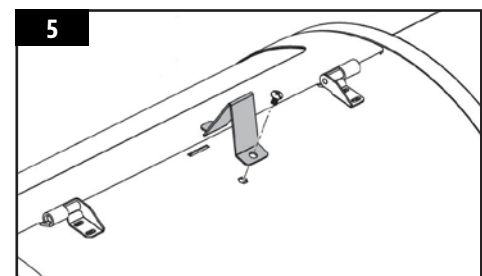
5. BEFESTIGUNG DES DECKELSTOPPERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Deckelstopper (#11)

Montage:

- Befestigen Sie den Deckelstopper auf der Oberseite des Hauptfasses, indem Sie die vormontierte Schraube auf der Oberseite des Hauptfasses verwenden.



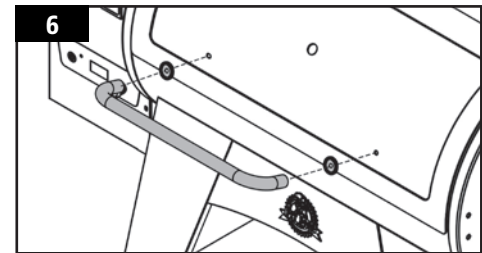
6. MONTAGE DES DECKELGRIFFS

Erforderliche Teile:

- 1 x Deckelgriff (#7)
2 x Blende Deckelgriff (#6)

Montage:

- Entfernen Sie die vormontierten Schrauben vom Deckelgriff. Führen Sie von der Fassinnenseite eine Schraube durch nach außen. Setzen Sie auf die Schraube eine Halterung und schrauben Sie sie (von der Innenseite) manuell in den Deckelgriff. Wiederholen Sie den Vorgang an der anderen Seite.



7. MONTAGE DES THERMOMETERS

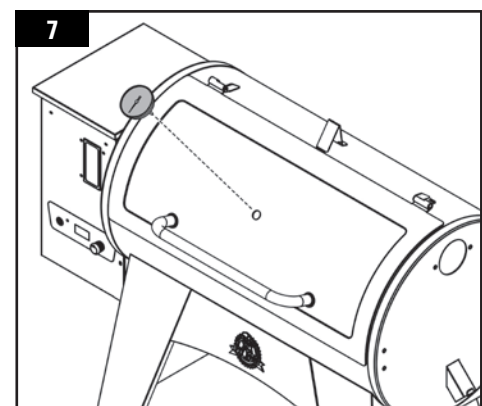
Erforderliche Teile:

- 1 x Thermometer (#10)

Montage:

- Entfernen Sie die vormontierte Mutter vom Thermometer.
- Stecken Sie das Thermometer in die Öffnung auf der Oberseite des Deckels am Hauptfass und sichern Sie es, indem Sie die Mutter von innen wieder montieren. Drehen Sie das Thermometer so, dass der Text waagrecht und richtig herum ist.

HINWEIS: Wenn es schräg steht, führt dies zu falschen Messwerten.



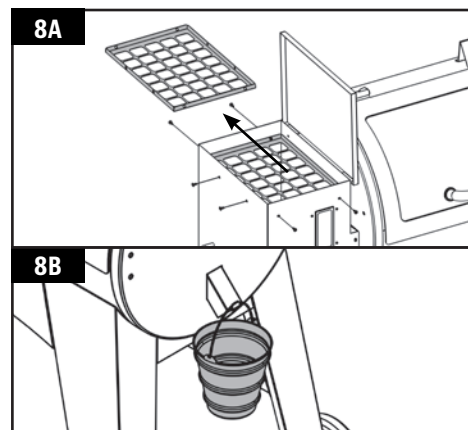
8. ANBRINGEN DES FETTEIMERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Fetteimer (#12)

Montage:

- Lösen Sie die sechs Schrauben entlang der Außenseite des Schornsteins, mit denen die Schornstein-Sicherheitsscheibe an der Innenseite befestigt ist, und entfernen Sie die Sicherheitsscheibe, um Zugang zum Fetteimer zu erhalten. Setzen Sie das Schornstein-Sicherheitsgitter wieder ein und ziehen Sie die sechs Schrauben wieder fest. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 8A
- Montieren Sie den Fetteimer am Auslaufhaken am Ende des Hauptfasses. Achten Sie darauf, dass er so angebracht ist, dass kein Fett auslaufen kann. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 8B



9. MONTAGE DES GRIFFS DER SEITLICHEN ABLAGE, SERVIERPLATTE

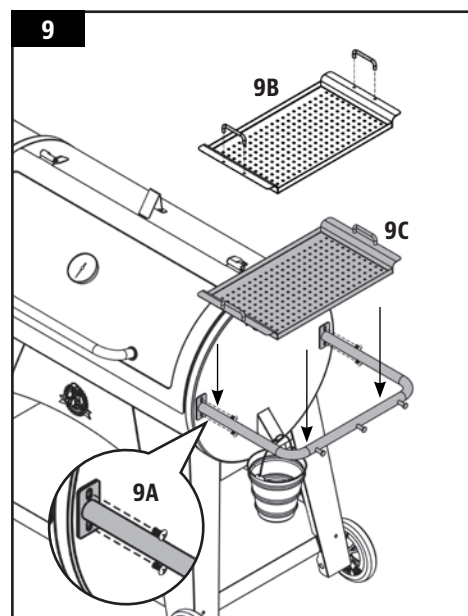
Erforderliche Teile:

- 1 x Griff der seitlichen Ablage (#19)
1 x Servierplatte (#17)
1 x Griff der Servierplatte (#18)

Montage:

- Entfernen Sie die beiden vormontierten Schrauben an der Seite des Hauptfasses. Montieren Sie den Griff der seitlichen Ablage am Hauptfass mit den vier zuvor entfernten Schrauben. Hinweis 9A.
- Montieren Sie die Griffe der Servierplatte mit den beiden vormontierten Schrauben an jedem Griff. Hinweis 9B. Platzieren Sie das Serviertablett auf dem Griff der seitlichen Ablage. Es steht direkt auf dem Rahmen des Griffs der seitlichen Ablage. Hinweis 9C.

WICHTIG: Vermeiden Sie es, den Griff der seitlichen Ablage zum Bewegen oder Anheben des Grills zu verwenden. Das Gewicht des Geräts würde dazu führen, dass sich der Griff der seitlichen Ablage verbiegt oder bricht, was nicht von der Garantie abgedeckt wird.



10. BEFESTIGUNG DES RAUCHABZUGS

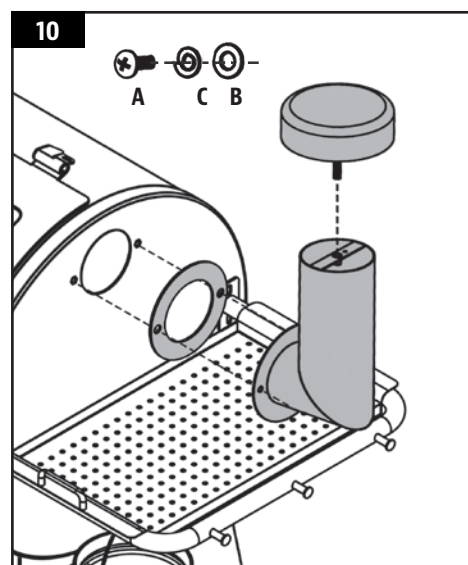
Erforderliche Teile:

- 1 x Dichtung des Rauchabzugs (#3)
1 x Rauchabzugsdichtung (#4)
1 x Rauchabzugssäule (#5)
2 x Schraube (#A)
2 x Sicherungsscheibe (#C)
2 x Unterlegscheibe (#B)

Montage:

- Suchen Sie die Rauchabzugsöffnung an der Seite des Hauptfasses. Befestigen Sie von außen die Rauchabzugsdichtung und die Rauchabzugssäule mit zwei Schrauben an der Seitenwand. Drehen Sie als nächstes die Rauchabzugsdichtung an der Oberseite fest.

HINWEIS: Über die Einstellung der Rauchabzugsdichtung können Sie den Luftstrom im Inneren des Hauptgrills beeinflussen.



11. MONTAGE DER GARKOMPONENTEN

Erforderliche Teile:

- 3 x Porzellanemaillierte Garroste aus Stahl (#1)
- 1 x Porzellanemailliertes oberes Gargitter aus Stahl (#2)
- 1 x Feuerpfannenhauptblech (#9)
- 1 x Feuerpfannenschieber (#8)

Montage:

HINWEIS: Beide Feuerpfannenteile sind leicht mit Öl beschichtet, um während des Transports die Entstehung von Rost zu verhindern.

- Führen Sie das Feuerpfannenhauptblech mit der rechten Seite zuerst in den Hauptgrill ein. Setzen Sie das Feuerpfannenhauptblech auf die eingebaute Halterung (auf der rechten Seite) des Hauptgrills, das das Fett zum Fetteimer leitet. Schieben Sie das ganze Teil zur linken Seite und die zwei Schlitz im Feuerpfannenhauptblech setzen sich passgenau in die abgerundete Halterung über dem Feuertopf. Es sitzt mit einem leichten Gefälle. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 11A.

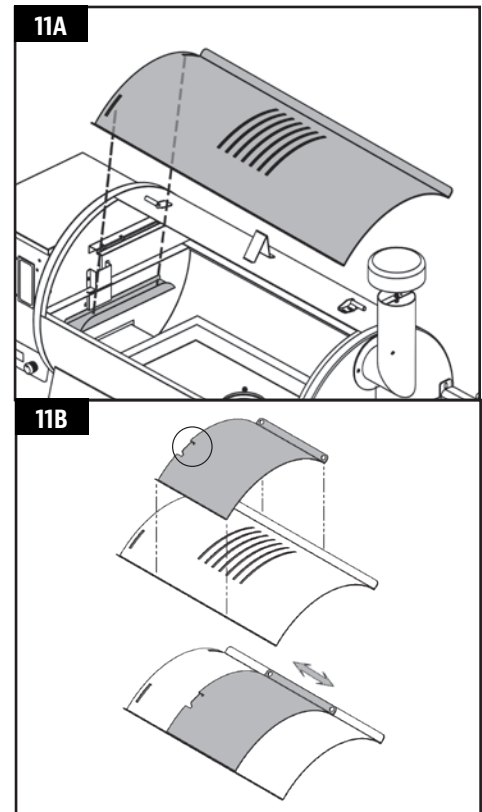
WICHTIG: Wenn das Feuerpfannenhauptblech auf dem Fassboden sitzt, ist es falsch montiert. Die Feuerpfanne sollte schräg angebracht sein, links höher als rechts.

- Setzen Sie den Feuerpfannenschieber auf das Feuerpfannenhauptblech, sodass er die Schlitzöffnungen verdeckt. Achten Sie darauf, dass sich der Griff auf der linken Seite befindet, damit Sie beim Grillen beziehungsweise Räuchern leicht die direkte oder indirekte Flamme einstellen können. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 11B.

HINWEIS: Lassen Sie den Grill zu keinem Zeitpunkt unbeaufsichtigt, wenn der Feuerpfannenschieber offen ist und mit direkter Flamme gegrillt wird.

- Legen Sie die Garroste nebeneinander auf die Rosthalterung im Hauptgrill. Das Gerät ist jetzt vollständig zusammengebaut.

HINWEIS: Damit die Leistung der Garroste beim scharfen Anbraten und Grillen gleich bleibt, ist regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.



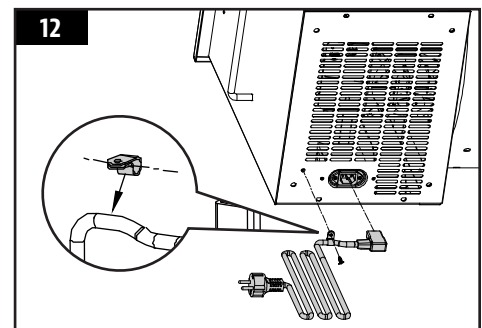
12. NETZKABEL EINBAUEN

Erforderliche Teile:

- 1 x Netzkabel (#26)
- 1 x Netzkabelclip (#27)

Montage:

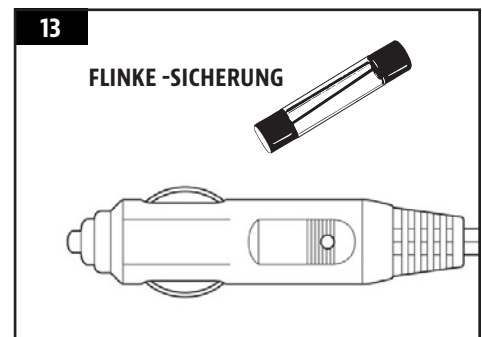
- Stecken Sie den Netzkabelclip in das Netzkabel. Stecken Sie das Netzkabel in die Nut am Boden des Trichters. Befestigen Sie den Netzkabelclip mit einer der vorinstallierten Schrauben an der Unterseite des Trichters.



13. ANSCHLUSS AN EINE STROMQUELLE

HINWEIS: Bevor Sie Ihren Pit Boss® mit einer Steckdose verbinden, stellen Sie sicher, dass sich der Temperaturregler in der Position SMOKE befindet.

- STANDARDSTECKDOSE**
Dieses Gerät benötigt 220-240 V, 50 Hz, 250 W und einen. Es ist ein geerdeter Stecker mit 3 Stiften notwendig.



• **GFCI-STECKDOSE**

Dieses Gerät funktioniert mit den meisten GFCI-Steckdosen, bei empfohlenem 15 Amperebetrieb. Wenn Ihre GFCI-Steckdose äußerst empfindlich auf Überspannung reagiert, wird sie während der Startphase des Betriebs vermutlich auslösen. Während der Startphase zieht der Anzünder 200-700 Watt Strom, was zu viel für eine GFCI-Steckdose sein kann. Jedes Mal, wenn sie auslöst, steigert sich ihre Empfindlichkeit. Wenn der Fehlerstrom-Schutzschalter fortwährend auslöst, ersetzen Sie den Stecker oder Wechseln Sie zu einer Steckdose ohne GFCI.

WICHTIG: Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn es nicht verwendet wird.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Nach dem heutigen Lebensstil wird eine gesunde und vollwertige Ernährung angestrebt. Ein Faktor, den es hierbei zu beachten gilt, ist die Reduzierung der Fettaufnahme. Einer der besten Wege, um bei der Ernährung Fett zu reduzieren, ist, ein fettarmes Garverfahren wie das Grillen zu wählen. Da beim Pelletgrill naturbelassene Holzpellets zum Einsatz kommen, nimmt das Fleisch beim Garvorgang eine aromatische Holznote an. Dadurch werden weniger Soßen mit hohem Zuckergehalt benötigt. In der gesamten Anleitung liegt die Betonung auf einem langsamen Garen bei NIEDRIGEN oder MITTLEREN Temperaturen, wie Sie feststellen werden.

GRILLUMGEBUNG

1. **AUFSTELLEN DES GRILLS**

Wie bei allen Geräten für den Außenbereich spielt das Wetter eine wichtige Rolle bei der Grill-/Räucherleistung des Geräts und der Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeit notwendig ist. Alle Pit Boss® Geräte sollten in einem Mindestabstand von 305 mm (12 Inch) von brennbaren Bauten aufgestellt werden und dieser Mindestabstand muss während des gesamten Gebrauchs eingehalten werden. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

2. **GAREN BEI KALTEM WETTER**

Wenn es draußen kälter wird, heißt das nicht, dass die Grillsaison beendet ist! Die frische kalte Luft und der vorzügliche Duft nach geräuchertem Essen werden Ihnen dabei helfen, den Winter-Blues zu überwinden.

Beachten Sie diese Empfehlungen und Sie werden während der kälteren Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Wenn das Räuchern bei geringen Temperaturen nicht gelingt, erhöhen Sie die Temperatur leicht, damit Sie dieselben Ergebnisse erzielen.
- Seien Sie gut organisiert: Bereiten Sie alles, was Sie benötigen, in der Küche vor, bevor Sie nach draußen gehen. Verlegen Sie Ihren Grillplatz im Winter an einen windgeschützten Ort, wo Sie nicht in der direkten Kälte stehen. Überprüfen Sie die kommunalen Verordnungen hinsichtlich des Abstands zwischen Grill und/oder anderen Bauten. Stellen Sie alles auf ein Tablett, ziehen Sie sich warm an und machen Sie sich ans Werk!
- Um die Außentemperatur zu verfolgen, hängen Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Grillbereichs auf. Führen Sie Buch darüber, was Sie zubereiten, über die Außentemperatur und die Garzeit. Das hilft Ihnen zu einem späteren Zeitpunkt bei der Entscheidung, was Sie grillen oder räuchern und wie lange Sie dafür veranschlagen müssen.
- Wenn das Wetter sehr kalt ist, verlängern Sie die Vorheizzeit um mindestens 20 Minuten.
- Vermeiden Sie es, den Deckel häufiger als notwendig anzuheben. Kalte Windböen können die Temperatur des Grills komplett herunterkühlen. Halten Sie den Servierzeitpunkt flexibel; addieren Sie jedes Mal zusätzliche Garzeit, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Stellen Sie eine warme Servierplatte bereit oder decken Sie den Teller ab, um das Essen warm zu halten, während Sie zurück ins Haus gehen.
- Ideale Gerichte für winterliches Kochen erfordern wenig Aufmerksamkeit wie ein Braten, ganze Hähnchen, Rippchen und Truthahn. Vereinfachen Sie die Zubereitung des Essens weiter, indem Sie einfache Dinge wie Gemüse und Kartoffeln dazu servieren.

3. **GAREN BEI HEISSEM WETTER**

Wenn es draußen wärmer wird, verringert sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es wirklich heiß wird: kurze Hosen, Hemd, Schuhe, Kopfbedeckung, Schürze und ein großer Klecks Sonnencreme werden empfohlen.

Halten Sie sich an diese Empfehlungen und Sie werden während der heißen Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Passen Sie Ihre Kochtemperatur nach unten an. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch können Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen bewahren.

- Auch bei heißem Wetter ist es besser, mit geschlossenem Grilldeckel zu garen.
- Sie können das Grillgut warm halten, indem Sie es in Folie wickeln und in einer isolierten Kühltasche aufbewahren. Stopfen den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung aus und Ihr Essen wird 3 bis 4 Stunden warm bleiben.

GRILLTEMPERATURBEREICHE

Die Temperaturanzeige auf dem Steuerpanel stimmt möglicherweise nicht exakt mit dem Thermometer überein. Alle unten aufgeführten Temperaturangaben gelten ungefähr und werden von den folgenden Faktoren beeinflusst: der Umwelttemperatur außen, der Windstärke und -richtung, der Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, dem Öffnen des Deckels und der Menge des Essens, das gegart wird.

• HOHE TEMPERATUR (205-260 °C / 401-500 °F)

Dieser Bereich eignet sich am besten, um bei hoher Hitze scharf anzubraten und zu grillen. Nutzen Sie ihn zusammen mit der Feuerpfanne (Schieber), um bei indirekter oder direkter Flamme zu grillen. Wenn die **Feuerpfanne offen** ist, verwendet man die direkte Flamme, um über ihr die Steaks „blue rare“ zuzubereiten, sowie vom Feuer geküsstes Gemüse, Knoblauchbrot oder S'Mores! Wenn die **Feuerpfanne geschlossen ist**, zirkuliert die Luft durch das Fass, wodurch Konvektionswärme entsteht. Hohe Temperaturen werden auch zum Vorheizen des Grills, Abbrennen der Garroste und zum Erreichen großer Hitze bei äußerst kalten Wetterbedingungen verwendet.

• MITTLERE TEMPERATUR (135-180 °C / 275-356 °F)

Dieser Bereich ist am besten zum Backen, Rösten und Finishing von langsam geräucherten Kreationen geeignet. Garen bei diesen Temperaturen reduziert die Wahrscheinlichkeit eines Fettbrandes stark. Vergewissern Sie sich, dass sich der Feuerpfannenschieber in der geschlossenen Position befindet und die Schlitzöffnungen abdeckt sind. Ein hervorragender Temperaturbereich, um in Bacon gewickelte Speisen zu garen oder wenn Sie auf Vielseitigkeit und Kontrolle Wert legen.

