



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBV3PU1
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10601



3 SERIES / 3 SÉRIE / SERIE 3 / 3 SERIE / 3 SERIE

WOOD PELLET VERTICAL SMOKER

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

FUMOIR VERTICAL À GRANULÉS DE BOIS

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

AHUMADOR VERTICAL DE PELLAS DE MADERA

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

HOLZPELLET-VERTIKAL SMOKER

WICHTIG! SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN. HANDBUCH MUSS VOR INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!

AFFUMICATORE VERTICALE A PELLE DI LEGNO

IMPORTANTE, LEGGERE ATTENTAMENTE, CONSERVARE PER FUTURA CONSULTAZIONE. IL MANUALE DEVE ESSERE LETTO PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE!

For outdoor and household use only. Not for commercial use.

Réserve à l'usage extérieur et résidentiel uniquement. Non destiné à un usage commercial.

Solo para uso en exteriores y en el hogar. No es para uso comercial.

Nur für den Gebrauch im Freien und für den Haushaltsgebrauch. Nicht für den kommerziellen Gebrauch.
Esclusivamente per l'impiego domestico all'aperto. Non destinato all'uso commerciale

ASSEMBLY AND OPERATION / ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT / MONTAJE Y OPERACIÓN / MONTAGE UND BETRIEB / ASSEMBLAGGIO E FUNZIONAMENTO

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

AVERTISSEMENT: Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique à granulés. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.

ADVERTENCI: Lea el manual completo antes de instalar y utilizar este aparato eléctrico para quemar pellets de combustible. Incumplir estas instrucciones podría causar daños materiales, lesiones corporales, e incluso la muerte. Consulte a sus funcionarios locales de construcción y control de incendios para informarse sobre las restricciones y los requisitos de inspección de instalaciones en su región.

WARNUNG: Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch, bevor Sie dieses elektrische Pellet-Brennstoffgerät installieren und verwenden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen. Wenden Sie sich an das örtliche Bauamt oder die Feuerwehr, um Informationen zu Einschränkungen und Anforderungen für die Installationsinspektion in Ihrer Region zu erhalten.

VERTENZA: Leggere integralmente il manuale prima di installare e utilizzare questa apparecchiatura elettrica di combustione a combustibile pellet. L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe determinare danni alle cose, lesioni personali e perfino la morte. Rivolgersi alle autorità locali competenti per l'edilizia o gli incendi sulle restrizioni e i requisiti di installazione e ispezione nella propria zona.



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 smoker. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

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

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

Should a grease fire occur, turn the smoker OFF and leave the 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 smoker 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 smoker is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, 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 smoker while in use or while the smoker is hot. Ensure the fire is completely out and that the smoker is completely cool to the touch before moving.

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the smoker. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable 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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision..

6. Parts of the smoker 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.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. The wood pellet vertical smoker is an electrical appliance and must be stored under the cover or roof during usage, protected from rain and moisture. The cover is to keep the unit clean and protected from exposure to water.

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 warning. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue smokers. Do not use fuel labeled as having additives.

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your smoker. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

At this 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 with the appliance, Dansons assumes no liability caused by the 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 burn pot, blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, 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 2020. 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	17
Parts & Specs.....	6	Tips & Techniques	19
Assembly Preparation	7	Troubleshooting	20
Assembly Instructions		Electrical Wire Diagram	22
Mounting The Grease Exhaust Tube	7	Replacement Parts	
Attaching The Heat Shield	7	Smoker Replacement Parts	23
Mounting The Support Legs To Main Cabinet	8	Electrical Replacement Parts	24
Securing The Control Panel To Support Legs	8	Warranty	
Mounting The Support Panels	8	Conditions	24
Securing The Support Bar	8	Exceptions	25
Mounting The Power Cord Bracket	9	Ordering Replacement Parts	25
Securing The Grease Tray Brackets	9	Contact Customer Service	25
Placing The Grease Tray	9	Warranty Service	25
Attaching The Hopper Clean-Out Door Knob	9		
Mounting The Back Handle	10		
Securing The Chimney	10		
Installing The Lid Stopper	10		
Mounting The Cabinet Door Handle, Door Latch	10		
Installing The Cooking Components	11		
Connecting To A Power Source	11		
Operating Instructions			
Smoker Environment	12		
Smoker Temperature Ranges	13		
Understanding The Control Board	14		
Understanding The Probes	14		
Hopper Priming Procedure	15		
First Use – Smoker Burn-Off	15		
Automatic Start-Up Procedure	15		
Manual Start-Up Procedure	16		
Shutting Off Your Smoker	16		

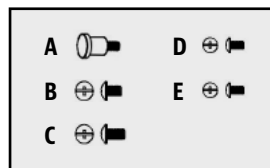
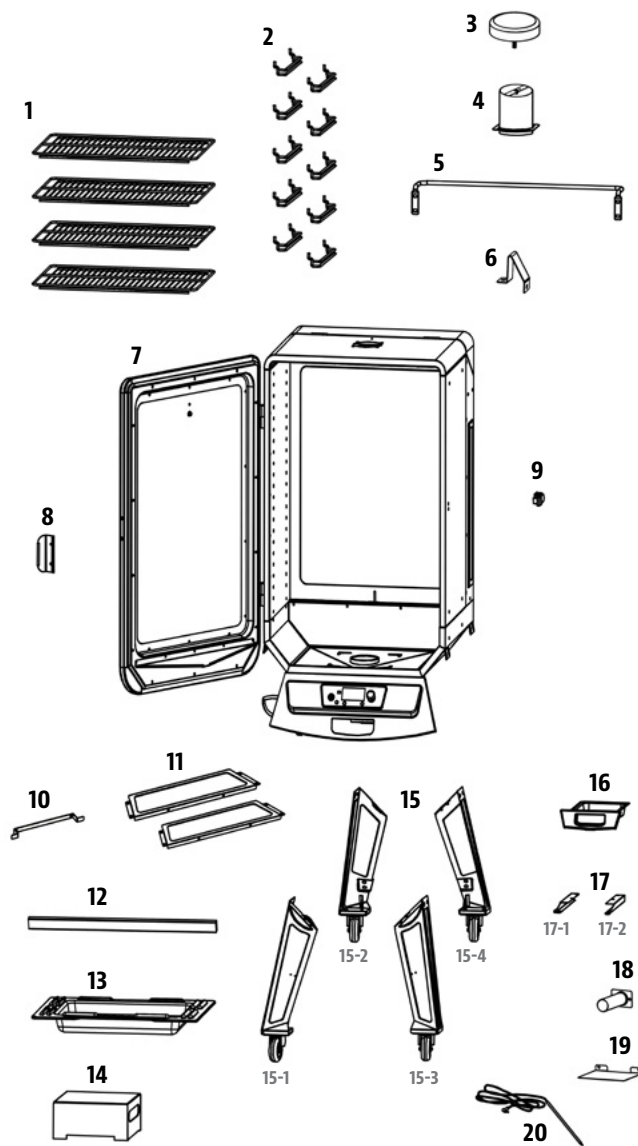
PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Cooking Grid Support Brackets (x10)
3	Chimney Cap (x1)
4	Chimney Stack (x1)
5	Back Handle (x1)
6	Lid Stopper (x1)
7	Main Cabinet (x1)
8	Cabinet Door Handle (x1)
9	Cabinet Door Latch (x1)
10	Power Cord Bracket (x1)
11	Support Panel (x2)
12	Support Bar (x1)
13	Water Pan (x1)
14	Flame Tamer (x1)
15	Support Leg With Wheel (x4)
16	Grease Tray (x1)
17	Grease Tray Brackets (x2)
18	Grease Exhaust Tube (x1)
19	Heat Shield (x1)
20	Meat Probe (x1)
A	Door Knob (x1)
B	¼-20x½" Screw (x12)
C	¼-20x⅝" Screw (x4)
D	#10-24x½" Screw (x32)
E	#10-24x⅓" Screw (x2)

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, 1.1 AMP, 50HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG



MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PBV3PU1	555mm x 1,339mm x 640mm / 21.8" x 52.7" x 25.1"	45.0 kg / 99.2 lb	Cubic Cooking: 0.08 m³ / 2.8 ft³ TOTAL - 5,077 cm² / 787 sq. in.	65-215°C / 149-419°F	Ten temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

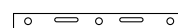
ASSEMBLY PREPARATION

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, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.

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



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

1. MOUNTING THE GREASE EXHAUST TUBE

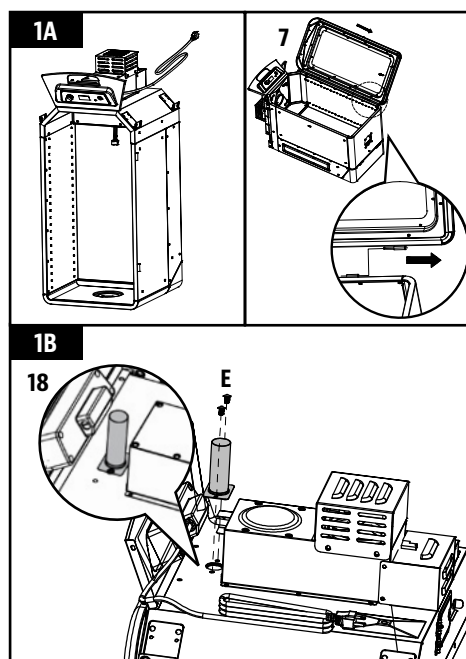
Parts Required:

- 1 x Grease Exhaust Tube (#18)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#E)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. First, lift the main cabinet door off the hinges, and place aside. Note illustration 1A
- Next, flip the main cabinet, bottom side pointed upward, on the cardboard.
- Mount the grease exhaust tube to the underside of the main cabinet using two screws. Note illustration 1B

IMPORTANT: Ensure there is a good seal to the main cabinet, as grease will come from the main cabinet, flow through the exhaust tube, and exit into the grease tray.



2. ATTACHING THE HEAT SHIELD

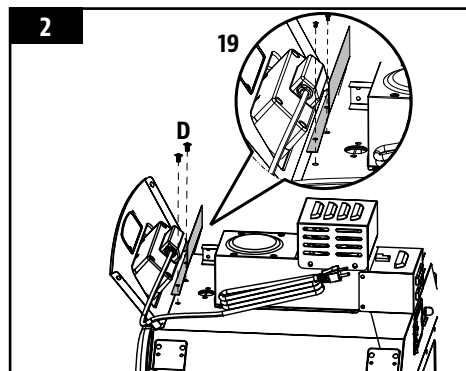
Parts Required:

- 1 x Heat Shield (#19)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

- Position the heat shield between the control board and the grease exhaust tube. Secure using a screw on each side.

IMPORTANT: If this part is not installed correctly, the heat and/or splatter from the grease exhaust tube may cause damage to the control board. Grease damage to the rear of control board is not covered by warranty.



3. MOUNTING THE SUPPORT LEGS TO MAIN CABINET

Parts Required:

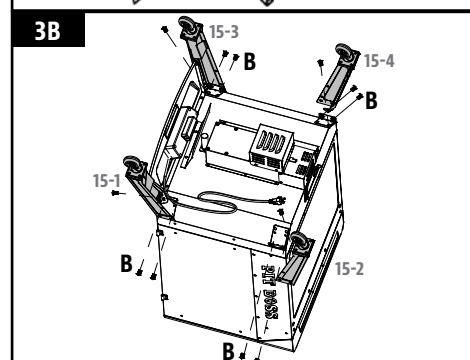
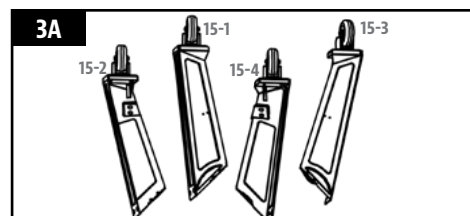
- 1 x Main Cabinet (#7)
- 4 x Support Leg With Wheel (#15)
- 12 x $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " Screw (#B)

Installation:

- Prepare the four support legs for installation, arranging the labeled legs as shown in illustration 3A.

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

- Mount one support leg to the smoke cabinet using three screws. Repeat installation for the other three support legs. Note illustration 3B.



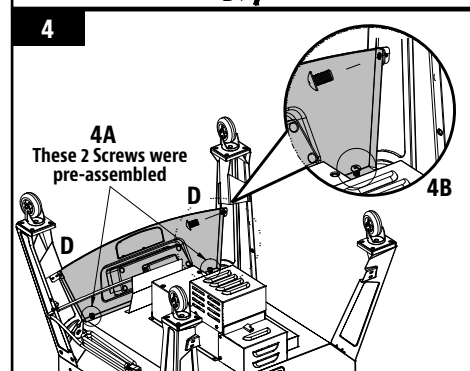
4. SECURING THE CONTROL BOARD TO SUPPORT LEGS

Parts Required:

- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

- Near the Control Board, loosen the two screws connecting the front panel to the main cabinet. Note 4A.
- Next, using another two screws, secure the front panel sides to the front-facing support legs. Once these screws are tight, re-tighten the two screws that were previously loosened. Note 4B.



5. MOUNTING THE SUPPORT PANELS

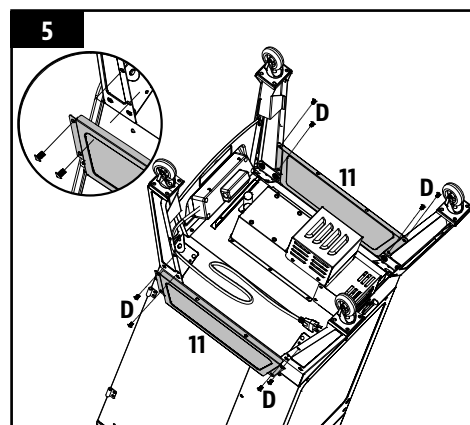
Parts Required:

- 2 x Support Panel (#11)
- 8 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

- Install one support panel to the side of the unit between a front and back support leg. 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 support panel. Note illustration for support panel arrangement.

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



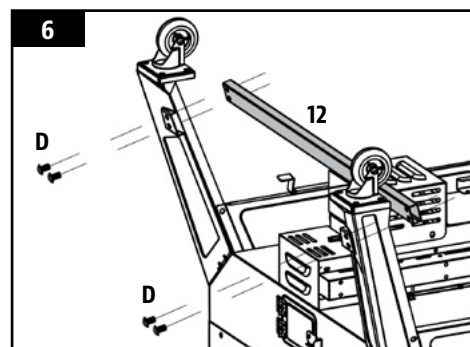
6. SECURING THE SUPPORT BAR

Parts Required:

- 1 x Support Bar (#12)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

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



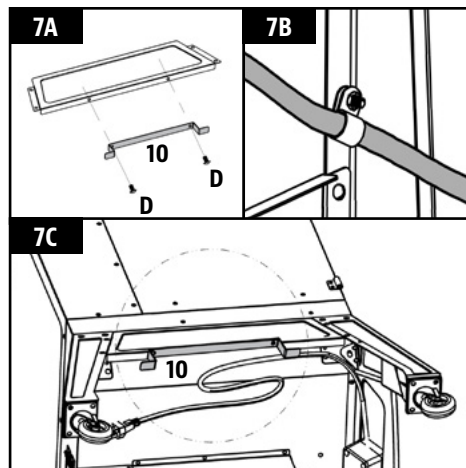
7. MOUNTING THE POWER CORD BRACKET

Parts Required:

- 1 x Power Cord Bracket (#10)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

- Locate the two holes on the bottom of the (left side) support panel. Mount the power cord bracket to the support panel using two screws, as shown in 7A.
- Next, loosen the nut on the pre-mounted clip bracket and guide the power cord through the clip bracket. Once through, tighten the nut, and wrap the power cord on the bracket until unit is in use. Note 7B, 7C.



8. SECURING THE GREASE TRAY BRACKETS

Parts Required:

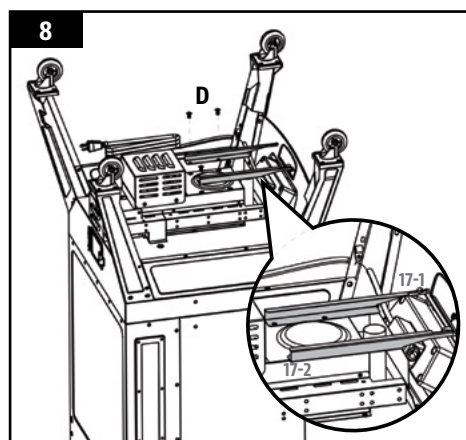
- 2 x Grease Tray Brackets (#17)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

- Secure the grease tray brackets onto the base of the auger housing and the wire components housing using two screws in each bracket. Note illustration for proper placement.

NOTE: The diveted end of the brackets should face the control board.

- Fully-tighten all screws on the cart base. Next, carefully turn the unit into an upright position, with the wheels on the bottom. Ensure its level.



9. PLACING THE GREASE TRAY

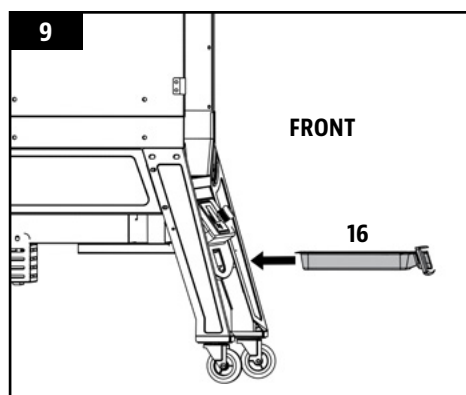
Parts Required:

- 1 x Grease Tray (#16)

Installation:

- Slide the grease tray into the grease tray brackets on the front underside of the main cabinet, under the control board.

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



10. ATTACHING THE HOPPER CLEAN-OUT DOOR KNOB

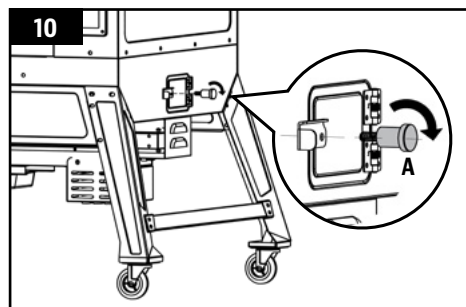
Parts Required:

- 1 x Door Knob (#A)

Installation:

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

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



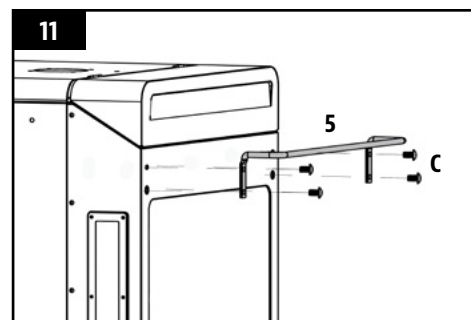
11. MOUNTING THE BACK HANDLE

Parts Required:

- 1 x Hopper Handle (#5)
- 4 x $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ " Screw (#C)

Installation:

- Mount the hopper handle onto the back side of the hopper using four screws (#C). Note correct position in illustration with handle on top.



12. SECURING THE CHIMNEY

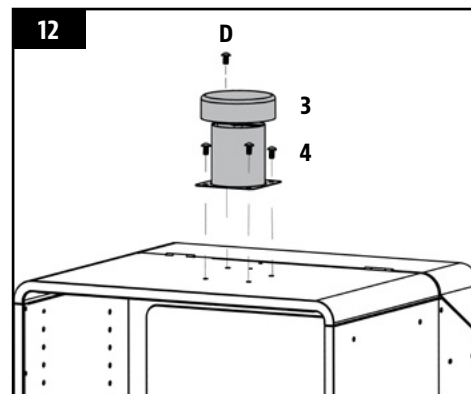
Parts Required:

- 1 x Chimney Cap (#3)
- 1 x Chimney Stack (#4)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

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

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



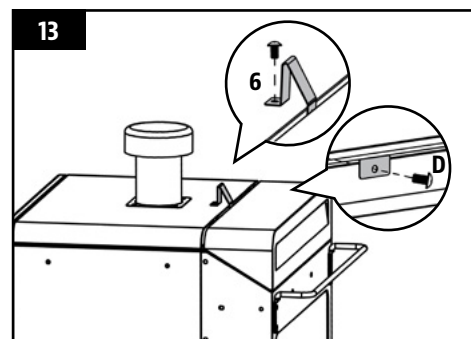
13. INSTALLING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 1 x Lid Stopper (#6)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

- Install the lid stopper onto the top of the main cabinet near the hopper lid. Use one screw to secure on the top side, then open the lid and secure one screw on the inside edge between the hopper lid hinges.



14. MOUNTING THE CABINET DOOR HANDLE, DOOR LATCH

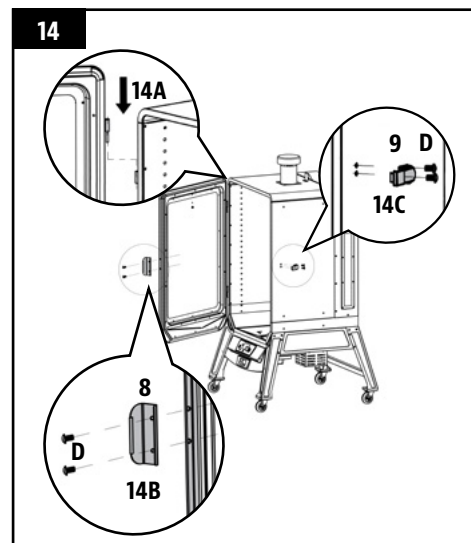
Parts Required:

- 1 x Cabinet Door Handle (#8)
- 1 x Cabinet Door Latch (#9)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

Installation:

- First, remount cabinet door to the main cabinet by aligning and securing both hinges. Ensure the door is mounted correctly by testing it opens freely. Note 14A.
- Mount the cabinet door handle onto the front side of the cabinet door using two screws. Note correct direction in 14B.
- Mount the cabinet door latch onto the exterior side of the main cabinet using two screws. Note 14C.

IMPORTANT: Fine tune and test the cabinet door latches and hooks to ensure they align properly and there is a proper seal while the door is closed. Poor alignment may result in heat loss and leaks during use.



15. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 10 x Cooking Grid Support Brackets (#2)
- 4 x Cooking Grids (#1)
- 1 x Water Pan (#13)
- 1 x Flame Tamer (#14)

Installation:

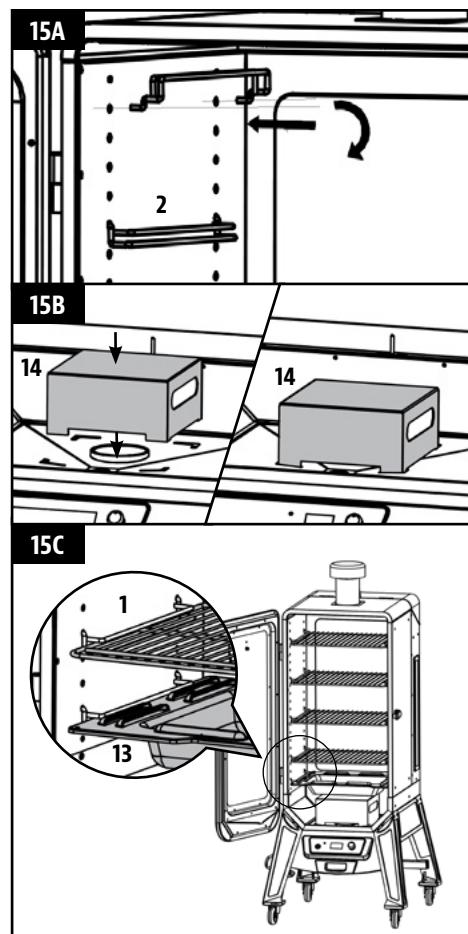
- Insert five cooking grid support brackets into the holes along the left side wall of the interior main cabinet. Once positioned in the holes, tilt downward to secure into position. Repeat the same process, matching the same heights, for the right side wall. Note illustration 15A.
- Place the flame tamer over the burn pot at the bottom of the interior main cabinet. To ensure proper positioning, align the flame tamer into the grooves along the bottom of the base panel. Note illustration 15B.

IMPORTANT: The ventilation windows on the sides of the flame tamer box must not face forward, towards the cabinet door. This may cause damage to the control board if flames are too large.

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

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

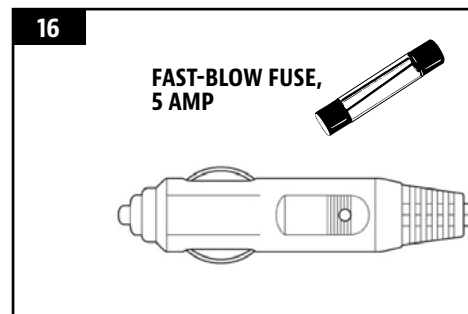
- Last, place the cooking grids, one-by-one, on the grid support brackets inside the main cabinet. Note illustration 15C.
- The unit is now completely assembled.



16. CONNECTING TO A POWER SOURCE

NOTE: Before plugging your unit into any electrical outlet, ensure the temperature dial is in the OFF position. Disconnect when not in use.

- STANDARD OUTLET**
This unit requires 220-240 volt, 50hz, 250w, 1.1 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off.
- 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.



OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, a 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 smoking. As a pellet smoker uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar-based sauces.

SMOKER ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE SMOKER

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the smoker is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that smoking season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your smoker throughout the cooler months:

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your smoker to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your smoker in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid opening the smoke cabinet door any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your internal temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the door.
- 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 smoker throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather, keep the smoke cabinet door closed at all times.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

SMOKER TEMPERATURE RANGES

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 cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

- **HIGH TEMPERATURE (190-230°C / 375-450°F)**

This range is used to grill at high heat, without any contact with flame. High temperature is also used as the burn-off temperature to clean off the cooking grids after use. Additionally, high heat can be used in extreme cold weather conditions to compensate for the contrast of temperatures between outside and inside the unit.

- **MEDIUM TEMPERATURE (135-177°C / 275-350°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. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

- **LOW TEMPERATURE (65-122°C / 150-250°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**). Highly recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

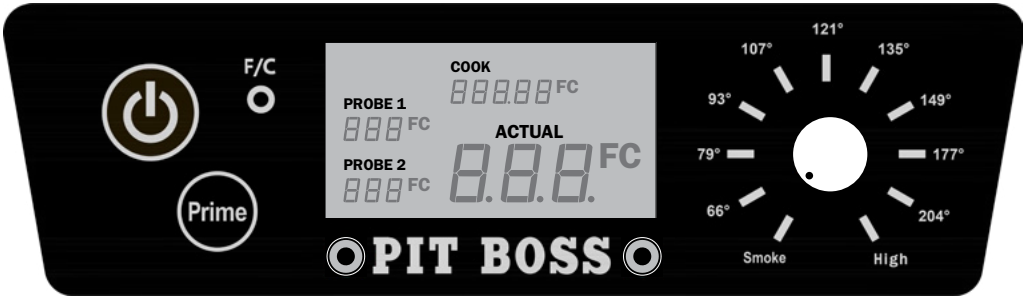
Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of a smoker. There are two types of smoking: hot smoking and cold smoking.

- **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done at 82-122°C / 180-250°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.
- **Cold smoking** is when the food is located so far away from the fire that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32°C / 60-90°F.

TIP: To intensify that savory flavor, switch to SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the smoker. This allows the smoke to penetrate the meats, before the pores of the meat close at 49°C / 120°F.

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. Once connected to a power source and the Power Button is pressed, the Digital LED Screen will light up, displaying that it is ready to operate. Press and hold the button to turn the unit off.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired smoking temperature. Select from any of the ten preset temperatures on the dial control, between 65-215°C / 149-419°F.
	The Temperature Switch Button is used to change the temperature readout on the LED Screen. Press the button to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Celsius.
	The Digital LED Screen is used as the information center for your unit. The LED 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. Temperature can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the burn pot. This can be used to add more fuel to the fire just before opening the smoke cabinet door, resulting in a quicker heat recovery time. It can also be used to add more fuel while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from the competition cookers.
	The Smoke Setting on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The smoker 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 LED Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. <i>Includes one (1) meat probe. Compatible with Pit Boss branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i> 

UNDERSTANDING THE PROBES

• TEMPERATURE PROBE

Located inside the cabinet, on the rear wall along the bottom, 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 on 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 smoke cabinet, similar to your indoor oven. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port 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.**

IMPORTANT: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the front main cabinet door, along the edge. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and place aside to keep it protected and clean.

HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the smoker is ignited, and each time the smoker 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 burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets are ignited. Follow these steps to prime:

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 smoker. Locate the burn pot in the bottom of the smoke cabinet.
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 burn pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the burn pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the burn pot. The igniter tip does not glow red hot. Do not touch the igniter. This item gets extremely hot and will burn.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the **Power Button** to turn the unit OFF.
5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets. Monitor the pellet level using the sight-glass along the side.
6. Press the **Power Button** to turn the unit ON. Turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Press and hold the **Prime Button** until you see pellets entering the burn pot from the auger tube. Once pellets begin to drop into the burn pot, release the **Prime Button**. Allow the pellets to ignite and create flame. Once flames are coming out of the burn pot, press and hold the **Power Button** to turn the control board OFF, and let the smoker cool down.
7. After the smoker has cooled, re-install the cooking components into the main cabinet. The smoker is now ready to use.

FIRST USE – SMOKER BURN-OFF

Once your hopper has been primed and before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the smoker and operate at any temperature over (177°C / 350°F) with the cabinet door closed for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the SMOKE position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check the burn 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 entry at the bottom of the cabinet. Fill or top-up the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets. Fill the water pan $\frac{3}{4}$ with water, and monitor during your cook; re-fill frequently.
3. 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 burn pot. The smoker will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The cabinet door 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.
4. Close the cabinet door. Turn the **Temperature Control Dial** to 177°C / 350°F, to allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes.
5. After preheating is complete, you are ready to enjoy your smoker at your desired temperature!

IMPORTANT: When selecting SMOKE or a low temperature setting after preheating, the auger will continue to turn and feed pellets. This will momentarily raise the temperature, but temperature will eventually decrease and stabilize. Remember that you are trying to regulate a fire, so time is necessary to achieve your desired temperature.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric igniter fails, check the following steps, or start your smoker using the manual method.

1. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the **SMOKE** position. Open the cabinet door. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the burn pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. 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 burn pot and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the burn pot.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot.
 - Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
3. If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the **SMOKE** position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check burn 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.
3. Open the cabinet door. Remove the cooking components to expose the burn pot. Place a generous handful of pellets into the burn 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 over the burn pot.

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

4. Light the contents of the burn 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 burn pot. This can cause injury.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the smoke cabinet. The cabinet door must remain open during the start-up cycle.
6. Continue start-up by following steps three through five of **Automatic Start-Up Procedure**.

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

1. When finished cooking, turn the temperature dial to 177°C / 350°F and close the cabinet door. Let your smoker run for 5 to 10 minutes to go through its normal cleaning method. If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the smoker to burn-off for an extra 10 to 20 minutes. This will reduce the chance of causing a grease fire for the next start-up.
2. Once the burn-off is complete, keep the cabinet door closed and turn the temperature dial down to 93°C / 200°F for five minutes to allow any remaining pellets to burn out.
3. After five minutes, with the cabinet door remaining closed, press and hold the **Power Button** to turn the unit OFF. The smoker will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

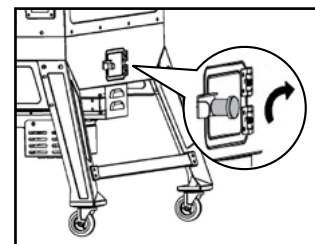
CARE AND MAINTENANCE

Any Pit Boss unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the smoke cabinet and cooking grids to self-clean by running the smoker at a high temperature for 5 to 10 minutes after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your smoker:

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 clean-out door of the drop chute on the back side of the hopper. Place a clean, empty pail under the clean-out door, then slowly turn the knob and allow the pellets to empty.

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



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

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

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

4. OUTSIDE SURFACES

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

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

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 smoker. 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 marinate 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 your side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the smoker.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking splatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

3. *SMOKING 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.
- 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 smoke cabinet for proper heat flow. Food on a crowded smoker will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for softer items like fish and cheese. 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 tenderloins 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 smoker 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 smoker for any inspection, cleaning, maintenance or service work. Ensure the smoker is completely cooled to avoid injury.

Problem	Cause	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Power Button	Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	Not Connected To Power Source, GFCI Outlet Has Tripped	Ensure smoker 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 cooking components from the main smoke cabinet. Turn the unit onto its side, and remove the screws on the rear side of the Control Board. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, manually replace with a new fuse.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire In Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time <u>or</u> anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main smoke cabinet. 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 burn pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main smoke cabinet. 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 burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the burn pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of smoker; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
Flashing Dots On LED Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the unit. 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 unit will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LED Screen	Smoker 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 temperature probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check burn 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 Smoker Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press and hold the Power Button to turn the unit off, and allow smoker to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press 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	Access the electrical components on the base of the unit (see Electric Wire Diagram) and check for any damage to the Temperature Probe wires. Ensure Temperature Probe spade connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"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.
Thermometer Shows Temperature When Unit Off	Smoker Has High Ambient Temperature Or Is In Direct Sun	This will not harm the smoker. The internal temperature of the main cabinet has ambiently reached or exceeded 54°C / 130°F. Move the smoker into a shaded area. Prop the cabinet door open to reduce the internal temperature.
Smoker Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the smoker, 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.
Smoker 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.
	Burn Pot Is Blocked	Clear burn pot of moist wood pellets. 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 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

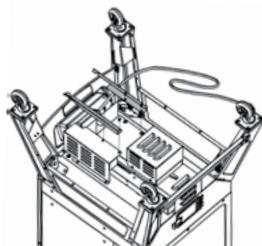
220-240V, 1.1 AMP, 50HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

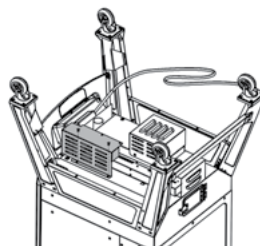
- 1** DISCONNECT POWER SUPPLY BEFORE SERVICE OR MAINTENANCE.



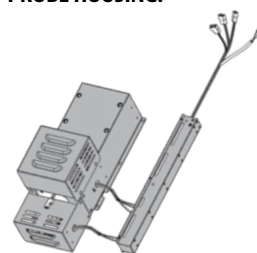
- 2** REMOVE TWO GREASE TRAY BRACKETS FROM UNDERSIDE OF UNIT.



- 3** REMOVE WIRE COMPONENTS HOUSING FROM UNDERSIDE OF UNIT.



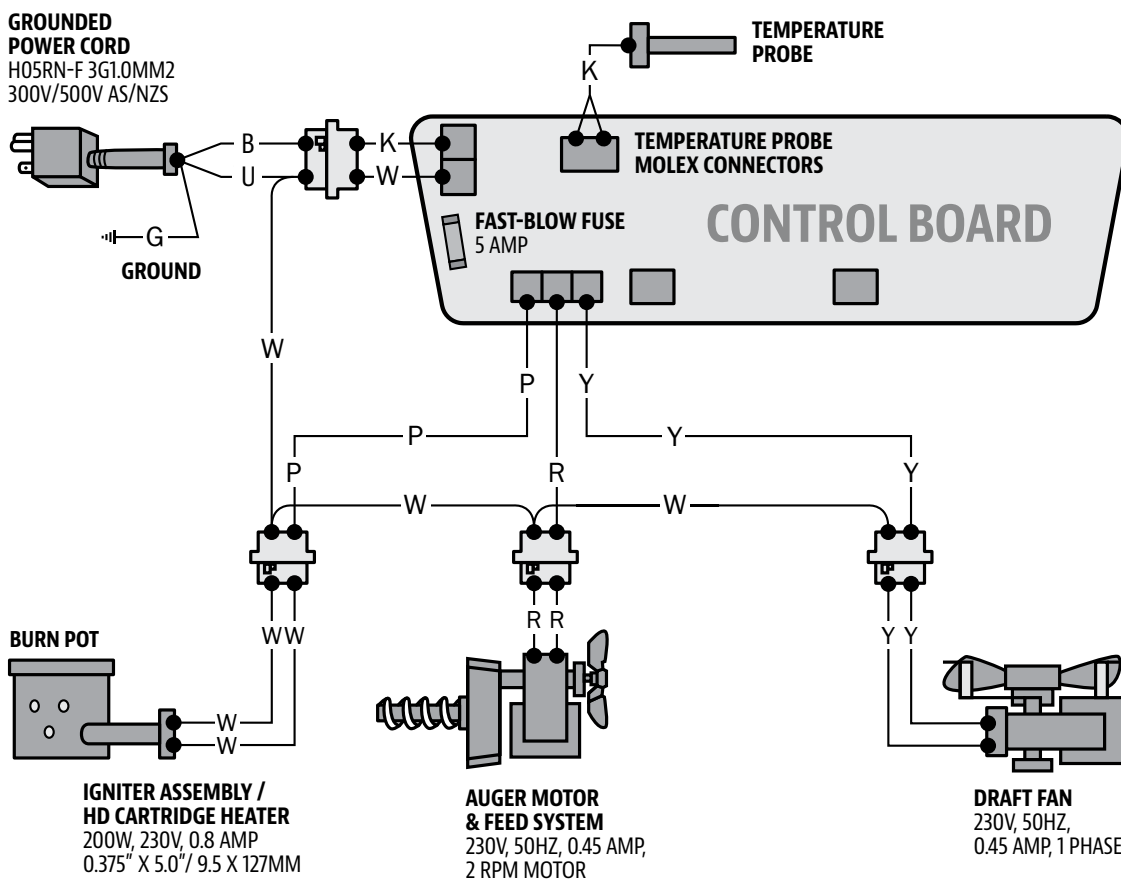
- 4** ACCESS WIRING COMPONENTS LOCATED IN TEMPERATURE PROBE HOUSING.



FUEL INPUT RATING:
1.1 KG/H
(2.4 LB/H)

INDEX

W : WHITE
Y : YELLOW
P : PURPLE
R : RED
K : BLACK
S : SILVER
B : BROWN
U : BLUE



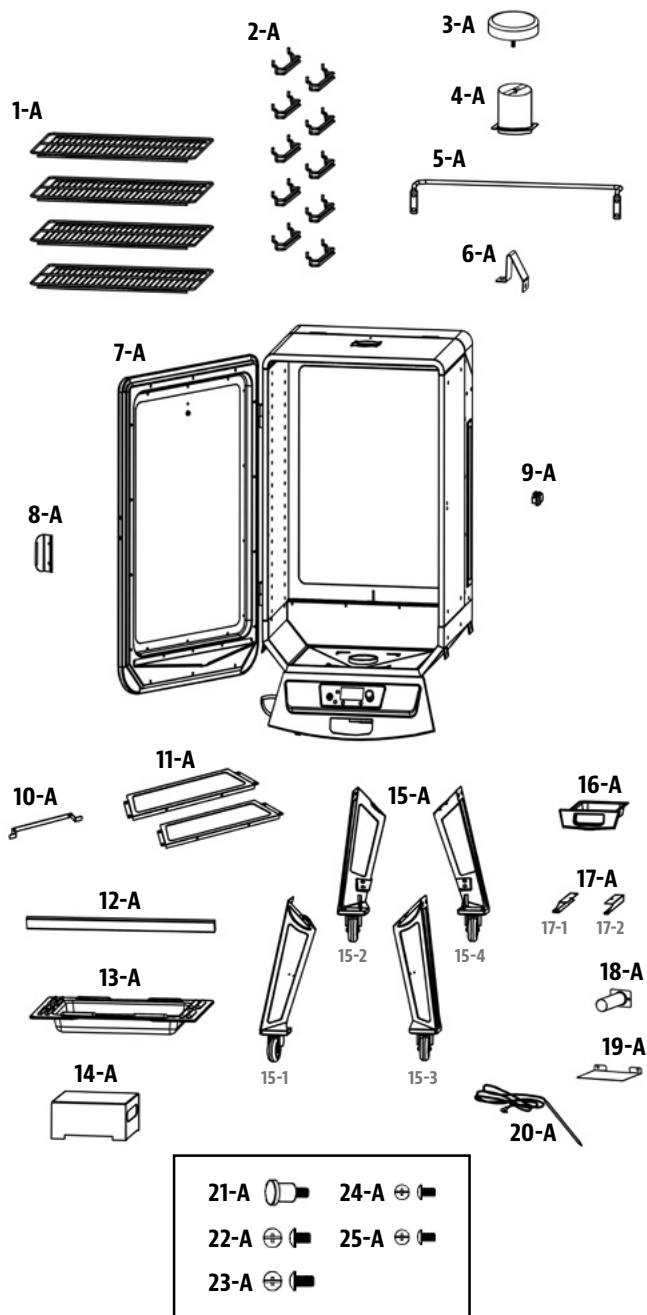
SMOKER REPLACEMENT PARTS

EN

ENGLISH

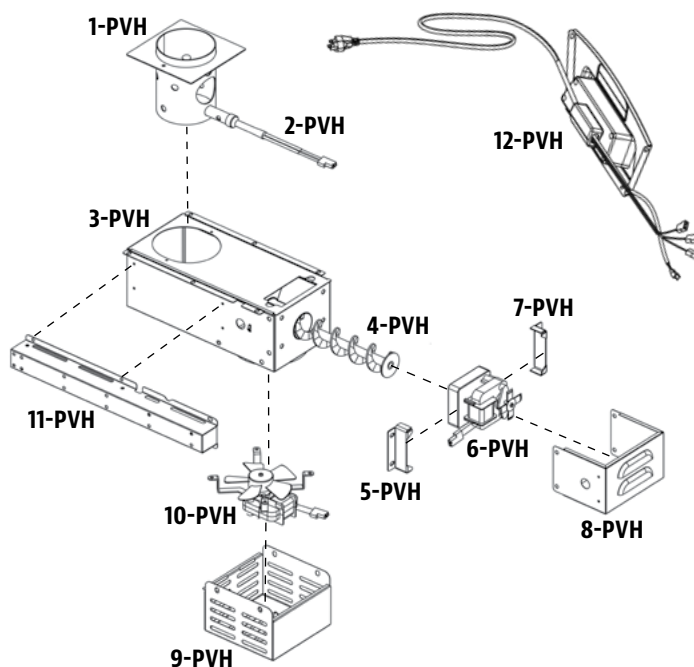
Part#	Description
1-A	Cooking Grids (x4)
2-A	Cooking Grid Support Brackets (x10)
3-A	Chimney Cap (x1)
4-A	Chimney Stack (x1)
5-A	Back Handle (x1)
6-A	Lid Stopper (x1)
7-A	Main Cabinet (x1)
8-A	Cabinet Door Handle (x1)
9-A	Cabinet Door Latch (x1)
10-A	Power Cord Bracket (x1)
11-A	Support Panel (x2)
12-A	Support Bar (x1)
13-A	Water Pan (x1)
14-A	Flame Tamer (x1)
15-A	Support Leg With Wheel (x4)
16-A	Grease Tray (x1)
17-A	Grease Tray Brackets (x2)
18-A	Grease Exhaust Tube (x1)
19-A	Heat Shield (x1)
20-A	Meat Probe (x1)
21-A	Door Knob (x1)
22-A	¼-20x½" Screw (x12)
23-A	¼-20x⅝" Screw (x4)
24-A	#10-24x½" Screw (x32)
25-A	#10-24x⅓" Screw (x2)

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



ELECTRICAL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-PVH	Burn Pot
2-PVH	Igniter
3-PVH	Auger Box Housing
4-PVH	Auger Flighting Assembly
5-PVH	Auger Motor Left Bracket
6-PVH	Auger Motor
7-PVH	Auger Motor Right Bracket
8-PVH	Auger Motor Housing
9-PVH	Combustion Fan Housing
10-PVH	Combustion Fan
11-PVH	Temperature Probe Housing
12-PVH	Control Board



WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet smokers by Pit Boss, manufactured by Dansons, 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) year** 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 smoker do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the **five (5) year** 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 smoker 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 cover when the smoker is not in use.

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

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss smokers, 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. 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 unit. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du fumoir et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du fumoir aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers combustibles ou des planchers protégés par des surfaces combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Ne pas utiliser cet appareil à l'intérieur d'un espace clos et non ventilé, à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente ou d'un garage. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumeur dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables

En cas d'incendie de graisse, éteignez le fumeur et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation. Ne pas jeter d'eau dessus. Ne pas essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant loin des surfaces chauffées. NE PAS utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.
3. Après une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez qu'il n'y a ni obstruction de la grille ni blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le fumeur est stocké à l'extérieur pendant la saison des pluies ou les saisons à forte humidité, toutes les précautions doivent être prises pour que de l'eau ne pénètre pas dans la trémie.** Lorsqu'elles sont mouillées ou exposées à une humidité élevée, les granulés de bois se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent obstruer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le fumeur avant d'effectuer tout service ou entretien.

Ne portez pas votre fumeur quand il est utilisé ou chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le fumeur est complètement refroidi avant de déménager.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants de barbecue résistants à la chaleur ou des gants lors de l'utilisation du fumeur. N'utilisez PAS d'accessoires qui ne sont pas conçus pour être utilisés avec cet appareil. NE placez PAS de couvercle de barbecue ou autre matière inflammable dans l'espace de stockage situé sous le barbecue.
5. Pour éviter toute blessure ou endommagement de la vis d'alimentation, l'appareil comporte un écran de sécurité de la trémie métallique. Cet écran NE DOIT PAS être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle ou d'un fournisseur de service autorisé.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes non expérimentées ou non averties, uniquement si ces dernières sont dûment supervisées ou si elles ont reçu des instructions suffisamment précises pour utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

6. Certaines parties du fumeur peuvent être très chaudes et entraîner des blessures graves. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des bords ou des points pointus. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
10. Le fumeur à granulés de charbon vertical est un appareil électrique. Il doit donc être placé dans un endroit sec et couvert durant son utilisation, à l'abri de la pluie et de l'humidité. La structure couverte doit pouvoir maintenir l'appareil à l'abri de toute éclaboussure.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs.

