



11076  
11079

# PIT BOSS®



## PB700DX

110-120V



WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

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

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

### SAFETY LISTING



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

### DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### DISPOSAL OF ASHES

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

### HARDWOOD PELLET FUEL

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

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

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

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

### CREOSOTE

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

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when the grease and/or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

## CARBON MONOXIDE

Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

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

## TABLE OF CONTENTS

<b>Important Safeguards</b>	<b>2</b>
<b>Package Contents</b>	<b>5</b>
<b>Specifications</b>	<b>5</b>
<b>Getting To Know Your Grill</b>	<b>6</b>
<b>Control Board</b>	<b>7</b>
<b>Operation</b>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Setting Up</li> <li>Setting The Temperature</li> <li>Using The Meat Probes</li> <li>Auger Priming</li> <li>First Use (Burn Off)</li> <li>Regular Use</li> <li>Cooking &amp; Hot Smoking</li> <li>Recipe Function</li> <li>Shut-down</li> </ul>	
<b>Care &amp; Maintenance</b>	<b>15</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>17</b>
<b>Warranty</b>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Terms &amp; Conditions</li> <li>Register Your Grill</li> <li>Customer Care</li> </ul>	

## PACKAGE CONTENTS

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

## SPECIFICATIONS

<b>MODEL</b>	PB700DX
<b>POWER SUPPLY</b>	AC 110-120V, 60Hz
<b>RATED POWER</b>	250W
<b>FUEL TYPE</b>	HARDWOOD PELLETS
<b>FUEL CAPACITY</b>	9.5 KG / 21 LBS
<b>TEMPERATURE RANGE</b>	82-260°C / 180-500°F
<b>DIMENSIONS</b>	1,326 X 696 X 1,336 MM / 52.2 X 27.4 X 52.6 IN
<b>WEIGHT</b>	54.5 KG / 120.1 LB

ENGLISH

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

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

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



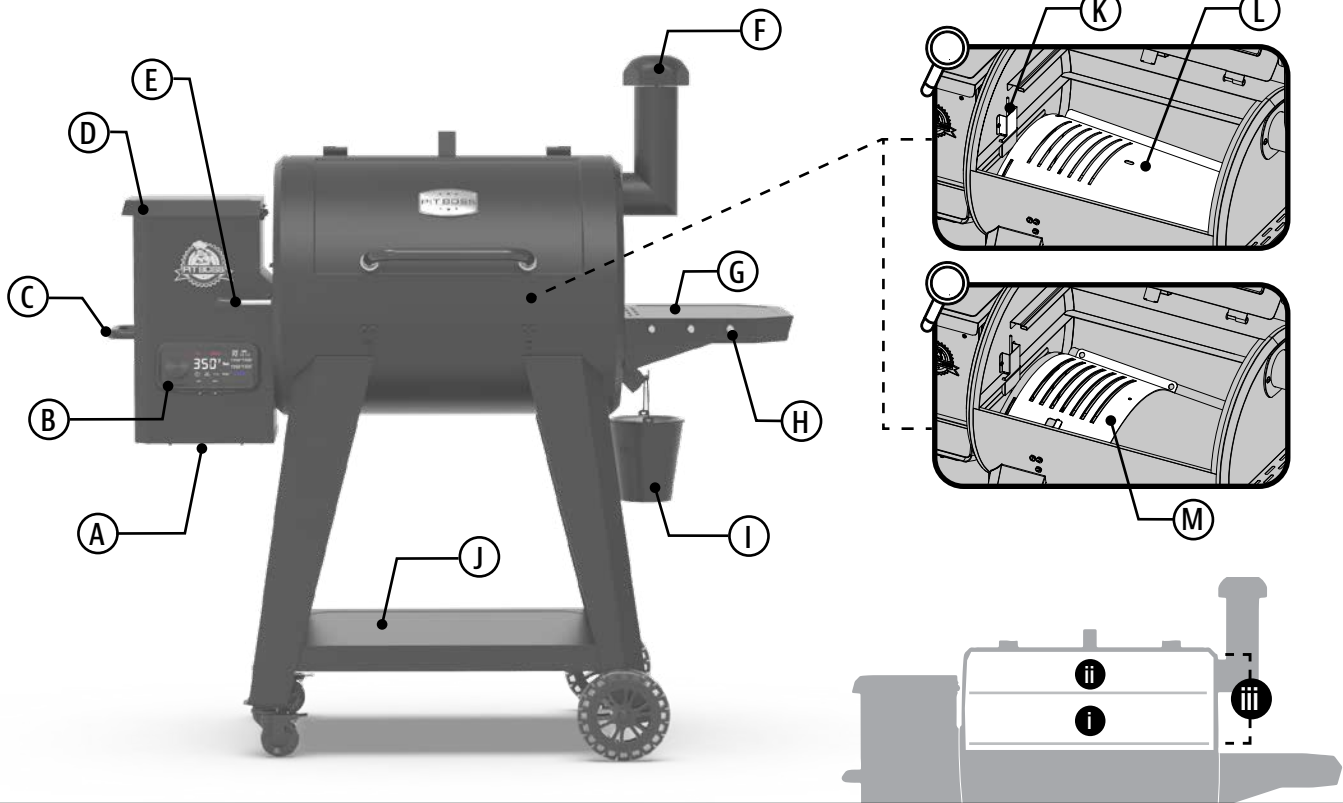
©2024 DANSONS US, LLC.

**STAY IN THE KNOW!**

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

# GETTING TO KNOW YOUR GRILL

ENGLISH



## A Access Panel

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

## B Control Board

The control system that manages the feed rate of pellet fuel, the fan, and temperature readouts.

## C Hopper Handle

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

## D Hopper

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

## E Flame Broiler™ Adjustment Bar

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

## F Chimney Exhaust

Opening the chimney increases airflow throughout the barrel. Adjust by twisting the cap more open or closed for added ventilation.

## G Side Shelf

Convenient side shelf adds ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

## H Tool Hooks

Conveniently hang tongs, a spatula and other useful grilling tools with loops.

## I Easy Access Grease Bucket

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

## J Open Bottom Cart

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

## K Grill Probe (Sensor)

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

## L Flame Broiler™ Main Plate

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

## M Flame Broiler™ Slide Plate

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



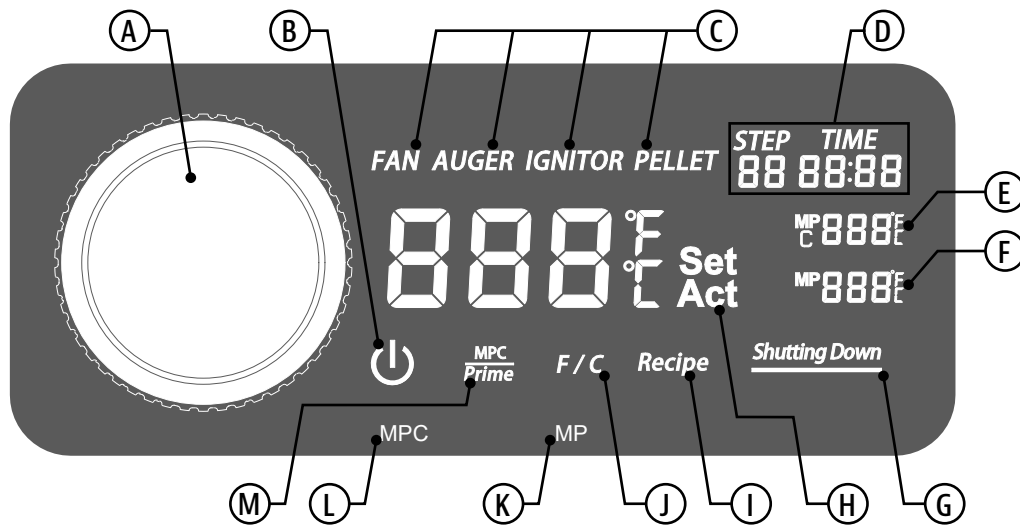
## COOKING AREA

i 3,353 CM<sup>2</sup> / 519.7 IN<sup>2</sup>

ii 1,470 CM<sup>2</sup> / 227.8 IN<sup>2</sup>

iii 4,823 CM<sup>2</sup> / 747.5 IN<sup>2</sup>

# CONTROL BOARD



## A Controller Knob

Increase or decrease the temperature value. Push to activate a value change, rotate to select value, then push again to select/accept new value.

## B Power Button

Press once to Power On the unit and begin the automatic start-up cycle. Press and hold for three seconds to Power-down the unit, activating the automatic cool-down cycle. The button will light up solid white when connected to a power source and when the unit is on.

## C Component Icons

The corresponding component icon is visible when a component is in operation. Should a malfunction occur with a component, the icon will blink and an error will be displayed on the readout.

## D Recipe Readouts

Displays the recipe settings of steps and time. The time readout will correspond with the particular step on the readout, following the sequence of steps set by the user.

## E Programmable Meat Probe Readout

Displays the temperature reading of the programmable meat probe connected. The readout corresponds with the connection port MPC.

## F Meat Probe Readout

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

## G Shut-down Activated

This readout is visible once the unit has been turned off at the power button and the automatic shut-down cycle has started. Once complete, the readout will no longer be visible.

## H Temperature Readout

This readout displays both the Actual (Act) and desired (Set) temperature of the unit. The readout is taken by the grill probe (sensor). The Set temperature is visible and adjustable by pressing the Controller Knob; otherwise, the readout of the Actual temperature remains visible.

## I Recipe Button

Press to activate the Recipe settings, allowing the user to program cooking instructions for the Controller to follow in sequence.

## J Temperature Scale

Press to change the temperature units of the Controller from Fahrenheit (°F) to Celsius (°C). Default is set to Fahrenheit (°F).

## K Meat Probe Connection Port

Plug-in the adapter end of a meat probe to the MP connection port. The readout will appear on the MP readout.

## L Programmable Meat Probe Connection Port

Plug-in the adapter end of a meat probe to the MPC connection port. The programmable meat probe readout will appear on the MPC readout.

## M Function Button

Quick press to activate the MPC control settings. Use the Controller Knob to set the temperature of the Programmable Meat Probe, then push to confirm and exit the control settings.

Press and hold this button to initiate priming the auger, resulting in an extra feed of pellets to the burn pot. Release to stop priming.



## HAVE A QUESTION?

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



#12021

# OPERATION

## SETTING UP

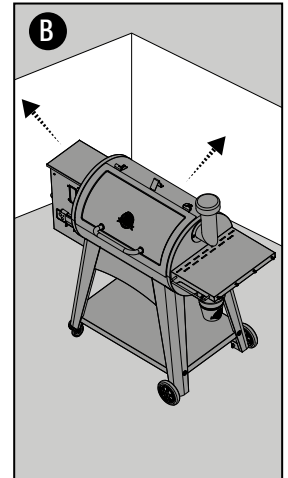
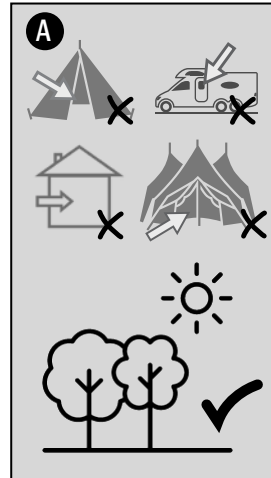
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

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

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

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

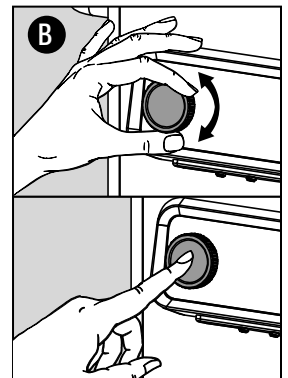
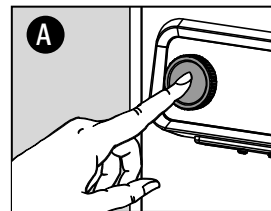
3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.



## SETTING THE TEMPERATURE

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

1. Press the Controller Knob. The desired temperature will blink to show it is active. **(A)**
2. Turn the Controller Knob to change the Set temperature value to your desired temperature. Once the Set temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again. **(B)**





## USING THE MEAT PROBES

A meat probe measures the internal temperature of a cut of meat. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat, and the internal temperature is shown on the display screen of the Control Board.

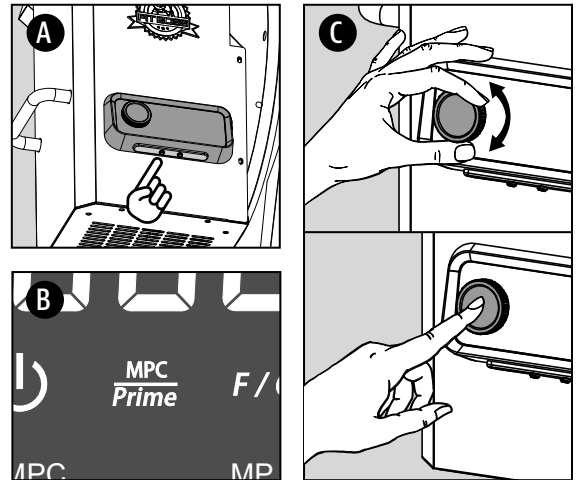
**NOTE: Ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect and set aside to keep a meat probe protected and clean.**

The MPC (meat probe control) connection port is the port that is programmable on the Control Board. Inserting a meat probe into this port will cook your meat to your desired target temperature. Once MPC reaches the target temperature, the Control Board will automatically reduce the temperature of the smoker to "L" / (Low) (82°C / 180°F) to keep food warm until ready to serve.