• NIEDRIGE TEMPERATUR (80-125 °C / 176-257 °F)

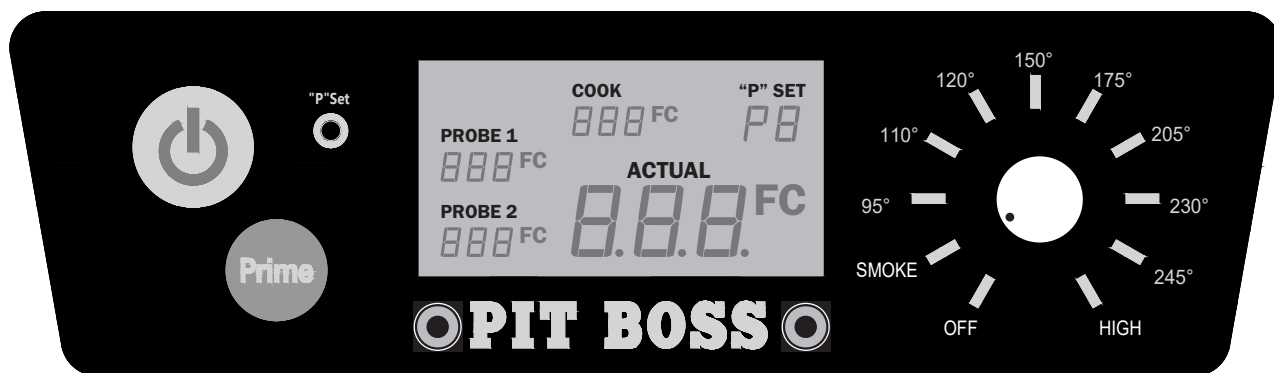
Dieser Bereich ist für das langsame Rösten, das Intensivieren des Raucharomas und das Warmhalten von Speisen geeignet. Sie erhalten ein stärkeres Raucharoma und saftiges Fleisch, wenn Sie es länger aber bei niedrigeren Temperaturen garen (auch bekannt als **low and slow**). Empfohlen für den großen Truthahn an Thanksgiving, den Schweinebraten zu Ostern oder das große Festmahl in der Winterferienzeit.

Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und ist der größte Vorteil, den Ihnen das Grillen auf einem Holzpelletgrill bietet. **Heißes Räuchern**, ein anderer Name für „**low and slow**“-Garen, erfolgt am besten zwischen 80-125 °C / 176-257 °F. Das beste Ergebnis erzielen Sie bei einem großen Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel, das lange Garzeiten erfordert.

TIPP: Um das würzige Aroma zu intensivieren, schalten Sie sofort, nachdem Sie das Grillgut auf den Grill gelegt haben, auf den SMOKE-Temperaturbereich (niedrig). So kann der Rauch das Fleisch gut durchdringen.

Entscheidend ist, dass Sie mit der Länge der Zeit experimentieren, die Sie das Grillgut räuchern lassen, bevor das Essen fertig ist. Einige Grillmeister ziehen es vor, am Ende des Garens zu räuchern, so dass das Essen bis zum Servieren warm bleibt. Übung macht den Meister!

DAS STEUERPANEL VERSTEHEN



STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf , um das Gerät einzuschalten. Der Knopf leuchtet blau, wenn das Gerät mit einer Stromquelle verbunden ist. Drücken Sie den Knopf ein weiteres Mal, um das Gerät auszuschalten.

	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Räuchertemperatur einstellen. Nachdem Sie das Gerät mit einer Stromquelle verbunden und den Ein-/Aus-Knopf gedrückt haben, drehen Sie den Regler und wählen Sie eine der zehn Temperaturstufen, zwischen 65 °C und 260 °C beziehungsweise 150 °F und 500 °F. Wenn Sie den Regler auf eine Temperaturstufe gestellt haben, schaltet sich der digitale LCD-Bildschirm an und zeigt an, dass er betriebsbereit ist. Wenn der Regler ausgestellt ist, bleibt der digitale LCD-Bildschirm ausgeschaltet.
„P“ SET 	Mit dem „P“-Set-Knopf wählen Sie, wenn der Temperaturregler auf „Smoke“ steht, eine der acht Feineinstellungen. Drücken Sie den Knopf, um die „P“-Einstellung zu ändern und, wie Sie möchten, Ihrem Garstil und der Garumgebung Rechnung zu tragen. Mit einem <u>kurzen Druck</u> des Knopfs erhöhen Sie die Einstellung von P0 bis zu P7, dann wiederholt sich das Ganze. Anpassungen sind nur in der Smoke-Einstellung möglich. Der Standardwert ist „P4“. Wenn Sie die „P“-Einstellung anpassen, werden Ihre Präferenzen gespeichert, bis Sie weitere Anpassungen vornehmen. Der „P“-Set-Knopf wird auch als Temperaturanzeigeregler verwendet, um die Temperaturanzeige auf dem LCD-Bildschirm zu ändern. <u>Halten Sie</u> den Knopf für zwei Sekunden gedrückt, um nach Wunsch zu Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
	Der LCD-Bildschirm ist das Informationszentrum Ihrer Einheit. Er zeigt die „gewünschte Gartemperatur“, die „tatsächliche Gartemperatur“ und die „Fleischthermometertemperatur“ (wenn verbunden) an. Wenn nur ein Fleischthermometer verbunden ist, wird nur ein Messwert angezeigt.
	Halten Sie den „Prime“-Knopf gedrückt, um dem Feuertopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen. Verwenden Sie dies Funktion, um dem Feuer mehr Brennstoff zuzuführen, bevor der Fasdeckel geöffnet wird, dadurch erreichen Sie eine schnelle Wiederaufheizzeit. Sie kann auch während des Räucherns genutzt werden, um die Intensität des reinen Raucharomas zu erhöhen. Wurde von Wettbewerbs-Grillmeistern gefordert.
SMOKE 	Die „Smoke“-Einstellung des Temperaturreglers ist der Startmodus des Geräts. Der Grill arbeitet auf der geringsten Temperatur, ohne dass das Feuer ausgeht.
	Der/die Steckverbindungsport(s) auf der Vorderseite des Steuerpanels sind für einen/zwei Fleischtemperaturfühler vorgesehen. Wenn ein Fleischtemperaturfühler verbunden ist, wird die Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler, wenn er nicht verwendet wird. <i>Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss®. Zusätzliche Fleischtemperaturfühler können einzeln erworben werden.</i> 

DIE MESSFÜHLER VERSTEHEN

• TEMPERATUR-FÜHLER

Im Hauptfass an der linken Wand sitzt der Temperaturfühler. Er ist ein kleines vertikales Stück aus rostfreiem Stahl. Der Temperaturfühler misst die interne Gerätetemperatur. Wenn die Temperatur am Steuerpanel geändert wird, wird der Temperaturfühler die tatsächliche Innentemperatur des Geräts messen und auf die gewünschte Temperatur regeln.

WICHTIG: Die Gerätetemperatur wird stark vom umgebenden Wetter draußen, der verwendeten Pelletqualität, dem Pelletaroma und der Menge des aufgelegten Garguts beeinflusst.

• FLEISCHTEMPERATURFÜHLER

Der Fleischtemperaturfühler misst die Kerntemperatur des Fleisches im Grill, ähnlich wie bei Ihrem Ofen im Haus. Verbinden Sie den Adapter für den Fleischtemperaturfühler mit dem entsprechenden Verbindungsport auf dem Steuerpanel und stecken Sie den Fleischtemperaturfühler aus Edelstahl in die dickste Stelle des Fleisches. Die Temperatur wird dann auf den Steuerpanel angezeigt. **Um sicherzugehen, dass der Fleischtemperaturfühler richtig mit dem Port verbunden ist, fühlen und hören Sie, wie er einrastet.**

HINWEIS: Wenn Sie den Fleischtemperaturfühler ins Fleisch stecken, achten Sie darauf, dass der Fühler und sein Kabel in keinen direkten Kontakt mit dem Feuer oder übermäßiger Hitze kommen. Der Fleischtemperaturfühler kann sonst Schaden nehmen. Führen Sie das überflüssige Kabel aus der rückseitigen Abgasöffnung des Hauptgrills oder der Oberseite des Hauptgrills (in der Nähe des Scharniers des Grilldeckels) heraus. Wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird, trennen Sie ihn vom Verbindungsport und legen Sie ihn beiseite; so ist er geschützt und bleibt sauber.

DIE „P“-EINSTELLUNG VERSTEHEN

Wenn sie den versenkten „P“-Set-Knopf drücken, wird die angezeigte „P“-Einstellung auf dem LCD-Bildschirm aufleuchten und zum nächsten Wert (aufwärts) springen. Wenn Sie P7 erreicht haben, wird erneut bei P0 begonnen. Es gibt acht „P“-Einstellungen, von P0 bis P7. Nehmen Sie einen Gegenstand mit dünner Spitze zur Hand, um den versenkten „P“-Set-Knopf zu drücken.

WICHTIG: Setzen Sie nicht zu viel Kraft ein, wenn Sie den „P“-Set-Knopf drücken, das kann zu Schäden führen. Es ist nur ein leichter Druck notwendig.

• VERWENDUNG DER „P“-EINSTELLUNG IM „SMOKE“-MODUS

Wenn Sie den Temperaturregler auf SMOKE stellen, wie beim Startzyklus, wird die Förderschnecke stärker in einem manuellen Garmodus betrieben als das bei Verwendung der Temperaturstufen der Fall ist. Zuerst wird sich die Förderschnecke fortlaufend drehen und vier Minuten lang Pellets zuführen. Nach vier Minuten läuft die Förderschnecke nach dem auf der „P“-Einstellung basierenden Zuführzyklus, der über das digitale Steuerpanel angewählt wird. Die Standardeinstellung ist P4.

„P“- EINSTELLUNG	FÖRDERSCNE- CKENZYKLUS (Sekunden)	
	AN	AUS
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

*Standardeinstellung

INITIALISIERUNGSVERFAHREN PELLETKAMMER

Diese Anweisungen sollten bei der ersten Zündung des Grills befolgt werden sowie jedes Mal, wenn die Pelletkammer leerläuft. Die Förderschnecke muss initialisiert werden, damit Pellets durch die Länge der Förderschnecke wandern, und der Feuertopf gefüllt wird. **Wenn keine Initialisierung durchgeführt wird, wird der Zündungstimer ablaufen, bevor die Pellets angezündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang.** Befolgen Sie diese Schritte zum Initialisieren der Pelletkammer:

- Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Vergewissern Sie sich, dass sich in der Pelletkammer keine Fremdobjekte befinden beziehungsweise keine Fremdobjekte das Zuführsystem der Förderschnecke unten blockieren.
- Entfernen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren des Grills. Suchen Sie den Feuertopf unten im Hauptfass.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Stromversorgung. Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät einzuschalten, und drehen Sie den **Temperaturregler** auf die SMOKE-Position. Überprüfen Sie die folgenden Punkte:
 - Hören Sie, wie sich die Förderschnecke dreht? Halten Sie Ihre Hand über den Feuertopf und fühlen Sie den Luftstrom. Fassen Sie nicht mit der Hand oder den Fingern in den Feuertopf. Sie können sich verletzen.
 - Nach ungefähr einer Minute sollten Sie riechen, wie der Anzünder brennt, und fühlen, wie sich die Luft im Feuertopf erwärmt. Die Zündspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und verursacht Verbrennungen. Berühren Sie den Anzünder nicht.
- Wenn Sie geprüft haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt arbeiten, drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät abzuschalten.
- Füllen Sie die Pelletkammer mit 100-prozentig naturbelassenen Holzpellets.
- Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät anzuschalten. Lassen Sie den **Temperaturregler** in der SMOKE-Position. Halten Sie den **„Prime“-Knopf** gedrückt, bis Sie im Inneren des Grills (aus dem Schneckentrog) Pellets sehen. Sobald die Pellet anfangen, in den Feuertopf zu fallen, lassen Sie den **„Prime“-Knopf** los.
- Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät auszuschalten.
- Setzen Sie die Garkomponenten wieder in das Hauptfass ein. Der Grill ist nun betriebsbereit. (Beachten Sie die *Montageanleitung*, damit Sie die Garkomponenten richtig einsetzen.)

ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN DES GRILLS

Wenn Sie die Pelletkammer initialisiert haben, ist es wichtig, dass Sie den Grill vollständig ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit ihm zubereiten. Starten Sie den Grill und lassen Sie ihn für 30 bis 40 Minuten bei Temperaturen über 176 °C / 350 °F (mit geschlossenem Deckel) brennen, um den Grill auszubrennen und alles Fremdmaterial loszuwerden.

AUTOMATISCHER START

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung. Öffnen Sie den Deckel am Hauptfass. Prüfen Sie den Feuertopf und stellen Sie sicher, dass kein Hindernis eine korrekte Zündung verhindert. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdoobjekte in der Pelletkammer oder im Zuführsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpелlets zum Grillen.
2. Achten Sie darauf, dass sich der **Temperaturregler** in der SMOKE-Position befindet. Drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät anzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus aktiviert. Das Zuführsystem der Förderschnecke beginnt sich zu drehen, der Anzünder fängt an zu glühen und der Lüfter wird den Feuertopf mit Luft versorgen. Der Grill beginnt, Rauch zu produzieren, während der Startzyklus abläuft. Der Fassdeckel muss während des Startzyklus offen bleiben. Zur Bestätigung, dass der Startzyklus richtig gestartet hat, warten Sie auf ein flackerndes Röhren und achten Sie auf die Hitze, die produziert wird.
3. Sobald sich der schwere weiße Rauch verzogen hat, ist der Startzyklus abgeschlossen und Sie können den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen.

VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

Wenn der elektrische Anzünder versagt oder die Grillflamme während des Garens ausgeht, gehen Sie die folgenden Schritte durch, oder starten Sie den Grill manuell.

1. Vergewissern Sie sich, dass der **Temperaturregler** ausgeschaltet ist und sich in der SMOKE-Position befindet. Öffnen Sie den Fassdeckel. Nehmen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren heraus. Entfernen Sie alle nicht verbrannten Pellets und die gesamte Asche aus dem Feuertopf. Fassen Sie den Anzünder nicht an, damit Sie sich nicht verletzen, da er sehr heiß wird.
2. Wenn alle Garkomponenten herausgenommen und gesäubert sind, drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät anzuschalten. Prüfen Sie Folgendes:
 - Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Feuertopf halten und die Hitze fühlen.
 - Überprüfen Sie visuell, dass der Anzünder circa 13 mm / 0,5 Inch in den Feuertopf hineinragt.
 - Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Feuertopf fallen.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Verbrennungslüfter arbeitet, indem Sie prüfen, ob Sie sein flackerndes Röhren hören.
3. Wenn einer der oben aufgeführten Punkte nicht ordnungsgemäß funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen zur **Fehlerbehebung**.

MANUELLER START

1. Stellen Sie sicher, dass sich der **Temperaturregler** in der **SMOKE**-Position befindet. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung.
2. Prüfen Sie den Feuertopf und vergewissern Sie sich, dass es kein Hindernis für eine richtige Zündung gibt. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpелlets zum Grillen.
3. Öffnen Sie den Fassdeckel. Entfernen Sie die Garkomponenten, um an den Feuertopf zu kommen. Geben Sie eine gute Handvoll Pellets in den Feuertopf. Spritzen Sie einen gelförmigen Feueranzünder oder einen anderen geeigneten Pelletanzünder über die Pellets. Eine geringe Menge eines festen Feueranzünders (wie beispielsweise aus Sägemehl und Wachs oder Sagespänen) ist ebenfalls geeignet. Geben Sie zusätzlich eine kleine Menge Pellets in den Feuertopf.

HINWEIS: Verwenden Sie niemals Spiritus, Benzin, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen.

4. Zünden Sie den Inhalt des Feuertopfs mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug an. Lassen Sie den Anzünder 3 bis 5 Minuten brennen. Versuchen Sie nicht, weiteren Anzünder in den Feuertopf zu geben. This can cause injury.
5. Setzen Sie die Garkomponenten schnell und vorsichtig wieder in das Fassinnere ein. Fahren Sie fort mit Schritt zwei des **automatischen Starts**.

DEN GRILL AUSSTELLEN

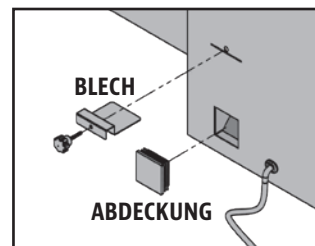
1. Wenn Sie fertig mit dem Grillen oder Räuchern sind, halten Sie den Hauptfassdeckel geschlossen und drücken Sie den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät abzuschalten, und drehen Sie den **Temperaturregler** auf OFF.

PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss® Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmacksintensiven Betriebs bei minimalem Reinigungsaufwand. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungstipps, um den Grill zu warten:

1. PELLETKAMMER-EINHEIT

- Die Pelletkammer verfügt über eine Leerfunktion, so dass Sie die Pelletkammer einfach reinigen und Brennstoffpelletaromen austauschen können. Schauen Sie zum Leeren, wo sich das Blech und die Abdeckung des Füllrohrs auf der Rückseite der Pelletkammer befinden. Stellen Sie einen sauberen und leeren Eimer unter die Füllrohrabdeckung, dann entfernen Sie das Abdeckungsstück. Schrauben Sie das Blech auf, schieben Sie es nach außen und die Pellets werden herausfallen.



HINWEIS: Verwenden Sie eine Bürste mit einem langen Griff oder saugen Sie die restlichen Pellets, das Sägemehl und den Schmutz durch das Pelletkammergitter, damit die Kammer vollständig geleert wird.

- Wenn Ihr Grill für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, wird empfohlen, alle Pellets aus der Förderschneckeneinheit herauszubefördern. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus dem Schneckenrog heraus transportiert wurden.
- Prüfen Sie die Lüfterzuluftöffnung am Boden der Pelletkammer auf Verschmutzungen und reinigen Sie sie. Sobald Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer entfernt haben (siehe **Schaltplan** für die Abbildung), wischen Sie sorgfältig alles Öl ab, das sich auf den Lüfterflügeln angelagert hat. Dadurch stellen Sie eine ausreichende Luftzufuhr für das Zuführsystem sicher.

2. MESSFÜHLER

- Knicke oder Faltungen im Fühlerkabel können Schäden verursachen. Ein Fleischtemperaturfühler, der nicht verwendet wird, sollte in großen lockeren Windungen aufgewickelt werden.
- Der Temperaturfühler und der Fleischtemperaturfühler sind beide aus Edelstahl. Geben Sie sie trotzdem nicht in die Spülmaschine beziehungsweise tauchen Sie sie nicht vollständig in Wasser. Ein Wasserschaden an den internen Kabeln führt zu einem Kurzschluss des Messfühlers und ist eine Ursache von falschen Messwerten. Wenn ein Fühler beschädigt ist, sollte er ersetzt werden.

3. OBERFLÄCHEN INNEN

- Es wird empfohlen, den Feuertopf regelmäßig nach einigen Grilleinsätzen zu reinigen. Dadurch stellen Sie eine funktionierende Zündung sicher und vermeiden hartnäckige Schmutz- oder Ascheablagerungen im Feuertopf.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste mit langem Griff und entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Gargittern. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten Sie einen Fettbrand erleben, halten Sie den Grilldeckel geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig das Essen, schalten Sie den Grill ab und schließen Sie den Deckel, bis das Feuer komplett ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn welches zur Hand ist.
- Prüfen Sie den Fetteimer häufig, und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie kochen.

WICHTIG: Decken Sie die Feuerpfanne oder Messfühler aufgrund der großen Hitze nicht mit Aluminiumfolie ab.

