



ITM. / ART. 1422174
 MODEL / MODÈLE / MODELO: PB1100PSC1
 PART / PIÈCE / PARTE: 10002



PRO SERIES

WOOD PELLET & GAS COMBO

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

COMBINETTE DE BOIS ET GAZ

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

PELLET DE MADERA Y COMBO DE GAS

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

PB1100PSC1

82-260°C / 180-500°F

ASSEMBLY AND OPERATION
 ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT
 MONTAJE Y OPERACIÓN



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

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

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

**RECIPES INCLUDED
 RECETTES INCLUSES
 RECETAS INCLUIDAS**

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

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

<p>⚠ DANGER</p> <p>If you smell gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Shut off gas to the appliance.• Extinguish any open flame.• Open lid.• If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.	<p>⚠ WARNING</p> <ul style="list-style-type: none">• Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.• An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.	<p>GRILL INSTALLATION CODES</p> <ul style="list-style-type: none">• The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2.• LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.
---	--	--

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

1. A minimum clearance of 915mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 915mm (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 wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

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

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source.
3. After a period of storage, or non-use, check the burn grate for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake 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, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

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

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

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

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.
9. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
10. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
11. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw.
12. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve
13. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

14. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
15. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
16. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas grill. Do not use a regulator from another manufacturer.

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

17. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
18. Igniter is powered by battery. Exhausted batteries are to be removed from the product. Non-rechargeable batteries are not to be recharged. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak.

DISPOSAL OF ASHES

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

WOOD PELLET FUEL

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

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

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

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

CREOSOTE

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

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

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

PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL SUBJECT 2728-2009 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728 and CANADIAN CSA C22.2 #3 "for electrical features of 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.



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2019. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

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

Customer Service

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

TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

Safety Information	2	Understanding The Probes	21
Parts & Specs.....	7	Understanding The "P" Setting	21
Assembly Preparation.....	8	Hopper Priming Procedure	21
Assembly Instructions		First Use – Grill Burn-Off.....	22
Assemble The Grease Tray Support.....	8	Automatic Start-Up Procedure.....	22
Mounting The Grease Tray To The Main Barrel	8	Manual Start-Up Procedure	23
Mounting The Legs To Main Barrel	9	Shutting Off Your Grill.....	23
Installing The Bottom Shelf	9	Smoke Operating Instructions.....	23
Securing Cart Front/Back Panel	9	Propane Gas Operating Instructions	
Connecting The Wheels To The Cart	10	Grill Environment	24
Connecting The Caster Wheels To The Cart.....	10	First Use – Grill Burn-Off.....	24
Securing The Lid Stopper	10	Automatic Start-Up Procedure.....	24
Securing The Chimney.....	10	Manual Start-Up Procedure	25
Installing The Lid Handle	11	First Use – Operating Burners.....	25
Securing The Cart Bar	11	Lighting	25
Attaching Cylinder Wire Retainer.....	11	Shutting Off Your Grill.....	26
Securing Cylinder Support Bracket.....	11	Controlling Flare-Ups	26
Installing The Front Shelf Brackets	12	Minimize Flare-Ups.....	26
Mounting The Front Shelf	12	Care & Maintenance	27
Assembling Side Burner Shelf.....	12	Using Wood Pellet Fuel.....	29
Mounting Side Burner Shelf	13	Cooking Guidelines	29
Installing Side Burner Valve.....	13	Tips & Techniques	31
Placing Side Burner Knob Bezel And Knob	13	Troubleshooting	32
Securing Side Burner	13	Electrical Wire Diagram	35
Placing Side Burner Grate.....	13	Replacement Parts	
Inserting Ignite Wire	14	Grill Replacement Parts	36
Attaching Hose Retainer.....	14	Hopper Replacement Parts.....	37
Installing The Cooking Components	14	Warranty	
Placing The Grease Bucket, Grease Tray.....	15	Conditions.....	37
Installing The Igniter Battery	15	Exceptions.....	38
Connecting To A Power Source.....	15	Ordering Replacement Parts	38
Connecting To A Gas Supply		Contact Customer Service	38
Gas Cylinder Requirements.....	16	Warranty Service	38
Installing A Gas Cylinder	16	Accessories Sold Separately	39
Preparation For Use – Leak Testing.....	16	Recipes	40
Disconnecting A Gas Cylinder.....	17		
Wood Pellet Operating Instructions			
Grill Environment	18		
Grill Temperature Ranges.....	19		
Understanding The Control Board	20		

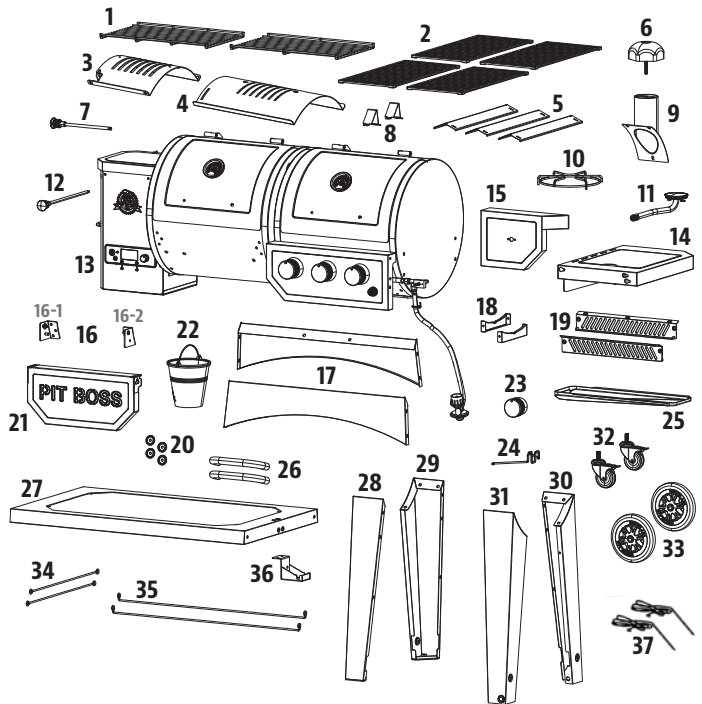
PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x2)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid (x4)
3	Flame Broiler Slider (x1)
4	Flame Broiler Main Plate (x1)
5	Heat Tent (x3)
6	Chimney Cap (x1)
7	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
8	Lid Stopper (x2)
9	Chimney Stack (x1)
10	Side Burner Grate (x1)
11	Side Burner (x1)
12	Smoke Adjusting Bar (x1)
13	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
14	Side Burner Shelf (x1)
15	Side Burner Panel (x1)
16-1	Front Shelf Bracket /L (x1)
16-2	Front Shelf Bracket /R (x1)
17	Cart Front / Back Panel (x2)
18	Grease Tray Support A (x2)
19	Grease Tray Support B (x2)
20	Lid Handel Bezel (x4)
21	Front Shelf (x1)
22	Grease Bucket (x1)
23	Side Burner Knob Bezel and Knob (x1)
24	LP Gas Cylinder Wire Retainer (x1)
25	Grease Tray (x1)
26	Lid Handle (x2)
27	Cart Bottom Shelf (x1)
28	Support Leg for Caster / Front (x1)
29	Support Leg for Caster / Back (x1)
30	Support Leg / Back (x1)
31	Support Leg / Front (x1)
32	Locking Caster (x2)
33	Wheel (x2)
34	Cart Bar A (x2)
35	Cart Bar B (x2)
36	LP Gas Cylinder Support Bracket (x1)
37	Meat Probe (x2)

Part#	Description
A	Screw (x59)
B	Washer (x56)
C	Locking Washer (x54)
D	Bushing (x2)
E	Wheel Cotter Pin (x2)
F	Wheel Washer (x2)
G	Wheel Axle Pin (x2)
H	Screw (x2)
I	Nut (x5)
J	Screw (x4)
K	AA Battery (x1)

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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG



MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PB1100PSC1	1,665mm x 1,266mm x 805mm / 65.6" x 49.8" x 31.7"	100 kg / 220.5 lb	Main - 4,547.1 cm ² / 704.8 sq. in. Upper Rack - 2,587.1 cm ² / 401 sq. in. TOTAL - 7,134.2 cm² / 1105.8 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Ten temperature presets, start-up cycle, electric igniter

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss Customer Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

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

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

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



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

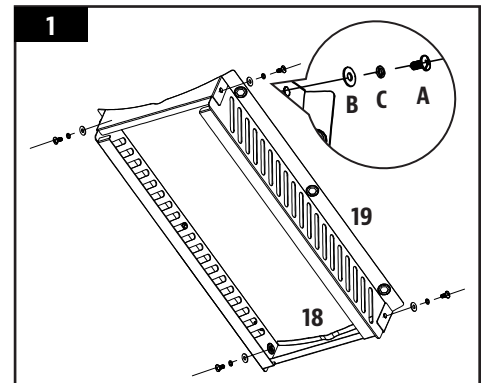
1. ASSEMBLE THE GREASE TRAY SUPPORT

Parts Required:

- 2 x Grease Tray Support A (#18)
- 2 x Grease Tray Support B (#19)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Locking Washer (#C)
- 4 x Washer (#B)

Installation:

- Mount grease tray support A to grease tray support B using four screws, locking washers and washers.



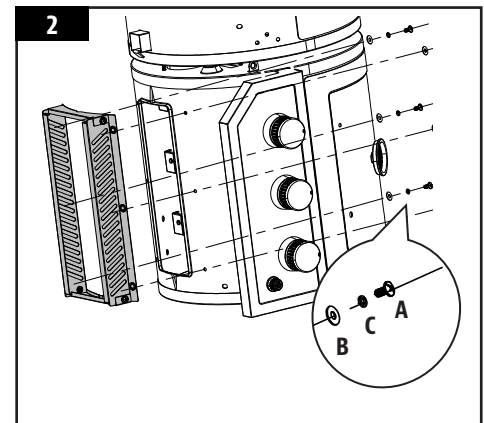
2. MOUNTING THE GREASE TRAY TO MAIN BARREL

Parts Required:

- 1 x Main Barrel / Hopper Assembly (#13)
- 6 x Screw (#A)
- 6 x Locking Washer (#C)
- 6 x Washer (#B)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit. Lay the main barrel on it's side, hopper end pointed upward, on the cardboard.
- Mount grease tray supports to the floor end of the main barrel using six screws, locking washers and washers.



3. MOUNTING THE LEGS TO MAIN BARREL

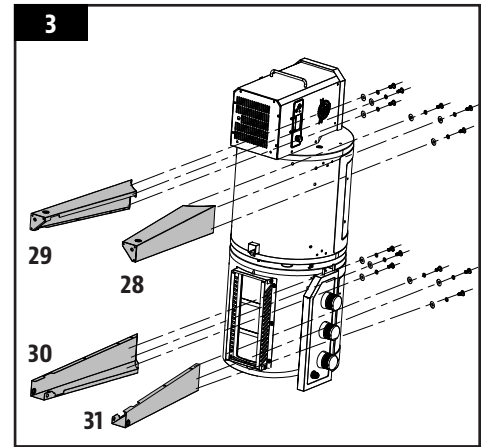
Parts Required:

- 1 x Support Leg /Back (#30)
- 1 x Support Leg /Front (#31)
- 1 x Support Leg for Caster /Back (#29)
- 1 x Support Leg for Caster /Front (#28)
- 12 x Screw (#A)
- 12 x Locking Washer (#C)
- 12 x Washer (#B)

Installation:

- Mount one support leg to the floor end of the main barrel using three screws, locking washers, and washers, through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the main barrel. Repeat installation for second support leg.
- Mount one support leg for caster to the hopper end of the main barrel using three screws, locking washers, and washers, through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the main barrel. Repeat installation for second support leg for caster.

NOTE: Fasten screws of the support legs only half-way to allow easier installation of bottom shelf in next step.



4. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

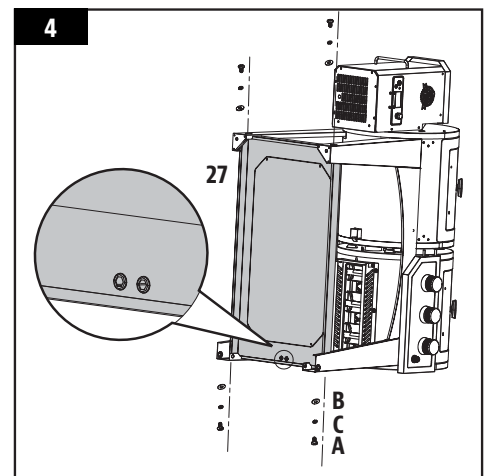
Parts Required:

- 1 x Cart Bottom Shelf (#27)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Locking Washer (#C)
- 4 x Washer (#B)

Installation:

- Attach the cart bottom shelf using a washer, locking washer, and screw on each of the support legs by hand, but fasten only half-way.

NOTE: The side of the bottom shelf with two holes should be assembled on the gas side.



5. SECURING CART FRONT/BACK PANEL

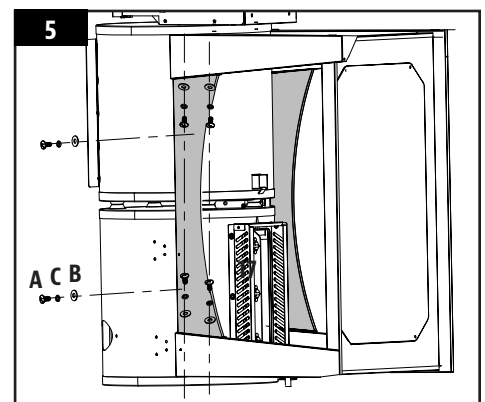
Parts Required:

- 2 x Cart Front / Back Panel (#17)
- 12 x Screw (#A)
- 12 x Locking Washer (#C)
- 12 x Washer (#B)

Installation:

- Secure cart front/back panel to each leg using two washer, locking washer, and screw on each of the two support legs.
- Secure cart front/back panel to barrel using two washer, locking washer, and screw on each of the two support legs. Repeat installation for the other cart front/back panel.

NOTE: Once all screws are installed, then tighten securely into the legs.



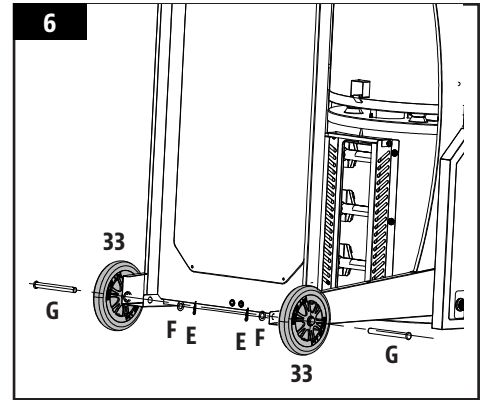
6. CONNECTING THE WHEELS TO THE CART

Parts Required:

- 2 x Wheel (#33)
- 2 x Wheel Axle Pin (#G)
- 2 x Wheel Washer (#F)
- 2 x Wheel Cotter Pin (#E)

Installation:

- Attach the large wheel to the support leg by inserting the wheel axle pin through the wheel. Support leg hole, then secure using the wheel cotter pin. Repeat installation for the other wheel on same side.



7. CONNECTING THE CASTER WHEELS TO THE CART

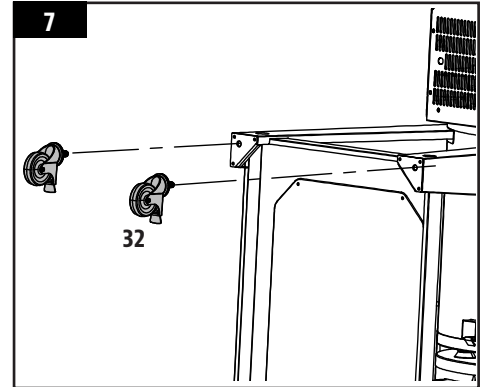
Parts Required:

- 2 x Locking Caster Wheel (#32)

Installation:

- Insert each locking caster wheel into the bottom of each support leg by hand-tightening into the hole. It will secure into the self-clinching nut. Ensure the locking caster wheel is inserted completely by ensuring it cannot rotate any further.
- Once the wheels are secure, lock the caster wheels, then using a second person, carefully lift the grill into an upright position.

IMPORTANT: Re-tighten the support leg screws to ensure they are completely secure after positioning the grill upright.



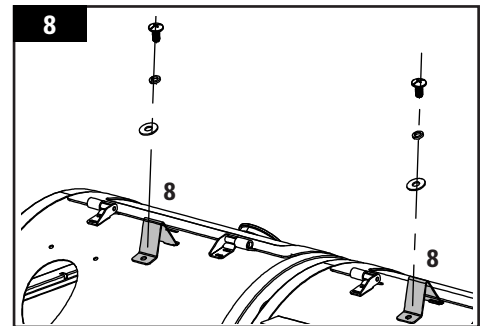
8. SECURING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 2 x Lid Stopper (#8)

Installation:

- Secure the two lid stoppers onto the top of the main barrel using the pre-installed screws on the top.



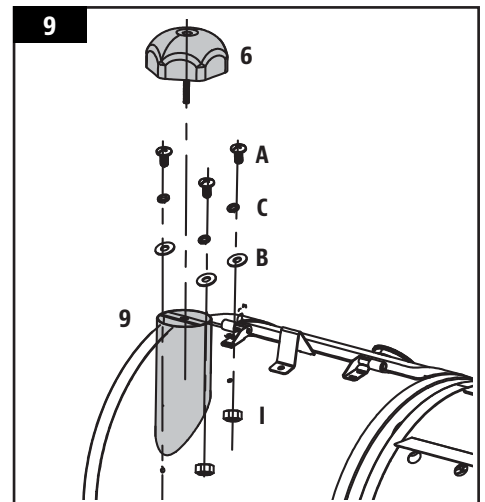
9. SECURING THE CHIMNEY

Parts Required:

- 1 x Chimney Cap (#6)
- 1 x Chimney Stack (#9)
- 3 x Screw (#A)
- 3 x Locking Washer (#C)
- 3 x Washer (#B)
- 3 x Nut (#I)

Installation:

- Locate the chimney opening on the backside of the gas barrel. From the inside of the gas barrel, insert the chimney stack through the opening. Insert a washer, locking washers, and screw into each hole from the outside of the gas barrel, but fasten only half-way. Once all three screws are partially installed, secure the screws completely.



- Next, twist the chimney cap onto the top of the chimney stack.

NOTE: Adjust the chimney cap to affect the airflow inside the main grill. If cooking at low temperature, keep the cap more open. Ensure the chimney cap allows for air to escape.

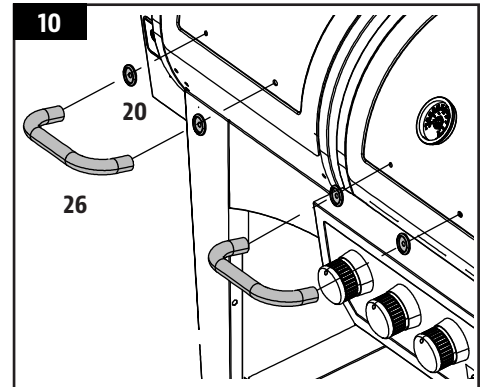
10. INSTALLING THE LID HANDLE

Parts Required:

- 2 x Lid Handle (#26)
- 4 x Lid Handle Bezel (#20)

Installation:

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



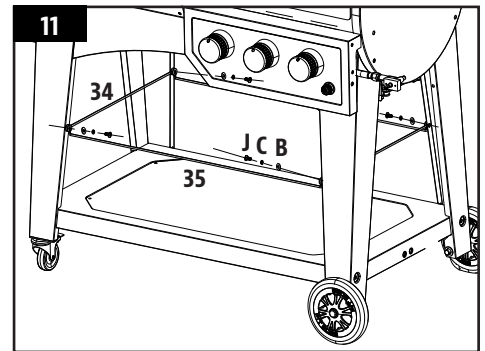
11. SECURING THE CART BAR

Parts Required:

- 2 x Cart Bar A (#34)
- 2 x Cart Bar B (#35)
- 4 x Screw (#J)
- 4 x Locking Washer (#C)
- 4 x Washer (#B)

Installation:

- Secure the cart bar A and cart bar B to each support leg using a screw, locking washer, and washer.



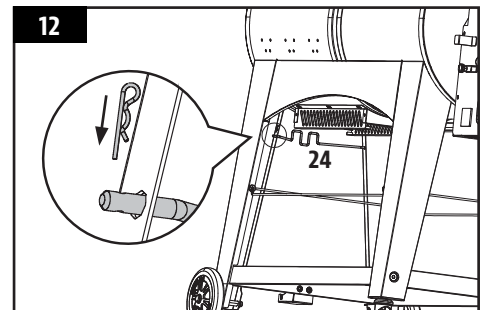
12. ATTACHING CYLINDER WIRE RETAINER

Parts Required:

- 1 x LP Gas Cylinder Wire Retainer (#24)

Installation:

- Remove the R-clip from LP gas cylinder wire retainer.
- Attach the LP gas cylinder wire retainer to the right legs.
- Use R-clip to secure wire retainer in place.