Follow these steps to set your MPC target temperature:

1. Plug-in the adapter end of a meat probe into the MPC connection port on the bottom of the Control Board. **(A)**
2. Quick press the MPC button to activate the MPC control settings. **(B)**
3. With the MPC readout blinking, rotate the Controller Knob to select the desired target temperature of the meat probe. Push the Controller Knob to make the selection and exit the MPC control settings. **(C)**

**NOTE: To ensure proper cooking of your food, check food at the end of cook time. If food needs more cooking, or needed less, adjust your cooking time accordingly.**



## AUGER PRIMING

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

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

## FIRST USE (BURN OFF)

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

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



**HAVE A QUESTION?**

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



#12001

## REGULAR USE

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

**The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.**

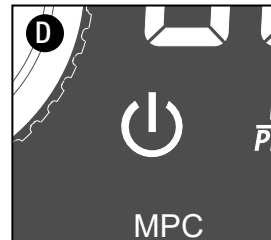
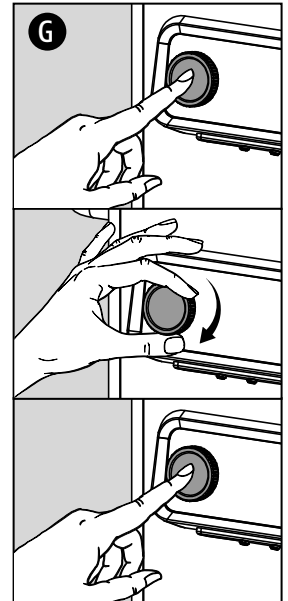
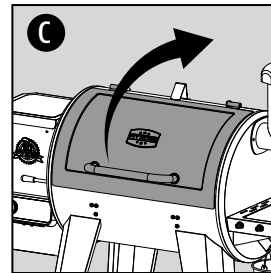
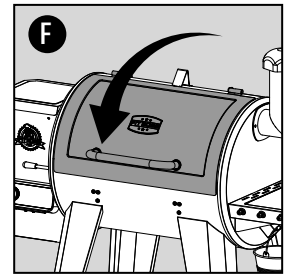
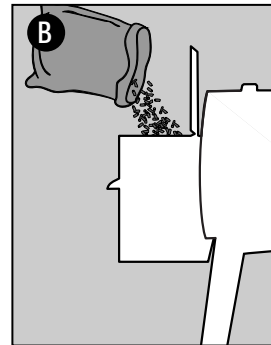
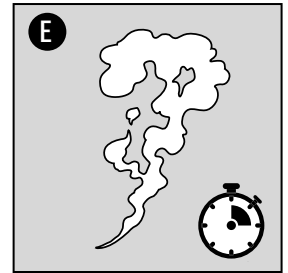
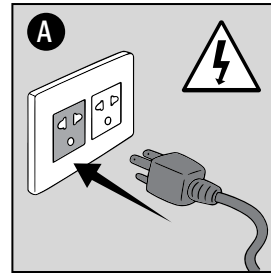
Follow these steps for regular use of your grill:

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

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

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

**TIP:** Use the Prime function to activate an extra feed of pellets to the burn pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quicker heat recovery time.



## COOKING & HOT SMOKING

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

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

ENGLISH

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



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

## RECIPE FUNCTION

The Recipe function allows the user to program cooking instructions, known as Recipe Steps, for the Control Board to follow and automatically run. These cooking instructions are a combination between Set temperature and Time.

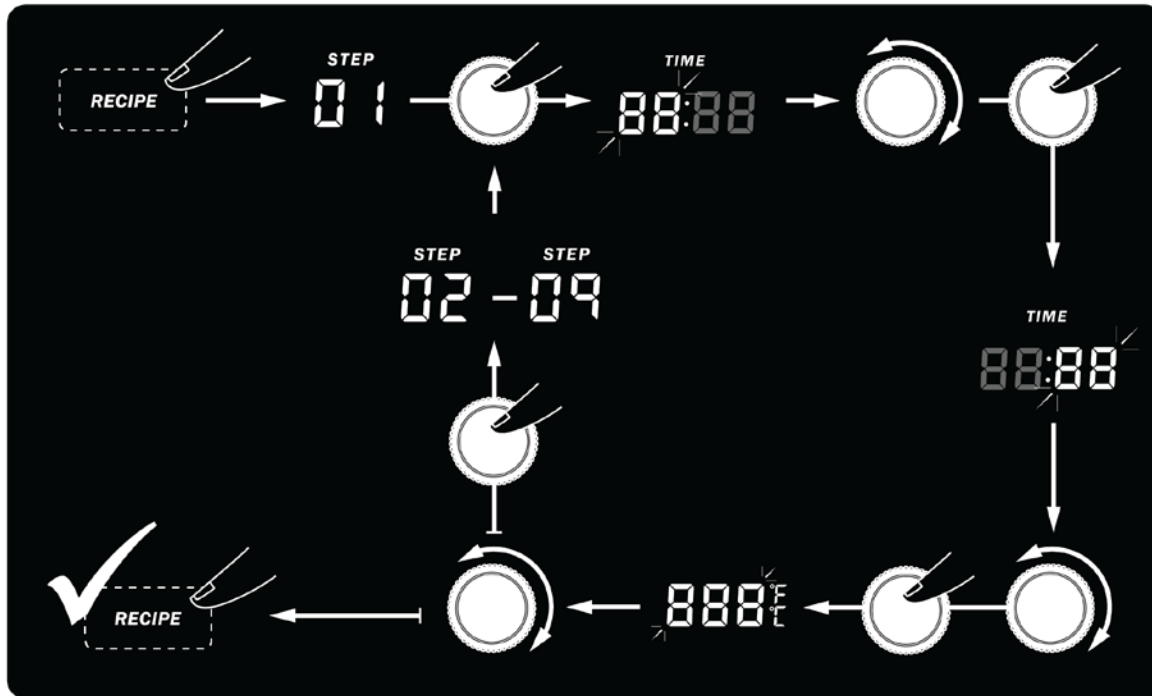
- Starting from the first Recipe Steps (01), the Control Board will cycle through each step to cook the meal. When all the Recipe Steps are complete, the Control Board will automatically switch to "L" / Low (82°C / 180°F) to keep food warm until ready to serve.
- There are a total of nine Recipe Steps available to be programmed. The recipe readouts will show the set recipe step and time if the recipe has been input successfully.
- Add or edit a recipe step by pressing the recipe button and rotating the Controller Knob to the step you need to edit.
- Press and hold the Controller Knob for three seconds to clear all the recipe settings.

**NOTE: The Recipe function will clear and reset each time the unit is turned off. Recipes cannot be saved by the Control Board.**

STEP	TIME	TEMP	STEP	TIME	TEMP
01	:	°	01	:	°
02	:	°	02	:	°
03	:	°	03	:	°
04	:	°	04	:	°
05	:	°	05	:	°
06	:	°	06	:	°
07	:	°	07	:	°
08	:	°	08	:	°
09	:	°	09	:	°

TIP: Use a notebook or charts like the ones shown above to keep record of your recipes. Adjust to your taste for the next time.

Follow the diagram below to set a recipe:

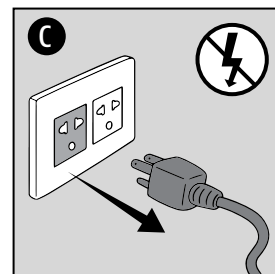
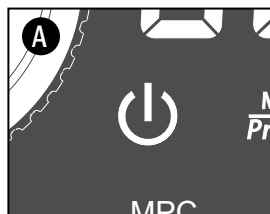


ENGLISH

## SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

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



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

ENGLISH

### GET TOOLS OF THE TRADE

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



#### HAVE A QUESTION?

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



#12001

## CARE & MAINTENANCE

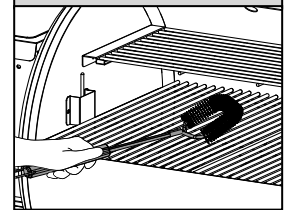
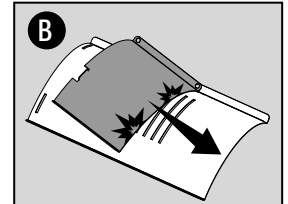
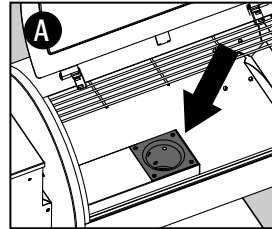
Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these tips to service your grill:

### Grill Interior

- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. **(A)**
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice-versa **(B)**.

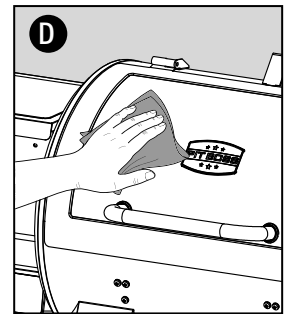
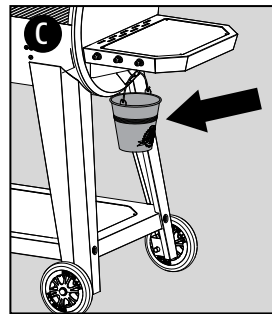
**IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the flame broiler components with aluminum foil.**

- Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum.
- For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.



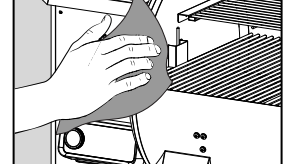
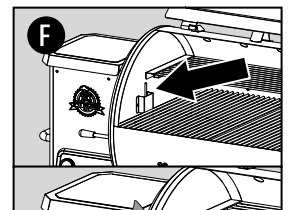
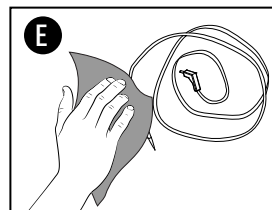
### Grill Exterior

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



### Probes

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

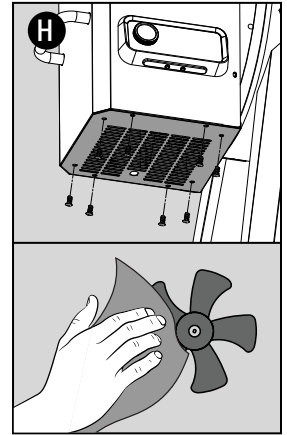
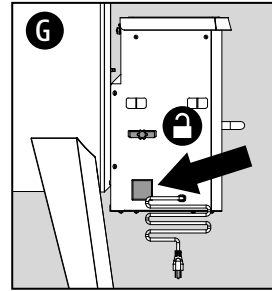


## Hopper Assembly

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

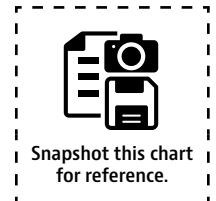
**NOTE: Use a long handled brush or wet-dry vacuum to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.**

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



## GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Cloth & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler™	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Bucket	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Grill Probe (Sensor) and Shield	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Shelves, Cart	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water





# TROUBLESHOOTING

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

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

PROBLEM	Cause	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. 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 access panel (see Care and Maintenance for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in burn pot will not light	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
	Auger motor is jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the silicon nitride igniter is flush with the igniter tube. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Actual temperature will not adjust	Grill probe dirty	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Grill probe is broken	Grill probe needs to be replaced. Customer Care for a replacement part.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill 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 hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly, and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.

ENGLISH

PROBLEM	Cause	SOLUTION
Frequent flare-ups	Cooking temperature  Grease build-up on cooking components	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.  Follow Care and Maintenance instructions.
ErH error code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow 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 Care.
ErP error code	Grill probe wire not making connection  Grill Probe is broken	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.  Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
ErL error code	Grill fails to perform start-up cycle  Grill will not stay lit	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe (Sensor) to confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Err error code + Auger component icon is visible	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. Disconnect and reconnect the Auger Motor connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Err error code + Igniter component icon is visible	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn pot, and open to light the pellets. Disconnect and reconnect the Igniter connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Err error code + Fan component icon is visible	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the fan wires. Disconnect and reconnect the Fan connector to the Control Board. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.
Err error code + Pellet component icon is visible	Lack of fuel, poor fuel quality, grill will not stay lit	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.