4. OBERFLÄCHEN AUSSEN

- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme auf den Grillaußenoberflächen. **Alle lackierten Oberflächen sind nicht von der Garantie abgedeckt**, sie sind vielmehr Teil der allgemeinen Pflege- und Wartungsroutinen. Bei Farbkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit hitzebeständigem Grillack ausgebessert werden.
- Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um dem Grill einen Rundumschutz zu geben! Eine Abdeckung ist der beste Schutz gegen das Wetter und äußere Verunreinigungen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

ÜBERSICHT REINIGUNGSHÄUFIGKEIT (NORMALER GEBRAUCH)

GEGENSTAND	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Unterseite des Hauptgrills	Alle 5-6 Grill-Sessions	Leerschaukeln, weiteren Schmutz aussaugen
Feuertopf	Nach jedem 2.-3. Grillen	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Garroste	Nach jedem Grillen	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Feuerpfanne	Every 5-6 Grill Sessions	Hauptblech mit Schieber abschaben, nicht abwaschen
Fetteimer	After Each Grill Session	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Zuführsystem Förderschnecke	Wenn der Pelletbeutel leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke das Sägemehl heraustransportieren, so dass die Pelletkammer leer ist
Elektronische Teile Pelletkammer	Einmal im Jahr	Innen auswischen, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lüfterzuluftöffnung	Every 5-6 Grill Sessions	Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Temperaturfühler	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

TIPPS UND TECHNIKEN

Lesen Sie diese hilfreichen Tipps und Techniken, die wir von Pit Boss® Besitzern, unseren Mitarbeitern und Kunden wie Sie zusammengetragen haben, um Ihren Grill besser kennenzulernen:

1. LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Halten Sie die Küche und den Garbereich sauber. Verwenden Sie andere Platten und Küchenutensilien für das gegarte Fleisch als die, die Sie für die Vorbereitung und den Transport des rohen Fleisches zum Grill benutzt haben. Das verhindert eine Übertragung von Bakterien. Jede Marinade oder Baste sollte ihre eigenen Utensilien haben.
- Halten Sie heiße Lebensmittel heiß (über 60 °C / 140 °F) und kalte Lebensmittel kalt (unter 3 °C / 37 °F).
- Eine Marinade sollte niemals für den späteren Gebrauch aufbewahrt werden. Wenn Sie sie mit dem Fleisch servieren möchten, achten Sie darauf, sie vor dem Servieren aufzukochen.
- Gekochte Speisen sollten nicht länger als eine Stunde in der Hitze stehen. Lassen Sie heiße Speisen nicht länger als zwei Stunden außerhalb des Kühlschranks stehen.
- Marinieren und tauen Sie Fleisch im Kühlschrank auf. Fleisch sollte nicht bei Zimmertemperatur oder auf der Arbeitsfläche aufgetaut werden. Bakterien können wachsen und sich in den warmen feuchten Lebensmitteln schnell vermehren. Waschen Sie ihre Hände sorgfältig mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit den Essensvorbereitungen beginnen, sowie nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch und Geflügel angefasst haben.

2. GARVORBEREITUNGEN

- Seien Sie vorbereitet oder **Mise en Place**. Das bezieht sich auf das Vorbereiten des Kochrezepts, Brennstoffs, Zubehörs, der Kochutensilien und aller Zutaten, die Sie am Grill benötigen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Lesen Sie ebenfalls das Rezept vollständig durch, bevor Sie den Grill anzünden.
- Eine Bodenmatte für den Grill ist sehr nützlich. Bei Missgeschicken im Umgang mit dem Grillgut und Bratspritzern würde eine Bodenmatte für den Grill den Terrassen- oder Verandaboden beziehungsweise die Bodenplatten vor möglichen Fettflecken und versehentlichem Klecksen schützen.

3. GAR-TIPPS UND -TECHNIKEN

- Damit das Fleisch ein intensiveres Raucharoma annimmt, garen Sie langsam und bei niedrigen Temperaturen (auch bekannt als **low and slow**). Fleisch verschließt seine Fasern, nachdem es eine Kerntemperatur von 49 °C / 120 °F erreicht hat. Eine gute Methode, um ein Austrocknen des Fleisches zu verhindern, ist das Auftragen von Feuchtigkeit mit einem Soßen-Mop oder einer Sprühflasche.

- Halten Sie den Deckel geschlossen, während Sie Ihre Fleischstücke scharf anbraten. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Grillguts, das Sie zubereiten, zu bestimmen. Beim Räuchern von Lebensmitteln mit Hartholzpellets färbt sich Fleisch und Geflügel rosa. Das rosafarbene Band (nach dem Garen) wird als **Rauchring** bezeichnet und von Grillmeistern sehr geschätzt.
- Zuckerbasierte Soßen werden am besten gegen Ende der Garzeit aufgetragen, um ein Verbrennen und Aufflammen zu vermeiden.
- Lassen Sie Platz zwischen dem Grillgut und den Enden des Fasses, damit die Hitze gut zirkulieren kann. Auf einem überfüllten Grill benötigen die Grillstücke länger zum Garen.
- Verwenden Sie eine Grillzange zum Wenden des Fleisches und einen Pfannenwender für Burgerfleisch und Fisch. Wenn Sie dafür spitzes Kochbesteck wie eine Gabel nehmen, wird das Fleisch angestochen und der Fleischsaft tritt aus.
- Speisen in einer tiefen Auflaufform benötigt eine längere Garzeit als in einer flachen Bratpfanne.
- Es ist ratsam, das fertige Essen auf eine vorgewärmte Servierplatte zu legen, so dass das Essen warm bleibt. Bei rotem Fleisch wie Steak oder Braten ist es gut, es vor dem Servieren einige Minuten ruhen zu lassen. Dadurch wandert der Fleischsaft, der durch die Hitze an die Oberfläche gestiegen war, zurück in die Mitte des Fleisches und das Fleisch ist aromatischer im Geschmack.

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung, Wartung und Verwendung eines sauberen und trockenen Qualitätsbrennstoffs verhindert weitverbreitete Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss® Grill schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben der Probleme hilfreich.

Für FAQs besuchen Sie **www.pitboss-grills.com**. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren offiziellen Pit Boss® Händler vor Ort oder den Kundenservice wenden.

WARNUNG: Trennen Sie immer das Netzkabel, bevor Sie den Grill zur Überprüfung, für Reinigungs-, Wartungs- oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stromversorgungslichter auf dem Steuerpanel leuchten nicht	Der Temperaturregler ist noch ausgeschaltet.	Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf und prüfen Sie, ob der Knopf blau leuchtet und damit anzeigt, dass eine Stromverbindung besteht. Drehen Sie den Temperaturregler auf eine Temperaturstufe.
	Keine Verbindung mit der Stromquelle	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Setzen Sie den Schutzscharter zurück. Stellen Sie sicher, dass der GFCI mit einem Minimum von 10 Ampere läuft (siehe den Schaltplan für einen Zugang zu den elektronischen Teilen) und alle Kabelverbindungen fest verbunden und trocken sind.
	Sicherung am Steuerpanel ausgelöst	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe Schaltplan für Abbildung), drücken Sie die Plastikklemmen, die das Steuerpanel arretieren, ziehen Sie die Steuerung vorsichtig in die Pelletkammer und lassen Sie sie los. Überprüfen Sie die Sicherung auf gebrochene Kabel oder ob ein Kabel schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ersetzt werden.
	Die GFCI-Steckdose hat ausgelöst.	Stellen Sie sicher, dass der GFCI mit Minimum 10 Ampere läuft.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Steuerpanel muss ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundenservice für Ersatzteile.

Feuer im Feuertopf lässt sich nicht anzünden	Förderschnecke nicht initialisiert	Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird <u>beziehungsweise</u> jedes Mal, wenn die Pelletkammer komplett geleert wurde, muss die Förderschnecke initialisiert werden, damit Pellets den Schneckentrog füllen. Wenn keine Initialisierung erfolgt ist, läuft der Zündungstimer ab, bevor die Pellets zum Feuertopf transportiert wurden. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer durch.
	Motor der Förderschnecke ist verstopft	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE, und sehen Sie nach dem Zuführsystem der Förderschnecke. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. Falls sie nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich für Hilfe telefonisch an den Kundendienst.
	Fehler Anzünder	Remove cooking components from the main barrel. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE und sehen Sie nach dem Anzünder. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot. Wenn er nicht richtig funktioniert, führen Sie einen manuellen Start durch, um weiterzugrillen. Wenden Sie sich jedoch an den Kundenservice für Hilfe oder Ersatzteile.
	Unzureichende Luftströmung durch Feuertopf	Prüfen Sie den Feuertopf auf angelagerte Asche oder Hindernisse. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist.
Blinkende Punkte auf dem LCD-Bildschirm	Der Anzünder ist an	Das ist kein Fehler, der den Grill beeinträchtigt. Es zeigt, dass das Gerät Strom hat und sich im Startmodus befindet (Anzünder ist an). Der Anzünder wird sich nach circa fünf Minuten ausstellen. Sobald die blinkenden Punkte verschwunden sind, beginnt der Grill, auf die gewünschte Temperatur hochzuheizen.
Blinkende Temperatur auf dem LCD-Bildschirm	Grilltemperatur ist unter 65 °C / 150 °F	Das ist kein Fehler, der das Gerät beeinträchtigt. Er zeigt jedoch, dass das Risiko besteht, dass das Feuer ausgeht. Schauen Sie nach, ob sich genügend Brennstoff in der Pelletkammer befindet oder ob das Zuführsystem blockiert ist. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen . Überprüfen Sie den Temperaturfühler und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Kontrollieren Sie den Feuertopf auf Ascheablagerungen und Hindernisse, und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft (rotiert), und stellen Sie sicher, dass der Schneckentrog nicht innen blockiert ist.
Fehlercode „ErH“	Das Gerät hat sich überhitzt, wahrscheinlich durch einen Fettbrand oder zu viel Brennstoff.	Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät auszuschalten, bis es abgekühlt ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen . Entfernen Sie nach der Wartung die Pellets und prüfen Sie die Position aller Komponententeile. Sobald das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf und schalten es an, wählen Sie danach die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Fehlercode „ErI“	Das Kabel des Temperaturfühlers verbindet nicht.	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe Schaltplan für Abbildung) und überprüfen Sie, ob die Kabel des Temperaturfühlers Schäden aufweisen. Stellen Sie sicher, dass die Molex-Stecker des Temperaturfühlers fest (und richtig) mit dem Steuerpanel verbunden sind.
Fehlercode „ErP“	Gerät wurde bei letzter Verbindung mit Stromquelle nicht richtig abgeschaltet.	Sicherheitsfunktion verhindert einen automatischen Neustart. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten, warten Sie zwei Minuten, dann drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf erneut, um das Gerät anzuschalten. Drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE oder die gewünschte Temperatur. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Stromausfall während Gerät in Gebrauch.	
Fehlercode „noP“	Schlechte Verbindung am Verbindungsport	Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler vom Verbindungsport am Steuerpanel und verbinden Sie ihn erneut. Stellen Sie sicher, dass das Adapter des Fleischtemperaturfühlers fest verbunden ist. Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Adapterende. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich telefonisch an den Kundenservice für Ersatzteile.
	Fleischtemperaturfühler beschädigt	Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Fleischtemperaturfühler. Wenn er beschädigt ist, wenden Sie sich telefonisch an den Kundenservice für Ersatzteile.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grilltemperatur bei „SMOKE“ ist zu hoch	„P“-Einstellung ist zu NIEDRIG	Drücken Sie den „P“-Set-Knopf und erhöhen Sie die „P“-Einstellung.

Grill erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Insufficient Air Flow Through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft, und stellen Sie sicher, dass der Schneckenrog nicht innen blockiert ist. Wenn Sie die oben aufgeführten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill, stellen Sie die Temperatur auf SMOKE und warten Sie 10 Minuten. Kontrollieren Sie, dass die Flamme hell und lebendig ist.
	Fehlender Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, Störung im Zuführsystem	Schauen Sie in die Pelletkammer und kontrollieren Sie, dass genug Brennstoff vorhanden ist. Füllen Sie ihn auf, wenn nur wenig vorhanden ist. Falls die Qualität der Holzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann das zur Blockierung des Zuführsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Temperaturfühler	Überprüfen Sie den Status des Temperaturfühlers. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Wenn er beschädigt ist, wenden Sie sich für Ersatzteile an den Kundenservice.
Grill produziert zu viel oder verfärbten Rauch	Fettablagerung	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Qualität Holzpellets	Entfernen Sie feuchte Pellets aus der Pelletkammer. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen zur Reinigung. Ersetzen Sie sie mit trockenen Holzpellets.
	Feuertopf ist blockiert	Reinigen Sie den Feuertopf von Asche und anderen Verschmutzungen. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer durch.
	Unzureichende Luftzuführung für Lüfter	Prüfen Sie den Lüfter. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Häufiges Aufflammen	Gartemperatur	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fetthaltiges Grillgut garen.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .

SCHALTPLAN

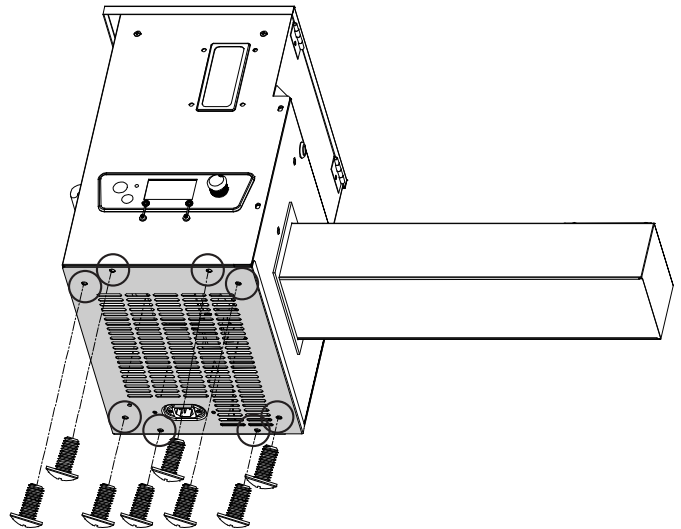
Das digitale Steuerpanel ist ein diffiziles und wertvolles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen in unten abgebildeten Schaltplan um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240 V, 50 HZ, 250 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

HINWEIS: Elektronische Komponenten, die Produktsicherheitstests bestanden haben und von Zertifizierungsdiensten zertifiziert wurden, besitzen eine Testtoleranz von $\pm 5-10$ Prozent.

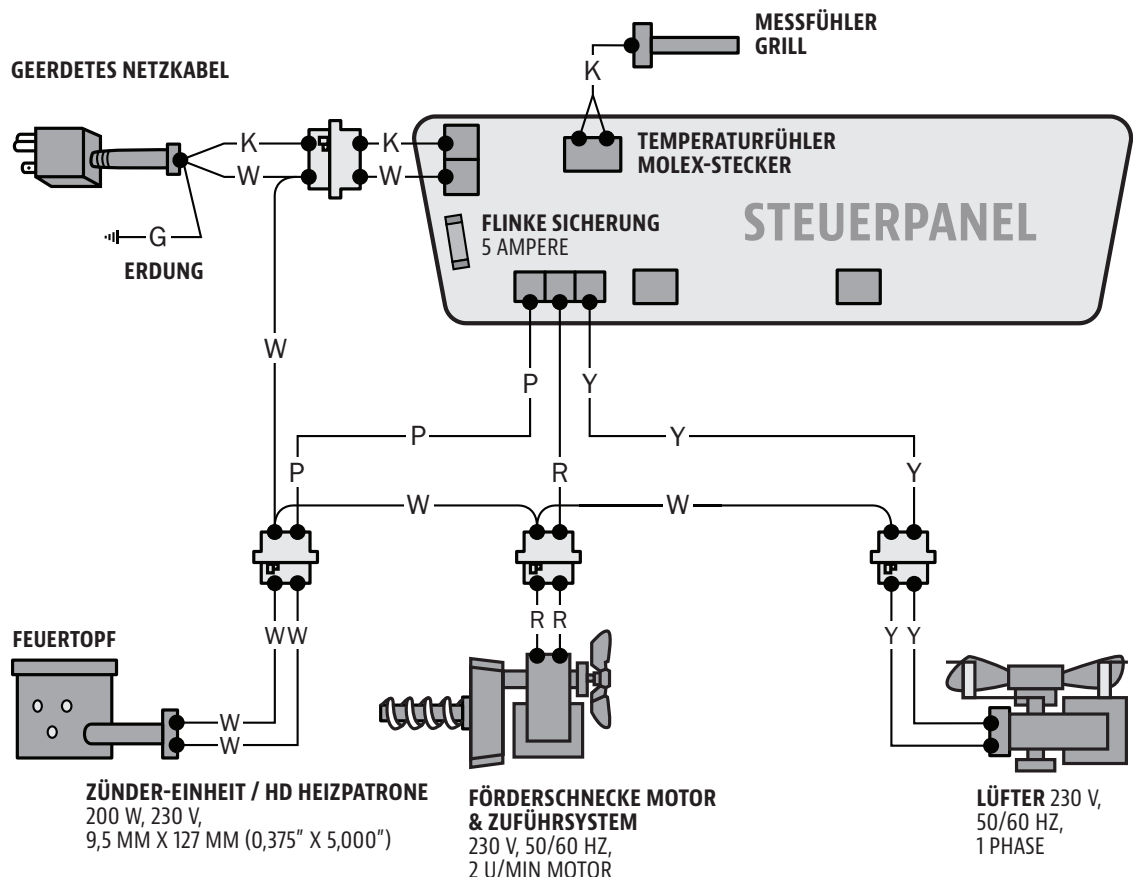
ENTFERNEN SIE DIE
ACHT SCHRAUBEN DER
ZUGANGSABDECKUNG
AUF DER UNTERSEITE
DER EINHEIT



**BRENN-
STOFFZU-
FUHR-RATE:**
1,12 KG/H
(2,48 LB/H)

INDEX

W: WEISS
Y: GELB
P: VIOLETT
R: ROT
K: SCHWARZ
G: GRÜN

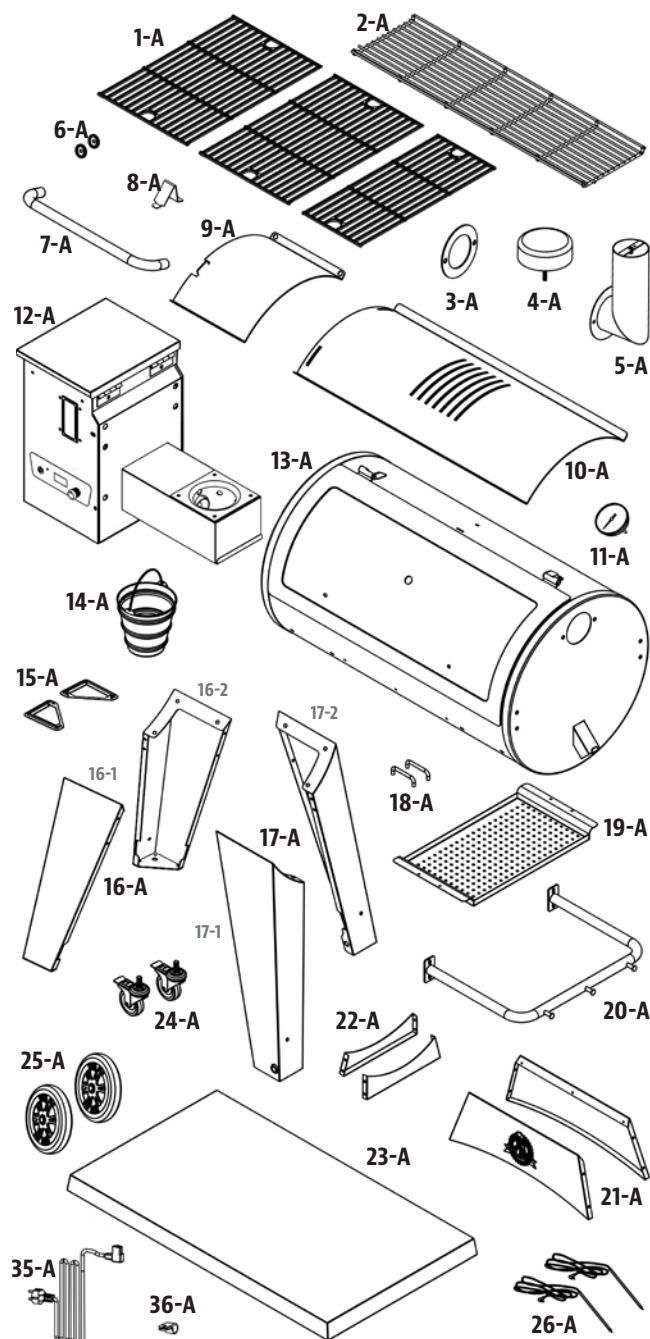


DE

DEUTSCHE

ERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-A	Porzellanemaillierte Garroste aus Stahl (x3)
2-A	Porzellanemailliertes oberes Gargitter aus Stahl (x1)
3-A	Dichtung des Rauchabzugs (x1)
4-A	Rauchabzugsdichtung (x1)
5-A	Rauchabzugssäule (x1)
6-A	Blende Deckelgriff (x2)
7-A	Deckelgriff (x1)
8-A	Deckelstopper (x1)
9-A	Feuerpfannenschieber (x1)
10-A	Feuerpfannenhauptblech (x1)
11-A	Thermometer (x1)
12-A	Pelletkammer-Einheit (x1)
13-A	Hauptfass (x1)
14-A	Fetteimer (x1)
15-A	Fuß des Stützbeins (x2)
16-A	Stützbein für Feststellrolle (x2)
17-A	Stützbein für das Rad (x2)
18-A	Griff der Servierplatte (x2)
19-A	Servierplatte (x1)
20-A	Griff der seitlichen Ablage (x1)
21-A	Lange Stützplatte (x2)
22-A	Kurze Stützplatte (x2)
23-A	Untere Ablage (x1)
24-A	Feststellrollen (x2)
25-A	Rad (x2)
26-A	Fleischtemperaturfühler (x2)
27-A	Schraube (x18)
28-A	Unterlegscheibe (x18)
29-A	Sicherungsscheibe (x18)
30-A	Radsteckerstift (x2)
31-A	Radunterlegscheibe (x2)
32-A	Radachsenbolzen (x2)
33-A	Schraube (x12)
34-A	Schraube (x16)
35-A	Netzkabel (x1)
36-A	Netzkabelclip (x1)

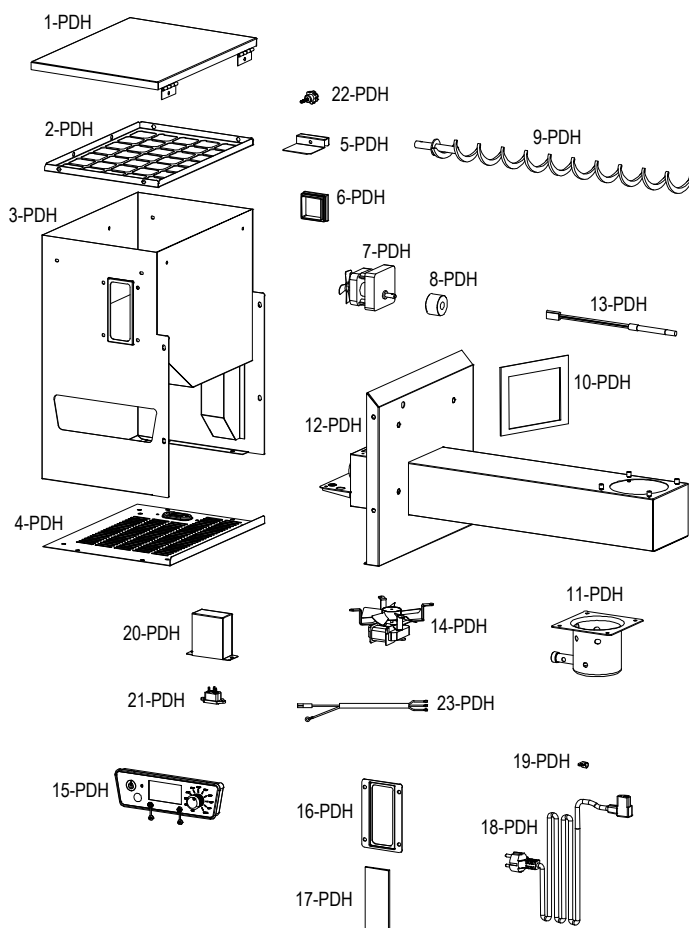


27-A		30-A		33-A	
28-A		31-A		34-A	
29-A		32-A			

HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden.