N'utilisez pas de pierre de lave, de morceaux de bois, de charbon de bois, d'alcool, d'essence, d'essence, de briquet ou de kérosène pour allumer ou refroidir un feu sur votre fumeur.

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

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

CRÉOSOTE

La créosote, ou la suie, est une substance semblable à celle du goudron. Lors de la combustion, il produit de la fumée noire avec un résidu qui est également de couleur noire. La suie ou la créosote est formée lorsque l'appareil fonctionne incorrectement, par exemple: position incorrecte de la grille de combustion, blocage du ventilateur de combustion, défaut de nettoyage et entretien de la zone de combustion ou mauvaise combustion air-carburant.

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre, de suie, ou si le pot de combustion est trop rempli de granulés. Lorsqu'elle est enflammée, cette accumulation de créosote produit un feu extrêmement vif et non maîtrisé, similaire à un feu de graisse. Dans ce cas, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis inspectez-le pour l'entretien et le nettoyage. Il s'accumule généralement le long des zones d'échappement.

Si de la créosote s'est accumulée dans l'unité, laissez l'unité se réchauffer à basse température, éteignez l'appareil, puis essuyez toute formation à l'aide d'une serviette à main. À l'instar du goudron, il est beaucoup plus facile de nettoyer au chaud, car il devient liquide.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications de Conformité Européenne (CE), les appareils de cuisson à granulés Pit Boss Grills démontrent leur conformité aux normes de conformité en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement de l'UE (Union européenne) et du Espace Economique Européen (EEE).

Ce produit est conforme aux normes de compatibilité électromagnétique (CEM, 2014/30 / EU), à la directive sur les basses tensions (DBT, 2014/35 / EU) et aux restrictions sur les substances dangereuses (RoHS, 2011/65 / EU, 2015/863). Les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, 2002/96 / CE) sont conformes.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2020. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

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

Service à la clientèle

Du lundi au samedi, de 4 H à 20 H HP (AN/FR/ES)

Ligne sans frais: 1-877-303-3134, télécopie: 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	26	Entretien et maintenance	42
Pièces et spécifications	30	Conseils et techniques	44
Préparation de l'assemblage	31	Dépannage	45
Instructions d'assemblage		Diagramme de fil électrique	47
Montage du tube d'évacuation des graisses.....	31	Pièces de rechange	
Attacher l'écran thermique	31	Pièces de rechange du fumoir	48
Montage des pieds de support sur l'armoire		Pièces de rechange électriques.....	49
principale.....	32	Garantie	
Fixer correctement le panneau de commande		Conditions.....	49
aux pieds de support.....	32	Exceptions.....	50
Montage des panneaux de support	32	Commande de pièces de remplacement.....	50
Fixation de la barre d'appui.....	32	Appelez le service à la clientèle	50
Montage du support du cordon d'alimentation.....	33	Service de garantie	50
Fixer les supports du plateau à graisse.....	33		
Placer le plateau à graisse	33		
Fixer le bouton de la porte de nettoyage de la trémie	34		
Montage de la poignée arrière	34		
Sécurisation de la cheminée	34		
Montage du bouchon du couvercle.....	34		
Fixation de la poignée et du loquet de la porte			
d'armoire	35		
Installation des composants de cuisson	35		
Connexion à une source d'alimentation	36		
Instructions d'utilisation			
Environnement du fumoir.....	36		
Gammes de température du fumoir.....	37		
Comprendre le tableau de contrôle	38		
Comprendre les sondes.....	39		
Procédure d'amorçage de la trémie.....	39		
Première utilisation – surchauffer le fumoir	40		
Procédure de démarrage automatique.....	40		
Procédure de démarrage manuelle.....	40		
Éteindre votre fumoir.....	41		

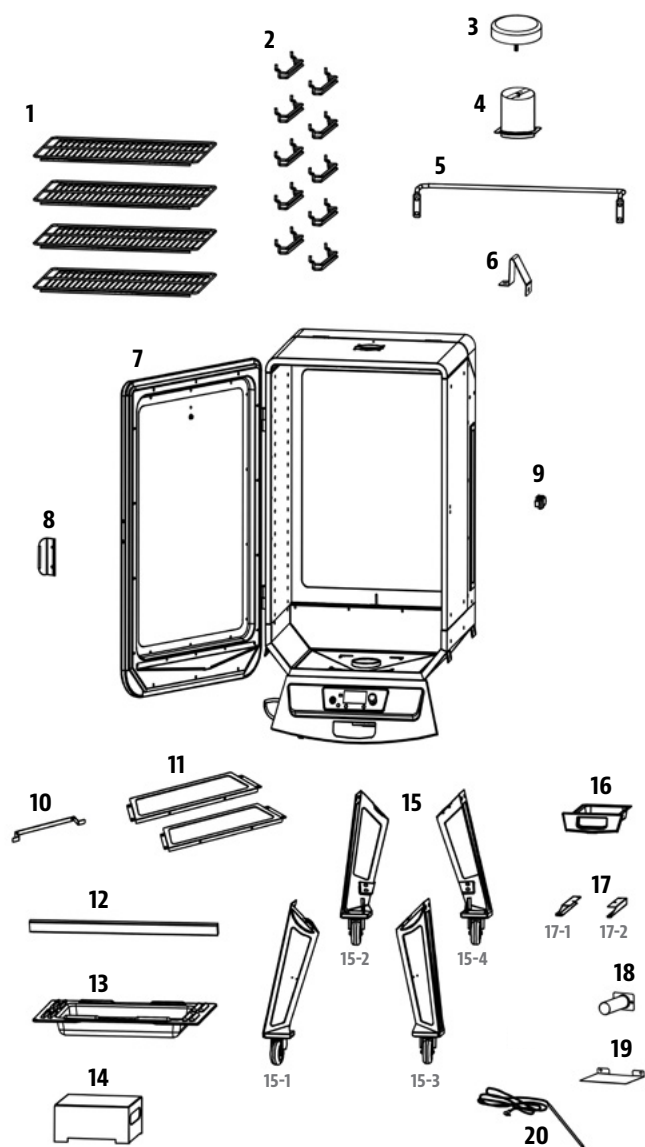
PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Grilles de cuisson (x4)
2	Supports de la grille de cuisson (x10)
3	Capuchon de cheminée (x1)
4	Sortie de la cheminée (x1)
5	Poignée arrière (x1)
6	Bouchon du couvercle (x1)
7	Armoire principale (x1)
8	Poignée de porte d'armoire (x1)
9	Loquet de porte d'armoire (x1)
10	Support de cordon d'alimentation (x1)
11	Panneaux de support (x2)
12	Barre d'appui (x1)
13	Réservoir d'eau (x1)
14	Réducteur de flamme (x1)
15	Pied de support avec roue (x4)
16	Plateau à graisse (x1)
17	Supports du plateau à graisse (x2)
18	Tube d'évacuation des graisses (x1)
19	Écran thermique (x1)
20	La sonde thermique (x1)
A	Bouton de porte (x1)
B	Vis ¼-20x1½ po en acier inoxydable (x12)
C	Vis ¼-20x5/8 en acier inoxydable (x4)
D	Vis #10-24x1½" (x32)
E	Vis #10-24x1/3 po (x2)

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

EXIGENCES ÉLECTRIQUES PB

220-240V, 1,1AMP, 50HZ, 250W, FICHE À 3 BROCHES AVEC MISE À LA TERRE



A		D	
B		E	
C			

MODÈLE	APPAREIL ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE APPAREIL	SURFACE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	CARACTÉRISTIQUES NUMÉRIQUES
PB PBV3PU1	555mm x 1 339mm x 640mm / 21,8 po. x 52,7 po. x 25,1 po.	45,0 kg / 99,2 lb	Cubic Cooking: 0,08 m³ / 2,8 pd³ TOTAL - 4 650 cm² / 721 po²	65-215 °C / 149-419 °F	Dix réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumeur électrique

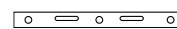
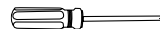
PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent dans l'emballage, y compris sous le fumeur. Inspectez l'appareil, les pièces et l'emballage de l'équipement après avoir retiré l'emballage de protection en carton. Jeter tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du fumeur avant l'assemblage, puis inspecter et inspecter toutes les pièces en se référant à la liste de pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Les dommages pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clientèle Pit Boss pour les pièces: du lundi au samedi, de 4 H à 20 H HP (AN / FR / ES).

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

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

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



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

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

1. MONTAGE DU TUBE D'ÉVACUATION DES GRAISSES

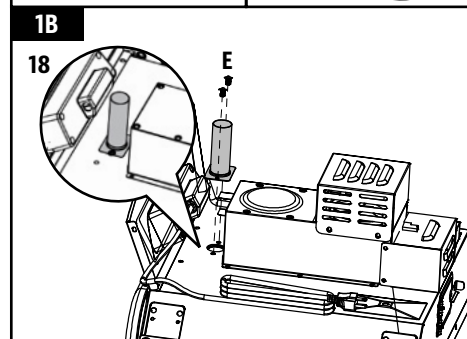
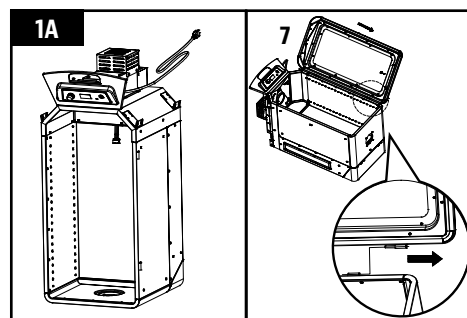
Pièces nécessaires :

- 1 x Tube d'évacuation des graisses (#18)
- 2 x Vis #10-24x1/2 po (#E)

Installation:

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité et les pièces lors de l'assemblage. D'abord, soulevez la porte de l'armoire principale hors des charnières et mettez-la de côté. Voir l'illustration 1A.
- Ensuite, retournez l'armoire principale sur le carton, la partie inférieure dirigée vers le haut.
- Montez le tube d'évacuation des graisses sur le dessous de l'armoire principale à l'aide de deux vis. Voir l'illustration 1B.

IMPORTANT : Assurez-vous que l'armoire principale est bien étanche, car de la graisse sortira de l'armoire principale, traversera le tube d'évacuation et sortira dans le plateau à graisse.



2. ATTACHER L'ÉCRAN THERMIQUE

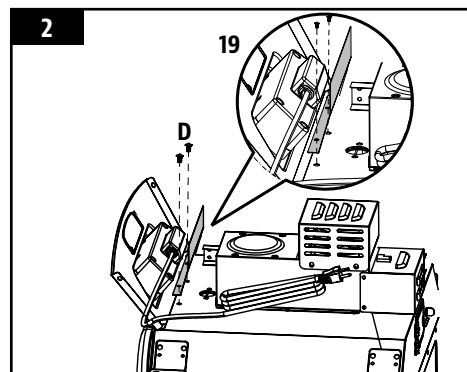
Pièces nécessaires :

- 1 x Écran thermique (#19)
- 2 x Vis #10-24x1/2 po (#D)

Installation:

- Positionnez l'écran thermique entre le panneau de commande et le tube d'évacuation des graisses. Fixez en utilisant une vis de chaque côté.

IMPORTANT : Si cet élément n'est pas installé correctement, la chaleur et / ou les éclaboussures provenant du tube d'évacuation des graisses peuvent endommager le panneau de commande. Les dommages causés



par la graisse à l'arrière du panneau de commande ne sont pas couverts par la garantie.

3. MONTAGE DES PIEDS DE SUPPORT SUR L'ARMOIRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

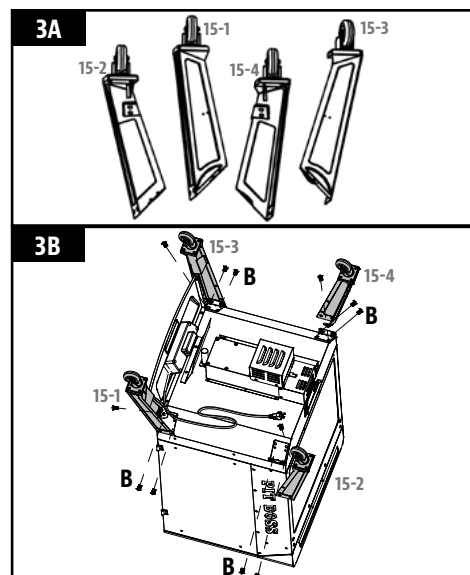
- 1 x Armoire principale (#7)
- 4 x Pied de support avec roue (#15)
- 12 x Vis $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ po en acier inoxydable (#B)

Installation:

- Ensuite, retournez l'armoire principale sur le carton, la partie inférieure dirigée vers le haut. Préparez les quatre pieds de support en vue de l'installation, disposant les pieds étiquetés comme il est montré à l'illustration 3A.

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

- Montez un pied de support sur l'armoire fumoir à l'aide de trois vis. Répétez le processus pour les trois autres pieds de support. Voir l'illustration 3B.



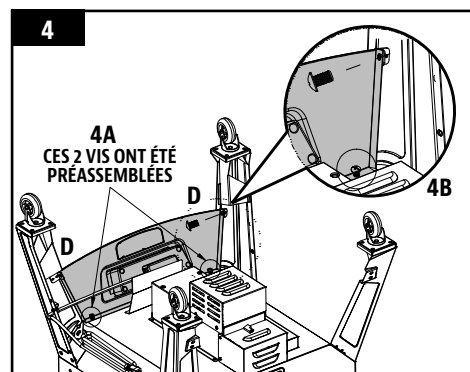
4. FIXER CORRECTEMENT LE PANNEAU DE COMMANDE AUX PIEDS DE SUPPORT

Pièces nécessaires :

- 2 x Vis #10-24x $\frac{1}{2}$ " (#D)

Installation:

- Près du panneau de commande, desserrez les deux vis préassemblées reliant le panneau avant à l'armoire principale. Illustration 4A.
- Ensuite, à l'aide de deux autres vis (#D), fixez les côtés du panneau avant aux pieds de support orientés vers l'avant. Une fois ces vis serrées, resserrez les deux vis précédemment desserrées en 4A. Illustration 4B.



5. MONTAGE DES PANNEAUX DE SUPPORT

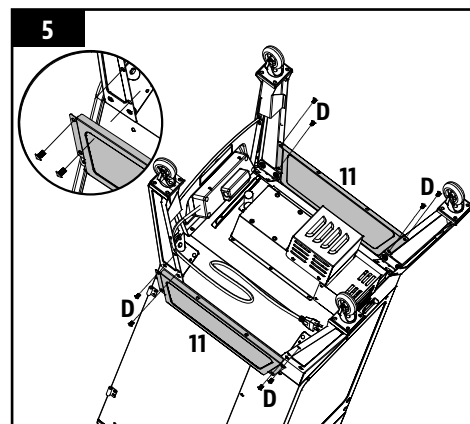
Pièces nécessaires :

- 2 x Panneaux de support (#11)
- 8 x Vis #10-24x $\frac{1}{2}$ en acier inoxydable (#D)

Installation:

- Installez un panneau de support sur le côté de l'unité entre un pied de support avant et un arrière. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Assurez-vous que le côté plat du panneau de support est orienté vers l'extérieur. Répétez le même processus pour assembler les autres panneaux de support. Regardez l'illustration pour assembler les panneaux de support.

REMARQUE : Le panneau de support avec deux trous le long du bas doit être sur le même côté de l'unité que le cordon d'alimentation qui



sort du panneau de commande (côté gauche). C'est important pour les prochaines étapes.

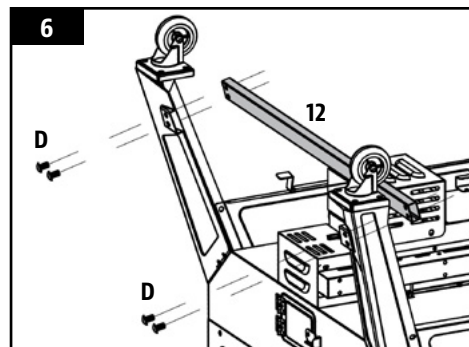
6. FIXATION DE LA BARRE D'APPUI

Pièces nécessaires :

- 1 x Barre d'appui (#12)
- 4 x Vis #10-24x½ en acier inoxydable (#D)

Installation:

- Installez la barre d'appui à l'arrière de l'unité entre les deux pieds de support arrière. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Assurez-vous que la barre d'appui est placée sur le dessous de l'armoire principale, vers l'intérieur. Regardez l'illustration pour assembler les barres d'appui.



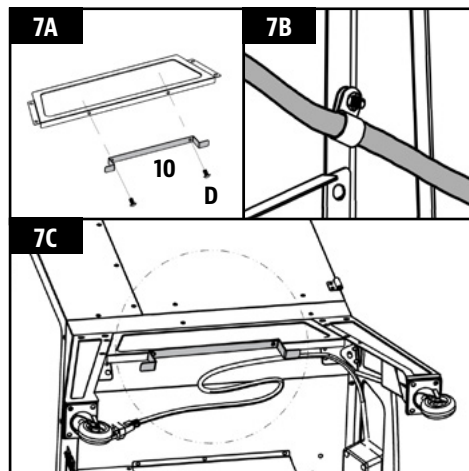
7. MONTAGE DU SUPPORT DU CORDON D'ALIMENTATION

Pièces nécessaires :

- 1 x Support de cordon d'alimentation (#10)
- 2 x Vis #10-24x½ po (#D)

Installation:

- Repérez les deux trous sur le bas du panneau de support (côté gauche). Montez le support du cordon d'alimentation sur le panneau de support à l'aide de deux vis, comme indiqué sur l'illustration 7A.
- Ensuite, desserrez l'écrou de la pince de support pré-montée et guidez le cordon d'alimentation à travers la pince de support. Quand il est passé à l'intérieur, serrez l'écrou et enroulez le cordon d'alimentation sur le support jusqu'à ce que l'appareil soit utilisé. Illustrations 7B, 7C.



8. FIXER LES SUPPORTS DU PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

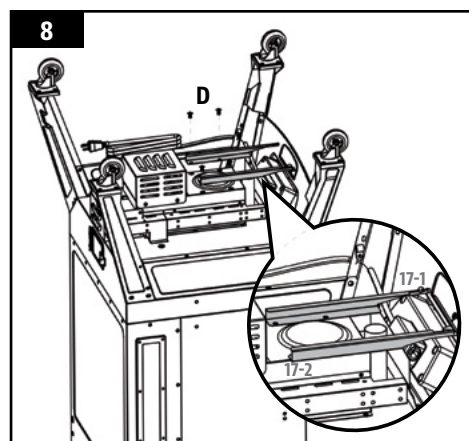
- 2 x Supports du plateau à graisse (#17)
- 6 x Vis #10-24x½ po (#D)

Installation:

- Montez les supports du plateau à graisses sur la base du boîtier de la vis sans fin en utilisant deux vis dans chaque support. Se reporter à l'illustration pour vérifier l'emplacement approprié.

REMARQUE : L'extrémité divisée des supports doit faire face au panneau de commande.

- Serrez complètement toutes les vis sur la base du chariot. Puis tournez soigneusement l'appareil en position verticale, avec les roulettes situées en bas. Veillez à ce que l'appareil soit de niveau.



9. PLACER LE PLATEAU À GRAISSE

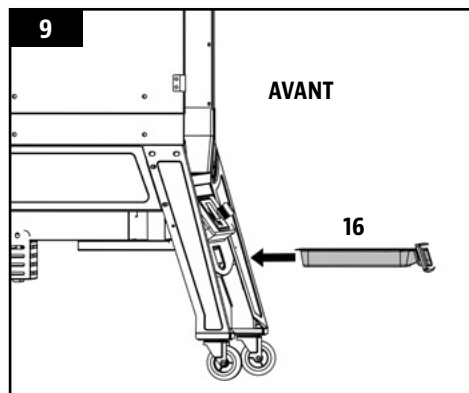
Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau à graisse (#16)

Installation:

- Glissez le plateau à graisse dans les supports du plateau à graisse sur la face inférieure de l'armoire principale, sous le panneau de commande.

REMARQUE : Le plateau à graisse est complètement inséré une fois



l'avant du plateau poussé complètement jusqu'au fond, sans qu'il y ait d'espace entre le plateau à graisse et le panneau avant.

10. FIXER LE BOUTON DE LA PORTE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

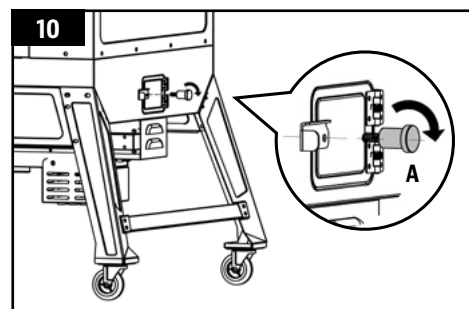
Pièces nécessaires :

- 1 x Bouton de porte (#A)

Installation:

- Fixez le bouton de la porte de nettoyage de la trémie en tournant le bouton dans le trou de la porte. Tournez jusqu'à ce qu'il soit bien serré et que la porte de nettoyage soit fixée.

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



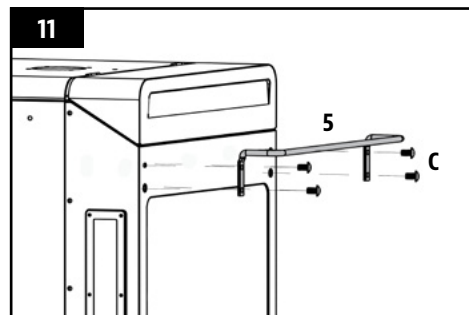
11. MONTAGE DE LA POIGNÉE ARRIÈRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée arrière (#5)
4 x Vis $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ en acier inoxydable (#C)

Installation:

- Montez la poignée arrière au dos de la trémie en utilisant quatre vis. Voir l'illustration.



12. SÉCURISATION DE LA CHEMINÉE

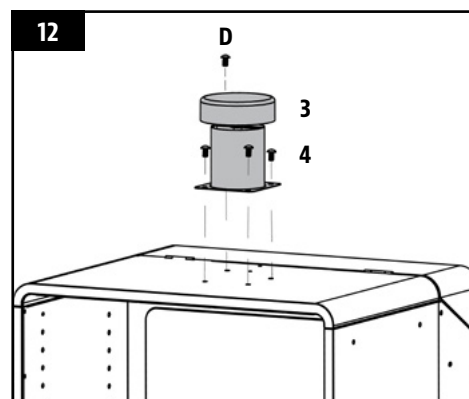
Pièces nécessaires :

- 1 x Capuchon de cheminée (#3)
1 x Sortie de la cheminée (#4)
4 x Vis #10-24x $\frac{1}{2}$ en acier inoxydable (#D)

Installation:

- Placez l'ouverture de la cheminée sur le dessus de l'armoire principale. De l'extérieur, placez la sortie de la cheminée sur le dessus de l'armoire principale en utilisant quatre vis. La vis se fixera sur l'écrou à sertir à l'intérieur de l'armoire. Ensuite, fixez le capuchon de la cheminée sur la partie supérieure de la sortie de la cheminée.

REMARQUE : Ajustez le capuchon de la cheminée afin d'affecter le débit d'air situé à l'intérieur de l'armoire principale. Si vous cuisinez à basse température, gardez le capuchon plus ouvert.



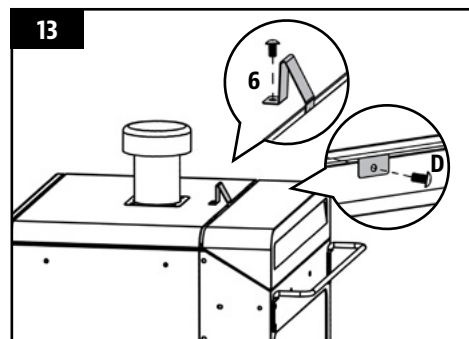
13. MONTAGE DU BOUCHON DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Bouchon du couvercle (#6)
2 x Vis #10-24x $\frac{1}{2}$ en acier inoxydable (#D)

Installation:

- Installez le bouchon du couvercle sur le dessus de l'armoire principale à côté du couvercle de la trémie. Utilisez une vis pour le fixer sur le côté supérieur,



puis ouvrez le couvercle et fixez une vis sur le bord intérieur entre les charnières du couvercle de la trémie.

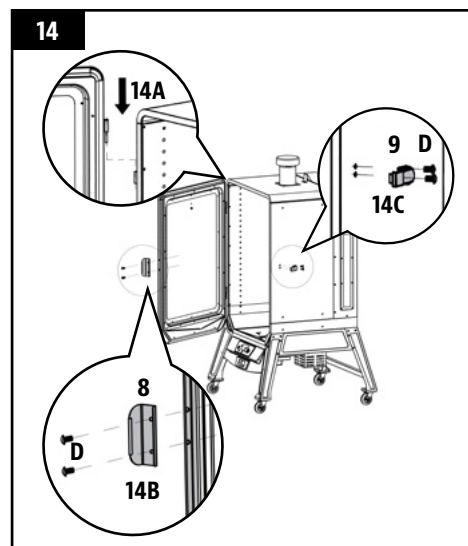
14. FIXATION DE LA POIGNÉE ET DU LOQUET DE LA PORTE D'ARMOIRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de porte d'armoire (#8)
- 1 x Loquet de porte d'armoire (#9)
- 4 x Vis #10-24x½ en acier inoxydable (#D)

Installation:

- Tout d'abord, réinstallez la porte sur l'armoire principale en alignant et en fixant les deux charnières de porte. Assurez-vous que la porte de l'armoire est correctement montée en regardant si elle s'ouvre correctement. Illustration 14A.
- Montez la poignée de la porte de l'armoire au centre du côté avant de la porte d'armoire à l'aide de deux vis. Notez la direction correcte en 14B.
- Montez le loquet sur la porte de l'armoire à l'extérieur de l'armoire principale avec deux vis pour chacune. Illustration 14C.



15. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 10 x Supports de la grille de cuisson (#2)
- 4 x Grilles de cuisson (#1)
- 1 x Réservoir d'eau (#13)
- 1 x Réducteur de flamme (#14)

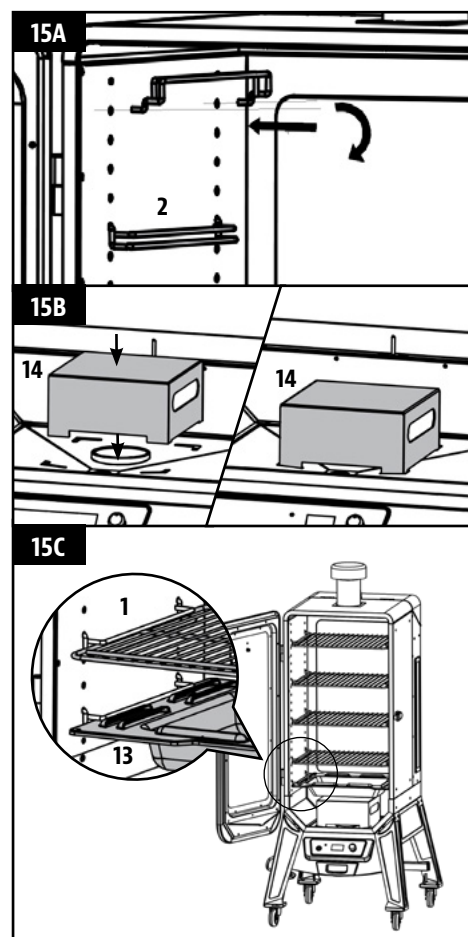
Installation:

- Insérez sept supports de grille de cuisson dans les trous situés le long de la paroi intérieure gauche de l'armoire principale. Une fois les supports dans les trous, inclinez-les vers le bas pour qu'ils soient fixés dans la bonne position. Répétez le même processus, en faisant correspondre les hauteurs pour la paroi du côté droit. Voir illustration 15A.
- Placez le réducteur de flamme sur le pot de combustion en bas à l'intérieur de l'armoire principale. Pour assurer un positionnement correct, alignez le réducteur de flamme dans les rainures situées au bas du panneau de base. Voir illustration 15B.

IMPORTANT : Les fenêtres d'aération sur les côtés du boîtier du réducteur de flamme ne doivent pas être orientées vers l'avant, vers la porte de l'armoire. Cela pourrait endommager le panneau de commande si les flammes sont trop grandes.

- Ensuite, insérez le réservoir d'eau dans les supports de grille les plus bas à l'intérieur de l'armoire. Remplissez le réservoir d'eau aux ¾ avec de l'eau.

IMPORTANT : Assurez-vous qu'il y ait toujours de l'eau dans le réservoir pendant la cuisson. Il va récupérer la graisse et les gouttes de vos aliments et permettre un nettoyage plus facile. Si vous fumez des aliments pendant une période prolongée, mettez le réservoir d'eau plus haut pour que l'eau dure plus longtemps.



- Enfin, placez les grilles de cuisson une par une sur les supports à l'intérieur de l'armoire principale. Voir illustration 15C.

16. CONNECTION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

REMARQUE : Avant de brancher votre unité dans une prise électrique, assurez-vous que la molette de température est en position SMOKE. Débranchez le câble quand l'appareil n'est pas utilisé.

• PRISE STANDARD

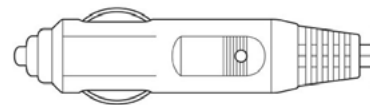
Cette unité nécessite un voltage de 220-240 Volts, 50 hz, 250 w, 1,1 ampères. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue.

• LES PRISES DDFT

Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises DDFT, avec une taille recommandée de 15 ampères. Si votre prise DDFT est très sensible aux surtensions, elle sera probablement touchée par un court-circuit pendant la phase d'allumage. Pendant la phase d'allumage, l'allumeur nécessite entre 200 et 700 watts de tension, ce qui peut représenter trop de puissance pour une prise DDFT. La qualité du DDFT n'a pas d'importance, mais plutôt la sensibilité; Chaque fois qu'il y a une surtension, il augmente sa sensibilité. Si le DDFT continue de sauter, remplacez la prise ou passez à une prise non DDFT.

16

FUSIBLE À ACTION RAPIDE, 5 AMPÈRES



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre et de manger sainement, un facteur important à considérer est la nécessité de réduire nos apports en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson faible en matières grasses, tel que le fumage. Comme un fumoir à granulés utilise des granulés de bois naturels, la saveur de bois savoureuse est cuite dans les viandes, ce qui réduit le besoin de sauces à haute teneur en sucre.

ENVIRONNEMENT DU FUMOIR

1. OÙ INSTALLER LE FUMOIR

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Il convient de conserver une distance minimum de 305 mm (12 pouces) entre toutes les unités Pit Boss et les matériaux combustibles, et cette distance doit être conservée pendant l'utilisation du fumoir. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumoir dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Lorsqu'il commence à faire plus frais dehors, cela ne signifie pas que vous ne pouvez plus cuisiner à l'extérieur! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez les suggestions suivantes sur la façon de profiter de votre fumoir pendant les mois les plus frais :

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre fumoir dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre fumoir par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!

- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez d'ouvrir la porte de l'armoire du fumoir plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement votre température interne. Soyez souple quant au moment de servir; ajoutez plus de temps à la cuisson chaque fois que vous ouvrez la porte.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Rendez votre préparation de repas encore plus facile en ajoutant des éléments simples comme les légumes et les pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Une tenue correcte est importante quand il fait vraiment chaud : un short, t-shirt, des chaussures, un chapeau, un tablier et une grosse portion de crème solaire sont recommandés. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre fumoir pendant les mois chauds :

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.
- Même par temps chaud, gardez la porte de l'armoire du fumoir fermée en tout temps.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU FUMOIR

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

• HAUTE TEMPÉRATURE (190-230°C / 375-450°F)

Cette gamme de températures est utilisée pour griller à feu vif, sans aucun contact avec la flamme. La température élevée est également utilisée comme température de combustion pour nettoyer les grilles de cuisson après utilisation. En outre, une chaleur élevée peut être utilisée dans des conditions de froid extrême pour compenser le contraste des températures entre l'extérieur et l'intérieur de l'unité.

• TEMPÉRATURE MOYENNE (135-177 °C / 275-350 °F)

Cette gamme de températures est idéale pour cuire au four, rôtir et terminer votre création à fumaison lente. La cuisson à ces températures réduira considérablement les risques de poussée de graisse. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou où vous voulez une polyvalence avec contrôle.

• BASSE TEMPÉRATURE (65-122°C / 150-250°F)

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

Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage d'un fumoir. Il existe deux types de fumage : le fumage à chaud et le fumage à froid.

- **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 82-122° C / 180-250° F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.
- **Le fumage à froid** se fait quand les aliments se situent tellement loin du feu qu'ils fument sans cuire, et à des températures allant de 15°C à 32°C (60°F à 90°F).

CONSEIL : Pour intensifier cette saveur salée, passez à la température de fumée (basse) immédiatement après avoir mis vos aliments dans le fumoir. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes, avant que les pores de la viande ne se ferment à 49 ° C / 120 ° F.

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

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



BOUTON	DESCRIPTION
	Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité. Une fois que vous avez connecté l'appareil à une source d'alimentation et que vous avez appuyé sur le bouton Power (Alimentation), l'écran DEL s'illuminera, indiquant qu'il est prêt à être utilisé. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton « Power » (Alimentation) pour éteindre l'unité.
	Le cadran de réglage des températures vous permet de configurer la température de fumage de votre choix. Sélectionner l'une des dix températures préréglées sur le cadran de réglage, entre 65-215°C / 149-419°F.
	Le commutateur de température est utilisé pour changer la lecture de température sur l'écran DEL numérique. Appuyez le bouton pour passer de la température en Celsius (°C) à Fahrenheit (°F), au choix. L'affichage par défaut est en Celsius.
	L' écran DEL sert de centre d'information pour votre unité. L'écran DEL affichera la température de cuisson de votre choix, la température de cuisson réelle, et la température de la sonde thermique (si branchée). Si une seule sonde à viande est connectée, une seule lecture sera affichée. Les températures peuvent être affichées soit en Fahrenheit, soit en Celsius.
	Appuyez sur le bouton Prime et maintenez-le appuyé afin d'activer une alimentation supplémentaire de pastilles dans le pot de combustion. Ceci peut être utilisé pour ajouter plus de carburant juste avant d'ouvrir la porte de l'armoire du fumoir, permettant ainsi d'obtenir un temps de récupération de la chaleur plus rapide. Ceci peut également être utilisé pour ajouter plus de carburant pendant le fumage, pour augmenter l'intensité du goût de fumé. Demandé par les cuisiniers qui font de la compétition.
	Le paramètre Smoke (Fumer) du cadran de réglage de la température est le mode Start-up (Démarrage) de l'unité. Le fumoir fonctionne à la température la plus basse sans que le feu ne s'éteigne.
	Les ports de connexion enfichables à l'avant du panneau de commande sont destinés à une ou plusieurs sondes à viande. Lorsqu'une sonde à viande est connectée, la température est affichée sur l'écran LED. Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez la sonde thermique du port de connexion. <i>Comprend une (1) sonde à viande. Compatible uniquement avec les sondes à viande Pit Boss. Sonde à viande supplémentaire vendue séparément.</i>



COMPRENDRE LES SONDES

• *SONDE DE TEMPÉRATURE*

Située à l'intérieur de l'armoire, sur la paroi arrière le long du fond, se trouve la sonde de température. Il s'agit d'une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'unité. Lorsque la température est réglée le Panneau de commande, la sonde du grill lira la température réelle (actuelle) à l'intérieur de l'unité et s'ajustera à la température souhaitée.

IMPORTANT : La température de votre unité dépend grandement des conditions climatiques extérieures, de la qualité des pastilles utilisées et de la quantité d'aliments qui sont cuisinés.

• *LA SONDE THERMIQUE*

La sonde thermique mesure la température interne de votre viande dans l'armoire du fumoir, de la même façon que votre four de cuisine. Branchez l'adaptateur de sonde thermique au port de connexion de la sonde thermique et insérez la sonde thermique en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande et la température sera affichée sur le panneau de contrôle. **Pour vous assurer que la sonde thermique est bien branchée au port de connexion, vous verrez et l'entendrez cliquer en place.**

IMPORTANT : Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde n'entrent pas en contact direct avec les flammes ou l'excès de chaleur. Ceci pourrait endommager votre sonde thermique. Faites passer les câbles par l'avant de la porte d'armoire principale, le long du côté. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez-la du port de connexion de la sonde thermique et placez-la de côté pour la maintenir propre et protégée.

PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être suivies la première fois que le fumoir est allumé, et à chaque fois que le fumoir est à court de granulés dans la trémie. La vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de circuler sur toute la longueur de la vis sans fin et de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés ne s'enflamment. Suivez les étapes suivantes pour amorcer :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou que des objets bloquent le système d'alimentation de la vis sans fin dans le fond.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du fumoir. Localisez le pot de combustion au fond de l'armoire du fumoir.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité, et assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position SMOKE. Vérifiez les éléments suivants :
 - Vous pouvez entendre la vise sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez s'il y a un mouvement d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans le pot de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air qui devient plus chaud dans le pot de combustion. Le bout de l'allumeur ne deviendra pas rouge. Ne touchez pas l'allumeur. Cet élément devient extrêmement chaud et brûlant.
4. Une fois que vous avez vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez et maintenez enfoncé le **bouton Power** (Alimentation) pour éteindre l'unité.
5. Remplissez la trémie avec des granules de bois de barbecue naturel. Surveillez le niveau de granulés en utilisant le regard sur le côté.
6. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité. Tout en maintenant le **cadran de réglage de la température** sur la position SMOKE, appuyez sur le **bouton Prime** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés entrer dans le pot de combustion. Une fois que les granulés commencent à tomber dans le pot de combustion, relâchez le **bouton Prime**. Laissez les granulés s'allumer et créer des flammes. Une fois que les flammes sortent du pot de combustion, appuyez sur le **bouton Power** et maintenez-le enfoncé pour éteindre le panneau de commande, et laissez le fumoir se refroidir.
7. Une fois que le fumoir a refroidi, réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur de l'armoire principale. Le fumoir est maintenant prêt à l'emploi!

PREMIÈRE UTILISATION - SURCHAUFFER LE FUMOIR

Une fois que votre bac a été préparé et avant d'utiliser votre fumeur pour la première fois avec de la nourriture, il est important de surchauffer. Démarrez le fumoir et réglez-le à une température supérieure à 177 ° C / 350 ° F avec la porte du meuble fermée pendant 30 à 40 minutes pour surchauffer l'appareil et éliminer les corps étrangers.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position SMOKE. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre.
2. Vérifiez le pot de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou dans l'entrée du système d'alimentation en bas de l'armoire. Remplissez la trémie de granulés de bois dur pour bbq sèches et 100 % naturelles. Remplissez le réservoir d'eau aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau et surveillez pendant votre cuisson; re-remplissez fréquemment.
3. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité. Cela active le cycle de démarrage. Le système d'alimentation de vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à s'allumer et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. Votre fumoir commencera à produire de la fumée pendant que le cycle de mise en marche se déroule. La porte d'armoire doit rester ouverte pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement torché et notez que de la chaleur est produite.
4. Fermez la porte de l'armoire. Tournez le **cadran de réglage de la température** à 177°C / 350°F, afin de permettre à l'unité de se préchauffer pendant environ 15 à 20 minutes.
5. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à profiter de votre fumoir à la température souhaitée!

IMPORTANT : Lorsque vous sélectionnez SMOKE ou une température basse après le préchauffage, la vis sans fin continuera à tourner et alimentera les granulés. Cela augmentera momentanément la température, mais la température diminuera finalement et se stabilisera. Rappelez-vous que vous essayez de régler un feu, il faut donc du temps pour atteindre la température désirée.

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMER

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique échoue, vérifiez les étapes suivantes ou allumez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position SMOKE. Ouvrez la porte de l'armoire. Retirez les composants de cuisson de l'intérieur. Enlevez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud.
2. Après avoir enlevé et nettoyé les composantes de cuisson, appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité. Vérifiez ce qui suit :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
 - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 13 mm / 0,5 pouces dans le pot de combustion.
 - Confirmez visuellement que la vis sans fin fait tomber des granulés dans le pot de combustion.
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant le grondement produit.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les **instructions de dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position **SMOKE**. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre.
2. Vérifiez le pot de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplissez la trémie avec des granulés de bois de barbecue naturels et secs.

3. Ouvrez la porte de l'armoire. Retirez les composants de cuisson pour exposer le pot de combustion. Déposez une poignée généreuse de granulés dans le pot de combustion. Jetez un démarreur à froid gélifié, ou un autre démarreur approprié, sur le dessus des granulés. Une petite quantité d'allume feu de combustibles solides, comme par exemple composé de sciure de bois et de cire, ou des copeaux de bois, est également appropriée. Ajoutez une autre petite quantité de granulés sur le pot de combustion.

REMARQUE : NE PAS utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril.

4. Allumez le contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à nez long. Laissez l'allume-feu brûler pendant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de d'allume-feux dans le pot de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
5. Remplacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur de l'armoire du fumoir. La porte d'armoire doit rester ouverte pendant le cycle de démarrage.
6. Continuez le démarrage en suivant les étapes de trois à cinq de la **Procédure de démarrage automatique**.

ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR

1. Lorsque vous avez terminé de cuisiner sur votre gril, tournez la molette de température à 177°C / 350°F et fermez la porte de l'armoire. Laissez votre fumoir fonctionner pendant 5 à 10 minutes afin qu'il puisse recourir à sa méthode habituelle de nettoyage. Si vous venez de préparer des aliments très gras, laissez le fumoir continuer à cuire pendant 10 à 20 minutes de plus. Cela réduira les risques de feu de graisse lors du prochain démarrage.
2. Une fois que la surchauffe est terminée, maintenez la porte de l'armoire fermée et tournez la molette de température jusqu'à 93°C / 200°F pendant cinq minutes pour permettre à tous les granulés restants de se consumer.
3. Après cinq minutes et en laissant la porte de l'armoire fermée, appuyez et maintenez enfoncé le bouton « Power » (Alimentation) pour éteindre l'unité. Le fumoir commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de la vis sans fin arrêtera d'alimenter en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.

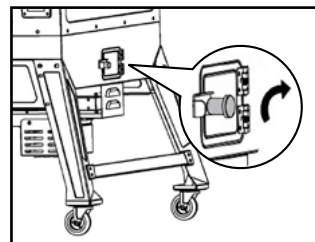
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre unité Pit Boss vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser l'armoire du fumoir et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le fumoir à une température élevée opérant 5 à 10 minutes après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour assurer l'entretien de votre fumoir :

1. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

- La trémie comprend une fonction de nettoyage lui permettant de se nettoyer facilement et de changer les arômes du combustible à granulés. Pour vider, localisez la porte de nettoyage sur la partie arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage, puis desserrez lentement le bouton de la porte, soulevez le loquet de la porte et laissez les granulés se vider.

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



- Vérifiez et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situé à l'arrière de l'armoire du fumoir. Pour un nettoyage en profondeur, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur (voir **Schéma électrique pour l'accès aux composants électriques**). Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation.

2. SONDES

- Tout nœud ou pli des fils de la sonde peuvent causer des dommages. Une sonde non utilisée devrait être enroulée dans une grande bobine desserrée.
- Bien que les deux sondes soient en acier inoxydable, ne les mettez pas dans le lave-vaisselle, ou dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde, créant une lecture erronée. Si une sonde est endommagée, elle devrait être remplacée.

3. LES SURFACES INTERNES

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage à gri à long manche (laiton ou métal doux), retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à faire cela alors qu'elles sont encore chaudes. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du fumoir. Nettoyez l'intérieur de votre fumoir régulièrement. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez la porte l'armoire du fumoir fermée pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le fumoir et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Une autre façon d'éteindre un feu consiste à enrouler une feuille d'aluminium autour de la cheminée, en bloquant l'air à l'intérieur. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible. Vérifiez souvent votre plateau à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisson que vous faites. Assurez-vous que le tuyau d'évacuation des graisses n'est pas obstrué.

IMPORTANT : De la graisse peut s'accumuler dans le réservoir d'eau. Tapisser le réservoir d'eau avec du papier aluminium pour faciliter le nettoyage après la cuisson. Remplissez et remplacez souvent l'eau dans le réservoir d'eau.

- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne cassera pas à haute température; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la fermeture de la porte si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être enlevés en nettoyant le verre fréquemment.

4. LES SURFACES EXTERNES

- Essuyez votre fumoir après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour enlever la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou lingettes nettoyantes sur les surfaces externes de l'armoire. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font partie de la maintenance générale et de

l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.

- Utilisez une housse afin de protéger votre fumoir pour une protection complète! Une housse est la meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une housse dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

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

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par des propriétaires de Pit Boss, notre personnel et clients comme vous, afin de vous familiariser avec votre gril :

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F).
- Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
- Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se multiplient rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant de commencer à préparer votre plat, et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.