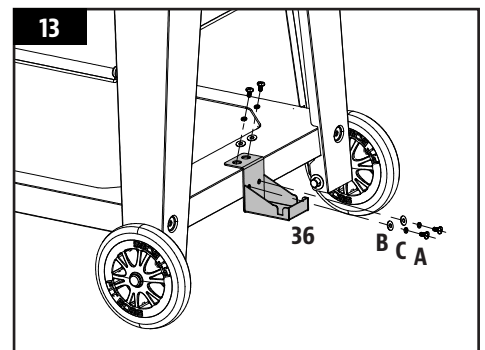
13. SECURING CYLINDER SUPPORT BRACKET

Parts Required:

- 1 x LP Gas Cylinder Support Bracket (#36)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Locking Washer (#C)
- 4 x Washer (#B)

Installation:

- Secure the LP gas cylinder support bracket to the cart bottom shelf using four screws, locking washers, and washers.



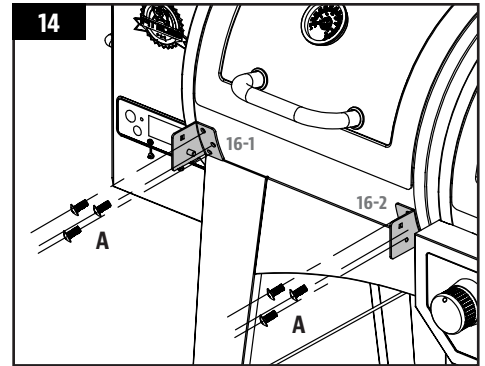
14. INSTALLING THE FRONT SHELF BRACKETS

Parts Required:

- 1 x Front Shelf Bracket /L (#16-1)
- 1 x Front Shelf Bracket /R (#16-2)
- 6 x Screw (#A)

Installation:

- Attach one front shelf bracket to the front of the grill barrel by using three screws. Install each screw half-way, then tighten completely when all three screws are mounted and aligned properly.
- Repeat the same installation for the other front shelf bracket.



15. MOUNTING THE FRONT SHELF

Parts Required:

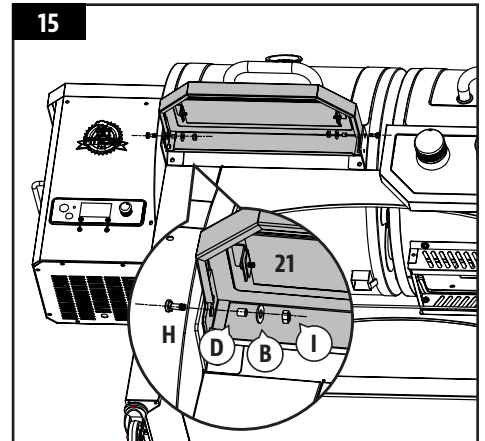
- 1 x Front Shelf (#21)
- 2 x Screw (#H)
- 2 x Washer (#B)
- 2 x Bushing (#D)
- 2 x Nut (#I)

Installation:

- From underneath, insert the screw (from the outside) into the front shelf bracket and the front shelf, then add the bushing onto the screw, the washer, then the nut.
- Repeat the installation for the other side of the front shelf.

NOTE: When installed correctly, the front shelf can be raised (for use) and lowered (for storage) with ease.

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



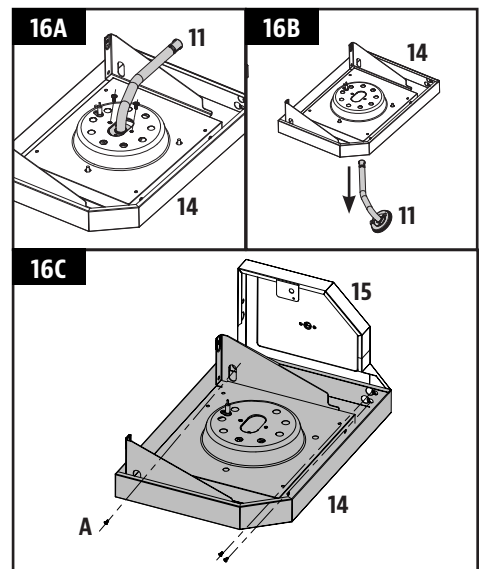
16. ASSEMBLING SIDE BURNER SHELF

Parts Required:

- 1 x Side Burner Shelf (#14)
- 1 x Side Burner Panel (#15)
- 3 x Screw (#A)

Installation:

- Unscrew the two pre-installed screws from the brace plate of the side burner to remove it from the shelf, and set aside for re-installation in later step. See 16A, 16B.
- Mount the side burner shelf onto the side burner panel with three screws. See 16C.



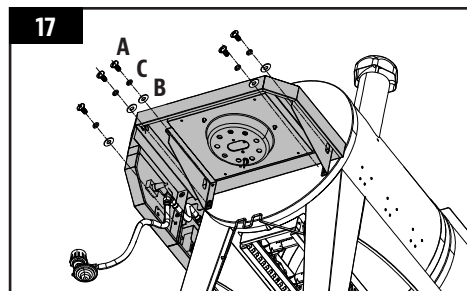
17. MOUNTING SIDE BURNER SHELF

Parts Required:

- 5 x Screw (#A)
- 5 x Locking Washer (#C)
- 5 x Washer (#B)

Installation:

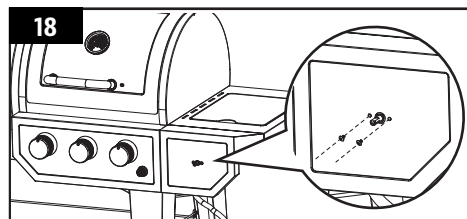
- Mount the side burner shelf onto the gas barrel with five washer, locking washer, and screw.



18. INSTALLING SIDE BURNER VALVE

Installation:

- Secure the side burner valve onto the side burner panel using two pre-installed screws on side burner valve.
- Fasten screws only half-way to allow easier installation in next step.



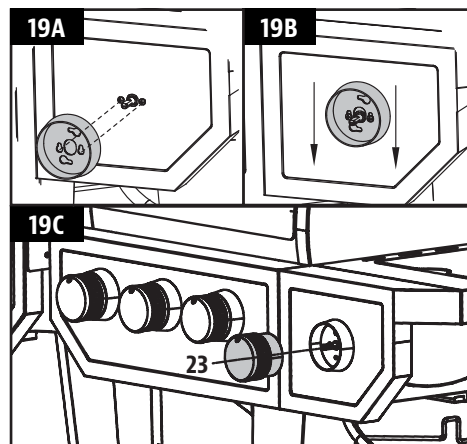
19. PLACING SIDE BURNER KNOB BEZEL AND KNOB

Parts Required:

- 1 x Side Burner Knob Bezel and Knob (#23)

Installation:

- Assemble the knob bezel to have the key hole assemble into the screws of knob, make sure small end of key hole upward. See 19A.
- Slide the knob bezel downward to have the small end of key hole touch the screws and then tighten the screws. See 19B.
- Place side burner knobs over the side burner valve stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob. Push the side burner knob onto the stem until it is firmly seated. See 19C.



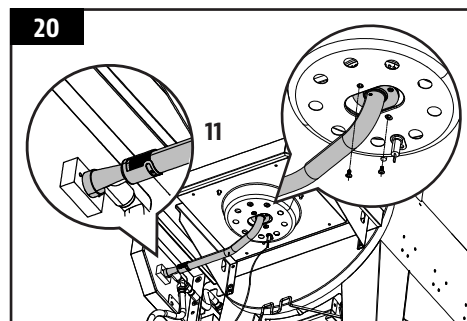
20. SECURING SIDE BURNER

Parts Required:

- 1 x Side Burner (#11)

Installation:

- From above, carefully re-insert the the side burner into the side burner shelf and secure using the two screws previously removed. Ensure the end is properly inserted into the side burner valve.



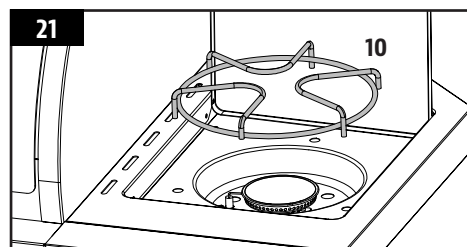
21. PLACING SIDE BURNER GRATE

Parts Required:

- 1 x Side Burner Grate (#10)

Installation:

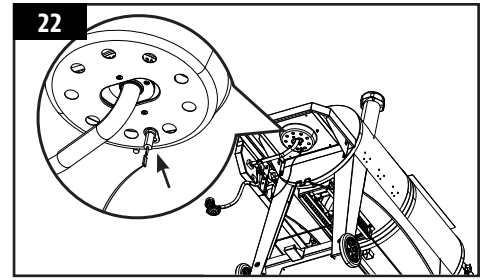
- Open the lid of the side burner shelf.
- Place the side burner grate into the side table shelf.



22. INSERTING IGNITE WIRE

Installation:

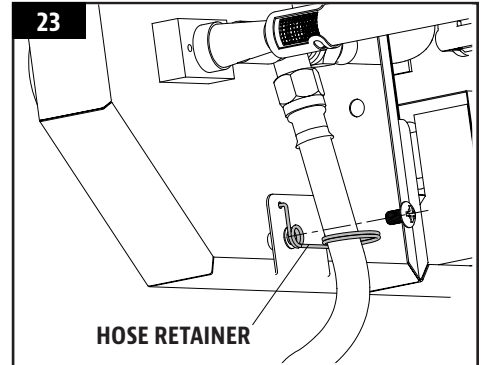
- Plug the ignite wire into the end of the electrode, and check it is not loose.



23. ATTACHING HOSE RETAINER

Installation:

- Attach hose retainer to the side burner panel with pre-installed screw.



24. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

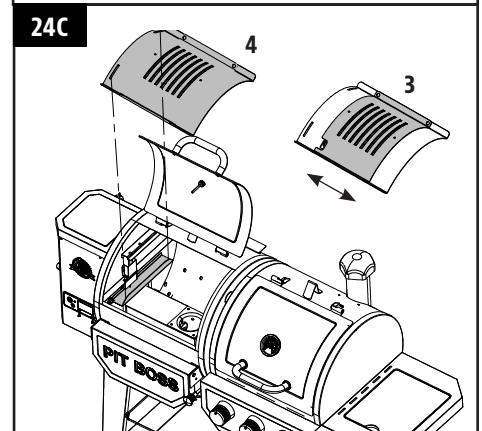
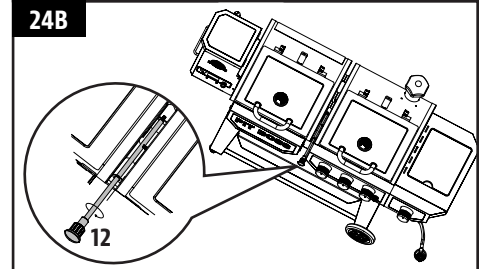
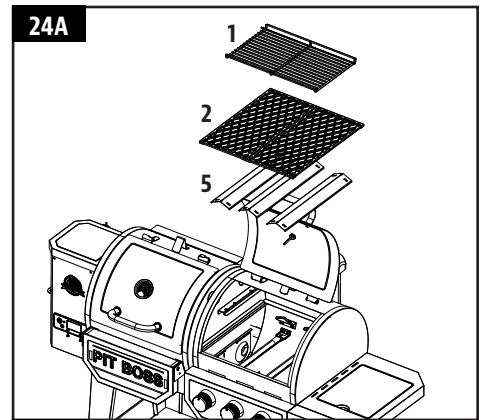
- 2 x Porcelain-Coated Upper Cooking Rack (#1)
- 4 x Porcelain-Coated Casted-Iron Cooking Grids (#2)
- 3 x Heat Tent (#5)
- 1 x Smoke Adjusting Bar (#12)
- 1 x Flame Broiler Main Plate (#4)
- 1 x Flame Broiler Slider (#3)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#7)

Installation:

- Place the three heat tents on the top of the burner. Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledge inside the main grill. Place the upper cooking rack on the upper ledge inside the main grill. The cooking rack will lock into place. Note 24A.
- Screw the smoke adjusting bar per the picture, and tighten it. And try if it can slide from front to back smoothly. Note 24B.
- Insert the flame broiler main plate into the main grill. Rest the flame broiler main plate on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the flame broiler main plate will fit into the rounded ledge above the fire pot. It will sit slightly at a downward angle.

IMPORTANT: If the main plate is resting on the base of the barrel, it is installed incorrectly. Poor installation may result in damage to your main grill barrel.

- Place the flame broiler slider on top of the flame broiler main plate covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the left and the two pins at the bottom of the flame broiler slider place into the holes of the flame broiler main plate. Note 24C.

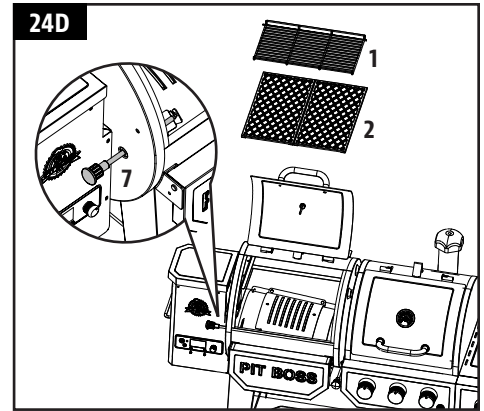


- Insert the flame broiler adjusting bar through the opening on the left panel of the main barrel. Slide the notched end of the adjusting bar into the raised tab on the flame broiler slider, giving you adjustable access to the slider on the main plate. Note 24D.

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

- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledge inside the main grill. Place the upper cooking rack on the upper ledge inside the main grill. The cooking rack will lock into place. Note 24D.

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



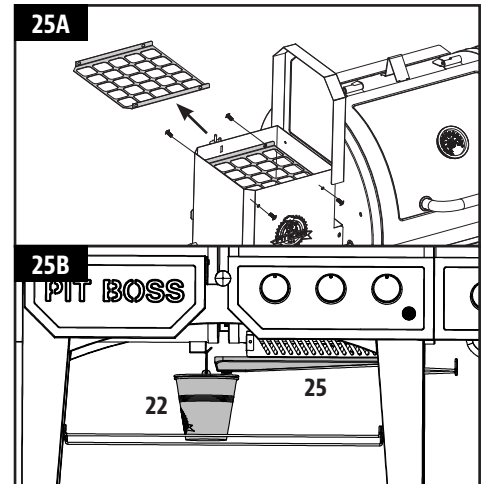
25. PLACING THE GREASE BUCKET, GREASE TRAY

Parts Required:

- 1 x Grease Bucket (#22)
- 1 x Grease Tray (#25)

Installation:

- Unscrew the four screws along the outside of the hopper that secure the hopper safety screen to the interior, and remove the safety screen to access the grease bucket. Replace the hopper safety screen, and re-install the four screws to secure. Note 25A.
- Slide the grease tray into the bottom of the barrel. Place the grease bucket on the spout hook on the bottom of the main barrel. Ensure both components are level to avoid grease spills. Note 25B.



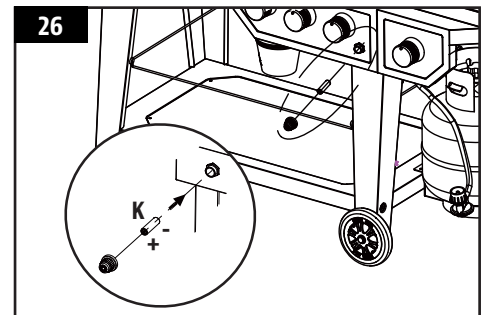
26. INSTALLING THE IGNITER BATTERY

Parts Required:

- 1 x AA Battery (#K)

Installation:

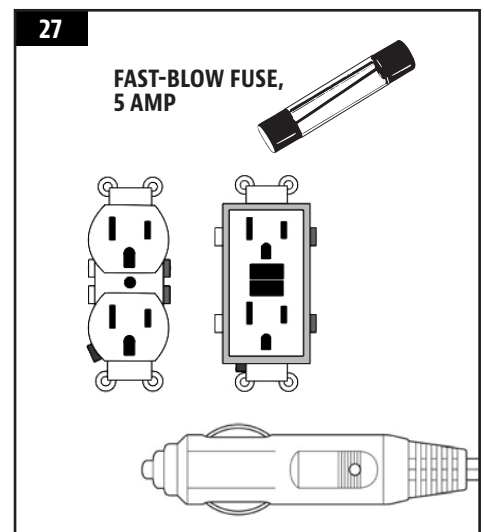
- Unscrew igniter cap from control panel. Insert battery into battery slot with positive end (+) facing outward. Screw cap back onto panel.
- The unit is now completely assembled.



27. CONNECTING TO A POWER SOURCE

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

- **STANDARD OUTLET**
This appliance requires 120 volt, 60hz, 250W, 5 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 5 amp, 120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.
- **GFCI OUTLETS**
This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.



• **ON THE ROAD**

Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.

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

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

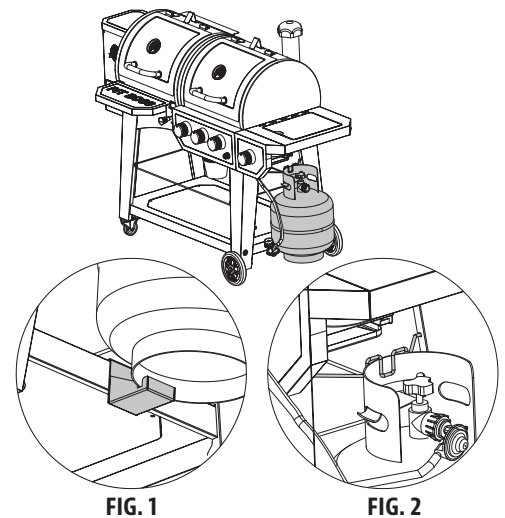
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas tank. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. From the side of the cart, place foot ring of 9 kg (20 lbs) tank onto the gas tank support bracket **Fig 1**. Make sure the tank valve is in OFF position. Put tank handle to LP Gas Cylinder Wire Retainer and secure tightly **Fig 2**. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only.
5. Gas cylinder is now installed.



PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas grill, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, as well as:

- before lighting your grill for the first time,
- every time the gas cylinder has been changed,
- after travel, especially over rough or bumpy roads,
- after a prolonged period of storage or non-use.

HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

- 1 x Bowl (*empty, clean*)
- 1 x Paint Brush (*clean*)
- Dish Washing Liquid
- Water

Procedure:

1. Position the grill in a well-ventilated area. Ensure the grill is cool to the touch, and not in use. Verify that the regulator value is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.

IMPORTANT: Ensure there is no open flame or smokers nearby.

2. Mix a solution of one part of water with one part of dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubble, as it will be concentrated.
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal between the regulator and the gas cylinder. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.

NOTE: If a leak appears, repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.

IMPORTANT: Do not use the gas grill if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedure. Contact your local Fire Department or Customer Service for alternative measures of testing to ensure proper precaution.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Turn the cylinder counter-clockwise (by hand) to disconnect from the regulator valve opening. Replace the protective caps on the regulator valve opening and the top of the gas cylinder for storage (if not empty).

NOTE: If storing the grill indoors, leave the gas cylinder outdoors.

WARNING: Do not fold up or transport grill with gas cylinder attached. The cylinder may loosen off the valve and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Disconnect gas cylinder first before travel or storage.

Never light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.

Electrical equipment provided with the outdoor cooking gas appliance shall have the following in the instructions:

- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid;
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts;
- Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any matter. Contact the manufacturer to repair;
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces;
- Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposed other than intended;
- When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet;
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance;
- Never remove the grounding plug or use with an adaptor of 2 prongs; and

- Use only extension cords with 3-prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

The outdoor grill, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. Never fill the tank beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

WOOD PELLET OPERATING INSTRUCTIONS

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

GRILL ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

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

All Pit Boss units should keep a minimum clearance of 915mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

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

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

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

3. *HOT WEATHER COOKING*

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

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

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

GRILL TEMPERATURE RANGES

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

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

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

- *MEDIUM TEMPERATURE (135-180°C / 275-356°F)*

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

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

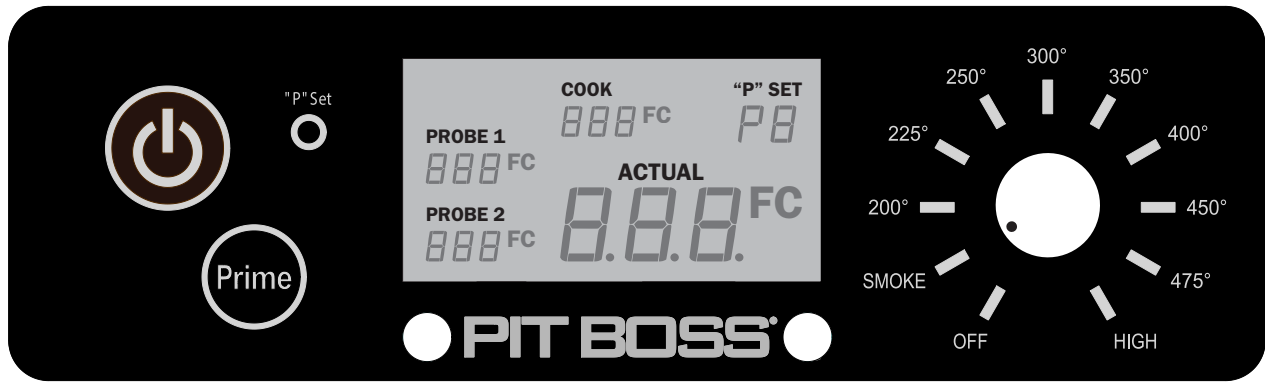
This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Highly recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday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

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 80-125°C / 176-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.