ERSATZTEILE

Teilenummer	Beschreibung
1-PDH	Deckel Pelletkammer (x1)
2-PDH	Sicherheitsgitter Pelletkammer (x1)
3-PDH	Gehäuse Pelletkammer (x1)
4-PDH	Zugangsabdeckung Pelletkammer (x1)
5-PDH	Füllrohrblech (x1)
6-PDH	Füllrohrabdeckung (x1)
7-PDH	Motor Förderschnecke (x1)
8-PDH	Nylonbuchse (x1)
9-PDH	Gewindeeinheit Förderschnecke (x1)
10-PDH	Dichtung Pelletkammergehäuse (x1)
11-PDH	Feuertopf (x1)
12-PDH	Gehäuse Förderschnecke (x1)
13-PDH	Anzünder (x1)
14-PDH	Verbrennungslüfter (x1)
15-PDH	Pit Boss® Steuerpanel (x1)
16-PDH	Glasscheibe (x1)
17-PDH	Glas (x1)
18-PDH	Netzkabel (x1)
19-PDH	Netzkabelclip (x1)
20-PDH	Netzdichte wasserdichte Abdeckung (x1)
21-PDH	Stecker (x1)
22-PDH	Fallrutschschraube (x1)
23-PDH	Temperatursonde (x1)



GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Holzpelletgrills von Pit Boss®, hergestellt von Dansons, verfügen ab Verkaufsdatum über eine beschränkte Garantie für den Originalkäufer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum und der Nachweis des Kaufdatums oder eine Kopie der Originalrechnung sind notwendig, um die Garantieansprüche zu belegen. Kunden haben die Kosten für Teile, den Versand und die Bearbeitung selbst zu tragen, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist.

Dansons gewährt 5 (5) Jahre Garantie für Mängel und Bearbeitungsfehler auf alle Teile und fünf (5) Jahre auf elektrische Komponenten. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Originalkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den eingeschränkten Garantiezeitraum nicht über die fünf (5) Jahre ab Kaufdatum hinaus.

Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahltem Versand, wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass das/die Teil(e) fehlerhaft ist/sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts Anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat.

Dansons ergreift alle Vorsichtsmaßnahmen und verwendet Materialien, die rosthemmend sind. Trotz dieser Sicherheitsmaßnahmen können die schützenden Beschichtungen durch verschiedenste Substanzen und Umstände, auf die Dansons keinen Einfluss hat, beschädigt werden. Hohe Temperaturen, zu hohe Feuchtigkeit, Chlor, industrielle Dämpfe, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können. Aus diesen Gründen erstreckt sich die Garantie nicht auf Rosten oder Oxidieren, es sei denn, die strukturelle Integrität der Grillkomponente geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie den Abschnitt Pflege und Wartung durch, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Grillabdeckung, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des Grills aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen Grill, der für kommerzielle Anwendungen genutzt wurde.

AUSNAHMEN

Für Pit Boss® Grills gibt es keine schriftliche oder implizierte Leistungsgarantie, da der Hersteller keinen Einfluss hat auf den Aufbau, den Betrieb, die Reinigung, die Wartung oder die Art des Brennstoffs, der verfeuert wird. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch aufgebaut, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Jede Verwendung von Gas, die nicht in diesem Handbuch beschrieben wird, kann den Verfall der Garantie nach sich ziehen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen.

Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss® Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme.

Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

ERSATZTEILE BESTELLEN

Zur Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Pit Boss® Händler vor Ort oder besuchen Sie unseren Online-Shop unter: www.pitboss-grills.com

KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundenservice, Montag bis Sonntag, 4 - 20 Uhr PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss® Händler für Reparaturen oder Ersatzteile. Dansons benötigt einen Kaufnachweis, um einen Garantieanspruch zu begründen. Bewahren Sie daher Ihren Originalkaufbeleg oder Ihre Rechnung zur zukünftigen Verwendung auf. Die Serien- und Modellnummer Ihres Pit Boss® finden Sie auf der Rückseite der Pelletkammer. Notieren Sie die Zahlen unten, da das Etikett mit der Zeit abgegriffen oder unleserlich werden kann.

MODELL

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

AUTORISierter HÄNDLER

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LE CAUSE PRINCIPALI DEGLI INCENDI DEGLI APPARECCHI SONO UNA SCARSA MANUTENZIONE E IL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE NECESSARIE PER I MATERIALI INFIAMMABILI. È DELLA MASSIMA IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO VENGA UTILIZZATO SOLO IN CONFORMITÀ ALLE ISTRUZIONI RIPORTATE DI SEGUITO.

Leggere e comprendere l'intero manuale prima di tentare di assemblare, azionare o installare il prodotto. In questo modo si potrà godere della nuova griglia a pellet di legno senza inconvenienti. Si consiglia inoltre di conservare questo manuale per riferimento futuro.

PERICOLI E AVVERTENZE

È necessario contattare l'associazione di proprietari, i funzionari del settore edilizia o i vigili del fuoco locali o l'autorità competente per ottenere i permessi necessari, il mandato o le informazioni su eventuali restrizioni per l'installazione, come l'installazione della griglia su una superficie infiammabile, i requisiti di ispezione o anche la possibilità di utilizzo nella propria area.

1. È necessario mantenere una distanza minima di 305 mm (12 pollici) dalle strutture infiammabili ai lati della griglia e di 305 mm (12 pollici) tra la parte posteriore retro della griglia alle strutture infiammabili. **Non installare l'apparecchio su pavimenti infiammabili o protetti da superfici infiammabili, a meno che non si ottengano permessi e autorizzazioni adeguati da parte delle autorità competenti.** Non utilizzare questa apparecchiatura in ambienti interni o in aree chiuse e non ventilate. Questa apparecchiatura a pellet di legno non deve essere posizionata sotto un soffitto o un oggetto sospeso infiammabile. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Se dovesse bruciare del grasso, spegnere la griglia e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco non si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa collegata. Non gettare acqua sull'apparecchiatura. Non cercare di soffocare l'incendio. È utile tenere in loco un estintore approvato di qualsiasi classe (A, B o C). Se si verifica un incendio incontrollato, contattare il corpo dei vigili del fuoco.

2. Tenere cavi di alimentazione e combustibile lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare la griglia sotto la pioggia o vicino a fonti d'acqua.
3. Dopo un periodo di conservazione o inutilizzo, controllare che la graticola non presenti ostruzioni, che nella tramoggia non vi siano corpi estranei e che non vi siano ostruzioni intorno alla presa di aspirazione, al camino o ai fori di scarico della camera posteriore. Pulire prima dell'uso. Per prolungare la durata dell'unità è necessaria una manutenzione regolare. **Se la griglia viene conservata all'esterno durante la stagione delle piogge o quando l'umidità è elevata, adottare opportune precauzioni affinché l'acqua non penetri nella tramoggia.** Quando è bagnato o esposto a forte umidità, il pellet di legno si espande notevolmente, si decompone e può intasare il sistema di alimentazione. Scollegare sempre l'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di assistenza o manutenzione.

Non trasportare la griglia quando è in uso o è rovente. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che la griglia sia completamente fredda al tatto prima di spostarla.

4. Si consiglia di utilizzare guanti per barbecue o altri guanti resistenti al calore quando si utilizza la griglia. Non utilizzate accessori non specificati per l'uso con questo apparecchio. Non collocare coperture per barbecue o altro materiale infiammabile nel ripiano sotto il barbecue.
5. Per evitare che dita, indumenti o altri oggetti vengano a contatto con il sistema di alimentazione della coclea, l'apparecchio è dotato di una protezione in metallo, montata all'interno della tramoggia. Questa protezione non deve essere rimossa a meno che non sia richiesto dal Servizio clienti o da un concessionario autorizzato.

L'uso di questo apparecchio non è consigliato per bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione diretta o seguano le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.

IT

ITALIANO

6. Le parti della griglia possono essere roventi e possono provocare lesioni gravi. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso.
7. Non allargare i fori del dispositivo di accensione o i recipienti di combustione. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare un rischio di incendio e danni fisici e invalidare la garanzia.
8. Il prodotto potrebbe avere bordi o punti taglienti. Il contatto può causare lesioni. Maneggiare con cura.

SMALTIMENTO DELLE CENERI

Le ceneri devono essere collocate in un contenitore metallico con un coperchio a tenuta. Il contenitore delle ceneri chiuso deve essere collocato su un pavimento non infiammabile o al suolo, ben lontano da tutti i materiali infiammabili, in attesa dello smaltimento finale. Quando si smaltiscono le ceneri per interrimento o disperdendole in loco con altri metodi, dovrebbero essere tenute in un contenitore chiuso fino a quando le braci non si siano raffreddate completamente.

PELLET DI LEGNO

Questo apparecchio per la cottura a pellet è progettato e approvato solo per il legno pellettizzato completamente naturale. La combustione di qualsiasi altro tipo di combustibile in questo apparecchio invaliderà la garanzia e l'informativa sulla sicurezza. È necessario utilizzare solo pellet di legno naturale, studiato per la combustione in griglie per barbecue a pellet. Non utilizzare combustibile con additivi. I pellet di legno sono altamente sensibili all'umidità e dovrebbero essere conservati sempre in un contenitore ermetico. Quando si ripone la griglia inutilizzata per un periodo prolungato, consigliamo di eliminare tutti i pellet dalla tramoggia e dalla coclea per evitarne l'intasamento.

Non usare alcool, benzina, liquido infiammabile o kerosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia. Durante l'uso, tenere questi liquidi lontano dall'apparecchio.

Al momento della stampa, non esiste uno standard industriale per i pellet di legno per barbecue, anche se la maggior parte dei mulini a pellet utilizza gli stessi standard per produrre pellet di legno per uso domestico. Per ulteriori informazioni, consultare il sito Web www.pelletheat.org o il **Pellet Fuel Institute**.

Contattare il rivenditore locale per informazioni sulla qualità dei pellet nella propria zona e per informazioni sulla qualità del marchio. Poiché non vi è alcun controllo sulla qualità dei pellet utilizzati, non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni causati dalla scarsa qualità del combustibile.

CREOSOTO

Il creosoto, o fuliggine, è una sostanza simile al catrame. Quando brucia, produce fumo nero con un residuo anch'esso di colore nero. La fuliggine o il creosoto si formano quando l'apparecchio viene azionato in modo non corretto, ad esempio quando si verificano le seguenti condizioni: blocco della ventola di combustione, mancata pulizia e manutenzione dell'area di combustione, pellet umido, scarso tiraggio. È pericoloso utilizzare questo apparecchio se la fiamma diventa scura, fuliginosa o se il recipiente di combustione è riempito eccessivamente di pellet. All'accensione, questo creosoto produce una fiamma estremamente calda e incontrollata, simile a quella sprigionata dal grasso che brucia. In questo caso, SPEGNERE l'unità, lasciarla raffreddare completamente, quindi controllare se è necessario eseguire interventi di manutenzione e pulizia. Si accumula comunemente lungo le aree di scarico.

Se all'interno dell'unità si è formato del creosoto, lasciare che l'unità si riscaldi a bassa temperatura, spegnere l'apparecchio, quindi eliminare qualsiasi accumulo con un asciugamano. Come il catrame, è molto più facile da pulire quando è caldo perché diventa liquido.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("IL KILLER SILENZIOSO")

Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e insapore prodotto dalla combustione di gas, legno, propano, carbone o altro combustibile. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono causare mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza, confusione, perdita di coscienza o morte. Seguire le seguenti linee guida per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utilizzatore della griglia, la sua famiglia o altre persone:

- Consultare un medico se durante la cottura o in prossimità dell'apparecchio avvertite sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che può essere facilmente scambiato per un raffreddore o un'influenza, viene spesso scoperto troppo tardi.
- Il consumo di alcol e droghe aumenta gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per la madre e il bambino durante la gravidanza, per i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone con problemi del sangue o del sistema circolatorio, come l'anemia, o con malattie cardiache.

INFORMATIVA SULLA SICUREZZA

In base alle procedure e alle specifiche della Conformité Européenne (CE), gli apparecchi di cottura a pellet di Pit Boss® Grills risultano conformi alle norme e alle direttive che soddisfano tutti i requisiti di sicurezza, salute e protezione ambientale dell'UE (Unione europea) e dello spazio economico europeo (SEE) in seguito a specifici test.

Questo prodotto è conforme agli standard di compatibilità elettromagnetica (EMC, 2014/30/UE), alla direttiva sulla bassa tensione (LVD, 2014/35/UE), alla direttiva sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose (RoHS, 2011/65/UE, 2015/863) e a quella sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE, 2002/96/CE).



IT

ITALIANO



AVVISO SUL COPYRIGHT

Copyright 2021. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente manuale può essere copiata, trasmessa, trascritta, memorizzata in un sistema di recupero dati, in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo senza espressa autorizzazione scritta di,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Servizio clienti

Da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20 PST (EN/FR/ES)

Numero verde (telefono): 1-877-303-3134; fax: 1-877-303-3135

SOMMARIO

Informazioni sulla Sicurezza	97	Cura e manutenzione	112
Parti e specifiche	101	Suggerimenti e tecniche	113
Operazioni preliminari al montaggio	102	Risoluzione dei problemi	114
Istruzioni di montaggio		Schema elettrico	117
Installazione del ripiano inferiore	102	Parti di ricambio	
Completamento del carrello	103	Parti di ricambio griglia	118
Montaggio delle ruote sul carrello	103	Parti di ricambio tramoggia	119
Installazione della griglia principale sul carrello	103	Garanzia	
Fissaggio della chiusura coperchio	104	Condizioni	119
Montaggio del manico del coperchio	104	Eccezioni	120
Installazione del termometro	104	Come ordinare le parti di ricambio	120
Posizionamento del secchiello del grasso	105	Contattare il Servizio clienti	120
Montaggio della maniglia del ripiano laterale, vassoio	105	Assistenza in garanzia	120
Fissaggio del camino	105		
Installazione dei componenti di cottura	106		
Installazione del cavo di alimentazione	106		
Collegamento a una fonte di alimentazione	106		
Istruzioni operative			
Ambiente della griglia	107		
Intervalli di temperatura della griglia	108		
Come funziona la scheda di controllo	108		
Come funzionano le sonde	109		
Come funziona l'impostazione "P"	110		
Procedura di adescamento tramoggia	110		
Primo Utilizzo – Accensione della griglia	110		
Procedura di avvio automatico	111		
Procedura di avvio manuale	111		
Spegnimento della griglia	111		

IT

ITALIANO

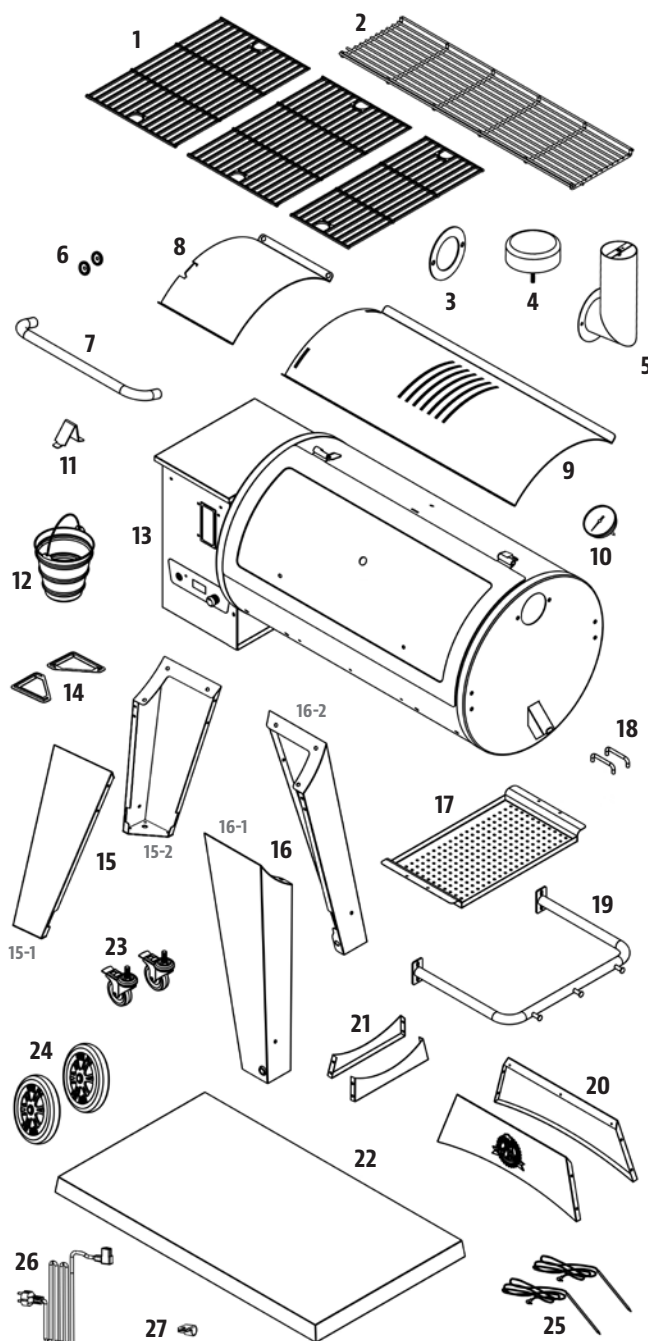
PARTI E SPECIFICHE

N. parte:	Descrizione
1	Griglia di cottura in ghisa rivestita di porcellana (x3)
2	Ripiano di cottura superiore in acciaio rivestito di porcellana (x1)
3	Guarnizione del camino (x1)
4	Coperchio del camino (x1)
5	Fumaio del camino (x1)
6	Corona per maniglia coperchio (x2)
7	Maniglia del coperchio (x1)
8	Elemento scorrevole del parafiamma (x1)
9	Piastra principale del parafiamma (x1)
10	Kit termometro (x1)
11	Chiusura del coperchio (x1)
12	Secchiello del grasso (x1)
13	Gruppo griglia principale/tramoggia (x1)
14	Piede supporto (x2)
15	Supporto per ruota girevole bloccabile (x2)
16	Supporto per ruota (x2)
17	Vassoio da portata (x1)
18	Maniglia vassoio da portata (x2)
19	Maniglia ripiano laterale (x1)
20	Piastra di supporto lunga (x2)
21	Piastra di supporto corta (x2)
22	Ripiano inferiore (x1)
23	Ruota girevole bloccabile (x2)
24	Ruota (x2)
25	Sonda carni (x2)
26	Cavo di alimentazione (x1)
27	Clip per cavo di alimentazione (x1)
A	Vite (x18)
B	Rondella (x18)
C	Rondella di bloccaggio (x18)
D	Copiglia ruota (x2)
E	Rondella ruota (x2)
F	Perno asse ruota (x2)
G	Vite (x12)
H	Vite (x16)

NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso. Contattare il Servizio clienti se le parti sono mancanti durante l'assemblaggio dell'unità.