2. PRÉPARATION DE CUISSON

- Soyez préparé. Ceci fait référence à la préparation de la recette, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous aurez besoin à côté du gril avant de commencer la cuisson. Lire aussi la recette complète, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
- Un tapis protecteur pour BBQ peut être très utile. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différents styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels.

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C (120°F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
- Lorsque vous saisissez vos viandes, cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose (après la cuisson) est aussi appelée **anneau de fumée** et est très appréciée.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
- Les aliments dans des casseroles profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre fumoir à granulés de bois Pit Boss ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Pour les FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir la plaque d'inspection de votre fumoir pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien. Veillez à ce que le fumoir soit complètement froid pour éviter des blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun témoin lumineux ne s'allume.	Bouton de alimentation	Appuyez sur le bouton Power (Alimentation). Essayez encore une fois et maintenez le bouton appuyé pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
	Non branché à la source d'alimentation, la prise DDFT s'est déclenchée	Assurez-vous que le fumoir est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Réinitialisez le disjoncteur. Vérifiez que le DDFT est porté au minimum à 10 ampères (voir Diagramme des fils électriques pour accéder aux composants électriques). Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et secs.
	Un fusible a grillé sur le tableau de contrôle	Retirez les composants de cuisson de l'armoire principale du fumoir. Tournez l'appareil sur le côté et retirez les vis à l'arrière du panneau de commande. Vérifiez le fusible pour voir s'il y a un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si c'est le cas, remplacez-le manuellement par un nouveau fusible.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas.	La vis sans fin n'est pas amorcée	Avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois ou lorsque la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés ne s'enflamment. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Moteur de la vis sans fin est coincé	Retirez les composants de cuisson de l'armoire principale du fumoir. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité, tournez le cadran de réglage sur SMOKE, et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin fait tomber des granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange.
	Panne de l'allumeur	Retirez les composants de cuisson de l'armoire principale du fumoir. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité, tournez le cadran de réglage sur SMOKE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 13 mm / 0,5 pouces dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuelle pour continuer à utiliser le fumoir; cependant, communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Points clignotants sur l'écran DEL	L'allumeur est sur « ON » (ALLUMÉ)	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur l'unité. Utilisé pour démontrer que l'unité est allumée et est en mode de Mise en marche (l'allumeur est allumé). L'allumeur s'éteindra après 5 minutes. Une fois que les points clignotants disparaissent, l'unité commence à s'ajuster à la température désirée sélectionnée.
La température clignote sur l'écran DEL	La température de l'unité est inférieure à 65°C / 150°F	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur l'unité; néanmoins elle est utilisée pour démontrer qu'il y a un risque que le feu pourrait s'éteindre. Vérifiez qu'il y a suffisamment de combustible dans la trémie ou s'il y a obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde de température et suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elle est sale. Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions et suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elle est sale. Vérifiez le moteur de la vis sans fin pour confirmer le fonctionnement (rotation) et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la vis sans fin.

Code erreur « ErH »	Le fumoir a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible.	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton « Power » (Alimentation) pour éteindre l'unité, et laissez le fumoir refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, enlevez les granulés en trop et confirmez que les parties composantes sont bien placées. Après avoir enlevé les composantes de cuisson, appuyez sur le bouton « Power » (Alimentation) pour allumer l'unité puis sélectionner la température souhaitée. Si un code d'erreur s'affiche encore, veuillez contacter le service à la clientèle.
Code erreur « Er1 »	Le fil de la sonde de température n'établit pas de connexion	Accédez aux composants électriques sur la base de l'unité (voir Schéma électrique) et vérifiez que les fils de la sonde de température ne sont pas endommagés. Assurez-vous que les connecteurs Molex de sonde de température sont fermement et correctement connectés au tableau de commande.
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de connexion	Déconnectez la sonde à viande du port de connexion situé sur le tableau de commande, puis reconnectez. Assurez-vous que l'adaptateur de la sonde thermique est connecté fermement. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas endommagée. Si le message d'erreur apparaît toujours, contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	La sonde thermique est endommagée	Vérifiez si les fils de la sonde thermique sont endommagés. Si c'est le cas, veuillez contacter le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Le fumoir n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elle est sale. Vérifiez le moteur de la vis sans fin pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la vis sans fin. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le fumoir, réglez la température sur SMOKE e et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Manque de carburant, Carburant de mauvaise qualité, Blocage dans le système d'alimentation	Vérifiez que le niveau de carburant de la trémie est suffisant et remplissez-le s'il est faible. Si la qualité des pastilles de bois est mauvaise, ou si les pastilles sont trop longues, ceci pourrait entraîner une obstruction du système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	Sonde de température	Vérifiez le statut de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elle est sale. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange, en cas d'endommagement.
Le fumoir produit de la fumée excessive ou décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyage. Remplacez par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Entrée d'air insuffisante pour le ventilateur	Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elle est sale.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composantes de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .

DIAGRAMME DES FILS ÉLECTRIQUES

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

EXIGENCES ÉLECTRIQUES PB

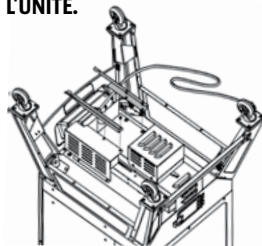
220-240V, 1,1AMP, 50HZ, 250W, FICHE À 3 BROCHES AVEC MISE À LA TERRE

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

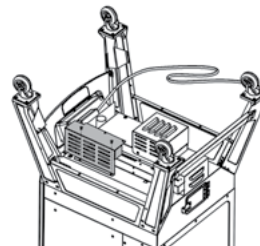
- 1** DÉBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER L'ENTRETIEN OU LA MAINTENANCE DE L'UNITÉ.



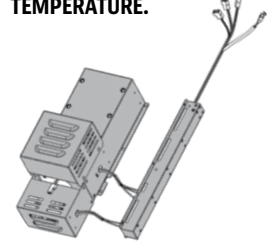
- 2** RETIREZ LES DEUX SUPPORTS DU PLATEAU À GRAISSE DU DESSOUS DE L'UNITÉ.



- 3** ENLEVEZ LE BOÎTIER DES CÂBLES DU DESSOUS DE L'UNITÉ.



- 4** ACCÉDEZ AUX COMPOSANTS DE CÂBLAGE SITUÉS DANS LE BOÎTIER DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE.



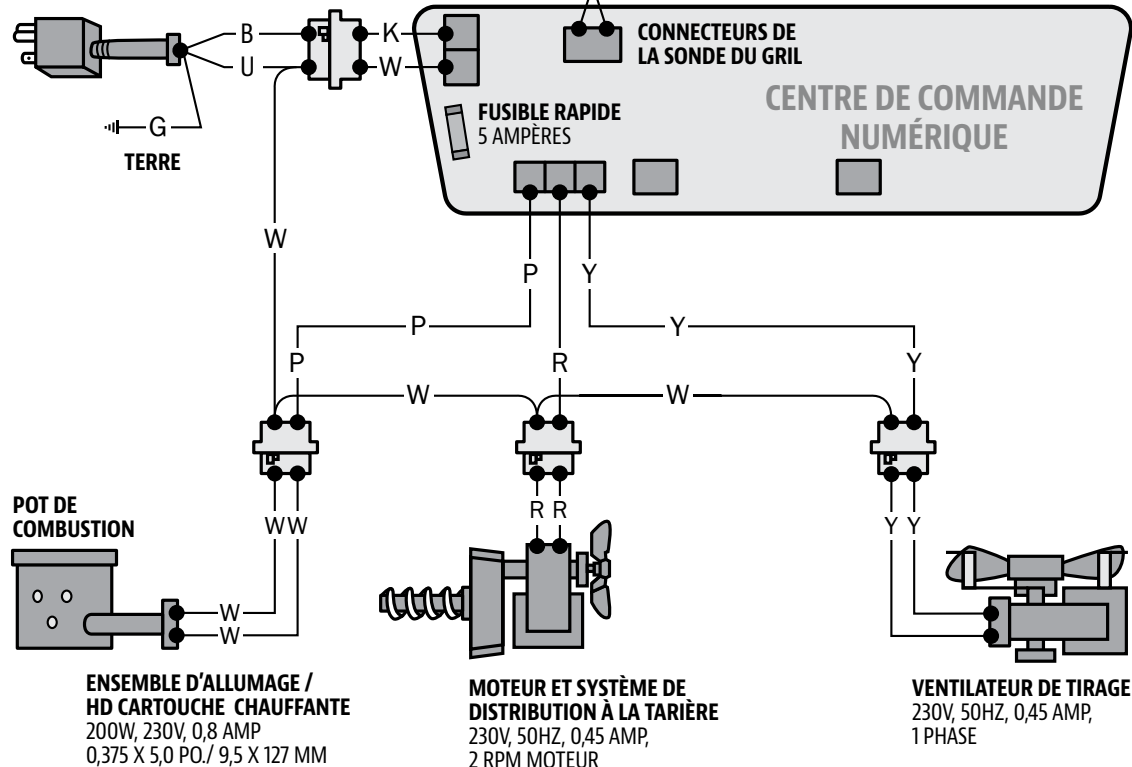
INDICE DE CONSOMMATION DE CARBURANT:
1,1 KG/H
(2,4 LB/H)

INDICE

W : BLANC
Y : JAUNE
P : MAUVE
R : ROUGE
K : NOIR
S : ARGENT
B : MARRON
U : BLEU

CORDON D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE

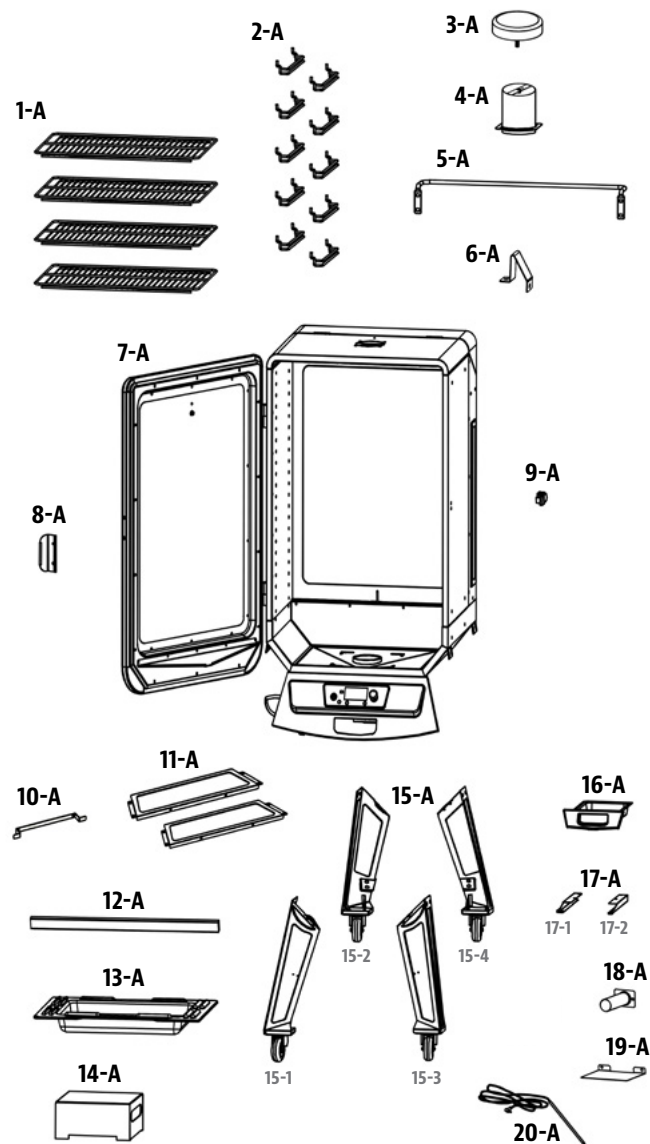
H05RN-F 3G1.0MM2
300V/500V AS/NZS



PIÈCES DE RECHANGE DU FUMOIR

No.	Description
1-A	Grilles de cuisson (x4)
2-A	Supports de la grille de cuisson (x10)
3-A	Capuchon de cheminée (x1)
4-A	Sortie de la cheminée (x1)
5-A	Poignée arrière (x1)
6-A	Bouchon du couvercle (x1)
7-A	Armoire principale (x1)
8-A	Poignée de porte d'armoire (x1)
9-A	Loquet de porte d'armoire (x2)
10-A	Support de cordon d'alimentation (x1)
11-A	Panneaux de support (x2)
12-A	Barre d'appui (x1)
13-A	Réservoir d'eau (x1)
14-A	Réducteur de flamme (x1)
15-A	Pied de support avec roue (x4)
16-A	Plateau à graisse (x1)
17-A	Supports du plateau à graisse (x2)
18-A	Tube d'évacuation des graisses (x1)
19-A	Écran thermique (x1)
20-A	La sonde thermique (x1)
21-A	Bouton de porte (x1)
22-A	Vis $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ po en acier inoxydable (x12)
23-A	Vis $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ en acier inoxydable (x4)
24-A	Vis #10-24x $\frac{1}{2}$ " (x32)
25-A	Vis #10-24x $\frac{1}{3}$ po (x2)

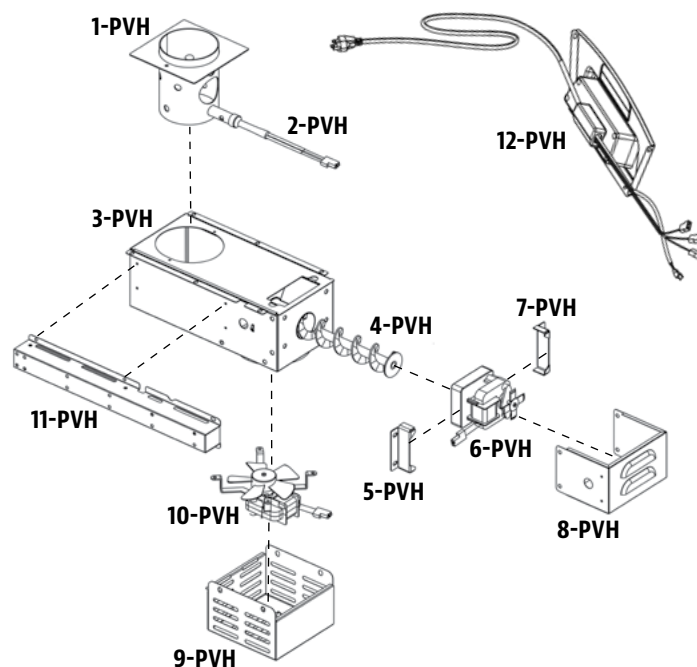
REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.



21-A 24-A 22-A 25-A 23-A

PIÈCES DE RECHANGE ÉLECTRIQUES

No.	Description
1-PVH	Pot de combustion
2-PVH	Allumeur
3-PVH	Boîtier de la trémie
4-PVH	Assemblage du filet de vis sans fin
5-PVH	Support gauche du moteur de la vis sans fin
6-PVH	Moteur de la vis sans fin
7-PVH	Support droit du moteur de la vis sans fin
8-PVH	Boîtier du moteur de la vis sans fin
9-PVH	Boîtier du ventilateur de combustion
10-PVH	Ventilateur de combustion
11-PVH	Boîtier de la sonde de température (2 éléments)
12-PVH	Panneau de commande



GARANTIE

CONDITIONS

Tous les fumoirs de granulés de bois de Pit Boss Grills, fabriquées par Dansons Inc., contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur à la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie de **cinq ans (5)** contre les défauts de fabrication et de fabrication sur toutes les pièces et de **cinq ans (5)** 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 le droit de propriété de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les égratignures, les bosses, les bosses, les écailles ou les fissures cosmétiques. Ces modifications esthétiques du fumeur n'affectent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des **cinq ans (5)** prévus à compter de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. 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, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous.

Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes 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 pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du fumoir présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et d'entretien pour prolonger la durée de vie de votre unité. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture lorsque le fumoir n'est pas utilisé.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du fumoir et aucune des garanties limitées ne s'applique à un fumoir utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Pit Boss car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. La combustion de tout autre élément différent des granules de bois de qualité pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés 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 réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4 H à 20 H HP (anglais / français / espagnol).

Service@pitboss-grills.com | Ligne sans frais : 1-877-303-3134 | Ligne sans frais : 1-877-303-3135

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur Pit Boss le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Pit Boss Grills se trouve sur la trémie. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 305 mm (12 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 305 mm (12 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. **No instale el aparato en pisos combustibles o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato de pellas de madera no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su ahumador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

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

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

4. Se recomienda utilizar guantes resistentes al calor cuando opere el ahumador. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta para ahumador u otra cosa inflamable dentro del espacio de almacenamiento debajo del ahumador.
5. Para evitar lesiones o daños al barreno, el aparato cuenta con una cubierta de seguridad en la tolva metálica. Esta cubierta no debe ser retirada a menos que así lo indique Servicio al Cliente o un distribuidor autorizado (servicio al caliente no válido en México).

ES

ESPAÑOL

Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de ocho años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlas niños sin supervisión.

6. Algunas partes del ahumador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.
7. No agranda los agujeros del encendedor ni las cámaras de combustión. De no cumplir con esta advertencia, podría causar un peligro de incendios y lesiones corporales y anulará su garantía.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.
9. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio o personas de cualificación parecida deben sustituirlo para evitar el peligro.
10. El ahumador vertical de pellets de madera es un aparato eléctrico y debe almacenarse a cubierto o bajo techo durante su uso, protegido de la lluvia y la humedad. La cubierta es para mantener la unidad limpia y protegida de la exposición al agua.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE PELLAS DE MADERA

Este aparato para cocinar con pellas está diseñado y aprobado solamente para usar combustible de madera natural en forma de pellas. Quemar cualquier otro tipo de combustible en este aparato anulará la garantía y el registro de seguridad. Solamente debe utilizar pellas de madera natural, diseñados para quemarse en ahumadores de pellas. No use combustible que contenga aditivos.

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

Al momento de la impresión, no hay un estándar de la industria para pellas de madera para ahumador, aunque la mayoría de los fabricantes de pellas usan los mismos estándares aplicados para la fabricación de pellas de madera para calefacción casera. Puede encontrar más información en www.pelletheat.org o en el **Pellet Fuel Institute** (páginas web únicamente en inglés).

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

CREOSOTA

La creosota, u hollín, es una sustancia similar a la brea. Cuando se quema produce un humo negro que deja residuos que también son de color negro. El hollín o creosota se forma cuando el aparato se utiliza de manera incorrecta, como: una colocación incorrecta de la rejilla de combustión, obstrucción del ventilador de combustión, falta de limpieza y mantenimiento del área de combustión, o una mala relación aire-combustible en la combustión.

Es peligroso utilizar este aparato si la llama se vuelve oscura y con hollín, o si la cámara de combustión se desborda de pellas. Al encenderse, esta creosota genera un fuego extremadamente caliente y sin control, similar a un fuego de grasa. Si esto ocurre, APAGUE la unidad, déjela enfriarse por completo, y luego inspecciónela para darle mantenimiento y limpiarla. Por lo general se acumula en las áreas de escape de gases.

Si se ha formado creosota dentro de la unidad, permita que esta se caliente a una temperatura baja, luego APAGUE el aparato y limpie la acumulación con una toalla de mano. Al ser similar a la brea, es mucho más fácil limpiarla cuando está caliente, ya que se vuelve líquida..

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones de Conformité Européenne (CE), los aparatos de cocción de pellets Pit Boss Grills demuestran el cumplimiento mediante pruebas a las normas y directivas que cumplen con todos los requisitos de seguridad, salud y protección del medio ambiente de la UE (Unión Europea) y la Unión Europea Área Económica (EEE).

Este producto cumple con los estándares de compatibilidad electromagnética (EMC, 2014/30 / EU), los estándares de la Directiva de bajo voltaje (LVD, 2014/35 / EU) y es Restricción de sustancias peligrosas (RoHS, 2011/65 / EU, 2015/863) y Residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE, 2002/96 / EC).



ES

ESPAÑOL



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2020. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons

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

Servicio al Cliente

De lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m. hora del Pacífico (EN/FR/ES)
Línea sin costo: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

ÍNDICE

Información de seguridad	51	Cuidado y mantenimiento	67
Partes y especificaciones	55	Consejos y técnicas	69
Preparación del ensamblaje	56	Solución de problemas	70
Instrucciones de ensamblaje		Diagrama de cableado eléctrico	72
Montaje del tubo de salida de grasa	56	Refacciones	
Colocación del protector térmico	57	Refacciones	73
Montaje de las patas de soporte en el gabinete principal	57	Refacciones eléctrico	74
Asegurar el tablero de control a las patas de apoyo	57	Garantía	
Montaje de los paneles de soporte	57	Condiciones	74
Asegurar la barra de soporte	58	Excepciones	75
Montaje del soporte del cable de alimentación	58	Cómo ordenar refacciones	75
Asegurar los soportes de las bandejas de grasa	58	Contacto con servicio al cliente	75
Colocación de la bandeja de grasa	59	Servicio bajo garantía	75
Colocación de la perilla de la puerta de limpieza de la tolva .	59		
Montaje de la manija posterior	59		
Asegurar la chimenea	59		
Instalación del seguro de la tapa	60		
Montaje de la manija y pestillos de la puerta del gabinete .	60		
instalación de los componentes para cocinar	60		
Conexión a una fuente de alimentación eléctrica	61		
Instrucciones de operación			
Entorno del ahumador	62		
Rangos de temperatura del ahumador	63		
Uso del centro de control digital	64		
Uso de los sensores	65		
Procedimiento de preparación	65		
Primer uso - "quemado" del ahumador	66		
Procedimiento de arranque automático	66		
Procedimiento de arranque manual	67		
Cómo apagar su ahumador	67		

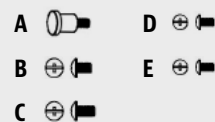
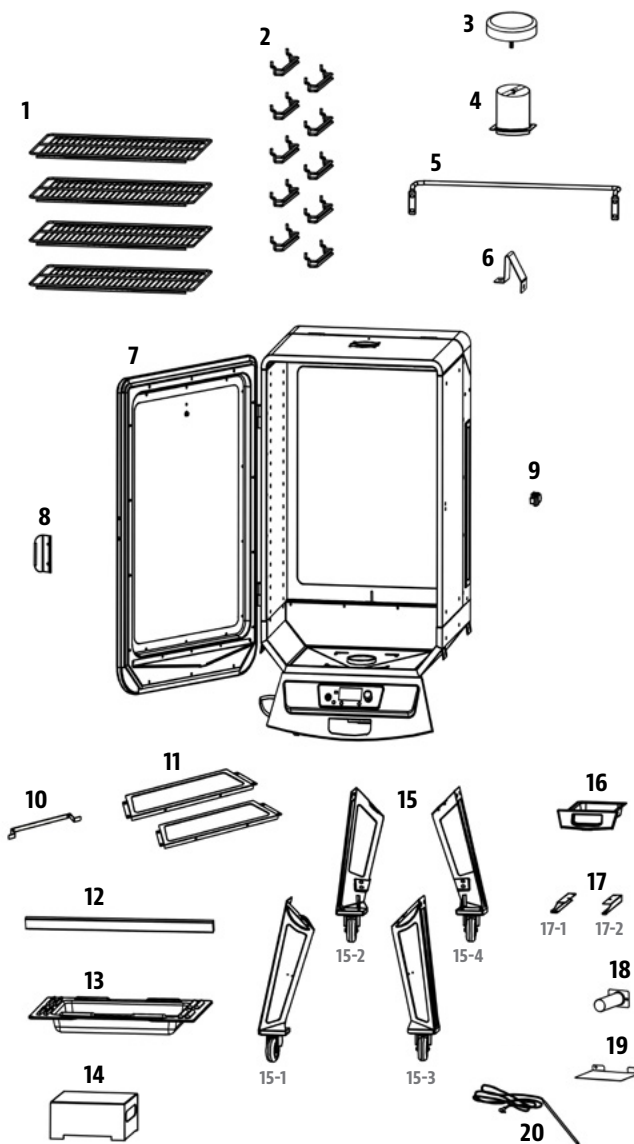
PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Rejillas de cocción (x4)
2	Suportes para rejilla de cocción (x10)
3	Tapa de chimenea (x1)
4	Chimenea (x1)
5	Manija trasera (x1)
6	Tope de tapa (x1)
7	Gabinete principal (x1)
8	Manija de puerta del gabinete (x1)
9	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
10	Suporte para cable de alimentación (x1)
11	Panel de soporte (x2)
12	Barra de soporte (x1)
13	Bandeja para agua (x1)
14	Difuor de llamas (x1)
15	Pata de soporte con rueda (x4)
16	Bandeja para grasa (x1)
17	Suportes de bandeja para grasa (x2)
18	Tubo de escape para grasa (x1)
19	Protector de calor (x1)
20	Sonda para carne (x1)
A	Perilla de puerta (x1)
B	Tornillo de acero inoxidable #20-6,3 mm x 1,27 cm (x12)
C	Tornillo de acero inoxidable #20-6,3 mm x 1,58 cm (x4)
D	Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (x32)
E	Tornillo #10-24 mm x 0,83 cm (x2)

NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad. Servicio al caliente no válido en México.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

220-240V, 1.1 A, 50HZ, 250W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA



MODELO	UNIDAD ENSAMBLADA (An. x Al. x Prof.)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCCIÓN	RANGO DE TEMP.	FUNCIONES DIGITALES
PB PBV3PU1	555mm x 1,339mm x 640mm/ 21,8 pulg x 52,7 pulg x 25,1 pulg	45.0 kg / 99.2 lb	Cocina cúbica: 0.08 m³ / 2.8 ft³ TOTAL - 5,077 cm² / 787 pulg. cuad.	65-215°C / 149-419°F	Diez temperaturas preconfiguradas, ciclos de arranque y enfriamiento, encendedor eléctrico

ES

ESPAÑOL

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del ahumador. Inspeccione la unidad, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja protectora de embarque. Saque todos los materiales de empaque de la parte interna y externa del ahumador antes de ensamblarlo, luego revise e inspeccione todas las partes consultando la lista de partes. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss Grills para solicitar partes: de lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m., hora del Pacífico (EN/FR/ES)

service@Pit Boss-grills.com | Línea sin costo: 1-877-303-3134 | Fax sin costo: 1-877-303-3135

IMPORTANTE: Para facilitar la instalación, es útil (pero no necesario) contar con dos personas para ensamblar esta unidad.

Herramientas requeridas para el ensamblaje: destornillador y nivel. *Las herramientas no están incluidas*



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANTE: Se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso.

1. MONTAJE DEL TUBO DE SALIDA DE GRASA

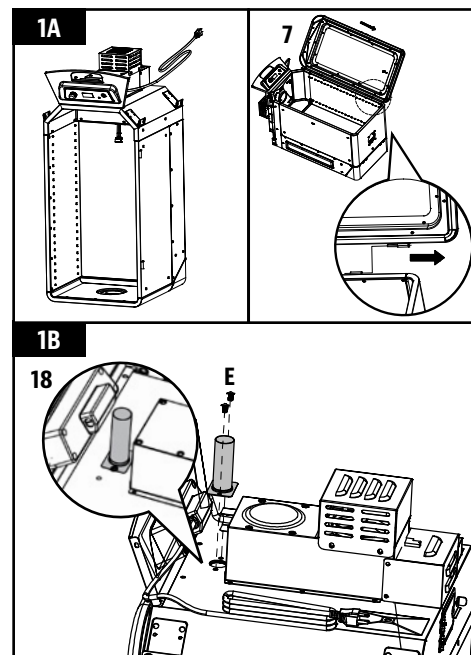
Partes requeridas:

- 1 x Tubo de salida de grasa (#18)
- 2 x Tornillo #10-24 mm x 0,83 cm (#E)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el piso para evitar que la unidad y las partes se raspen durante el ensamblaje. Primero, saque la puerta del gabinete de las bisagras y colóquela a un lado. Consulte la ilustración 1A.
- Luego, voltee el gabinete principal, con la parte inferior hacia arriba, sobre el cartón. Consulte la ilustración 1B.
- Monte el tubo de salida de grasa en la parte inferior del gabinete principal usando dos tornillos.

IMPORTANTE: asegúrese de que esté bien sellado con el gabinete principal, dado que saldrá grasa del gabinete principal, pasará por el tubo de escape y saldrá hacia la bandeja de grasa.



2. COLOCACIÓN DEL PROTECTOR TÉRMICO

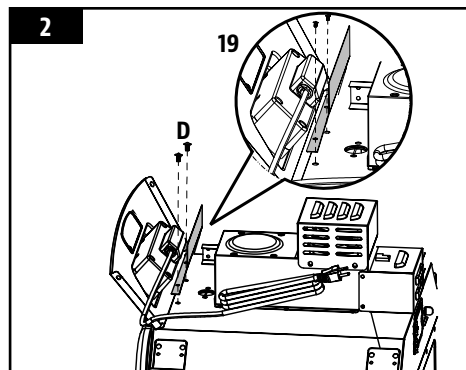
Partes requeridas:

- 1 x Protector térmico (#19)
- 2 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Posicione el protector térmico entre el panel de control y el tubo de salida de grasa. Asegure usando un tornillo en cada lado.

IMPORTANTE: si esta parte no se instala correctamente, el calor o la salpicadura del tubo de salida de grasa pueden causar daños en el panel de control. La garantía no cubre daños a la parte trasera del panel de control provocados por la grasa.



3. MONTAJE DE LAS PATAS DE SOPORTE EN EL GABINETE PRINCIPAL

Partes requeridas:

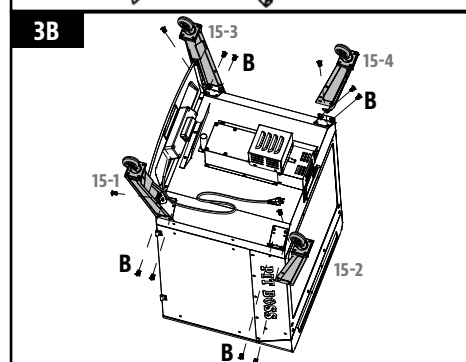
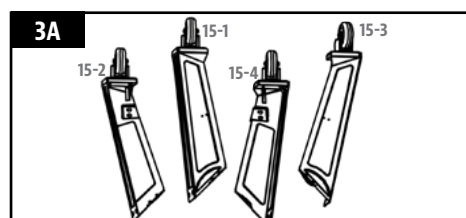
- 1 x Gabinete principal (#7)
- 4 x Patas con eje de rueda (#15)
- 12 x Tornillo de acero inoxidable #20-6,3 mm x 1,27 cm (#B)

Instalación:

- Prepare las cuatro patas de soporte para la instalación, acomodando las patas etiquetadas como se muestra en la ilustración 3A.

IMPORTANTE: Las cuatro patas de soporte deben acomodarse correctamente para poder instalar en forma adecuada los paneles y barra de soporte en un paso de ensamblaje posterior.

- Monte una de las patas de apoyo en el gabinete principal usando tres tornillos. Repita la instalación para las otras tres patas de soporte. Consulte la ilustración 3B.



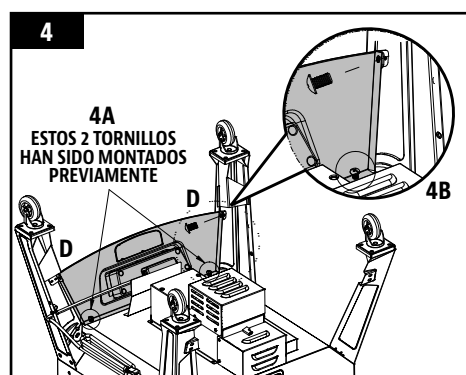
4. ASEGURAR EL TABLERO DE CONTROL A LAS PATAS DE APOYO

Partes requeridas:

- 2 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Cerca del panel de control, afloje los dos tornillos ya ensamblados que conectan el panel frontal al gabinete principal. Consulte 2A.
- Luego, usando otros dos tornillos (#D), asegure los lados del panel frontal a las patas de soporte frontales. Una vez que los tornillos estén apretados, vuelva a apretar los dos tornillos que se aflojaron previamente en 2A. Consulte 2B.



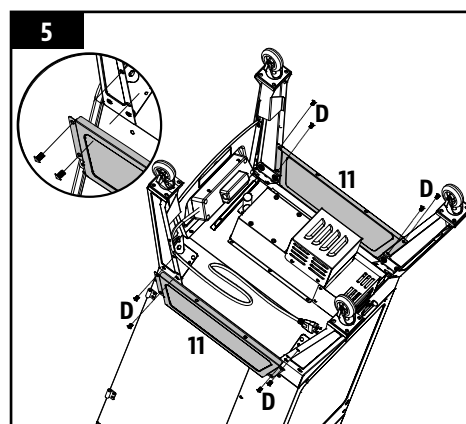
5. MONTAJE DE LOS PANELES DE SOPORTE

Partes requeridas:

- 2 x Panel de soporte (#11)
- 8 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Instale un panel de soporte en la parte lateral de la unidad, entre una pata de soporte frontal y una trasera. Asegure usando dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la superficie plana del panel de soporte esté hacia afuera. Repita la misma instalación para montar el otro panel de soporte. Consulte la ilustración para ver la disposición del panel de soporte.



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

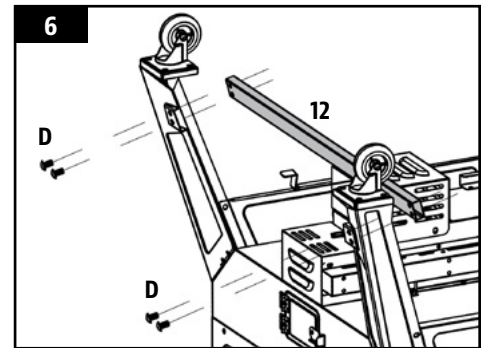
6. ASEGURAR LA BARRA DE SOPORTE

Partes requeridas:

- 1 x Barra de soporte (#12)
- 4 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Instale la barra de soporte en la parte posterior de la unidad, entre las dos patas de soporte traseras. Asegure usando dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la barra de soporte esté colocada en la parte inferior del gabinete principal, volteada hacia adentro. Consulte la ilustración para ver la disposición de la barra de soporte.



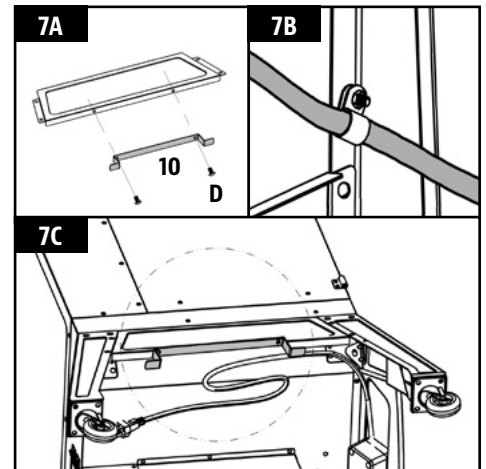
7. MONTAJE DEL SOPORTE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Partes requeridas:

- 1 x Soporte del cable de alimentación (#10)
- 2 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Ubique los dos agujeros en la parte inferior del panel de control (lado izquierdo). Monte el soporte del cable de alimentación en el panel de soporte usando dos tornillos, como se muestra en 7A.
- Luego, afloje la tuerca en el soporte de broche que viene montado y pase el cable de alimentación a través del soporte de broche. Una vez que lo haya pasado, apriete la tuerca y enrolle el cable de alimentación alrededor del soporte hasta que use la unidad. Consulte 7B, 7C.



8. ASEGURAR LOS SOPORTES DE LAS BANDEJAS DE GRASA

Partes requeridas:

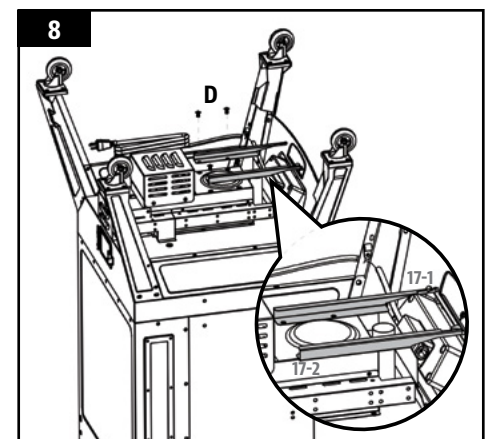
- 2 x Soportes de bandeja de grasa (#17)
- 6 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Asegure los soportes de las bandejas de grasa en la base de la carcasa del barreno y la carcasa de los cables usando dos tornillos en cada soporte. Consulte la ilustración para ver la colocación correcta.

NOTA: el extremo desviado de los soportes debe quedar enfrente del panel de control.

- Apriete bien todos los tornillos en la base del carrito. Luego, voltee con cuidado la unidad y colóquela en posición vertical, con las ruedas en la parte inferior. Asegúrese de que esté nivelada.



9. COLOCACIÓN DE LA BANDEJA DE GRASA

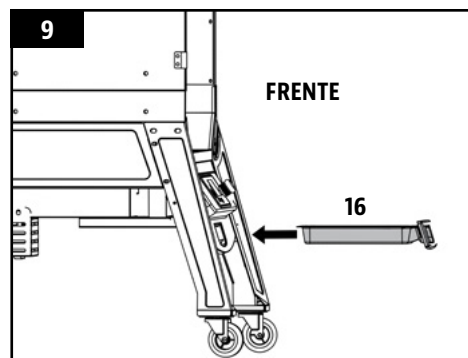
Partes requeridas:

- 1 x Bandeja de grasa (#16)

Instalación:

- Deslice la bandeja de grasa en los soportes para la bandeja que están en la cara inferior por la parte frontal del gabinete principal, debajo del panel de control.

NOTA: la bandeja de grasa estará completamente insertada cuando la parte delantera de la bandeja se empuja lo más posible, sin brecha entre la bandeja de grasa y el panel frontal.



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

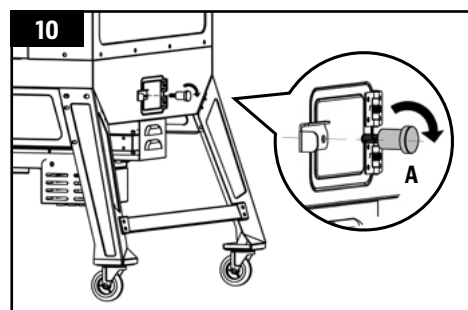
Partes requeridas:

- 1 x Perilla (#A)

Instalación:

- Coloque la perilla en la puerta de limpieza de la tolva rotando la parte en el agujero sobre la puerta. Rote hasta que esté completamente fija y el pestillo de la puerta de limpieza esté asegurado.

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



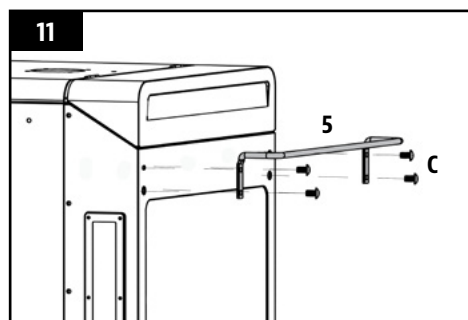
11. MONTAJE DE LA MANIJA POSTERIOR

Partes requeridas:

- 1 x Manija posterior (#5)
4 x Tornillo de acero inoxidable #20-6,3 mm x 1,58 cm (#C)

Instalación:

- Monte la manija posterior en la parte trasera de la tolva usando cuatro tornillos (#C). Consulte la ilustración.



12. ASEGURAR LA CHIMENEA

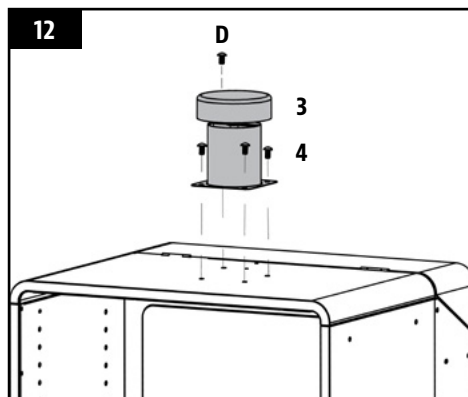
Partes requeridas:

- 1 x Tapa de la chimenea (#3)
1 x Cañón de la chimenea (#4)
4 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Encuentre la abertura de la chimenea en la parte superior del gabinete principal. Desde afuera, asegure el cañón de la chimenea a la parte superior del gabinete principal usando cuatro tornillos. El tornillo se sujetará a las tuercas empotradas en el interior del gabinete. Después, gire la tapa de la chimenea a la parte superior del cañón de la chimenea.

NOTA: ajuste la tapa de la chimenea para modificar el flujo de aire dentro del gabinete principal. Si cocina a baja temperatura, mantenga la tapa más abierta.



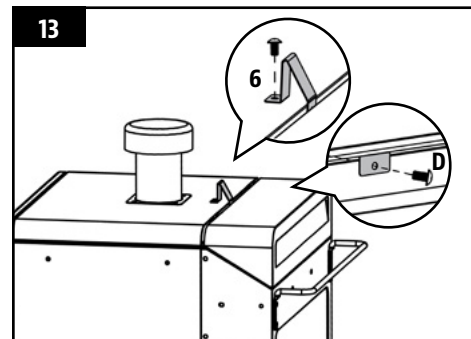
13. INSTALACIÓN DEL SEGURO DE LA TAPA

Partes requeridas:

- 1 x Seguro de la tapa (#6)
- 2 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Instale el seguro de la tapa a la parte superior del gabinete principal cerca de la tapa de la tolva. Use un tornillo para asegurar la parte superior, luego abra la tapa y asegure un tornillo en el borde interior entre las bisagras de la tapa de la tolva.



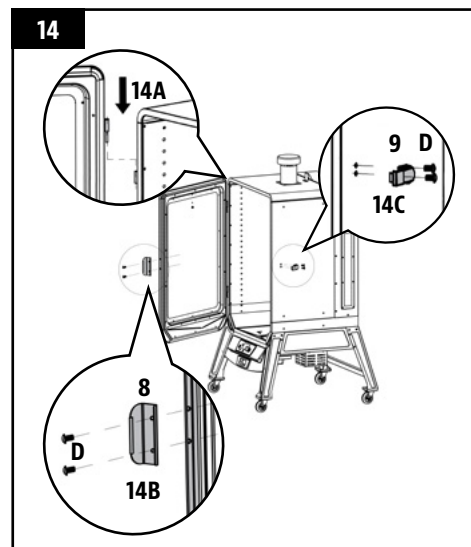
14. MONTAJE DE LA MANIJA Y PESTILLOS DE LA PUERTA DEL GABINETE

Partes requeridas:

- 1 x Manija de la puerta del gabinete (#8)
- 1 x Pestillos de la puerta del gabinete (#9)
- 4 x Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (#D)

Instalación:

- Primero, vuelva a instalar la puerta en el gabinete principal alineando y asegurando ambas bisagras. Asegúrese de que la puerta del gabinete esté montada correctamente probando que se abra y oscile con libertad. Consulte 14A.
- Monte la manija de la puerta del gabinete en el centro de la parte frontal de dicha puerta usando dos tornillos. Tenga en cuenta la dirección correcta en 14B.
- Monte los dos pestillos de la puerta del gabinete en la parte externa del gabinete principal usando dos tornillos para cada uno. Consulte 14C.



15. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

Partes requeridas:

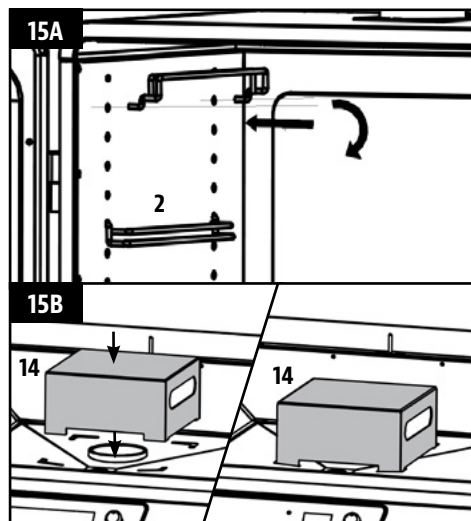
- 10 x Soportes de parrilla de cocció (#2)
- 4 x Parrillas de cocció (#1)
- 1 x Bandeja de agua (#13)
- 1 x Supresor de llamas (#14)

Instalación:

- Inserte siete soportes de parrilla de cocció en los agujeros a lo largo de la pared izquierda interna del gabinete principal. Una vez que estén posicionados en los agujeros, inclínelos hacia abajo para fijarlos. Repita el mismo proceso, usando las mismas alturas, para la pared del lado derecho. Consulte la ilustración 15A.
- Coloque el supresor de llamas sobre la cámara de combustión en la parte inferior interna del gabinete principal. Para asegurarse de que esté bien posicionado, alinee el supresor de llamas en las ranuras a lo largo de la parte inferior del panel base. Consulte la ilustración 15B.

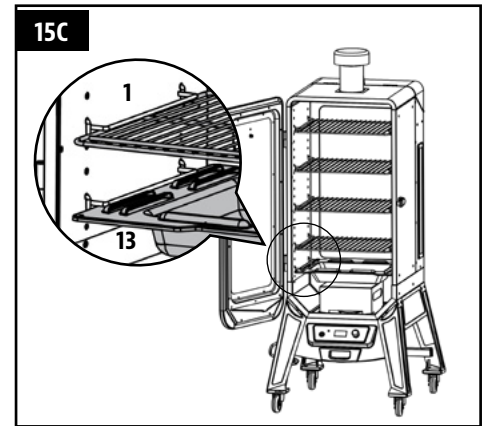
IMPORTANTE: las ventanas de ventilación en los lados de la caja del supresor de llamas no deben estar hacia el frente, en dirección de la puerta del gabinete. Esto puede causar daños al panel de control si las llamas son demasiado grandes.