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

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



ENGLISH

CONTROL	DESCRIPTION
	Press the Power Button to power on the unit. The button will glow blue if connected to a power source. Press the button again to turn the unit off.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired smoking temperature. Once connected to a power source and the Power Button is pressed, turn the dial and select from any of the ten preset temperatures, between 82-260°C / 180-500°F. When the dial is turned to a temperature preset, the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate. When the dial is turned to off, the Digital LCD Screen will remain off.
	<p>The "P" Set Button is used to select one of the eight fine tunings when the Temperature Control Dial is set to the Smoke Setting. Press the button to change the "P" setting to accommodate to your cooking style and cooking environment, as preferred. With a <u>short push</u> of the button, the setting increases from P0 to P7, then repeats. Adjustments are only possible in the Smoke Setting. Factory default setting is "P4". If the "P" setting is adjusted, your preference will be locked-in (saved) until further adjustment is made.</p> <p>The "P" Set Button is also used as a Temperature Switch Control to change the temperature readout on the LCD Screen. Press <u>and hold</u> the button for two seconds to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.</p>
	The LCD Screen is used as the information center for your unit. The LCD screen will display your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and Meat Probe Temperatures (if connected). If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the fire pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.
	The Smoke Setting on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.
	The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a Meat Probe(s) . When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. <i>Includes two (2) meat probe. Compatible with Pit Boss branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i> 

UNDERSTANDING THE PROBES

- *TEMPERATURE PROBE*

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

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

- *MEAT PROBE*

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

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

UNDERSTANDING THE "P" SETTING

The main benefit to the "P" SET (setting) button is that it allows the cook to have fine tuned control of their grill in SMOKE mode, to compensate for ambient temperature, humidity, wind, environmental changes, pellet fuel type and quality.

When the "P" SET button is pushed, the "P" setting displayed on the LCD screen will change to the next value (upward). Once P7 is reached, it will restart at P0. There are eight "P" settings, ranging from P0 to P7.

USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE

Anytime the temperature dial is set to the SMOKE setting, such as the start-up of the unit, the auger will run on a manual mode of cooking versus using one of the preset temperatures on the Temperature Control Dial.

- **MORE SMOKE FLAVOR, LESS HEAT**
(↑ "P" SETTING / ↓ FUEL FEED)

When hot smoking – increasing the infusion of more natural wood flavor – increase the "P" setting to allow for longer cycles between auger feeds. This results in keeping a lower temperature output, which increases cook time (also known as **low and slow**), a deeper **smoke ring** and more smoke flavor. Care must be taken when using the higher "P" settings, such as P6 or P7, as this could result in the fire going out in the fire pot.

- **LESS SMOKE FLAVOR, MORE HEAT**
(↓ "P" SETTING / ↑ FUEL FEED)

A lower "P" setting will result in a higher grill temperature output and higher pellet consumption due to more frequent cycles.

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

*** factory default setting**

HOPPER PRIMING PROCEDURE

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel.
3. Plug the power cord into a power source. Press the **Power Button** to turn the unit on, and turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Check the following items:

- That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press the **Power Button** to turn the unit off.
 5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
 6. Press the **Power Button** to turn the unit on. Keep the **Temperature Control Dial** in the SMOKE position. Press and hold the **Prime Button** until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, release the **Prime Button**.
 7. Press the **Power Button** to turn the unit off.
 8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the main barrel lid. Check the fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the SMOKE position. Press the **Power Button** to turn the unit on. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the fire pot. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The barrel lid must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
3. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

PROPANE GAS GRILL

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Push the igniter button in repetitively until it catches flame. Listen for a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
4. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

If the burner goes out during operation, turn the regulator knob to the OFF position. Open the grill lid and wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

1. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the SMOKE position. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the fire pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all cooking components are removed and cleaned, press the **Power Button** to turn the unit on. Check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot.

- Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
3. If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

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

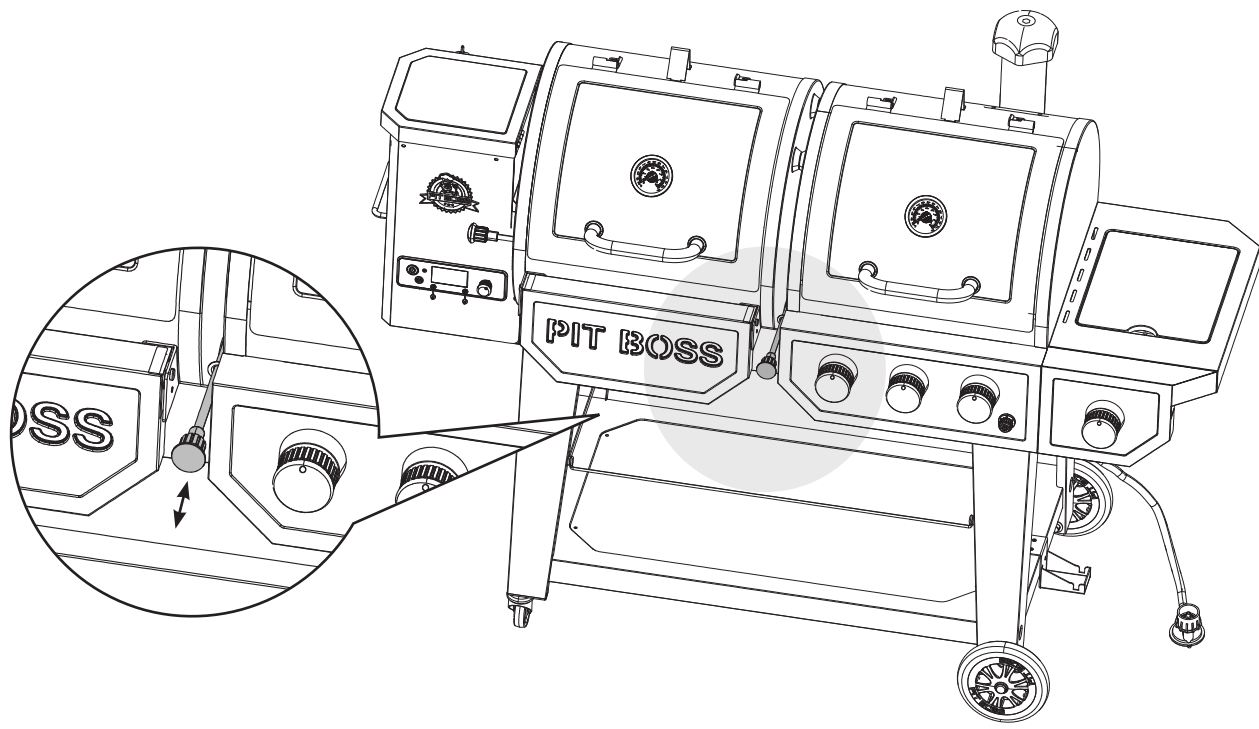
SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press the **Power Button** to turn the unit off and turn the **Temperature Control Dial** to OFF. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

SMOKE OPERATING INSTRUCTIONS

USING SMOKE ADJUSTING BAR

To control the amount of smoke, as well as the overall cooking temperature, PULL open Smoke Adjusting Bar, located between the Pellet and Gas unit.



PROPANE GAS OPERATING INSTRUCTIONS

GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss Grills units should keep a minimum clearance of 915mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, or other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

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

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

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

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before using your grill for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the grill and operate at a set temperature of at least (177°C / 350°F) for 30 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Push the igniter button in repetitively until the catches flame. Listen for a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
4. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

If the burner goes out during operation, turn the regulator knob to the OFF position. Open the grill lid and wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Ensure the regulator knob is turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.

2. After five minutes, check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in).
 - Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow **Care & Maintenance** instructions.
3. If the above points do not work, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to release any trapped gas.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

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

4. Continue start-up by following steps four and five of **Automatic Start-Up Procedure**.

FIRST USE – OPERATING BURNERS

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on HIGH with lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

LIGHTING

CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

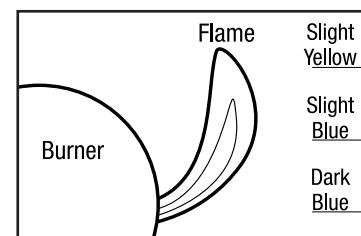
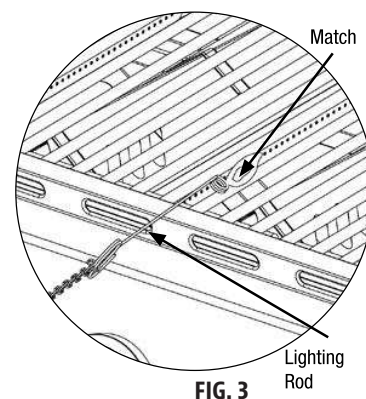
CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.

CAUTION: Attempting to light the burner with lid closed may cause an explosion.

1. Open Lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the OFF position.
4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
5. Turn LP gas tank valve to OPEN.
6. Push and turn any control knob to HIGH. The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of burner (Fig. 3).

Important: Always use lighting rod (included) when lighting burners with a match.



9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Fig. 4).

NOTE: Each burner lights independently - repeat step 5-9 for other burners.

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the OFF position, LP gas tank valved CLOSED, and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting,

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. LP: Turn LP gas tank valve to CLOSED.
2. Turn all control knobs clockwise to the OFF position.
NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per *Disconnect LP Gas Tank* section.

WARNING: Allow the grill to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

CONTROLLING FLARE-UPS

CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.

- If a grease fire develops, turn control knobs to the OFF position, LP gas tank valve CLOSED. Do NOT use water on a grease fire. This can cause grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
- Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

- Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.
- **Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.**
- Important: Excessive flare-ups result from build-up of grease in the bottom of your grill.
- If a grease fire occurs, close the lid AND turn control knob(s) to OFF until grease burns out. Be careful when opening the lid as a sudden flare-up may occur.
- If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

MINIMIZE FLARE-UPS

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on LOW setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into the grease receptacle.

CARE AND MAINTENANCE

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

CHECKING THE GAS LEVEL

To check the amount of fuel in the LP gas cylinder, the grill must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of gas in your tank; if $\frac{3}{4}$ empty, replace with full tank.

IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

1. BURNER COMPONENTS

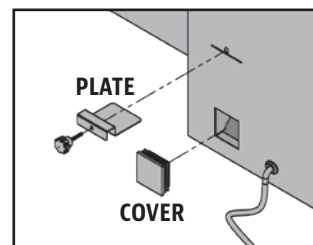
- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. If storing the grill or before an extended period of non-use, remove the burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the burner holes.
- The burner has been preset for optimal flame performance. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and gas mixture. If flames are excessively yellow, orange or irregular, clean the oil and food deposits on the burner surface and the burner portholes to increase airflow.

2. HOPPER ASSEMBLY

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

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

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



3. PROBES

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

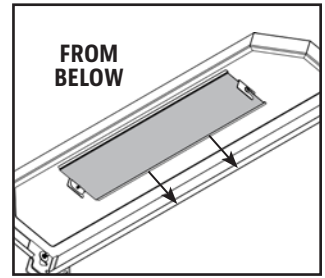
4. INSIDE SURFACES

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

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

5. OUTSIDE SURFACES

- The front shelf includes a removable panel underneath for ease of cleaning. From below, push the backing plate towards the main barrel to remove. Clean, then replace by sliding back into place.
- Wipe your grill down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. **All painted surfaces are not covered under warranty, but rather are part of general maintenance and upkeep.** For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.



CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of grill	Every 2-3 grill sessions	Scoop out, shop-vac excess debris
Burner tube, portholes	Every 5-6 grill sessions	Dust, scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 grill sessions	Scrub pad & soapy water
Stainless steel surfaces	Twice per year	Stainless steel cleaner
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Fire pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Front Shelf	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Bucket	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

USING WOOD PELLET FUEL

Clean-burning barbecue wood pellets generate about 8200 BTU's per pound with very little ash, a low moisture content (5-7%), and are carbon neutral. Barbecue wood pellets are produced by pure raw material (sawdust) being pulverized with a hammer-mill, and the material is pushed through a die with pressure. As the pellet is forced through the die, it is cut, cooled, screened, vacuumed, and then bagged for consumer use. Check with your local dealer for flavors available in your area.

HICKORY BLEND 
Rich, smoky bacon-like flavor. Considered the "Kings of the Woods"

MESQUITE BLEND 
Strong, tangy, spicy flavor. Think Tex-Mex cuisine.

APPLE BLEND 
Smoky, mild sweetness flavor. Highly recommended for baking.

CHERRY BLEND 
Slightly sweet, but also tart. Gives a rosy tint to light meals.

WHISKEY BARREL BLEND 
Strong, sweet smoke with aromatic tang. Perfect for red meats.

COMPETITION BLEND 
Perfect blend of sweet, savory, and tart. Used by many professional grillers.

NOTE: Always store wood pellets in a dry area. Any contact or exposure to moisture will result in lower heat output or cause the pellets to swell and break apart. Use a moisture proof, resealable tub or bucket for proper storage.

COOKING GUIDELINES

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. Practice makes perfect.

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

TIP: 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.

STYLE OF COOKING	HOT SMOKING (Very Low)	ROAST (Low)	BAKING (Medium)	GRILL/BAKE (Medium/High)	SEAR (High)
Temp Range	93-135°C / 199-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

POULTRY	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 77°C / 170°F
Turkey (whole)	4.5-5.0 kg / 10-11 lbs. 5.3-6.4 kg / 12-14 lbs. 6.8-7.7 kg / 15-17 lbs. 8.2-10.0 kg / 18-22 lbs. 10.4-11.3 kg / 23-25 lbs.			Grill 90 - 120 minutes Grill 110 - 140 minutes Grill 130 - 160 minutes Grill 140 - 170 minutes Grill 150 - 180 minutes
Chicken (whole)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Grill 1 - 1.5 hours
Drumsticks, Breasts	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-60 minutes
Small Game Birds	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-45 minutes
Duck	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Roast or grill 2 - 2.5 hours

PORK	SIZE	Precooked to Reheat 60°C / 140°F	Medium 66°C / 150°F	Well Done 71°C / 160°F
Ham <i>(Fully Cooked & Boneless Portion, Smoked Picnic Whole & Bone-In)</i>	2.5 cm / 1" 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs. 2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 hour 1 - 2 hours 1 - 2½ hours 2 - 2¾ hours		
Loin Roast	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 hours	2 - 3 hours
Rib Crown Roast	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 hours	2 - 3 hours
Chop <i>(loin, rib)</i>	1.9-2.5 cm / ¾" - 1" 3.1-3.9 cm / 1¼" - 1½"		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Tenderloin	1.9-2.5 cm / ¾" - 1"		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Loin Roast (boneless)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ - 1¾ hours	1¾ - 2½ hours
Boston Butt <i>(Pork Shoulder)</i>	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Internal Temperature

BEEF	SIZE	HEAT	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 65°C / 150°F
Steak (New York, Porter-house, Rib-eye, Sirloin, T-bone, or Tenderloin)	1.9 cm / ¾" 2.5 cm / 1" 3.8 cm / 1½" 5 cm / 2"	High	Sear 8-10 minutes Sear 10-12 minutes Sear 10 minutes, grill 8-10 minutes Sear 10 minutes, grill 10-14 minutes		
Skirt Steak	0.6 - 12.7 cm / ¼" - ½"	High	Sear 5-7 minutes		
Flank Steak	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾"	Medium	Sear 4 minutes, grill 8-10 minutes		
Kabob	2.5-3.8 cm / 1-1½" cubes	Medium	Grill 10 - 12 minutes		
Tenderloin, whole	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	High/Medium	Sear 10 minutes, grill 15-20 minutes		
Ground Beef Patty	1.9 cm / ¾"	High/Medium	Sear 4 minutes, grill 4-6 minutes		
Rib-eye Roast (boneless)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medium	Grill 1½ - 2 hours		
Tri-tip Roast	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	High/Medium	Sear 10 minutes, grill 20-30 minutes		
Rib Roast	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Medium	2½ - 2¾ hours		
Veal Loin Chop	2.5cm / 1"	Medium	10 - 12 minutes direct		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Hot Smoke	Cook until internal temperature reaches 91°C / 195°F		

LAMB	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 71°C / 160°F
Roast (fresh)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 2 hours	
Rib Crown Roast	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1 - 1½ hours	1½ hours

SEAFOOD	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 82°C / 180°F
Fish (whole)	0.5 kg / 1 lb. 0.9 - 1.1 kg / 2 - 2½ lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			Grill 10 - 20 minutes Grill 20 - 30 minutes Grill 30 - 45 minutes
Fish (filets)	0.6-1.3 cm / ¼" - ½"			Grill 3 - 5 minutes, until flaky
Lobster Tail	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Grill 5 - 6 minutes Grill 10 - 12 minutes

WILD GAME	Size	Rare - 60°C / 140°F	Medium - 71°C / 160°F	Well Done - 77°C / 170°F
Roast (fresh)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 1½ hours	1½ - 2 hours
Large Cuts (fresh)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 hours	1½ hours

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

WOOD PELLET GRILL

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

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

PROPANE GAS GRILL

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill will not light	The ignition wire came off the electrical igniter/valve.	Reconnect the ignition wire to the electrical igniter/valve.
	The ignition wire is broken	Contact Customer Service for assistance or a replacement part.
	The battery has died	Install a new battery.
	New battery doesn't work	Check the battery polarity. The negative (-) side of the battery goes in first.
	The electrode tip does not produce sparks at the burner port	Adjust the electrode.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Excessive flare-up	Grilling fatty meats	Grill fatty meats when the grids are cold, and the knobs are on the "LOW" setting. Move the meats to the warming rack if flare-up continues.
	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Water sprayed on gas flames	Do not spray water on gas flames.
Burner blows out	Gas tank is empty	Refill the gas tank.
	Burner is not aligned with the control valve	Install the burner correctly.
	Gas supply is not sufficient	Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.
Low heat when on "HIGH"	Ports are blocked	Clear ports of any obstructions.
	Gas tank has run out	Refill the gas tank.