PB - REQUISITI ELETTRICI

220-240 V, 50 HZ, 250 W, SPINA A 3 POLI CON MESSA A TERRA



MODELLO	UNITÀ ASSEMBLATA (LxAxP)	PESO UNITARIO	AREA COTTURA	INTERVALLO TEMP.	FUNZIONI DIGITALI
PB PB1000XLW1	1598mm x 1278mm x 678mm / 63" x 50 1/3" x 26 2/3"	83,0 kg / 183,0 lb	Corpo principale - 4.103 cm ² / 636 sq. in. Ripiano superiore - 1.851 cm ² / 287 sq. in. TOTALE - 5.954 cm² / 923 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Dieci preimpostazioni di temperatura, ciclo di avvio, dispositivo di accensione elettrico

OPERAZIONI PRELIMINARI AL MONTAGGIO

Le parti si trovano in tutto il cartone di spedizione, anche sotto la griglia. Ispezionare la griglia, le parti e la confezione blister della viteria dopo la rimozione dal cartone di spedizione di protezione. Eliminare tutti i materiali di imballaggio all'interno e all'esterno della griglia prima del montaggio, quindi esaminare e ispezionare tutte le parti facendo riferimento all'elenco dei componenti. Se una parte è mancante o danneggiata, non tentare di assemblare il prodotto. I danni di spedizione non sono coperti dalla garanzia. Per le parti di ricambio, contattare il rivenditore o il Servizio clienti Pit Boss® dal lunedì alla domenica, dalle 4 alle 20 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numero verde (telefono): 1-877-303-3134 | Numero verde (fax): 1-877-303-3135

IMPORTANTE: per facilitare l'installazione, la presenza di due persone è utile (ma non necessaria) durante l'assemblaggio dell'unità.

Strumenti necessari per il montaggio: cacciavite e livella. *Strumenti non inclusi.*



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

IMPORTANTE: prima di iniziare le operazioni di montaggio in base alle istruzioni, si consiglia di leggere interamente ogni passaggio. Non serrare completamente le viti fino a quando non siano state inserite tutte le viti per quel passaggio. La viteria che comprende una rondella di sicurezza e un'altra rondella deve essere installata con la rondella di sicurezza più vicina alla testa della vite.

1. INSTALLAZIONE DEL RIPIANO INFERIORE

Parti necessarie:

- 2 x Piede supporto (#14)
- 2 x Supporto per ruota girevole bloccabile (#15)
- 2 x Supporto per ruota (#16)
- 1 x Ripiano inferiore (#22)
- 4 x Vite (#A)
- 4 x Rondella di bloccaggio (#C)
- 4 x Rondella (#B)
- 6 x Vite (#G)

Installazione:

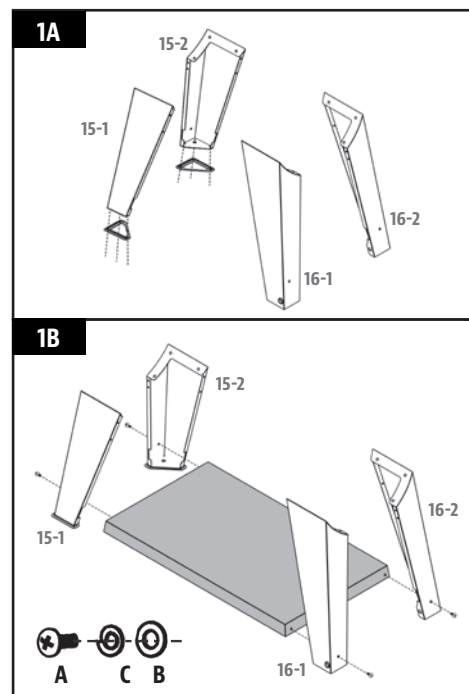
- Fissare con tre viti un piede di supporto alla parte posteriore della gamba di supporto per fissare la ruota girevole bloccabile. Ripetere l'installazione per l'altro piede del supporto. Quindi posizionare un pezzo di cartone sul pavimento per evitare di graffiare l'unità e i componenti durante il montaggio. Preparare le quattro gambe di supporto per l'installazione, sistemando i supporti etichettati come mostrato in figura 1A.

IMPORTANTE: le quattro gambe di supporto devono essere sistemate correttamente per consentire l'installazione corretta delle piastre di supporto del carrello prevista nelle fasi successive.

- Fissare il ripiano inferiore alla gamba di supporto allineandolo attentamente all'angolo scanalato della gamba di supporto, quindi fissarlo usando una vite. Ripetere la stessa procedura per installare le altre tre gambe di supporto agli altri tre angoli del ripiano inferiore. Osservare la figura 1B

NOTA: assicurarsi che la superficie piana del ripiano inferiore sia rivolta verso l'alto.

- Una volta fissato il ripiano, sollevare la struttura del carrello in posizione verticale.



2. COMPLETAMENTO DEL CARRELLO

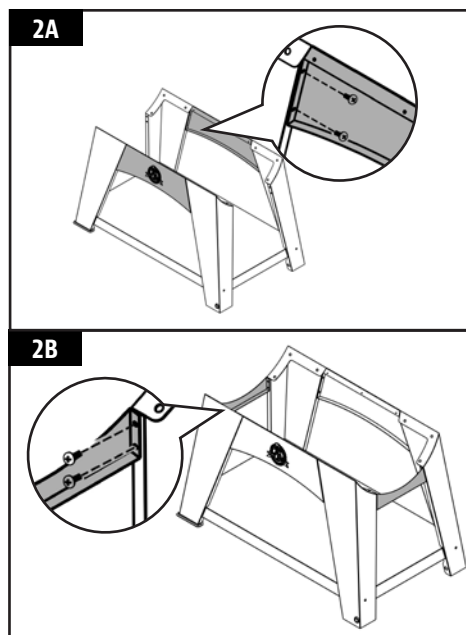
Parti necessarie:

- 2 x Piastra di supporto lunga (#20)
- 2 x Piastra di supporto corta (#21)
- 16 x Vite (#H)

Installazione:

- Montare una piastra lunga del carrello alle due gambe di supporto anteriori dell'unità. Fissare utilizzando due viti su ogni lato. Assicurarsi che la superficie piana della piastra di supporto sia rivolta verso l'esterno. Ripetere la stessa procedura di installazione per montare l'altra piastra di supporto lunga alle altre gambe di supporto. Vedere l'illustrazione 2A per la sistemazione della piastra di supporto.
- Quindi, fissare le piastre di supporto corte ai due lati opposti del carrello. Fissare utilizzando due viti su ogni lato. Osservare la figura 2B.

NOTA: una volta installata la struttura della gamba di supporto, l'installazione del carrello per la griglia principale è completa. Le parti esterne delle piastre di supporto devono essere fissate con le gambe di supporto.



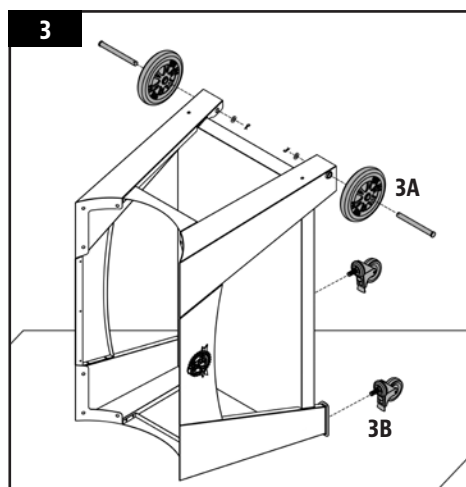
3. MONTAGGIO DELLE RUOTE SUL CARRELLO

Parti necessarie:

- 2 x Ruota (#24)
- 2 x Perno asse ruota (#F)
- 2 x Rondella ruota (#E)
- 2 x Copiglia ruota (#D)
- 2 x Ruota girevole bloccabile (#23)

Installazione:

- Posizionare il carrello su un lato per montare le ruote. Fissare la ruota grande alla gamba di supporto inserendo il perno dell'asse della ruota nel foro della gamba di supporto della ruota e infine fissare il perno con la copiglia. Ripetere l'installazione per l'altra ruota sullo stesso lato. Vedere 3A.
- Inserire ciascuna delle ruote girevoli bloccabili nella parte inferiore delle gambe di supporto serrandole a mano nel foro. Verranno fissate nel dado autobloccante. Assicurarsi che la ruota girevole sia inserita completamente verificando che non possa ruotare ulteriormente. Vedere 3B.



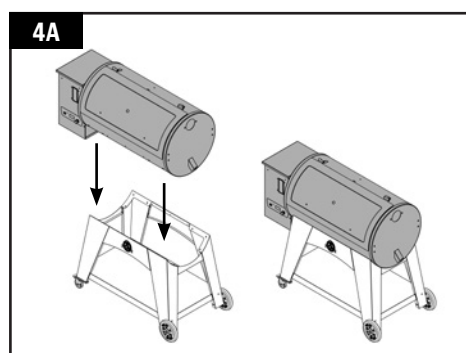
4. INSTALLAZIONE DELLA GRIGLIA PRINCIPALE SUL CARRELLO

Parti necessarie:

- 1 x Gruppo griglia principale/tramoggia (#13)
- 12 x Vite (#A)
- 12 x Rondella di bloccaggio (#C)
- 12 x Rondella (#B)
- 6 x Vite (#G)

Installazione:

- Preparare la camera principale per il montaggio sul carrello. Sollevare con cautela il carrello in posizione verticale, con le ruote nella parte inferiore. Posizionare il carrello accanto alla camera principale, entrambi rivolti verso la stessa direzione. Bloccare le ruote girevoli del carrello. Con l'aiuto di una

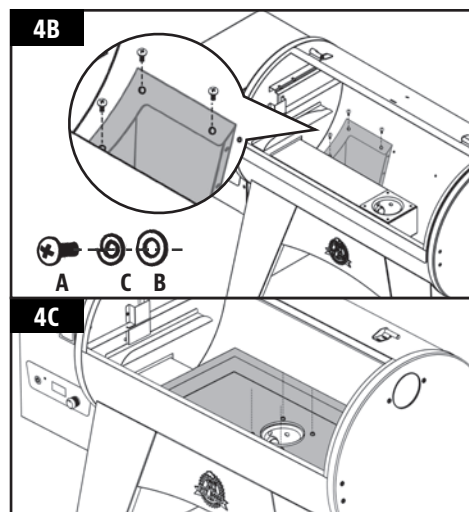


seconda persona, prepararsi a sollevare la griglia principale sul carrello. Con una persona che esegue l'operazione di sollevamento sul lato della tramoggia e l'altra che esegue la stessa operazione all'estremità opposta della camera, sollevare con cautela la griglia principale e posizionarla lentamente sul carrello. Osservare la figura 4A.

- Quindi, aprire il coperchio della griglia principale e rimuovere le quattro viti al centro della piastra di diffusione grande. Rimuoverlo dalla camera principale e metterlo da parte. Regolare la rotazione per allineare i fori delle viti della camera principale al carrello. Dopo il posizionamento, fissare ogni gamba di supporto alla camera della griglia principale utilizzando tre viti. Osservare la figura 4B.

NOTA: una volta allineata correttamente, la griglia principale dovrebbe risultare orizzontale e allineata al carrello.

- Riposizionare la piastra di diffusione grande all'interno della camera principale e fissarla usando le quattro viti precedentemente rimosse. Osservare la figura 4C.



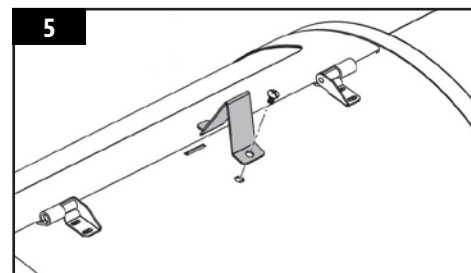
5. FISSAGGIO DELLA CHIUSURA COPERCHIO

Parti necessarie:

- 1 x Chiusura del coperchio (#11)

Installazione:

- Fissare la chiusura coperchio sulla parte superiore della camera principale utilizzando la vite pre-installata sulla camera principale.



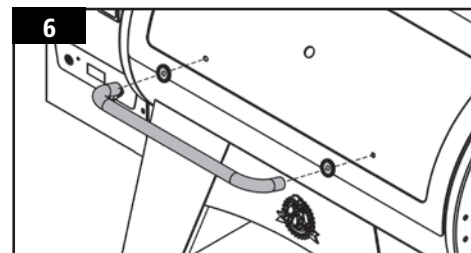
6. MONTAGGIO DEL MANICO DEL COPERCHIO

Parti necessarie:

- 1 x Maniglia del coperchio (#7)
2 x Corona per maniglia coperchio (#6)

Installazione:

- Rimuovere le viti preinstallate dalla maniglia del coperchio. Dall'interno del coperchio della camera, inserire una vite in modo che sporga verso l'esterno. Applicare una corona alla vite, quindi serrare manualmente la vite (dall'interno) sul manico del coperchio. Ripetere sull'altro lato.



7. INSTALLAZIONE DEL TERMOMETRO

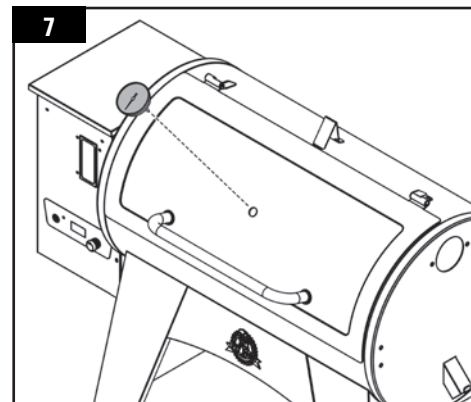
Parti necessarie:

- 1 x Kit termometro (#10)

Installazione:

- Rimuovere i dadi preinstallati dal termometro.
- Inserire il termometro nell'apertura presente sulla parte superiore del coperchio della camera principale, quindi fissarla reinserendo il dado dall'interno. Ruotare il termometro per avere il testo dritto e allineato.

NOTA: se la rotazione non è dritta, le letture risulteranno non corrette.



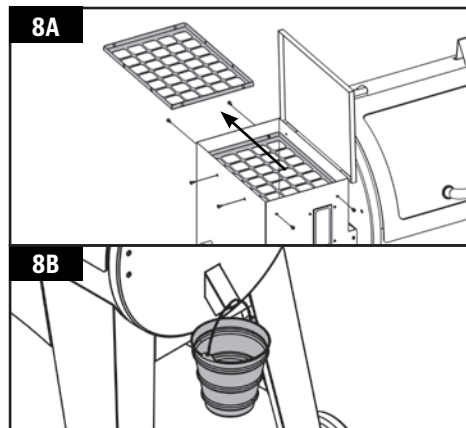
8. POSIZIONAMENTO DEL SECCHIELLO DEL GRASSO

Parti necessarie:

- 1 x Secchiello del grasso (#12)

Installazione:

- Allentare le sei viti all'esterno della tramoggia che fissano lo schermo di protezione della tramoggia alla parte interna della stessa e rimuoverlo per accedere al secchiello di raccolta del grasso. Riposizionare lo schermo di protezione della tramoggia e reinstallare le sei viti. Osservare la figura 8A
- Posizionare il secchiello di raccolta grasso sul gancio del beccuccio all'estremità della camera principale. Assicurarsi che sia a livello per evitare fuoriuscite di grasso. Osservare la figura 8B.



9. MONTAGGIO DELLA MANIGLIA DEL RIPIANO LATERALE, VASSOIO

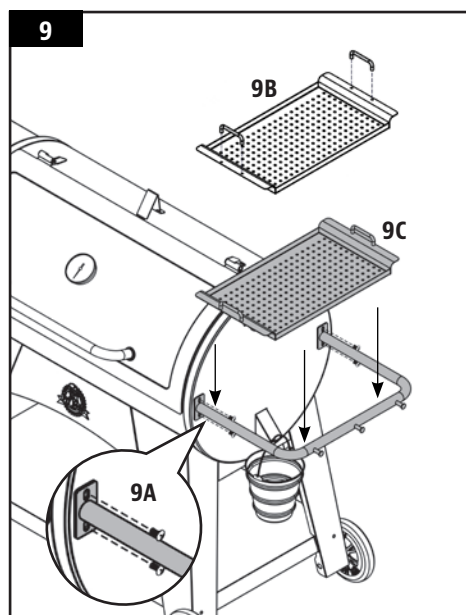
Parti necessarie:

- 1 x Maniglia ripiano laterale (#19)
- 1 x Vassoio da portata (#17)
- 1 x Maniglia vassoio da portata (#18)

Installazione:

- Allentare le due viti preinstallate sul lato della camera principale. Montare la maniglia del ripiano laterale sulla camera principale usando le quattro viti precedentemente rimosse. Vedere 9A.
- Montare le maniglie del vassoio da portata al vassoio usando le due viti pre-inserite su ciascuna maniglia. Vedere 9B. Posizionare il vassoio da portata sulla maniglia del ripiano laterale. Resterà fermo sulla struttura della maniglia del ripiano laterale. Vedere 9C.

IMPORTANTE: evitare di usare la maniglia del ripiano laterale per muovere o sollevare la griglia. Il peso dell'unità potrebbe piegare o rompere la maniglia del ripiano laterale, che non è coperta da garanzia.



10. FISSAGGIO DEL CAMINO

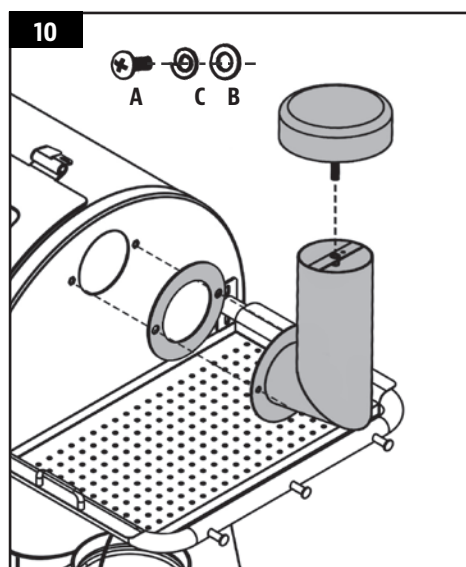
Parti necessarie:

- 1 x Guarnizione del camino (#3)
- 1 x Coperchio del camino (#4)
- 1 x Fumaiole del camino (#5)
- 2 x Vite (#A)
- 2 x Rondella di bloccaggio (#C)
- 2 x Rondella (#B)

Installazione:

- Posizionare l'apertura del camino sul lato della camera principale. Dall'esterno, fissare la guarnizione e il fumaiole del camino al pannello laterale utilizzando due viti. Quindi, ruotare il coperchio del camino sulla sommità.

NOTA: sistemare il coperchio del camino per regolare il flusso d'aria all'interno della griglia principale.



11. INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI DI COTTURA

Parti necessarie:

- 3 x Griglia di cottura in ghisa rivestita di porcellana (#1)
- 1 x Ripiano di cottura superiore in acciaio rivestito di porcellana (#2)
- 1 x Piastra principale del parafiamma (#9)
- 1 x Elemento scorrevole del parafiamma (#8)

Installazione:

NOTA: entrambe le parti del parafiamma sono leggermente cosparse di olio per evitare la formazione di ruggine durante la spedizione.

- Inserire la piastra principale del parafiamma nella griglia principale, iniziando da destra. Appoggiare la piastra principale del parafiamma sulla sporgenza (all'interno a destra) della griglia principale che fa defluire il grasso verso il secchiello del grasso. Far scorrere tutto il pezzo a sinistra. Le due fessure sulla piastra principale del parafiamma si inseriranno nella sporgenza arrotondata al di sopra del bruciatore. La parte si troverà in posizione leggermente angolata verso il basso. Osservare la figura 11A.