- Luego, inserte la bandeja de agua en los soportes de parrilla en la parte más baja del interior del gabinete. Llene $\frac{3}{4}$ de la bandeja con agua.



IMPORTANTE: mientras cocina, mantenga la bandeja con agua en todo momento. Atrapará la grasa y el goteo de sus comidas y permitirá una limpieza más sencilla. Si va a ahumar por un periodo largo, mueva la bandeja de agua hacia arriba para permitir que el agua dure más.

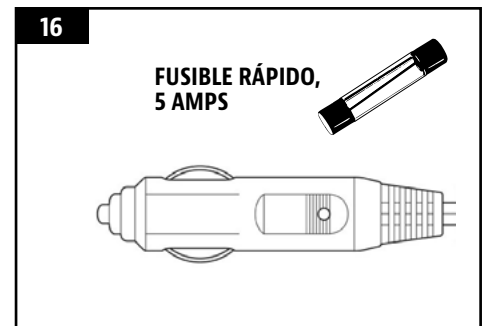
- Por último, coloque las parrillas de cocción, una por una, en los soportes de parrilla dentro del gabinete principal. Consulte la ilustración 15C.
- La unidad ya está completamente ensamblada.



16. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

NOTA: antes de conectar su unidad a un tomacorriente, asegúrese de que el control de temperatura se encuentra en la posición SMOKE (AHUMAR). Desconecte cuando no esté en uso.

- **TOMACORRIENTE ESTÁNDAR**
Este aparato requiere servicio de 220 - 240 V 50 Hz 1,1 A 250 W. Debe usar un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que la clavija de tierra no esté rota.
- **TOMACORRIENTE CON INTERRUPTOR DE CIRCUITO DE FALLA A TIERRA (GFCI)**
Este aparato funciona con la mayoría de los tomacorrientes con interruptor de circuito de falla a tierra (Ground-Fault Circuit Interrupter, GFCI), con una capacidad recomendada de 15 A. Si su tomacorriente GFCI es muy sensible a los picos de voltaje, muy probablemente se disparará durante la fase de operación de arranque. Durante la fase de arranque, el encendedor consume de 200 W a 700 W de electricidad, que puede ser demasiado para un tomacorriente GFCI. La calidad del GFCI no importa, sino su sensibilidad; cada vez que se dispara, su sensibilidad aumenta. Si el GFCI se dispara constantemente, reemplace el tomacorriente o cámbielo por uno que no sea GFCI.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Con el estilo de vida moderno en el que nos esforzamos para comer alimentos saludables y nutritivos, un factor a considerar es la importancia de reducir la ingesta de grasas. Una de las mejores maneras de reducir la grasa de su dieta es utilizar un método de cocción bajo en grasas, como el asado. Dado que un ahumador de pellas usa pellas de madera natural, el sabor de la madera se integra a las carnes, lo que reduce la necesidad de usar salsas con alto contenido de azúcares.

ENTORNO DEL AHUMADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL AHUMADOR

Con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climatológicas externas tendrán un papel importante en el desempeño de su ahumador y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus comidas. La unidad Pit Boss Grills, debido a su construcción de pared doble, debe considerarse como un ahumador para 3 estaciones, dependiendo del lugar en donde viva. Todas las unidades Pit Boss Grills requieren un espacio libre mínimo de 305mm (12 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el ahumador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su ahumador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

¡Conforme la temperatura exterior se vuelva más fría, no significa que la temporada para cocinar al aire libre se ha terminado! El aire fresco y delicioso aroma de la comida ahumada ayudará a curar la depresión invernal. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses fríos:

- Si no es posible ahumar a bajas temperaturas, aumente ligeramente la temperatura para lograr el mismo resultado.
- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su ahumador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del ahumador a su hogar y/o a otras estructuras. ¡Ponga todo lo que necesita en una bandeja, abríguese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Evite abrir la puerta del gabinete del ahumador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura interna de su ahumador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la puerta.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo elementos simples, como verduras y papas.

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. La vestimenta correcta es importante cuando hace mucho calor: es recomendable usar pantalones cortos, franela, zapatos, gorra, delantal y una porción generosa de bloqueador solar. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamadas indeseables.
- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.
- Incluso en climas calientes, mantenga la puerta del gabinete cerrada en todo momento.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con

aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y esto mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

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

- **ALTAS TEMPERATURAS (190°C-215°C / 375-419°F)**

Este rango se usa para asar a alta temperatura, sin contacto con la llama. Las temperaturas altas también se usan como la temperatura de quemado para limpiar las parrillas de cocción después de usarlas. Asimismo, se pueden usar las altas temperaturas en condiciones climáticas extremadamente frías para compensar el contraste entre las temperaturas de afuera y dentro de la unidad.

- **TEMPERATURAS MEDIAS (135°C-177°C / 275-350°F)**

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

- **BAJAS TEMPERATURAS (65°C-122°C / 150-250°F)**

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

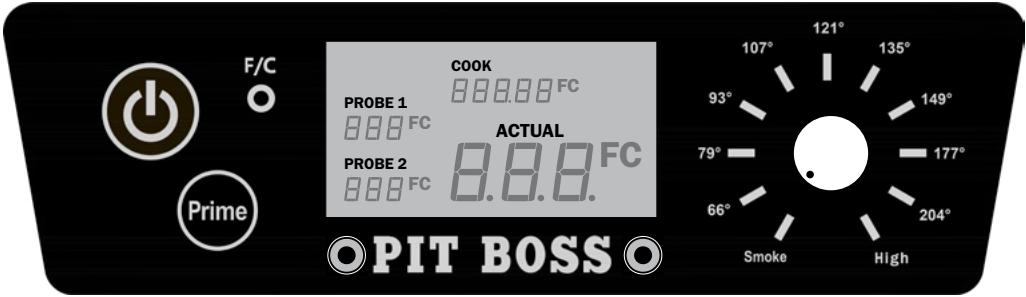
El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un ahumador. Hay dos tipos de ahumado: ahumado caliente y ahumado frío.

- El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 82°C-122°C / 180-250 °F. El **ahumado caliente** funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.
- El **ahumado frío** es cuando la comida se encuentra tan lejos del fuego que se ahúma sin cocinarse, y a temperaturas de 15°C-32°C / 60-90 °F.

CONSEJO: para un sabor más intenso, cambie al rango de temperatura de ahumado (bajo) inmediatamente después de poner su comida en el ahumador. Esto permite que el humo penetre en las carnes antes de que los poros se cierren alrededor de los 49°C / 120 °F.

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

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



CONTROL	DESCRIPCIÓN
	Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad. Una vez que se conecte a una fuente de alimentación electrónica y se presione el Botón Power (Encendido), se encenderá la pantalla digital LED, mostrando que la unidad está lista para operar. Oprima y sostenga el botón para apagar la unidad.
	El marcador de control de temperatura le permite establecer su temperatura de ahumado deseada. Seleccione entre cualquiera de las diez temperaturas preestablecidas del marcador de control, entre 65°C-215°C / 149-419 °F.
	El botón de cambio de temperatura se usa para cambiar la lectura de la temperatura que aparece en la pantalla LED. Presione el botón para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), como usted prefiera. La configuración predeterminada es Celsius.
	La pantalla digital LED se usa como el centro de información de su unidad. La pantalla LED mostrará su temperatura de cocción deseada, la temperatura de cocción real y la temperatura del sensor para carne (si está conectado). Si solo hay un sensor para carne conectado, solo se mostrara una lectura. La temperatura puede visualizarse en grados Fahrenheit o Celsius.
	Mantenga oprimido el botón de Prime (Preparación) para activar una alimentación adicional de pellas a la cámara de combustión. Esto se puede usar para añadir más combustible al fuego justo antes de abrir la puerta del gabinete del ahumador, logrando así un tiempo de recuperación de calor más rápido. También se puede usar para agregar más combustible al ahumar, para aumentar la intensidad del sabor limpio ahumado. Solicitado por cocineros competitivos.
	La configuración Smoke (ahumar) en el marcador de control de temperatura es el modo preestablecido para la unidad. El ahumador opera a la temperatura más baja, sin que se apague el fuego.
	Los puertos de conexión en el frente del panel de control son para uno o varios sensores para carne . Cuando un sensor para carne está conectado, la temperatura se muestra en la pantalla LED. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión. <i>Incluye dos (1) sensores para carne. Solo es compatible con sensores para carne de marca Pit Boss Grills.</i>



USO DE LOS SENSORES

• SENSOR DE TEMPERATURA

Ubicado dentro del gabinete, abajo en la pared posterior, se encuentra el sensor de temperatura. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la unidad. Cuando se ajusta la temperatura en el panel de control, el sensor de temperatura medirá la temperatura real dentro de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.

IMPORTANTE: la temperatura de su unidad depende en gran medida de la temperatura ambiente exterior, la calidad de los pellas usados, el sabor de los pellas y la cantidad de comida que se cocina.

• *SENSOR PARA CARNE*

El sensor para carne mide la temperatura interna de su carne en el gabinete del ahumador, de manera similar a su horno de uso interior. Conecte el adaptador de sensor para carne al puerto de conexión del sensor para carne e inserte el sensor para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de su carne y la temperatura se mostrará en el panel de control. **Para asegurarse de que el sensor esté bien conectado al puerto de conexión, debe sentir y escuchar cómo entra en su sitio.**

IMPORTANTE: al colocar el sensor de carne en su carne, asegúrese de que el sensor y los cables no entren en contacto directo con las flamas o el calor excesivo. Esto puede dañar su sensor para carne. Saque el cable sobrante por la puerta frontal del gabinete principal, a lo largo del borde. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE LA TOLVA

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que encienda el ahumador y cada vez que el ahumador se quede sin pellas en la tolva. El barreno debe prepararse para permitir que los pellas de madera se desplacen por todo el barreno y llenen la cámara de combustión. Si no se prepara, el encendedor se agotará antes de que los pellas se enciendan. Siga estos pasos para la preparación:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni bloqueando el sistema de alimentación por barreno en la parte inferior.
2. Quite todos los accesorios para cocinar del interior del ahumador. Ubique la cámara de combustión en la parte inferior del gabinete del ahumador.
3. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente. Oprima el **botón Power** (Encendido) para encender la unidad y asegúrese de que el marcador de **control de temperatura** esté en la posición SMOKE (Ahumar). Revise los siguientes puntos:
 - Que pueda escuchar el barreno volteándose. Coloque su mano sobre la cámara de combustión y sienta si hay movimiento de aire. No coloque su mano ni sus dedos dentro de la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
 - Después de aproximadamente un minuto debe oler los vapores del encendedor y comenzar a sentir que el aire se calienta dentro de la cámara de combustión. La punta del encendedor no se pone roja. No toque el encendedor. Esta parte se pone extremadamente caliente y puede quemar.
4. Una vez que haya verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, oprima y sostenga el **botón Power** (Encendido) para apagar la unidad.
5. Llene la tolva con pellas de madera natural para ahumador. Verifique el nivel de pellas usando la mirilla en la parte lateral.
6. Oprima el **botón Power** (Encendido) para encender la unidad. Con el marcador de **control de temperatura** en la posición SMOKE (Ahumar), oprima y sostenga el **botón de Prime** (Preparación) hasta que vea que los pellas entren en la cámara de combustión. Una vez que los pellas empiecen a caer en la cámara de combustión, suelte el **botón de Prime** (Preparación). Permita que los pellas se enciendan y formen una flama. Una vez que salgan llamas de la cámara de combustión, presione y mantenga el **botón Power** (Encendido) para apagar el panel de control y permita que el ahumador se enfríe.
7. Después de que el ahumador se enfríe, vuelva a colocar los accesorios para cocinar en el gabinete principal. ¡El ahumador ya está listo para usar!

PRIMER USO - "QUEMADO" DEL AHUMADOR

Una vez que la tolva esté preparada y antes de usar su ahumador por primera vez con alimentos, es importante hacer un "quemado" del ahumador. Encender el ahumador y operarlo a 177°C / 350°F con la puerta del gabinete cerrada durante 30 a 40 minutos quemará la unidad y eliminará todas las sustancias extrañas.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Asegúrese de que el marcador de **control de temperatura** esté en la posición SMOKE (Ahumar). Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Revise la cámara de combustión y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción para un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni en la entrada del sistema de alimentación por barreno

en la parte inferior del gabinete. Llene o recargue la tolva con pellas secos de madera dura natural para ahumador. Llene la bandeja de agua hasta la tercera parte y supervísela durante la cocción; vuelva a llenar con frecuencia.

3. Oprima el **botón Power** (Encendido) para encender la unidad. Esto activará el ciclo de arranque. El sistema de alimentación por barreno comenzará a girar, el encendedor empezará a brillar y el ventilador suministrará aire a la cámara de combustión. El ahumador comenzará a producir humo mientras se realiza el ciclo de encendido. Debe dejar la puerta del gabinete abierta durante el ciclo de arranque. Para confirmar que el ciclo de arranque inició correctamente, escuche el rugido del fuego y confirme que se está produciendo calor.
4. Cierre la puerta del gabinete. Gire el marcador de **control de temperatura** a 177°C / 350°F para permitir que la unidad se precaliente de 15 minutos a 20 minutos aproximadamente.
5. ¡Después de completar el precalentamiento, ya está listo para disfrutar de su ahumador a la temperatura deseada!

IMPORTANTE: Cuando seleccione SMOKE (Ahumar) o una configuración de baja temperatura después del precalentamiento, el barreno continuará girando y alimentando pellas. Esto elevará momentáneamente la temperatura, pero esta disminuirá con el tiempo y se estabilizará. Recuerde que está intentando controlar un fuego, así que hace falta tiempo para lograr su temperatura deseada.

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor eléctrico falla, verifique los siguientes pasos, o puede encender su ahumador con el método manual.

1. Asegúrese de que el marcador de **control de temperatura** esté en la posición SMOKE (Ahumar). Abra la puerta del gabinete. Saque todos los accesorios para cocinar del interior. Saque todos los pellas sin quemar y las cenizas de la cámara de combustión. No toque el encendedor para evitar quemarse, ya que podría estar extremadamente caliente.
2. Una vez que haya sacado y limpiado todos los accesorios para cocinar, oprima el **botón Power** (Encendido) para encender la unidad. Verifique lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor.
 - Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 13 mm / 0,5 pulg. en la cámara de combustión.
 - Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellas en la cámara de combustión.
 - Confirme que el ventilador de combustión está funcionando, escuchando el rugido del fuego.
3. Si alguno de los puntos anteriores no funciona, siga las instrucciones de **Solución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Asegúrese de que el marcador de **control de temperatura** esté en la posición **SMOKE** (Ahumar). Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Revise la cámara de combustión y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción para un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni en el sistema de alimentación por barreno. Llene la tolva con pellas secos de madera dura natural para ahumador.
3. Abra la puerta del gabinete. Quite todos los accesorios para cocinar para exponer la cámara de combustión. Coloque una cantidad generosa de pellas en la cámara de combustión. Rocíe iniciador en gel u otro iniciador apropiado para pellas sobre la parte superior de los pellas. También puede usar una pequeña cantidad de iniciador sólido, como los hechos de aserrín y cera, o virutas de madera. Añada otra pequeña cantidad de pellas a la cámara de combustión.

NOTA: no use licores, petróleo, gasolina, líquido de encendedores o queroseno para encender o avivar el fuego en su ahumador.

4. Encienda el contenido de la cámara de combustión con un fósforo largo o un encendedor alargado. Permita que el iniciador arda de 3 minutos a 5 minutos. No intente añadir más iniciador a la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
5. Vuelva a colocar, rápida y cuidadosamente, los accesorios para cocinar en el interior gabinete del ahumador. Debe dejar la puerta del gabinete abierta durante el ciclo de arranque.

6. Continúe el arranque siguiendo los pasos tres a cinco del **procedimiento de arranque automático**.

CÓMO APAGAR SU AHUMADOR

1. Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a 177°C / 350°F y cierre la puerta del gabinete. Deje funcionar su ahumador por 5 minutos a 10 minutos para que realice su método de limpieza normal. Si ha estado preparando comidas muy grasosas, deje el ahumador encendido para "quemarlo" por 10 minutos o 20 minutos adicionales. Esto reducirá las probabilidades de causar un fuego de grasa la siguiente vez que lo arranque.
2. Una vez que termine el "quemado" del ahumador, mantenga la puerta del gabinete cerrada y ponga el control de temperatura en 93°C / 200°F durante cinco minutos para que se terminen de quemar los pellas restantes.
3. Después de cinco minutos, con la puerta del gabinete todavía cerrada, oprima y sostenga el botón Power (Encendido) para apagar la unidad. El ahumador comenzará el procedimiento automático de enfriamiento. El sistema de barreno dejará de suministrar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador seguirá operando hasta que termine el ciclo de enfriamiento.

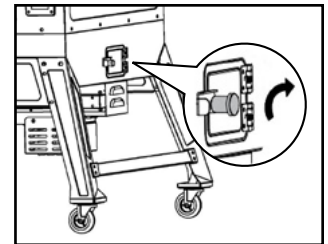
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss Grills le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Un paso importante es permitir que el gabinete de ahumar y las parrillas de cocción se autolimpíen operando el ahumador en temperatura alta por 5 minutos a 10 minutos después de cada uso. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su ahumador:

1. CONJUNTO DE TOLVA

- La tolva incluye una función de limpieza para facilitar su limpieza y el cambio de sabores de combustible de pellas. Para vaciarla, encuentre la puerta de limpieza del conducto de caída en la parte trasera de la tolva. Coloque un cubo limpio y vacío debajo de la puerta de limpieza, luego afloje lentamente la perilla de la puerta, levante el pestillo de la puerta y deje que los pellas salgan.

NOTA: use un cepillo de mango largo o una aspiradora para sacar el exceso de pellas, el aserrín y los desechos para una limpieza completa.



- Revise y limpie todos los desechos del respiradero de entrada de aire del ventilador, que está en la parte inferior trasera del gabinete para ahumar. Para una limpieza exhaustiva, Limpie cuidadosamente toda la grasa acumulada en las aspas del ventilador (consulte el **Diagrama del cableado eléctrico** para acceder a los componentes eléctricos). Esto garantiza un flujo de aire apropiado para el sistema de alimentación.

2. SENSORES

- Los enredos o pliegues en los cables de los sensores pueden causar daños. Los sensores de carne que no estén en uso deben enrollarse en una bobina grande y holgada
- Aunque ambos sensores son de acero inoxidable, no los coloque en la máquina lavavajillas ni los sumerja en agua. El daño debido al agua en los cables internos causará cortocircuitos en los sensores, generando lecturas falsas. Si un sensor se daña, será necesario reemplazarlo.

3. SUPERFICIES INTERIORES

- Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en la cámara de combustión.
- Usando un cepillo para limpieza de ahumadores con mango largo (de latón o metal suave), elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes por una cocción anterior. Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del ahumador. Limpie el interior de su ahumador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga cerrada la puerta del gabinete para ahumar para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el ahumador y cierre la puerta del gabinete hasta que el fuego se apague por completo. Otra forma de extinguir un incendio es envolver papel de aluminio alrededor de la chimenea, cerrando

la entrada de aire hacia el interior. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible. Revise su bandeja de grasa con frecuencia, y límpiela cuando sea necesario. Tome en cuenta el tipo de cocina que realiza. Asegúrese de que el tubo de salida de grasa esté libre de obstrucciones.

IMPORTANTE: la bandeja de agua puede acumular grasa. Cubra la bandeja de agua con papel de aluminio para facilitar la limpieza después de la cocción. Rellene y reemplace el agua en la bandeja de agua a menudo.

- El vidrio de la puerta del gabinete está templado y no se romperá a altas temperaturas; sin embargo, una acumulación excesiva puede hacer que la puerta no cierre si no se limpia regularmente. El humo y la suciedad pueden eliminarse mediante la limpieza frecuente del vidrio.

4. *SUPERFICIES EXTERIORES*

- Limpie su ahumador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del ahumador. Las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento general. En caso de raspones, desgaste o grietas del acabado, puede retocar todas las superficies pintadas con pintura BBQ de alta temperatura.
- ¡Use una cubierta para darle una mayor protección a su ahumador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el ahumador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta de vidrio del gabinete principal	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fino)
Parte inferior del gabinete principal	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Saque con pala o aspiradora los desechos
Cámara de combustión	Después de cada sesión de ahumado	Saque con pala o aspiradora los desechos
Parrillas de cocción	Después de cada sesión de ahumado	Queme los residuos, cepillo de alambre de latón
Bandeja de agua	Después de cada sesión de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada sesión de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Tubo de salida de grasa	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barreno	Cuando la bolsa de pellas esté vacía	Deje que el barreno empuje el aserrín, dejando la tolva vacía
Componentes eléctricos	Una vez al año	Sacuda el interior, limpie las aspas del ventilador con agua jabonosa
Respiradero de entrada de aire	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Sacuda, fibra de limpieza y agua jabonosa
Sensor de temperatura	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estos útiles consejos y técnicas, transmitidos por los dueños de Pit Boss Grills, nuestro personal y nuestros clientes, como usted, para familiarizarse con su ahumador:

1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Mantenga limpio todo lo que haya en la cocina y en el área para cocinar. Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que utilizó para preparar o transportar la carne cruda al ahumador. Esto evitará la contaminación cruzada por bacterias. Cada marinada o salsa para untar debe tener su propio utensilio.
- Mantenga las comidas calientes calientes (a más de 60°C / 140°F), y mantenga las comidas frías frías (a menos de 3°C / 37°F).
- Nunca debe guardar una marinada para usarla en el futuro. Si la va a servir con la carne, asegúrese de hervirla antes de servir.
- Los alimentos cocidos no deben dejarse en un entorno caliente por más de una hora. No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Descongele y marine las carnes en refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente ni sobre un mostrador. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse con rapidez en comidas calientes y húmedas. Lávese las manos cuidadosamente con agua tibia y jabón antes de iniciar la preparación de los alimentos y después de manejar carne fresca, pescado y aves.

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Al ir de una temperatura alta a una baja, levante la tapa y déjela abierta hasta que la temperatura real esté cerca de su temperatura deseada. Esto acelera el proceso y garantiza que el fuego no se apague.
- Esté preparado o **Mise en Place**. Esto se refiere a estar preparado con la receta, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita junto al ahumador antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender el ahumador.
- Un tapete para ahumador es muy útil. Debido a los accidentes al manejar la comida y las salpicaduras al cocinar, un tapete protege su terraza, patio o piso de piedra del riesgo de manchas de grasa o derrames accidentales.

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

- Para infundir más sabor ahumado a sus carnes, cocínelas por más tiempo y a temperaturas más bajas (esto también se conoce como "**bajo y lento**"). La carne cerrará sus fibras cuando alcance una temperatura interna de 49 °C / 120 °F. Aplicar líquidos en aerosol o con un pequeño "trapeador" son excelentes maneras de evitar que la carne se seque.
- Al marcar sus carnes, cocine con la tapa cerrada. Siempre use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar la comida con pellas de madera dura le da un tono rosado a la carne y las aves. La banda rosada (después de cocinar), conocida como "**anillo de humo**", es muy apreciada por los chefs de ahumador.
- Es mejor aplicar las salsas con base de azúcar cerca del final de la cocción, para evitar que se quemen o provoquen llamaradas.
- Deje un espacio de separación entre la comida y los extremos del barril para que el calor fluya apropiadamente. Los alimentos en una parrilla muy llena necesitarán más tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear las carnes, y una espátula para voltear hamburguesas y pescados. Si usa un utensilio puntiagudo, como un trinche, perforará la carne y permitirá que se escapen los jugos.
- Las comidas en platos hondos necesitarán más tiempo de cocción que en una charola plana.
- Es una buena idea colocar los alimentos preparados en un hornillo para mantenerlos calientes. Las carnes rojas, como los bistecs y asados, saben mejor cuando reposan varios minutos antes de servirlos. Esto permite que los jugos que el calor sacó a la superficie regresen al centro de la carne, dándole más sabor.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su ahumador Pit Boss Grills no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad.

Para preguntas frecuentes, visite www.Pit-Boss-grills.com. También puede comunicarse con el Servicio al cliente de Pit Boss Grills para obtener ayuda (si web únicamente en inglés).

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable de alimentación eléctrica antes de abrir el ahumador para realizar cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. Asegúrese de que el ahumador está completamente frío para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el panel de control	Botón Power (Encendido)	Oprima el botón Power (Encendido) Inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.
	No conectado a la alimentación eléctrica, el tomacorriente Gfci se ha desconectado	Asegúrese de que el ahumador está conectado a un tomacorriente funcional. Restablezca el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amperios como mínimo (consulte el Diagrama de cableado eléctrico para el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien conectadas y secas.
	Fusible fundido en el panel de control	Retire los accesorios para cocinar del gabinete principal para ahumar. Gire la unidad hacia un lado y quite los tornillos en la parte posterior del panel de control. Revise el fusible para ver si un cable está roto o negro. Si es así, sustitúyalo manualmente con un fusible nuevo.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto (servicio al caliente no válido en México).
No se enciende fuego en la cámara de combustión	El barreno no está preparado	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que la cámara de combustión se llene de pellas. Si no se prepara, el encendedor se agotará antes de que los pellas se enciendan. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	El motor del barreno está atascado	Retire los accesorios para cocinar del gabinete principal para ahumar. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el sistema de alimentación por barreno. Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellas en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al Cliente para pedir asistencia o un repuesto.
	Falla del encendedor	Retire los accesorios para cocinar del gabinete principal para ahumar. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 13 mm / 0,5 pulg. en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, siga el procedimiento de arranque manual para seguir usando el ahumador; sin embargo, debe llamar a Servicio al Cliente para pedir asistencia o un repuesto.
Hay puntos parpadeando en la pantalla LED	El encendedor está funcionando	Este no es un error que afecte la unidad. Se usa para mostrar que la unidad tiene energía y está en modo de Encendido (el encendedor está encendido). El encendedor se apagará después de cinco minutos. Una vez que desaparezcan los puntos parpadeantes, la unidad se ajustará a la temperatura seleccionada.
La temperatura está parpadeando en la pantalla LED	La temperatura de la unidad es menor a 65 °C / 150 °F	Este no es un error que afecte a la unidad; sin embargo, se utiliza para mostrar que existe el riesgo de que el fuego se apague. Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellas y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento. Revise el sensor de temperatura y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando (rotación) y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno.

Código de error "ErH"	El ahumador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible	Oprima y sostenga el botón Power (Encendido) para apagar la unidad y permita que el ahumador se enfríe. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Después del mantenimiento, saque los pellas y confirme la posición de todos los componentes. Una vez que se enfríe, oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente. (no válido en México).
Código de error "Er1"	El cable del sensor de temperatura no está conectado	Acceda a los componentes eléctricos en la base de la unidad (consulte el Diagrama de cables eléctricos) y verifique si hay daños en los cables del sensor de temperatura. Asegúrese de que los conectores molex del sensor de temperatura estén firmes y correctamente conectados al panel de control.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte el sensor para carne del puerto de conexión del panel de control y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que el adaptador del sensor para carne está bien conectado. Revise si hay signos de daño en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Servicio al cliente para solicitar el repuesto.
	Sensor para carne dañado	Revise que los cables del sensor para carne no muestren señales de daños. Si existen daños, llame a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
El ahumador no alcanza o mantiene una temperatura estable	Flujo insuficiente de aire en la cámara de combustión	Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno. Una vez que haya seguido todos los pasos anteriores, encienda el ahumador, configure la temperatura en SMOKE (AHUMAR) y espere 10 minutos. Verifique que las llamas producidas sean brillantes y vivas.
	Falta de combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva y asegúrese de que tenga un nivel suficiente de combustible y vuelva a llenarla si el nivel está bajo. Si la calidad de los pellas de madera es mala, o si los pellas son demasiado largos, podría presentarse una obstrucción del sistema de alimentación. Saque los pellas y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Sensor de temperatura	Revise el estado del sensor de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Si está dañado, comuníquese a Servicio al Cliente (no válido en México) para solicitar el repuesto.
El ahumador produce humo excesivo o sin color	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Calidad de los pellas de madera	Elimine los pellas de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la limpieza. Reemplace con pellas de madera secas.
	La cámara de combustión está bloqueada	Saque los pellas de madera húmeda de la cámara de combustión. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

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

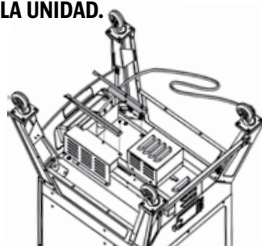
PB - REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 220-240V, 1,1A, 50HZ, 250W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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

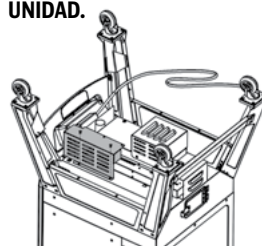
- 1** DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE DAR SERVICIO O HACER MANTENIMIENTO.



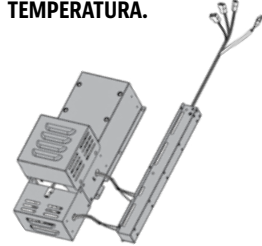
- 2** RETIRE LOS DOS SOPORTES DE LA BANDEJA DE GRASA DE LA PARTE INFERIOR DE LA UNIDAD.



- 3** RETIRE LA CARCASA DE LOS COMPONENTES DEL CABLEADO DE LA PARTE INFERIOR DE LA UNIDAD.



- 4** ACCEDA A LOS COMPONENTES DE CABLEADO UBICADOS EN LA CARCASA DEL SENSOR DE TEMPERATURA.

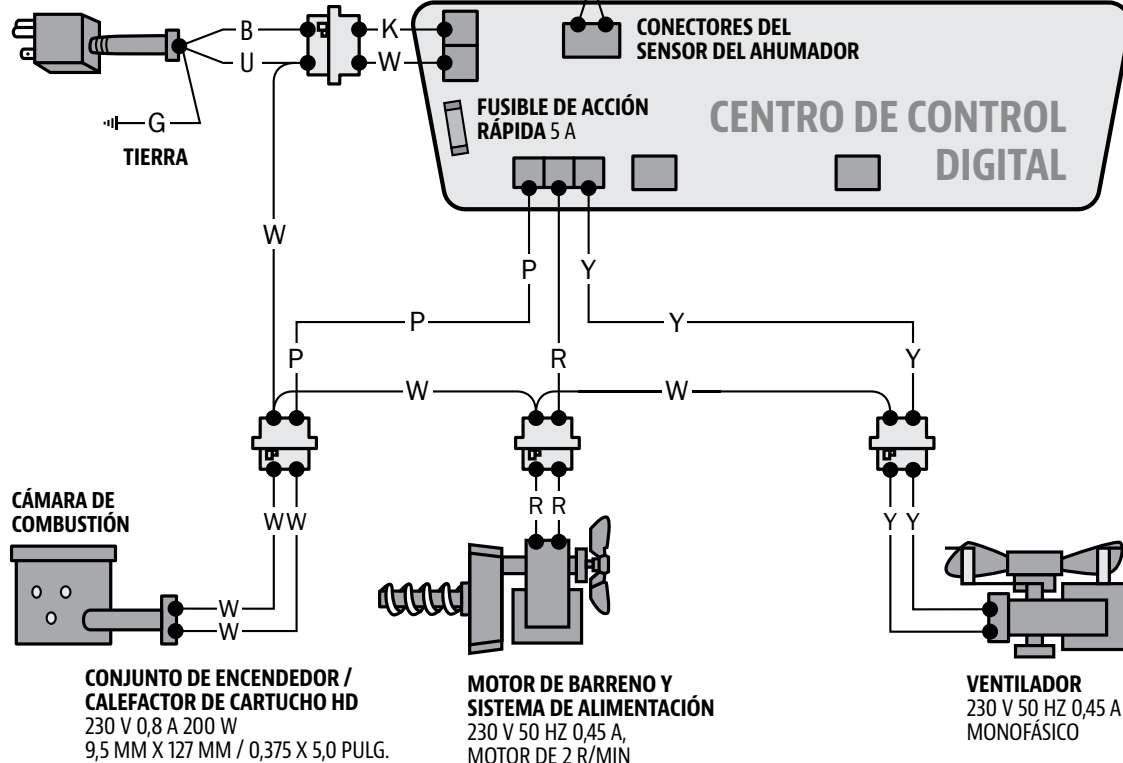


CAPACIDAD DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:
1,1 KG/H
(2.4 LB/H)

ÍNDICE

W : BLANCO
Y : AMARILLO
P : PÚRPURA
R : ROJO
K : NEGRO
S : PLATEADO
B : MARRÓN
U : AZUL

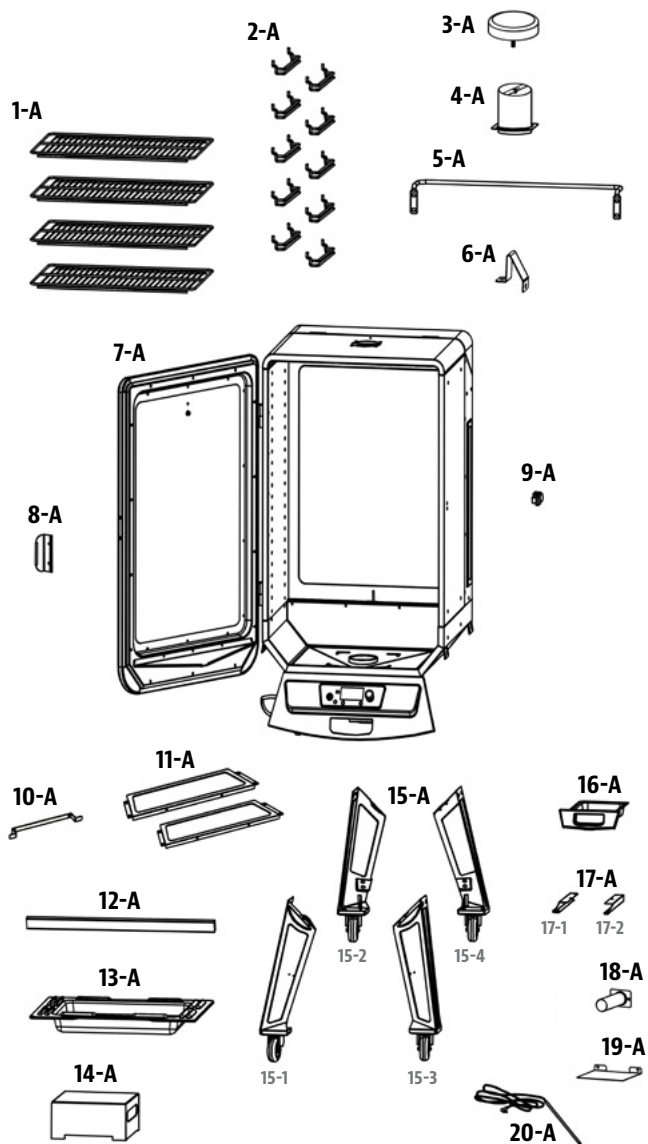
CLAVIJAS CON TIERRA
H05RN-F 3G1.0MM2
300V/500V AS/NZS



REFACCIONES

N°	Descripción
1-A	Rejillas de cocción (x4)
2-A	Suportes para rejilla de cocción (x10)
3-A	Tapa de chimenea (x1)
4-A	Chimenea (x1)
5-A	Manija trasera (x1)
6-A	Tope de tapa (x1)
7-A	Gabinete principal (x1)
8-A	Manija de puerta del gabinete (x1)
9-A	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
10-A	Suporte para cable de alimentación (x1)
11-A	Panel de soporte (x2)
12-A	Barra de soporte (x1)
13-A	Bandeja para agua (x1)
14-A	Difusor de llamas (x1)
15-A	Pata de soporte con rueda (x4)
16-A	Bandeja para grasa (x1)
17-A	Suportes de bandeja para grasa (x2)
18-A	Tubo de escape para grasa (x1)
19-A	Protector de calor (x1)
20-A	Sonda para carne (x1)
21-A	Perilla de puerta (x1)
22-A	Tornillo de acero inoxidable #20-6,3 mm x 1,27 cm (x12)
23-A	Tornillo de acero inoxidable #20-6,3 mm x 1,58 cm (x4)
24-A	Tornillo de acero inoxidable #10-24 mm x 1,27 cm (x32)
25-A	Tornillo #10-24 mm x 0,83 cm (x2)

NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.



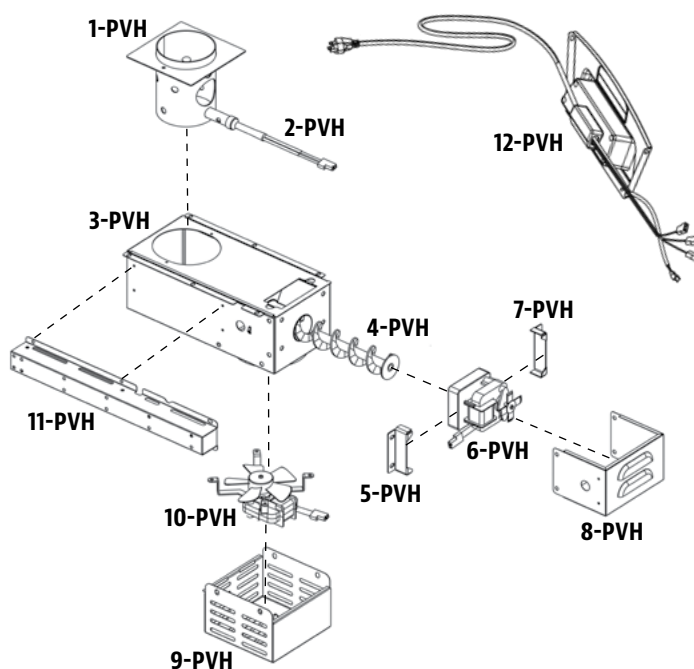
21-A 24-A
22-A 25-A
23-A

ES

ESPAÑOL

REFACCIONES ELÉCTRICO

N°	Descripción
1-PVH	Cámara de combustión
2-PVH	Encendedor
3-PVH	Carcasa de la caja del barreno
4-PVH	Conjunto de espiral del barreno
5-PVH	Soporte izquierdo del motor de barreno
6-PVH	Motor de barreno
7-PVH	Soporte derecho del motor de barreno
8-PVH	Carcasa del motor de barreno
9-PVH	Carcasa del ventilador de combustión
10-PVH	Ventilador de combustión
11-PVH	Carcasa del sensor de temperatura (2 piezas)
12-PVH	Panel de control



GARANTÍA

CONDICIONES

Todos los ahumadores de pellas de madera de Pit Boss Grills, fabricados por Dansons, tiene una garantía limitada a partir de la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar el comprobante de compra o si la garantía ha expirado.

Dansons ofrece una garantía por un (1) año contra defectos y mano de obra en todas las partes, y por un (1) año en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada más allá de un (1) año de la fecha de compra.

Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que retarden la oxidación. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Las Temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía no cubre corrosión ni oxidación, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del ahumador. Si ocurre alguna de las condiciones anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el ahumador cuando este no esté en uso.

La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del ahumador, y ninguna garantía limitada se aplica a un ahumador que se utilice en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los ahumadores Pit Boss Grills, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss Grills asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss Grills de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: **www.Pit Boss-grills.com** (página web únicamente en inglés).

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con servicio al cliente, lunes a viernes de 4 am - 8 pm hora del pacífico (ENG/FR/ES).

service@Pit Boss-grills.com | Línea sin costo: 1-877-303-3134 | Fax sin costo: 1-877-303-3135

SERVICIO BAJO GARANTÍA

Comuníquese con su distribuidor Pit Boss Grills más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons requiere un comprobante de compra para otorgar una reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su recibo o factura de venta original para referencia futura. Puede ver el número de serie y modelo de su Pit Boss Grills en el interior de la tapa de la tolva. Escriba los números a continuación, ya que la etiqueta podría desgastarse o quedar ilegible.

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

SICHERHEITSHINWEISE

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND DAS ERGEBNIS EINER SCHLECHTEN WARTUNG UND EINER MANGELNDEN EINHALTUNG DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST VON ÄUSSERSTER WICHTIGKEIT, DASS DIESES PRODUKT NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

Bitte lesen und verstehen Sie dieses Handbuch vollständig, bevor Sie versuchen, das Produkt zusammenzubauen, zu betreiben oder zu installieren. Auf diese Weise können Sie Ihren neuen Holzpellet-Grill so angenehm und störungsfrei wie möglich bedienen. Wir empfehlen Ihnen auch, dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Sie müssen sich an Ihre örtliche Hauseigentümerversammlung, Baubehörde oder Feuerwehr oder die zuständige Behörde wenden, um die erforderlichen Genehmigungen, Einsätze oder Informationen über Installationseinschränkungen, wie z.B. die Installation eines Grills auf einer brennbaren Oberfläche, Inspektionsanforderungen oder sogar die Möglichkeit zur Nutzung in Ihrer Nähe, zu erhalten.

1. Ein Mindestabstand von 305 mm (12 Zoll) von brennbaren Konstruktionen zu den Seiten des Grills und 305 mm (12 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Konstruktionen muss eingehalten werden. **Installieren Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden oder mit brennbaren Oberflächen geschützten Böden, es sei denn, die entsprechenden Genehmigungen wurden bei den zuständigen Behörden eingeholt.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen oder in geschlossenen, unbelüfteten Räumen. Dieses Holzpellet-Gerät darf nicht unter brennbare Decken oder Überhänge gestellt werden. Stellen Sie Ihren Grill in einem Bereich frei von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten auf.

Sollte ein Fettbrand auftreten, schalten Sie den Grill aus und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist. Ziehen Sie das Netzkabel aus der angeschlossenen Steckdose. Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Die Verwendung eines für alle Klassen zugelassenen Feuerlöschers (Klasse ABC) ist vor Ort von großem Wert. Wenn ein unkontrollierter Brand auftritt, rufen Sie die Feuerwehr an.

2. Halten Sie die Stromkabel und den Kraftstoff von heißen Oberflächen fern. Verwenden Sie Ihren Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen.
3. Überprüfen Sie den Verbrennungsrost nach einer gewissen Zeit der Lagerung oder Nichtbenutzung auf Verstopfungen, den Behälter auf Fremdkörper und jegliche Luftverstopfung um die Lüftereinlassöffnungen, den Rauchabzug oder die Auslassöffnungen des hinteren Laufs. Vor Gebrauch reinigen. Regelmäßige Pflege und Wartung sind erforderlich, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. **Wenn der Grill in der Regenzeit oder bei hoher Luftfeuchtigkeit im Freien gelagert wird, ist darauf zu achten, dass kein Wasser in den Behälter gelangt.** Bei Nässe oder hoher Luftfeuchtigkeit dehnen sich Holzpellets stark aus, zersetzen sich und können das Zuführsystem verstopfen. Trennen Sie immer die Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- oder Servicearbeiten durchführen.

Transportieren Sie Ihren Grill nicht während des Betriebs oder wenn der Grill heiß ist. Stellen Sie sicher, dass das Feuer vollständig gelöscht ist und der Grill sich vollständig abgekühlt anfühlt, bevor Sie ihn bewegen.

4. Es wird empfohlen, beim Betrieb des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe oder Handschuhe zu verwenden. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht für dieses Gerät vorgesehen ist. Stellen Sie keine Grillabdeckung oder brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill.
5. Um zu verhindern, dass Finger, Kleidung oder andere Gegenstände mit dem Schneckenfördersystem in Berührung kommen, ist das Gerät mit einem Metallschutzgitter ausgestattet, das im Inneren des Behälters angebracht ist. Diese Gitter darf nur entfernt werden, wenn Sie vom Kundendienst oder einem autorisierten Händler dazu aufgefordert werden.

Dieses Gerät kann durch Kinder ab einem Alter von 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn diese Aufsicht oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.

6. Teile des Grills können sehr heiß werden und schwere Verletzungen verursachen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
7. Zündlöcher und Brenntöpfe dürfen nicht vergrößert werden. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Brandgefahr und Körperverletzung führen und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder Spitzen haben. Kontakt kann zu Verletzungen führen. Mit Vorsicht behandeln.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
10. Der Vertical Pelletsmoker ist ein Elektrogerät und muss während der Nutzung unter der Abdeckung oder einem Dach vor Regen und Feuchtigkeit geschützt gelagert werden. Die Abdeckung dient dazu, das Gerät sauber und vor Wasser geschützt zu halten.

ENTSORGUNG VON ASCHEN

Asche sollte in einen Metallbehälter mit dicht schließendem Deckel gegeben werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden oder auf dem Boden in ausreichendem Abstand von allen brennbaren Stoffen abgestellt werden. Wenn Asche im Boden vergraben oder auf andere Weise lokal verteilt wird, sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis das gesamte ausgebrannte Holz vollständig abgekühlt ist.

HOLZPELLET-BRENNSTOFF

Dieses Pellet-Gargerät ist nur für pelletierten, natürlichen Holzbrennstoff konzipiert und zugelassen. Alle anderen in diesem Gerät verbrannten Brennstoffe führen zum Erlöschen der Garantie- und Sicherheitsbestimmungen. Sie dürfen nur Naturholzpellets verwenden, die zum Brennen in Pellet-Grillgeräten bestimmt sind. Verwenden Sie keinen Kraftstoff mit Zusätzen. Holzpellets sind sehr feuchtigkeitsempfindlich und sollten immer in einem luftdichten Behälter gelagert werden. Wenn Sie Ihren Grill längere Zeit ohne Verwendung lagern, empfehlen wir, alle Pellets aus dem Behälter und der Schnecke Ihres Grills zu entfernen, um Blockierungen zu vermeiden.