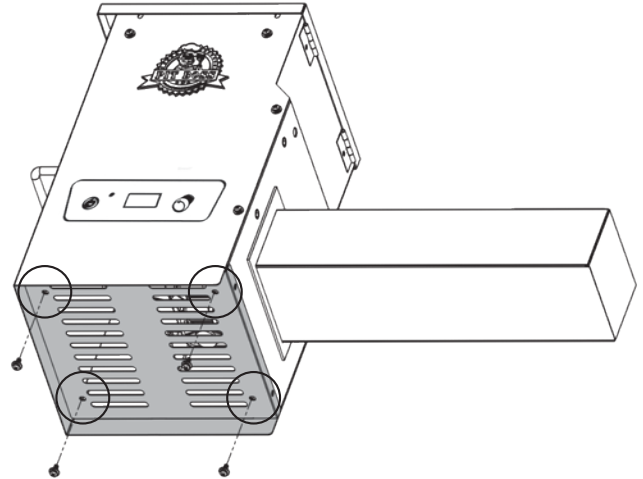
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

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

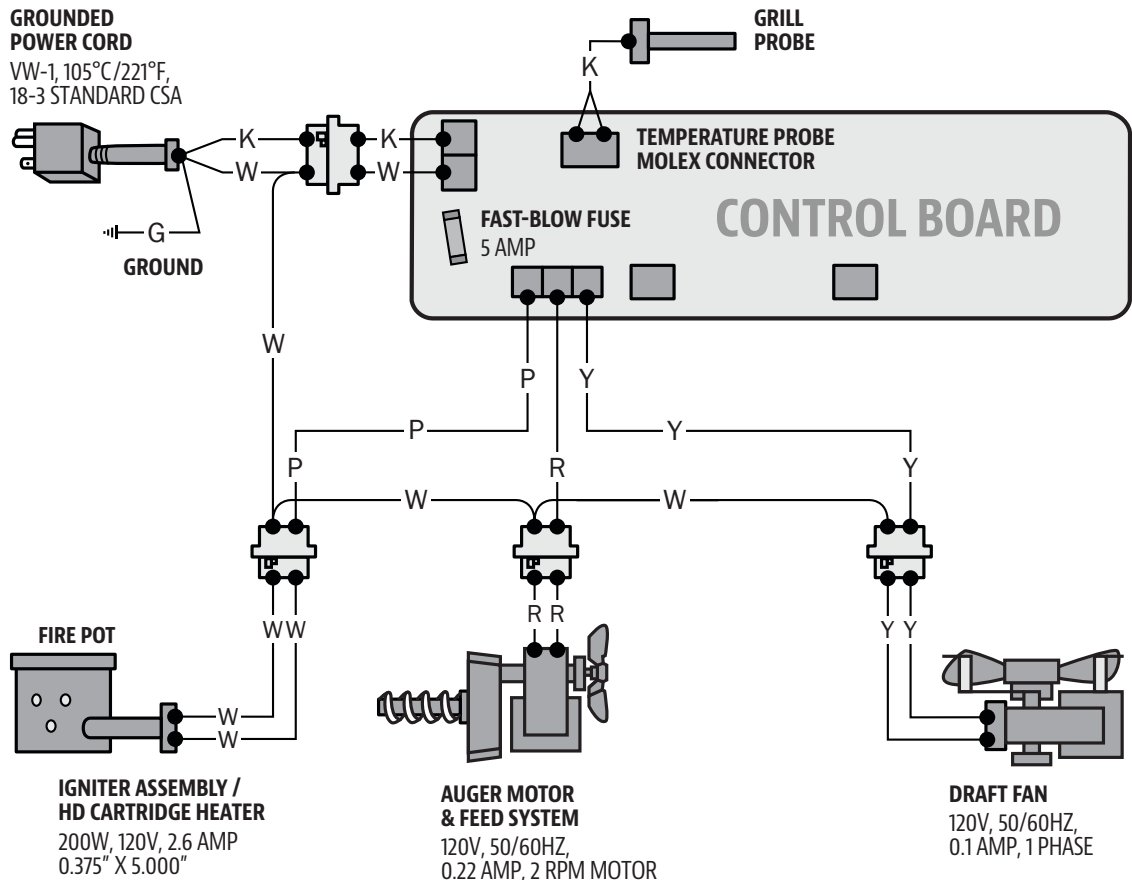


ENGLISH

**FUEL INPUT
RATING:**
2.0 KG/H
(4.4 LB/H)

INDEX

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



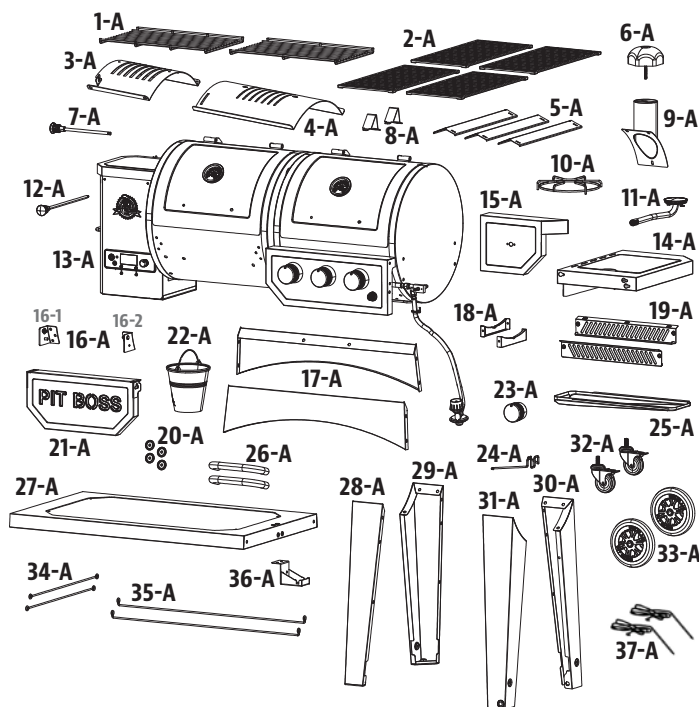
GRILL REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

Part#	Description
1-A	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x2)
2-A	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid (x4)
3-A	Flame Broiler Slider (x1)
4-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
5-A	Heat Tent (x3)
6-A	Chimney Cap (x1)
7-A	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
8-A	Lid Stopper (x2)
9-A	Chimney Stack (x1)
10-A	Side Burner Grate (x1)
11-A	Side Burner (x1)
12-A	Smoke Adjusting Bar (x1)
13-A	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
14-A	Side Burner Shelf (x1)
15-A	Side Burner Panel (x1)
16-1-A	Front Shelf Bracket / L (x1)
16-2-A	Front Shelf Bracket / R (x1)
17-A	Cart Front / Back Panel (x2)
18-A	Grease Tray Support A (x2)
19-A	Grease Tray Support B (x2)
20-A	Lid Handel Bezel (x4)
21-A	Front Shelf (x1)
22-A	Grease Bucket (x1)
23-A	Side Burner Knob Bezel and Knob (x1)
24-A	LP Gas Cylinder Wire Retainer (x1)
25-A	Grease Tray (x1)
26-A	Lid Handle (x2)
27-A	Cart Bottom Shelf (x1)
28-A	Support Leg for Caster / Front (x1)
29-A	Support Leg for Caster / Back (x1)
30-A	Support Leg / Back (x1)
31-A	Support Leg / Front (x1)
32-A	Locking Caster (x2)
33-A	Wheel (x2)
34-A	Cart Bar A (x2)
35-A	Cart Bar B (x2)
36-A	LP Gas Cylinder Support Bracket (x1)
37-A	Meat Probe (x2)

Part#	Description
38-A	Screw (x59)
39-A	Washer (x56)
40-A	Locking Washer (x54)
41-A	Bushing (x2)
42-A	Wheel Cotter Pin (x2)
43-A	Wheel Washer (x2)
44-A	Wheel Axle Pin (x2)
45-A	Screw (x2)
46-A	Nut (x5)
47-A	Screw (x4)
48-A	Battery (x1)

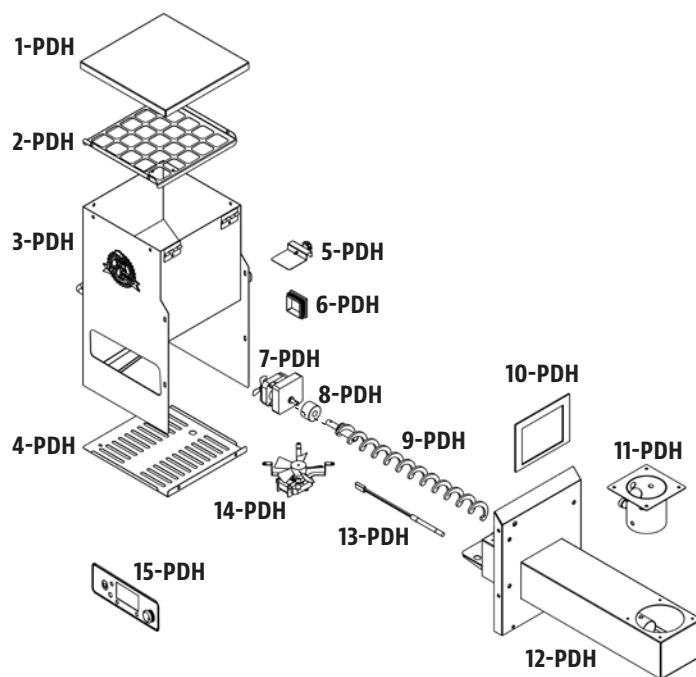
NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.



38-A	41-A	44-A	47-A
39-A	42-A	45-A	48-A
40-A	43-A	46-A	

HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-PDH	Hopper Lid
2-PDH	Hopper Safety Screen
3-PDH	Hopper Box Housing
4-PDH	Hopper Access Panel
5-PDH	Drop Chute Plate
6-PDH	Drop Chute Cover
7-PDH	Auger Motor
8-PDH	Nylon Bushing
9-PDH	Auger Flighting Assembly
10-PDH	Hopper Housing Gasket
11-PDH	Fire Pot
12-PDH	Auger Box Housing
13-PDH	Igniter
14-PDH	Combustion Fan
15-PDH	Pit Boss HR1 Control Board



WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

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

WARRANTY SERVICE

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

MODEL




SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

Available for purchase separately. Accessories not available and supplied by all authorized Pit Boss dealers.

ITEM	DESCRIPTION
	<p>GRILL COVER</p> <p>Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.</p>
	<p>BARBECUE FLOOR MAT</p> <p>Easy clean, UV protected. Protection for your deck. 132cm x 86cm / 52" x 34"</p>
	<p>MEAT PROBE</p> <p>When connected, the temperature of food is displayed by the control board.</p>

ITEM	DESCRIPTION
	<p>GRILLING APRON</p> <p>Adjustable apron with double front pockets for grilling tools. One size. Machine washable.</p>
	<p>SIGNATURE SAUCES</p> <p>A collection of gourmet sauces to prepare and enhance the natural flavors of your food.</p>
	<p>SIGNATURE SPICES</p> <p>A collection of gourmet seasonings to prepare and enhance the natural flavors of your food.</p>

RECIPES

CLASSIC BRISKET

Makes 4 - 6 Servings

A whole beef brisket weighs 7.25-3.62 kg / 16-18 pounds and has three separate parts: the cap, the point, and the flat. Use the flat section, as it is lean, compact, and creates nice slices when carved.

Ingredients:

1	Beef Brisket <small>2.2-3.6 kg / 5-8 lbs, Layer of fat is at least 0.6 cm / ¼" thick</small>
1 bottle	Prepared Yellow Mustard
75 ml / 5 tbsp	Seasoning
1 bottle	Chili Sauce
1 pack	Dry Onion Soup Mix
375 ml / 1½ c.	Beef Broth
40 ml / 8 tsp	Black Pepper

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. Lay out a large piece of plastic wrap on your working station. Large enough to encase the brisket. Using a sharp knife, cut a single cut on the underside of the brisket against the grain. This will aid in slicing the finished brisket, against the grain which results in a tender, melt-in-your-mouth cut. The underside is the non-fat cap side. Slather on a generous amount of prepared mustard. Rub lightly onto the entire area. Sprinkle a generous amount of seasoning onto the mustard, then again light rub into the meat. Flip the brisket over and repeat the process. Wrap the prepared brisket in the plastic wrap and refrigerate 2 to 4 hours, or overnight.
2. Prepare the basting mixture. Mix the chili sauce, dry onion soup mix, beef broth, and black pepper. Set aside.
3. **Preheat grill, then reduce to SMOKE or low temperature.**
4. Place the brisket, fat side up, in the center of the grill. Close the grill lid. Slow cook until tender, about 10 to 12 hours.
5. Baste the brisket with the basting mixture every half hour for the first 3 hours.
6. Continue the slow cooking process until the internal temperature reaches 60-66°C / 140-150°F. Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
7. Place the brisket into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of basting mixture over the brisket in the pouch. Close the pouch shut.
8. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1½ hours.
9. Open the pouch, and use a meat thermometer; internal temperature should reach 91°C / 195°F. The brisket should be firm but be able to pull the meat apart with your fingers.
10. Transfer the meat to a cutting board, and let it rest for 10 minutes. Thinly slice across the grain to serve.

SAUSAGE WITH MANGO CHUTNEY

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

2	Mangoes (finely chopped)
0.9 kg / 2 lbs	Italian Sausage (hot or mild)
10 ml / 2 tsp	Fresh Parsley (minced)
15 ml / 1 tbsp	Red Pepper (diced)
10 ml / 2 tsp	Honey
½	Red Onion (diced)
½ bulb	Fennel (diced)
5 ml / 1 tsp	Lime Juice
Pinch	Salt

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to LOW-MEDIUM (82-107°C / 180-225°F)**
2. Place sausages on grill, spaced evenly apart. Rotate every ten minutes so all sides are grilled.
3. Combine all remaining ingredients to make the chutney. Chill until ready to serve.
4. Slice grilled sausage diagonally, then serve with side of chutney.

BLUE CHEESE STEAK

Makes 4 Servings

Ingredients:

4	Steak, T-bone or Rib-Eye <small>2.54cm / 1" thick 0.28-0.62 kg / 10-12 ounces each</small>
113 g / 4 oz.	Blue Cheese (crumbled)
50 ml / ¼ c.	Green Onion (thinly sliced)

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Whiskey

Instructions:

1. **Preheat grill, then leave or reduce slightly (204-260°C / 400-500°F)**
2. Trim excess fat from meat and discard.
3. Place steaks on grill. Sear each side, flipping every few minutes.
4. **Reduce heat to 135°C/275°F or 163°C/ 325°F.** Flip the steaks a final time. Combine blue cheese and onions. Sprinkle over steaks, close grill lid, and grill until desired doneness. Check doneness by cutting a slit in meat near the bone.

Variation: REVERSE-SEAR METHOD

Turn grill to SMOKE, then place steaks on grill. Smoke at 82°C / 180°F for 5 to 15 minutes. Once smoked to desired doneness, turn grill up to HIGH and sear to your liking.

BBQ RIBS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Ribs <small>Meaty pork spareribs / loin back ribs</small>
45 ml / 3 tbsp	Oil
5 ml / 1 tsp	Salt
5 ml / 1 tsp	Pepper
2 whole	Onions (chopped)
30 ml / 2 tbsp	Vinegar
30 ml / 2 tbsp	Worcestershire sauce
125 ml / ½ c.	Apple Juice or Soda
5 ml / 1 tsp	Paprika
5 ml / 1 tsp	Chili Powder

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Apple

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to SMOKE or low (82-107°C / 180-225°F).**
2. Prepare ribs by peeling off the tough layer of skin on the back side. Season the ribs with salt and pepper, to taste.
3. Place ribs on grill, spaced evenly apart. Smoke for 3 to 4 hours.
4. Mix remaining ingredients in a saucepan and bring to a boil. Let sauce boil for five minutes to thicken.
5. Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
6. Place each rack into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of sauce over the ribs in the pouch. Close the pouch shut.
7. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1½ hours.
8. Open the pouch. The meat will have exposed the rib ends and be very tender. **Turn grill up to HIGH (260°C / 500°F).** Place ribs back on the grill and baste with sauce on both sides of ribs.
9. Once the sauce is caramelized and the ribs are sticky, remove from grill and serve.

Variation: MEMPHIS-DRY METHOD

Turn grill up to HIGH (260°C / 500°F). Place ribs back on the grill and season with a dry seasoning or rub. Sear the ribs, remove from grill and serve.

MOM'S JUICY HAMBURGERS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

900 g / 2 lbs	Ground Beef or Buffalo
15 ml / 3 tsp	Seasoning
2 whole	Eggs, room temperature
500 ml / 2 c.	Bread Crumbs (Dried, Fine)
6 - 8	Hamburger / Kaiser Buns
6 - 8 slices	Cheese (slices, thin)
30 ml / 2 tbsp	Butter

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then leave or reduce slightly (204-260°C / 400-500°F)**
2. Combine meat, seasoning, eggs and bread crumbs in a mixing bowl and blend together. Divide the meat into portions, and gently shape into patties to fit the buns. Make patties about 1.9 cm / ¾ inches thick.
3. Place patties on grill. Grill six minutes per side, taking care not to press down on the meat. Test for doneness, using a meat thermometer; internal temperature should reach 71°C / 160°F. Meat may turn pink on the outside due to smoking.
4. In the last few minutes of grilling, brush buns with butter and lightly toast on the grill.
5. Remove buns, burgers when done. Top the burgers with cheese to melt, and serve.

TIP: A slightly fattier meat makes for a juicier burger. For a lean alternative, try ground buffalo.

SIRLOIN STEAK WITH SWEET ONION & PEPPERS

Makes 4 Servings

Ingredients:

2	Steak, Top Sirloin <small>1" thick, cut into 4 pieces. 0.45kg/1 lb</small>
10 ml / 2 tsp	Seasoning or rub
5 medium	Sweet Onions (coursed chopped)
2 whole	Bell Peppers (all kinds, chopped)
60 ml / 4 tbsp	Soy Sauce
60 ml / 4 tbsp	Olive Oil
Dash	Salt

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Whiskey

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce slightly to 218°C / 425°F.**
2. Season both sides of the steak with the seasoning or rub. Cover and refrigerate at least 1 hour.
3. Place onions and bell peppers into a covered tray of aluminum foil. Mix soy sauce and olive oil together, then drizzle over tray. Sprinkle with salt. Seal the foil packet completely.
4. Place the foil on the grill for 10 - 15 minutes or until vegetables are soft and tender. Remove from grill, and keep covered.
5. Place steaks on grill. Sear each side, flipping every few minutes.
6. Grill until desired doneness, then remove from grill. Place on serving plates and top with warm vegetables.

CORNISH HENS WITH MANDARIN RICE

Makes 4 Servings

Ingredients:

4 whole Cornish Game Hens
 750 ml / 3 c. Mandarin Rice
 15 ml / 1 tbsp Olive Oil
 5 ml / 1 tsp Smoked Paprika
 250 ml / 1 c. Orange Marmalade

Mandarin Rice

59 ml / ¼ c. Almonds (slivered)
 30 ml / 2 tbsp Celery (chopped)
 1 small Green Onion (sliced, thin)
 30 ml / 2 tbsp Butter
 1 can Mandarin Orange Segments (drained)
0.4 kg / 11oz.
 30 ml / 2 tbsp Orange Juice (concentrate)
 500 ml / 2 c. Cooked Rice

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Competition

Instructions:

1. Prepare mandarin rice by cooking almonds, celery, green onion, and butter in small skillet until almonds are lightly toasted. Combine mixture with orange segments, orange juice and cooked rice in a bowl, and set aside.
2. **Preheat grill, then reduce to MEDIUM (135-177°C / 275-350°F).**
3. Rinse Cornish hens and pat dry with paper towel. Stuff with rice mixture and tie legs with a string. Brush Cornish hens lightly with olive oil, and sprinkle with paprika.
4. Place Cornish hens on grill. Grill for 45 to 60 minutes, until the drumstick meat is tender when pressed.
5. Baste with orange marmalade during last 20 minutes of cooking time. Remove from grill and arrange on serving platter.

TIP: If you want to catch the drippings to make gravy, place the hens in a foil pan and add enough water or juice to cover the bottom about 0.6 cm / ¼ inch thick.

SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Makes 4 Servings

Ingredients:

900g / 2 lbs Shrimp (peeled, deveined)
 125ml / ½ c. Curry Butter
 15 ml / 1 tbsp Olive Oil
 1 Lime
 Fresh Dill

Curry Butter

125 ml / ½ c. Butter
 30 ml / 2 tbsp Onion (chopped)
 15 ml / 1 tbsp Fresh Dill
 5 ml / 1 tsp Curry Powder
 Dash Garlic Powder

Suggested Wood Pellet Flavor: Mesquite / Competition

Instructions:

1. Soak wooden skewers in water for 1 hour.
2. **Preheat grill, then reduce to 135-163°C / 275-325°F.**
3. Prepare curry butter by melting butter in small pan over medium-high heat. Stir in onion, dill, curry powder and garlic powder. Cook for five minutes, then remove from heat.
4. Thread shrimp on skewers, leaving space between pieces. Lightly brush with olive oil.
5. Place skewers on grill, and grill until shrimp are white and tender. Shrimp grill quickly; take care not to overcook. Turn skewers of shrimp once and brush with curry butter halfway through cooking time.
6. Arrange grilled shrimp on serving plate. Garnish with lime wedge and dill.

TIP: To skewer shrimp so that it is straight, hold it in a stretched-out position with one hand. Start at the tail end and insert a bamboo or wooden skewer into the shrimp so that it runs the full length. Keep unbending the shrimp with your fingers as you go.

BACON BASIL SHRIMP ON A STICK

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

24 large Shrimp (peeled, deveined)
 24 whole Fresh Basil Leaves
 24 slices Bacon (sliced thin)

Suggested Wood Pellet Flavor: Cherry / Apple

Instructions:

1. Soak wooden skewers in water for 1 hour.
2. **Preheat grill, then reduce to 135-163°C / 275-325°F.**
3. Wrap a piece of shrimp and basil leaf in a thin slice of bacon, then thread onto skewer, leaving space between pieces.
4. Place skewers on grill, and cook until shrimp are white and tender, and the bacon is nicely browned. Shrimp grill quickly; take care not to overcook. Turn skewers often to avoid burning.
5. Remove from heat and serve.

WHOLE SMOKED TURKEY

Feeds a small army - leftovers are great!

Ingredients:

1 whole Turkey (thawed)
9-11.3 kg / 20-25 lbs
60 ml / 4 tbsp Seasoning
5 ml / 1 tsp Smoked Paprika
45 ml / 3 tbsp Butter

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Cherry / Competition

Instructions:

- Preheat grill, then reduce to 135-177°C / 275-350°F.**
- Remove the turkey neck and giblets. Rinse turkey thoroughly and pat the exterior dry with paper towel.
- In a small bowl, mix butter, ¼ of the seasoning and paprika together to form a paste. Gently insert your hand between the outer skin and the breast meat. Rub paste into the meat.
- With the remaining seasoning, rub the outer surface of the turkey.
- Place turkey, breast side up, in center of grill, and cook until turkey is tender and golden brown; internal temperature should reach 82°C / 180°F in the thickest part of the thigh and 77°C / 170°F in the breast.
- Remove turkey, cover with foil and let rest for 10 minutes before carving.