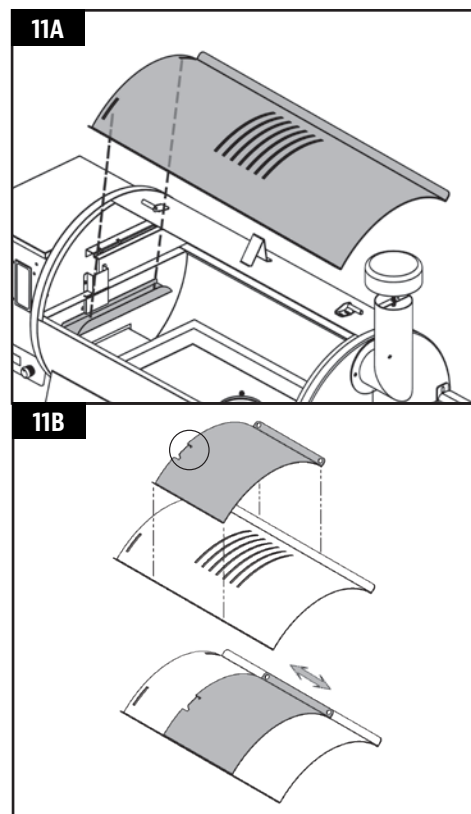
IMPORTANTE: se la piastra principale del parafiamma si trova alla base della camera, non è installata correttamente. Il parafiamma deve essere inclinato, con il lato sinistro più in alto di quello destro.

- Posizionare l'elemento scorrevole del parafiamma sopra la piastra principale del parafiamma, coprendo le aperture. Assicurarsi che la linguetta sollevata sia a sinistra, per regolare facilmente la fiamma diretta o indiretta durante la cottura. Osservare la figura 11B.

NOTA: quando l'elemento scorrevole del parafiamma è aperto e si utilizza la fiamma diretta durante la cottura, non lasciare la griglia incustodita per un certo periodo di tempo.

- Posizionare le griglie di cottura affiancate sul bordo della griglia all'interno della griglia principale. L'unità è ora completamente assemblata.

NOTA: per mantenere le prestazioni di rosolatura e cottura della griglia, sono necessarie una cura e una manutenzione regolari.



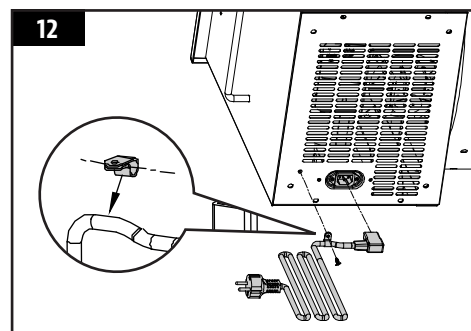
12. INSTALLAZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Parti necessarie:

- 1 x Cavo di alimentazione (#26)
- 1 x Clip per cavo di alimentazione (#27)

Installazione:

- Posizionare il fermaglio del cavo di alimentazione sul cavo di alimentazione. Inserire il cavo di alimentazione nella scanalatura nella parte inferiore della tramoggia. Fissare il fermaglio del cavo di alimentazione alla parte inferiore dell'hopper utilizzando una delle viti preinstallate.

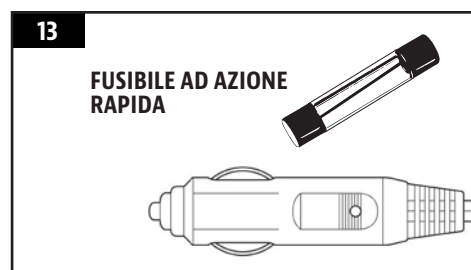


13. COLLEGAMENTO A UNA FONTE DI ALIMENTAZIONE

NOTA: prima di collegare l'unità Pit Boss® a una presa elettrica, assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura si trovi sulla posizione SMOKE.

• PRESA STANDARD

Questo apparecchio deve essere alimentato con 220-240 V, 50 Hz, 250 W. Richiede un connettore a 3 poli con messa a terra.



• SALVAVITA

Questo apparecchio funziona con la maggior parte dei salvavita, con tensione consigliata di 15 Amp. Se il salvavita è molto sensibile ai picchi di corrente, potrebbe scattare durante la fase di avvio. In questa fase il dispositivo di accensione assorbe 200-700 watt di elettricità, che potrebbero essere eccessivi per i salvavita. Ogni volta che il salvavita scatta, la sua sensibilità aumenta. Se il salvavita continua a scattare, sostituirlo o passare a un salvavita di tipo diverso.

IMPORTANTE: scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione quando non è in uso.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Con l'attuale tendenza a un'alimentazione sana e nutriente, un fattore da considerare è l'importanza di ridurre l'assunzione di grassi. Uno dei modi migliori per ridurre il grasso nella dieta è quello di utilizzare un metodo di cottura a basso contenuto di grassi, come la cottura alla griglia. Quando la griglia a pellet funziona con pellet di legno naturale, il sapore deciso del legno penetra nelle carni, riducendo la necessità di utilizzare salse ad alto contenuto di zuccheri. In questo manuale, si pone in risalto la cottura lenta degli alimenti a temperature BASSE o MEDIE.

AMBIENTE DELLA GRIGLIA

1. DOVE ALLESTIRE LA GRIGLIA

Come per tutti gli elettrodomestici all'aperto, le condizioni meteorologiche esterne svolgono un ruolo importante per le prestazioni della griglia e il tempo di cottura necessario per una cottura perfetta. Tutte le unità Pit Boss® devono rispettare una distanza minima di 305 mm dalle strutture infiammabili e questa distanza deve essere mantenuta quando la griglia è in funzione. Questa apparecchiatura a pellet di legno non deve essere posizionata sotto un soffitto o oggetti infiammabili sospesi. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

2. COTTURA QUANDO FA FREDDO

Anche se fuori rinfresca, la stagione dei barbecue non è certo finita! L'aria fresca e la fragranza paradisiaca degli alimenti affumicati sono un rimedio ai malumori invernali.

Seguire questi suggerimenti su come utilizzare la griglia durante i mesi più freddi:

- Se non si riesce ad affumicare alle basse temperature, aumentare leggermente la temperatura per ottenere gli stessi risultati.
- Organizzarsi – Preparare tutto l'occorrente in cucina prima di uscire all'aperto. Durante l'inverno, spostare la griglia in un'area non esposta al vento e al freddo diretto. Controllare le disposizioni locali in materia di vicinanza della griglia alla casa e/o ad altre strutture. Porre tutto l'occorrente su un vassoio, impacchettarlo bene e mettersi all'opera!
- Per monitorare meglio la temperatura esterna, posizionare un termometro all'aperto vicino all'area di cottura. Tenere un diario degli alimenti cucinati, della temperatura esterna e del tempo di cottura. Il diario si rivelerà utile successivamente per determinare che cosa cucinare e quanto tempo richiederà la cottura.
- Quando fa molto freddo, aumentare il tempo di preriscaldamento di almeno 20 minuti.
- Evitare di sollevare il coperchio più del necessario. Le raffiche di vento fredde possono raffreddare completamente la griglia. Prevedere il tempo di servire in tavola con una certa flessibilità; aggiungere tempo di cottura extra ogni volta che si apre il coperchio.
- Preparare un piatto riscaldato o un coperchio per il piatto per mantenere caldo il cibo quando si torna all'interno.
- Gli alimenti ideali da cuocere in inverno sono quelli che richiedono poca attenzione, come arrosti, polli interi, costole e tacchino. Per semplificare ulteriormente la preparazione dei pasti, aggiungere piatti semplici come verdure e patate.

3. COTTURA QUANDO FA CALDO

Poiché fa più caldo all'aperto, il tempo di cottura diminuirà. Un abbigliamento adeguato è importante quando fa molto caldo: si consigliano pantaloncini, camicia, scarpe, cappello, grembiule e una generosa dose di lozione abbronzante.

Seguire questi suggerimenti su come utilizzare la griglia durante i mesi caldi:

- Ridurre le temperature di cottura. Si eviterà di bruciare il cibo inavvertitamente.
- Usare un termometro per carne per determinare la temperatura interna degli alimenti. Si eviterà di cuocere e asciugare troppo le carni.
- Anche se fa caldo, è sempre meglio cucinare con il coperchio della griglia abbassato.
- Si possono mantenere caldi gli alimenti avvolgendoli in un foglio di alluminio e disponendoli in un contenitore termico. Disporre carta di giornale appallottolata intorno al foglio di alluminio per mantenere il cibo caldo per 3-4 ore.

INTERVALLI DI TEMPERATURA DELLA GRIGLIA

Le letture della temperatura sulla scheda di controllo potrebbero non corrispondere esattamente a quelle del termometro. Tutte le temperature elencate di seguito sono approssimative e sono influenzate dai seguenti fattori: temperatura ambiente esterna, quantità e direzione del vento, qualità del pellet utilizzato, apertura del coperchio e quantità di cibo da cuocere.

- **ALTA TEMPERATURA (205-260°C/401-500°F)**

Questo intervallo di temperatura è ideale per rosolare e grigliare a temperature elevate. Usare anche il parafiamma (piastra scorrevole) per la cottura alla fiamma indiretta o diretta. Quando il **parafiamma è aperto**, si utilizza la fiamma diretta per ottenere bistecche dal colore vivido, ma anche verdure croccanti, pane tostato all'aglio e altre pietanze. Quando il **parafiamma è chiuso**, l'aria circola intorno alla camera e si utilizza il calore di convezione. La temperatura elevata viene utilizzata anche per preriscaldare la griglia, sterilizzare le griglie di cottura e ottenere un calore elevato in condizioni di freddo estremo.

- **TEMPERATURA MEDIA (135-180°C/275-356°F)**

Questo intervallo di temperatura è ottimale per rosolare, arrostiti e terminare la cottura dopo l'affumicatura lenta. Cucinare a queste temperature ridurrà notevolmente le probabilità di bruciare il grasso. Assicurarsi che l'elemento scorrevole del parafiamma sia chiuso e copra le scanalature. Intervallo di temperatura ideale per cuocere gli alimenti avvolti nella pancetta o se si desidera un maggior controllo.

- **BASSA TEMPERATURA (80-125°C/176-257°F)**

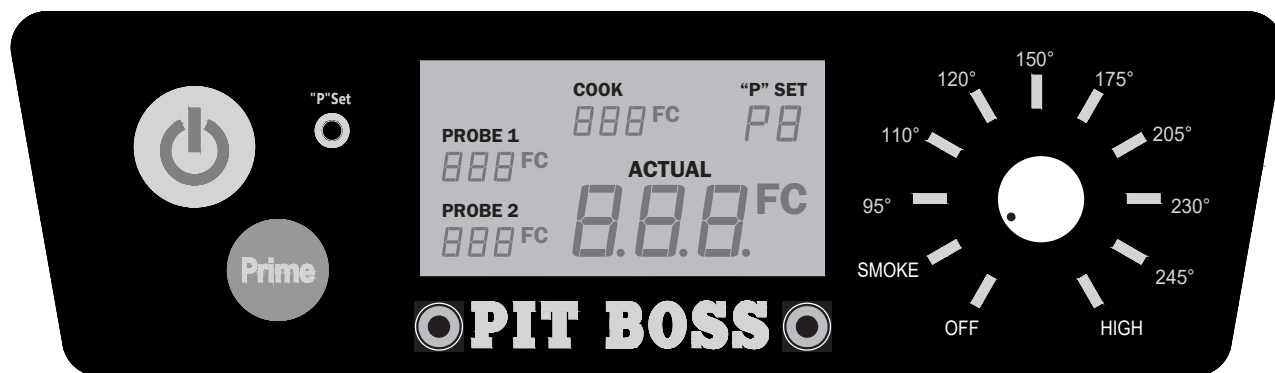
Questo intervallo di temperatura si utilizza per rosolare a fuoco lento, intensificare il sapore affumicato e mantenere gli alimenti caldi. Per conferire un gusto affumicato più deciso e mantenere le carni succose, cuocere più a lungo a una temperatura più bassa (tecnica di cottura detta anche **a fuoco basso e lento**). Intervallo di temperatura consigliato per i tacchini di grossa taglia del giorno del Ringraziamento, il prosciutto succoso a Pasqua o i ricchi pranzi durante le festività.

L'affumicatura è una variante del barbecue vero e proprio ed è il vantaggio principale quando si griglia utilizzando un'unità a pellet di legno. **L'affumicatura a temperatura elevata**, ossia la cottura su fiamma **bassa e lenta**, avviene in genere tra 80-125°C/176-257°F. L'affumicatura a temperatura elevata è adatta quando è necessario un tempo di cottura più lungo, ad esempio per tagli grandi di carne, pesce o pollame.

SUGGERIMENTO: per intensificare il sapore salato, passare all'intervallo di temperatura SMOKE (bassa temperatura) subito dopo aver posizionato il cibo sulla griglia. In questo modo il fumo ha il tempo di penetrare nelle carni.

Il segreto è fare esperimenti per stabilire il giusto tempo di affumicatura prima che la cottura sia terminata. Alcuni appassionati di barbecue preferiscono affumicare gli alimenti a fine cottura, così il cibo resta caldo finché non è pronto per essere servito. Ci si perfeziona con la pratica.

COME FUNZIONA LA SCHEDA DI CONTROLLO



CONTROLLO	DESCRIZIONE
	Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità. Il pulsante diventa blu se collegato a una fonte di alimentazione. Premere il pulsante di nuovo per spegnere l'unità.
	La manopola di regolazione della temperatura consente di impostare la temperatura di affumicatura desiderata. Dopo aver collegato l'unità a una fonte di alimentazione e premuto il pulsante di alimentazione, ruotare la manopola e selezionare una delle dieci temperature preimpostate, di 65-260°C/150-500°F. Quando si ruota la manopola su una temperatura preimpostata, lo schermo LCD digitale si accende a indicare che è pronto all'uso. Quando la manopola è ruotata in posizione Off, lo schermo LCD digitale rimane spento.
"P" SET 	Il pulsante di impostazione "P" consente di selezionare una delle otto regolazioni di precisione quando la manopola di regolazione della temperatura è impostata su Smoke. Premere il pulsante per modificare l'impostazione "P" in base al proprio stile di cottura e all'ambiente di cottura, secondo le proprie preferenze. Con una <u>breve pressione</u> del pulsante, l'impostazione aumenta passando da P0 a P7, ciclicamente. Le regolazioni sono possibili solo con l'impostazione Smoke. L'impostazione predefinita di fabbrica è "P4". Se l'impostazione "P" viene regolata, la propria preferenza verrà bloccata (salvata) fino a quando non verranno effettuate ulteriori regolazioni. Il pulsante di impostazione "P" viene utilizzato anche come controllo di cambio temperatura per modificare la lettura della temperatura sullo schermo LCD. Tenere <u>premuta</u> il pulsante per due secondi per passare a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), in base alle proprie preferenze. L'impostazione predefinita è Celsius.
	Lo schermo LCD viene utilizzato come centro informazioni dell'unità. Visualizza la temperatura desiderata, quella effettiva e la temperatura della sonda carni (se collegata). Se è collegata una sola sonda carni, verrà visualizzata una sola lettura.
	Tenere premuto il pulsante Prime per consentire un maggiore afflusso di pellet nel bruciatore. Si può ricorrere a questa operazione per introdurre più combustibile prima di aprire il coperchio della camera per un rapido recupero del calore oppure durante l'affumicatura, per rendere più intenso e deciso il gusto affumicato. Caratteristica richiesta dai cuochi provetti.
SMOKE 	L' impostazione Smoke sulla manopola di regolazione della temperatura corrisponde alla modalità iniziale dell'unità. La griglia funziona alla temperatura minima, senza produrre la fiamma.
	Le porte di collegamento a innesto sulla parte anteriore della scheda di controllo sono dedicate a una o più sonde carni . Quando è collegata una sonda carni, la relativa temperatura viene visualizzata sullo schermo LCD. Quando la sonda carni non è in uso, scollegarla dalla porta di connessione. <i>L'unità è compatibile solo con le sonde carni a marchio Pit Boss®. Ulteriori sonde carni sono acquistabili separatamente.</i>



COME FUNZIONANO LE SONDE

• SONDA TEMPERATURA

All'interno della camera principale, sulla parete sinistra, si trova la sonda di temperatura. È un piccolo componente verticale in acciaio inossidabile. La sonda temperatura misura la temperatura interna dell'unità. Quando la temperatura viene regolata sulla scheda di controllo, la sonda temperatura leggerà la temperatura effettiva all'interno dell'unità e consentirà di regolare la temperatura desiderata.

IMPORTANTE: la temperatura dell'unità è fortemente influenzata dalle condizioni atmosferiche esterne, dalla qualità del pellet utilizzato, dall'aroma del pellet e dalla quantità di cibo da cuocere.

• SONDA CARNI

La sonda carni misura la temperatura interna della carne nella griglia, come avviene per i forni da cucina. Collegare l'adattatore per la sonda carni alla porta di connessione della sonda, sulla scheda di controllo, e inserire la sonda carni in acciaio inossidabile nella parte più spessa della carne. La temperatura verrà visualizzata sulla scheda di controllo. **Per assicurarsi che la sonda carni sia collegata correttamente alla porta di connessione, provare ad avvertirne lo scatto quando la sonda si blocca in posizione.**

NOTA: quando si introduce la sonda carni nella carne, assicurarsi che la sonda e i suoi fili non siano a contatto diretto con la fiamma ed evitare il calore eccessivo per non danneggiare la sonda carni. Estrarre la porzione di filo non necessaria dai fori di scarico posteriori della griglia principale o dalla parte superiore della griglia principale (vicino alla cerniera del coperchio della griglia). Quando non si utilizza la sonda carni, scollegarla dalla porta di connessione e riporla per mantenerla pulita e protetta.

COME FUNZIONA L'IMPOSTAZIONE "P"

Quando si preme il pulsante di IMPOSTAZIONE "P" incassato, l'impostazione "P" visualizzata sullo schermo LCD lampeggia e passa al valore successivo (più alto). Una volta raggiunto il valore P7, il sistema ritorna a P0. Sono disponibili otto impostazioni "P", che vanno da P0 a P7. Il pulsante di IMPOSTAZIONE "P" incassato può essere premuto utilizzando un oggetto con punta sottile.

IMPORTANTE: non premere troppo a fondo il pulsante di IMPOSTAZIONE "P" per non provocare danni. È necessaria solo una leggera pressione.

• USO DELL'IMPOSTAZIONE "P" IN MODALITÀ SMOKE

Ogni volta che la manopola di regolazione della temperatura è impostata su SMOKE, ad esempio durante il ciclo di avvio, la coclea funzionerà con più modalità manuali di cottura rispetto a quando si utilizza una sola temperatura preimpostata. All'inizio la coclea ruota continuamente e alimenta i pellet per quattro minuti. Dopo quattro minuti, la coclea inizia un ciclo di alimentazione basato sull'impostazione "P" selezionata sulla scheda di controllo digitale. L'impostazione predefinita è P4.

IMPOSTAZIONE "P"	CICLO COCLEA (secondi)	
	ACCESO	SPENTO
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

* Impostazione predefinita di fabbrica

PROCEDURA DI ADESCAMENTO TRAMOGGIA

Queste istruzioni devono essere seguite la prima volta che la griglia viene accesa e ogni volta che i pellet si esauriscono nella tramoggia. La coclea deve essere innescata prima che i pellet possano attraversarla e riempire il bruciatore. **Se non è innescata, il dispositivo di accensione si disattiva prima che i pellet vengano bruciati e il fuoco non si accende.** Per adescare la tramoggia, procedere come segue:

1. Aprire il coperchio della tramoggia. Assicurarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia o oggetti che bloccano il sistema di alimentazione della coclea, posizionato nella parte inferiore.
2. Rimuovere tutti i componenti di cottura dall'interno della griglia. Individuare il bruciatore nella parte inferiore della camera principale.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione. Premere il **pulsante di alimentazione** per accendere l'unità e ruotare la **manopola di regolazione della temperatura** fino alla posizione SMOKE. Controllare quanto segue:
 - Si sente girare la coclea. Posizionare la mano al di sopra del bruciatore e cercare di percepire lo spostamento d'aria. Non posizionare la mano o le dita all'interno del bruciatore per evitare incidenti.
 - Dopo circa un minuto, si dovrebbe sentire l'odore del dispositivo di accensione in funzione e percepire l'aria che diventa più calda nel bruciatore. La punta del dispositivo di accensione non è di colore rosso incandescente, ma diventa estremamente calda e può causare ustioni. Non toccare il dispositivo di accensione.
4. Una volta verificato il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, premere il **pulsante di alimentazione** per spegnere l'unità.
5. Riempire la tramoggia con pellet di legno al 100% naturale per barbecue.
6. Premere il **pulsante di alimentazione** per accendere l'unità. Mantenere la **manopola di regolazione della temperatura** sulla posizione SMOKE. Premere e tenere premuto il **pulsante Prime** fino a quando non si vedono i pellet all'interno della griglia dal tubo della coclea. Una volta che i pellet iniziano a cadere nel bruciatore, rilasciare il **pulsante Prime**.
7. Premere il **pulsante di alimentazione** per spegnere l'unità.
8. Rimontare i componenti di cottura nella camera principale. La griglia è ora pronta per l'uso. Per montare correttamente i componenti di cottura vedere le **Istruzioni di montaggio**.