Verwenden Sie keinen Spiritus, kein Benzin, Benzinfeuerzeug oder Petroleum, um ein Feuer in Ihrem Grill anzuzünden oder zu erneuern. Halten Sie solche Flüssigkeiten während des Gebrauchs vom Gerät fern.

Zum Zeitpunkt des Drucks gibt es keinen Industriestandard für Grillholzpellets, obwohl die meisten Pellet-Mühlen dieselben Standards für die Herstellung von Holzpellets für den Hausgebrauch verwenden. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.pelletheat.org oder dem **Pellet Fuel Institute**.

Informationen zur Qualität der Pellets in Ihrer Region und zur Markenqualität erhalten Sie von Ihrem Händler. Da wir keine Kontrolle über die Qualität der verwendeten Pellets haben, übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden, die durch schlechte Brennstoffqualität verursacht werden.

KREOSOT

Kreosot oder Ruß ist eine teerartige Substanz. Beim Brennen entsteht schwarzer Rauch mit einem ebenfalls schwarzen Rückstand. Ruß oder Kreosot entsteht, wenn das Gerät falsch bedient wird, wie z.B.: Verstopfung des Verbrennungsventilators, Nichtreinigung und Wartung des Verbrennungsbereichs, feuchtigkeitsbelastete Pellets oder schlechte Luft-Kraftstoff-Verbrennung.

Der Betrieb dieses Geräts ist gefährlich, wenn die Flamme dunkel und rußig wird oder der Brenntopf mit Pellets überfüllt ist. Wenn Kreosot entzündet wird, erzeugt es ein extrem heißes und unkontrolliertes Feuer, ähnlich einem Fettfeuer. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, lassen Sie es vollständig abkühlen und überprüfen Sie es auf Wartung und Reinigung. Es sammelt sich üblicherweise entlang von Abgasbereichen an.

Wenn sich im Gerät Kreosot gebildet hat, lassen Sie das Gerät bei niedriger Temperatur aufwärmen, schalten Sie das Gerät aus und wischen Sie die Formationen mit einem Handtuch ab. Ähnlich wie Teer ist es viel einfacher zu reinigen, wenn es warm ist, da es flüssig wird.

KOHLENMONOXID („DER STILLE TOD“)

Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und geschmackloses Gas, das durch Verbrennen von Gas, Holz, Propan, Holzkohle oder anderen Brennstoffen entsteht. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit, Verwirrung, Bewusstlosigkeit oder zum Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie oder andere vergiftet:

- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere beim Kochen oder in der Nähe des Geräts Erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird häufig zu spät erkannt.
- Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.

Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.

SICHERHEITSLISTE

Gemäß den Verfahren und Spezifikationen von Conformité Européenne (CE) weisen die Pelletkochgeräte von Pit Boss Grills die Einhaltung der Normen und Richtlinien nach, die alle Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen der EU (Europäische Union) und der Europäischen Union erfüllen Wirtschaftsraum (EWR).

Dieses Produkt entspricht den Normen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV, 2014/30 / EU), der Niederspannungsrichtlinie (LVD, 2014/35 / EU) und der Richtlinie zur Beschränkung gefährlicher Substanzen (RoHS, 2011/65 / EU, 2015/863) Abfälle aus Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE, 2002/96 / EC) konform.



URHEBERRECHTSHINWEIS

Copyright 2020. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung von

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013 kopiert, übertragen, transkribiert, in einem Abrufsystem gespeichert oder in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln verwendet werden.

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

www.pitboss-grills.com

KUNDENDIENST

Montag bis Sonntag von 4 bis 20 Uhr PST (EN/FR/ES).

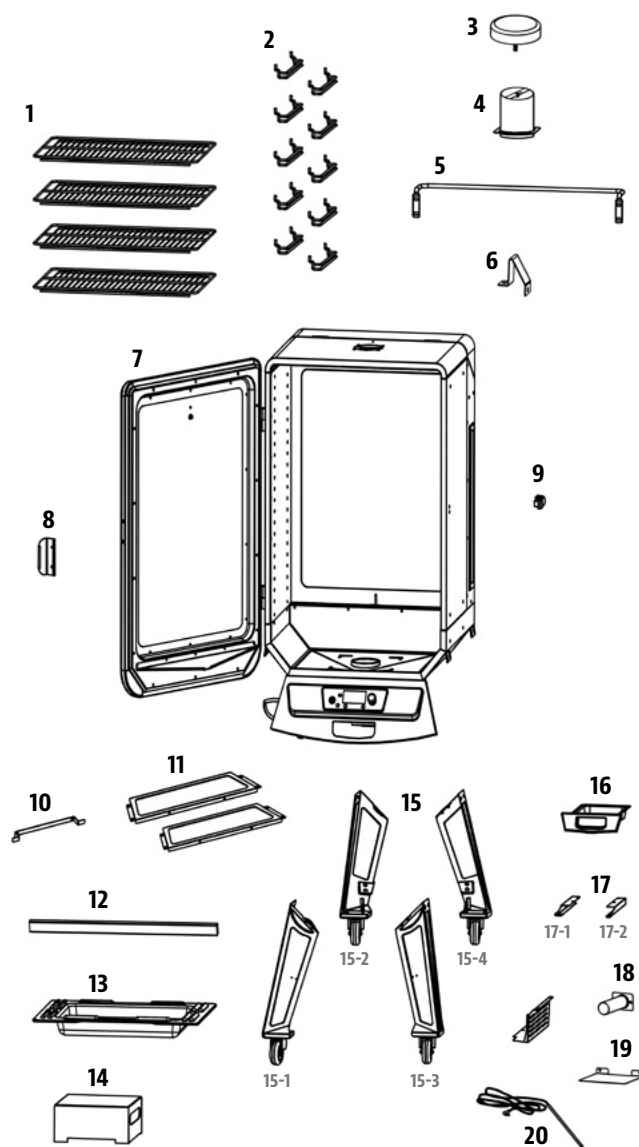
Toll-Free: 1-877-303-3134 | Gebührenfreies Fax: 1-877-303-3135

TABLE OF CONTENTS

Sicherheitshinweise	76	Pflege und Wartung	92
Teile und technische Daten.....	80	Tipps und Techniken.....	94
Montagevorbereitung	81	Fehlerbehebung	95
Montageanleitung		Schaltplan	97
Montage des Fettablassrohrs.....	81	Ersatzteile	
Anbringen des Hitzeschutzes.....	81	Raucher Ersatzteile	98
Montage der Stützbeine am Hauptgehäuse	82	Elektrische Ersatzteile	99
Sichern der Steuertafel zur Unterstützung der Beine	82	Garantie	
Montage der Stützplatten.....	82	Bedingungen	99
Sichern der Stützstange	83	Ausnahmen	100
Montage der Netzkabelhalterung	83	Ersatzteile bestellen.....	100
Sichern der Fettschalenhalterungen.....	83	Kundendienst-Kontakt	100
Anbringen der Fettschale	84	Garantieservice	100
Anbringen des Türknopfs an die Reinigungsklappe des Behälters	84		
Montage des Griffs an der Rückseite.....	84		
Befestigen des Rauchabzugs.....	84		
Installieren des Deckelverschlusses	85		
Montage des Gehäusetürgriffs, Türverriegelungen	85		
Installation der Kochkomponenten	85		
Anschließen an eine Stromquelle	86		
Bedienungsanleitung			
Umgebung Des Smokers	87		
Temperaturbereich Des Smokers.....	88		
Verstehen Der Steuertafel.....	89		
Verstehen Der Sonden.....	89		
Verfahren Zum Vorfüllen Des Behälters.....	90		
Erster Gebrauch - Smoker Abbrennen.....	90		
Automatischer Startvorgang.....	90		
Manuelle Inbetriebnahme.....	91		
Abschalten des Smokers	92		

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE

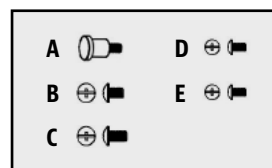
Teile-Nr.	Beschreibung
1	Kochgitter (x4)
2	Kochgitterhalterungen (x10)
3	Rauchabzugsdeckel (x1)
4	Rauchabzugsschacht (x1)
5	Griff für die Rückseite (x1)
6	Deckelverschluss (x1)
7	Hauptgehäuse (x1)
8	Gehäusetürgriff (x1)
9	Gehäusetür-Verriegelung (x2)
10	Stromkabelhalterung (x1)
11	Stützplatte (x2)
12	Stützstange (x1)
13	Wasserschale (x1)
14	Flammenhemmer (x1)
15	Stützbein mit Rad (x4)
16	Fettschale (x1)
17	Fettschalenhalter (x2)
18	Fettablassrohr (x1)
19	Hitzeschutz (x1)
20	Fleischtemperaturfühler (x1)
A	Türknopf (x1)
B	0,63 – 20 x 1,27 Edelstahlschraube (x12)
C	0,63 cm – 20 x 1,58 cm Edelstahlschraube (x4)
D	Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (x32)
E	Nr. 10 – 24 x 0,84 cm Schraube (x2)



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

220-240V, 1.1 A, 50HZ, 250W, STECKER MIT 3 STIFTEN



MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATUR BEREICH	DIGITALE FUNKTIONALITÄTEN
PB PBV3PU1	555mm x 1,339mm x 640mm / 21.8" x 52.7" x 25.1"	45.0 kg / 99.2 lb	Kubisches Kochen: 0.08 m³ / 2.8 ft³ GESAMT - 5,077 cm² / 787 sq. in.	65-215°C / 149-419°F	Zehn Temperaturvoreinstellungen Anlauf- und Abkühlzyklen, elektrischer Zünder

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, wenden Sie sich 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@Pit Boss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Gebührenfreies Fax: 1-877-303-3135

WICHTIG: Um die Installation zu vereinfachen, ist es hilfreich (aber nicht erforderlich), dieses Gerät mit zwei Personen zusammenzubauen.

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



MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: Es wird empfohlen, jeden Schritt vollständig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage gemäß den Anweisungen beginnen. Ziehen Sie die Schrauben erst dann vollständig an, wenn alle Schrauben für diesen Schritt installiert wurden oder wenn nicht anders angegeben.

1. MONTAGE DES FETTABLASSROHRS

Hauptgehäuse:

- 1 x Fettablassrohr (Nr. 18)
- 2 x Nr. 10 – 24 x 0,84 cm Schraube (Nr. E)

Installation:

- Um Kratzer an der Einheit und den Teilen zu vermeiden, legen Sie ein Stück Pappe auf den Boden. Heben Sie zuerst die Hauptgehäusetür von den Scharnieren ab und legen Sie sie beiseite. Siehe Abbildung 1A.
- Klappen Sie als Nächstes das Hauptgehäuse mit der Unterseite nach oben auf den Karton.
- Befestigen Sie das Fettablassrohr mit zwei Schrauben an der Unterseite des Hauptgehäuses. Siehe Abbildung 1B.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass eine gute Abdichtung zum Hauptgehäuse besteht, da Fett aus dem Hauptgehäuse austritt, durch das Auslassrohr fließt und in die Fettschale austritt.

2. ANBRINGEN DES HITZESCHUTZES

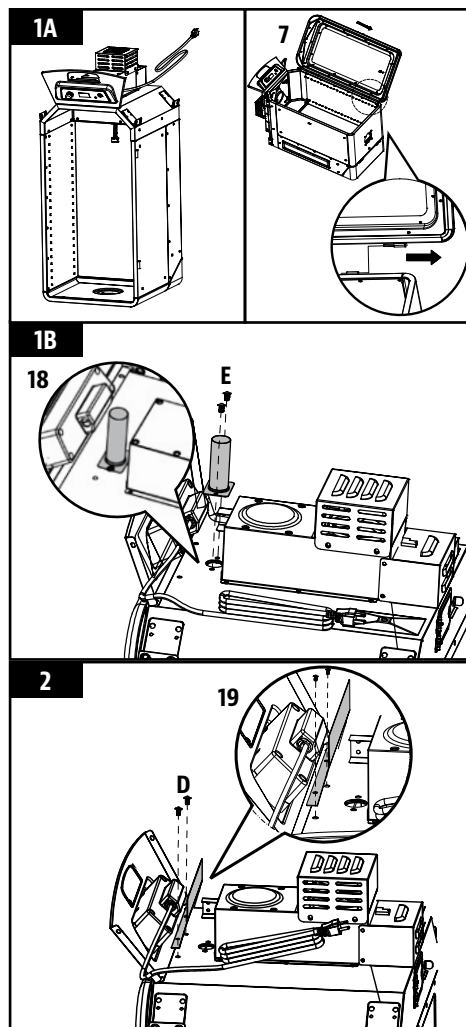
Hauptgehäuse:

- 1 x Hitzeschutz (Nr. 19)
- 2 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Positionieren Sie den Hitzeschutz zwischen der Steuertafel und dem Fettablassrohr. An jeder Seite mit einer Schraube befestigen.

WICHTIG: Wenn dieses Teil nicht richtig installiert ist, kann die Hitze und/



DE

DEUTSCHE

oder das Spritzen aus dem Fettabzugsrohrs die Steuertafel beschädigen. Fettschäden an der Rückseite der Steuertafel sind von der Garantie ausgeschlossen.

3. MONTAGE DER STÜTZBEINE AM HAUPTGEHÄUSE

Hauptgehäuse:

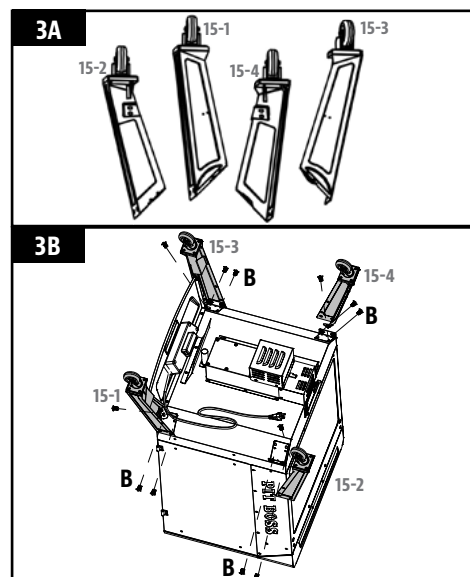
- 1 x Hauptgehäuse (Nr. 7)
- 4 x Stützbein mit Rad (Nr. 15)
- 12 x 0,63 – 20 x 1,27 Edelstahlschraube (Nr. B)

Installation:

- Bereiten Sie die vier Stützbeine für die Installation vor und ordnen Sie die beschrifteten Beine wie in Abbildung 3A gezeigt an.

WICHTIG: Die vier Stützbeine müssen korrekt angeordnet sein, damit die Stützplatten und die Stützstange in einem späteren Montageschritt ordnungsgemäß installiert werden können.

- Montieren Sie ein Stützbein mit drei Schrauben an der Rauchkammer. Wiederholen Sie die Installation für die anderen drei Stützbeine. Siehe Abbildung 3B.



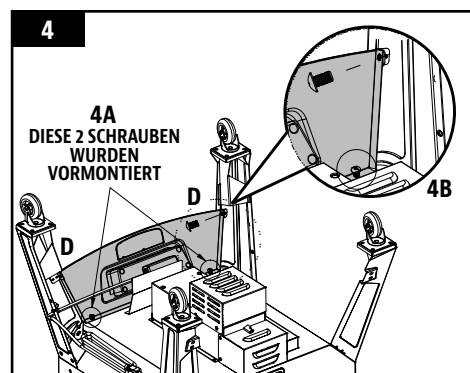
4. SICHERN DER STEUERTAFEL ZUR UNTERSTÜTZUNG DER BEINE

Hauptgehäuse:

- 2 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Lösen Sie die beiden in der Nähe der Steuertafel vormontierten Schrauben, mit denen die Frontplatte mit dem Hauptgehäuse verbunden ist. Siehe 4A.
- Befestigen Sie anschließend die Seiten der Frontplatte mit zwei weiteren Schrauben (Nr. D) an den nach vorne weisenden Stützbeinen. Sobald diese Schrauben fest angezogen sind, ziehen Sie die beiden zuvor in 4A gelösten Schrauben wieder an. Siehe 4B.



5. MONTAGE DER STÜTZPLATTEN

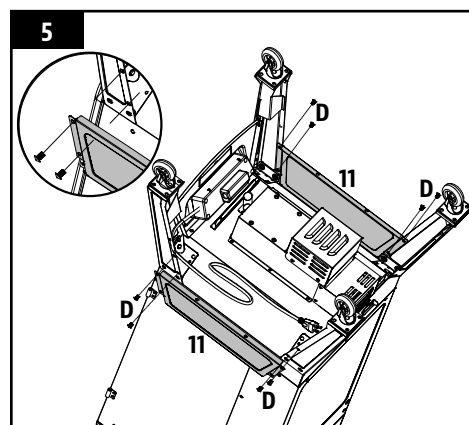
Hauptgehäuse:

- 2 x Stützplatte (Nr. 11)
- 8 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Installieren Sie eine Stützplatte an der Seite des Geräts zwischen einem vorderen und einem hinteren Stützbein. Mit zwei Schrauben an jeder Seite befestigen. Stellen Sie sicher, dass die flache Seite der Stützplatte nach außen zeigt. Wiederholen Sie dieselbe Installation, um die andere Stützplatte zu montieren. Abbildung zur Anordnung der Stützplatte beachten.

HINWEIS: Die Stützplatte mit zwei Löchern an der Unterseite sollte sich auf der gleichen Seite des Geräts befinden, auf der das Netzkabel aus der Steuertafel austritt (linke Seite). Dies ist wichtig für spätere Schritte.



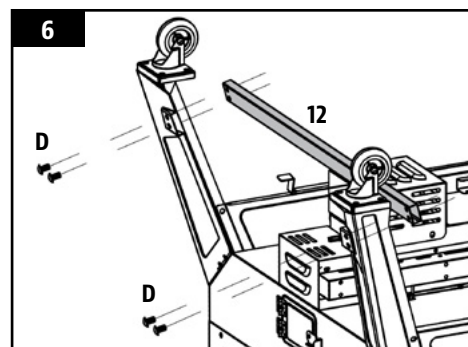
6. SICHERN DER STÜTZSTANGE

Hauptgehäuse:

- 1 x Stützstange (Nr. 12)
- 4 x Nr. 10 – 24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Installieren Sie die Stützstange an der Rückseite des Geräts zwischen den beiden hinteren Stützbeinen. Mit zwei Schrauben an jeder Seite befestigen. Stellen Sie sicher, dass die Stützstange an der Unterseite des Hauptgehäuses nach innen zeigt. Abbildung zur Anordnung der Stützstange beachten.



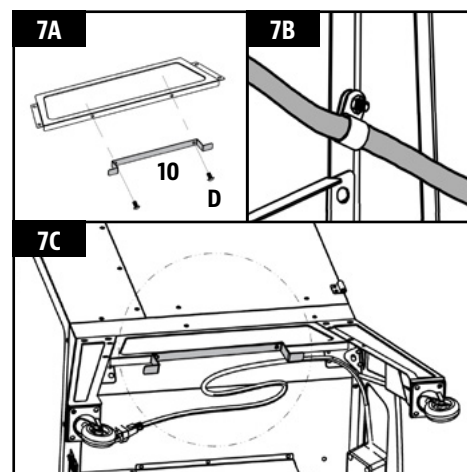
7. MONTAGE DER NETZKABELHALTERUNG

Hauptgehäuse:

- 1 x Stromkabelhalterung (Nr. 10)
- 2 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Lokalisieren Sie die beiden Löcher an der Unterseite der Stützplatte (auf der linken Seite). Befestigen Sie die Netzkabelhalterung mit zwei Schrauben an der Stützplatte, wie in Abbildung 7A gezeigt.
- Lösen Sie anschließend die Mutter an der vormontierten Cliphalterung und führen Sie das Netzkabel durch die Cliphalterung. Ziehen Sie die Mutter fest und wickeln Sie das Netzkabel in die Halterung, bis das Gerät in Betrieb ist. Siehe 7B, 7C.



8. SICHERN DER FETTSCHALENHALTERUNGEN

Hauptgehäuse:

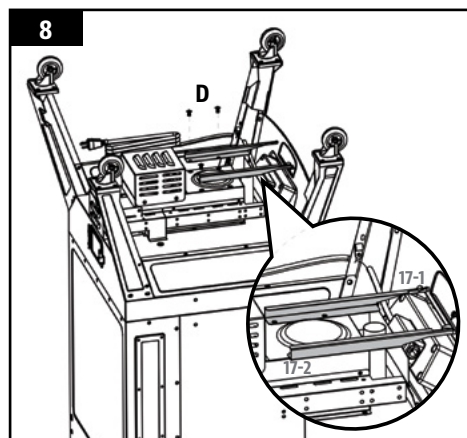
- 2 x Fettschalenhalter (Nr. 17)
- 6 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Befestigen Sie die Fettschalenhalterungen mit zwei Schrauben in jeder Halterung am Boden des Schneckengehäuses und am Kabelkomponentengehäuse. Beachten Sie Abbildung für die korrekte Anbringung.

HINWEIS: Das geteilte Ende der Klammern sollte zur Steuertafel zeigen.

- Ziehen Sie alle Schrauben am Wagenboden fest an. Drehen Sie das Gerät dann vorsichtig in eine aufrechte Position, wobei sich die Räder unten befinden. Stellen Sie sicher, dass es gerade steht.



9. ANBRINGEN DER FETTSCHALE

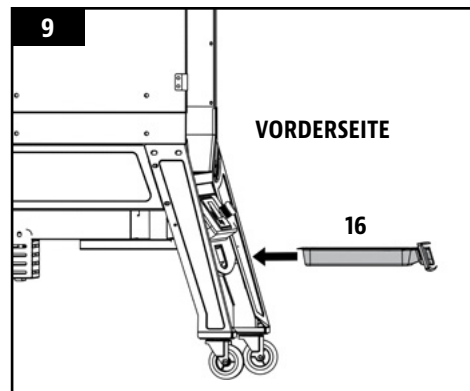
Hauptgehäuse:

- 1 x Fettschale (Nr. 16)

Installation:

- Schieben Sie die Fettschale in die Fettschalenhalterungen an der vorderen Unterseite des Hauptgehäuses unter der Steuertafel.

HINWEIS: Die Fettschale ist vollständig eingeschoben, sobald die Vorderseite der Schale so weit wie möglich hineingeschoben wird, ohne dass ein Spalt zwischen der Fettschale und der Frontplatte besteht.



10. ANBRINGEN DES TÜRKNOPFES AN DIE REINIGUNGSKLAPPE DES BEHÄLTERS

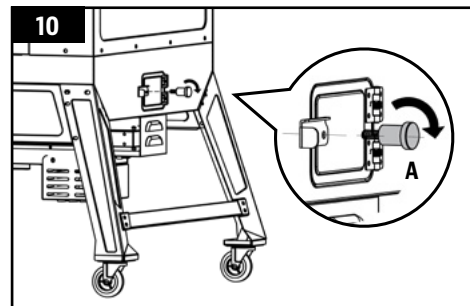
Hauptgehäuse:

- 1 x Türknapf (Nr. A)

Installation:

- Befestigen Sie den Türknapf an der Reinigungsklappe des Behälters, indem Sie das Teil in das Loch in der Tür drehen. Drehen Sie bis es vollständig eingerastet ist und die Reinigungsklappenverriegelung gesichert ist.

HINWEIS: Lösen Sie einfach den Türknapf, heben Sie den Riegel der Reinigungstür an und öffnen Sie die Tür, um die Funktion zum Reinigen des Behälters zu verwenden.



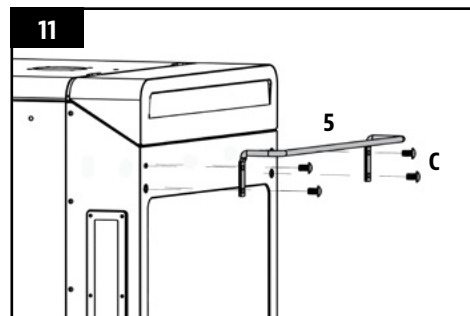
11. MONTAGE DES GRIFFS AN DER RÜCKSEITE

Hauptgehäuse:

- 1 x Griff für die Rückseite (Nr. 5)
4 x 0,63 cm – 20 x 1,58 cm Edelstahlschraube (Nr. C)

Installation:

- Befestigen Sie den Griff für die Rückseite mit vier Schrauben (Nr. C) an der Rückseite des Behälters. Siehe Abbildung.



12. BEFESTIGEN DES RAUCHABZUGS

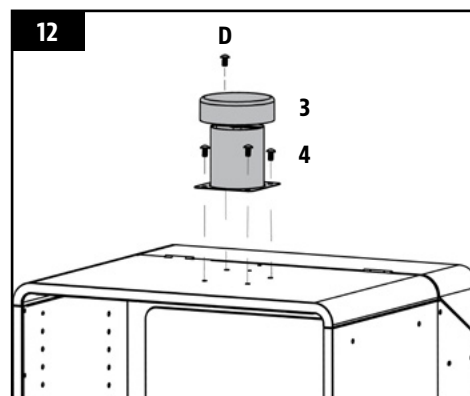
Hauptgehäuse:

- 1 x Rauchabzugsdeckel (Nr. 3)
1 x Rauchabzugsschacht (Nr. 4)
4 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Lokalisieren Sie die Rauchabzugsöffnung oben am Hauptgehäuse. Befestigen Sie den Rauchabzugsschacht von außen mit vier Schrauben an der Oberseite des Hauptgehäuses. Die Schraube wird an den selbstschließenden Muttern an der Innenseite des Gehäuses befestigt. Drehen Sie als nächstes den Rauchabzugsdeckel auf die Oberseite des Rauchabzugsschachts..

HINWEIS: Stellen Sie den Rauchabzugsdeckel so ein, dass er den Luftstrom im Hauptgehäuse beeinflusst. Wenn Sie bei niedriger Temperatur kochen, lassen Sie den Deckel weiter geöffnet.



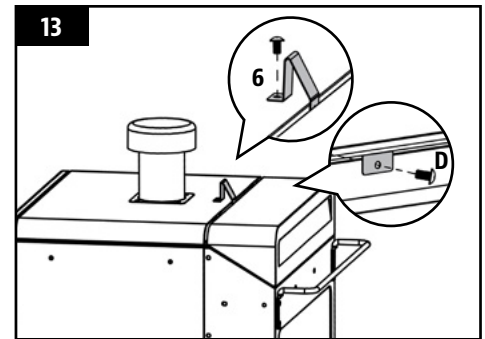
13. INSTALLIEREN DES DECKELVERSCHLUSSES

Hauptgehäuse:

- 1 x Deckelverschluss (Nr. 6)
- 2 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D) / talschraube (Nr. E)

Installation:

- Installieren Sie den Deckelverschluss auf der Oberseite des Hauptgehäuses in der Nähe des Behälterdeckels. Verwenden Sie eine Schraube, um die Oberseite zu sichern, öffnen Sie dann den Deckel und befestigen Sie eine Schraube an der Innenkante zwischen den Scharnieren des Behälterdeckels.



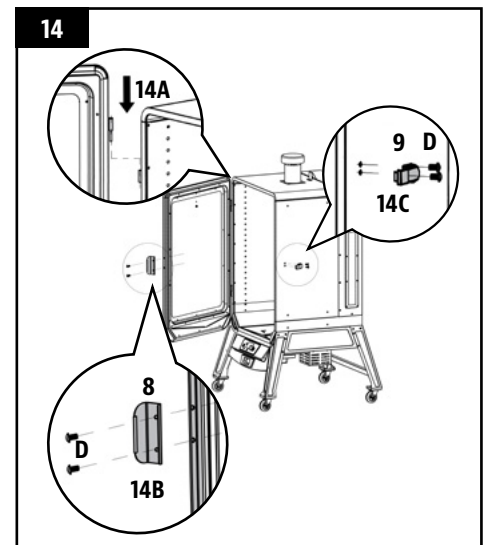
14. MONTAGE DES GEHÄUSETÜRGRIFFS, TÜRVERRIEGELUNGEN

Hauptgehäuse:

- 1 x Gehäusetürgriff (Nr. 8)
- 1 x Gehäusetür-Verriegelung (Nr. 19)
- 4 x Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (Nr. D)

Installation:

- Installieren Sie zuerst die Gehäusetür wieder am Hauptgehäuse, indem Sie beide Türscharniere ausrichten und sichern. Stellen Sie sicher, dass die Gehäusetür korrekt montiert ist, indem Sie prüfen, ob sie sich öffnen lässt und frei schwingt. Siehe Abbildung 14A.
- Befestigen Sie den Griff der Gehäusetür mit zwei Schrauben in der Mitte der vorderen Gehäusetür. Beachten Sie die richtige Richtung in 14B.
- Befestigen Sie die beiden Riegel der Gehäusetür mit jeweils zwei Schrauben an der Außenseite des Hauptgehäuses. Siehe Abbildung 14C.



15. ANSCHLUSS AN EINE STROMQUELLE

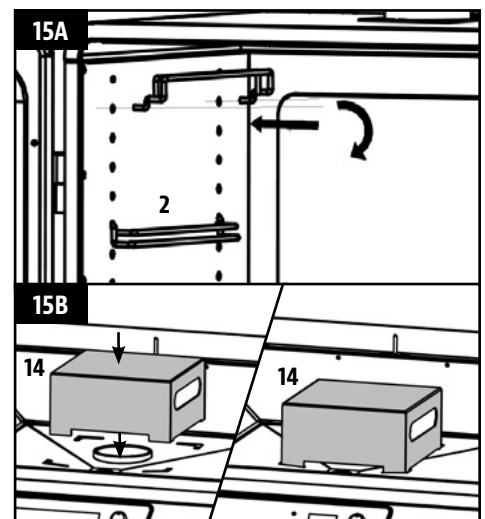
Hauptgehäuse:

- 10 x Kochgitterhalterungen (Nr. 2)
- 4 x Kochgitter (Nr. 1)
- 1 x Wasserschale (Nr. 13)
- 1 x Flammenhemmer (Nr. 14)

Installation:

- Setzen Sie sieben Halterungen für das Kochgitter in die Löcher an der linken Seitenwand des inneren Hauptgehäuses ein. Sobald Sie in den Löchern positioniert sind, kippen Sie sie nach unten, um sie zu fixieren. Wiederholen Sie den Vorgang für die rechte Seitenwand in gleicher Höhe. Siehe Abbildung 15A.
- Bringen Sie den Flammenhemmer auf dem Brenntopf am Boden im Innern des Hauptgehäuses an. Richten Sie den Flammenhemmer in den Rillen an der Unterseite der Grundplatte aus, um eine ordnungsgemäße Positionierung zu gewährleisten. Siehe Abbildung 15B.

WICHTIG: Die Lüftungsfenster an den Seiten des Flammenhemmer-Kastens dürfen nicht nach vorne zur Gehäusetür zeigen. Dies kann die Steuertafel beschädigen, wenn die Flammen zu hoch sind.



- Setzen Sie anschließend die Wasserschale in die untersten Rosthalterungen des Innengehäuses ein. Füllen Sie Ihre Wasserschale etwa $\frac{3}{4}$ mit Wasser.

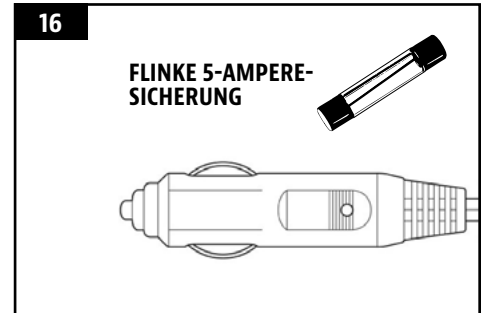
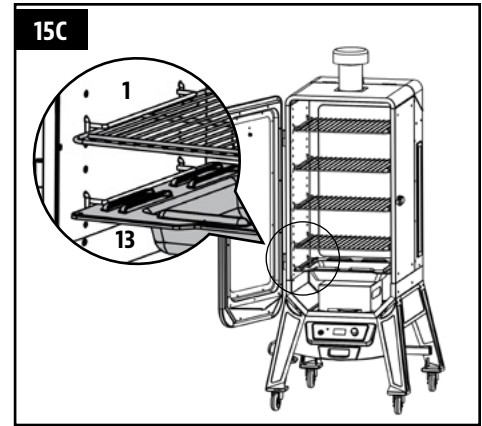
WICHTIG: Lassen Sie während des Kochens immer Wasser in der Wasserschale. Es fängt Fett und Tropfen von Ihren Kochvorgängen auf und erleichtert die Reinigung. Wenn Sie über einen längeren Zeitraum räuchern, stellen Sie die Wasserschale höher, damit das Wasser länger hält.

- Legen Sie die Roste einzeln auf die Rosthalterungen im Hauptgehäuse. Siehe Abbildung 15C.
- Das Gerät ist jetzt komplett montiert.

16. ANSCHLIESSEN AN EINE STROMQUELLE

HINWEIS: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts an eine Steckdose sicher, dass sich der Temperaturregler in der Position RÄUCHERN befindet. Bei Nichtgebrauch trennen.

- **STANDARD-STECKDOSE**
Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung mit 220-240 Volt, 50 Hz, 250 W. Es muss sich um einen 3-poligen geerdeten Stecker handeln. Stellen Sie sicher, dass das geerdete Ende nicht abgebrochen ist.
- **FI-SCHUTZSCHALTER**
Dieses Gerät funktioniert an den meisten FI-Schutzschaltersteckdosen mit einer empfohlenen Leistung von 15 Ampere. Wenn Ihr FI-Schutzschalter sehr empfindlich auf Stromstöße reagiert, wird er wahrscheinlich während der Anlaufphase des Betriebs ausgelöst. Während der Startphase verbraucht der Zünder 200 - 700 Watt Strom, was zu viel Leistung für einen FI-Schutzschalter sein kann. Die Qualität der FI-Schutzschaltersteckdose spielt keine Rolle, sondern die Empfindlichkeit. Mit jedem Auslösen nimmt die Empfindlichkeit zu. Wenn der FI-Schutzschalter weiterhin ausgelöst wird, ersetzen Sie die Steckdose oder wechseln Sie zu einer Steckdose, die keinen FI-Schutzschalter hat.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Angesichts des heutigen Lebensstils, gesunde und nahrhafte Lebensmittel zu sich zu nehmen, ist es wichtig, die Fettaufnahme zu reduzieren. Eine der besten Möglichkeiten, Fett in Ihrer Ernährung zu reduzieren, ist die Verwendung einer fettarmen Kochmethode, wie z. B. Räuchern. Da ein Pellet-Smoker Naturholzpellets verwendet, wird das herzhaftes Holzaroma in das Fleisch eingekocht, wodurch der Bedarf an Soßen mit hohem Zuckergehalt verringert wird.

UMGEBUNG DES SMOKERS

1. AUFSTELLUNG DES SMOKERS

Bei allen Außengeräten spielen die äußeren Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Smokers und die Kochzeit, die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderlich ist. Die Pit Boss Grills sind aufgrund ihrer doppelwandigen Konstruktion je nach Wohnort ein 3-Jahreszeiten-Smoker. Alle Pit Boss Grills-Einheiten sollten einen Mindestabstand von 305 mm zu brennbaren Gegenständen einhalten. Dieser Abstand muss eingehalten werden, während der Smoker in Betrieb ist. Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken oder Überhängen aufgestellt werden. Halten Sie Ihren Smoker in einem Bereich frei von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.

2. KOCHEN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kühler wird, bedeutet das nicht, dass die Outdoor-Kochsaison vorbei ist! Die frische, kühle Luft und das himmlische Aroma von geräucherten Lebensmitteln können Ihre Winterdepression heilen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den kühleren Monaten genießen können:

- Wenn das Räuchern bei niedrigen Temperaturen fehlschlägt, erhöhen Sie die Temperatur leicht, um die gleichen Ergebnisse zu erzielen.
- Organisieren - Bereiten Sie in der Küche alles vor, was Sie benötigen, bevor Sie sich ins Freie begeben. Bringen Sie Ihren Smoker im Winter an einen Ort, an dem kein Wind und keine direkte Kälte herrscht. Überprüfen Sie die örtlichen Vorschriften in Bezug auf die Nähe Ihres Smokers zu Ihrem Haus und/oder anderen Strukturen. Legen Sie alles, was Sie brauchen, auf ein Tablett, bündeln Sie es fest und Sie können mit dem Räuchern beginnen!
- Stellen Sie ein Außenthermometer in die Nähe Ihres Kochbereichs, um die Außentemperatur im Auge zu behalten. Führen Sie ein Protokoll oder einen Verlauf über das, was Sie gekocht haben, die Außentemperatur und die Garzeit. Auf diese Weise können Sie später feststellen, was Sie gekocht haben und wie lange es dauert. .
- Erhöhen Sie die Vorheizzeit bei sehr kaltem Wetter um mindestens 20 Minuten.
- Vermeiden Sie es, die Gehäusetür des Smokers mehr als nötig zu öffnen. Kalte Windböen können Ihre Innentemperatur vollständig abkühlen. Seien Sie flexibel mit Ihrer Servierzeit. Fügen Sie jedes Mal, wenn Sie den Deckel öffnen, zusätzliche 10 bis 15 Minuten Garzeit hinzu.
- Halten Sie eine beheizte Platte oder einen Deckel bereit, um Ihr Essen warm zu halten, während Sie zurück nach Innen gehen.
- Ideale Lebensmittel für das Kochen im Winter sind solche, die wenig Aufmerksamkeit erfordern, wie Braten, ganze Hühner, Rippen und Puten. Machen Sie Ihre Essenszubereitung noch einfacher, indem Sie einfache Zutaten wie Gemüse und Kartoffeln hinzufügen.

3. GRILLEN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:

- Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen

Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:

- Stellen Sie Ihre Kochtemperaturen nach unten ein. Dies hilft, um ein unerwünschtes Aufflackern zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur Ihrer Lebensmittel zu bestimmen. Dies verhindert, dass Ihr Fleisch zu lange kocht und austrocknet.
- Halten Sie die Gehäusetür des Smokers auch bei heißem Wetter immer geschlossen.
- Sie können Lebensmittel heiß halten, indem Sie sie in Folie einwickeln und in eine isolierte Kühlbox legen. Zerknittertes Zeitungspapier um die Folie gelegt, hält das Essen 3 bis 4 Stunden lang heiß.

TEMPERATURBEREICH DES SMOKERS

Die Temperaturanzeigen auf der Steuertafel stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Thermometer überein. Alle nachstehend aufgeführten Temperaturen sind ungefähre Werte und werden von folgenden Faktoren beeinflusst: Außentemperatur, Windstärke und -richtung, Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, geöffnetem Deckel und Menge der zubereiteten Speisen.

- **HOHE TEMPERATUR (190-215°C / 375-419°F)**

Dieser Bereich wird zum Grillen bei hoher Hitze ohne Kontakt mit Flammen verwendet. Die Hochtemperatur wird auch als Abbrenntemperatur verwendet, um die Kochfelder nach dem Gebrauch zu reinigen. Darüber hinaus kann bei extremer Kälte hohe Wärme genutzt werden, um den Temperaturkontrast zwischen Außen- und Innenbereich des Geräts auszugleichen.

- **MITTLERE TEMPERATUR (135-177°C / 275-350°F)**

Dieser Bereich eignet sich am besten zum Backen, Braten und Beenden dieser langsam geräucherten Kreation. Das Kochen bei diesen Temperaturen verringert die Wahrscheinlichkeit eines Fettaufflammens erheblich. Große Auswahl für das Kochen von allem, was mit Speck umhüllt ist, oder wo Sie Vielseitigkeit mit Kontrolle wünschen.

- **NIEDRIGE TEMPERATUR (65-122°C / 150-250°F)**

Dieser Bereich wird verwendet, um das Braten zu verlangsamen, den Rauchgeschmack zu erhöhen und Lebensmittel warm zu halten. Gießen Sie mehr Rauchgeschmack ein und halten Sie Ihr Fleisch saftig, indem Sie es länger bei einer niedrigeren Temperatur kochen (auch als „**low and slow**“ bekannt). Empfohlen für den großen Truthahn zu Thanksgiving, saftigen Schinken zu Ostern oder das große Weihnachtsfest.

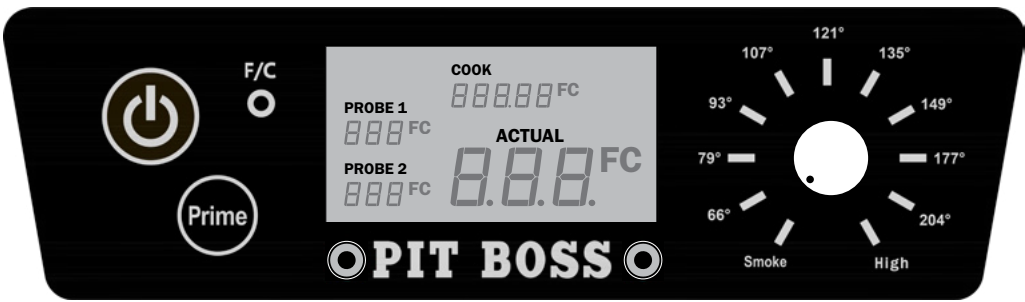
Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und der Hauptvorteil eines Smokers. Es gibt zwei Arten des Räucherns. Heißräuchern und Kalträuchern.

- **Das Heißräuchern**, eine andere Bezeichnung für langsames Garen und bei niedrigen Temperaturen, wird im Allgemeinen bei 82 - 122° C durchgeführt. Heißräuchern funktioniert am besten, wenn längere Garzeiten erforderlich sind, z. B. für große Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstücke.
- **Beim Kalträuchern** werden die Lebensmittel so weit vom Feuer entfernt, dass sie bei Temperaturen von 15 - 32° C räuchern, ohne zu kochen

TIPP: Um diesen herzhaften Geschmack zu verstärken, wechseln Sie sofort nach dem Einfüllen Ihrer Speisen in den Smoker in den Räucher- (Niedrig-) Temperaturbereich. Dadurch kann der Rauch in das Fleisch eindringen, bevor sich die Poren des Fleisches bei 49° C schließen.

Es ist wichtig, mit der Zeitspanne zu experimentieren, die Sie für das Räuchern einplanen, bevor das Essen fertig gekocht ist. Einige Outdoor-Köche räuchern lieber am Ende eines Kochvorgangs, damit das Essen bis zum Servieren warm bleibt. Übung macht den Meister!

DAS STEUERPANEL VERSTEHEN



STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Drücken Sie die Netztaste , um das Gerät einzuschalten. Sobald das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen und die Netztaste gedrückt wurde, leuchtet der digitale LED-Bildschirm auf und zeigt an, dass es betriebsbereit ist. Halten Sie die Taste gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Räuchertemperatur einstellen. Wählen Sie mit dem Drehregler eine der zehn voreingestellten Temperaturen zwischen 65 und 215° C / 149-419° F.
	Die Temperaturschaltertaste dient zum Ändern der Temperaturanzeige auf dem LED-Bildschirm. Drücken Sie die Taste, um zwischen Celsius (° C) oder Fahrenheit (° F) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
	Der digitale LED-Bildschirm wird als Informationszentrum für Ihr Gerät verwendet. Auf dem LED-Bildschirm werden die gewünschte Kochtemperatur, die tatsächliche Kochtemperatur und die Temperatur der Fleischsonde (falls angeschlossen) angezeigt. Wenn nur eine Fleischsonde angeschlossen ist, wird nur ein Messwert angezeigt. Die Temperatur kann entweder in Fahrenheit oder Celsius angezeigt werden.
	Halten Sie die Prime-Taste gedrückt, um eine zusätzliche Zufuhr von Pellets zum Brenntopf zu aktivieren. Dies kann verwendet werden, um dem Feuer unmittelbar vor dem Öffnen der Gehäusetür des Smokers mehr Brennstoff hinzuzufügen, was zu einer schnelleren Wärmerückgewinnungszeit führt. Dies kann auch verwendet werden, um während des Räucherns mehr Kraftstoff hinzuzufügen, um die Intensität des sauberen Rauchgeschmacks zu erhöhen. Vom Wettbewerbsköchen gewünscht.
	Die Raucheinstellung auf dem Temperaturregler ist der Startmodus für das Gerät. Der Smoker arbeitet bei der niedrigsten Temperatur, ohne dass das Feuer ausgeht.
	Die Steckanschlüsse an der Vorderseite der Steuertafel sind für Fleischsonden vorgesehen. Wenn eine Fleischsonde angeschlossen ist, wird die Temperatur auf dem LED-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie bei Nichtgebrauch die Fleischsonde vom Anschluss. <i>Beinhaltet zwei (1) Fleischsonden. Kompatibel nur mit Fleischsonden der Marke Pit Boss Grills.</i>

DE
DEUTSCHE

VERSTEHEN DER SONDEN

• TEMPERATURFÜHLER

Im Inneren des Gehäuses befindet sich an der Rückwand entlang des Bodens der Temperaturfühler. Es ist ein kleines vertikales Stück Edelstahl. Der Temperaturfühler misst die Innentemperatur des Geräts. Wenn die Temperatur auf der Steuertafel eingestellt wird, liest der Temperaturfühler die tatsächliche Temperatur im Gerät und stellt sie auf die gewünschte Temperatur ein.