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

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



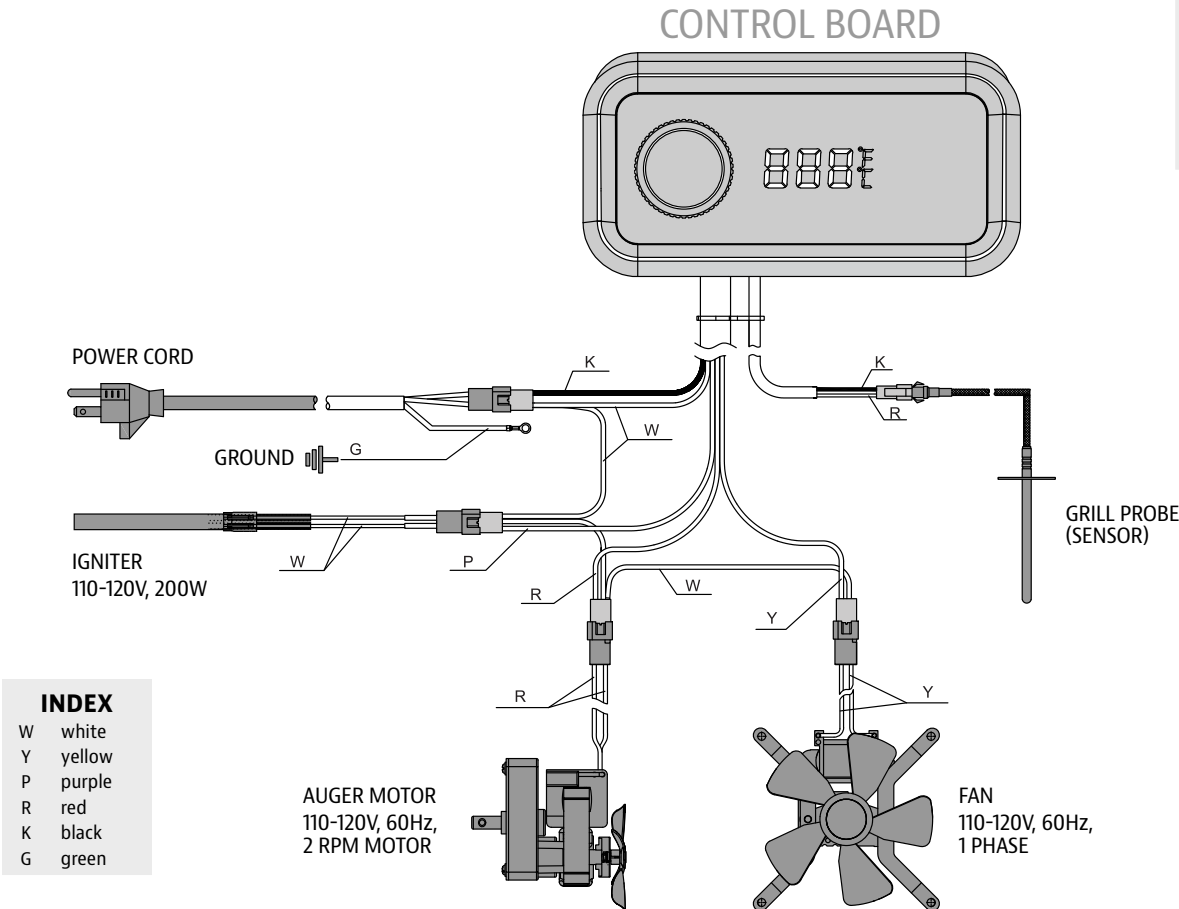
**NEED HELP?**

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



#12001

**ENGLISH**



**INDEX**

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



**REPLACEMENT PARTS**

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

# WARRANTY

## TERMS & CONDITIONS

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

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

**This warranty does not apply:**

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

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

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

## REGISTER YOUR GRILL

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

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

<b>MODEL</b>	<b>PB700DX</b>
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>



ENGLISH

## CUSTOMER CARE

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



PHONE



LIVE CHAT



APP



## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



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

## DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

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

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

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

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

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

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

4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ne pas mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage sous le barbecue. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
5. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf avis contraire du service clients ou d'un revendeur agréé.

**AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.**

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Avoir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des arêtes vives ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipuler avec soin.

## ÉLIMINATION DES CENDRES

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

## COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. N'utilisez que des granulés de bois spécifiés par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granulés étiqueté comme ayant des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), avec un taux de cendre < 1%.

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

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

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

## CRÉOSOTE

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

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

## LE MONOXYDE DE CARBONE

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

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

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



## TABLE DES MATIÈRES

<b>Informations de sécurité</b>	<b>22</b>
<b>Contenu de l'emballage</b>	<b>25</b>
<b>Spécifications</b>	<b>25</b>
<b>Connaître votre gril</b>	<b>26</b>
<b>Tableau de contrôle</b>	<b>27</b>
<b>Opération</b>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place</li> <li>Réglage de la température</li> <li>Utilisation des sondes à viande</li> <li>Amorçage de la tარიère</li> <li>Première utilisation (combustion initiale)</li> <li>Utilisation régulière</li> <li>Cuisson et fumage à chaud</li> <li>Fonction de recette</li> <li>Arrêt</li> </ul>	
<b>Entretien et maintenance</b>	<b>35</b>
<b>Dépannage</b>	<b>37</b>
<b>Garantie</b>	<b>40</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termes et conditions</li> <li>Enregistrez votre gril</li> <li>Service client</li> </ul>	

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

## SPÉCIFICATIONS

<b>MODÈLE</b>	PB700DX
<b>SOURCE DE COURANT</b>	CA 110-120V, 60Hz
<b>PUISSANCE NOMINALE</b>	250W
<b>TYPE DE CARBURANT</b>	GRANULES DE BOIS DUR
<b>CAPACITÉ DE CARBURANT</b>	9,5 KG / 21 LIVRES
<b>ÉCART DE TEMPÉRATURE</b>	82-260°C / 180-500°F
<b>DIMENSIONS</b>	1 326 X 696 X 1 336 MM / 52,2 X 27,4 X 52,6 POUCES
<b>POIDS</b>	54,5 KG / 120,1 LIVRES

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

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

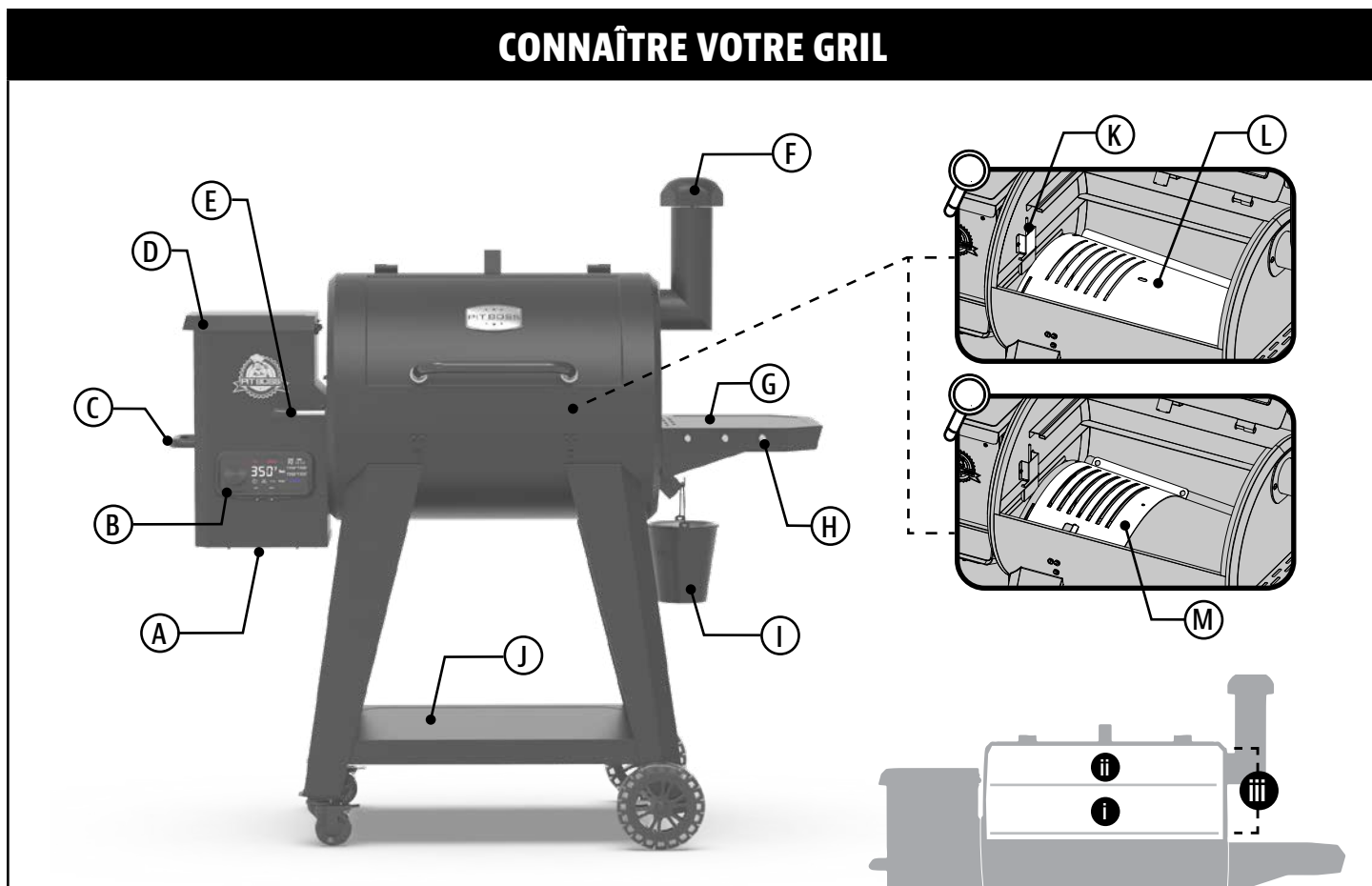
**NETHERLANDS**  
Unit 8, De Hootkamp 8,  
Hedel, NL 5321 JT  
service-eu@dansons.com

**DANSONS**

©2024 DANSONS US, LLC.



## CONNAÎTRE VOTRE GRIL



### A Panneau d'accès

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

### B Tableau de contrôle

Le système de contrôle qui gère le débit d'alimentation en combustible à granulés, le ventilateur et les lectures de température.

### C Poignée de trémie

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

### D Trémie

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

### E Barre de réglage Flame Broiler™

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

### F Échappement de cheminée

L'ouverture de la cheminée augmente le débit d'air dans tout le baril. Ajustez en tournant le capuchon plus ouvert ou fermé pour plus de ventilation.

### G Tablette latérale

Une tablette pratique ajoute suffisamment d'espace pour la préparation des aliments et fournissent des crochets pour les outils de grillade.

### H Crochets à outils

Accrochez facilement des pinces, une spatule et d'autres outils de grillades utiles avec des boucles.

### I Seau à graisse facile d'accès

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

### J Chariot à fond ouvert

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

### K Sonde de grill (capteur)

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

### L Plaque principale Flame Broiler™

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

### M Plaque coulissante Flame Broiler™

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



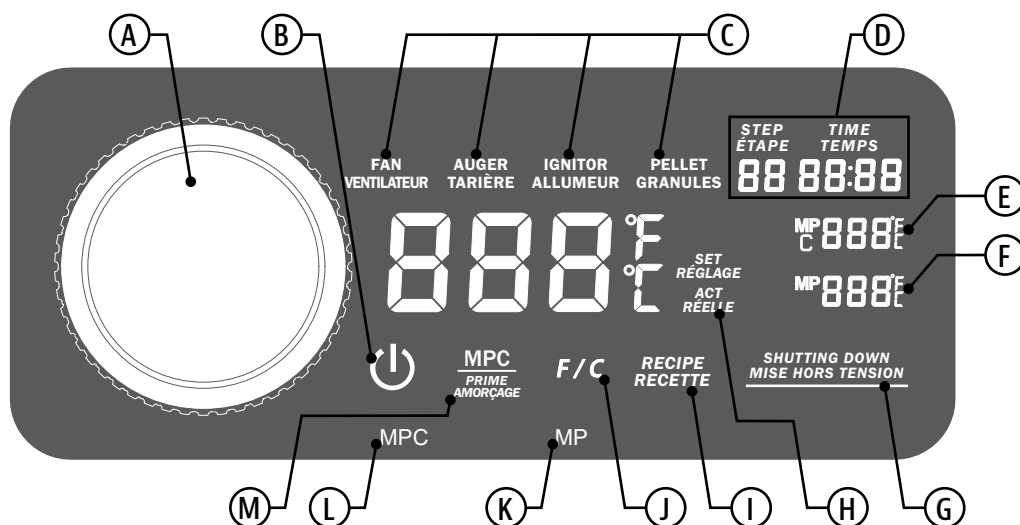
### ZONE DE CUISSON

i 3 353 CM<sup>2</sup> / 519,7 PO<sup>2</sup>

ii 1 470 CM<sup>2</sup> / 227,8 PO<sup>2</sup>

iii 4 823 CM<sup>2</sup> / 747,5 PO<sup>2</sup>

## TABLEAU DE CONTRÔLE



### A Bouton du contrôleur

Augmentez ou diminuez la valeur de la température. Appuyez pour activer un changement de valeur, tournez pour sélectionner la valeur, puis appuyez à nouveau pour sélectionner/accepter une nouvelle valeur.