PRIMO UTILIZZO: STERILIZZAZIONE DELLA GRIGLIA

Una volta che la tramoggia è stata innescata e prima di utilizzare la griglia per la prima volta, è importante sterilizzare la griglia. Avviare la griglia e azionarla a qualsiasi temperatura superiore a 176°C/350°F (con il coperchio abbassato) per 30-40 minuti per accendere la griglia e liberarla da qualsiasi materiale estraneo.

PROCEDURA DI AVVIO AUTOMATICO

1. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione dotata di messa a terra. Aprire il coperchio della camera principale. Controllare il bruciatore per accertarsi che non vi siano ostacoli a un'accensione corretta. Aprire il coperchio della tramoggia. Accertarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia o nel sistema di alimentazione della coclea. Riempire la tramoggia con pellet secco per barbecue, al 100% di legno naturale.
2. Assicurarsi che la **manopola di regolazione della temperatura** sia IN POSIZIONE SMOKE. Premere il **pulsante di alimentazione** per accendere l'unità. In questo modo si attiva il ciclo di avvio. Il sistema di alimentazione della coclea inizia a girare, il dispositivo di accensione inizia ad accendersi e la ventola fornisce aria al bruciatore. La griglia inizierà a produrre fumo durante il ciclo di avvio. In questa fase il coperchio della camera deve rimanere aperto. Per essere certi che il ciclo di avvio sia iniziato correttamente, controllare se si avverte un fruscio simile a quello di una torcia e notare se viene prodotto un po' di calore.
3. Una volta che il fumo bianco e pesante si è dissipato, il ciclo di avvio è completo e si può utilizzare la griglia alla temperatura desiderata.

PROCEDURA DI GUASTO DEL DISPOSITIVO DI ACCENSIONE

Se per qualsiasi motivo il dispositivo di accensione elettrico si guasta o la fiamma della griglia si spegne durante una cottura, eseguire i seguenti passaggi o avviare la griglia utilizzando il metodo manuale.

1. Assicurarsi che la **manopola di regolazione della temperatura** sia spenta e in posizione SMOKE. Aprire il coperchio della camera. Rimuovere i componenti di cottura dall'interno. Rimuovere tutti i pellet incombusti e le ceneri dal bruciatore. Non toccare il dispositivo di accensione per evitare lesioni, poiché potrebbe essere estremamente caldo.
2. Una volta rimossi e puliti tutti i componenti di cottura, premere il **pulsante di alimentazione** per accendere l'unità. Controllare quanto segue:
 - Verificare visivamente che il dispositivo di accensione funzioni posizionando la mano al di sopra del bruciatore e cercando di percepirne il calore.
 - Verificare visivamente che il dispositivo di accensione sporga di circa 13 mm nel bruciatore.
 - Verificare visivamente che dalla coclea cadano pellet nel bruciatore.
 - Verificare che la ventola di combustione funzioni cercando di percepire un fruscio simile a quello di una torcia.
3. Se uno qualsiasi dei punti precedenti non si verifica, seguire le istruzioni per la **risoluzione dei problemi**.

PROCEDURA DI AVVIO MANUALE

1. Assicurarsi che la **manopola di regolazione della temperatura** sia in posizione **SMOKE**. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione dotata di messa a terra.
2. Controllare il bruciatore per accertarsi che non vi siano ostacoli a un'accensione corretta. Aprire il coperchio della tramoggia. Accertarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia o nel sistema di alimentazione della coclea. Riempire la tramoggia con pellet secco per barbecue, al 100% di legno duro naturale.
3. Aprire il coperchio della camera. Rimuovere i componenti di cottura per esporre il bruciatore. Introdurre una manciata generosa di pellet nel bruciatore. Cospargere il pellet con una sostanza di innesco in gel o un'altra sostanza di innesco del pellet appropriata. Sono idonee anche piccole quantità di sostanze di innesco solide, ad esempio un composto di segatura e cera o trucioli di legno. Aggiungere un'altra piccola quantità di pellet nel bruciatore.

NOTA: non usare alcool, benzina, liquido infiammabile o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia.

4. Per illuminare il contenuto del bruciatore usare un fiammifero lungo o un accendino dal manico lungo. Lasciar bruciare la sostanza di innesco per 3-5 minuti. Non tentare di aggiungere altre quantità della sostanza nel bruciatore, per evitare incidenti.
5. Sostituire rapidamente e con cautela i componenti di cottura nella camera principale. Passare al secondo passaggio della **procedura di avvio automatico**.

SPEGNIMENTO DELLA GRIGLIA

1. Al termine della cottura, con il coperchio della camera principale ancora chiuso, premere il **pulsante di alimentazione** per spegnere l'unità e ruotare la **manopola di regolazione della temperatura** su OFF.

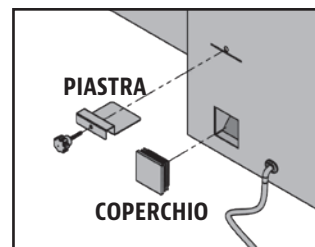
CURA E MANUTENZIONE

Qualsiasi unità Pit Boss® offrirà molti anni di deliziose cotture con una minima pulizia. Seguire questi suggerimenti per la pulizia e la manutenzione della griglia:

1. GRUPPO TRAMOGGIA

- La tramoggia è dotata di una funzione di pulizia per facilitare la pulizia e consentire di passare a pellet con aromi diversi. Per svuotare, posizionare la piastra e il coperchio dello scivolo di caduta sul lato posteriore della tramoggia. Posizionare un secchio pulito e vuoto sotto il coperchio dello scivolo di caduta, quindi rimuovere il coperchio. Svitare la piastra e farla scorrere verso l'esterno per rimuovere tutti i pellet.

NOTA: per una pulizia completa della protezione tramoggia utilizzare una spazzola a manico lungo o un aspirapolvere per rimuovere pellet, segatura e residui in eccesso.



- Se la griglia non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, si consiglia di estrarre tutti i pellet dal sistema della coclea. A questo scopo è sufficiente azionare la griglia, su una tramoggia vuota, finché nel tubo della coclea non rimangono pellet.
- Controllare e rimuovere eventuali residui dalla bocchetta di aspirazione dell'aria della ventola, situata sul fondo della tramoggia. Una volta rimosso il pannello di accesso alla tramoggia (vedere lo **Schema dei fili elettrici**), rimuovere con cautela qualsiasi accumulo di grasso direttamente dalle lame della ventola per garantire un flusso d'aria sufficiente per il sistema di alimentazione.

2. SONDE

- I fili della sonda inginocchiati o piegati possono causare danni. I fili delle sonde carni non in uso devono essere arrotolati in modo da formare rotoli larghi e allentati.
- Anche se la sonda temperatura e le sonde carni sono in acciaio inossidabile, non introdurle in lavastoviglie e non immergerle in acqua. I fili interni danneggiati dall'acqua causano il corto-circuito della sonda e false letture. Se una sonda è danneggiata, sostituirla.

3. SUPERFICI INTERNE

- Si consiglia di pulire regolarmente il bruciatore dopo pochi utilizzi. Ciò garantisce una corretta accensione e previene l'accumulo di residui o cenere nel bruciatore.
- Utilizzare una spazzola a manico lungo per la pulizia della griglia e rimuovere qualsiasi alimento o accumulo dalle griglie di cottura. È preferibile eseguire quest'operazione quando le parti sono ancora calde dopo la cottura. Gli incendi di grasso sono causati dall'eccessiva caduta di residui sui componenti di cottura della griglia. Pulire l'interno della griglia regolarmente. Se si verifica un incendio di grasso, tenere chiuso il coperchio della griglia per soffocare la fiamma. Se il fuoco non si spegne rapidamente, rimuovere con cautela il cibo, spegnere la griglia e chiudere il coperchio fino a quando il fuoco non sia completamente spento. Cospargere leggermente di bicarbonato di sodio, se disponibile.
- Controllare spesso il secchiello del grasso e pulirlo secondo necessità. Tenere conto del tipo di cottura.

IMPORTANTE: per il calore elevato, non coprire il paraflamma o le sonde con fogli di alluminio.

4. SUPERFICI ESTERNE

- Pulire la griglia dopo ogni utilizzo. Utilizzare acqua calda e sapone per rimuovere il grasso. Non utilizzare detergenti per forno, detergenti abrasivi o spugne abrasive sulle superfici esterne della griglia. **Tutte le superfici verniciate non sono coperte da garanzia**, ma rientrano nelle operazioni di manutenzione generale. In caso di graffi della vernice, usura o sfaldatura della finitura, tutte le superfici verniciate possono essere ritoccate utilizzando una vernice per barbecue resistente al calore elevato.
- Utilizzare una copertura per griglia per una protezione completa della griglia. Una copertura è la migliore protezione contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Quando l'unità non è in uso o viene riposta per un lungo periodo di tempo, conservare l'unità coperta in un garage o in un capanno.

TABELLA CON LE FREQUENZE DELLA PULIZIA (USO NORMALE)

ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Fondo della griglia principale	Ogni 5-6 grigliate	Rimuovere con una paletta, aspirare i residui in eccesso
Bruciatore	Ogni 2-3 grigliate	Rimuovere con una paletta, aspirare i residui in eccesso
Griglie di cottura	Dopo ogni grigliata	Bruciare i residui in eccesso, utilizzare uno scovolo di metallo
Parafiamma	Ogni 5-6 grigliate	Raschiare la piastra principale con l'elemento scorrevole, non lavare
Secchiello del grasso	Dopo ogni grigliata	Spugna e acqua e sapone
Sistema di alimentazione coclea	Quando il sacchetto del pellet è vuoto	Attendere che la coclea espella la segatura, lasciando la tramoggia vuota
Componenti elettrici tramoggia	Una volta all'anno	Spolverare l'interno, detergere le lame della ventola con acqua e sapone
Ventola di aspirazione dell'aria	Ogni 5-6 grigliate	Spolverare, strofinare con spugna e acqua e sapone
Sonda temperatura	Ogni 2-3 grigliate	Spugna e acqua e sapone

SUGGERIMENTI E TECNICHE

Seguire questi utili suggerimenti e tecniche, forniti dai titolari di Pit Boss®, dal nostro personale e da altri clienti per acquisire maggiore familiarità con la griglia:

1. SICUREZZA ALIMENTARE

- Conservare tutti gli alimenti in cucina e tenere l'area di cottura pulita. Utilizzare piatti e utensili diversi per la carne cotta rispetto a quelli utilizzati per preparare o trasportare la carne cruda fino alla griglia. In questo modo si eviterà la contaminazione crociata da batteri. Ogni marinata o salsa per ungere gli alimenti dovrebbe avere un utensile dedicato.
- Mantenere caldi gli alimenti caldi (al di sopra di 60°C/140°F) e mantenere freddi i cibi freddi (al di sotto di 3°C/37°F).
- La marinata non deve mai essere conservata per essere utilizzata in un secondo momento. Se si ha intenzione di usarla per accompagnarla alla carne, ricordarsi di portarla a ebollizione prima di servire.
- Gli alimenti cotti non dovrebbero essere lasciati fuori al caldo per più di un'ora. Non lasciare alimenti caldi fuori dal frigorifero per più di due ore.
- Scongela e marinare le carni mediante refrigerazione. Non scongelare la carne a temperatura ambiente o su un piano di lavoro. I batteri possono svilupparsi e moltiplicarsi rapidamente negli alimenti caldi e umidi. Lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare a preparare i pasti e dopo aver toccato carne fresca, pesce e pollame.

2. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

- Eseguire tutte le operazioni preliminari (***mise en Place***): preparare la ricetta, il combustibile, gli accessori, gli utensili e tutti gli ingredienti necessari accanto alla griglia prima di iniziare a cucinare. Inoltre, leggere l'intera ricetta, dall'inizio alla fine, prima di accendere la griglia.
- Un tappetino per barbecue è molto utile per proteggere un pavimento in legno, un patio o una superficie in pietra da macchie di grasso o liquidi versati accidentalmente, tenuto conto della possibilità di errori durante la manipolazione degli alimenti e schizzi di cottura.

3. SUGGERIMENTI E TECNICHE DI COTTURA ALLA GRIGLIA

- Per accentuare il sapore affumicato delle carni, cuocere più a lungo e alle temperature più basse (tecnica di cottura a fuoco ***basso e lento***). Le fibre della carne si sigillano quando raggiungono una temperatura interna di 49°C/120°F. Nebulizzare liquidi o irrorare leggermente sono metodi ottimi per evitare che la carne si asciughi.
- Cuocere le carni con il coperchio abbassato. Usare sempre un termometro per carni per determinare la temperatura interna degli alimenti in cottura. L'affumicatura di alimenti con pellet di legno duro conferirà un colore rosato a carni e pollame. La striatura rosa (dopo la cottura) è detta ***anello di fumo*** ed è molto apprezzata dagli appassionati di barbecue.

- È preferibile applicare le salse che contengono zucchero a fine cottura per evitare di bruciare o carbonizzare gli alimenti.
- Lasciare una certa distanza tra gli alimenti e le estremità della camera per garantire un corretto flusso di calore. Il cibo disposto fittamente sulla griglia richiede un maggior tempo di cottura.
- Utilizzare pinze a manico lungo per girare le carni e una spatola per girare hamburger e pesce. Se si utilizzano utensili che forano, come le forchette, la carne verrà punta e i suoi succhi si disperderanno.
- Gli alimenti in casseruole profonde richiedono un maggior tempo di cottura di quelli in piatti di cottura poco profondi.
- È una buona idea posizionare il cibo cotto su un piatto riscaldato, che mantiene il cibo caldo. Le carni rosse, come bistecche e arrosti, migliorano se lasciate riposare per alcuni minuti prima di servire. In questo modo, infatti, i succhi spinti in superficie dal calore hanno il tempo di essere riassorbiti dalla carne, conferendole più sapore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una corretta pulizia e manutenzione e l'uso di combustibile pulito, asciutto e di qualità eviteranno problemi di funzionamento comuni. Quando la griglia Pit Boss® viene utilizzata in modo non corretto o raramente, possono risultare utili i seguenti suggerimenti per la risoluzione dei problemi.

Per le domande frequenti, visitare il sito Web www.pitboss-grills.com. Ci si può anche rivolgere al proprio rivenditore autorizzato Pit Boss® o contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza.

AVVERTENZA: scollegare sempre il cavo elettrico prima di aprire la griglia per qualsiasi ispezione, pulizia, manutenzione o intervento di manutenzione. Assicurarsi che la griglia si sia raffreddata completamente per evitare incidenti.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Luci spente sulla scheda di controllo	Manopola di regolazione della temperatura ancora spenta.	Premere il pulsante di alimentazione e verificare che il pulsante si accenda e diventi blu a indicare che l'unità è collegata all'alimentazione. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino a un'impostazione di temperatura.
	Unità non collegata a una fonte di alimentazione	Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione funzionante. Interruttore di circuito. Assicurarsi che il salvavita sia almeno da 10 Amp (per l'accesso ai componenti elettrici, vedere lo Schema elettrico dei fili). Assicurarsi che tutti i fili siano ben collegati e asciutti.
	Fusibile bruciato sulla scheda di controllo	Rimuovere il pannello di accesso alla tramoggia (vedere lo Schema elettrico dei fili), premere le linguette in plastica che fissano la scheda di controllo in posizione e tirare delicatamente la centralina all'interno della tramoggia per rilasciarla. Controllare se il fusibile è rotto o se il filo è nero. In caso affermativo, il fusibile deve essere sostituito manualmente.
	È scattato il salvavita.	Assicurarsi che il salvavita sia almeno da 10 Amp.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.

Il fuoco non si accende nel bruciatore	Coclea non adescata	Prima di utilizzare l'unità per la prima volta o ogni volta che la tramoggia viene completamente svuotata, è necessario adescare la coclea affinché i pellet riempiano il tubo della coclea. Se la coclea non è adescata, il dispositivo di accensione si disattiva prima che i pellet raggiungano il bruciatore. Eseguire la procedura di adescamento della tramoggia .
	Il motorino della coclea è inceppato	Rimuovere i componenti di cottura dalla camera principale. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità, ruotare la manopola di regolazione della temperatura su SMOKE e controllare il sistema di alimentazione della coclea. Verificare visivamente che dalla coclea cadano pellet nel bruciatore. Se il funzionamento non è corretto, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza.
	Guasto del dispositivo di accensione	Rimuovere i componenti di cottura dalla camera principale. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità, ruotare la manopola di regolazione della temperatura su SMOKE e controllare il dispositivo di accensione. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione funzioni posizionando la mano al di sopra del bruciatore e cercando di percepirne il calore. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione sporga di circa 13 mm nel bruciatore. Se non funziona correttamente, eseguire la procedura di avvio manuale per continuare a utilizzare la griglia; in ogni caso, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o la parte di ricambio.
	Flusso d'aria insufficiente nel bruciatore	Controllare se il bruciatore contiene accumuli di cenere o è ostruito. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se la ventola è sporca.
Punti intermittenti sullo schermo LCD	Il dispositivo di accensione è acceso	Non si tratta di un errore che influisce sul funzionamento della griglia. I punti intermittenti si usano per indicare che l'unità è collegata all'alimentazione e si trova in modalità di avvio (il dispositivo di accensione è in funzione). Il dispositivo di accensione si spegne dopo cinque minuti. Quando i puntini intermittenti scompaiono, la griglia inizia a regolarsi sulla temperatura desiderata selezionata.
Temperatura intermittente sullo schermo LCD	La temperatura della griglia è inferiore a 65°C/150°F	Non si tratta di un errore che influisce sul funzionamento dell'unità. La temperatura viene segnalata per indicare che il fuoco potrebbe spegnersi. Controllare che nella tramoggia vi sia combustibile sufficiente e che il sistema di alimentazione non sia ostruito. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni di cura e manutenzione . Controllare la sonda della temperatura della griglia e seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare se il bruciatore contiene accumuli di cenere o è ostruito e seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare il motorino della coclea per accertarsi che funzioni (rotazione) e verificare che il tubo della coclea non sia ostruito.
Codice di errore "ErH"	L'unità si è surriscaldata, probabilmente a causa di un incendio di grasso o di un eccesso di combustibile.	Premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità e lasciare raffreddare la griglia. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione . Dopo la manutenzione, rimuovere i pellet e verificare la posizione di tutti i componenti. Una volta che l'unità si è raffreddata, premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità, quindi selezionare la temperatura desiderata. Se il codice di errore continua a essere visualizzato, contattare il Servizio clienti.
Codice di errore "Er1"	Il filo della sonda temperatura non è collegato.	Rimuovere il pannello di accesso alla tramoggia (vedere lo Schema elettrico dei fili) e controllare se i fili della sonda temperatura sono danneggiati. Verificare che i connettori Molex della sonda temperatura siano ben collegati e connessi correttamente alla scheda di controllo.
Codice di errore "ErP"	L'unità non si è spenta correttamente quando è stata collegata all'alimentazione la volta precedente.	La funzione di sicurezza impedisce il riavvio automatico. Premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità, attendere due minuti, quindi premere di nuovo il pulsante per riaccendere l'unità. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura su SMOKE o sulla temperatura desiderata. Se il codice di errore continua a essere visualizzato, contattare il Servizio clienti.
	Interruzione dell'alimentazione quando l'unità è in funzione.	
Codice di errore "noP"	Collegamento errato alla porta di connessione	Scollare la sonda carni dalla porta di connessione sulla scheda di controllo e ricollegarla. Assicurarsi che l'adattatore della sonda carni sia ben collegato. Controllare che non vi siano segni di danneggiamento all'estremità dell'adattatore. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza clienti per ricevere la parte di ricambio.
	Sonda carni danneggiata	Controllare che i fili della sonda carni non presentino segni di danneggiamento. Se danneggiati, contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
La temperatura della griglia su SMOKE è troppo alta	L'impostazione "P" è troppo BASSA	Premere il pulsante di IMPOSTAZIONE "P" e aumentare l'impostazione "P".