WICHTIG: Die Temperatur Ihres Geräts ist in hohem Maße abhängig von der Witterung im Freien, der Qualität der verwendeten Pellets, dem Geschmack der Pellets und der Menge der zubereiteten Lebensmittel.

• FLEISCHSONDE

Die Fleischsonde misst die Innentemperatur Ihres Fleisches in der Rauchkammer, ähnlich wie bei Ihrem Innenofen. Stecken Sie den Fleischsondenadapter in den Fleischsondenanschluss und stecken Sie die Edelstahl-Fleischsonde in den dicksten Teil Ihres Fleisches. Die Temperatur wird auf der Steuertafel angezeigt. **Sie können fühlen und hören, wie die Fleischsonde einrastet, um sicherzustellen, dass sie richtig an den Anschlussport angeschlossen ist.**

WICHTIG: Achten Sie beim Einführen der Fleischsonde in Ihr Fleisch darauf, dass die Fleischsonde und die Fleischsondenkabel keinen direkten Kontakt mit Flammen oder übermäßiger Hitze haben. Dies kann zu Schäden an Ihrer Fleischsonde führen. Führen Sie das überschüssige Kabel entlang der Kante aus der vorderen Tür des Hauptgehäuses. Trennen Sie bei Nichtgebrauch den Fleischsondenanschluss und legen Sie ihn beiseite, um ihn geschützt und sauber zu halten.

VERFAHREN ZUM VORFÜLLEN DES BEHÄLTERS

Diese Anweisungen sollten befolgt werden, wenn der Smoker zum ersten Mal gezündet wird und jedes Mal, wenn dem Smoker die Pellets im Behälter ausgehen. Die Schnecke muss vorgefüllt sein, damit Pellets die Länge der Schnecke durchlaufen und den Brenntopf füllen können. Wenn der Zünder nicht vorgefüllt ist, tritt eine Zeitüberschreitung auf, bevor die Pellets gezündet werden. Befolgen Sie diese Schritte, um zu beginnen:

1. Öffnen Sie den Behälterdeckel. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper im Behälter befinden oder das Schneckenfördersystem unten blockieren.
2. Entfernen Sie alle Kochkomponenten aus dem Innenraum des Smokers. Lokalisieren Sie den Brenntopf im Boden des Räucherschanks.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Drücken Sie die **Netztaste**, um das Gerät einzuschalten, und vergewissern Sie sich, dass sich der **Temperaturregler** in der Position RÄUCHERN befindet. Überprüfen Sie Folgendes:
 - Dass Sie die Förderschnecke drehen hören. Legen Sie Ihre Hand über den Brenntopf und spüren Sie die Luftbewegung. Legen Sie weder Ihre Hand noch Ihre Finger in den Brenntopf. Dies kann zu Verletzungen führen.
 - Nach ungefähr einer Minute sollten Sie den brennenden Zünder riechen und fühlen, wie die Luft im Brenntopf wärmer wird. Die Zündspitze ist nicht rotglühend. Berühren Sie den Zünder nicht. Dieser Gegenstand wird extrem heiß und brennt.
4. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass alle elektrischen Komponenten ordnungsgemäß funktionieren, halten Sie den **Netzschalter** gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
5. Füllen Sie den Behälter mit allen natürlichen Grillholzpellets. Überwachen Sie den Pelletstand mit dem Schauglas an der Seite.
6. Drücken Sie die **Netztaste**, um das Gerät einzuschalten. Halten Sie den **Temperaturregler** auf der Position RÄUCHERN und drücken Sie die **Prime-Taste** und halten Sie sie gedrückt, bis Pellets in den Brenntopf gelangen. Sobald Pellets in den Brenntopf fallen, lassen Sie die **Prime-Taste** los. Pellets entzünden und Flamme erzeugen lassen. Sobald Flammen aus dem Brenntopf kommen, drücken und halten Sie die **Netztaste**, um die Steuertafel auszuschalten und den Smoker abkühlen zu lassen.
7. Nachdem der Smoker abgekühlt ist, setzen Sie die Kochkomponenten wieder in den Hauptschrank ein. Der Smoker ist jetzt einsatzbereit!

ERSTER GEBRAUCH - SMOKER ABBRENNEN

Sobald Ihr Behälter vorbereitet wurde und bevor Sie Ihren Smoker zum ersten Mal mit Lebensmitteln verwenden, ist es wichtig, einen Abbrand durchzuführen. Wenn Sie den Smoker 30 bis 40 Minuten lang bei einer Temperatur von 177° C und geschlossener Gehäusetür starten, wird das Gerät abgebrannt und von Fremdkörpern befreit.

AUTOMATISCHER STARTVORGANG

1. Stellen Sie sicher, dass sich der **Temperaturregler** in der Position RÄUCHERN befindet. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.
2. Überprüfen Sie den Brenntopf, um sicherzustellen, dass die ordnungsgemäße Zündung nicht behindert wird. Öffnen Sie den Behälterdeckel. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper im Eingang des Behälters oder des Schneckenfördersystems am Boden des Gehäuses befinden. Füllen oder laden Sie den Behälter mit trockenen, natürlichen Grill-Hartholzpellets auf. Füllen Sie die Wasserschale $\frac{3}{4}$ mit Wasser und überwachen Sie diese während des Kochvorgangs. Häufig nachfüllen.
3. Drücken Sie die **Netztaste**, um das Gerät einzuschalten. Dies aktiviert den Startzyklus. Das Schneckenfördersystem beginnt sich zu drehen, der Zünder beginnt zu leuchten und der Lüfter versorgt den Brenntopf mit Luft. Der Smoker

beginnt zu rauchen, während der Startzyklus stattfindet. Die Gehäusetür muss während des Einschaltvorgangs geöffnet bleiben. Um zu bestätigen, dass der Startzyklus ordnungsgemäß begonnen hat, achten Sie auf ein Verbrennungsgeräusch und stellen Sie fest, dass Wärme erzeugt wird.

4. Schließen Sie die Gehäusetür. Drehen Sie den **Temperaturregler** auf 177° C, damit das Gerät etwa 15 bis 20 Minuten lang vorheizen kann.
5. Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, können Sie Ihren Smoker bei der gewünschten Temperatur genießen!

WICHTIG: Wenn Sie nach dem Vorheizen RÄUCHERN oder eine niedrige Temperatur einstellen, dreht sich die Schnecke weiter und fördert Pellets. Dadurch wird die Temperatur kurzzeitig erhöht, aber die Temperatur wird schließlich sinken und sich stabilisieren. Denken Sie daran, dass Sie versuchen, ein Feuer zu regulieren. Daher ist Zeit erforderlich, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

VORGEHENSWEISE BEI ZÜNDFEHLERN

Wenn der elektrische Zünder aus irgendeinem Grund ausfällt, überprüfen Sie die folgenden Schritte oder starten Sie den Grill mit der manuellen Methode.

1. Stellen Sie sicher, dass sich der **Temperaturregler** in der Position RÄUCHERN befindet. Öffnen Sie die Gehäusetür. Entfernen Sie die Kochkomponenten von innen. Entfernen Sie alle unverbrannten Pellets und Asche aus dem Brenntopf. Berühren Sie den Zünder nicht, um Verletzungen zu vermeiden, da er sehr heiß sein kann.
2. Nachdem Sie alle Kochkomponenten entfernt und gereinigt haben, drücken Sie die **Netztaste**, um das Gerät einzuschalten. Überprüfen Sie Folgendes:
 - Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brenntopf halten und ein Gefühl für Hitze entwickeln.
 - Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder ungefähr 13 mm aus dem Brenntopf herausragt.
 - Vergewissern Sie sich visuell, dass die Schnecke Pellets in den Brenntopf befördert
 - Vergewissern Sie sich, dass der Verbrennungsventilator funktioniert, indem Sie auf ein Verbrennungsgeräusch achten.
3. Wenn einer der oben genannten Punkte nicht funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen zur **Fehlerbehebung**.

MANUELLE INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie sicher, dass sich der **Temperaturregler** in der Position RÄUCHERN befindet. Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.
2. Überprüfen Sie den Brenntopf, um sicherzustellen, dass die ordnungsgemäße Zündung nicht behindert wird. Öffnen Sie den Behälterdeckel. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper im Behälter oder Schneckenfördersystem befinden. Füllen Sie den Behälter mit trockenen, natürlichen Hartholz-Grillpellets.
3. Öffnen Sie die Gehäusetür. Entfernen Sie die Kochkomponenten, um den Brenntopf freizulegen. Geben Sie eine großzügige Handvoll Pellets in den Brenntopf. Spritzen Sie einen gelierten Feueranzünder oder einen anderen geeigneten Pellet-Anzünder über die Oberseite der Pellets. Eine kleine Menge eines Feuerzünders für feste Brennstoffe wie Sägemehl und Wachs oder Holzspäne ist ebenfalls geeignet. Geben Sie eine weitere kleine Menge Pellets in den Feuertopf.

HINWEIS: Verwenden Sie keinen Spiritus, kein Benzin, Benzinfeuerzeug oder Petroleum, um ein Feuer in Ihrem Grill anzuzünden oder zu erneuern.

4. Zünden Sie den Inhalt des Brenntopfs mit einem langen Streichholz oder einem langstieligen Anzünder an. Lassen Sie den Feuerzünder 3 bis 5 Minuten brennen. Versuchen Sie nicht, mehr des Feuerzünders zum Feuertopf hinzuzufügen. Dies kann zu Verletzungen führen.
5. Tauschen Sie die Kochkomponenten schnell und vorsichtig an der Innenseite der Rauchkammer aus. Die Gehäusetür muss während des Einschaltvorgangs geöffnet bleiben.
6. Fahren Sie mit dem Feuerzünder fort, indem Sie die Schritte drei bis fünf des **automatischen Startvorgangs ausführen**.

ABSCHALTEN DES SMOKERS

1. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler auf 177° C und schließen Sie die Gehäusetür. Lassen Sie Ihren Smoker 5 bis 10 Minuten laufen, um die normale Reinigungsmethode durchzuführen. Wenn Sie Lebensmittel zubereitet haben, die besonders fettig sind, lassen Sie den Smoker weitere 10 bis 20 Minuten abbrennen. Dies verringert die Wahrscheinlichkeit, dass beim nächsten Start ein Fettbrand verursacht wird.
2. Wenn der Abbrand abgeschlossen ist, halten Sie die Gehäusetür geschlossen und drehen Sie den Temperaturregler fünf Minuten lang auf 93° C, damit die restlichen Pellets abbrennen können.
3. Halten Sie nach fünf Minuten bei geschlossener Gehäusetür die **Netztaste gedrückt**, um das Gerät auszuschalten. Der Smoker beginnt mit dem automatischen Abkühlzyklus. Das Schneckensystem stoppt die Kraftstoffzufuhr, die Flamme brennt aus und der Lüfter läuft weiter, bis der Abkühlzyklus abgeschlossen ist.

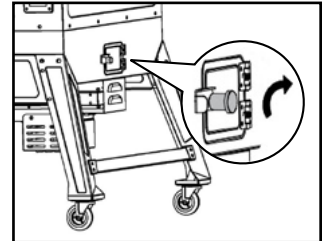
PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss Grills-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmackvollen Service bei minimaler Reinigung. Ein wichtiger Schritt besteht darin, den Rauchschrank und die Roste selbst zu reinigen, indem der Smoker nach jedem Gebrauch 5 bis 10 Minuten lang bei hoher Temperatur betrieben wird. Befolgen Sie diese Reinigungs- und Pflegetipps, um Ihren Smoker zu warten:

1. BEHÄLTER-MONTAGE

- Der Behälter verfügt über eine Reinigungsfunktion, die das Reinigen und Auswechseln von Pelletbrennstoff-Aromen erleichtert. Suchen Sie zum Entleeren die Reinigungsklappe der Fallrinne auf der Rückseite des Behälters. Stellen Sie einen sauberen, leeren Eimer unter die Reinigungstür, lösen Sie dann langsam den Türknopf, heben Sie den Türriegel an und lassen Sie die Pellets entleeren.

HINWEIS: Entfernen Sie überschüssige Pellets, Sägemehl und Ablagerungen mit einer langstieligen Bürste oder einem Staubsauger, um eine vollständige Reinigung zu erzielen.



- Prüfen und reinigen Sie die Lüftungsschlitze an der hinteren Unterseite des Rauchkastens. Wischen Sie für eine gründliche Reinigung alle Fettablagerungen direkt auf den Lüfterflügeln vorsichtig ab (siehe **elektrischen Schaltplan** für den Zugang zu elektrischen Bauteilen). Dies stellt sicher, dass der Luftstrom zum Zufuhrsystem ausreicht.

2. SONDEN

- Knicke oder Falten in den Sondenkabeln können Schäden verursachen. Eine nicht benutzte Fleischsonde sollte in einer großen, losen Spule aufgerollt werden.
- Obwohl beide Sonden aus Edelstahl bestehen, dürfen sie nicht in die Spülmaschine gestellt oder in Wasser getaucht werden. Wasserschäden an den internen Kabeln führen zu einem Kurzschluss der Sonde und zu falschen Messwerten. Wenn eine Sonde beschädigt ist, muss sie ersetzt werden.

3. INNENFLÄCHEN

- Es wird empfohlen, den Brenntopf nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies stellt eine ordnungsgemäße Zündung sicher und verhindert, dass sich Schmutz oder Asche im Brenntopf ansammelt.
- Verwenden Sie eine langstielige Grillreinigungsbürste (Messing oder weiches Metall), entfernen Sie alle Lebensmittel oder Ablagerungen vom Grillrost. Am besten tun Sie dies, solange er noch von einem früheren Grillvorgang warm ist. **Fettbrände werden durch zu viel herabgefallenen Schmutz auf den Kochkomponenten des Smokers verursacht.** Reinigen Sie das Innere Ihres Smokers regelmäßig. Halten Sie bei einem Fettbrand die Rauchschranktür geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig die Lebensmittel, schalten Sie den Smoker aus und schließen Sie die Gehäusetür, bis das Feuer vollständig gelöscht ist. Eine andere Möglichkeit, ein Feuer zu löschen, besteht darin, den Rauchabzug mit Aluminiumfolie zu umwickeln und die Luft zum Innenraum hin abzudichten. Streuen Sie gegebenenfalls etwas Backpulver ein. Überprüfen Sie Ihre Fettschale häufig und reinigen Sie sie bei Bedarf. Denken Sie an die Art des Grillens, die Sie ausführen. Stellen Sie sicher, dass der Fettablassschlauch frei von Verstopfungen ist.

WICHTIG: In der Wasserschale kann sich Fett ansammeln. Die Wasserschale mit Aluminiumfolie auskleiden, um die Reinigung nach dem Kochen zu erleichtern. Füllen Sie das Wasser in der Wasserschale oft nach und ersetzen Sie es.

- Das Glas der Gehäusetür ist gehärtet und bricht nicht bei starker Hitze. Übermäßige Ansammlung kann jedoch dazu führen, dass sich die Tür nicht schließt, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt wird. Rauch und Schmutz können durch häufiges Reinigen des Glases entfernt werden.

4. AUSSENFLÄCHEN

- Wischen Sie Ihren Smoker nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Fett zu lösen. Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme auf den Außenflächen des Gehäuses. **Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie**, sondern sind Teil der allgemeinen Wartung und Instandhaltung. Bei Lackkratzern, Abnutzung oder Abblättern können alle lackierten Oberflächen mit Hochtemperatur-Grillfarbe nachbearbeitet werden.
- Verwenden Sie eine Schutzhülle, um Ihren Smoker vollständig zu schützen! Eine Abdeckung ist Ihr bester Schutz vor Witterungseinflüssen und äußeren Schadstoffen. Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder zur Langzeitlagerung unter einer Decke in einer Garage oder einem Schuppen auf.

REINIGUNGSFREQUENZ-TABELLE (NORMALE VERWENDUNG)

ARTIKEL	REINIGUNGSFREQUENZ	REINIGUNGSMETHODE
Hauptgehäuse-Glastür	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Backpulver und Essig mischen, mit Stahlwolle (fein) abreiben
Boden des Hauptgehäuses	Nach jedem 5 - 6 Gebrauch des Smokers	Entfernen und saugen Sie überschüssige Ablagerungen ab
Brenntopf	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Entfernen und saugen Sie überschüssige Ablagerungen ab
Kochgitter	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Ablagerungen abbrennen, Messingdrahtbürste
Wasserschale	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser
Fettblech	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser
Fettablassrohr einfetten	Nach jedem 5 - 6 Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser
Schneckenfördersystem	Wenn der Pelletbeutel leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke Holzspäne herausdrücken und lassen Sie den Behälter leer
Elektrische Komponenten	Einmal im Jahr	Innenraum entstauben, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lufteinlassöffnung	Nach jedem 5 - 6 Gebrauch des Smokers	Staub, Scheuerpad und Seifenwasser
Temperaturfühler	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Scheuerpad und Seifenwasser

TIPPS UND TECHNIKEN

Lesen Sie diese hilfreichen Tipps und Techniken, die wir von Pit Boss Grills 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

- Öffnen Sie beim Umschalten von einer hohen auf eine niedrige Temperatur die Schranktür und lassen Sie sie geöffnet, bis die tatsächliche Temperatur in der Nähe Ihrer gewünschten Temperatur liegt. Dies beschleunigt den Prozess und stellt sicher, dass das Feuer nicht erlischt.
- 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

Eine ordnungsgemäße Reinigung, Wartung und die Verwendung von sauberem, trockenem und qualitativ hochwertigem Brennstoff verhindern gängige Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss Grills-Raucher schlecht oder selten funktioniert, können die folgenden Tipps zur Fehlerbehebung hilfreich sein.

Für FAQ besuchen Sie bitte **www.pitboss-grills.com** und klicken Sie auf Support. Sie können sich auch an Ihren Pit Boss Grills-Vertragshändler vor Ort oder an den Kundendienst wenden, um Unterstützung zu erhalten.

WARNUNG: Ziehen Sie immer das Stromkabel ab, bevor Sie den Smoker für Inspektions-, Reinigungs-, Wartungs- oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Smoker vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Keine Betriebsanzeige auf der Steuertafel	Netztaste	Drücken Sie die Netztaste. Versuchen Sie es erneut und halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um die Verbindung zu überprüfen.
	Nicht an die Stromquelle angeschlossen, FI-Steckdose wurde ausgelöst	Stellen Sie sicher, dass der Smoker an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Trennschalter zurücksetzen. Stellen Sie sicher, dass die Stromstärke des FI-Schutzschalters mindestens 10 Ampere beträgt (siehe elektrischen Schaltplan für den Zugang zu elektrischen Komponenten). Stellen Sie sicher, dass alle Kabelverbindungen fest und trocken sind.
	Sicherung auf der Steuertafel durchgebrannt	Entfernen Sie die Kochkomponenten aus dem Hauptgehäuse des Smokers. Drehen Sie das Gerät auf die Seite und entfernen Sie die Schrauben an der Rückseite der Steuertafel. Überprüfen Sie die Sicherung auf einen Drahtbruch oder ob der Draht schwarz geworden ist. Wenn ja, ersetzen Sie diese manuell durch eine neue Sicherung.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Feuer im Brenntopf wird nicht angezündet	Schnecke nicht grundiert	Bevor das Gerät zum ersten Mal verwendet wird oder der Behälter vollständig entleert wird, muss die Schnecke vorgefüllt werden, damit Pellets den Brenntopf füllen können. Wenn der Zünder nicht vorgefüllt ist, tritt eine Zeitüberschreitung auf, bevor sich die Pellets entzünden. Befolgen Sie die Anweisungen zum Vorfüllen des Behälters.
	Schneckenmotor ist blockiert	Entfernen Sie die Kochkomponenten aus dem Hauptgehäuse des Smokers. Drücken Sie die Netztaste, um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf RÄUCHERN und überprüfen Sie das Schneckenfördersystem. Vergewissern Sie sich visuell, dass die Schnecke Pellets in den Brenntopf befördert. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Unterstützung oder ein Ersatzteil zu erhalten.
	Zünderfehler	Entfernen Sie die Kochkomponenten aus dem Hauptgehäuse des Smokers. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf RÄUCHERN und überprüfen Sie den Zünder. Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brenntopf halten und ein Gefühl für Hitze entwickeln. Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder ungefähr 13 mm aus dem Brenntopf herausragt. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen zur manuellen Inbetriebnahme, um den Grill weiter zu verwenden. Wenden Sie sich jedoch an den Kundendienst, um Unterstützung oder ein Ersatzteil zu erhalten.
Blinkende Punkte auf dem LCD-Bildschirm	Der Zünder ist an	Dies ist kein Fehler, der das Gerät beeinträchtigt. Zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird und sich im Startmodus befindet (der Zünder ist eingeschaltet). Der Zünder schaltet sich nach fünf Minuten aus. Sobald die blinkenden Punkte verschwunden sind, stellt sich das Gerät auf die gewünschte Temperatur ein.
Blinkende Temperatur auf dem LED-Bildschirm	Die Temperatur des Geräts liegt unter 65° C	Dies ist kein Fehler, der das Gerät beeinträchtigt. Es wird jedoch verwendet, um zu zeigen, dass ein gewisses Risiko besteht, dass das Feuer erlischt. Überprüfen Sie den Behälter auf ausreichenden Kraftstoff oder auf Verstopfungen im Zufuhrsystem. Pellets entfernen und die Pflege- und Wartungsanweisungen befolgen. Überprüfen Sie den Temperaturfühler und

DE

DEUTSCHE

		befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen. Überprüfen Sie den Brenntopf auf Aschebildung oder Verstopfung und befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und Wartung bei Aschebildung. Lüfter prüfen. Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen. Überprüfen Sie den Schneckenmotor, um den Betrieb (Drehung) zu bestätigen, und stellen Sie sicher, dass das Schneckenrohr nicht blockiert ist.
„ErH“ Fehlercode	Der Smoker ist überhitzt, möglicherweise aufgrund von Fettbrand oder Kraftstoffüberschuss.	Drücken Sie die Netzaste, um das Gerät auszuschalten und den Smoker abkühlen zu lassen. Befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und Wartung. Entfernen Sie nach der Wartung die Pellets und überprüfen Sie die Positionierung aller Komponenten. Drücken Sie nach dem Abkühlen die Netzaste, um das Gerät einzuschalten, und wählen Sie dann die gewünschte Temperatur aus. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
„Er1“ Fehlercode.....	Kabel des Temperaturfühlers stellt keine Verbindung her	Greifen Sie auf die elektrischen Komponenten an der Unterseite des Geräts zu (siehe elektrischer Schaltplan) und prüfen Sie, ob die Kabel des Temperaturfühlers beschädigt sind. Stellen Sie sicher, dass die Molex-Steckverbinder des Temperaturfühlers fest und korrekt mit der Steuertafel verbunden sind.
„noP“ Fehlercode	Schlechte Verbindung am Verbindungsport	Trennen Sie die Fleischsonde vom Anschlussport auf der Steuertafel und verbinden Sie sie erneut. Stellen Sie sicher, dass der Fleischsondenadapter fest angeschlossen ist. Überprüfen Sie das Adapterende auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Fleischsonde beschädigt	Überprüfen Sie die Drähte der Fleischsonde auf Anzeichen von Beschädigung. Wenn sie beschädigt sind, rufen Sie den Kundendienst an, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Smoker erreicht oder behält keine stabile Temperatur	Unzureichender Luftstrom durch den Feuertopf	Überprüfen Sie den Brenntopf auf Aschestau oder Verstopfung. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen für Aschebildung. Lüfter prüfen. Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen. Überprüfen Sie den Schneckenmotor, um den Betrieb zu bestätigen, und stellen Sie sicher, dass das Schneckenrohr nicht verstopft ist. Nachdem Sie alle oben genannten Schritte ausgeführt haben, starten Sie den Smoker, stellen Sie die Temperatur auf RÄUCHERN und warten Sie 10 Minuten. Stellen Sie sicher, dass die erzeugte Flamme hell und kräftig ist.
	Kraftstoffmangel, schlechte Kraftstoffqualität, Verstopfung im Zufuhrsystem	Überprüfen Sie den Tank, um sicherzustellen, dass der Kraftstoffstand ausreichend ist, und füllen Sie nach, wenn der Kraftstoffstand niedrig ist. Sollte die Qualität der Holzpellets schlecht oder die Länge der Pellets zu lang sein, kann dies zu einer Behinderung des Zufuhrsystems führen. Pellets entfernen und die Pflege- und Wartungsanweisungen befolgen.
	Temperaturfühler	Überprüfen Sie den Status des Temperaturfühlers. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Smoker produziert übermäßigen oder verfärbten Rauch	Fettansammlung	Befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und Wartung.
	Holzpellet-Qualität	Entfernen Sie feuchte Holzpellets aus dem Behälter. Befolgen Sie zum Reinigen die Anweisungen zur Pflege und Wartung. Durch trockene Holzpellets ersetzen.
	Brenntopf ist blockiert	<i>Feuchte Holzpellets aus Brenntopf entfernen. Befolgen Sie die Anweisungen zum Vorfüllen des Behälters.</i>
	Unzureichender Lufteinlass für Lüfter	<i>Lüfter prüfen. Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen.</i>
Häufiges Aufflackern	Kochtemperatur	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu kochen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur beim Garen stark fettiger Speisen unter 176° C.
	Fettansammlung auf Kochkomponenten	Befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und Wartung.

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 – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

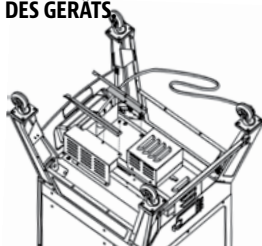
220-240V, 1.1A, 50HZ, 250W, 3-POLIGER SCHUTZKONTAKTSTECKER

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

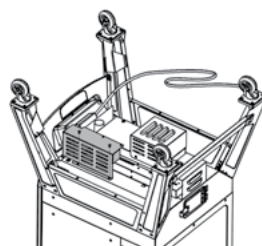
- 1** TRENNEN SIE DIE STROMVERSORGUNG VOR WARTUNGS- ODER INSTANDHALTUNGSARBEITEN.



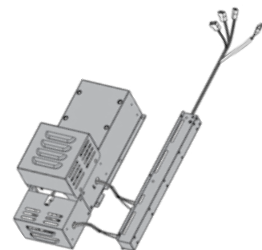
- 2** ENTFERNEN SIE ZWEI FETTSCHALENHALTERUNGEN VON DER UNTERSEITE DES GERÄTS.



- 3** ENTFERNEN SIE DAS GEHÄUSE DER KABELKOMponentEN VON DER UNTERSEITE DES GERÄTS.



- 4** GREIFEN SIE AUF DIE VERDRÄHTUNGSTEILE IM TEMPERATURFÜHLERGEHÄUSE ZU.



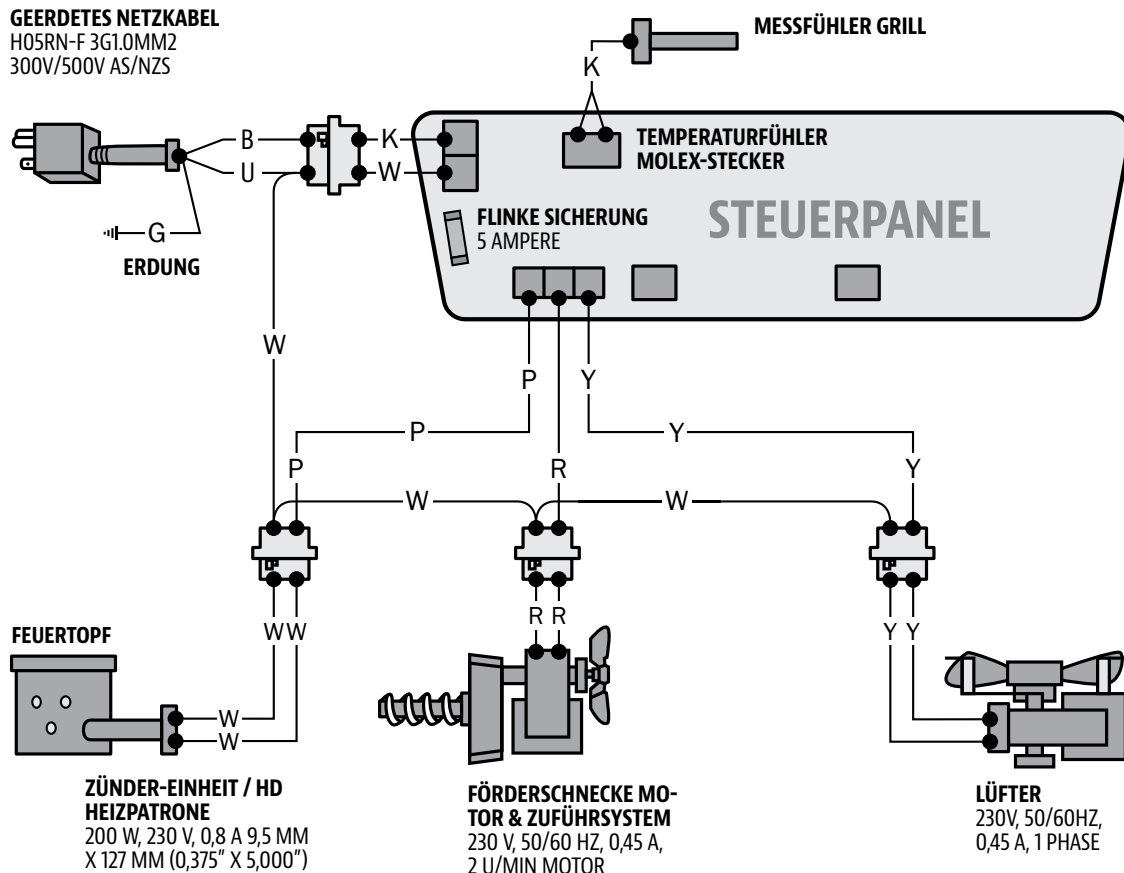
BRENNSTOFF-ZUFUHR-RATE:

1.1 KG/H
(2.4 LB/H)

INDEX

W: WEISS
Y: GELB
P: VIOLETT
R: ROT
K: SCHWARZ
S: SILBER
B: BRAUNE
U: BLAU

GEERDETES NETZKABEL
H05RN-F 3G1.0MM2
300V/500V AS/NZS



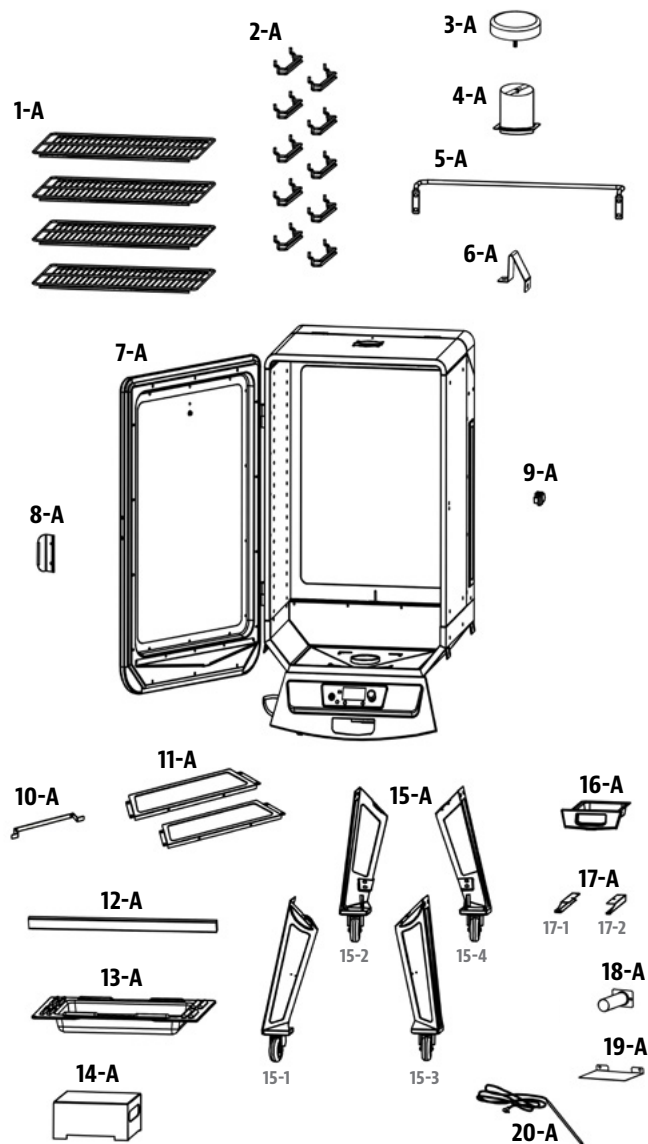
DE

DEUTSCHE

RAUCHER ERSATZTEILE

Teile-nummer	Beschreibung
1-A	Kochgitter (x4)
2-A	Kochgitterhalterungen (x10)
3-A	Rauchabzugsdeckel (x1)
4-A	Rauchabzugsschacht (x1)
5-A	Griff für die Rückseite (x1)
6-A	Deckelverschluss (x1)
7-A	Hauptgehäuse (x1)
8-A	Gehäusetürgriff (x1)
9-A	Gehäusetür-Verriegelung (x2)
10-A	Stromkabelhalterung (x1)
11-A	Stützplatte (x2)
12-A	Stützstange (x1)
13-A	Wasserschale (x1)
14-A	Flammenhemmer (x1)
15-A	Stützbein mit Rad (x4)
16-A	Fettschale (x1)
17-A	Fettschalenhalter (x2)
18-A	Fettablassrohr (x1)
19-A	Hitzeschutz (x1)
20-A	Fleischtemperaturfühler (x1)
21-A	Türkнопf (x1)
22-A	0,63 – 20 x 1,27 Edelstahlschraube (x12)
23-A	0,63 cm – 20 x 1,58 cm Edelstahlschraube (x4)
24-A	Nr. 10–24 x 1,27 cm Edelstahlschraube (x32)
25-A	Nr. 10 – 24 x 0,84 cm Schraube (x2)

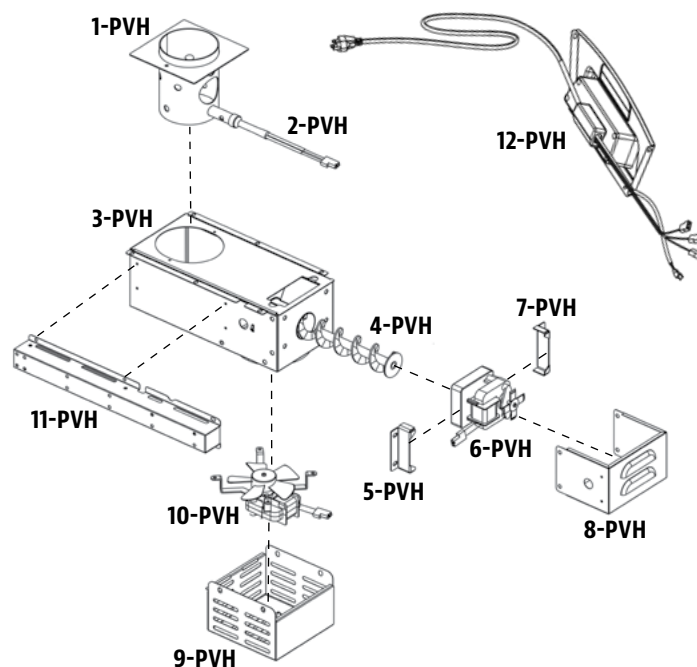
HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden.



21-A 24-A 22-A 25-A 23-A

ELEKTRISCHE ERSATZTEILE

Teile-nummer	Beschreibung
1-PVH	Brenntopf
2-PVH	Zünder
3-PVH	Schneckenkastengehäuse
4-PVH	Schneckenflugbaugruppe
5-PVH	Linke Halterung des Schneckenmotors
6-PVH	Schneckenmotor
7-PVH	Rechte Halterung des Schneckenmotors
8-PVH	Schneckenmotorgehäuse
9-PVH	Verbrennungsgebläse-Gehäuse
10-PVH	Verbrennungsgebläse
11-PVH	Temperaturfühlergehäuse (2 Stück)
12-PVH	Steuertafel



DE
DEUTSCHE

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Holzpelletgrills von Pit Boss, hergestellt von Dansons Inc., 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 angeführten 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@Pit Boss-grills.com | Kostenfreie Hotline: +1-877-303-3134 | Kostenfreies Fax: +1-877-303-3135

GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss Händler für Reparaturen oder Ersatzteile. Dansons Inc. 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 IN MATERIA DI SICUREZZA

LE CAUSE PRINCIPALI DI INCENDI DA APPARECCHIATURE DIPENDONO DA UNA SCARSA MANUTENZIONE E DALL'INOSSERVANZA DELLA DISTANZA DI SICUREZZA NECESSARIA RISPETTO A MATERIALI COMBUSTIBILI. È DI ESTREMA IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO SIA UTILIZZATO SOLTANTO CONFORMEMENTE ALLE SEGUENTI ISTRUZIONI.

Leggere e comprendere integralmente il presente manuale prima di tentare di assemblare, far funzionare o installare il prodotto, per ottenere la certezza di un funzionamento ottimale e senza problemi del nuovo grill a pellet di legno. Si consiglia anche di conservare il presente manuale per consultazioni future.

PERICOLI E AVVERTENZE

È indispensabile rivolgersi alla propria associazione residenziale locale, alle autorità competenti per l'edilizia o gli incendi o aventi comunque giurisdizione, per procurarsi le necessarie autorizzazioni, le finalità o le informazioni su ogni limitazione riguardante l'installazione (ad esempio l'eventuale grill che venga installato su una superficie combustibile) gli obblighi di ispezione o anche la capacità d'uso nella propria area.

1. È indispensabile mantenere una distanza da strutture combustibili di almeno 305 mm (12 pollici) ai lati del grill e di almeno 305 mm (12 pollici) al retro del grill. **Non installare l'apparecchiatura su pavimentazioni combustibili o protetti con superfici combustibili, a meno di aver ottenuto le autorizzazioni e i permessi idonei dalle autorità competenti per giurisdizione.** Non utilizzare questa apparecchiatura in interni o in aree chiuse non ventilate. Questa apparecchiatura a pellet di legno non deve essere collocata sotto un soffitto o sporgenze in materiale combustibile. Tenere sempre il grill in un'area sgombra e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.

Se si dovesse verificare un incendio causato da unto, spegnere (OFF) il grill e lasciare chiuso il coperchio fino all'estinzione dell'incendio. Disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa collegata. Non gettare acqua sull'apparecchio. Non cercare di soffocare l'incendio. La presenza in sede di un estintore antincendio approvato multiclasse (classe A-B-C) è una scelta eccellente. Se si verifica un incendio incontrollato, rivolgersi ai vigili del fuoco

2. Tenere sempre i cavi dell'alimentazione elettrica e il combustibile lontani dalle superfici riscaldate. Non utilizzare il grill sotto la pioggia o nei dintorni di qualsiasi fonte idrica.
3. Dopo un periodo di conservazione o comunque di non utilizzo, controllare l'eventuale presenza di ostruzioni nella graticola di combustione, di oggetti estranei nel serbatoio tramoggia e di eventuali blocchi all'aria vicino all'aspirazione del ventilatore, al camino o ai fori di scarico posteriori del cilindro. Pulire prima dell'utilizzo. Per prolungare la durata utile dell'apparecchio, occorre prestarvi con regolarità cure e manutenzione. **Se il grill viene conservato all'esterno durante periodi di piogge o elevata umidità, occorre prestare attenzione a evitare che non penetri acqua nel serbatoio tramoggia.** I pellet di legno, se bagnati o esposti ad alti livelli di umidità, si espandono molto, si decompongono e possono inceppare il sistema di caricamento. Scollegare sempre l'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di assistenza o manutenzione.

Non trasportare il grill mentre viene utilizzato o è molto caldo. Prima di qualsiasi spostamento, accertarsi che il fuoco sia completamente estinto e che il grill risulti assolutamente freddo al tatto.

4. Si consiglia di utilizzare guanti da barbecue resistenti al calore mentre si opera con il grill. Non utilizzare accessori non specifici per l'uso con questa apparecchiatura. Non mettere il copribarbecue o alcun oggetto infiammabile nell'area portaoggetti sotto il barbecue.
5. Per evitare che dita, indumenti o altri oggetti vengano a contatto con il sistema di caricamento a coclea, l'apparecchiatura è dotata di una schermatura di sicurezza metallica, montata sull'interno del serbatoio tramoggia, che non va assolutamente tolta tranne che su indicazione dell'Assistenza alla clientela o di un rivenditore autorizzato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza..

6. I componenti del barbecue possono essere molto caldi e potrebbero verificarsi gravi infortuni. Durante l'uso, tenere lontani bambini e animali d'affezione.
7. Non ingrandire i fori dell'accenditore o i cestelli di combustione. L'inosservanza di questa avvertenza potrebbe determinare pericoli di incendio e lesioni personali; inoltre renderà nulla la garanzia.
8. Il prodotto potrebbe presentare bordi e punti affilati. È possibile che il contatto provochi lesioni. Maneggiare con attenzione.
9. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi
10. L'affumicatore verticale a pellet di legno è un apparecchio elettrico e deve essere conservato sotto una copertura o un tetto durante l'uso, al riparo dalla pioggia e dall'umidità. Il coperchio deve mantenere l'unità pulita e protetta dall'esposizione all'acqua.

SMALTIMENTO DELLA CENERE

La cenere deve essere collocata in un contenitore metallico con un coperchio ermetico. Il contenitore chiuso con le cenere deve essere collocato su un pavimento non combustibile o sul terreno, molto distante da tutti i materiali combustibili, in attesa dello smaltimento definitivo. Se la cenere viene smaltita seppellendola nel terreno o comunque dispersa sul posto, deve essere mantenuta in un contenitore chiuso fino a quando le braci si saranno totalmente raffreddate..

COMBUSTIBILE DA PELLET DI LEGNO

Questa apparecchiatura di cottura a pellet è progettata e approvata esclusivamente per l'impiego con combustibile costituito da legno pellettizzato interamente naturale. Qualsiasi altro tipo di combustibile bruciato in questa apparecchiatura renderà nulla la garanzia e la certificazione di sicurezza. È indispensabile utilizzare solamente pellet di legno naturale destinato a bruciare nei grill di barbecue a pellet. Non utilizzare combustibile con additivi. I pellet di legno sono estremamente sensibili all'umidità e devono essere conservati sempre in un contenitore ermetico. Se si ripone il grill senza utilizzarlo per un periodo prolungato, si consiglia di togliere tutti i pellet dal serbatoio tramoggia e dalla coclea del grill, per evitare inceppamenti.

Non utilizzare alcol, qualsiasi tipo di benzina, liquidi accendigrill o kerosene per accendere o ravvivare la fiamma nel grill. Tenere tali liquidi a grande distanza dall'apparecchiatura, quando viene utilizzata.

Al momento della stampa, non esiste alcuna norma industriale relativa ai pellet di legno per barbecue, anche se la maggior parte delle macchine pellettatrici adottano i medesimi standard per produrre pellet di legno per uso domestico. È possibile reperire ulteriori informazioni alla pagina www.pelletheat.org o presso il **Pellet Fuel Institute**.

Rivolgersi al rivenditore di zona in merito alla qualità dei pellet nel proprio territorio e per informazioni sulla qualità dei marchi. Non esistendo controlli sulla qualità dei pellet, non ci assumiamo alcuna responsabilità riguardo a danni causati dalla scadente qualità del combustibile.

CREOSOTO

Il creosoto (o fuliggine) è una sostanza simile al catrame. Quando brucia, produce un fumo nero con un residuo anch'esso nero. La fuliggine o creosoto si forma quando si fa funzionare l'apparecchiatura in modo errato, ad esempio: blocco del ventilatore di tiraggio, omessa pulizia e manutenzione dell'area di combustione, pellet compromessi da umidità oppure carente combustione aria/combustibile.

Se la fiamma diventa scura, fuliginosa, oppure se il cestello di combustione è eccessivamente carico di pellet, è pericoloso far funzionare questa apparecchiatura. Il creosoto, quando si accende, produce un fuoco estremamente caldo e incontrollato, simile alla fiamma da unto. Se dovesse verificarsi tale evenienza, disattivare (OFF) l'apparecchio, attendere che si raffreddi completamente, poi svolgere un'ispezione riguardo alla manutenzione e alla pulizia. Generalmente si accumula lungo le aree di scarico.

Se si forma creosoto nell'apparecchio, attendere che quest'ultimo si scaldi a bassa temperatura, disattivare l'apparecchiatura, quindi strofinare via l'accumulo formatosi con un asciugamano. Analogamente al catrame, risulta molto più agevole da pulire se tiepido, perché assume una forma liquida.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("l'assassino silenzioso")

Il monossido di carbonio è un gas privo di colore, odore e sapore, che si produce quando si bruciano gas, legno, propano, carbone o altri combustibili. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Ridotti livelli di ossigeno nel sangue possono provocare mal di testa, brividi, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza, stato confusionale, perdita di coscienza o morte. Per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utilizzatore, i suoi familiari o altri, si invita ad attenersi alle linee guida riportate di seguito.

- Se si avvertono sintomi simili a un raffreddore o un'influenza durante la cottura o nei pressi dell'apparecchiatura, consultare un medico. L'avvelenamento da monossido di carbonio, facilmente fraintendibile per un raffreddore o un'influenza, spesso viene accertato troppo tardi.
- Il consumo di alcol e l'uso di farmaci/droghe intensifica gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

Il monossido di carbonio risulta particolarmente tossico per madre e bambini durante la gravidanza, per i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone affette da patologie del sangue o del sistema circolatorio, quali l'anemia o le cardiopatie.