TIP: If you want to catch the drippings to make gravy, place the turkey on a rack inside a large aluminum foil roast pan. Add 0.6 cm / ¼" of water or broth and some seasoning into the bottom of the pan. Monitor the juices, as you may need to add more during the roasting period.

BEER CAN CHICKEN

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

1 whole Chicken
1.8-2.7 kg / 4-6 lbs
1 can Beer, any kind
45 ml / 3 tbsp Seasoning

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Competition

Instructions:

- Preheat grill, then reduce to 135-177°C / 275-350°F.**
- Open can, and pour half of the beer into a glass to drink. Leave half in the can, and make a few more holes in the top of the can to increase ventilation. Add a ¼ of the seasoning to the can.
- Rinse chicken thoroughly and pat the exterior dry with paper towel. Add a ¼ of the rub inside the cavity of the chicken. With the remaining seasoning, rub the outer surface of the chicken.
- Insert the upright can into the cavity of the chicken, place on the grill, and close the grill lid. Cook until the chicken is golden

brown and crispy; internal temperature should reach 74°C/165°F.

- Using tongs, carefully remove the upright chicken and can from the grill. Let rest for five minutes, then carefully remove the can from the cavity of the chicken. Be cautious not to spill, as the liquid will be hot.
- Carve chicken and serve.

Variation: NON- ALCOHOLIC, BEER-CAN CHICKEN

Using the same instructions as above, but substitute the can of beer with a can of your favorite non-diet cola, fruit juice, or water with additional seasoning.

EASY RANCH CHICKEN SATAY

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

450g / 1 lb Chicken Breasts or Thighs (boneless, skinless)
112 ml / ½ c. Prepared Ranch or Italian Salad Dressing
Dash Salt
Dash Pepper

Suggested Wood Pellet Flavor: Apple / Cherry

Instructions:

- Cut chicken, lengthwise, into 0.63 cm / ¼" or slightly thicker pieces. Rinse chicken and pat dry with paper towel.
- Place chicken pieces into a plastic lock-top bag. Add salad dressing, salt and pepper. Seal the bag closed, and carefully shake, coating chicken evenly. Place in refrigerator for 1 - 2 hours, or overnight. Shake the bag once or twice so the chicken marinades evenly.
- Soak wooden skewers in water for 1 hour before use.
- Preheat grill, then reduce slightly to 218°C / 425°F.**
- Remove chicken from plastic bag, and weave in-and-out onto the skewers, like a ribbon.
- Place skewers on grill, and cook until chicken is white and firm. Turn skewers often to avoid burning.
- Remove from heat and serve.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

<p>⚠ DANGER</p> <p>Si vous sentez une odeur de gaz :</p> <ul style="list-style-type: none">• Fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.• Éteindre toute flamme ouverte.• Ouvrir le couvercle.• Si l'odeur continue, tenez-vous loin de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.	<p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne pas ranger ou utiliser l'essence, les autres liquides inflammables ou vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.• Aucune bouteille de GPL non reliée pour l'utilisation ne doit pas être remise près de cet appareil ou de tout autre appareil.	<p>CODES D'INSTALLATION DES GRILLES</p> <ul style="list-style-type: none">• L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, à défaut, soit au National Fuel Gas Code ANSI Z 223.1/NFPA S4, le code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code B149.2 d'entreposage et de manipulation du propane.• Les modèles de gril à gaz GPL sont conçus pour être utilisés avec un réservoir de gaz propane liquide standard de 20 lb, non inclus avec le gril. Ne reliez jamais votre gril à gaz à un réservoir de gaz de pétrole liquéfié qui dépasse cette capacité
--	---	---

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

1. Un dégagement minimum de 915 mm (36 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 915 mm (36 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **N'installez pas l'appareil sur des planchers combustibles ou sur des planchers protégés par des surfaces combustibles à moins que les autorités compétentes n'aient obtenu les permis et les autorisations nécessaires.** Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

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

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.
3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a 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. Des soins et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre gril. **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.** Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granulés de bois se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

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.

- 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.
- Pour éviter toute blessure ou endommagement de la tanière, l'appareil comporte un écran de sécurité de la trémie métallique. Cet écran ne doit pas être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle de dansons ou d'un fournisseur de service autorisé.

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

- Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
- Ne pas élargir des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
- Le produit peut avoir des bords ou des points pointus. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.
- La bouteille d'alimentation de PL (propane liquide) à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de PL du département des Transports des É.-U. (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et commission.
- Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit être muni d'un robinet d'arrêt se terminant par une sortie de réservoir d'alimentation en gaz liquéfié, compatible avec un dispositif de raccordement de réservoir de type 1. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit également être muni d'un dispositif de sécurité à communication directe avec l'espace vapeur du réservoir.
- Le système d'alimentation du réservoir doit être positionné pour l'évacuation des vapeurs.
- Le réservoir de gaz LP utilisé doit être muni d'un collier pour protéger le robinet du réservoir.
- Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace clos, comme une caravane-camping, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas conçu comme un appareil de chauffage, il ne doit en aucun cas servir comme tel.

- N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
- Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
- Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

Ne pas utiliser de pierre volcanique, de copeaux de bois, de charbon, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Utilisez uniquement un allume-feu qui respecte la norme EN1860-3. Conservez tous ces liquides et substances loin du grill lorsque celui-ci fonctionne.

17. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre grill à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
18. L'allumeur est alimenté par batterie. Les piles épuisées doivent être retirées du produit. Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées. Ne jetez pas les piles au feu. Les piles peuvent exploser ou fuir.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

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

Ne pas utiliser roche de lave, morceaux de bois, charbon de bois, d'alcool, d'essence, de pétrole, de l'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu sur votre grill.

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

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

CRÉOSOTE

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

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

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

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

1. Veillez à ce que la bonbonne de gaz soit achetée chez un fournisseur connu. Une bonbonne de gaz propane mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. La condition trop remplie en conjonction avec l'avertissement sur la bonbonne de gaz propane (une journée chaude d'été, la bonbonne laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz propane puisque l'augmentation de température entraîne l'expansion du gaz. Le gaz relâché du cylindre est inflammable et peut exploser.
2. Ne pas utiliser de bonbonne à GPL si celle-ci présente une vanne endommagée ou bien présente des signes de bosses, de renflements,

de dommages causés par le feu, de corrosion, de fuites, de rouille excessive ou toute autre forme de dommages externes car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux et devraient immédiatement être vérifiés par un fournisseur de gaz propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bonbonne, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteindre toute flamme ouverte. Débrancher de l'alimentation en combustible.

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entreposez pas les bouteilles de recharge de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL Subject 2728-2009 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C2728 et Canadian CSA C22.2 #3 « pour les caractéristiques électriques d'équipement de combustion de carburant ». 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.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2019. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

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

Service à la clientèle

Du lundi au samedi, de 4 h à 20 h HP (ANG/FR/ES)

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité.....	44	Comprendre les sondes.....	64
Pièces et spécifications	49	Comprendre le réglage « P »	64
Préparation de l'assemblage.....	50	Procédure d'amorçage de la trémie.....	64
Instructions d'assemblage		Première utilisation – Combustion initiale.....	65
Fixer les supports du plateau à graisse.....	50	Procédure de démarrage automatique.....	65
Montage de la plateau à graisse au baril principal	50	Procédure de démarrage manuelle.....	66
Montage des pieds au baril principal	51	Éteindre votre gril	66
Installation de l'étagère inférieure.....	51	Instructions d'utilisation de la fumée.....	67
Fixation du panneau avant/arrière du chariot	51	Instructions d'utilisation du gaz propane	
Connecter les roues au chariot.....	52	Environnement du gril.....	67
Connecter les roulettes au chariot	52	Première utilisation – Combustion initiale.....	68
Fixation du bouchon du couvercle	52	Procédure de démarrage automatique.....	68
Sécurisation de la cheminée	53	Procédure de démarrage manuelle.....	68
Fixation de la poignée du couvercle	53	Première utilisation – Fonctionnement des brûleurs.....	69
Sécurisation de la barre du chariot	53	Allumage	69
Fixation d'attache de bonbonne	54	Éteindre votre gril	70
Fixation du support de bonbonne	54	Contrôle des poussées	70
Installer les supports de la tablette avant.....	54	Réduire les poussées	70
Installer la tablette avant	54	Entretien et maintenance	71
Assembler la tablette du brûleur latéral.....	55	Utilisation du combustible en granulés de bois.....	73
Monter la tablette du brûleur latéral	55	Lignes directrices pour la cuisine	73
Installer le brûleur latéral.....	55	Conseils et techniques	75
Placer la mollette Bezel et la mollette du brûleur latéral	55	Dépannage	76
Fixer le robinet du brûleur latéral	56	Diagramme de fil électrique	79
Placer la grille du brûleur latéral	56	Pièces de rechange	
Insérer le fil pour brûler.....	56	Pièces de rechange de gril	80
Fixer l'attache du tuyau.....	56	Pièces de rechange de trémie	81
Installation des composants de cuisson	56	Garantie	
Placer le seau à graisse, plateau à graisse	57	Conditions.....	81
Installation de la pile pour l'allumeur	58	Exceptions.....	82
Connexion à une source d'alimentation	58	Commande de pièces de remplacement.....	82
Connexion à un approvisionnement en gaz		Appelez le service à la clientèle	82
Exigences relatives aux bonbonnes de gaz	59	Service de garantie	82
Installer une bouteille de gaz.....	59	Accessoires vendus séparément.....	83
Préparation pour l'utilisation - essai d'étanchéité.....	59	Recettes.....	83
Débrancher une bouteille de gaz	60		
Instructions d'utilisation de granulés de bois			
Environnement du gril.....	61		
Gammes de température du gril	62		
Comprendre le tableau de contrôle	63		

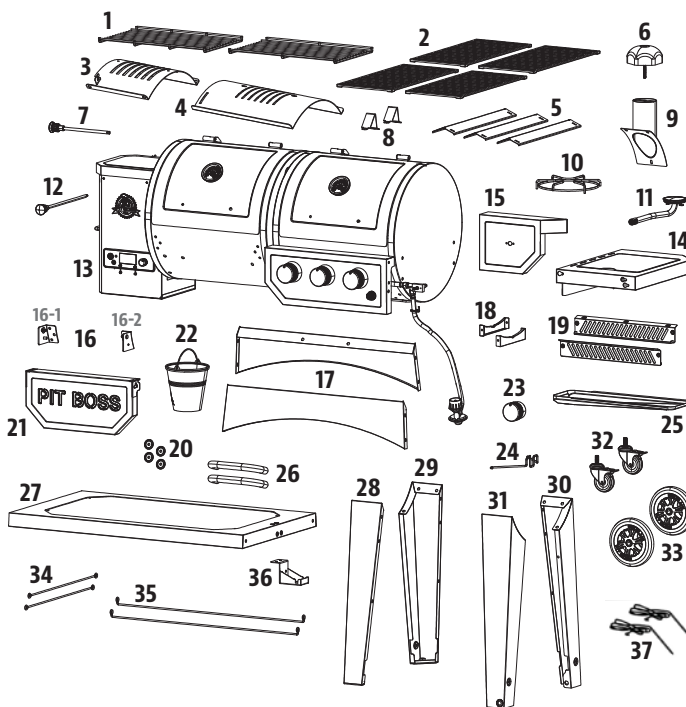
PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x2)
2	Grilles de cuisson en fonte revêtu de porcelaine (x4)
3	Chaudière glissière (x1)
4	Chaudière planche principale (x1)
5	Diffuseurs thermiques (x3)
6	Chapeau de cheminée (x1)
7	Barre de réglage de la chaudière (x1)
8	Bouchon du couvercle (x2)
9	Sortie de la cheminée (x1)
10	Grille du brûleur latéral (x1)
11	Brûleur latéral (x1)
12	Barre de réglage de la fumée (x1)
13	Baril principal / Assemblage de la trémie (x1)
14	Tablette du brûleur latéral (x1)
15	Panneau du brûleur latéral (x1)
16-1	Support pour tablette avant/L (x1)
16-2	Support pour tablette avant/R (x1)
17	Panneau avant/arrière du chariot (x2)
18	Supports du plateau à graisse A (x2)
19	Supports du plateau à graisse B (x2)
20	Cadran de la poignée du couvercle (x4)
21	Tablette avant (x1)
22	Seau de graisse (x1)
23	Mollette Bezel et la mollette du brûleur latéral (x1)
24	Attache de la bonbonne de gaz LP (x1)
25	Plateau à graisse (x1)
26	Poignée du couvercle (x2)
27	Tablette inférieure du chariot (x1)
28	Pied de support pour roulette / Avant (x1)
29	Pied de support pour roulette / Arrière (x1)
30	Pied de support / arrière (x1)
31	Pied de support / avant (x1)
32	Roulette verrouillable (x2)
33	Roue (x2)
34	Barre de chariot A (x2)
35	Barre de chariot B (x2)
36	Support de bonbonne du gaz LP (x1)
37	Sonde thermique (x2)

No.	Description
A	Vis (x59)
B	Rondelle (x56)
C	Rondelle de Blocage (x54)
D	Bague d'étanchéité (x2)
E	Goupille fendue de la roue (x2)
F	Rondelle de roue (x2)
G	Goupille de l'essieu des roues (x2)
H	Vis (x2)
I	Écrou (x5)
J	Vis (x4)
K	Pile AA (x1)

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

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES 110-120V, 60HZ, 250W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE



MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES	CARACTÉRISTIQUES NUMÉRIQUES
PB PB1100PSC1	1665mm x 1266mm x 805mm / 65,6 po x 49,8 po x 31,7 po	100 kg / 220,5 lb	Principale - 4,5471 cm ² / 704.8 po ² Grille Supérieure - 2,5871 cm ² / 401 po ² TOTAL - 7134,2 cm² / 1105,8 po²	82-260°C / 180-500°F	dix réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumage électrique

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

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

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

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile lors de l'assemblage de cet appareil.

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



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour toutes les étapes suivantes, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées. Une fois toutes les vis installées, serrez-les correctement. La combinaison de matériel impliquant une rondelle et une rondelle de blocage doit être installée avec la rondelle de verrouillage la plus proche de la tête de la vis.

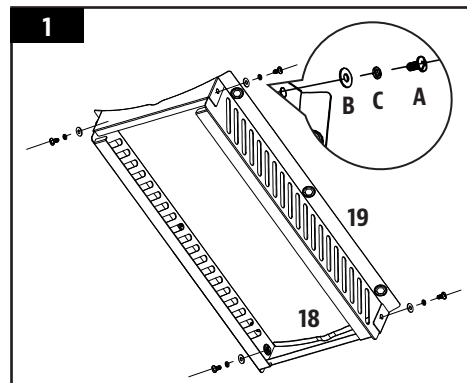
1. FIXER LES SUPPORTS DU PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 2 x Supports du plateau à graisse A (#18)
- 2 x Supports du plateau à graisse B (#19)
- 4 x Vis (#A)
- 4 x Rondelle de blocage (#C)
- 4 x Rondelle (#B)

Installation:

- Montez le support de plateau à graisse A sur le support de plateau à graisse B à l'aide de quatre vis, les rondelles de blocage et les rondelles.



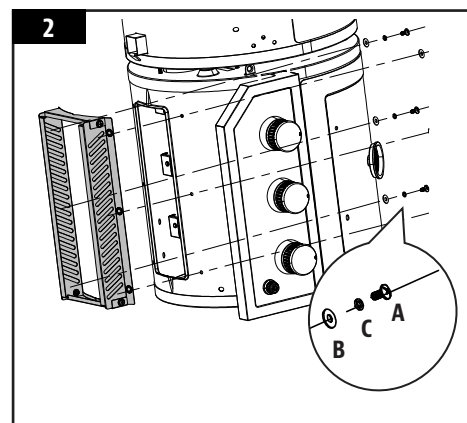
2. MONTAGE DE LA PLATEAU À GRAISSE AU BARIL PRINCIPAL

Pièces nécessaires :

- 1 x Baril principal / Assemblage de la trémie (#13)
- 6 x Vis (#A)
- 6 x Rondelle de blocage (#C)
- 6 x Rondelle (#B)

Installation:

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité. Posez le baril principal sur le côté, la trémie pointant vers le haut, sur le carton.
- Montez les supports de plateau à graisse à l'extrémité côté sol du baril principal à l'aide de six vis, des rondelles de blocage et des rondelles.



3. MONTAGE DES PIEDS AU BARIL PRINCIPAL

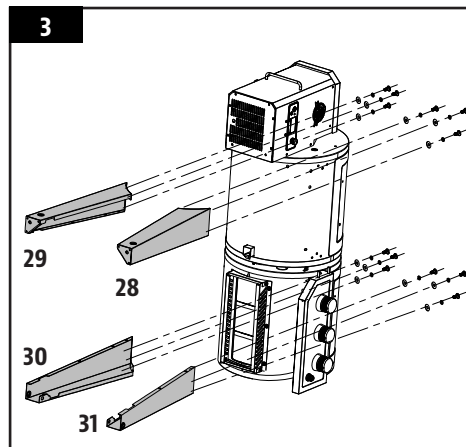
Pièces nécessaires :

- 1 x Pied de support / Arrière (#30)
- 1 x Pied de support / Avant (#31)
- 1 x Pied de support pour roulette /Arrière (#29)
- 1 x Pied de support pour roulette /Avant (#28)
- 12 x Vis (#A)
- 12 x Rondelle de blocage (#C)
- 12 x Rondelle (#B)

Installation:

- Montez un pied de support à l'extrémité côté sol du baril principal à l'aide de trois vis, des rondelles de blocage et des rondelles, à travers les trois trous pré-perçés. Installez les vis à partir de l'intérieur du baril principal. Répétez l'installation pour le deuxième pied de support.
- Montez un pied de support pour roulette à l'extrémité côté trémie du baril principal à l'aide de trois vis, des rondelles de blocage et des rondelles, à travers les trois trous pré-perçés. Installez les vis à partir de l'intérieur du baril principal. Répétez l'installation pour le deuxième pied de support pour roulette.

REMARQUE : Vissez les vis aux pieds de support à mi-chemin afin de permettre une installation simplifiée de l'étagère inférieure à la prochaine étape.



4. INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

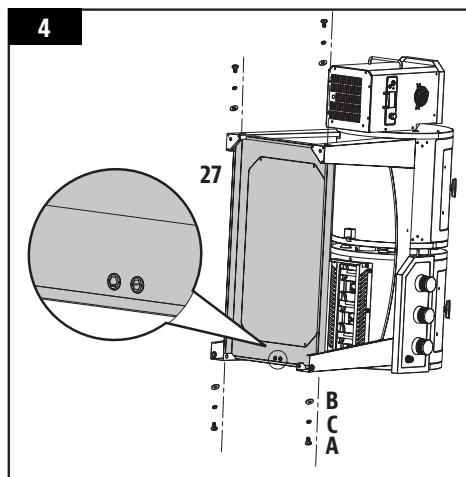
Pièces nécessaires :

- 1 x Tablette inférieure du chariot (#27)
- 4 x Vis (#A)
- 4 x Rondelle de blocage (#C)
- 4 x Rondelle (#B)

Installation:

- Fixez l'étagère inférieure à l'aide d'une rondelle, d'une rondelle de blocage et d'une vis sur chaque pied de support à la main, mais serrez de moitié.

REMARQUE : Le côté de la tablette inférieure avec deux trous doit être assemblé du côté gaz.



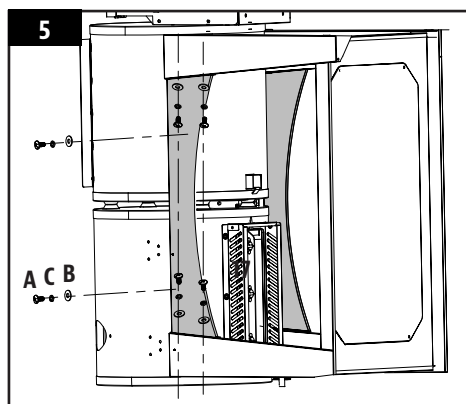
5. FIXATION DU PANNEAU AVANT/ARRIÈRE DU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 2 x Panneau avant/arrière du chariot(#17)
- 12 x Vis (#A)
- 12 x Rondelle de blocage (#C)
- 12 x Rondelle (#B)

Installation:

- Fixez le panneau avant/arrière du chariot sur chaque pied à l'aide de deux rondelles, d'une rondelle de blocage et vissez chacun des deux pieds de support.
- Fixez le panneau avant/arrière du chariot le baril à l'aide de deux rondelles, d'une rondelle de blocage et vissez chacun des deux pieds de support.



Répétez l'installation pour l'autre panneau avant/arrière du chariot.

REMARQUE : Une fois toutes les vis installées, serrez-les au complet dans les pieds.