### B Bouton d'alimentation

Appuyez une fois pour allumer l'appareil et commencer le cycle de démarrage automatique. Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil, activant ainsi le cycle de refroidissement automatique. Le bouton s'allumera en blanc fixe lorsqu'il sera connecté à une source d'alimentation et lorsque l'appareil est allumé.

### C Icônes de composants

Les icônes de composants sont visible lorsqu'un composant est en fonctionnement. En cas de dysfonctionnement d'un composant, un écran d'erreur s'affichera. Voir Dépannage pour obtenir de l'aide.

### D Lectures de recettes

Affiche les paramètres de recette des étapes et du temps. L'affichage du temps correspondra à l'étape particulière sur l'affichage, en suivant la séquence d'étapes définie par l'utilisateur.

### E Lecture programmable de la sonde à viande

Affiche la température de la sonde à viande programmable connectée. L'affichage correspond au port de connexion MPC.

### F Lecture de la sonde à viande

Affiche la température de la sonde à viande connectée. L'affichage correspond au port de connexion MP.

### G Arrêt activé

Cette lecture est visible une fois que l'appareil a été éteint au niveau du bouton d'alimentation et que le cycle d'arrêt automatique a commencé. Une fois terminé, l'affichage ne sera plus visible.

### H Lecture de la température

Cet affichage affiche à la fois la température réelle (Act) et la température cible (Set) de l'unité. La lecture est effectuée par la sonde du grill (capteur). La température cible est visible et réglable en appuyant sur le bouton du contrôleur; sinon, l'affichage de la température actuelle reste visible.

### I Bouton recette

Appuyez pour activer les paramètres de recette, permettant à l'utilisateur de programmer les instructions de cuisson que le contrôleur suivra dans l'ordre.

### J Échelle de température

Appuyez pour changer les unités de température du contrôleur de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C). La valeur défaut est Fahrenheit (°F).

### K Port de connexion de la sonde à viande

Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande sur le port de connexion MP. L'affichage apparaîtra sur l'affichage MP.

### L Port de connexion de la sonde à viande programmable

Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande sur le port de connexion MPC. L'affichage programmable de la sonde à viande apparaîtra sur l'affichage MPC.

### M Bouton de fonction

Appuyez rapidement pour activer les paramètres de contrôle MPC. Utilisez le bouton du contrôleur pour régler la température de la sonde à viande programmable, puis appuyez pour confirmer et quitter les paramètres de contrôle.

Appuyez et maintenez ce bouton pour lancer l'amorçage de la vis sans fin, ce qui entraînera une alimentation supplémentaire en granulés vers le pot de combustion. Relâchez pour arrêter l'amorçage.



### AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

FRANÇAIS

# OPÉRATION

## MISE EN PLACE

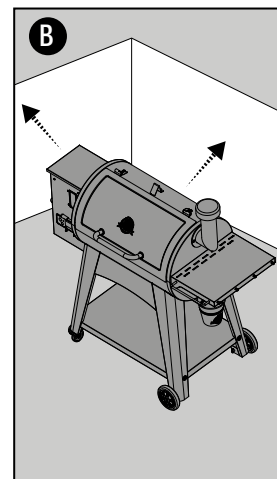
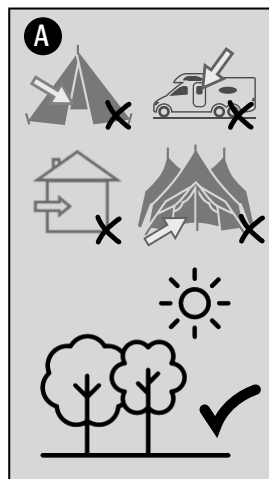
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible **(A)**. Gardez votre gril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

**Toutes les unités Pit Boss® doivent conserver un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles et ce dégagement doit être maintenu pendant que le gril est opérationnel. (B)**

2. Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et la plaquette alvéolée du matériel après les avoir retirés du carton d'expédition protecteur. Jetez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces à l'aide du guide d'assemblage.

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

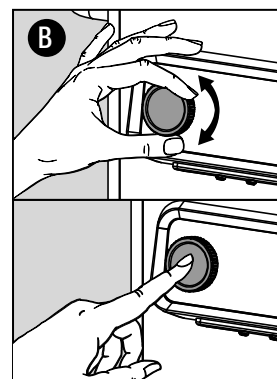
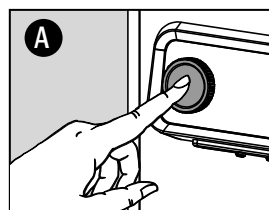
3. Assemblez l'unité conformément aux instructions du guide d'assemblage.



## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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



## UTILISATION DES SONDES À VIANDE

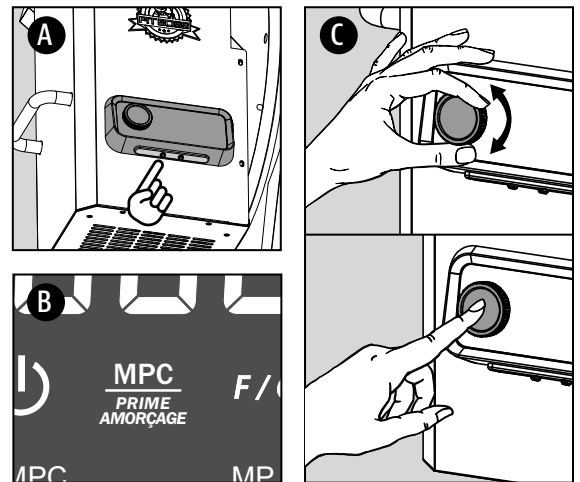
Une sonde à viande mesure la température interne d'un morceau de viande. Branchez l'adaptateur de sonde à viande sur le port de connexion de la sonde à viande et assurez-vous qu'il est inséré à fond dans la prise. Vous le sentirez et l'entendrez s'enclencher. Insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande et la température interne s'affiche sur l'écran d'affichage du tableau de commande.

**REMARQUE : Assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde thermique évitent tout contact direct avec la flamme ou une chaleur excessive. Cela pourrait endommager votre sonde thermique. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, débranchez-la et mettez-la de côté pour garder une sonde thermique protégée et propre.**

Le port de connexion MPC (contrôle de la sonde à viande) est le port programmable sur la carte de contrôle. L'insertion d'une sonde à viande dans ce port fera cuire votre viande à la température cible souhaitée. Une fois que le MPC atteint la température cible, le tableau de commande réduira automatiquement la température du fumoir à un niveau « L » / (Bas) (82°C / 180°F) pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.

Suivez ces étapes pour définir votre température cible MPC :

1. Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande dans le port de connexion MPC situé au bas de la carte de commande. **(A)**
2. Appuyez rapidement sur le bouton MPC pour activer les paramètres de contrôle MPC. **(B)**
3. Avec l'affichage MPC clignotant, tournez le bouton du contrôleur pour sélectionner la température cible souhaitée de la sonde à viande. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour effectuer la sélection et quitter les paramètres de contrôle MPC. **(C)**



**REMARQUE : Pour garantir une bonne cuisson de vos aliments, vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson. Si les aliments nécessitent plus ou moins de cuisson, ajustez votre temps de cuisson en conséquence.**

## AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

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

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

## PREMIÈRE UTILISATION (COMBUSTION INITIALE)

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

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



**AVEZ UNE QUESTION?**

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



#12001

## UTILISATION RÉGULIÈRE

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

**La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des pellets utilisés, le couvercle ouvert et la quantité d'aliments cuits.**

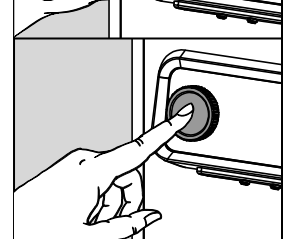
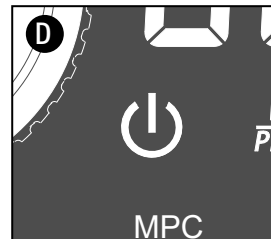
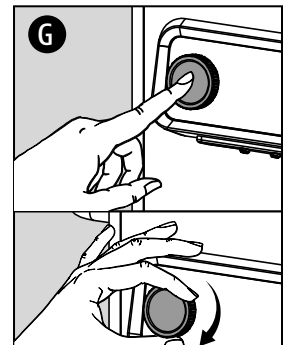
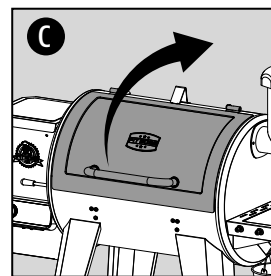
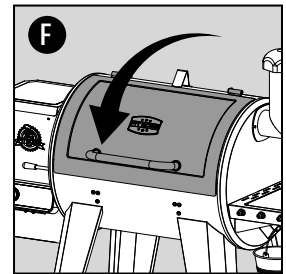
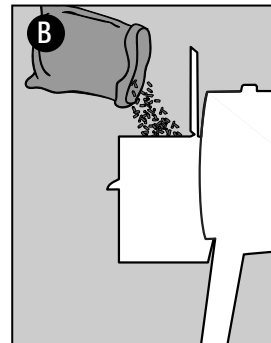
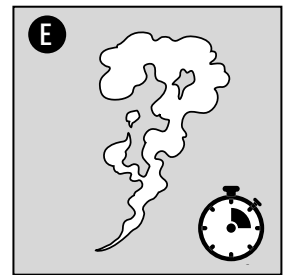
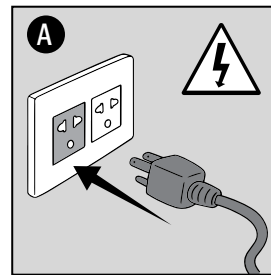
Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. **(B)**
4. Ouvrez le couvercle du gril. **(C)**
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil **(D)**. Cela activera le cycle de démarrage :
  - Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

**Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.**

  - Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage **(E)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
6. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. **(F)**
7. Appuyez sur le bouton du contrôleur. La température cible clignotera pour indiquer qu'elle est active. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur encore puis commencez à griller! **(G)**

**CONSEIL :** Utilisez la fonction d'amorçage pour activer une alimentation supplémentaire en granulés vers le pot de combustion. Cela peut être utilisé pour ajouter plus de carburant au feu avant d'ouvrir le couvercle du corps, ce qui accélère le temps de récupération de chaleur.



## CUISSON ET FUMAGE À CHAUD

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

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

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



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



## FONCTION DE RECETTE

La fonction de recette permet à l'utilisateur de programmer des instructions de cuisson, appelées étapes de recette, que le tableau de commande suivra et exécutera automatiquement. Ces instructions de cuisson sont une combinaison entre la température réglée et la durée.

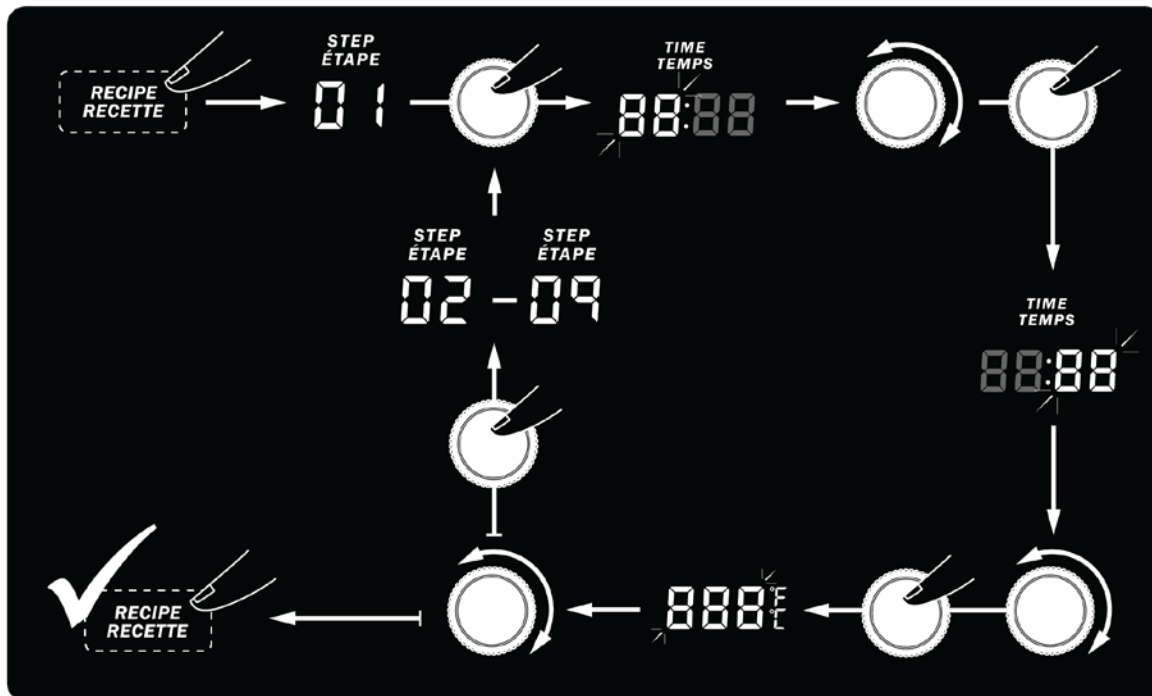
- À partir des premières étapes de la recette (01), le tableau de commande passe en revue chaque étape pour cuisiner le repas. Lorsque toutes les étapes de la recette sont terminées, le tableau de commande passe automatiquement sur « L » / bas (82 °C / 180 °F) pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.
- Il y a un total de neuf étapes de recette pouvant être programmées. Les lectures de recette afficheront l'étape et l'heure de la recette définie si la recette a été saisie avec succès.
- Ajoutez ou modifiez une étape de recette en appuyant sur le bouton de recette et en tournant le bouton du contrôleur jusqu'à l'étape que vous devez modifier.
- Appuyez et maintenez le bouton du contrôleur pendant trois secondes pour effacer tous les paramètres de recette.