CERTIFICAZIONE DI SICUREZZA

In conformità con le procedure e le specifiche della Conformité Européenne (CE), gli apparecchi di cottura a pellet Pit Boss Grills dimostrano la conformità attraverso test agli standard e alle direttive che soddisfano tutti i requisiti di sicurezza, salute e protezione ambientale dell'UE (Unione Europea) ed Europea Area economica (SEE).

Questo prodotto è conforme agli standard di compatibilità elettromagnetica (EMC, 2014/30 / UE), direttiva sulla bassa tensione (LVD, 2014/35 / UE) ed è Limitazione di sostanze pericolose (RoHS, 2011/65 / UE, 2015/863) e Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE, 2002/96 / CE) conformi.



IT

ITALIANO



INFORMATIVA SUL COPYRIGHT

Copyright 2020. Tutti i diritti riservati. È vietata la copia, la trasmissione, la trascrizione, la memorizzazione in un sistema di ricerca dati sotto qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo del presente manuale, anche in parte, senza l'autorizzazione espressa per iscritto da,

Dansons

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

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

www.pitboss-grills.com

ASSISTENZA ALLA CLIENTELA

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

SOMMARIO

Informazioni in materia di sicurezza	101	Cura e manutenzione	117
Componenti e specifiche tecniche	105	Suggerimenti e tecniche	119
Preparazione al montaggio	106	Risoluzione dei problemi	120
Istruzioni per il montaggio		Schema elettrico	123
Montaggio del condotto di scarico del grasso	106	Parti di ricambio	
Applicazione del paracalore	106	Parti di ricambio per fumatori	124
Montaggio delle gambe di sostegno alla		Parti di ricambio elettriche	125
camera principale	107	Garanzia	
Fissaggio del quadro di controllo alle gambe di sostegno ..	107	Condizioni	125
Montaggio dei pannelli di sostegno	107	Eccezioni	126
Fissare la barra di sostegno	108	Ordinare parti di ricambio	126
Montaggio della staffa del cavo di alimentazione	108	Contattare l'Assistenza alla clientela	126
Fissaggio delle staffe del vassoio raccogligrasso	108	Assistenza in garanzia	126
Posizionamento del vassoio raccogligrasso	109		
Applicazione della manopola dello sportello di			
svuotamento del serbatoio tramoggia	109		
Montaggio della maniglia posteriore	109		
Fissaggio del camino	109		
Installazione del ferma-coperchio	110		
Montaggio della maniglia dello sportello della			
camera, chiavistelli dello sportello	110		
Installazione dei componenti per la cottura	110		
Collegamento a una fonte di alimentazione	111		
Istruzioni operative			
Ambiente dell'affumicatore	112		
Intervalli di temperatura dell'affumicatore	113		
Nozioni sul quadro di controllo	114		
Nozioni sulle sonde	114		
Procedura di caricamento del serbatoio tramoggia	115		
Primo utilizzo - bruciatura epurativa dell'affumicatore	115		
Procedura di avvio automatico	116		
Procedura di avvio manuale	116		
Spegnimento dell'affumicatore	117		

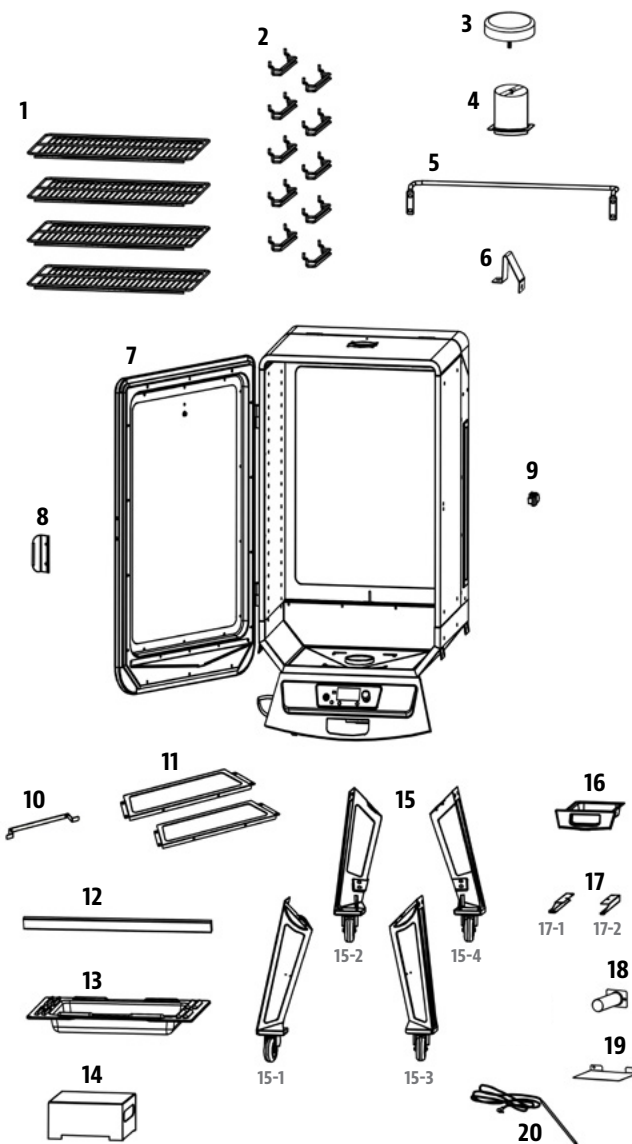
COMPONENTI E SPECIFICHE TECNICHE

Art.n.	Descrizione
1	Griglie di cottura (x4)
2	Staffe di supporto della griglia di cottura (x10)
3	Terminale del camino (x1)
4	Fumaio del camino (x1)
5	Maniglia posteriore (x1)
6	Ferma-coperchio (x1)
7	Camera principale (x1)
8	Maniglia dello sportello della camera (x1)
9	Chiavistello dello sportello della camera (x1)
10	Staffa del cavo di alimentazione (x1)
11	Pannello di sostegno (x2)
12	Barra di sostegno (x1)
13	Coppa dell'acqua (x1)
14	Frangifiamma (x1)
15	Gamba di sostegno con rotella (x4)
16	Vassoio raccogligrassi (x1)
17	Staffe del vassoio raccogligrassi (x2)
18	Condotto di scarico del grasso (x1)
19	Paracalore (x1)
20	Sonda della carne (x2)
A	Manopola dello sportello (x1)
B	Vite in acciaio inox 1/4-20x1/2" (x12)
C	Vite in acciaio inox 1/4-20x5/8" (x4)
D	Vite in acciaio inox n. 10-24x1/2" (x32)
E	Vite n. 10-24x1/3" (x2)

NOTA: A causa del costante sviluppo del prodotto, i componenti sono soggetti a modifica senza preavviso. Se, al momento del montaggio dell'apparecchio, si riscontra l'assenza di componenti, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.

PB - REQUISITI ELETTRICI

220-240V, 1.1A, 50HZ, 250W, SPINA A 3 PUNTE DOTATE DI MESSA A TERRA



A		D	
B		E	
C			

MODELLO	APPARECCHIO MONTATO (LxAxP)	PESO DELL'APPARECCHIO	AREA DI COTTURA	INTERVALLO TEMP.	FUNZIONI DIGITALI
PB PBV3PU1	555mm x 1,339mm x 640mm / 21.8" x 52.7" x 25.1"	45.0 kg / 99.2 lb	Cucina Cubica: 0.08 m³ / 2.8 pd³ TOTALE - 5,077 cm² / 787 po.qu.	65-215°C / 149-419°F	Dieci temperature preimpostate, cicli di avvio e raffreddamento, accenditore elettrico

PREPARAZIONE AL MONTAGGIO

I componenti si trovano in tutta la scatola di spedizione, anche sotto il grill. Ispezionare l'apparecchio, i componenti e la confezione trasparente della viteria dopo l'estrazione dalla scatola di spedizione protettiva. Prima di procedere al montaggio, smaltire i materiali di imballaggio all'interno e all'esterno del grill, poi esaminare e ispezionare tutti i componenti consultando l'elenco dei componenti. Se qualsiasi componente manca o risulta danneggiato, non tentare di procedere al montaggio. I danni dovuti alla spedizione non sono coperti dalla garanzia. Per i componenti, rivolgersi al proprio rivenditore o all'Assistenza alla clientela Pit Boss Grills: da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20, fuso orario Pacifico (inglese/francese/spagnolo).

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

IMPORTANTE: perché l'installazione sia più semplice, è utile (ma non indispensabile) avvalersi di due persone durante il montaggio di questo apparecchio.

Utensili necessari per il montaggio: cacciavite e livella. *Utensili non in dotazione.*



ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

IMPORTANTE: Si consiglia di leggere integralmente ogni passaggio prima di iniziare a montare sulla base delle istruzioni. Non serrare al massimo le viti fino a quando non saranno installate tutte le viti riguardanti quel passaggio, oppure a meno che sia indicato diversamente.

1. MONTAGGIO DEL CONDOTTO DI SCARICO DEL GRASSO

Componenti necessari:

- 1 x Condotto di scarico del grasso (n. 18)
- 2 x Vite n.10-24x1/3" (n. E)

Installazione:

- Per evitare di graffiare l'apparecchio e i componenti durante il montaggio, sistemare un cartone sul pavimento. Innanzitutto, sollevare lo sportello della camera principale dai cardini e metterlo da parte. Osservare l'illustrazione 1A.
- Quindi, ribaltare sul cartone la camera principale, con il fondo rivolto verso l'alto.
- Montare il condotto di scarico del grasso sulla parte inferiore della camera principale, mediante due viti. Osservare l'illustrazione 1B.

IMPORTANTE: Controllare che sia presente una buona tenuta alla camera principale, poiché il grasso fuoriuscirà dalla camera principale, scorrerà attraverso il condotto di scarico e uscirà nel vassoio raccogligrasso.

2. APPLICAZIONE DEL PARACALORE

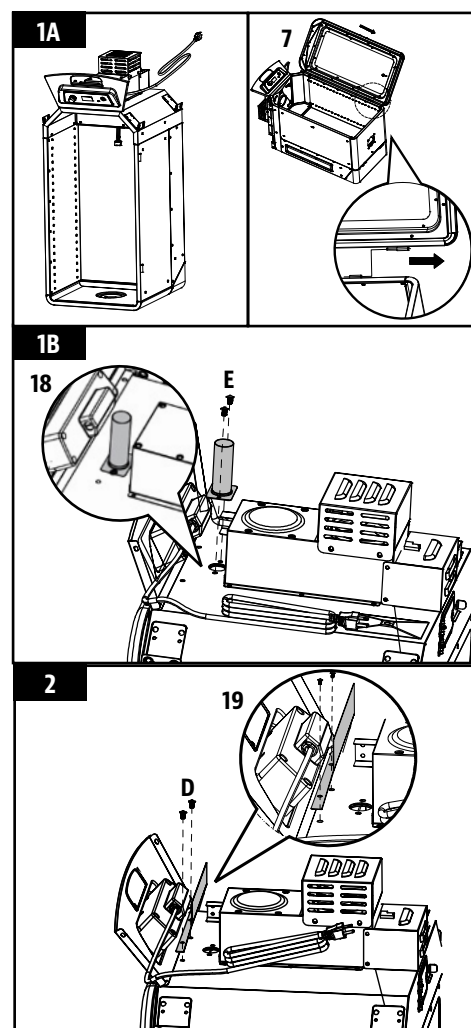
Componenti necessari:

- 1 x Paracalore (n. 19)
- 2 x Vite in acciaio inox n. 10-24x1/2" (n. D)

Installazione:

- Posizionare il paracalore tra il quadro di controllo e il condotto di scarico del grasso. Fissare con una vite su ciascun lato.

IMPORTANTE: Se questo componente non viene installato correttamente, il calore e/o gli schizzi provenienti dal condotto di scarico del grasso



potrebbero danneggiare il quadro di controllo. I danni dovuti al grasso subiti sul retro del quadro di controllo non rientrano nella garanzia.

3. MONTAGGIO DELLE GAMBE DI SOSTEGNO ALLA CAMERA PRINCIPALE

Componenti necessari:

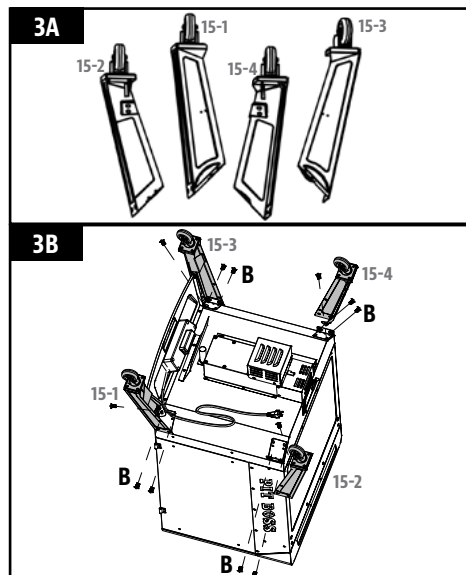
- 1 x Camera principale (n. 7)
- 4 x Gamba di sostegno con rotella (n. 15)
- 12 x Vite in acciaio inox $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (n. B)

Installazione:

- Preparare le quattro gambe di sostegno per il montaggio, disponendo le gambe con l'etichetta, secondo quanto presentato nell'illustrazione 3A.

IMPORTANTE: Le quattro gambe di sostegno devono essere disposte nel modo corretto per riuscire a installare opportunamente i pannelli di sostegno e la barra di sostegno in una fase successiva del montaggio.

- Montare una gamba di sostegno sulla camera del fumo, servendosi di tre viti. Ripetere la procedura di installazione per le altre tre gambe di sostegno. Osservare l'illustrazione 3B.



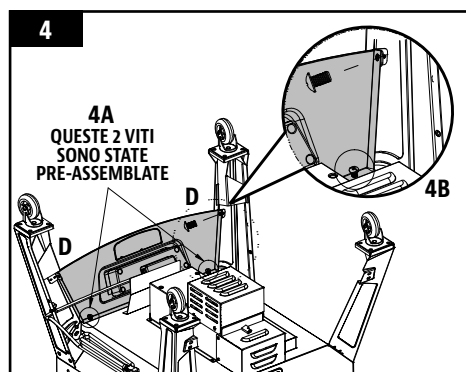
4. FISSAGGIO DEL QUADRO DI CONTROLLO ALLE GAMBE DI SOSTEGNO

Componenti necessari:

- 2 x Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (n. D)

Installazione:

- Vicino al quadro di controllo, allentare le due viti pre-montate che collegano il pannello anteriore alla camera principale. Osservare 2A.
- Quindi, con altre due viti (n. D), fissare i lati del pannello anteriore alle gambe di sostegno rivolte verso la parte anteriore. Una volta serrate queste viti, serrare nuovamente le due viti lasciate allentate in precedenza in 2A. Osservare 2B.



5. MONTAGGIO DEI PANNELLI DI SOSTEGNO

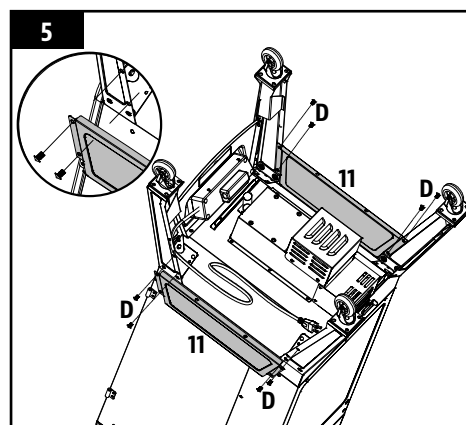
Componenti necessari:

- 2 x Pannello di sostegno (n. 11)
- 8 x Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (n. D)

Installazione:

- Installare un pannello di sostegno sul lato dell'apparecchio tra una gamba di sostegno anteriore e una posteriore. Fissare con due viti su ciascun lato. Controllare che la superficie piana del pannello di sostegno sia rivolta verso l'esterno. Ripetere la stessa procedura di installazione per montare l'altro pannello di sostegno. Per la disposizione del pannello di sostegno, osservare l'illustrazione.

NOTA: il pannello di sostegno con due fori lungo il fondo deve trovarsi sullo stesso lato dell'apparecchio da cui il cavo di alimentazione esce dal quadro di controllo (lato sinistro). È un aspetto importante per i passaggi successivi.



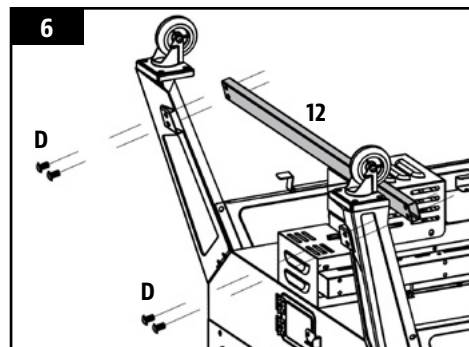
6. FISSARE LA BARRA DI SOSTEGNO

Componenti necessari:

- 1 x Barra di sostegno (n. 12)
- 4 x Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (n. D)

Installazione:

- Installare la barra di sostegno sul retro dell'apparecchio, tra le due gambe di sostegno posteriori. Fissare con due viti su ciascun lato. Verificare che la barra di sostegno sia collocata sulla parte inferiore della camera principale, rivolta verso l'interno. Per la disposizione della barra di sostegno, osservare l'illustrazione.



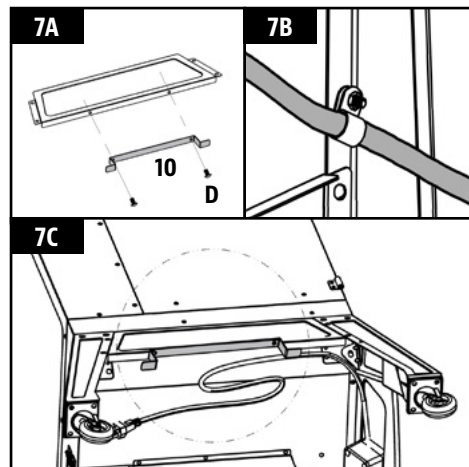
7. MONTAGGIO DELLA STAFFA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Componenti necessari:

- 1 x Staffa del cavo di alimentazione (n. 11)
- 2 x Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (n. D)

Installazione:

- Trovare i due fori sul fondo del pannello di sostegno (lato sinistro). Montare la staffa del cavo di alimentazione sul pannello di sostegno mediante due viti, come illustrato in 7A.
- Quindi, allentare il dado sulla staffa ad aggancio pre-montata e instradare il cavo di alimentazione attraverso la staffa stessa. Una volta transitato, serrare il dado e avvolgere il cavo di alimentazione sulla staffa fino a quando l'apparecchio sarà in funzione. Osservare 7B, 7C.



8. FISSAGGIO DELLE STAFFE DEL VASSOIO RACCOGLIGRASSO

Componenti necessari:

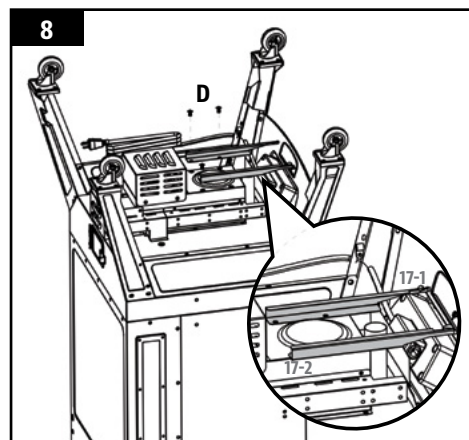
- 2 x Staffe del vassoio raccogligrassi (n. 17)
- 6 x Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (n. D)

Installazione:

- Fissare le staffe del vassoio raccogligrassi sulla base dell'alloggiamento della coclea e l'alloggiamento dei componenti cablati con due viti in ciascuna staffa. Per il posizionamento corretto, osservare l'illustrazione.

NOTA: L'estremità a intercapedine delle staffe deve essere rivolta verso il quadro di controllo.

- Serrare interamente tutte le viti sulla base del carrello. Poi, riportare l'apparecchio con attenzione in posizione verticale, con le rotelle sul fondo. Verificare che sia in piano.



9. POSIZIONAMENTO DEL VASSOIO RACCOGLIGRASSO

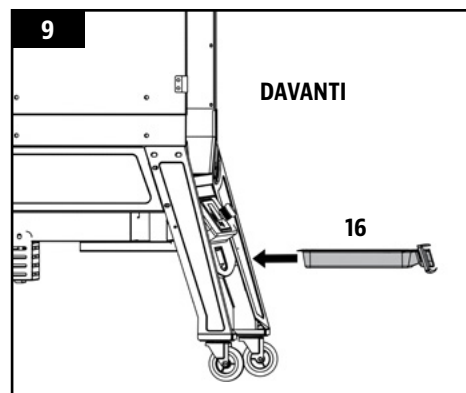
Componenti necessari:

- 1 x Vassoio raccogligrassi (n. 16)

Installazione:

- Far scorrere il vassoio raccogligrassi sulle relative staffe sulla parte anteriore al di sotto della camera principale, sotto il quadro di controllo.

NOTA: il vassoio raccogligrassi risulterà interamente inserito quando la parte anteriore del vassoio verrà spinta più a fondo possibile, senza spazio tra il vassoio raccogligrassi e il pannello anteriore.



10. APPLICAZIONE DELLA MANOPOLA DELLO SPORTELLO DI SVUOTAMENTO DEL SERBATOIO TRAMOGGIA

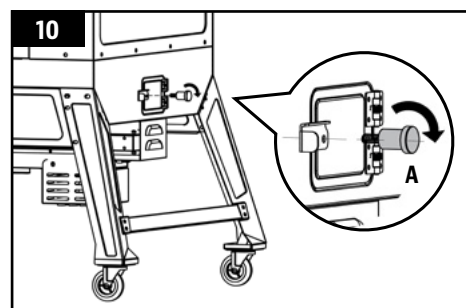
Componenti necessari:

- 1 x Manopola dello sportello (n. A)

Installazione:

- Applicare la manopola dello sportello allo sportello di svuotamento del serbatoio tramoggia, ruotando la parte nel foro sullo sportello. Ruotare fino a quando sarà completamente fissato e il chiavistello dello sportello di svuotamento sarà bloccato.

NOTA: per utilizzare la funzione di svuotamento del serbatoio tramoggia, è sufficiente allentare la manopola dello sportello, sollevare il chiavistello dello sportello di svuotamento e aprire lo sportello.



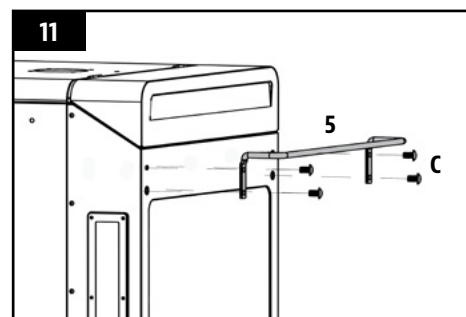
11. MONTAGGIO DELLA MANIGLIA POSTERIORE

Componenti necessari:

- 1 x Maniglia posteriore (n. 5)
4 x Vite in acciaio inox 1/4-20x5/8" (n. C)

Installazione:

- Montare la maniglia posteriore sul lato posteriore del serbatoio tramoggia, mediante quattro viti (n. C). Osservare l'illustrazione.



12. FISSAGGIO DEL CAMINO

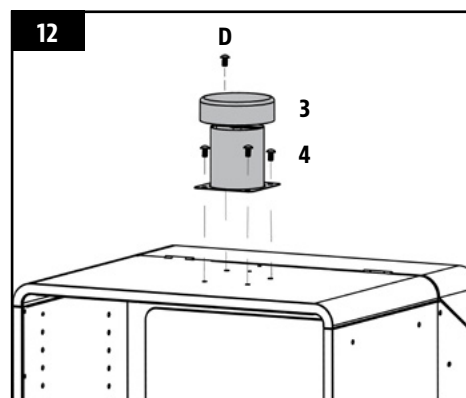
Componenti necessari:

- 1 x Terminale del camino (n. 3)
1 x Fumaiole del camino (n. 4)
4 x Vite in acciaio inox n. 10-24x1/2" (n. D)

Installazione:

- Individuare l'apertura del camino sulla parte superiore della camera principale. Dall'esterno, fissare il fumaiole del camino alla parte superiore della camera principale, mediante quattro viti. La vite si assicurerà ai dadi autorivettanti sull'interno della camera. Quindi, avvitare il terminale del camino in cima al fumaiole del camino.

NOTA: Regolare il terminale del camino per incidere sul flusso d'aria all'interno della camera principale. Se si cuoce a bassa temperatura, tenere il terminale più aperto.



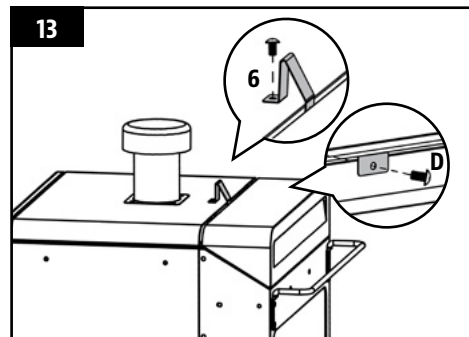
13. INSTALLAZIONE DEL FERMA-COPERCHIO

Componenti necessari:

- 1 x Ferma-coperchio (n. 6)
- 2 x Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (n. D)

Installazione:

- Installare il ferma-coperchio sulla parte superiore della camera principale, vicino al coperchio del serbatoio tramoggia. Utilizzare una sola vite per fissare il lato superiore, poi aprire il coperchio e fissare una sola vite sul bordo interno tra i cardini del coperchio del serbatoio tramoggia.



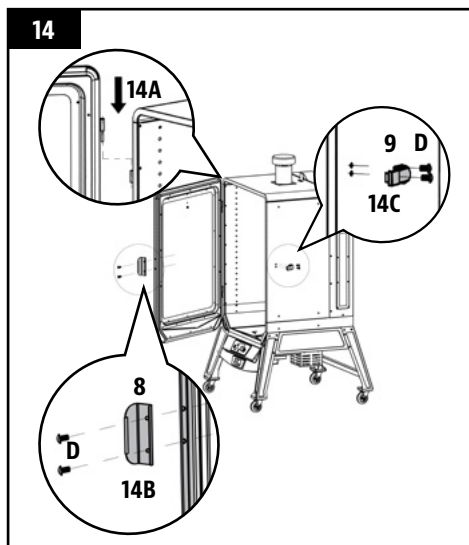
14. MONTAGGIO DELLA MANIGLIA DELLO SPORTELLO DELLA CAMERA, CHIAVISTELLI DELLO SPORTELLO

Componenti necessari:

- 1 x Maniglia dello sportello della camera (n. 8)
- 1 x Chiavistello dello sportello della camera (n. 9)
- 4 x Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (n. D)

Installazione:

- Innanzitutto, reinstallare lo sportello della camera sulla camera principale allineando e fissando entrambi i cardini dello sportello. Verificare che lo sportello della camera sia montato correttamente controllando se si apre e gira liberamente. Osservare 14A.
- Montare la maniglia dello sportello della camera sul centro dello sportello della camera del lato anteriore, mediante due viti. Nota direzione corretta in 14B.
- Montare i due chiavistelli dello sportello della camera sul lato esterno della camera principale, mediante due viti ciascuno. Osservare 14C.



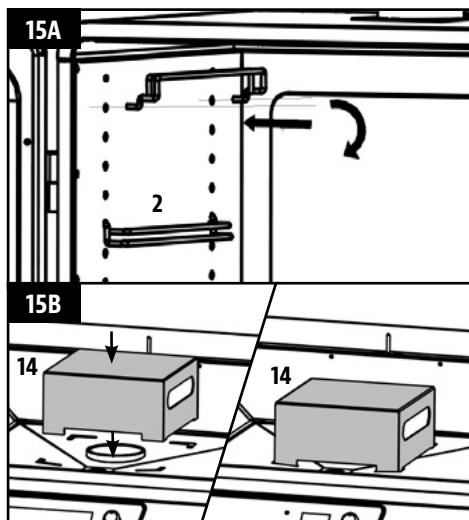
15. INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI PER LA COTTURA

Componenti necessari:

- 10 x Staffe di supporto della griglia di cottura (n. 2)
- 4 x Griglie di cottura (n. 1)
- 1 x Coppa dell'acqua (n. 13)
- 1 x Frangifiamma (n. 14)

Installazione:

- Inserire sette staffe di sostegno della griglia di cottura nei fori lungo la parete laterale sinistra della camera principale interna. Dopo il posizionamento nei fori, inclinare verso il basso per fissare in sede. Ripetere il medesimo processo, facendo coincidere le altezze, in relazione alla parete del lato destro. Osservare l'illustrazione 15A.
- Sistemare il frangifiamma sopra il cestello di combustione al fondo della camera principale interna. Per garantire il corretto posizionamento, allineare il frangifiamma nelle scanalature lungo il fondo del pannello di base. Osservare l'illustrazione 15B.



IMPORTANTE: le aperture per la ventilazione sui lati della struttura del frangifiamma non devono puntare in avanti, verso lo sportello della camera, altrimenti potrebbero originarsi danni al quadro di controllo, nel

caso di fiamme di dimensioni eccessive.

- Inserire poi la coppa dell'acqua nelle staffe di sostegno della griglia più in basso della camera interna. Riempire la coppa dell'acqua per circa $\frac{3}{4}$ di acqua.

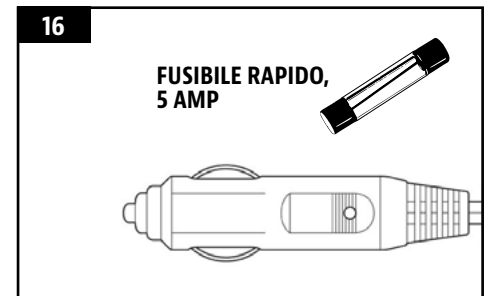
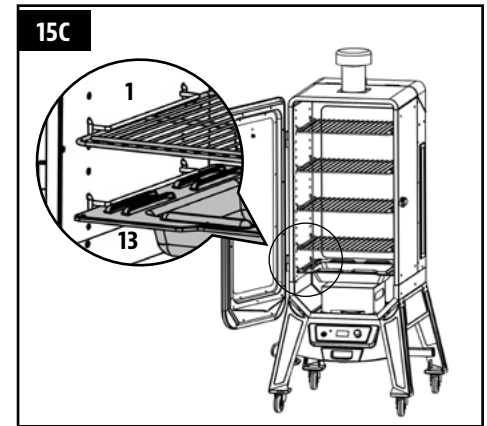
IMPORTANTE: durante la cottura, occorre che sia sempre presente acqua nella coppa. Accoglierà il grasso e le gocciolature dal cucinato e consentirà di pulire più facilmente. Se si affumica a lungo, spostare più in alto la coppa dell'acqua, in modo che l'acqua duri di più.

- In ultimo, sistemare le griglie di cottura una a fianco all'altra sulle staffe di sostegno della griglia all'interno della camera principale. Osservare l'illustrazione 15C.
- A questo punto, l'apparecchio è interamente montato.

16. COLLEGAMENTO A UNA FONTE DI ALIMENTAZIONE

NOTA: Prima di inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica, verificare che il quadrante della temperatura si trovi nella posizione SMOKE (fumo). Scollegare nei periodi di non utilizzo.

- **PRESA STANDARD**
Questo apparecchio richiede 220-240 volt, 50 hz, 250 w. Deve trattarsi di una spina a 3 punte dotata di messa a terra. Verificare che l'estremità di massa non sia spezzata.
- **PRESE GFCI**
Questa apparecchiatura funzionerà con la maggior parte delle prese GFCI, con dimensioni consigliate di 15 amp di servizio. Se la presa GFCI in oggetto è particolarmente sensibile agli episodi di sovracorrente, è probabile che scatterà durante la fase di avvio del funzionamento. Durante la fase di avvio, l'accenditore assorbe 200-700 watt di elettricità che potrebbe rappresentare un consumo eccessivo da gestire per una presa GFCI. Più che la qualità della GFCI, conta la sensibilità: ad ogni scatto, la sua sensibilità aumenterà. Se il GFCI continua a scattare, sostituire la presa o passare a una presa non GFCI.



ISTRUZIONI OPERATIVE

Secondo uno stile di vita attuale teso a consumare cibi sani e nutrienti, un elemento di cui occorre tenere conto è l'importanza di ridurre l'assunzione di grassi. Uno dei modi migliori per ridurre drasticamente i grassi nella dieta consiste nel ricorrere a metodi di cottura a basso tenore di grassi, ad esempio l'affumicatura. Poiché l'affumicatore a pellet si serve di pellet di legno naturale, il saporito gusto conferito dal legno permea le carni, riducendo la necessità di salse ad alto tenore di zuccheri.

AMBIENTE DELL'AFFUMICATORE

1. DOVE CONFIGURARE L'AFFUMICATORE

Come per tutte le apparecchiature che si utilizzano all'aperto, le condizioni meteorologiche esterne svolgono un ruolo molto rilevante nelle prestazioni dell'affumicatore e del tempo di cottura necessario per rendere perfette le pietanze. Il prodotto Pit Boss Grills, grazie alla sua struttura a doppia parete, deve essere considerato un affumicatore valido per 3 stagioni, in base al luogo in cui si vive. Tutti gli apparecchi Pit Boss Grills devono costantemente trovarsi a una distanza minima di 305 mm (12 pollici) dalle strutture combustibili ed è necessario che tale distanza sussista durante il funzionamento dell'affumicatore. Questa apparecchiatura non deve essere collocata sotto un soffitto o sporgenze in materiale combustibile. Tenere sempre l'affumicatore in un'area sgombra da materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.

2. COTTURA DURANTE LA STAGIONE FREDDA

Quando rinfresca il tempo, non significa che è terminata la stagione per cucinare all'aperto! La tonificante aria fredda e l'aroma celestiale di cibi affumicati contribuirà a porre rimedio alla malinconia invernale. Per sfruttare l'affumicatore durante tutti i mesi più freddi, si invita ad attenersi ai suggerimenti riportati di seguito:

- Se l'affumicatura a temperature basse non riesce, aumentare leggermente la temperatura per realizzare gli stessi risultati.
- Organizzarsi: procurarsi tutto ciò che serve pronto in cucina prima di recarsi all'aperto. In inverno, spostare l'affumicatore in un'area al riparo dal vento e dall'afflusso diretto del freddo. Controllare i regolamenti locali in materia di vicinanza dell'affumicatore all'abitazione in relazione alla propria casa e/o altre strutture. Mettere tutto ciò che serve su un vassoio, coprirsi bene e portare a termine il lavoro!
- Per seguire meglio l'andamento della temperatura esterna, sistemare un termometro da esterni vicino all'area di cottura. Tenere un registro o una cronologia di ciò che si è cucinato, della temperatura esterna e del tempo di cottura. Sarà utile in seguito per decidere meglio cosa cucinare e sapere il tempo che occorrerà.
- Quando fa molto freddo, aumentare il tempo di pre-riscaldamento di almeno 20 minuti.
- Evitare di aprire lo sportello della camera del fumo più dello stretto necessario. Le raffiche fredde di vento possono raffreddare decisamente la temperatura interna. Essere flessibile rispetto al momento di servire; calcolare un tempo di cottura di 10-15 minuti in più per ogni volta che lo sportello verrà aperto.
- Provvedere alla presenza di un piatto normale o da portata riscaldato per mantenere la temperatura del cibo nel tragitto verso l'ambiente interno.
- Sono ideali per la cottura d'inverno i cibi che richiedono poca attenzione, ad esempio arrosti, polli interi, costole e tacchino. Rendere la preparazione della pietanza ancora più semplice aggiungendo elementi semplici come verdure e patate.

3. COTTURA DURANTE LA STAGIONE CALDA

Quando all'aperto la temperatura si riscalda, il tempo di cottura diminuirà. Quando il caldo diventa rovente, è importante un abbigliamento adeguato: si consigliano pantaloncini corti, camicia, scarpe, cappello, grembiule e una generosa quantità di lozione solare. Per sfruttare l'affumicatore durante tutti i mesi caldi, si invita a seguire questi pochi suggerimenti:

- Ridurre le temperature di cottura. Tale accorgimento è utile per evitare vampate indesiderate.
- Servirsi di un termometro per stabilire la temperatura interna degli alimenti. In tal modo si previene una cottura eccessiva e l'essiccazione della carne.
- Anche con il caldo, tenere sempre chiuso lo sportello della camera del fumo.
- È possibile mantenere ben caldi i cibi avvolgendoli nella carta stagnola e sistemandoli in un contenitore termico isolato. Imbottire con carta di giornale accartocciata intorno alla carta stagnola: con tale espediente, i cibi si manterranno ben caldi per 3-4 ore.

INTERVALLI DI TEMPERATURA DELL’AFFUMICATORE

È possibile che i valori della temperatura sul quadro di controllo non coincidano con i dati del termometro. Tutte le temperature elencate di seguito sono da considerarsi approssimative e influenzate dai seguenti fattori: temperatura ambiente esterna, forza e direzione del vento, qualità del combustibile in pellet utilizzato, apertura dello sportello della camera e quantità del cibo da cucinare.

- **TEMPERATURA ALTA (190-215°C / 375-419°F)**

Questo intervallo viene utilizzato per grigliare con un calore elevato, senza contatto con la fiamma. Si ricorre alla temperatura alta anche come temperatura di bruciatura per pulire accuratamente le griglie di cottura dopo l'utilizzo. Inoltre, un calore elevato può servire in condizioni meteo estremamente fredde per compensare la contrapposizione di temperature tra l'esterno e l'interno dell'apparecchio.

- **TEMPERATURA MEDIA (135-177°C / 275-350°F)**

È l'intervallo d'elezione per cuocere alla piastra, arrostiti e mettere a punto le opere culinarie affumicate lentamente. La cottura a queste temperature ridurrà enormemente la possibilità di fiammate da accumulo di grasso. È l'intervallo perfetto per cuocere ripieni in involtini di pancetta oppure quando si desidera operare con versatilità sotto controllo.

- **TEMPERATURA BASSA (65-122°C / 150-250°F)**

Questo intervallo serve per arrostiti con lentezza, aumentare il gusto affumicato e mantenere il calore dei cibi. Cuocendo per più tempo a una temperatura inferiore, si infonde un più intenso gusto affumicato e si conserva la succosità delle carni (con la tecnica **low and slow, basso e lento**). Particolarmente consigliato per il grande tacchino del Ringraziamento, il succulento prosciutto di Pasqua e il ricco banchetto natalizio.

L'affumicatura rappresenta una variazione dell'autentica cottura al barbecue ed è in effetti il principale vantaggio fornito da un affumicatore. Esistono due tipi di affumicatura: a caldo e a freddo.

- **L'hot smoking (affumicatura a caldo)**, altro nome della tecnica di cottura **low and slow**, si ottiene generalmente a temperatura comprese tra 82 e 122°C / 180-250°F. L'affumicatura a caldo opera al meglio quando occorrono tempi di cottura superiori, ad esempio con grandi tagli di carne, pesce o pollame.
- **Nell'affumicatura a freddo**, il cibo viene posto talmente distante dal fuoco che si affumica senza cuocere e a temperature comprese tra 15 e 32°C / 60 e 90°F.

CONSIGLIO: Per rendere più intenso quel gusto saporito, passare all'intervallo di temperatura (bassa) di affumicatura subito dopo aver collocato il cibo nell'affumicatore. In tal modo il fumo penetrerà nelle carni prima che i pori della carne si serrino a 49°C / 120°F.

La chiave sta nello sperimentare tempi vari per l'affumicatura, prima di terminare la cottura della pietanza. Alcuni cuochi esperti nella cucina all'aperto preferiscono affumicare a fine cottura, consentendo al cibo di restare caldo fino a quando sarà pronto da servire. La perfezione si raggiunge con la pratica!

NOZIONI SUL QUADRO DI CONTROLLO



CONTROLLO	DESCRIZIONE
	Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio. Dopo aver collegato a una fonte di alimentazione e premuto il pulsante di accensione, si illuminerà lo schermo LED digitale, per indicare che è pronto a funzionare. Tenere premuto il pulsante per disattivare l'apparecchio.
	Il quadrante di controllo della temperatura consente di impostare la temperatura di affumicatura desiderata. Selezionare sul quadrante di controllo una qualsiasi delle dieci temperature preimpostate, comprese tra 65 e 215°C / 149 e 419°F.
	Per cambiare l'unità di misura della temperatura sullo schermo LED, si utilizza il pulsante di commutazione della temperatura . Premere il pulsante per passare a Celsius (°C) o a Fahrenheit (°F), secondo la propria preferenza. L'impostazione predefinita è Celsius.
	Lo schermo LED digitale funge da centro di informazioni relative all'apparecchio. Lo schermo LED visualizzerà la temperatura di cottura desiderata, la temperatura di cottura effettiva e le temperatura della sonda per la carne (se collegata). Se è collegata soltanto una sonda della carne, sarà visualizzato un solo valore. È possibile visualizzare la temperatura indifferentemente in gradi Fahrenheit o Celsius.
	Tenere premuto il pulsante Prime (Carica) per attivare un caricamento aggiuntivo di pellet nel cestello di combustione. Può servire ad aggiungere più combustibile per il fuoco appena prima di apertura lo sportello della camera del fumo, accelerando di conseguenza i tempi di recupero del grado di calore. È possibile ricorrervi anche per aggiungere più combustibile durante l'affumicatura, per intensificare ulteriormente il gusto di fumo pulito. Richiesto dai cuochi che svolgono competizioni.
	L' impostazione Smoke (fumo) sul quadrante di controllo della temperatura costituisce la modalità di avvio dell'apparecchio. L'affumicatore funziona alla temperatura minima, senza che fuoriesca alcuna fiamma.
	La porta o le porte di connessione plug-in sulla parte anteriore del quadro di controllo servono per la/le sonda/e della carne . Se è collegata una sonda della carne, sullo schermo LED appare la temperatura. Se non è in uso, scollegare la sonda della carne dalla porta di connessione. <i>Include due (1) sonde della carne. Compatibile esclusivamente con sonde della carne a marchio Pit Boss Grills.</i>



NOZIONI SULLE SONDE

• SONDA DELLA TEMPERATURA

All'interno della camera, sulla parete posteriore lungo il fondo, si trova la sonda di temperatura. È costituita da un piccolo oggetto verticale di acciaio inossidabile. La sonda di temperatura misura la temperatura interna dell'apparecchio. Quando si regola la temperatura sul quadro di controllo, la sonda di temperatura misurerà la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio e la regolerà sulla temperatura desiderata.

IMPORTANTE: La temperatura dell'apparecchio è fortemente influenzata da tempo atmosferico esterno, qualità dei pellet utilizzati, aromatizzazione dei pellet e quantità degli alimenti che vengono cucinati.

• SONDA DELLA CARNE

La sonda della carne misura la temperatura interna della carne nella camera del fumo, in modo simile a un forno in interni. Inserire la spina dell'adattatore della sonda della carne alla porta di connessione della sonda stessa e inserire la sonda della carne in acciaio inossidabile nella parte più spessa della carne; la temperatura sarà visualizzata sul quadro di controllo. **Per garantire una corretta connessione della sonda della carne alla relativa porta, avvertire e udire il suo scatto in sede.**

IMPORTANTE: Quando si inserisce la sonda della carne nell'alimento, accertarsi che la sonda della carne e i suoi fili non vi sia contatto diretto con la fiamma o calore eccessivo, che potrebbe causare danni alla sonda della carne. Instradare il filo in eccesso fuori dallo sportello della camera principale anteriore, lungo il bordo. Se non è in uso, scollegare dalla porta di connessione della sonda della carne e mettere da parte, per mantenerla sempre protetta e pulita.

PROCEDURA DI CARICAMENTO DEL SERBATOIO TRAMOGGIA

Queste istruzioni devono essere seguite alla prima accensione dell'affumicatore e ogni volta che l'affumicatore esaurisce i pellet nel serbatoio tramoggia. La coclea deve essere caricata per consentire ai pellet di attraversare la lunghezza della coclea e riempire il cestello di combustione. Se non si procede al caricamento, il tempo dell'accenditore scadrà prima che i pellet si accendano. Per il caricamento, attenersi ai seguenti passaggi:

1. Aprire il coperchio del serbatoio tramoggia. Verificare che non siano presenti oggetti estranei nel serbatoio tramoggia o che blocchino il sistema di caricamento a coclea sul fondo.
2. Estrarre tutti i componenti per la cottura dall'interno dell'affumicatore. Individuare il cestello di combustione nel fondo della camera del fumo.
3. Inserire il cavo dell'alimentazione in una presa di corrente. Premere il **pulsante dell'accensione** per attivare l'apparecchio e accertarsi che il **quadrante di controllo della temperatura** su trovi nella posizione SMOKE (fumo). Controllare i seguenti elementi:
 - È possibile udire la coclea che gira. Collocare la mano sopra il cestello di combustione e cercare di avvertire il movimento dell'aria. Non mettere mani o dita all'interno del cestello di combustione. Una tale imprudenza potrebbe causare lesioni.
 - Dopo circa un minuto, dovrebbe essere percepibile l'odore dell'accenditore che brucia e iniziare ad avvertirsi l'aria che diventa più calda nel cestello di combustione. La punta dell'accenditore non brilla in rosso ardente. Non toccare l'accenditore. La punta dell'accenditore diventa estremamente rovente e in grado di ustionare.
4. Dopo aver verificato che tutti i componenti elettrici funzionino correttamente, tenere premuto il pulsante di accensione per disattivare l'apparecchio.
5. Riempire il serbatoio tramoggia con pellet di legno da barbecue interamente naturali. Monitorare il livello dei pellet con la finestrella sul lato.
6. Premere il **pulsante di accensione** per attivare l'apparecchio. Mantenendo il **quadrato di controllo della temperatura** sulla posizione SMOKE, tenere premuto il **pulsante Prime** finché non si osserveranno i pellet entrare nel cestello di combustione. Quando i pellet inizieranno a cadere nel cestello di combustione, rilasciare il **pulsante Prime**. Attendere che i pellet si accendano e creino la fiamma. Quando le fiamme usciranno dal cestello di combustione, tenere premuto il pulsante di accensione per disattivare il quadro di controllo e attendere che l'affumicatore si raffreddi.
7. Dopo il raffreddamento dell'affumicatore, installare di nuovo nella camera principale i componenti per la cottura. A questo punto, l'affumicatore è pronto all'uso!