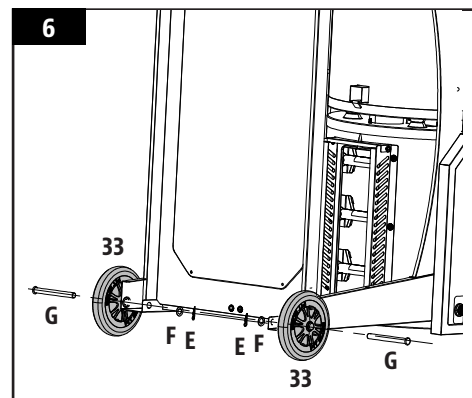
6. CONNECTER LES ROUES AU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 2 x Roue (#33)
- 2 x Goupille de l'essieu des roues (#G)
- 2 x Rondelle de roue (#F)
- 2 x Goupille fendue de la roue (#E)

Installation:

- Fixez la grande roue au pied de support en insérant la goupille de l'essieu des roues à travers la roue, le trou du pied de support, puis fixez le tout en utilisant la goupille fendue de la roue. Suivez les mêmes instructions pour l'installation de l'autre roue sur le même côté.



7. CONNECTER LES ROULETTES AU CHARIOT

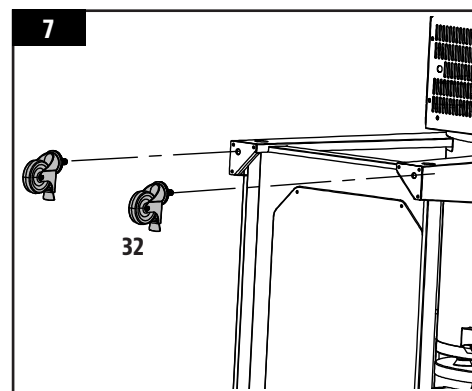
Pièces nécessaires :

- 2 x Roulette verrouillable(#32)

Installation:

- Installez chaque roulette verrouillable dans le bas de chaque pied de support en la serrant à la main dans le trou. Elle se fixera dans l'écrou auto-bloquant. Vérifiez que la roulette verrouillable est bien insérée complètement en veillant à ce qu'elle ne puisse être tournée plus loin.
- Une fois que les roues ont été fixées, verrouillez les roues pivotantes, puis à l'aide d'une deuxième personne, soulevez soigneusement le gril dans une position verticale.

IMPORTANT : Resserrez les vis du pied de support afin de veiller à ce qu'elles soient entièrement fixées une fois que vous avez placé le gril en position verticale.



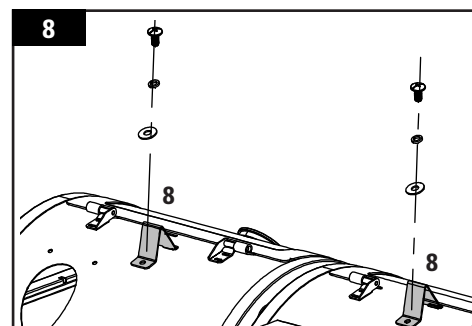
8. FIXATION DU BOUCHON DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 2 x Bouchon du couvercle (#8)

Installation:

- Fixez les bouchons du couvercle sur le dessus du barils principal à l'aide de les vis préinstallée sur le dessus.



9. SÉCURISATION DE LA CHEMINÉE

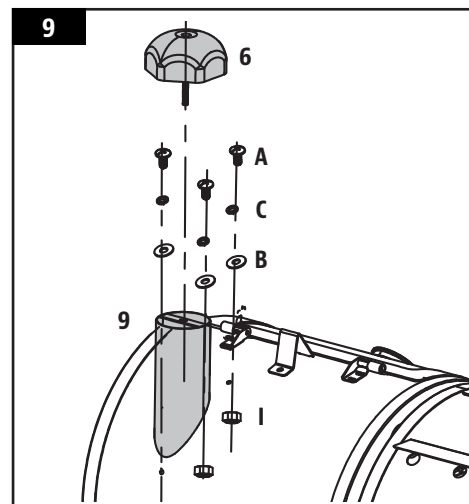
Pièces nécessaires :

- 1 x Chapeau de cheminée (#6)
- 1 x Sortie de la cheminée (#9)
- 3 x Vis (#A)
- 3 x Rondelle de blocage (#C)
- 3 x Rondelle (#B)
- 3 x Écrou(#I)

Installation:

- Placez l'ouverture de la cheminée sur le côté arrière du baril de gaz principal. De l'intérieur du baril de gaz, insérez la cheminée par l'ouverture. Insérez une rondelle, des rondelles de blocage et une vis dans chaque trou à partir de l'extérieur du baril de gaz, une fois que les trois sont partiellement installées, serrez les vis complètement.
- Ensuite, fixez le capuchon de la cheminée sur la partie supérieure de la sortie de la cheminée.

REMARQUE : Ajustez le capuchon de la cheminée afin d'affecter le débit d'air situé à l'intérieur du grill principal. Si vous cuisinez à basse température, gardez le capuchon plus ouvert. Assurez-vous que le capuchon de la cheminée permet à l'air de s'échapper.



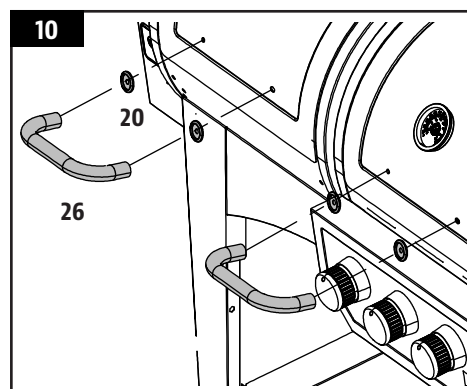
10. FIXATION DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 2 x Poignée du couvercle (#26)
- 4 x Cadran de la poignée du couvercle (#20)

Installation:

- Retirez les vis préinstallées de la poignée du couvercle. De l'intérieur du couvercle du baril, insérez une vis pour la faire sortir vers l'extérieur. Ajoutez un cadran sur la vis, puis serrez à la main la vis (de l'intérieur) dans la poignée du couvercle. Répétez cette étape pour l'autre extrémité de la poignée du couvercle.



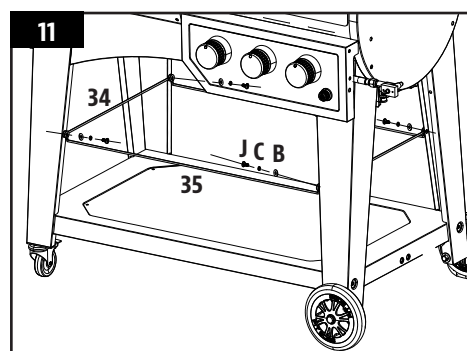
11. SÉCURISATION DE LA BARRE DU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 2 x Barre de chariot A (#34)
- 2 x Barre de chariot B (#35)
- 4 x Vis (#J)
- 4 x Rondelle de blocage (#C)
- 4 x Rondelle (#B)

Installation:

- Fixez la barre de chariot A et la barre de chariot B à chaque pied de support à l'aide d'une vis, d'une rondelle de blocage et d'une rondelle.



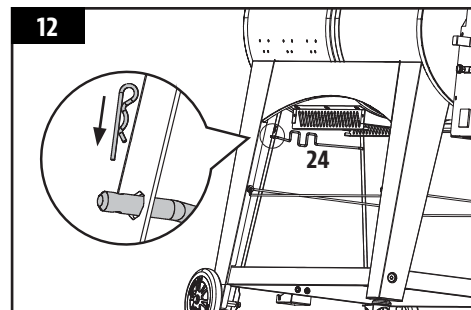
12. FIXATION D'ATTACHE DE BONBONNE

Pièces nécessaires :

- 1 x Attache de la bonbonne de gaz LP (#24)

Installation:

- Retirez le clip R de l'attache de la bonbonne de gaz LP.
- Fixez l'attache de la bonbonne de gaz LP aux pieds droits.
- Utilisez une goupille R-Clip pour garder en place l'attache.



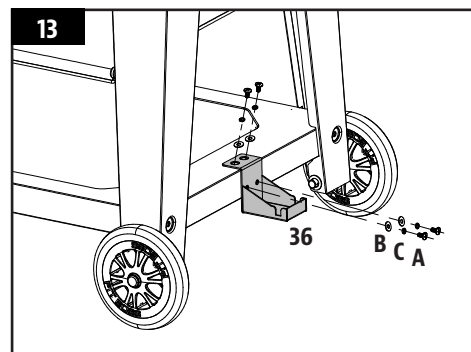
13. FIXATION DU SUPPORT DE BONBONNE

Pièces nécessaires :

- 1 x Support de bonbonne du gaz LP (#36)
 4 x Vis (#A)
 4 x Rondelle de blocage (#C)
 4 x Rondelle (#B)

Installation:

- Fixez le support de la bonbonne de gaz LP à la tablette inférieure du chariot à l'aide de quatre vis, de rondelles de blocage et de rondelles.



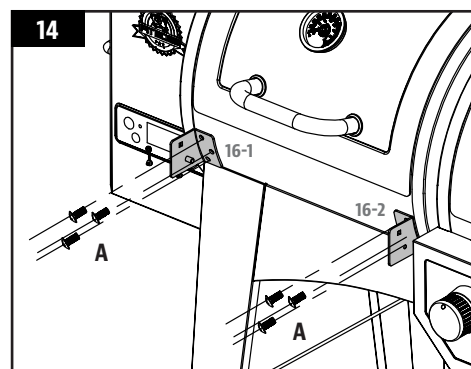
14. INSTALLER LES SUPPORTS DE LA TABLETTE AVANT

Pièces nécessaires :

- 1 x Support pour tablette avant /L (#16-1)
 1 x Support pour tablette avant /R (#16-2)
 6 x Vis (#A)

Installation:

- Attachez l'un des supports pour tablette avant à l'avant du baril du gril à l'aide d'une des trois vis. Installez chaque vis à mi-chemin, puis serrez complètement lorsque les trois vis sont correctement montées et alignées.
- Répétez la même installation pour l'autre support pour tablette avant.



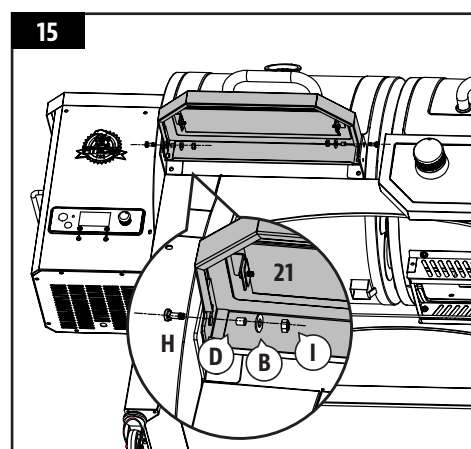
15. INSTALLER LA TABLETTE AVANT

Pièces nécessaires :

- 1 x Tablette avant (#21)
 2 x Vis (#H)
 2 x Rondelle (#B)
 2 x Bague d'étanchéité (#D)
 2 x Écrou (#I)

Installation:

- À partir du dessous, insérez la vis (de l'extérieur) dans le support pour tablette avant et ensuite la tablette avant, puis ajoutez la bague d'étanchéité sur la vis, la rondelle puis l'écrou.
- Suivez les mêmes instructions pour l'installation de l'autre côté de la tablette avant.



REMARQUE : Lorsqu'elle est installée correctement, la tablette avant peut être soulevée (pour une utilisation) et abaissée (pour un entreposage) avec aisance.

IMPORTANT : Évitez d'utiliser les étagères pour déplacer ou soulever le grill. Le poids de l'unité entraînera une rupture des étagères, qui n'est pas couverte par la garantie.

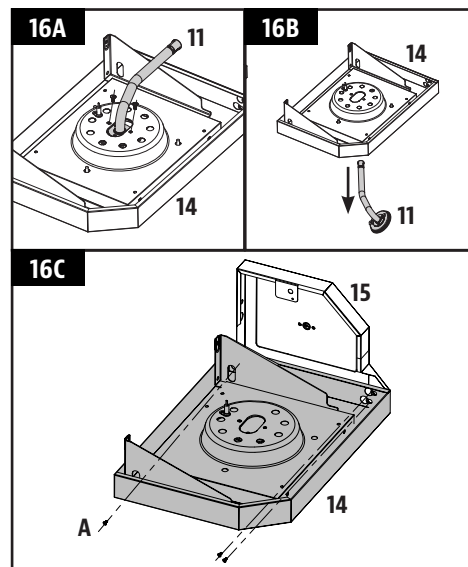
16. ASSEMBLER LA TABLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Pièces nécessaires :

- 1 x Tablette du brûleur latéral (#14)
- 1 x Panneau du brûleur latéral (#15)
- 3 x Vis (#A)

Installation:

- Dévissez les deux vis préinstallées de la plaque de support du brûleur latéral pour le retirer de la clayette et mettez-la de côté pour la réinstallation à une étape ultérieure. Voir 16A, 16B.
- Montez la tablette du brûleur latéral sur le panneau du brûleur latéral à l'aide de trois vis. Voir 16C.



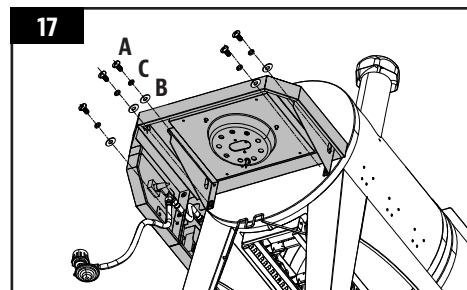
17. MONTER LA TABLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Pièces nécessaires :

- 5 x Vis (#A)
- 5 x Rondelle de blocage (#C)
- 5 x Rondelle (#B)

Installation:

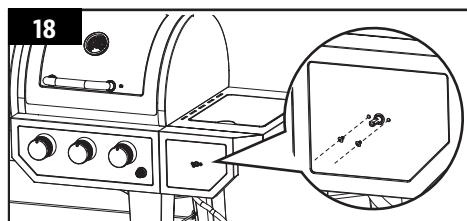
- Montez la tablette du brûleur latéral sur le baril de gaz avec cinq rondelles, une rondelle de blocage et une vis.



18. INSTALLER LE ROBINET DU BRÛLEUR LATÉRAL

Installation:

- Fixez la valve du brûleur latéral sur le panneau du brûleur latéral à l'aide de deux vis préinstallées sur la valve du brûleur latéral.
- Vissez les vis aux à mi-chemin afin de permettre une installation simplifiée à la prochaine étape.



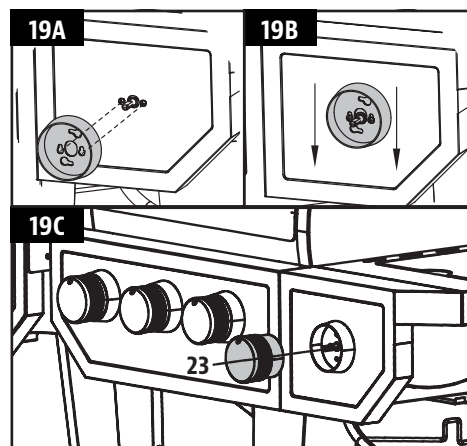
19. PLACER LA MOLLETTE BEZEL ET LA MOLLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Pièces nécessaires :

- 1 x Mollette bezel et la mollette du brûleur latéral (#23)

Installation:

- Assemblez le cadran du bouton pour que le trou de serrure s'assemble dans les vis du bouton, assurez-vous que la petite extrémité du trou de serrure est vers le haut. Voir 19A
- Faites glisser le cadran du bouton vers le bas pour que la petite extrémité du trou de serrure touche les vis, puis serrez les vis. Voir 19B
- Placez les boutons du brûleur latéral sur la tige de la valve du brûleur latéral, en vous assurant d'aligner la partie plate de la tige avec la partie plate du bouton. Poussez le bouton du brûleur latéral sur la tige jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Voir 19C



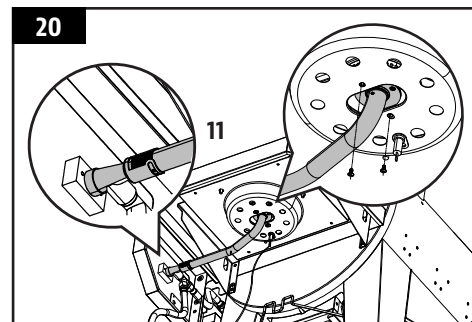
20. FIXER LE BRÛLEUR LATÉRAL

Pièces nécessaires :

- 1 x Brûleur latéral (#11)

Installation:

- Par le haut, réinsérez avec précaution le brûleur latéral dans la tablette du brûleur latéral et fixez-le à l'aide des deux vis retirées précédemment. Assurez-vous que l'extrémité est correctement insérée dans la valve du brûleur latéral.



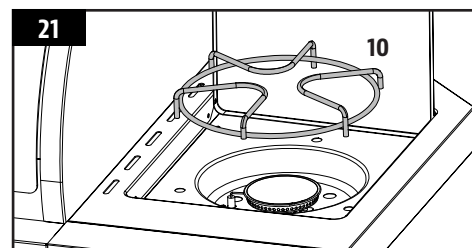
21. PLACER LA GRILLE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Pièces nécessaires :

- 1 x Grille du brûleur latéral (#10)

Installation:

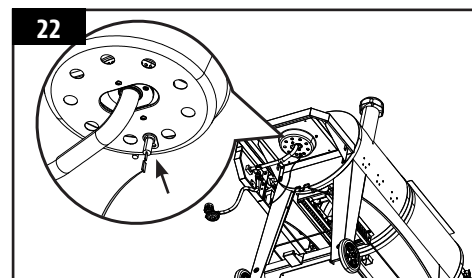
- Ouvrez le couvercle de la tablette du brûleur latéral.
- Placez la grille du brûleur latéral sur la tablette latérale.



22. INSÉRER LE FIL POUR BRÛLER

Installation:

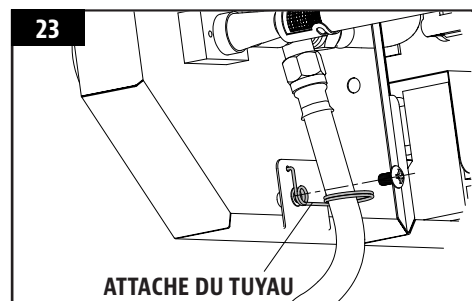
- Branchez le fil d'allumage à l'extrémité de l'électrode et vérifiez qu'il n'est pas desserré.



23. FIXER L'ATTACHE DU TUYAU

Installation:

- Fixez le support de tuyau au panneau du brûleur latéral à l'aide de la vis préinstallée.



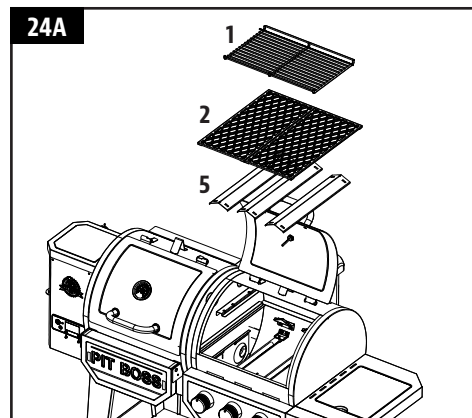
24. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 2 x Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (#1)
 4 x Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (#2)
 3 x Diffuseurs thermiques (#5)
 1 x Barre de réglage de la fumée (#12)
 1 x Chaudière planche principale (#4)
 1 x Chaudière glissière (#3)
 1 x Barre de réglage de la chaudière (#7)

Installation:

- Placez les trois diffuseurs thermiques sur le dessus du brûleur. Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de la grille à l'intérieur du gril principal. Placez la grille de cuisson supérieure sur le rebord supérieur à l'intérieur du gril principal. La grille de cuisson se mettra en place. Notez 24A.



- Vissez la barre de réglage de la fumée selon l'image et serrez-la. Et essayez si elle peut glisser de l'avant vers l'arrière facilement. Notez 24B.
- Insérez la plaque principale de la chaudière dans le gril principal. Reposez la plaque principale de la chaudière sur le rebord intégré (à l'intérieur à droite) du gril principal qui dirige la graisse vers le seau à graisse. Faites glisser la pièce entière sur le côté gauche, et les deux fentes de la plaque principale de la chaudière vont entrer dans le rebord arrondi au-dessus du pot de combustion. Il se placera légèrement incliné vers le bas.

IMPORTANT : Si la plaque principale repose sur la base du baril, elle est installée de manière incorrecte. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à votre baril de gril.

- Placez la glissière de la chaudière sur la plaque principale de la chaudière, couvrant les ouvertures à fentes. Assurez-vous que la languette soulevée se trouve à gauche et que les deux goupilles au bas de la glissière de la chaudière se trouvent dans les trous de la plaque principale de la chaudière. Notez 24C.
- Insérez le levier de commande de la chaudière via l'ouverture sur le panneau gauche du baril principal. Faites glisser l'extrémité dentelée du levier de commande sur la languette soulevée de la glissière de la chaudière, vous procurant ainsi un accès ajustable à la glissière de la plaque principale. Notez 24D.