**REMARQUE : La fonction de recette sera effacée et réinitialisée à chaque fois que l'appareil est éteint. Les recettes ne peuvent pas être enregistrées par le tableau de commande.**

Suivez le schéma ci-dessous pour définir une recette :

ÉTAPE	DURÉE	TEMPS	ÉTAPE	DURÉE	TEMPS
01	:	°	01	:	°
02	:	°	02	:	°
03	:	°	03	:	°
04	:	°	04	:	°
05	:	°	05	:	°
06	:	°	06	:	°
07	:	°	07	:	°
08	:	°	08	:	°
09	:	°	09	:	°

CONSEIL : Utilisez un cahier ou des tableaux comme ceux présentés ci-dessus pour conserver une trace de vos recettes. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois.

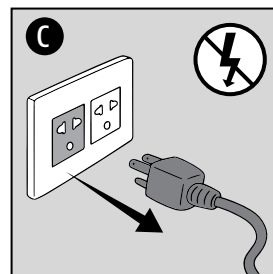
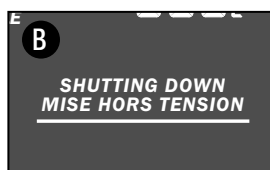
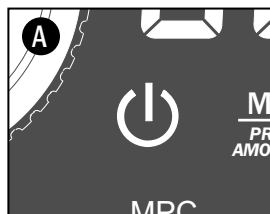


## ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

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

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



### OBTENEZ DES OUTILS

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



#### AVEZ UNE QUESTION?

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



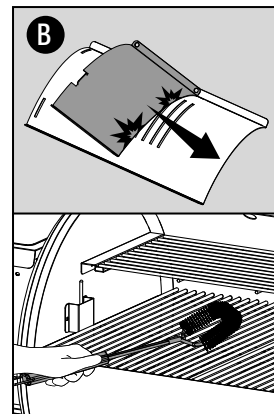
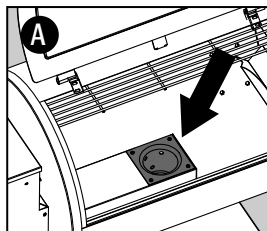
#12001

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

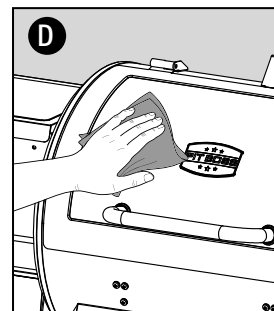
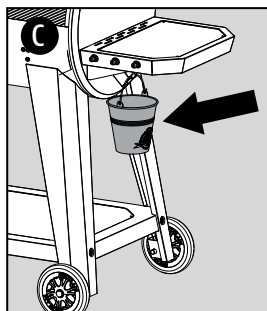
### Intérieur du grill

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres. **(A)**
  - Utilisez une brosse de nettoyage pour grill afin de retirer les dépôts de nourriture ou de cendre sur les grilles de cuisson. Il est conseillé de le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du grill. Utilisez la plaque coulissante du diffuseur de chaleur pour racler la plaque principale et vice versa **(B)**.
- IMPORTANT : À cause de leur forte chaleur, ne recouvrez pas le diffuseur de chaleur ou les sondes avec du papier aluminium.**
- Retirez les débris à l'intérieur du corps de l'appareil avec un aspirateur eau et poussière.
  - Pour un nettoyage plus poussé, utilisez le Cleaner & Degreaser Pit Boss® utilisable à l'intérieur et à l'extérieur du grill.



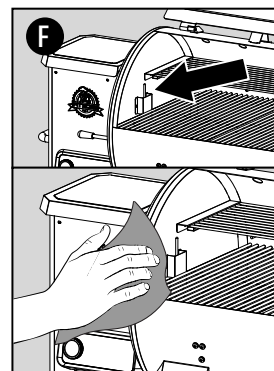
### Extérieur du grill

- Vérifiez régulièrement votre seau à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez. **(C)**
- Nettoyez votre grill après chaque utilisation **(D)**. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du grill. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, elles font partie de la maintenance et de l'entretien généraux. Concernant les griffures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Une housse de grill est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.



### Sondes

- Nettoyez votre sonde de cuisson après chaque utilisation. Une sonde de cuisson non utilisée doit être enroulée, sans être serrée. Tous nœuds ou plis dans les câbles de la sonde peuvent provoquer des dégâts. Ne la passez pas au lave-vaisselle et ne l'immergez pas sous l'eau. Tout dommage des câbles internes dû à un contact prolongé avec de l'eau pourrait provoquer des courts-circuits de la sonde de cuisson, voire des relevés erronés. **(E)**
- Vérifiez et nettoyez tous les débris ou graisses sur la sonde du grill qui se trouve à l'intérieur du corps principal, sur la paroi de gauche. Si le relevé du panneau de contrôle est très éloigné de celui du thermomètre du grill, une sonde de grill sale est souvent en cause. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, veuillez la remplacer.

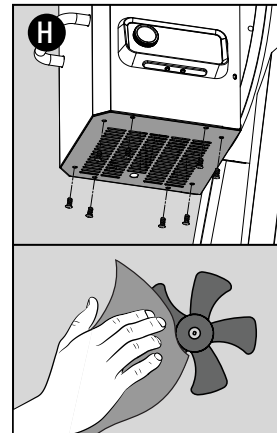
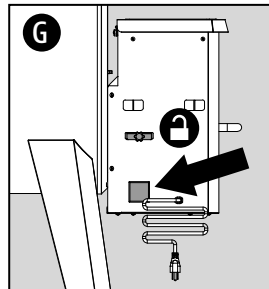


## Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage lui permettant de se nettoyer facilement et de changer les arômes du combustible à granulés. Pour vider, placez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt sur la partie arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte de dépôt, puis retirez le couvercle. Dévissez la plaque, glissez-la vers l'extérieur et les granulés se videront. **(G)**

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

- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de votre système de vis sans fin si votre gril ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la suie et la graisse. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. **(H)**.



## AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés est vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, brosse en laiton
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Seau de graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de gril (capteur) et bouclier	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Étagères, chariot	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

## DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés et l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité préviendront les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre gril Pit Boss® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de commande	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez le panneau d'accès. Appuyez sur les languettes en plastique qui maintiennent le tableau de commande en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le tableau de commande. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Moteur de la tarière est coincé	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil et inspecter le système d'alimentation par vis sans fin. Confirmez visuellement que la tarière laisse tomber les granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Défaillance de l'allumeur	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil et inspecter l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en ressentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur en nitrure de silicium affleure le tube de l'allumeur. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
La température réelle ne s'ajustera pas	La sonde du gril est sale	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
	La sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service à la clientèle.
Le gril n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez le pot de combustion pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril et attendez 10 minutes. Vérifier que la flamme produite est vive et vibrante.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde gril (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
Le gril produit de la fumée excessive ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Pot de combustion transparent pour granulés de bois dur humides. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il est propre, qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
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 composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Code d'erreur ErH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de toutes les pièces. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clientèle.
Code d'erreur ErP	Le fil de la sonde du gril ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du gril ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du gril au tableau de commande.
	La sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Code d'erreur ErL	Le gril n'exécute pas le cycle de démarrage.	Vérifier le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde du gril (capteur) pour confirmer si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
	Le gril ne restera pas allumé	Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le gril peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le gril, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Code d'erreur Err + Icône d'erreur de tარიère	Le moteur de la vis sans fin est bloqué et ne fait pas de connexion.	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation par vis sans fin. Confirmez visuellement que la tარიère laisse tomber les granulés dans le pot de combustion. Débranchez et rebranchez le connecteur du moteur de tარიère au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Code d'erreur Err + Icône d'erreur de l'allumeur	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou du pot de combustion et ouvrez-le pour allumer les granulés. Débranchez et rebranchez le connecteur de l'allumeur au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Code d'erreur Err + Icône d'erreur du ventilateur	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Retirez le panneau d'accès (voir le schéma de câblage électrique pour le schéma) et vérifiez que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez le connecteur du ventilateur au tableau de commande. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si les pales du ventilateur sont sales.
Code d'erreur Err + Icône d'erreur de granulés	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, le gril ne reste pas allumé	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

## SCHÉMA DE CÂBLAGE

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

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



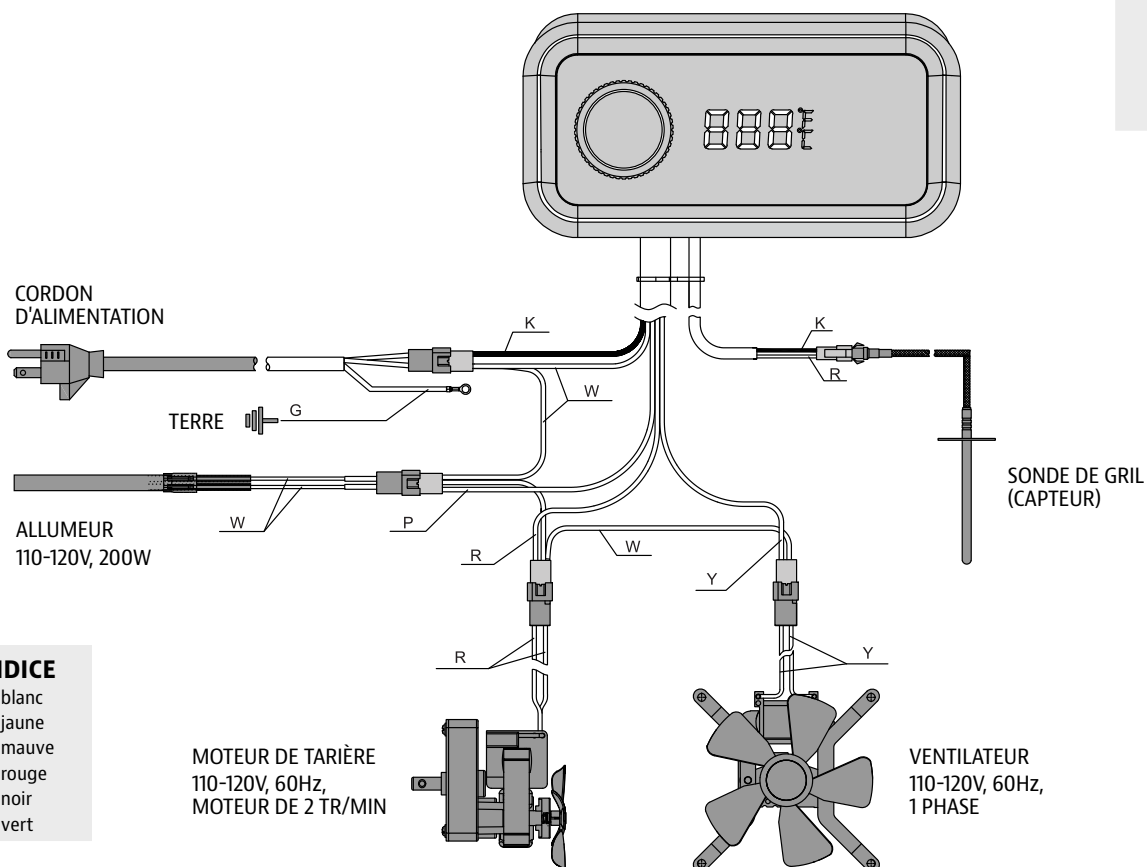
### BESOIN D'AIDE?

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



#12001

## TABLEAU DE CONTRÔLE



### INDICE

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

FRANÇAIS



## PIÈCES DE RECHANGE

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

# GARANTIE

## TERMES ET CONDITIONS

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

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

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

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

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

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



## ENREGISTREZ VOTRE GRIL

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

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

**MODÈLE PB700DX**

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

ACHETÉ AUPRÈS DE  
(REVENDEUR AGRÉÉ)



## SERVICE CLIENT

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



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI

FRANÇAIS



## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

### ANUNCIOS DE SEGURIDAD



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

### PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.
7. No agrande los orificios del encendedor ni el brasero. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar riesgo de incendio y daños corporales y anulará la garantía.
8. El producto puede tener bordes o puntas filosas. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

## ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

## COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para fumadores con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa y no la usa durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), cenizas de <1%.