PRIMO UTILIZZO - BRUCIATURA EPURATIVA DELL'AFFUMICATORE

Dopo il caricamento del serbatoio tramoggia e prima di utilizzare per la prima volta l'affumicatore con il cibo, è importante compiere una bruciatura epurativa. L'avvio dell'affumicatore e il suo funzionamento a 177°C / 350°F con lo sportello della camera chiusa per 30-40 minuti, consentirà di effettuare una bruciatura epurativa dell'apparecchio, liberandolo da eventuale materiale estraneo.

PROCEDURA DI AVVIO AUTOMATICO

1. Accertarsi che il **quadrante di controllo della temperatura** sia nella posizione SMOKE. Inserire il cavo dell'alimentazione in una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Controllare il cestello di combustione per verificare l'assenza di ostruzioni alla corretta accensione. Aprire il coperchio del serbatoio tramoggia. Verificare che non siano presenti oggetti estranei nel serbatoio tramoggia o nell'ingresso del sistema di caricamento a coclea in fondo alla camera. Riempire o reintegrare il serbatoio tramoggia con pellet asciutti di legno duro da barbecue interamente naturali. Riempire la coppa dell'acqua a $\frac{3}{4}$ e tenere sotto controllo durante la cottura; reintegrare frequentemente.
3. Premere il **pulsante di accensione** per attivare l'apparecchio. In tal modo si attiverà il ciclo di avvio. Il sistema di caricamento a coclea inizierà a girare, l'accenditore inizierà a brillare e la ventola fornirà l'aria al cestello di combustione. L'affumicatore inizierà a produrre fumo mentre si svolgerà il ciclo di avvio. Durante il ciclo di avvio, lo sportello della camera deve restare aperto. Per verificare che il ciclo di avvio sia iniziato correttamente, mettersi in ascolto di un rumore da cannello e notare se viene prodotto un po' di calore.
4. Chiudere lo sportello della camera. Ruotare il **quadrante di controllo della temperatura** su 177°C / 350°F, per consentire che l'apparecchio si pre-riscaldi per circa 15-20 minuti.
5. Quando sarà stato completato il pre-riscaldamento, sarà tutto pronto per sfruttare l'affumicatore alla temperatura desiderata!

IMPORTANTE: quando si seleziona SMOKE o un'impostazione a bassa temperatura dopo il pre-riscaldamento, la coclea continuerà a girare e a caricare pellet. Tale circostanza innalzerà temporaneamente la temperatura, che però alla fine diminuirà e si stabilizzerà. Occorre ricordare che si sta tentando di regolare un fuoco, per cui per ottenere la temperatura desiderata serve tempo.

PROCEDURA IN CASO DI PROBLEMI DELL'ACCENDITORE

Se per qualsiasi motivo l'accenditore elettrico non funziona, procedere in base ai passaggi riportati più avanti, oppure avviare manualmente il grill.

1. Accertarsi che il **quadrante di controllo della temperatura** sia nella posizione SMOKE. Aprire lo sportello della camera. Estrarre dall'interno i componenti per la cottura. Estrarre dal cestello di combustione tutti i pellet non combusti e la cenere. Evitare il contatto con l'accenditore per non incorrere in infortuni, poiché potrebbe essere estremamente caldo.
2. Dopo l'estrazione e la pulizia di tutti i componenti per la cottura, premere il **pulsante di accensione** per attivare l'apparecchio. Controllare i seguenti elementi.
 - Verificare a vista che l'accenditore stia funzionando, collocando la mano sopra il cestello di combustione e provando ad avvertire il calore.
 - Verificare a vista che l'accenditore stia sporgendo di circa 13 mm / 0,5 pollici nel cestello di combustione.
 - Verificare a vista che la coclea stia facendo cadere i pellet nel cestello di combustione.
 - Verificare che il ventilatore di tiraggio stia funzionando, cercando di avvertire un rumore di cannello.
3. Se qualsiasi dei punti precedenti presenta problemi di funzionamento, seguire le istruzioni riportate in **Risoluzione dei problemi**.

PROCEDURA DI AVVIO MANUALE

1. Accertarsi che il **quadrante di controllo della temperatura** sia nella posizione **SMOKE**. Inserire il cavo dell'alimentazione in una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Controllare il cestello di combustione per verificare l'assenza di ostruzioni alla corretta accensione. Aprire il coperchio del serbatoio tramoggia. Verificare che non siano presenti oggetti estranei nel serbatoio tramoggia o nel sistema di caricamento a coclea. Riempire il serbatoio tramoggia con pellet asciutti di legno duro da barbecue interamente naturali.
3. Aprire lo sportello della camera. Estrarre dall'interno i componenti per la cottura per rendere visibile il cestello di combustione. Collocare nel cestello di combustione una manciata abbondante di pellet. Spruzzare sullo strato superiore dei pellet un accendifuoco in gel o un altro liquido di accensione per pellet. È corretto anche utilizzare una piccola quantità di accendifuoco per combustibile solido, ad esempio composto di polvere di segatura e cera, oppure trucioli di legno.

Aggiungere un'altra piccola quantità di pellet nel cestello di combustione.

NOTA: Non utilizzare alcol, qualsiasi tipo di benzina, liquidi accendigrill o kerosene per accendere o ravvivare la fiamma nel grill.

4. Accendere il contenuto del cestello di combustione con un fiammifero lungo o un accendigas dal collo lungo. Attendere che l'accendifuoco bruci per 3-5 minuti. Non tentare di versare altro accendifuoco nel cestello di combustione. Una tale imprudenza potrebbe causare lesioni.
5. Riposizionare rapidamente e con cura i componenti per la cottura all'interno della camera del fumo. Durante il ciclo di avvio, lo sportello della camera deve restare aperto.
6. Proseguire nell'avvio con i seguenti passaggi (da tre a cinque) della **Procedura di avvio automatico**.

SPEGNIMENTO DELL'AFFUMICATORE

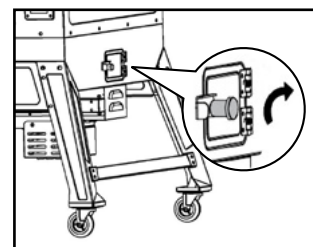
1. Al termine della cottura, ruotare il quadrante della temperatura su 177°C / 350°F e chiudere lo sportello della camera. Lasciare funzionare l'affumicatore per 5-10 minuti per procedere con il suo normale metodo di pulizia. Se si preparano cibi particolarmente grassi, attendere che l'affumicatore esegua una bruciatura epurativa per altri 10-20 minuti. Tale accorgimento ridurrà la possibilità che si determinino incendi da unto al prossimo avvio.
2. Al termine della bruciatura epurativa, tenere chiuso lo sportello della camera e ruotare il quadrante della temperatura perché diminuisca a 93°C / 200°F per cinque minuti, in modo da consentire la combustione totale di tutti i pellet residui.
3. Dopo cinque minuti, sempre con lo sportello della camera chiuso, tenere premuto il **pulsante di accensione** per disattivare l'apparecchio. L'affumicatore inizierà il suo ciclo di raffreddamento automatico. Il sistema a coclea smetterà di caricare combustibile, la fiamma si estinguerà e la ventola continuerà a girare fino alla fine del ciclo di raffreddamento.

CURA E MANUTENZIONE

Ogni apparecchio Pit Boss Grills regalerà tantissimi anni di servizio squisito con interventi di pulizia molto contenuti. Un accorgimento importante consiste nell'attendere che la camera del fumo e le griglie di cottura procedano all'auto-pulizia, facendo funzionare l'affumicatore a una temperatura elevata per 5-10 minuti dopo ogni utilizzo. Negli interventi di assistenza all'affumicatore, attenersi ai seguenti consigli per la pulizia e la manutenzione.

1. GRUPPO DEL SERBATOIO TRAMOGGIA

- Il serbatoio tramoggia prevede una funzione di svuotamento che consente di pulire agevolmente e variare gli aromi del combustibile a pellet. Per lo svuotamento, individuare lo sportello di svuotamento dello scivolo sul retro del serbatoio tramoggia. Sistemare un secchiello pulito e vuoto sotto lo sportello di svuotamento, poi allentare lentamente la manopola dello sportello, sollevare il chiavistello dello sportello e attendere lo svuotamento dei pellet.



NOTA: Utilizzare una spazzola a manico lungo o un aspiratutto da lavoro per eliminare i pellet in eccesso, la segatura e i residui, in modo da ottenere uno svuotamento completo.

- Controllare ed eliminare gli eventuali residui dall'aspirazione in ingresso dell'aria delle ventole, sul retro sotto la camera del fumo. Per una pulizia a largo raggio, strofinare via accuratamente ogni accumulo di grasso direttamente sulle lame della ventola (si veda lo **schema elettrico** per l'accesso ai componenti elettrici). Tale operazione garantirà un flusso d'aria sufficiente per il sistema di caricamento.

2. SONDE

- Attorcigliamenti e pieghe nei fili della sonda possono dare origine a danni. Le sonde per la carne non in uso devono essere arrotolate in una grande bobina non stretta.
- Anche se entrambe le sonde sono in acciaio inossidabile, non collocarle in lavastoviglie né immergerle in acqua. I danni causati dall'acqua ai fili interni provocherebbero il cortocircuito della sonda e conseguenti valori falsati. Se una sonda subisce danni, deve essere sostituita.

3. SUPERFICI INTERNE

- Si consiglia di pulire il cestello di combustione periodicamente dopo alcuni utilizzi, in modo da garantire un'adeguata accensione ed evitare accumuli duri di residui o cenere nel cestello di combustione.
- Utilizzare una spazzola (in ottone o metallo dolce) per la pulizia dei grill a manico lungo per eliminare alimenti e accumuli dalle griglie di cottura. La migliore pratica prevede che vi si proceda mentre sono ancora tiepide per la cottura precedente. **Gli incendi da unto sono provocati dall'eccesso di residui caduti sui componenti per la cottura dell'affumicatore.** Pulire l'interno dell'affumicatore con costanza. Se si verifica un incendio da unto, tenere chiuso lo sportello della camera del fumo per soffocare le fiamme. Se l'incendio non si estingue rapidamente, togliere con prudenza il cibo, spegnere l'affumicatore e chiudere lo sportello della camera fino alla completa estinzione del fuoco. Un'altra modalità per estinguere un incendio consiste nell'avvolgere un foglio di alluminio intorno al fumaio, escludendo l'afflusso di aria all'interno. Se fosse disponibile, è possibile spruzzare leggermente con bicarbonato. Controllare spesso il vassoio raccogligrasso e pulire a fondo quando occorre. Tenere presente il tipo di cottura che si realizza. Provvedere affinché il condotto di scarico del grasso sia sempre privo di ostruzioni.

IMPORTANTE: si potrebbe accumulare grasso nella coppa dell'acqua. Rivestire la coppa dell'acqua con un foglio di alluminio per agevolare la pulizia dopo la cottura. Riempire e sostituire spesso l'acqua nella coppa dell'acqua.

- Il vetro dello sportello della camera è vetro temperato e il calore elevato non lo romperà; tuttavia, una formazione eccessiva potrebbe impedire la chiusura della porta se non si effettua la pulizia con regolarità. È possibile rimuovere fumo e residui con una pulizia frequente del vetro.

4. SUPERFICI ESTERNE

- Dopo ogni utilizzo, strofinare a fondo l'affumicatore. Per disgregare il grasso, utilizzare acqua saponata tiepida. Sulle superfici esterne dell'affumicatore, non utilizzare pulitori da forno, detergenti abrasivi o pagliette abrasive. **Tutte le superfici verniciate non rientrano nella garanzia, appartenendo piuttosto alla manutenzione generale.** Per i graffi alla vernice, l'usura o la desquamazione delle finiture, è possibile ritoccare tutte le superfici verniciate con una tinta per barbecue resistente ad alte temperature.
- Per garantirsi una protezione completa, utilizzare un copri-affumicatore! Una copertura costituisce la protezione ottimale contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Se l'apparecchio resta inutilizzato o viene riposto per un lungo periodo, si consiglia di tenerlo sotto una copertura in un garage o una protezione impermeabile

TABELLA DELLA FREQUENZA DEGLI INTERVENTI DI PULIZIA (USO NORMALE)

OGGETTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Sportello in vetro della camera principale	Ogni 2-3 affumicature	Miscela di bicarbonato e aceto, raschiare con lana d'acciaio (fine)
Fondo della camera principale	Ogni 5-6 affumicature	Grattare e aspirare i residui in eccesso
Cestello di combustione	Dopo ogni affumicatura	Grattare e aspirare i residui in eccesso
Griglie di cottura	Dopo ogni affumicatura	Bruciare il materiale in eccesso, spazzola a filo ottonato
Coppa dell'acqua	Dopo ogni affumicatura	Paglietta e acqua saponata
Vassoio raccogligrasso	Dopo ogni affumicatura	Paglietta e acqua saponata
Condotto di scarico del grasso	Ogni 5-6 affumicature	Paglietta e acqua saponata
Sistema di caricamento a coclea	Quando il sacco dei pellet è vuoto	Attendere che la coclea spinga fuori la segatura, lasciando vuoto il serbatoio tramoggia
Componenti elettrici	Una volta all'anno	Spolverare a fondo l'interno, strofinare le lame della ventola con acqua saponata
Aspirazione in ingresso dell'aria	Ogni 5-6 affumicature	Eliminare la polvere, paglietta e acqua saponata
Sonda della temperatura	Ogni 2-3 affumicature	Paglietta e acqua saponata

SUGGERIMENTI E TECNICHE

Per prendere familiarità con il fumatore, seguire questi utili suggerimenti e tecniche, trasmessi dai proprietari di Pit Boss Grillss, dal nostro personale e dai clienti proprio come voi:

1. SICUREZZA ALIMENTARE

- In cucina e nell'area di cottura tenere sempre tutto pulito. Per le carni cucinate, utilizzare piatti e utensili diversi da quelli utilizzati per preparare la carne cruda o per portarla sul grill, per evitare la contaminazione incrociata di batteri. A ogni salsa marinata o unta con burro o grasso deve corrispondere un proprio utensile.
- Mantenere molto al caldo gli alimenti molto caldi (al di sopra di 60°C / 140°F) e mantenere al freddo gli alimenti freddi (al di sotto di 3°C / 37°F).
- Non si deve mai conservare una salsa marinata per utilizzarla in un secondo momento. Se ci si accinge a utilizzarla da servire con la carne, ricordarsi di portarla a bollore prima di servire.
- I cibi cucinati non devono essere lasciati fuori al calore per oltre un'ora. Non lasciare i cibi caldi senza refrigerazione per oltre due ore.
- Scongela e marinare le carni tramite refrigerazione. Non scongelare la carne a temperatura ambiente su un piano di lavoro. Nei cibi caldi e umidi, i batteri possono crescere e moltiplicarsi rapidamente. Lavarsi le mani accuratamente con acqua saponata molto calda prima di accingersi alla preparazione di qualsiasi pietanza e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce e pollame.

2. PREPARAZIONE ALLE ATTIVITÀ DI CUCINA

- Quando si passa da una temperatura elevata a una temperatura bassa, aprire la porta dell'armadio e lasciarla aperta fino a quando la temperatura effettiva è prossima alla temperatura desiderata. Questo accelera il processo e garantisce che il fuoco non si spenga.
- Prepararsi o effettuare **la mise en place**. Con tale concetto si riferisce alla predisposizione di elementi come la ricetta di cucina, il combustibile, gli accessori, gli utensili e tutti gli ingredienti che occorrono accanto al grill, prima di iniziare a cucinare. Inoltre, prima di accendere il grill, leggere l'intera ricetta, dall'inizio alla fine.
- Risulta utilissimo un tappetino da barbecue per proteggere il pavimento: a causa degli incidenti dovuti alla manipolazione di alimenti e agli schizzi di cottura, eviterà la possibilità di formazione di macchie di grasso o i danni da versamenti accidentali su pavimentazione, patio o piattaforma in pietra.

3. SUGGERIMENTI E TECNICHE PER GRIGLIARE

- Per infondere un gusto affumicato più avvertibile nelle carni, si consiglia di cuocere più a lungo e a temperature inferiori (tecnica nota come **low and slow**). Le fibre della carne non saranno più ricettive dopo che la carne avrà raggiunto una temperatura interna di 49°C / 120°F. La nebulizzazione o le spennellate con l'utensile mop rappresentano mezzi eccellenti per evitare che la carne tenda ad asciugarsi.
- Quando si cuociono le carni a fuoco vivo, tenere abbassato il coperchio. Utilizzare sempre un termometro per carne per rilevare la temperatura interna degli alimenti che si cucinano. L'affumicatura di alimenti con pellet di legno duro conferirà un tono rosa a carni e pollami. La fascia di rosa (dopo la cottura) viene denominata **smoke ring (anello di fumo)** e gode di grande apprezzamento da parte degli chef outdoor.
- È preferibile applicare le salse a base di zuccheri verso fine cottura, per evitare bruciature e fiammate.
- Lasciare spazio sgombro tra gli alimenti e le estremità del cilindro per assicurare un'ideale circolazione del calore. Se gli alimenti gremiscono il grill sarà necessario un tempo di cottura maggiore.
- Per girare le carni, servirsi di un set di molle a manico lungo, mentre per girare hamburger e pesce, utilizzare una spatola. Con un utensile capace di forare (ad esempio una forchetta), punzecchiare la carne e lasciar fuoriuscire i succhi.
- Gli alimenti posti in pirofile profonde richiederanno un tempo di cottura maggiore rispetto alle teglie basse.
- È un'ottima idea mettere la pietanza cucinata in un piatto da portata riscaldato, che ne preserverà il calore. Le carni rosse come le bistecche e gli arrosti traggono giovamento da qualche minuto di riposo prima di essere servite. Tale accorgimento consente ai succhi affioranti per il calore di ridiscendere al centro della carne, rendendo più intenso il sapore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'ideale pulizia, la manutenzione e l'impiego di combustibile pulito, ben secco e di qualità eviteranno i problemi di funzionamento più frequenti. Se l'affumicatore Pit Boss Grills funziona in modo inadeguato o con minor frequenza, potrebbe essere utile ricorrere ai seguenti consigli legati alla risoluzione dei problemi.

Per leggere un elenco di domande frequenti e le relative risposte, visitare www.pitboss-grills.com. È anche possibile rivolgersi Pit Boss Grills contattare l'Assistenza alla clientela per ricevere aiuto.

AVVERTENZA: scollegare sempre il cavo elettrico prima di aprire l'affumicatore per qualsiasi intervento di ispezione, pulizia, manutenzione o assistenza. Per evitare infortuni, assicurarsi che l'affumicatore si sia raffreddato completamente.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Luci dell'alimentazione assenti sul quadro di controllo	Pulsante di accensione	Premere il pulsante di accensione. Provare di nuovo e tenere per due secondi per verificare la connessione.
	Non collegato alla fonte di alimentazione, presa GFCI scattata	Accertarsi che la spina dell'affumicatore sia inserita in una fonte di alimentazione in tensione. Resetare l'interruttore di circuito. Verificare che la GFCI abbia almeno 10 amp di servizio (per accedere ai componenti elettrici, consultare lo schema elettrico). Verificare che tutte le connessioni cablate sia collegate saldamente e asciutte.
	Fusibile bruciato sul quadro di controllo	Togliere dalla camera del fumo principale i componenti per la cottura. Girare sul lato l'apparecchio e togliere le viti sul retro del quadro di controllo. Controllare il fusibile alla ricerca di un eventuale filo rotto o annerito. In caso affermativo, sostituire manualmente con un nuovo fusibile.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
Il fuoco nel cestello di combustione non si accenderà	Coclea non caricata	Prima dell'utilizzo iniziale dell'apparecchio o tutte le volte che il serbatoio tramoggia si svuota completamente, occorre caricare la coclea, per consentire ai pellet di riempire il relativo condotto. Se non si procede al caricamento, il tempo dell'accenditore scadrà prima che i pellet raggiungano il cestello di combustione. Seguire la procedura di caricamento del serbatoio tramoggia .
	Il motore della coclea è inceppato	Togliere dalla camera del fumo principale i componenti per la cottura. Premere il pulsante dell'accensione per attivare l'apparecchio, ruotare il quadrante di controllo della temperatura su SMOKE e ispezionare il sistema di caricamento a coclea. Verificare a vista che la coclea stia facendo cadere i pellet nel cestello di combustione. Se non funziona correttamente, chiedere aiuto o i ricambi all'Assistenza alla clientela.
	Guasto dell'accenditore	Togliere dalla camera del fumo principale i componenti per la cottura. Premere il pulsante dell'accensione per attivare l'apparecchio, ruotare il quadrante di controllo della temperatura su SMOKE e ispezionare l'accenditore. Verificare a vista che l'accenditore stia funzionando, collocando la mano sopra il cestello di combustione e provando ad avvertire il calore. Verificare a vista che l'accenditore stia sporgendo di circa 13 mm / 0,5 pollici nel cestello di combustione. Se non funziona correttamente, seguire la Procedura di avvio manuale per continuare a utilizzare l'affumicatore; contattare comunque l'Assistenza alla clientela per ottenere aiuto o un ricambio.
Punti lampeggianti sullo schermo LED	L'accenditore è attivo	Non si tratta di un errore con effetti sull'apparecchio. Serve per evidenziare che l'apparecchio è energizzato ed è in modalità Avvio (accenditore attivo). L'accenditore si disattiverà dopo cinque minuti. Quando i punti lampeggianti scompariranno, l'apparecchio inizierà ad adattarsi alla temperatura desiderata prescelta.

Temperatura lampeggiante sullo schermo LED	La temperatura dell'apparecchio è inferiore a 65°C /150°F	Non si tratta di un errore con effetti sull'apparecchio; serve però a evidenziare la presenza di un certo rischio di fuoriuscita delle fiamme. Verificare che nel serbatoio tramoggia sia presente combustibile in quantità sufficiente, oppure l'eventuale ostruzione nel sistema di caricamento. Togliere i pellet e seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Controllare la sonda della temperatura dell'affumicatore e, in presenza di sporco, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Controllare l'eventuale presenza di accumuli di cenere od ostruzioni nel cestello di combustione e, in relazione all'accumulo di cenere, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Controllare la ventola. Accertarsi che stia lavorando correttamente e che l'aspirazione dell'aria non sia bloccata. In presenza di sporco, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Controllare il motore della coclea per verificarne il funzionamento (rotazione) e accertarsi che non vi siano blocchi nel condotto della coclea.
Codice errore "ErH"	L'affumicatore si è surriscaldato, forse a causa di incendio da unto o combustibile in eccesso	Temere premuto il pulsante di accensione per disattivare l'apparecchio e attendere che l'affumicatore si raffreddi. Seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Dopo la manutenzione, togliere i pellet e verificare la posizione di tutti i componenti. Dopo il raffreddamento, premere il pulsante di accensione per attivare l'apparecchio, quindi selezionare la temperatura desiderata. Se continua a comparire il codice errore, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
Codice errore "Er1"	Il filo della sonda di temperatura non effettua la connessione	Accedere ai componenti elettrici sulla base dell'apparecchio (consultare lo schema elettrico) e ricercare eventuali danni ai fili della sonda della temperatura. Verificare che i connettori Molex della sonda della temperatura siano saldamente collegati, nonché connessi correttamente al quadro di controllo.
Codice errore "noP"	Connessione inadeguata alla porta di connessione	Scollegare la sonda per la carne dalla porta di connessione sul quadro di controllo e ricollegare. Verificare che l'adattatore della sonda per la carne sia saldamente collegato. Ricercare eventuali segni di danni all'estremità dell'adattatore. Se non funziona ancora, rivolgersi al servizio clienti per ottenere il ricambio.
	Sonda della carne danneggiata	Ricercare eventuali segni di danni ai fili della sonda per la carne. Se risultassero danneggiati, rivolgersi al servizio clienti per ottenere il ricambio.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
L'affumicatore non raggiungerà o non manterrà una temperatura stabile	Insufficiente circolazione dell'aria attraverso il cestello di combustione	Controllare l'eventuale presenza di accumuli di cenere od ostruzioni nel cestello di combustione. In relazione all'accumulo di cenere, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Controllare la ventola. Accertarsi che stia lavorando correttamente e che l'aspirazione dell'aria non sia bloccata. In presenza di sporco, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Controllare il motore della coclea per verificarne il funzionamento e accertarsi che non vi siano blocchi nel condotto della coclea. Una volta eseguiti i precedenti passaggi, avviare l'affumicatore, impostare la temperatura su SMOKE e attendere 10 minuti. Controllare che la fiamma prodotta risulti luminosa e vivace.
	Carenza di combustibile, scadente qualità del combustibile, ostruzione nel sistema di caricamento	Verificare nel serbatoio combustibile sia sufficiente; se risultasse basso, rifornirlo. Se la qualità dei pellet di legno fosse scadente o la lunghezza dei pellet eccessiva, si potrebbe creare un'ostruzione al sistema di caricamento. Togliere i pellet e seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione .
	Sonda della temperatura	Controllare lo stato della sonda della temperatura. In presenza di sporco, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Nel caso di danni, rivolgersi all'Assistenza alla clientela per il ricambio.

L'affumicatore produce fumo eccessivo o sbiadito	Accumulo di grasso	Seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione .
	Qualità dei pellet di legno	Togliere dal serbatoio tramoggia i pellet di legno umidi. Per un'accurata pulizia, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione . Sostituire con pellet di legno asciutti.
	Cestello di combustione bloccato	Eliminare i pellet di legno umidi dal cestello di combustione. Seguire la procedura di caricamento del serbatoio tramoggia .
	Aspirazione di aria insufficiente per la ventola	Controllare la ventola. Accertarsi che stia lavorando correttamente e che l'aspirazione dell'aria non sia bloccata. In presenza di sporco, seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione .
Fiammate frequenti	Temperatura di cottura	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso non ha un punto di infiammabilità. Quando si cuociono alimenti ad alto contenuto di grassi, mantenere la temperatura al di sotto di 176°C / 350°F.
	Accumulo di grasso su componenti per la cottura	Seguire le istruzioni relative a cura e manutenzione .

SCHEMA DEI FILI ELETTRICI

Il sistema a quadro di controllo è un oggetto tecnologico complesso e prezioso. In merito alla protezione da sovratensioni e cortocircuiti, consultare lo schema elettrico più avanti, in modo da assicurarsi che la fonte di alimentazione sia sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio.

PB – REQUISITI ELETTRICI

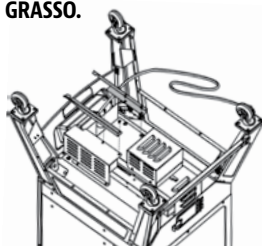
220-240V, 1.1A, 50HZ, 250W, SPINA A 3 PUNTE DOTATE DI MESSA A TERRA

NOTA: I componenti elettrici, che hanno superato il vaglio di servizi di prova e certificazione di sicurezza sono conformi a una tolleranza di collaudo del $\pm 5-10\%$.

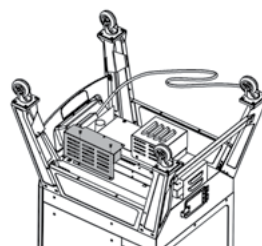
- 1** SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE PRIMA DI EFFETTUARE INTERVENTI DI ASSISTENZA O MANUTENZIONE.



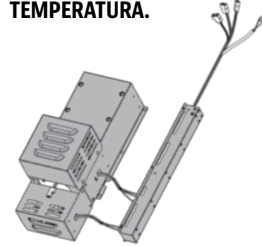
- 2** RIMUOVERE DA SOTTO L'APPARECCHIO DUE STAFFE DEL VASSOIO RACCOGLIGRASSO.



- 3** RIMUOVERE DA SOTTO L'APPARECCHIO L'ALLOGGIAMENTO DEI COMPONENTI CABLATI.



- 4** ACCEDERE AI COMPONENTI CABLATI POSTI NELL'ALLOGGIAMENTO DELLA SONDA DELLA TEMPERATURA.

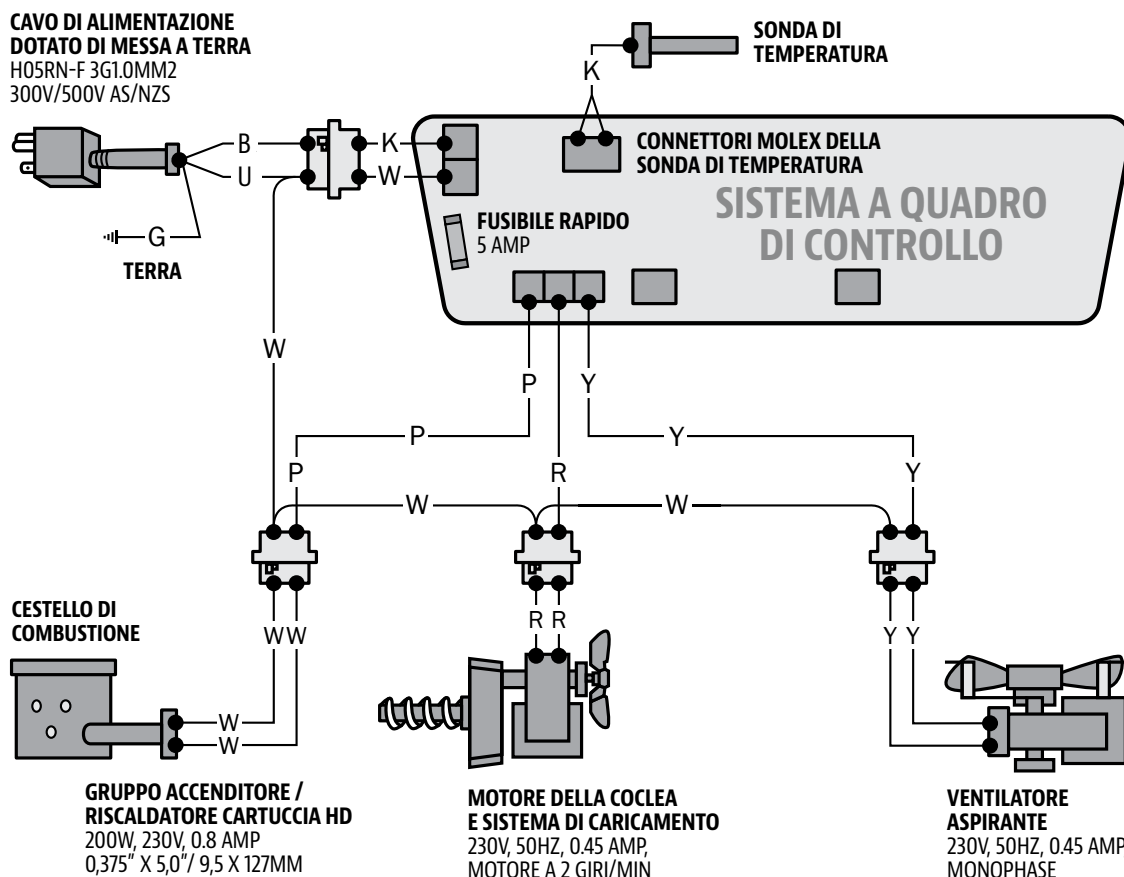


VALORE NOMINALE
INGRESSO
COMBUSTIBILE:
1.1 KG/H
(2.4 LB/H)

INDICE

W : BIANCO
Y : GIALLO
P : PORPORA
R : ROSSO
K : NERO
S : ARGENTO
B : MARRONE
U : BLU

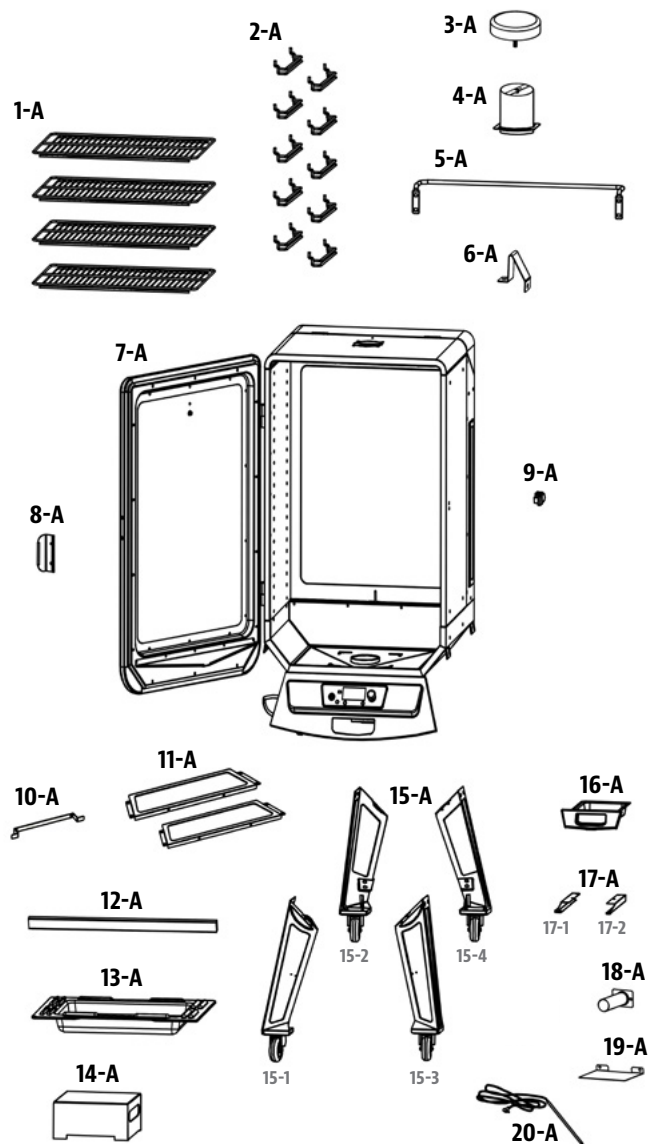
CAVO DI ALIMENTAZIONE
DOTATO DI MESSA A TERRA
H05RN-F 3G1.0MM2
300V/500V AS/NZS



PARTI DI RICAMBIO PER FUMATORI

Art.n.	Descrizione
1-A	Griglie di cottura (x4)
2-A	Staffe di supporto della griglia di cottura (x10)
3-A	Terminale del camino (x1)
4-A	Fumaio del camino (x1)
5-A	Maniglia posteriore (x1)
6-A	Ferma-coperchio (x1)
7-A	Camera principale (x1)
8-A	Maniglia dello sportello della camera (x1)
9-A	Chiavistello dello sportello della camera (x1)
10-A	Staffa del cavo di alimentazione (x1)
11-A	Pannello di sostegno (x2)
12-A	Barra di sostegno (x1)
13-A	Coppa dell'acqua (x1)
14-A	Frangifiamma (x1)
15-A	Gamba di sostegno con rotella (x4)
16-A	Vassoio raccogligrassi (x1)
17-A	Staffe del vassoio raccogligrassi (x2)
18-A	Condotto di scarico del grasso (x1)
19-A	Paracalore (x1)
20-A	Sonda della carne (x1)
21-A	Manopola dello sportello (x1)
22-A	Vite in acciaio inox $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (x12)
23-A	Vite in acciaio inox $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ " (x4)
24-A	Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (x32)
25-A	Vite n. 10-24x $\frac{1}{3}$ " (x2)

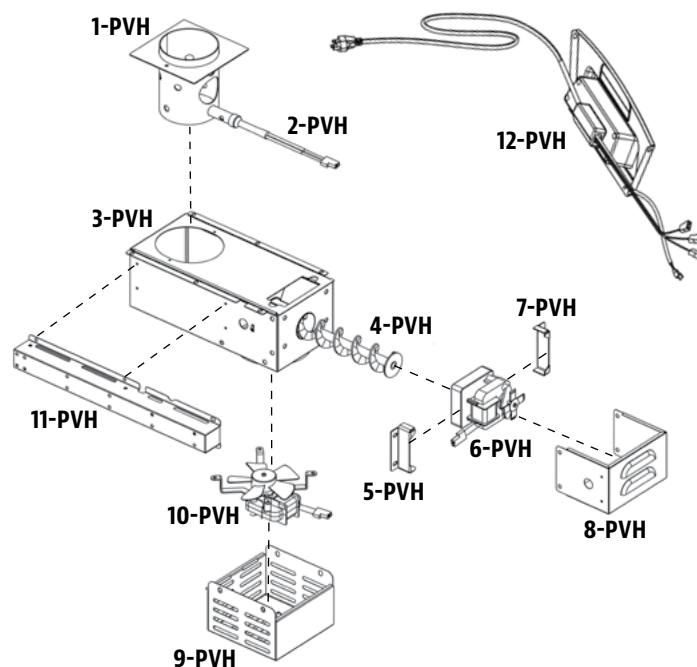
NOTA: A causa del costante sviluppo del prodotto, i componenti sono soggetti a modifica senza preavviso.



21-A 24-A 22-A 25-A 23-A

PARTI DI RICAMBIO ELETTRICHE

Art.n.	Descrizione
1-PVH	Cestello di combustione
2-PVH	Accenditore
3-PVH	Alloggiamento della scatola coclea
4-PVH	Gruppo spirali coclea
5-PVH	Staffa sinistra motore coclea
6-PVH	Motore della coclea
7-PVH	Staffa destra motore coclea
8-PVH	Alloggiamento motore coclea
9-PVH	Alloggiamento ventilatore di tiraggio
10-PVH	Ventilatore di tiraggio
11-PVH	Alloggiamento sonda della temperatura
12-PVH	Quadro di controllo



GARANZIA

CONDIZIONI

Tutti gli affumicatori a pellet di legno di Pit Boss Grills, fabbricati da Dansons, sono muniti di garanzia limitata a partire dalla data di vendita al primo acquirente. La copertura della garanzia parte dalla data iniziale di acquisto; per convalidare la garanzia occorre la prova della data di acquisto o una copia della fattura di vendita originale. Se i clienti non sono in grado di fornire la prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia, dovranno versare la tariffa relativa ai componenti, alla spedizione e alla gestione.

Dansons prevede una garanzia di un (1) anno riguardo a difetti e lavorazione su tutti i componenti e un (1) anno sui componenti elettrici. Dansons garantisce che tutti i componenti sono esenti da difetti di materiale e lavorazione per il periodo di utilizzo e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni dovuti a usura e obsolescenza, ad esempio graffi, tacche, colpi, scheggiature o imperfezioni estetiche di lieve entità. Tali alterazioni estetiche dell'affumicatore non incidono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi componente non si estende oltre la garanzia limitata al di là di un (1) anno dalla data di acquisto.

Durante il periodo in garanzia, gli obblighi di Dansons si limiteranno alla fornitura di un ricambio per i componenti con difetti e/o guasti. Purché entro il periodo di garanzia, Dansons non addebiterà la riparazione o la sostituzione di componenti resi in porto franco, se Dansons ne accerta il difetto. Non spetteranno a Dansons le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi di esportazione. Fatto salvo quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione di componenti con le modalità e per il periodo sopra citati costituiranno adempimento a tutte le responsabilità e gli obblighi diretti e conseguenti a carico di Dansons a favore del cliente.

Dansons assume ogni precauzione per utilizzare materiali che ritardino la comparsa della ruggine. Anche a fronte di tali misure, i rivestimenti protettivi possono venire compromessi da varie sostanze e condizioni al di fuori del controllo di Dansons. Temperature elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, fertilizzanti, antiparassitari per il prato e sale rappresentano elementi che possono incidere sui rivestimenti in metallo. Pertanto, la garanzia non copre la ruggine o l'ossidazione, se non in presenza di una perdita dell'integrità strutturale sul componente dell'affumicatore. Se qualsiasi delle condizioni citate si realizza, si invita a consultare la sezione relativa alla cura e alla manutenzione, per prolungare la durata utile dell'apparecchio. Dansons consiglia di utilizzare una copertura quando l'affumicatore non viene utilizzato.

La presente garanzia si basa sul normale utilizzo e servizio domestico dell'affumicatore e non si applica neanche la copertura della garanzia limitata nel caso di utilizzo dell'affumicatore per applicazioni commerciali.

AUSTRALIA: I nostri prodotti vengono forniti con garanzie che non possono essere escluse ai sensi della legge australiana sui consumatori. Hai diritto a una sostituzione o al rimborso per un guasto grave e per un risarcimento per qualsiasi altra perdita o danno ragionevolmente prevedibile. Hai anche il diritto di far riparare o sostituire la merce se la merce non è di qualità accettabile e il guasto non costituisce un grave guasto.

ECCEZIONI

Agli affumicatori Pit Boss Grills non è attribuita alcuna garanzia scritta o implicita in merito alle prestazioni, perché il produttore non ha alcun controllo sulle operazioni di installazione, funzionamento, pulizia, manutenzione o tipologia del combustibile utilizzato. La presente garanzia non si applica, né Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non sarà oggetto di installazione, funzionamento, pulizia o manutenzione in rigorosa conformità con il presente manuale per il proprietario. Qualsiasi utilizzo di gas/benzine non previsto nel presente manuale potrebbe rendere nulla la garanzia. La garanzia non copre danni e rotture dovute a utilizzo non corretto, gestione inadeguata o modifiche.

Né Dansons, né il rivenditore autorizzato Pit Boss Grills accetteranno alcuna responsabilità (di carattere legale o di altro tipo) riguardo a danni accessori o conseguenti a cose o persone, determinati dall'uso di questo prodotto. Se verrà presentato un reclamo contro Dansons in base alla violazione delle presente garanzia o qualsiasi altro tipo di garanzia espressa o implicita per legge, il produttore non sarà responsabile in alcun caso riguardo a danni speciali, indiretti, conseguenti o di altro tipo, di qualsiasi natura, oltre all'acquisto originale del prodotto. Tutte le garanzie del produttore sono esposte in questa sede e non dovrà essere presentato alcun reclamo a carico del produttore su alcuna garanzia o attestazione.

Alcuni Stati non consentono l'esclusione o la limitazione dei danni incidentali o conseguenti, né la limitazione di garanzie implicite. Pertanto, è possibile che le limitazioni o le esclusioni descritte nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili al caso specifico. La presente Garanzia limitata conferisce diritti legali specifici. È possibile che si possiedano altri diritti, che variano in base allo Stato.

ORDINARE PARTI DI RICAMBIO

Per ordinare ricambi, rivolgersi al rivenditore Pit Boss Grills di zona o visitare il nostro negozio online alla pagina: **www.pitboss-grills.com**

CONTATTARE L'ASSISTENZA ALLA CLIENTELA

Per chiarimenti o problemi, è possibile rivolgersi all'Assistenza alla clientela, da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20, fuso orario Pacifico (inglese/francese/spagnolo).

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

ASSISTENZA IN GARANZIA

Per interventi di riparazioni o ricambi, rivolgersi al più vicino rivenditore Pit Boss Grills. Dansons esige la prova d'acquisto per decidere sulle richieste in garanzia, pertanto si invita a conservare l'originale ricevuta di vendita o la fattura, per future consultazioni. È possibile rilevare il numero di serie e il modello Pit Boss Grills sul retro del serbatoio tramoggia. I numeri di registrazione sottostanti, ad esempio l'etichetta, possono subire danni da usura o divenire illeggibili.

MODELLO

NUMERO DI SERIE

DATA DI ACQUISTO

RIVENDITORE AUTORIZZATO

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 RETOURNEZ PAS 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

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

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

 **AVERTISSEMENT :** ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant la poussière de bois, connue par l'état de californie pour causer le cancer. La combustion de ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant le monoxyde de carbone, connu par l'état de la californie comme causant des anomalies congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour accéder à d'autres informations, rendez-vous à **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

 **ADVERTENCIA:** este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo polvo de madera, que el estado de California sabe que provocan cáncer. La combustión del este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo al monóxido de carbono, que el estado de California sabe que causa defectos congénitos y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

 **WARNING:** Dieses Produkt kann Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Holzstaub, von dem im Staat Kalifornien bekannt ist, dass er Krebs verursacht. Die Verbrennung dieses Produkts kann Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Kohlenmonoxid, von dem im Staat Kalifornien bekannt ist, dass es Geburtsfehler oder andere reproduktive Schäden verursacht. Weitere Informationen finden Sie unter **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

 **AVVERTENZA:** questo prodotto può causare l'esposizione a sostanze chimiche tra cui polvere di legno, nota nello Stato della California come cancerogena. La combustione di questo prodotto può causare l'esposizione a sostanze chimiche tra cui il monossido di carbonio, nota nello Stato della California come causa di malformazioni congenite e altri danni al sistema riproduttivo. Per maggiori informazioni, è possibile visitare la pagina **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