REMARQUE : Lorsque la glissière de la chaudière est ouverte, et que la flamme directe est utilisée pendant la cuisson, ne laissez pas le gril sans surveillance pendant une période quelconque.

- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de la grille à l'intérieur du gril principal. Placez la grille de cuisson supérieure sur le rebord supérieur à l'intérieur du gril principal. La grille de cuisson se mettra en place. Notez 24D.

IMPORTANT : Pour maintenir les performances abrasives et de grillage de vos grilles de cuisson, des soins et un entretien régulier sont nécessaires.

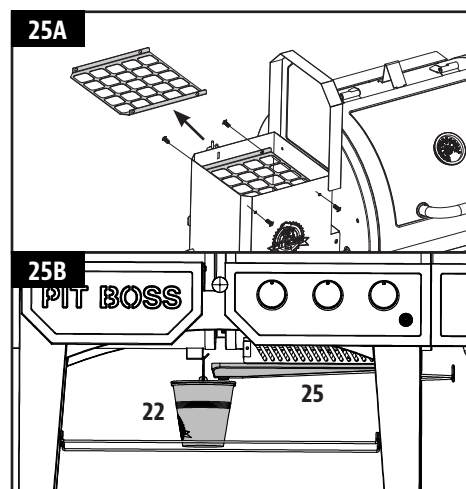
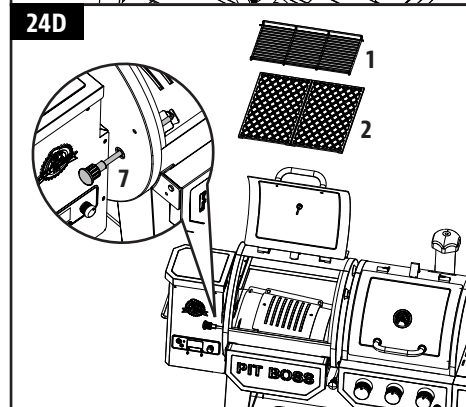
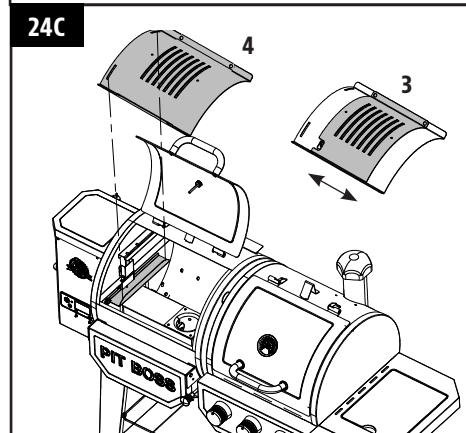
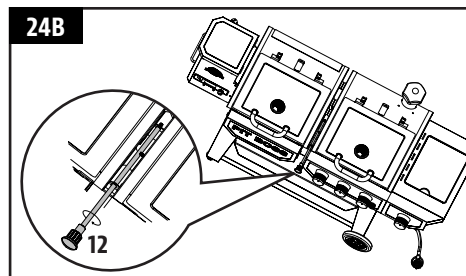
25. PLACER LE SEAU À GRAISSE, PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Seau de graisse (#22)
- 1 x Plateau à graisse(#25)

Installation:

- Dévissez les quatre vis situées à l'extérieur de la trémie qui fixent l'écran de sécurité de la trémie à l'intérieur et retirez l'écran de sécurité pour accéder au bac à graisse. Remplacez l'écran de sécurité de la trémie et réinstallez les quatre vis pour le fixer. Note 25A
- Faites glisser le plateau à graisse au fond du baril. Placez le seau à graisse sur le crochet de bord en bas du baril principal. Assurez-vous que les deux pièces sont à niveau pour éviter les déversements de graisse. Note 25B.



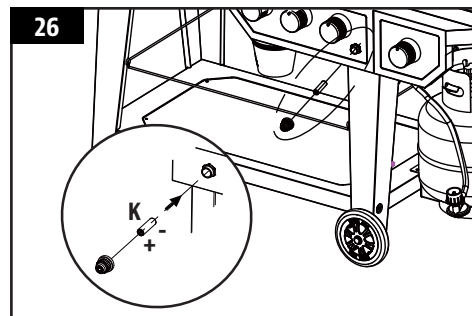
26. INSTALLATION DE LA PILE POUR L'ALLUMEUR

Pièces nécessaires :

1 x Pile AA (#K)

Installation:

- Dévissez le capuchon de l'allumeur du panneau de commande. Insérez la pile dans son logement avec l'extrémité positive (+) tournée vers l'extérieur. Revissez le capuchon sur le panneau.
- L'unité est maintenant entièrement assemblée.



27. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

REMARQUE : Avant de brancher votre Pit Boss dans une prise électrique, assurez-vous que la molette de température est en position OFF.

• PRISE STANDARD

Cet appareil nécessite un voltage de 110 Volts, 60hz, 250w, 5 ampères. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation. Le contrôle utilise un fusible à action rapide de 5 ampères et 120 volts pour protéger le panneau de l'allumeur.

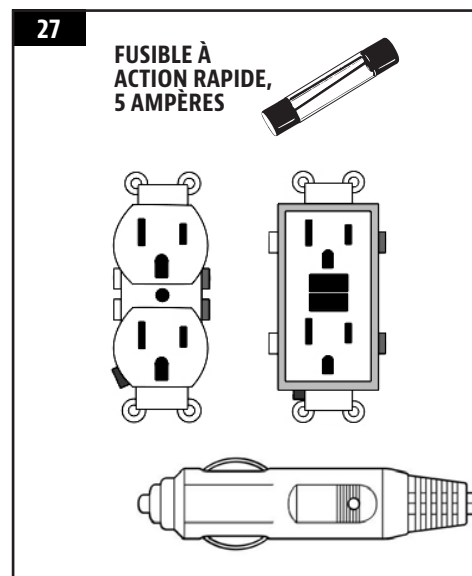
• LES PRISES GFCI

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

• SUR LA ROUTE

Débranchez l'allumeur du faisceau de câbles principal. Utilisez la procédure de démarrage manuelle. Une unité Pit Boss peut fonctionner en utilisant un onduleur de 12 volts et 100 watts branché sur votre prise automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, il est recommandé d'utiliser au minimum un onduleur de 1000 watts.

IMPORTANT: Débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.



CONNEXION À UNE ALIMENTATION EN GAZ

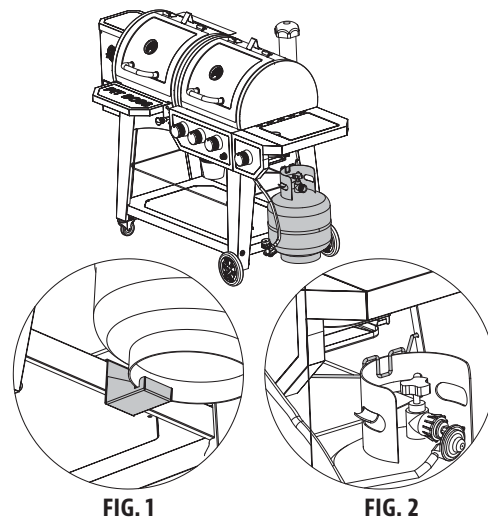
EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ

Le gril est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 11 pouces (27,94 cm) et doit être utilisé uniquement avec du gaz de pétrole liquéfié. Le détendeur et le tuyau fournis en usine doivent être utilisés avec un poids de 20 kg. (9 kg) réservoir de gaz propane. **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

ATTENTION: Il est important d'inspecter toute la longueur du tuyau de la conduite de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil.

INSTALLER UN CYLINDRE À GAZ

1. Sur le côté du chariot, placez l'anneau de pied du réservoir de 20 lb sur le support de réservoir d'essence **Fig.1**. Assurez-vous que la valve du réservoir est en position OFF. Utilisez le boulon du réservoir pour fixer le réservoir dans une position fixe **Fig.2**. Assurez-vous que le réservoir est complètement à la verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le gril si le réservoir d'essence n'est pas installé correctement.
2. Assurez-vous que la valve du régulateur sur le gril est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
3. Retirez les capuchons de protection de l'ouverture de la vanne de régulation et du haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons.
4. Insérez la soupape de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté de la soupape du régulateur. Tournez le cylindre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit ferme. Serrez à la main seulement.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.



PRÉPARATION À L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Un test de fuite est utilisé pour déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre gril à gaz, effectuez un test d'étanchéité sur la connexion entre le régulateur et la bouteille de gaz afin de réduire les risques de blessures graves, voire mortelles, résultant d'un incendie ou d'une explosion. Un test d'étanchéité doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que:

- avant d'allumer votre gril pour la première fois,
- chaque fois que la bouteille de gaz a été changée,
- après un voyage, surtout sur des routes accidentées ou cahoteuses,
- après une période prolongée de stockage ou de non-utilisation.

COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Fournitures requises:

1 x bol (*vide, propre*)

1 x pinceau (*propre*)

Liquide vaisselle

Eau

Procédure:

1. Placez le gril dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous que le gril est froid au toucher et qu'il n'est pas utilisé. Vérifiez que la valeur du régulateur est sur OFF et que la bouteille de gaz est bien serrée sur le régulateur.

IMPORTANT: Assurez-vous qu'il n'y a pas de flammes nues ou de fumeurs à proximité.

2. Mélanger une solution d'une partie d'eau avec une partie de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz. Inspecter visuellement les bulles de bulles provenant d'un défaut ou d'une rupture du sceau.

REMARQUE: Si une fuite apparaît, répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, sans trop serrer. Serrez à la main seulement. Répétez le test d'étanchéité après la réinstallation pour vous assurer que le joint est bien fixé.

IMPORTANT: N'utilisez pas le gril à gaz si vous détectez une fuite de gaz qui ne peut pas être corrigée à l'aide de la procédure de test de fuite. Contactez le service d'incendie ou le service clientèle de votre région pour prendre d'autres mesures de test afin de garantir les précautions appropriées.

DÉCONNEXION D'UN CYLINDRE À GAZ

1. Assurez-vous que la valve du régulateur sur le gril est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
2. Tournez la bouteille dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (à la main) pour la déconnecter de l'ouverture de la vanne de régulation. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

REMARQUE: Si vous rangez le gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

AVERTISSEMENT: Ne pas plier ou transporter la grille avec la bouteille de gaz attachée. La bouteille peut se desserrer de la vanne et provoquer une fuite de gaz pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. Débranchez d'abord la bouteille de gaz avant de voyager ou de la ranger.

N'allumez **jamais** votre gril à gaz avec le couvercle fermé ou avant de vérifier que les tubes du brûleur sont bien en place sur les orifices de la valve de gaz. Les équipements électriques fournis avec l'appareil de cuisson extérieur à gaz doit comporter les éléments suivants dans les instructions :

- Pour se prévenir de tous risques d'électrocution, n'immerger jamais le cordon, les fiches dans l'eau ou autre liquide.
- Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant d'être nettoyé. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces;
- N'utilisez pas d'appareil de cuisson extérieur à gaz ayant un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une façon ou d'une autre. Contactez le fabricant pour la réparation;
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table, ni toucher des surfaces chaudes;
- N'utilisez pas l'appareil de cuisson extérieur à gaz pour un usage autre que celui prévu;
- Lors du branchement, branchez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson extérieur à gaz, puis branchez l'appareil dans la prise de courant;
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (DDFT) avec cet appareil de gaz de cuisson extérieur;
- Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre ou l'utiliser avec un adaptateur à 2 broches; et
- Utilisez uniquement les rallonges équipées d'une fiche de mise à la terre tripolaire, dimensionnées pour la puissance de l'appareil et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec un marquage W-A.

Le gril extérieur, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

1. N'entreposez pas la bonbonne de rechange de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.

3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE GRANULÉS DE BOIS

Avec le style de vie actuel pour s'efforcer de manger des aliments sains et nutritifs, un facteur à considérer est l'importance de réduire la consommation de graisse. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson faible en matières grasses, tel que le gril. Comme une grille à granulés utilise des granulés de bois naturels, la saveur de bois savoureux est cuite dans les viandes, ce qui réduit le besoin de sauces à haute teneur en sucre. Tout au long de ce manuel, vous remarquerez l'accent mis sur le grillage des aliments lentement aux réglages de température FAIBLE ou MOYENNE.

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas.

Toutes les unités Pit Boss devraient garder un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Lorsqu'il commence à faire plus frais à l'extérieur, cela ne signifie pas que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver.

Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois les plus frais:

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle du gril plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement la température de votre gril. Soyez souple quant au moment de servir; ajoutez environ 10 à 15 minutes de plus à la cuisson à chaque fois que vous ouvrez le couvercle.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Rendez votre préparation de repas encore plus facile en ajoutant des éléments simples comme les légumes et les pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

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

Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois chauds:

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

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

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

• TEMPÉRATURES ÉLEVÉES (205-260°C / 401-500°F)

Cette gamme est de préférence utilisée pour sécher et griller à haute température. Utiliser en tandem avec la chaudière (plateau latéral) pour une cuisson indirecte ou directe de la flamme. Lorsque **la chaudière est ouverte**, la flamme directe est utilisée pour créer ces steaks « blue » ainsi que des légumes à la flamme, des toasts à l'ail ou même des s'mores! Lorsque **la chaudière est fermée**, l'air circule autour du baril ce qui conduit à une chaleur de convection. La température élevée est également utilisée pour préchauffer votre gril, brûler les grilles de cuisson et obtenir un feu vif par froid extrême..

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

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

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

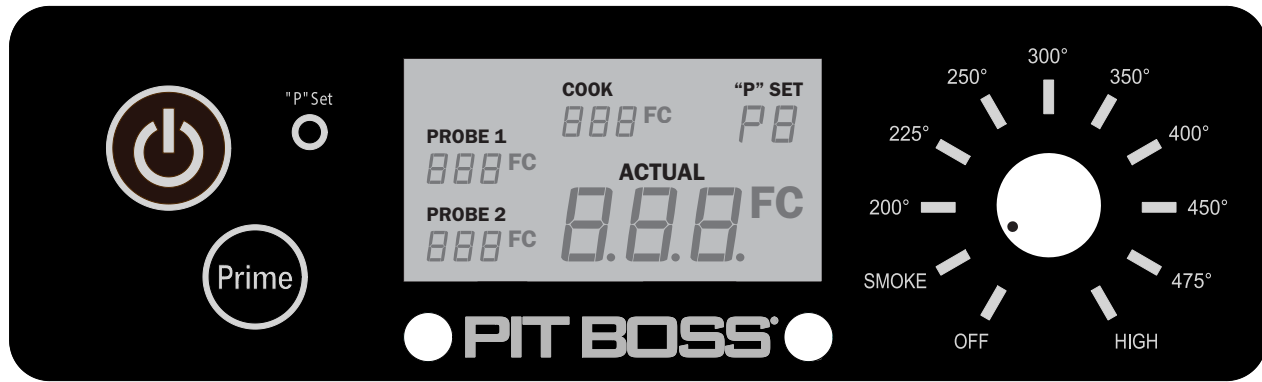
Cette gamme permet rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). Il est recommandé pour la grande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







Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage de la cuisson sur un gril à pastilles de bois. **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 82-122°C / 180-250°F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.

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

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

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



FONCTIONNALITÉ	DESCRIPTION
	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Une fois connecté à une source d'alimentation et appuyé sur le bouton d'alimentation, l'écran LCD numérique s'allume pour indiquer qu'il est prêt à fonctionner. Appuyez et maintenez poussé le bouton pour allumer l'appareil.
	La molette de réglage de la température vous permet de régler la température de fumage désirée. Une fois connecté à une source d'alimentation et après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, tournez la molette et sélectionnez l'un des dix températures présélectionnées sur la commande de cadran, entre 82 et 260 ° C / 180 et 500 ° F. Lorsque le cadran est réglé sur une température, l'écran LCD numérique s'allume et indique qu'il est prêt à fonctionner. Lorsque la molette est réglé sur ARRÊT, l'écran LCD numérique reste éteint.
	Le bouton de réglage "P" est utilisé pour sélectionner l'un des huit ajustements fins lorsque la molette de réglage de la température est réglée sur le paramètre de fumée. Modifier le réglage «P» afin de l'adapter à votre style de cuisson et à votre environnement de cuisson. En appuyant <u>brèvement</u> sur le bouton, le réglage augmente de P0 à P7, puis se répète. Les réglages sont possibles seulement quand la molette de réglage de la température est réglée sur le paramètre de fumée. Le paramètre par défaut de fabrication est "P4". Si le réglage « P » est réglé, votre préférence sera mémorisée (enregistrée) jusqu'à nouvel ajustement. Le bouton de réglage "P" est également utilisé comme contrôle de la température pour modifier l'affichage de la température sur l'écran LCD . Appuyez et <u>maintenez poussé</u> le bouton pendant cinq secondes pour passer en degrés Celsius (° C) ou Fahrenheit (° F), comme vous le souhaitez. La valeur par défaut est Fahrenheit.
	L' écran LCD est utilisé comme centre d'information pour votre appareil. L'écran LCD affichera la température de cuisson désirée, la température de cuisson réelle et la température de la sonde de viande (si elle est connectée). Si une seule sonde de viande est connectée, une seule lecture sera affichée.
	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'amorçage pour activer un flux supplémentaire de granulés dans le pot de combustion. Cela peut être utilisé pour ajouter plus de carburant au feu avant d'ouvrir le couvercle du baril ce qui entraîne un temps de récupération rapide de la chaleur. Il peut également être utilisé en fumant, afin d'augmenter l'intensité de la saveur propre de la fumée. Cela a été demandé aux cuisinières de compétition.
	Le réglage de fumée sur la molette de réglage de la température est le mode de démarrage de l'appareil. Le grill fonctionne à la température la plus basse, sans que le feu ne s'éteigne.
	Les ports de connexion enfichables à l'avant de la carte de contrôle sont destinés aux sondes à viande . Lorsqu'une sonde à viande est connectée, la température est affichée sur l'écran LCD. Lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation, débranchez la sonde de la viande du port de connexion. <i>Comprend deux (2) sonde thermique. Compatible uniquement avec les sondes de viande de marque Pit Boss. Sonde(s) de viande vendue séparément.</i>

COMPRENDRE LES SONDES

• *SONDE DE TEMPÉRATURE*

Situé à l'intérieur du baril principal, sur la paroi gauche, se trouve la sonde de température. C'est un petit morceau vertical d'acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est réglée sur la carte de contrôle, la sonde de température lit la température réelle à l'intérieur de l'unité et la règle à la température désirée.

IMPORTANT: La température de votre appareil est fortement affectée par les conditions ambiantes extérieures, la qualité des pastilles utilisées, la saveur des pastilles et la quantité de nourriture cuite.

• *SONDE THERMIQUE*

La sonde à viande mesure la température interne de votre viande dans la grille, similaire à votre four intérieur. Branchez l'adaptateur de sonde de viande au port de connexion de la sonde de viande sur le panneau de contrôle et insérez la sonde de viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande et la température sera affichée sur le tableau de commande. **Pour vous assurer que la sonde à viande est correctement connectée au port de connexion, sentez-la et entendez-la s'enclencher.**

REMARQUE : Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde n'entrent pas en contact direct avec les flammes ou l'excès de chaleur. Ceci pourrait endommager votre sonde thermique. Faites passer les câbles à travers les trous d'échappement arrières du barbecue principal, la partie supérieure du barbecue principal (à côté de la charnière du couvercle du barbecue) ou à travers le trou avant situé près de la trémie. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez-la du port de connexion de la sonde thermique et placez-la dans les trous situés sur la poignée de la trémie pour la maintenir propre et protégée.

COMPRENDRE LE RÉGLAGE « P »

Le principal avantage du bouton SET (réglage) "P" est qu'il permet au cuisinier d'avoir un réglage précis de son gril en mode « SMOKE » (FUMÉE) pour compenser la température ambiante, l'humidité, le vent, les changements environnementaux, le type de combustible et la qualité.

Lorsque le bouton du réglage « P » en retrait est enfoncé, le réglage « P » affiché sur l'écran LCD clignotera et passera à la valeur suivante (vers le haut). Une fois que P7 est atteint, il redémarre à P0. Il existe huit paramètres « P », allant de P0 à P7.

• *UTILISATION DU PARAMÈTRE « P » EN MODE FUMÉE*

Chaque fois que le cadran de température est réglé sur la commande « SMOKE » (FUMÉE), tel que le démarrage de l'unité, la tარიère fonctionnera plus sur un mode de cuisson manuel en fonction de l'une des températures prédéfinies sur le cadran de contrôle de la température.