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

En la fecha de impresión, no hay normas del sector para los gránulos de madera para barbacoas, si bien casi todos los fabricantes de gránulos usan las mismas normas para la fabricación de gránulos de madera de uso doméstico. Encontrará más información en [www.pelletheat.org](http://www.pelletheat.org) o Pellet Fuel Institute.

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

## CREOSOTA

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

El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota. Cuando se haya acumulado grasa o creosota, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.

## MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas:

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o se encuentran cerca del electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades del corazón.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>Información de seguridad</b>	<b>42</b>
<b>Contenidos del paquete</b>	<b>45</b>
<b>Especificaciones</b>	<b>45</b>
<b>Conociendo su parrilla</b>	<b>46</b>
<b>Tabla de control</b>	<b>47</b>
<b>Operación</b>	<b>48</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Configuración</li> <li>· Ajuste de la temperatura</li> <li>· Uso de las sondas para carne</li> <li>· Cebado de barrena</li> <li>· Primer uso (quemado)</li> <li>· Uso regular</li> <li>· Cocinar y ahumar en caliente</li> <li>· Función de receta</li> <li>· Cerrar</li> </ul>	
<b>Cuidado y mantenimiento</b>	<b>55</b>
<b>Solución de problemas</b>	<b>57</b>
<b>Garantía</b>	<b>60</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Términos y condiciones</li> <li>· Registre su parrilla</li> <li>· Atención al cliente</li> </ul>	

## CONTENIDOS DEL PAQUETE

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

## ESPECIFICACIONES

<b>MODELO</b>	PB700DX
<b>FUENTE DE ALIMENTACIÓN</b>	CA 110-120V, 60Hz
<b>POTENCIA NOMINAL</b>	250W
<b>TIPO DE COMBUSTIBLE</b>	PELLETS DE MADERA DURA
<b>CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE</b>	9.5 KG / 21 LIBRAS
<b>RANGO DE TEMPERATURA</b>	82-260°C / 180-500°F
<b>DIMENSIONES</b>	1,326 X 696 X 1,336 MM / 52.2 X 27.4 X 52.6 PULGADAS
<b>PESO</b>	54.5 KG / 120.1 LIBRAS

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

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

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

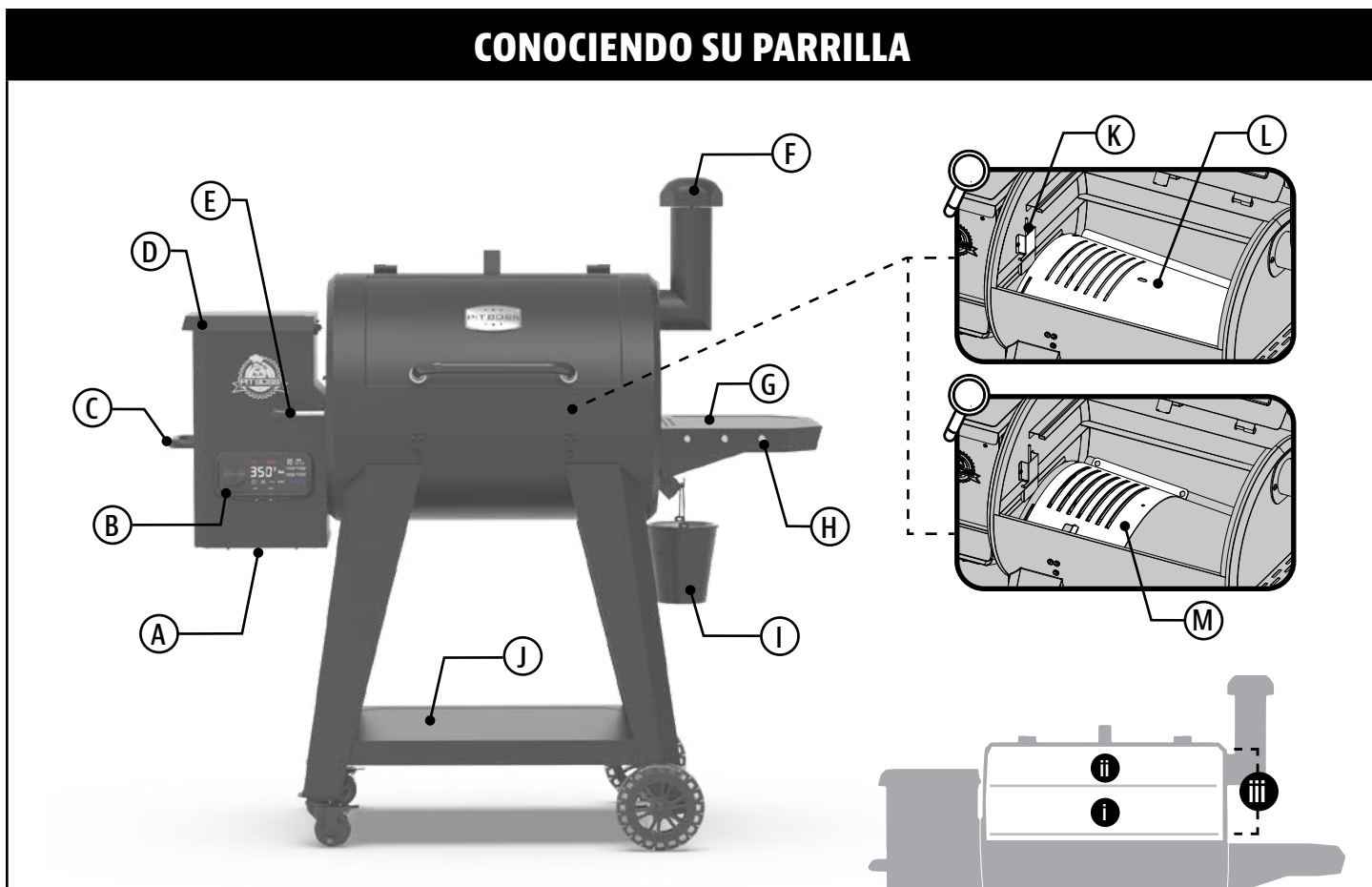


©2024 DANSONS US, LLC.

**MANTENTE INFORMADO!**

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

## CONOCIENDO SU PARRILLA



### A Panel de acceso

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

### B Tabla de control

El sistema de control que gestiona la velocidad de alimentación de combustible de pellets, el ventilador y las lecturas de temperatura.

### C Asa de la tolva

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

### D Tolva

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

### E Barra de ajuste Flame Broiler™

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

### F Escape de chimenea

Abrir la chimenea aumenta el flujo de aire en todo el barril. Ajuste girando la tapa más abierta o cerrada para mayor ventilación.

### G Estante lateral

El estante conveniente agrega un amplio espacio para la preparación de alimentos y proporciona ganchos para herramientas para asar.

### H Ganchos para herramientas

Cuelgue cómodamente pinzas, una espátula y otras útiles herramientas para asar con presillas.

### I Cubo de grasa de fácil acceso

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

### J Carro inferior abierto

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

### K Sonda de parrilla (sensor)

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

### L Plato principal Flame Broiler™

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

### M Placa deslizante Flame Broiler™

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



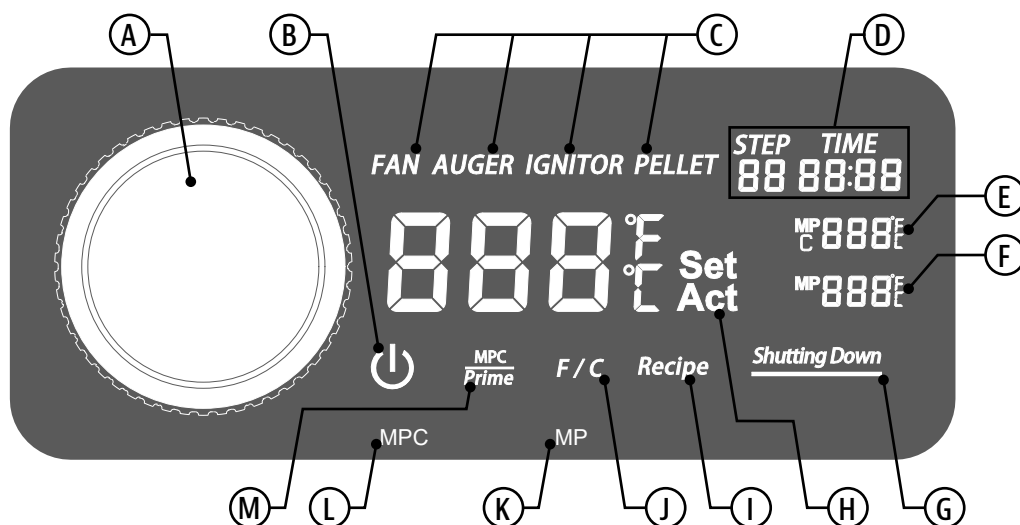
### ZONA DE COCINA

i 3,353 CM<sup>2</sup> / 519.7 PU<sup>2</sup>

ii 1,470 CM<sup>2</sup> / 227.8 PU<sup>2</sup>

iii 4,823 CM<sup>2</sup> / 747.5 PU<sup>2</sup>

## TABLA DE CONTROL



### A Perilla del controlador

Aumenta o disminuye el valor de temperatura. Presione para activar un cambio de valor, gire para seleccionar el valor y luego presione nuevamente para seleccionar/aceptar un nuevo valor.

### B Botón de encendido

Presione una vez para encender la unidad y comenzar el ciclo de inicio automático. Mantenga presionado durante tres segundos para apagar la unidad, activando el ciclo de enfriamiento automático. El botón se iluminará en color blanco fijo cuando esté conectado a una fuente de alimentación y cuando la unidad esté encendida.

### C Iconos de componentes

El icono del componente correspondiente es visible cuando un componente está en funcionamiento. Si ocurre un mal funcionamiento con un componente, el icono parpadeará y se mostrará un error en la lectura.

### D Lecturas de recetas

Muestra la configuración de la receta en cuanto a pasos y tiempo. La lectura del tiempo correspondiente con el paso particular en la lectura, siguiendo la secuencia de pasos establecida por el usuario.

### E Lectura de sonda de carne programable

Muestra la lectura de temperatura de la sonda para carnes programable conectada. La lectura corresponde al puerto de conexión MPC.

### F Lectura de la sonda para carne

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

### G Apagado activado

Esta lectura es visible una vez que la unidad se ha apagado con el botón de encendido y ha comenzado el ciclo de apagado automático. Una vez completada, la lectura ya no será visible.

### H Lectura de temperatura

Esta lectura muestra tanto la temperatura real (act) como la temperatura deseada (set) de la unidad. La lectura la toma la sonda grill (sensor). La temperatura establecida es visible y ajustable presionando la perilla del controlador; de lo contrario, la lectura de la temperatura real permanece visible.

### I Botón de receta

Presione para activar la configuración de Receta, lo que permite al usuario programar instrucciones de cocción para que el Controlador las siga en secuencia.

### J La escala de temperatura

Presione para cambiar las unidades de temperatura del controlador de Fahrenheit (°F) a Celsius (°C). El valor predeterminado está configurado en Fahrenheit (°F).

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

Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne al puerto de conexión MP. La lectura aparecerá en la lectura MP.

### L Puerto de conexión de sonda de carne programable

Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne al puerto de conexión MPC. La lectura de la sonda para carne programable aparecerá en la lectura del MPC.

### M Botón de función

Presione rápidamente para activar la configuración de control MPC. Utilice la perilla del controlador para configurar la temperatura de la sonda para carne programable, luego presione para confirmar y salir de la configuración de control.

Mantenga presionado este botón para iniciar el cebado del sinfín, lo que resulta en una alimentación adicional de pellets al brasero. Suelte para detener el cebado.



### ¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001

ESPAÑOL

# OPERACIÓN

## CONFIGURACIÓN

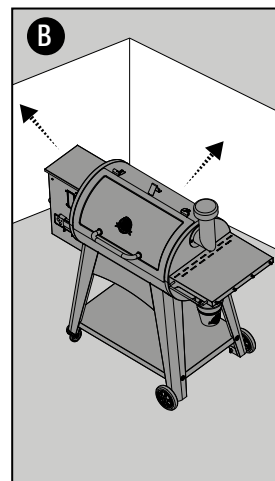
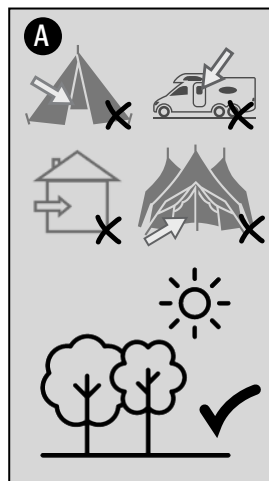
1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible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

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

2. Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione el blíster de la parrilla, las piezas y los accesorios después de sacarlos de la caja protectora de envío. Deseche todos los materiales de embalaje del interior y exterior de la parrilla antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de montaje.

**Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblarla. Comuníquese con su distribuidor o con Atención al cliente de Pit Boss® para obtener piezas.**

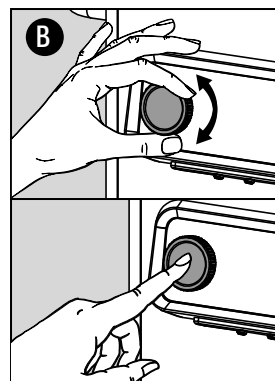
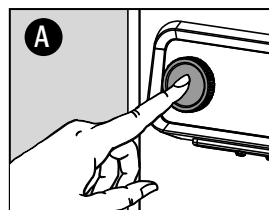
3. Ensamble la unidad de acuerdo con las instrucciones de la guía de ensamblaje.



## AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

1. Presione la perilla del controlador. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. (A)
2. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, bloquéela presionando la perilla del controlador. (B)





## USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

Una sonda para carne mide la temperatura interna de un corte de carne. Enchufe el adaptador de la sonda para carne en el puerto de conexión de la sonda para carne y asegúrese de que esté completamente insertado en el enchufe. Lo sentirá y lo escuchará encajar en su lugar. Inserte la sonda para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne y la temperatura interna se mostrará en la pantalla del tablero de control.

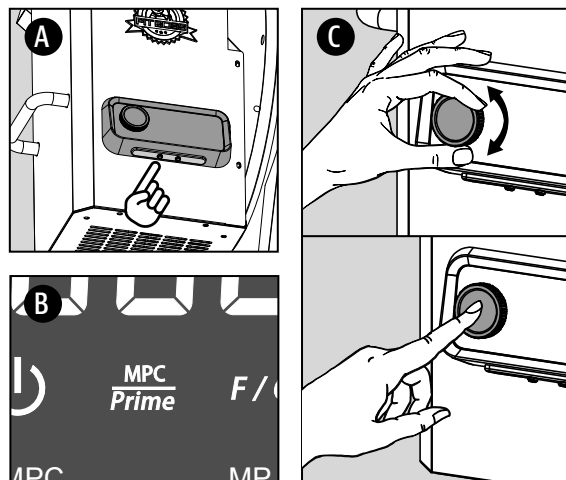
**NOTA: Asegúrese de que la sonda para carne y los cables de la sonda para carne eviten el contacto directo con las llamas o el exceso de calor. Esto puede dañar la sonda para carne. Cuando no esté en uso, desconéctelo y déjelo a un lado para mantener la sonda para carne protegida y limpia.**

El puerto de conexión MPC (control de sonda para carne) es el puerto programable en el tablero de control. Al insertar una sonda para carne en este puerto, la carne se cocinará a la temperatura objetivo deseada. Una vez que MPC alcanza la temperatura objetivo, el tablero de control reducirá automáticamente la temperatura del ahumador a "L" (Baja) (82 °C / 180 °F) para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

Siga estos pasos para configurar la temperatura objetivo de su MPC:

1. Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne al puerto de conexión MPC en la parte inferior del tablero de control. **(A)**
2. Presione rápidamente el botón MPC para activar la configuración de control MPC. **(B)**
3. Con la lectura del MPC parpadeando, gire la perilla del controlador para seleccionar la temperatura objetivo deseada de la sonda para carne. Presione la perilla del controlador para realizar la selección y salir de la configuración de control MPC. **(C)**

**NOTA: Para garantizar una cocción adecuada de sus alimentos, verifique los alimentos al final del tiempo de cocción. Si los alimentos necesitan más cocción o menos, ajuste el tiempo de cocción en consecuencia.**



## CEBADO DE BARRENA

La primera vez que use su parrilla o cada vez que su parrilla se quede sin gránulos en la tolva, deberá cebar la barrena. Si no está cebada, la parrilla se apagará antes de que se enciendan los gránulos y no se iniciará ningún fuego. Siga estos pasos para cebar la barrena:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o que bloqueen el sistema de alimentación del tornillo sinfín.
2. Retire todos los componentes de cocción del interior de la parrilla. Localice el brasero en la parte inferior de la parrilla de pellets.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
  - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque sus manos o dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
  - Después de aproximadamente treinta segundos, debería oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor no brillará en rojo, pero se calentará mucho y arderá. No toque el encendedor.
5. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
6. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
7. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
8. Mantenga presionado el botón de cebado hasta que comience a escuchar los pellets caer desde la barrena al brasero. Ahora puedes soltar el botón de cebado.
9. Ahora puede apagar su parrilla. Asegúrese de permitir que su parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado y es seguro desenchufarla.
10. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal.
11. ¡Su parrilla ya está preparada y lista para usar! Si este es el primer uso de la parrilla, proceda a quemar la parrilla.

## PRIMER USO (QUEMADO)

Una vez que se haya cebado la tolva y antes de cocinar en la parrilla por primera vez, es importante completar un quemado de la parrilla para quemarla y eliminar cualquier materia extraña.

1. Siga las instrucciones de uso regular (a continuación) para encender la unidad.
2. Gire el dial de control de temperatura a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa hacia abajo) durante 30 a 40 minutos.
3. Siga las instrucciones de apagado para apagar la unidad o proceda a asar a la temperatura deseada.



**¿TIENES  
ALGUNA  
PREGUNTA?**

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



#12001

## USO REGULAR

Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida que se familiarice con su parrilla, es aconsejable colocar un termómetro para exteriores cerca de su área de cocción. La práctica hace la perfección.

**Las lecturas de temperatura en el tablero de control pueden no coincidir exactamente con el termómetro. La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la calidad del combustible de pellets que se utiliza, la tapa que se abre y la cantidad de alimentos que se cocinan.**

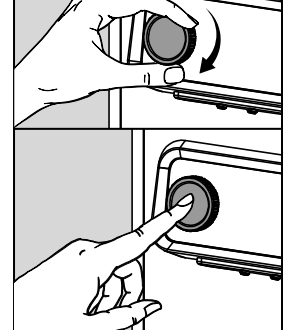
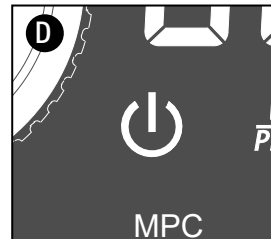
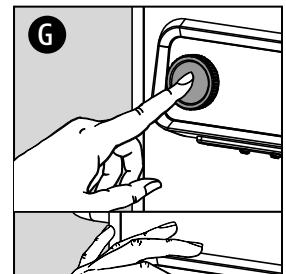
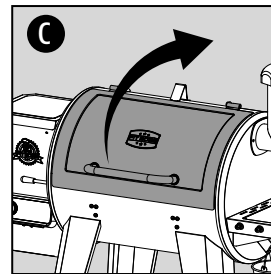
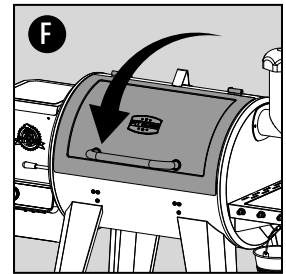
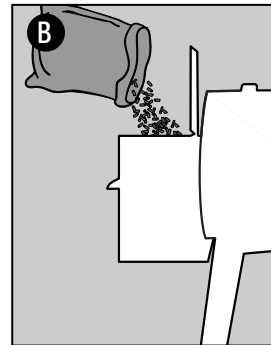
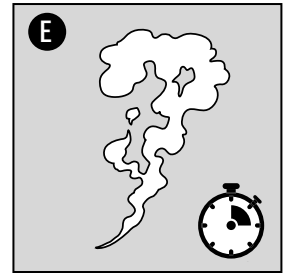
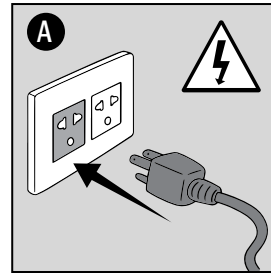
Siga estos pasos para el uso regular de su parrilla:

1. Confirme que la tolva esté cebada. Si no, cebe la tolva.
2. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales. **(B)**
4. Abra la tapa de la parrilla. **(C)**
5. Presione el botón de encendido para encender la unidad **(D)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
  - El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero.

**La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de puesta en marcha.**

  - La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido **(E)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
6. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. **(F)**
7. Presione la perilla del controlador. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de temperatura establecido a la temperatura deseada. Una vez que se alcance la temperatura establecida, fíjela presionando la perilla del controlador nuevamente y comience a asar. **(G)**

**CONSEJO:** Utilice la función cebar para activar una alimentación adicional de pellets al brasero. Esto se puede usar para agregar más combustible al fuego antes de abrir la tapa del barril, lo que resulta en un tiempo de recuperación de calor más rápido.



## PREAJUSTES Y AHUMADO EN CALIENTE

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

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

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



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

## FUNCIÓN DE RECETA

La función de receta permite al usuario programar instrucciones de cocción, conocidas como pasos de receta, para que el tablero de control las siga y las ejecute automáticamente. Estas instrucciones de cocción son una combinación entre la temperatura establecida y el tiempo.

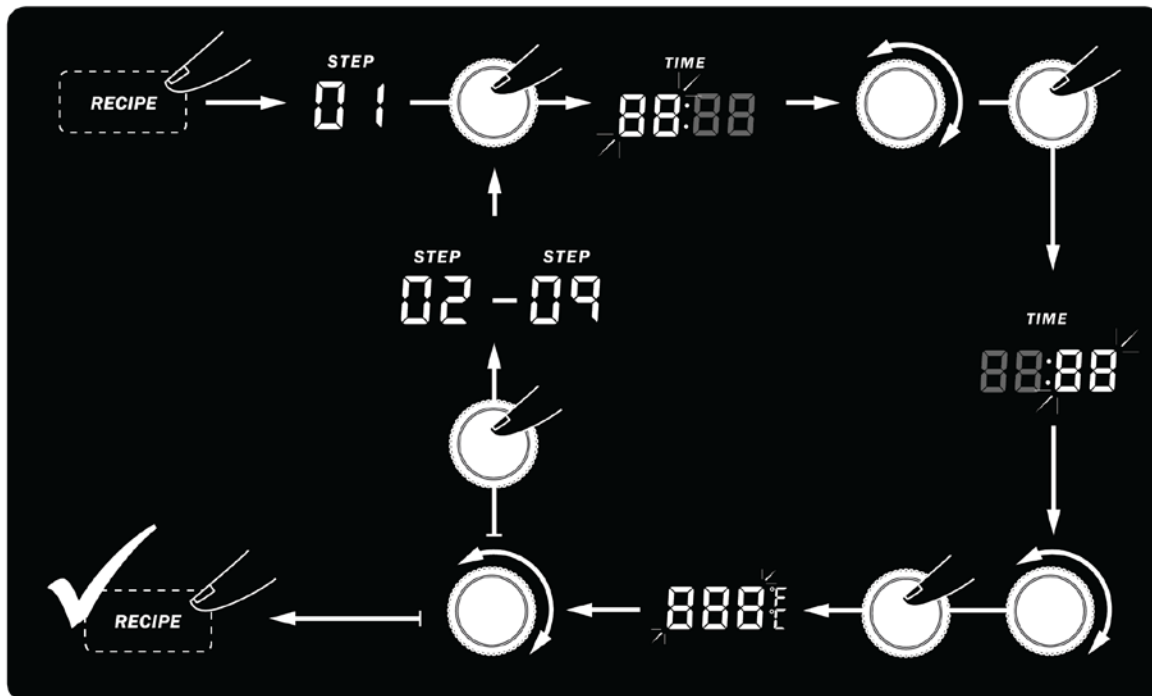
- A partir de los primeros pasos de la receta (01), el tablero de control recorrerá cada paso para cocinar la comida. Cuando se completen todos los pasos de la receta, el tablero de control cambiará automáticamente a "L" / bajo (82 °C / 180 °F) para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.
- Hay un total de nueve pasos de receta disponibles para programar. Las lecturas de recetas mostrarán el paso y el tiempo de la receta establecidos si la receta se ingresó correctamente.
- Agregue o edite un paso de receta presionando el botón de receta y girando la perilla del controlador hasta el paso que necesita editar.
- Mantenga presionada la perilla del controlador durante tres segundos para borrar todas las configuraciones de la receta.

**NOTA: La función Receta se borrará y restablecerá cada vez que se apague la unidad. El tablero de control no puede guardar recetas.**

PASO	TIEMPO	TEMP	PASO	TIEMPO	TEMP
01	:	°	01	:	°
02	:	°	02	:	°
03	:	°	03	:	°
04	:	°	04	:	°
05	:	°	05	:	°
06	:	°	06	:	°
07	:	°	07	:	°
08	:	°	08	:	°
09	:	°	09	:	°

**CONSEJO:** Utilice un cuaderno o gráficos como los que se muestran arriba para mantener un registro de sus recetas. Ajústalo a tu gusto para la próxima vez.