La griglia non raggiunge o mantiene una temperatura stabile	Flusso d'aria insufficiente nel bruciatore	Controllare se il bruciatore contiene accumuli di cenere o è ostruito. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare il motorino della coclea per verificare che funzioni e controllare che il tubo della coclea non sia ostruito. Una volta eseguite tutte le operazioni descritte in precedenza, avviare la griglia, impostare la temperatura su SMOKE e attendere 10 minuti. Controllare che la fiamma prodotta sia vivida e scoppiettante.
	Mancanza di combustibile, scarsa qualità del combustibile, ostruzione nell'impianto di alimentazione	Controllare la tramoggia per verificare che il livello del combustibile sia sufficiente; rifornire di combustibile, se il livello è basso. Se la qualità dei pellet di legno è scarsa o i pellet sono troppo lunghi, il sistema di alimentazione potrebbe ostruirsi. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni di cura e manutenzione .
	Sonda temperatura	Controllare lo stato della sonda di temperatura. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Se danneggiata, contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
La griglia produce fumo in eccesso o sbiadito	Accumulo di grasso	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione .
	Qualità del pellet di legno	Rimuovere i pellet di legno umidi dalla tramoggia. Per la pulizia, seguire le istruzioni di cura e manutenzione . Sostituire con pellet di legno secco.
	Il bruciatore è bloccato	Eliminare la cenere e altri residui dal bruciatore. Eseguire la procedura di adescamento della tramoggia .
	Afflusso d'aria insufficiente per la ventola	Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.
Fiammate frequenti	Temperatura di cottura	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura sotto i 176°C/350°F durante la cottura di alimenti molto grassi.
	Accumulo di grasso sui componenti di cottura	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione .

SCHEMA DEI FILI ELETTRICI

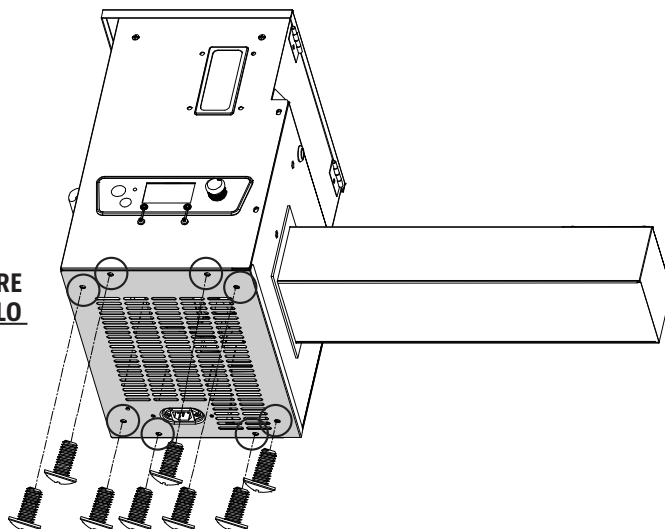
La tecnologia alla base del sistema della scheda di controllo digitale è sofisticata e costosa. Per proteggerla da picchi di corrente e cortocircuiti elettrici, consultare lo schema elettrico riportato di seguito per verificare che la fonte di alimentazione sia sufficiente per il funzionamento dell'unità.

PB – REQUISITI ELETTRICI

220-240 V, 50 HZ, 250 W, SPINA A 3 POLI CON MESSA A TERRA

NOTA: i componenti elettrici, che hanno superato i test di sicurezza e la valutazione degli enti di certificazione, rispettano un livello di tolleranza del $\pm 5-10\%$.

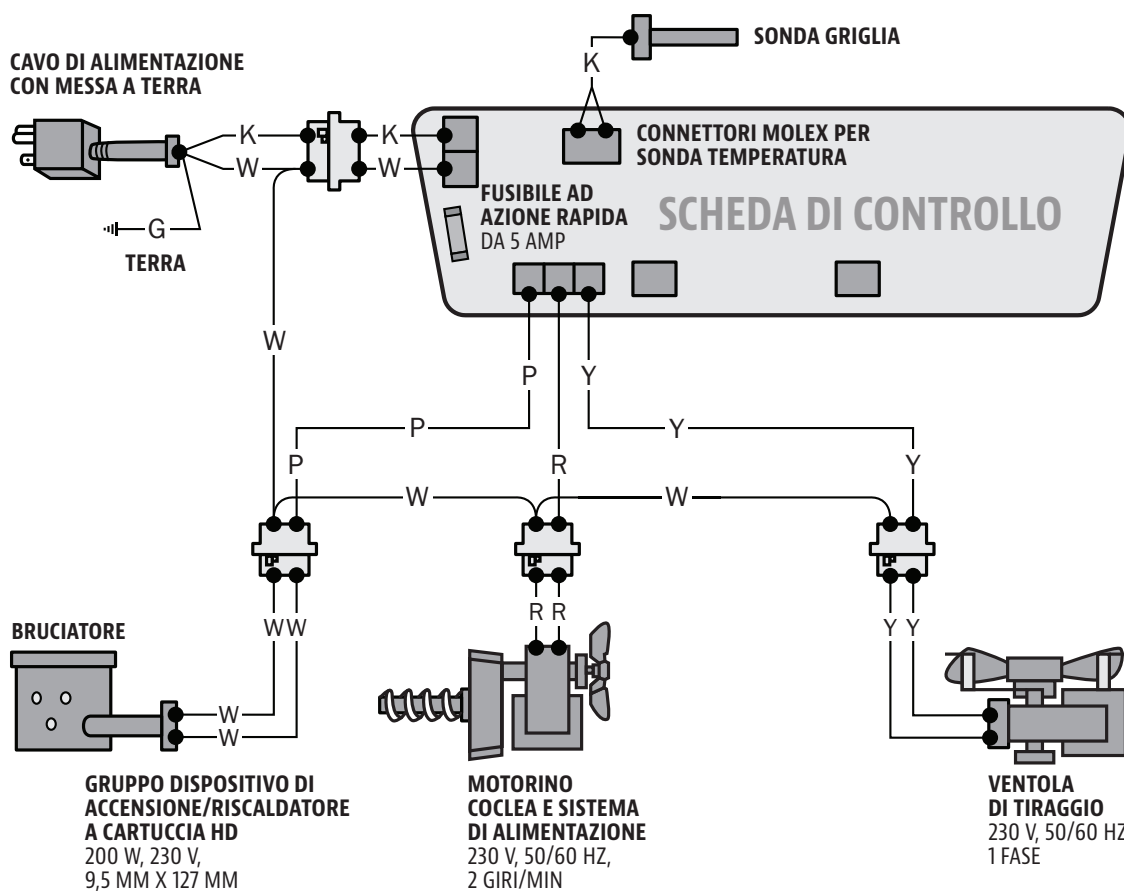
INDIVIDUARE E RIMUOVERE
LE OTTO VITI DEL PANNELLO
DI ACCESSO SUL LATO
INFERIORE DELL'UNITÀ



**VALORE
NOMINALE
INGRESSO
COMBUSTIBILE:**
1,12 KG/H
(2,48 LB/H)

INDICE

W: BIANCO
Y: GIALLO
P: VIOLA
R: ROSSO
K: NERO
G: VERDE

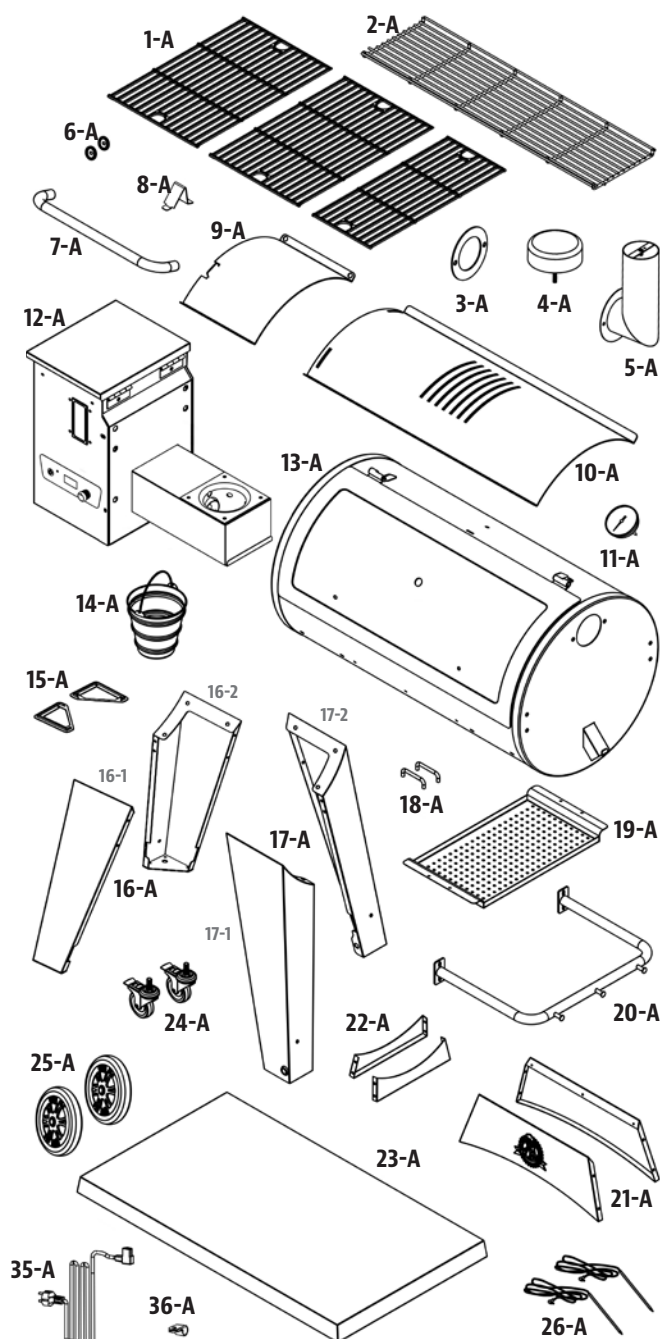


IT

ITALIANO

PARTI DI RICAMBIO

N.	Descrizione
1-A	Griglia di cottura in ghisa rivestita di porcellana (x3)
2-A	Ripiano di cottura superiore in acciaio rivestito di porcellana (x1)
3-A	Guarnizione del camino (x1)
4-A	Coperchio del camino (x1)
5-A	Fumaio del camino (x1)
6-A	Corona per maniglia coperchio (x2)
7-A	Maniglia del coperchio (x1)
8-A	Chiusura del coperchio (x1)
9-A	Elemento scorrevole del parafiamma (x1)
10-A	Piastra principale del parafiamma (x1)
11-A	Kit termometro (x1)
12-A	Gruppo tramoggia (x1)
13-A	Camera principale (x1)
14-A	Secchiello del grasso (x1)
15-A	Piede supporto (x2)
16-A	Supporto per ruota girevole bloccabile (x2)
17-A	Supporto per ruota (x2)
18-A	Maniglia vassoio da portata (x2)
19-A	Vassoio da portata (x1)
20-A	Maniglia ripiano laterale (x1)
21-A	Piastra di supporto lunga (x2)
22-A	Piastra di supporto corta (x2)
23-A	Ripiano inferiore (x1)
24-A	Ruota girevole bloccabile (x2)
25-A	Ruota (x2)
26-A	Sonda carni (x2)
27-A	Vite (x18)
28-A	Rondella (x18)
29-A	Rondella di bloccaggio (x18)
30-A	Copiglia ruota (x2)
31-A	Rondella ruota (x2)
32-A	Perno asse ruota (x2)
33-A	Vite (x12)
34-A	Vite (x16)
35-A	Cavo di alimentazione (x1)
36-A	Clip per cavo di alimentazione (x1)

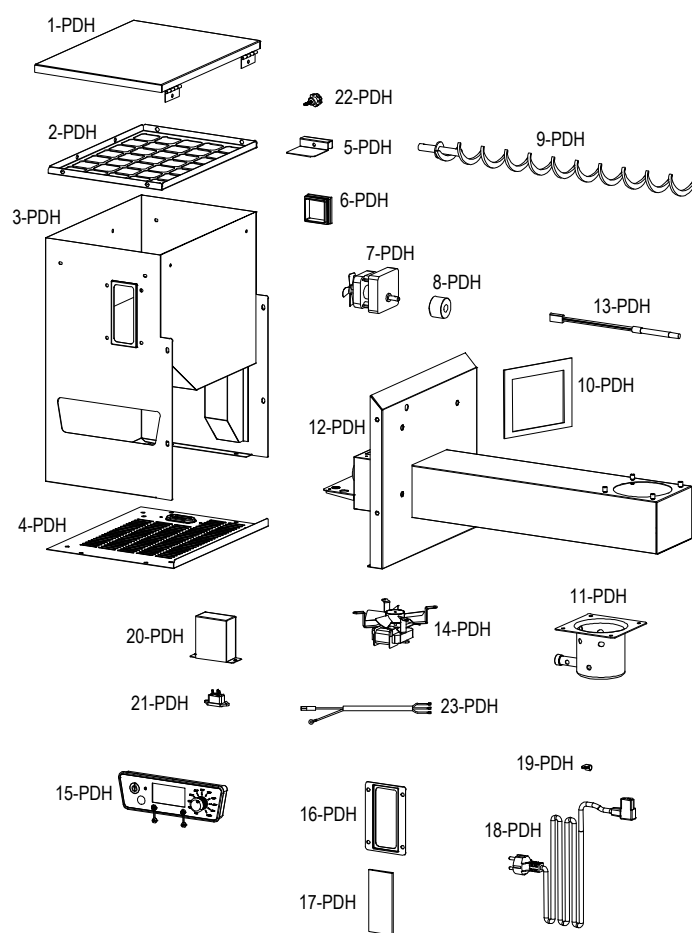


27-A		30-A		33-A	
28-A		31-A		34-A	
29-A		32-A			

NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso

PARTI DI RICAMBIO

N.	Descrizione
1-PDH	Coperchio tramoggia (x1)
2-PDH	Schermo di protezione tramoggia (x1)
3-PDH	Scatola tramoggia (x1)
4-PDH	Pannello di accesso tramoggia (x1)
5-PDH	Piastra scivolo di caduta (x1)
6-PDH	Copertura scivolo di caduta (x1)
7-PDH	Motorino coclea (x1)
8-PDH	Boccola in nylon (x1)
9-PDH	Gruppo serpentina coclea (x1)
10-PDH	Guarnizione scatola tramoggia (x1)
11-PDH	Brucciato (x1)
12-PDH	Scatola coclea (x1)
13-PDH	Dispositivo di accensione (x1)
14-PDH	Ventola di combustione (x1)
15-PDH	Scheda di controllo Pit Boss® (x1)
16-PDH	Pannello di vetro (x1)
17-PDH	Vetro (x1)
18-PDH	Cavo di alimentazione (x1)
19-PDH	Clip per cavo di alimentazione (x1)
20-PDH	Copertura impermeabile del cavo di alimentazione (x1)
21-PDH	Spina maschio (x1)
22-PDH	Vite dello scivolo di caduta (x1)
23-PDH	Sonda di temperatura (x1)



GARANZIA

CONDIZIONI

Tutte le griglie in pellet di legno di Pit Boss®, prodotte da Dansons, hanno una garanzia limitata a partire dalla data di vendita da parte del proprietario originale. La copertura della garanzia inizia alla data di acquisto originaria e la prova della data di acquisto o una copia della fattura di vendita originale è necessaria per convalidare la garanzia. Ai clienti saranno addebitate le spese per le parti, la spedizione e la gestione se non sono in grado di fornire una prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia.

Dansons offre una garanzia di cinque (5) anni contro difetti e vizi di lavorazione su tutte le parti e cinque (5) anni sui componenti elettrici. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni causati da usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccoli danni estetici. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi componente non supera la garanzia limitata di cinque (5) anni dalla data di acquisto.

Durante il periodo di validità della garanzia, l'obbligo di Dansons si limita alla fornitura delle parti di ricambio per i componenti difettosi e/o guasti. Nel periodo di garanzia, Dansons non addebita le spese di riparazione o di restituzione delle parti sostituite e le spese di spedizione prepagate se riscontra un difetto delle parti al momento dell'esame. Dansons non si assume le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi all'esportazione. Fatta eccezione per quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione delle parti secondo le modalità e per il periodo di tempo indicati in precedenza assolve Dansons da tutte le responsabilità e gli obblighi diretti e derivati nei confronti dell'acquirente.

Dansons adotta ogni precauzione per utilizzare materiali che ritardino la comparsa della ruggine. Anche con queste protezioni, i rivestimenti protettivi possono essere compromessi da varie sostanze e condizioni che esulano dal controllo di Dansons. Temperature

elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, fertilizzanti, pesticidi da prato e sale sono alcune delle sostanze che possono influenzare i rivestimenti metallici. Per questi motivi, la garanzia non copre la ruggine o l'ossidazione, a meno che non vi sia una perdita di integrità strutturale del componente della griglia. Se si verifica una delle condizioni sopra descritte, fare riferimento alla sezione relativa alla cura e manutenzione per prolungare la durata dell'unità. Dansons consiglia l'uso di una copertura per griglia quando la griglia non è in uso.

La presente garanzia si basa su un utilizzo domestico e una manutenzione della griglia normali. Non si applica alcuna copertura di garanzia limitata per le griglie utilizzate in applicazioni commerciali.

ECCEZIONI

Non esiste alcuna garanzia scritta o implicita sulle griglie Pit Boss® perché il produttore non ha alcun controllo sull'installazione, il funzionamento, la pulizia, la manutenzione o il tipo di combustibile bruciato. La presente garanzia non si applica e Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in conformità con il presente manuale dell'utente. L'uso di gas non descritto nel presente manuale può invalidare la garanzia. La garanzia non copre danni o rotture dovuti a uso improprio, manipolazione o modifiche improprie.

Né Dansons, né il concessionario Pit Boss® autorizzato si assumono la responsabilità, legale o di altro tipo, per i danni accidentali o consequenziali alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto. Se un reclamo per violazione della presente garanzia o di qualsiasi altro tipo di garanzia espressa o implicita per legge viene presentato contro Dansons, il produttore non sarà in alcun caso responsabile per qualsiasi danno di tipo speciale o indiretto, per danni consequenziali o di qualsiasi natura diversa dall'acquisto originale di questo prodotto. Tutte le garanzie fornite dal produttore sono stabilite nel presente documento e non verrà presentata alcuna richiesta di rimborso nei confronti del produttore sulla base di altra garanzia o dichiarazione.

Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali o le limitazioni di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o esclusioni indicate nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili all'utente. Questa garanzia limitata conferisce all'acquirente diritti legali specifici. L'acquirente può inoltre essere titolare di altri diritti, che variano da stato a stato.

COME ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Per ordinare le parti di ricambio, contattare il rivenditore Pit Boss® locale o visitare il nostro negozio online all'indirizzo: www.pitboss-grills.com

CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI

In caso di domande o problemi, contattare il Servizio clienti dal lunedì alla domenica, 4am – 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numero verde (telefono): 1-877-303-3134 | Numero verde (fax): 1-877-303-3135

ASSISTENZA IN GARANZIA

Contattare il concessionario Pit Boss® più vicino per la riparazione o la sostituzione dei componenti. Dansons richiede una prova di acquisto per convalidare una richiesta di rimborso in garanzia; pertanto, conservare la ricevuta di vendita originale o la fattura per riferimento futuro. Il numero di serie e di modello del Pit Boss® si trova sul retro della tramoggia. Annotare i numeri riportati di seguito poiché l'etichetta potrebbe essere usurata o illeggibile.

MODELLO

NUMERO DI SERIE

DATA DI ACQUISTO

RIVENDITORE AUTORIZZATO



MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA | IN CHINA HERGESTELLT | PRODOTTO IN CINA

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available **Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)**.

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE PAS RAPPORTER LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du **lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES)**.

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible **lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico**.

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons. Unsere Kundendienstabteilung ist **montags bis sonntags von 4 bis 20 Uhr PST (EN/FR/ES)** erreichbar.

GEBÜHRENFREI: 1-877-303-3134 | GEBÜHRENFREIES FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons. Il nostro ufficio per l'Assistenza alla clientela è a **disposizione da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20, fuso orario Pacifico (inglese/francese/spagnolo)**.

NUMERO VERDE: 1-877-303-3134 | NUMERO VERDE FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM



780201201UMV