Siga el diagrama a continuación para configurar una receta:

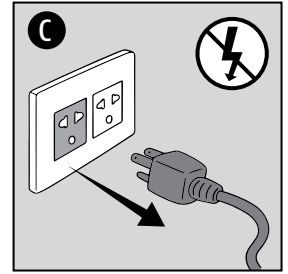
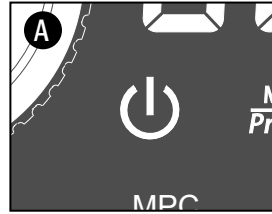


## CERRAR

Siga estos pasos para apagar su parrilla de manera segura:

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

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



### CONSULTA LA TIENDA

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



### ¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

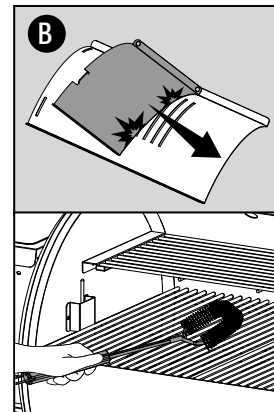
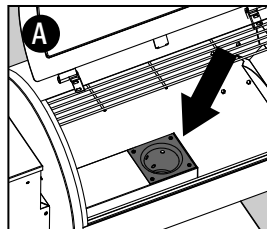
Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de uso y sabor con un mantenimiento mínimo. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento de la barbacoa:

### Interior de la barbacoa

- Se recomienda limpiar la chimenea cada pocos usos. Así se asegurará de que el sistema de ignición funcione correctamente y evitará cualquier acumulación de residuos o cenizas. **(A)**
- Utilice un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar los restos de comida o lo que se haya quedado acumulado en las rejillas de cocción. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes por un uso anterior. Utilice la placa deslizante del asador para rascar la placa principal y viceversa **(B)**.

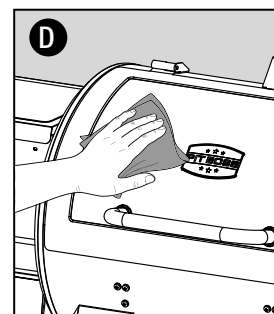
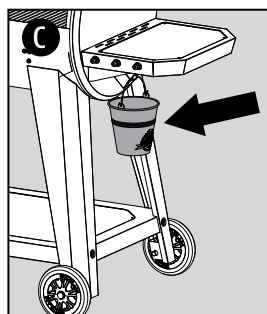
**IMPORTANTE: dado el calor intenso, no cubra el asador de fuego ni las sondas con papel aluminio.**

- Elimine los residuos del interior del barril con una aspiradora húmedo/seco.
- Para realizar una limpieza más profunda, utilice el limpiador y desengrasante Pit Boss® para interior y el exterior de la barbacoa.



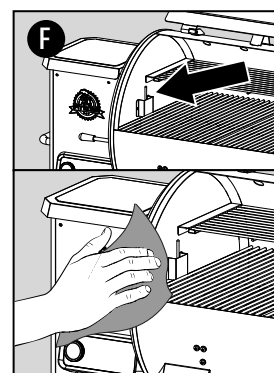
### Exterior de la barbacoa

- Revise su balde de grasa con frecuencia y límpielo según sea necesario. Ten en cuenta el tipo de cocción que haces, ya que algunas carnes sueltan más líquido que otras. Utilice un revestimiento de papel de aluminio para una limpieza más fácil. **(C)**
- Limpie la barbacoa después de cada uso **(D)**. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en las superficies externas de la barbacoa. Ninguna de las superficies pintadas están cubiertas por la garantía, sino que forman parte del mantenimiento y conservación general. En el caso de rasguños de pintura, desgaste o desconchado del acabado, todas las superficies pintadas pueden retocarse con la pintura BBQ para altas temperaturas.
- Un cubierta es la mejor protección contra los agentes contaminantes climáticos y exteriores. Cuando la unidad no se use o se almacene durante períodos prolongados, guárdela bajo techo en un garaje o cobertizo.



### Sondas

- Limpie la sonda de carne después de cada uso. Una sonda de carne que no se use debe enroscarse en un rollo grande y holgado. Las arrugas o los pliegues en los cables de la sonda pueden producir daños. No la introduzca en el lavavajillas ni la sumerja en agua. El daño que el agua puede producir en los cables internos dará lugar a un cortocircuito de la sonda de carne y lecturas erróneas. **(E)**
- Compruebe y limpie toda la grasa y los residuos de la sonda de la barbacoa, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la barbacoa, en la pared lateral izquierda. Si la lectura del panel de control es muy distinta de la lectura del termómetro de la barbacoa, con frecuencia se debe a que la sonda de la barbacoa está sucia. **(F)**
- Si la sonda está averiada, hay que reemplazarla.

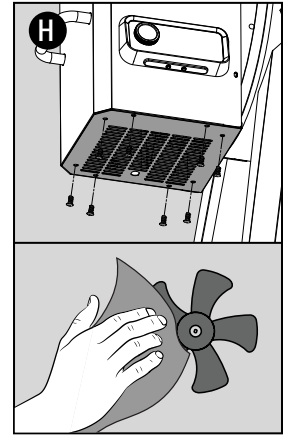
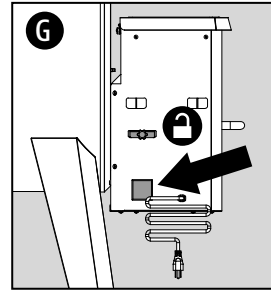


## Conjunto de tolva

- La tolva incluye una función de limpieza para facilitar la limpieza y cambiar rápidamente los sabores de combustible en pellets. Para vaciar, ubique la placa y la tapa del conducto de caída en la parte posterior de la tolva. Coloque un balde limpio y vacío debajo de la cubierta del conducto de caída y luego retire la pieza de la cubierta. Desenrosque la placa, deslícela hacia afuera y los pellets se vaciarán. **(G)**

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

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



## HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Ventilación de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barrena	Cuando se vacía la bolsa de gránulos	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta que se vacíe la tolva
Parte inferior de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Brasero	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Parrillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Asador a la llama	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspe la placa principal con el control deslizante, no lave limpia
Cubo de grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Sonda de parrilla (sensor) y escudo	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Estantes, Carro	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa



Toma una instantánea de este gráfico para referencia.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza y el mantenimiento adecuados y el uso de combustible limpio, seco y de calidad evitarán problemas operativos comunes. Cuando su parrilla Pit Boss® funciona mal o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas pueden ser útiles.

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tenga un servicio mínimo de 10 amperios (consulte el diagrama de cables eléctricos para acceder a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Retire el panel de acceso (consulte Cuidado y mantenimiento para ver el diagrama), presione las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control en su lugar y tire con cuidado del controlador hacia el interior de la tolva para liberarlo. Verifique el fusible en busca de un cable roto o si el cable se ha vuelto negro. En caso afirmativo, el fusible debe reemplazarse manualmente.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
El fuego en el brasero no se enciende	El alimentador de espiral no se ceba	Antes de usar la unidad por primera vez o siempre que la tolva esté completamente vacía, debe cebarse el alimentador de espiral para que los gránulos el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los gránulos lleguen a la chimenea. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	El motor de la barrena está atascado	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad e inspeccionar el sistema de alimentación del sinfín. Confirme visualmente que la barrena esté dejando caer pellets en el brasero. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Fallo del encendedor	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor de nitrógeno de silicio esté al ras con el tubo del encendedor. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
La temperatura real no se ajustará	Sonda de parrilla sucia	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
	Sonda de parrilla está rota	Es necesario reemplazar la sonda de la parrilla. Atención al cliente para una pieza de repuesto.
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente a través del brasero	Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor de la barrena para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo de la barrena. Una vez que haya realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda grill (sensor)	Compruebe el estado de la sonda de parrilla (sensor). Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.

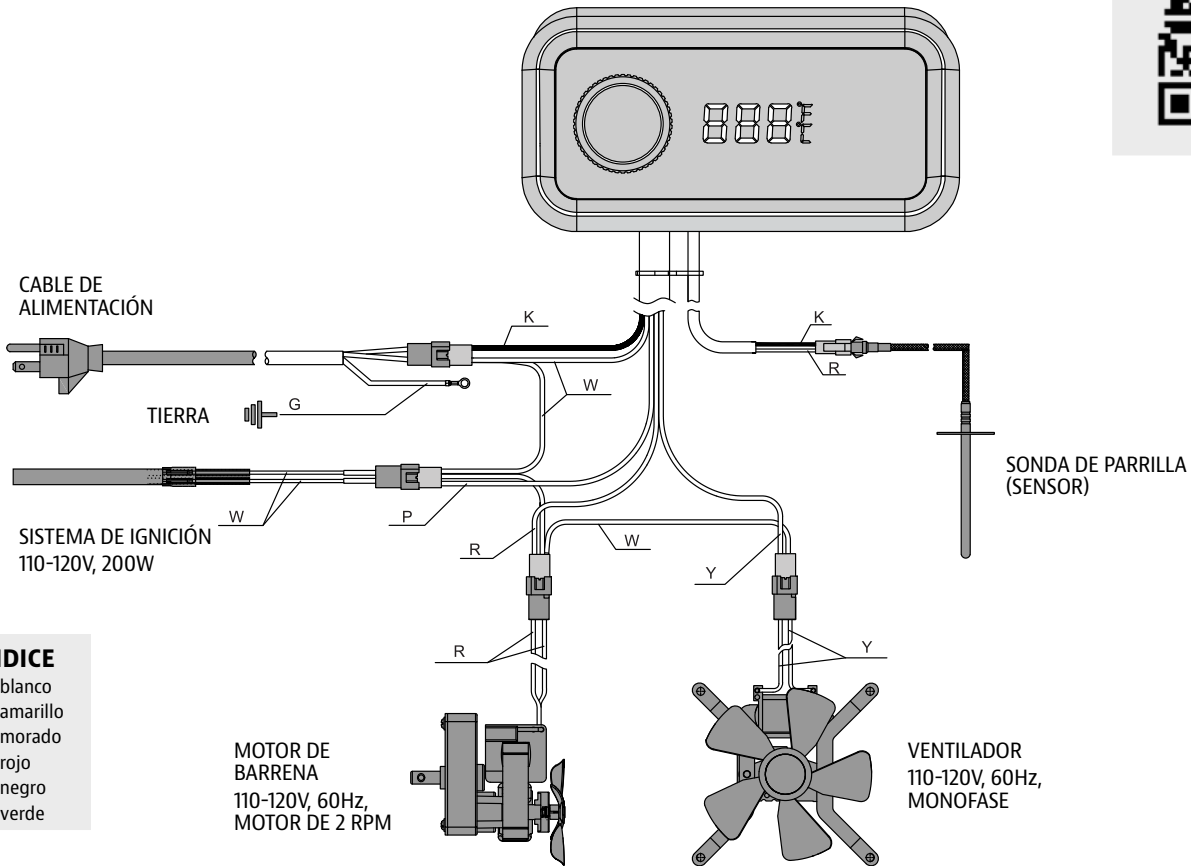
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla produce humo excesivo o descolorido, la comida está descolorida por el humo	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Calidad de pellets de madera dura	Retire los gránulos de madera dura húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar. Reemplazar con pellets de madera dura seca.
	El brasero está bloqueado	Olla transparente para pellets de madera dura húmedos. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté limpio, funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
Código de error ErH	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible.	Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad y deje que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme el posicionamiento de todos los componentes. Una vez enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error ErP	Mala conexión en el puerto de conexión	Retire el panel de acceso y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la sonda de la parrilla al tablero de control.
	Sonda de carne dañada	La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
Código de error ErL	La parrilla no realiza el ciclo de inicio	Verifique el posicionamiento correcto de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Verifique la sonda de la parrilla (sensor) para confirmar si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
	La parrilla no permanece encendida	
El código de error Err + el icono del componente de barrena son visible	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encienda la unidad e inspeccione el sistema de alimentación por barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en el brasero. Desconecte y vuelva a conectar los conectores de la motor de la barrena al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
El código de error Err + el iconos del componente del encendedor son visible	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encienda la unidad e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor esté alineado con el orificio del brasero y ábralo para encender los gránulos. Desconecte y vuelva a conectar los conectores del encendedor al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
El código de error Err + el iconos del componente del ventilador son visible	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta	Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire el panel de acceso (consulte el diagrama de cableado eléctrico para ver el diagrama) y verifique que los cables del ventilador no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectores del ventilador al tablero de control. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si las aspas del ventilador están sucias.
El código de error Err + el iconos del componente del pellets son visible	Falta de combustible, mala calidad del combustible, la parrilla no permanece encendida	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

## DIAGRAMA DE CABLEADO

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

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

## TABLA DE CONTROL



### ÍNDICE

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



### ¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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



#12001



## PIEZAS DE REPUESTO

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

ESPAÑOL

# GARANTÍA

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

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

**Esta garantía no se aplica:**

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

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

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

## REGISTRE SU PARRILLA

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

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

MODELO	<b>PB700DX</b>
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



## ATENCIÓN AL CLIENTE

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



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APLICACIÓN