• PLUS DE SAVEUR DE FUMÉE, MOINS DE CHALEUR

(RÉGLAGE "P" ↑ / ALIMENTATION COMBUSTIBLE ↓)

Lors du fumage à chaud - augmentez l'infusion de saveur de bois plus naturelle - augmentez le réglage "P" pour permettre des cycles plus longs entre les aliments de la tარიère. Cela se traduit par une diminution de la température, ce qui augmente le temps de cuisson (également appelé faible et lent), un ronde fumée plus profond et plus de saveur de fumée. Il faut faire attention lors de l'utilisation des paramètres « P » plus élevés, tels que P6 ou P7, car cela pourrait entraîner l'extinction du feu dans le pot de combustion.

• MOINS DE SAVEUR FUMÉE, PLUS DE CHALEUR

(RÉGLAGE "P" ↓ / ALIMENTATION COMBUSTIBLE ↑)

Un réglage "P" inférieur entraînera une sortie plus élevée de la température du gril et une consommation plus élevée de granulés due à des cycles plus fréquents.

RÉGLAGE "P"	CYCLE DE LA TARIÈRE (secondes)	
	ACTIVÉE	ARRÊTER
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

*** Réglage par défaut**

PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être suivies la première fois que le gril est allumé, et à chaque fois que le gril est à court de granulés dans la trémie. La tარიère doit être amorcée pour permettre aux granulés de traverser la longueur de la vis sans fin et remplir le pot de combustion. **S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'arrêtera avant que les granulés ne soient allumés et aucun feu commencera.** Suivez ces étapes pour amorcer la trémie:

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou dans la vis sans fin.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Trouver le pot de combustion dans le fond du baril principal.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité, et réglez le **cadran de réglage de la température** sur la position SMOKE. Vérifiez les éléments suivants :
4. Vous pouvez entendre la vis sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez s'il y a un mouvement d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans le pot de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
5. Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air qui devient plus chaud dans le pot de combustion. Le bout de l'allumeur ne deviendra pas rouge mais sera extrêmement chaud et brûlera. Ne touchez pas l'allumeur.
6. Une fois que vous avez vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour éteindre l'unité.
7. Remplissez la trémie avec des granules de bois de barbecue naturel.
8. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position SMOKE. Appuyez sur le **bouton Prime** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granules à l'intérieur du gril depuis la vis sans fin. Une fois que les granules commencent à tomber dans le pot de combustion, relâchez le **bouton Prime**.
9. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour éteindre l'unité.
10. Réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur. Le gril est maintenant prêt à l'emploi.

PREMIÈRE UTILISATION – COMBUSTION INITIALE

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, il est important de compléter un fonctionnement à vide du barbecue. Démarrez le barbecue et faites le fonctionner à toute température supérieure à 176 ° C / 350 ° F, avec le couvercle fermé, pendant 30 à 40 minutes pour brûler le barbecue et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril principal. Vérifiez la grille de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplissez la trémie de granules de bois dur pour bbq sèches et 100 % naturelles.
2. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position SMOKE. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité. Cela active le cycle de démarrage. Le système d'alimentation de vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à s'allumer et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. Votre gril commencera à produire de la fumée pendant que le cycle de mise en marche se déroule. Le couvercle du baril doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement torché et notez que de la chaleur est produite.
3. Une fois que la fumée blanche épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Configurez la température de cuisson que vous souhaitez!

GRIL À GAZ PROPANE

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est tourné sur la position OFF.
2. Notez le repère triangulaire sur le boîtier du régulateur en argent. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez à 270 degrés (ou 3/4) dans le sens anti-horaire à HIGH.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que la flamme s'éteigne. Écoutez le déclic indiquant une étincelle de l'allumeur et recherchez une flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé.
4. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre gril à la température désirée!

Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez le bouton du régulateur en position OFF. Ouvrez le couvercle du gril et attendez cinq minutes avant d'essayer de le rallumer pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE D'ALLUMAGE

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique échoue ou la flamme de votre gril s'éteint pendant la cuisson, vérifiez les étapes suivantes ou allumez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

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

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position **SMOKE**. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre.
2. Vérifiez le pot de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplissez la trémie avec des granulés de bois de barbecue naturels et secs.
3. Ouvrez le couvercle du baril. Retirez les composants de cuisson pour exposer le pot de combustion. Déposez une poignée généreuse de granulés dans le pot de combustion. Jetez un démarreur à froid gélifié, ou un autre démarreur approprié, sur le dessus des granulés. Une petite quantité d'allume feu de combustibles solides, comme par exemple composé de sciure de bois et de cire, ou des copeaux de bois, est également appropriée. Ajoutez une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion

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

4. Allumez le contenu de la grille de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à nez long. Laissez l'allume-feu brûler pendant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feux dans la grille de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
5. Remplacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur du gril puis fermez le couvercle du gril. Continuez le démarrage en suivant l'étape deux de la **procédure de démarrage automatique**.

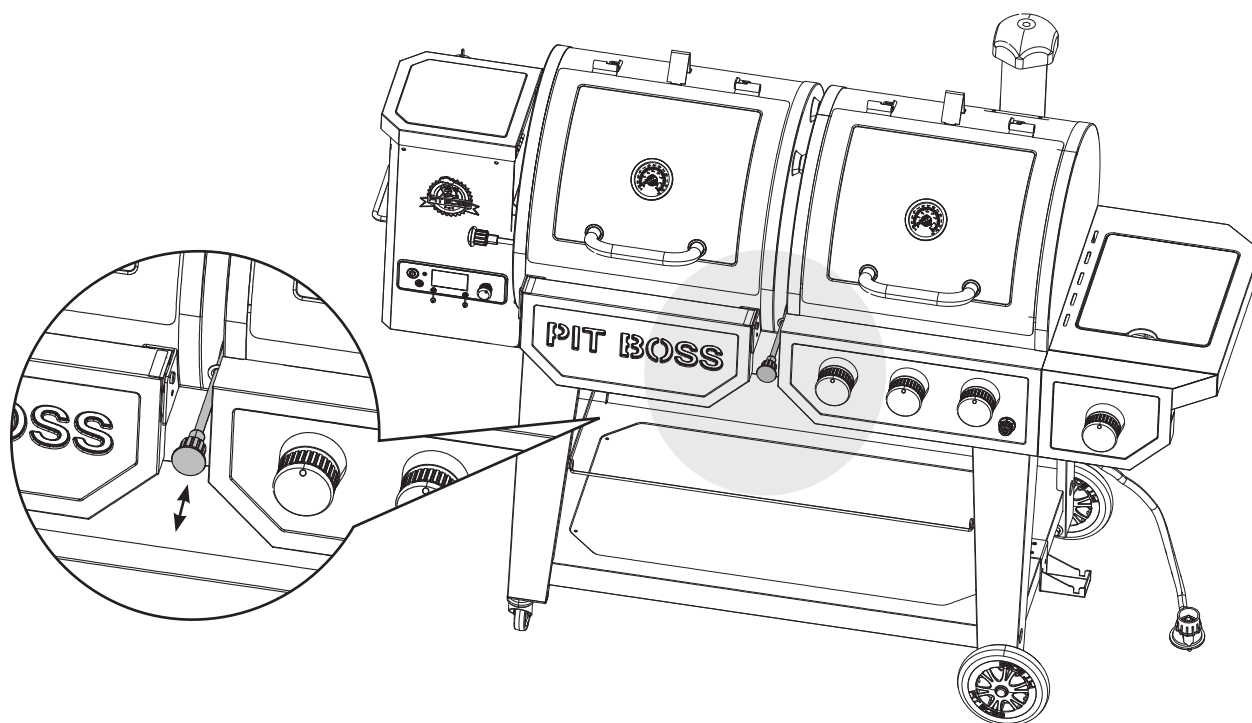
ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Lorsque vous aurez fini de cuisiner, gardez le couvercle du baril principal fermé et appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil. Cela active le cycle de refroidissement automatique. Le système d'alimentation arrêtera d'alimenter en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le **cycle de refroidissement** soit terminé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA FUMÉE

UTILISATION DE LA BARRE DE RÉGLAGE DE LA FUMÉE

Pour contrôler la quantité de fumée, ainsi que la température de cuisson globale, TIREZ pour ouvrir la barre de réglage de la fumée, située entre les granulés et l'unité à gaz.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU GAZ PROPANE

GRILL ENVIRONNEMENT

1. OÙ INSTALLER LE GRIL

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans les performances de votre gril et dans le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Tous les appareils Pit Boss Grills doivent conserver un dégagement minimal de 915 mm (36 pouces) par rapport aux constructions combustibles, et ce dégagement doit être maintenu pendant que le gril est opérationnel. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou surplomb combustible inflammable. Gardez votre gril dans un endroit dégagé de tout matériau combustible, de vapeur ou de liquide inflammable.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Lorsqu'il commence à faire plus frais à l'extérieur, cela ne signifie pas que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre barbecue pendant les mois les plus frais :

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

- Pour surveiller la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre barbecue pendant les mois chauds :

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

PREMIÈRE UTILISATION – COMBUSTION INITIALE

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, il est important de compléter un fonctionnement à vide du barbecue. Démarrez le barbecue et faites le fonctionner à toute température supérieure à 176 ° C / 350 ° F, avec le couvercle fermé, pendant 30 à 40 minutes pour brûler le barbecue et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est tourné sur la position OFF.
2. Notez le repère triangulaire sur le boîtier du régulateur en argent. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez-le à 270 degrés (ou 3/4) dans le sens anti-horaire à HIGH.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que la flamme s'éteigne. Écoutez le déclic indiquant une étincelle de l'allumeur et recherchez une flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé.
4. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre gril à la température désirée!

Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez le bouton du régulateur en position OFF. Ouvrez le couvercle du gril et attendez cinq minutes avant d'essayer de le rallumer pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE D'ÉCHEC D'ALLUMAGE

Si pour une raison quelconque votre allumeur échoue après trois tentatives sur quatre, vérifiez les étapes suivantes ou démarrez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Assurez-vous que le bouton du régulateur est en position OFF. Permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les points suivants:
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en appuyant sur le bouton de l'allumeur et en regardant le bout de l'allumeur à la recherche d'une étincelle. S'il n'y a pas d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 ").
 - Vérifiez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. S'il est bloqué, suivez les *instructions d'entretien et de maintenance*.
3. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de *dépannage*.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est tourné sur la position OFF. Ouvrez le couvercle du gril pour libérer tout gaz piégé.

2. Notez le repère triangulaire sur le boîtier du régulateur en argent. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez-le à 270 degrés (ou 3/4) dans le sens anti-horaire à HIGH.
3. Rapidement et avec précaution, placez une flamme allumée à proximité du brûleur à l'aide d'un allumette ou d'un briquet à long bec et observez-le prendre feu. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut causer des blessures.

REMARQUE: N'utilisez pas d'alcool, de liquide pour briquet ou de kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu dans votre grill.

4. Continuez le démarrage en suivant les étapes quatre et cinq de la *procédure de démarrage automatique*.

PREMIÈRE UTILISATION – FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, l'emballage et les films de protection ont été retirés du grill.
2. Enlevez les huiles de fabrication avant de cuire sur ce grill pour la première fois en faisant fonctionner le grill pendant au moins 15 minutes à température ÉLEVÉE avec le couvercle fermé. Cela permet de « nettoyer à chaud » les pièces internes et de dissiper les odeurs.

ALLUMAGE

ATTENTION : Gardez votre appareil de cuisson extérieur à gaz dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

ATTENTION : Ne PAS obstruer le flux de l'air de combustion et de ventilation.

ATTENTION : Vérifiez l'absence d'insectes et de nids d'insectes dans le brûleur et les tubes de Venturi, nettoyez-les si nécessaire. Un tube obstrué peut provoquer un incendie.

ATTENTION : Tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Vérifiez s'il n'y a pas d'obstruction du flux d'air vers les brûleurs. Les araignées, les insectes et les toiles peuvent obstruer le brûleur/le tube venturi. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie.
3. Tous les boutons de commande doivent être en position OFF.
4. Raccordez le réservoir de gaz LP selon la section « Installation du réservoir de gaz LP ».
5. Tournez le robinet du réservoir de gaz LP sur « OPEN » (OUVERT).
6. Poussez et tournez le bouton de commande en position « High » (Élevé). Le brûleur devrait s'allumer. S'il ne s'allume pas, répétez jusqu'à trois fois..
7. Si l'allumage ne survient pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur « OFF » (arrêt/fermé), attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage.
8. Si l'allumeur n'allume pas le brûleur, utilisez une allumette allumée et sécurisée avec une tige d'allumage (fournie avec le grill) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs par la grille de cuisson et les plaques chauffantes. Positionnez l'allumette allumée à côté du brûleur (Fig. 3).

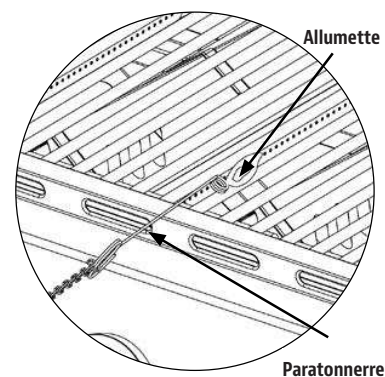


FIG. 3

Important : Toujours utiliser la tige d'allumage (prévue) lorsque vous allumez des brûleurs avec une allumette.

9. Après avoir allumé, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration (Fig. 4).

REMARQUE : Chaque brûleur s'allume indépendamment - répétez les étapes 5-9 pour les autres brûleurs.

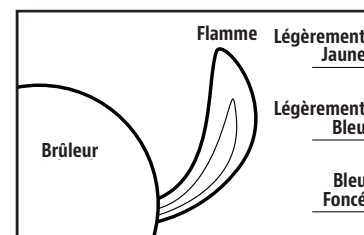


FIG. 4

ATTENTION : Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez immédiatement les boutons de commande à la position OFF, fermer le robinet du réservoir de gaz LP FERMÉ et ouvrez le couvercle pour laisser le gaz s'échapper pendant 5 minutes avant de le rallumer.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. LP : Tournez le robinet du réservoir de gaz LP sur « CLOSED » (FERMÉ).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens horaire sur la position « OFF » (arrêt/fermé).
REMARQUE : Un son « pouf » est normal, car la dernière couche de gaz LP est brûlée.
3. Déconnectez le réservoir de gaz LP selon la section « *Déconnecter le réservoir de gaz LP* ».

AVERTISSEMENT : Laissez le grill se refroidir complètement, et enlevez la bouteille de gaz avant de le déplacer, de le transporter ou de l'entreposer.

CONTRÔLE DES POUSSÉES

ATTENTION : Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant uniquement le couvercle.

- Si un feu de graisse se déclare, tournez les boutons de commande sur la position OFF (FERMÉ), robinet du réservoir de gaz LP sur « OFF » (FERMÉ). N'utilisez PAS d'eau sur un feu de graisse. Ceci pourrait faire éclabousser la graisse et pourrait provoquer de graves brûlures, de blessures corporelles ou d'autres dommages.
- NE PAS laisser votre grill sans surveillance lorsque vous préchauffez ou brûlez des résidus d'aliments à température ÉLEVÉE. Si le grill n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer.

AVERTISSEMENT : Lors de la cuisson, le matériel d'extinction d'incendie devrait être facilement accessible. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, utilisez un extincteur à poudre chimique de type BC ou étouffez avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude. N'essayez pas d'éteindre avec de l'eau.

- Les poussées font partie de la cuisson des viandes sur le grill et ajoutent une saveur unique à la cuisson sur le grill.
- **Les poussées excessives peuvent trop cuire vos aliments et être dangereuses.**
- Important : Les poussées excessives résultent de l'accumulation de graisse dans le fond de votre grill.
- En cas d'incendie de graisse, fermez le couvercle ET tournez le(s) bouton(s) de commande sur OFF jusqu'à ce que la graisse se brûle complètement. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car une poussée soudaine peut survenir.
- Si des poussées excessives se produisent, ne versez PAS d'eau sur les flammes

RÉDUIRE LES POUSSÉES

1. Enlevez l'excédent de gras de la viande avant la cuisson.
2. Faites cuire les viandes à haute teneur en gras à BASSE température ou indirectement
3. Assurez-vous que votre grill est sur une surface dure, plane et incombustible et que la graisse s'écoule dans le bac à graisse.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre unité Pit Boss vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour réviser votre gril :

VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier le niveau de gaz dans la bonbonne de Gaz Propane Liquide, le gril doit être en fonction. Placez votre main au-dessus de la bonbonne et descendez doucement sur le côté jusqu'à ce que le réservoir soit froid au toucher. Ceci vous indiquera la quantité approximative de gaz dans votre bonbonne, si elle est au $\frac{3}{4}$ vide, il vous faudra alors la remplacer.

IMPORTANT : Ne pas utiliser de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre gril. L'utilisation de ces matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, une explosion ou des dommages corporels.

1. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur lorsque celui-ci présente une importante accumulation, afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucun blocage (débris, insectes) dans le tube du brûleur ou bien dans les hublots du brûleur. Après une période d'entreposage prolongée, des araignées ou des petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre leurs œufs dans le tube du brûleur, nuisant ainsi à la circulation du gaz jusqu'au brûleur. Si vous entreposez votre gril ou si vous pensez ne pas l'utiliser pendant une longue période de temps, enlevez le brûleur et enveloppez-le de feuilles d'aluminium afin de réduire les risques d'insecte qui entrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été préconfiguré pour obtenir une performance de flamme optimale. Une flamme bleue, avec un tout petit bout jaune, est le résultat du mélange optimal entre l'air et le gaz. Si la flamme est très jaune, orange ou irrégulière, vous devez alors nettoyer les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les hublots afin d'augmenter le débit d'air.

2. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

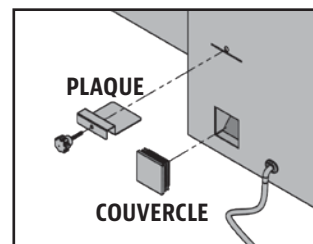
- La trémie comprend une fonction de nettoyage lui permettant de se nettoyer facilement et de changer les arômes du combustible à granulés. Pour vider, placez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt sur la partie arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte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

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

- Faire sortir tous les granulés de votre système de tarière est recommandé 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 se soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois que le panneau d'accès de la trémie est retiré (voir **Diagramme de fils électriques** pour le schéma), essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation.

3. SONDÉS

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



4. LES SURFACES INTERNES

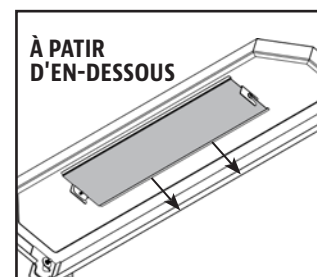
- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage à gri à long manche (laiton ou métal doux), retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'ils sont encore chauds d'une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez l'intérieur de votre gril de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du gril fermé pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le gril et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
- Vérifiez souvent votre seau à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisson que vous faites

IMPORTANT: En raison de chaleur élevée, ne couvrez pas la chaudière ni les sondes avec du papier d'aluminium.

5. LES SURFACES EXTERNES

- La tablette avant inclus un panneau amovible en-dessous pour un nettoyage plus facile. À partir d'en-dessous, appuyez la plaque d'appui vers le baril principal pour l'enlever. Nettoyez, puis remplacez en la glissant en place.

Essuyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces externes du gril. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.



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

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Le dessous du gril	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Le tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Les brûleurs	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Surfaces en acier inoxydable	Deux fois par an	Nettoyant pour acier inoxydable
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, brosse en laiton
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Tablette Avant	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Seau de graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés est vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse

UTILISATION DU COMBUSTIBLE EN GRANULÉS DE BOIS

Les granules de bois propres combustibles génèrent environ 8200 BTU par livre avec très peu de cendres, une faible teneur en humidité (5 à 7 %) tout en étant également neutres en carbone. Les granules sont produits avec des matières premières pures (sciures) qui sont pulvérisées avec un broyeur à marteaux et forcées avec pression à travers une filière. Quand le granulé est forcé à travers la filière, il est cisailé, refroidi, trié, aspiré, puis emballé pour la consommation. Vérifiez auprès de votre distributeur local pour connaître la gamme de saveurs disponibles dans votre région.

MÉLANGE CARYER

Saveur riche, fumée similaire à du bacon. Connu comme étant « Le Roi des bois ».

MÉLANGE MESQUITE

Forte saveur épicée et acidulée. Pensez à la cuisine Tex-Mex.

MÉLANGE POMME

Saveur fumée et modérément sucrée. Fortement recommandée pour la cuisson au four.

MÉLANGE CERISE

Légèrement sucrée mais également acidulée. Offre une teinte rosée aux viandes claires.

MÉLANGE DE BARIL DE WHISKEY

Forte fumée sucrée avec goût aromatique. Parfait pour les viandes rouges.

MÉLANGE DE LA COMPÉTITION

Mélange parfait de saveurs sucrées, délicieuses et acidulées. Utilisé par de nombreux « grillers » professionnels.

REMARQUE : Conservez toujours vos granulés dans un endroit sec. Ceci poussera les granulés à absorber l'humidité et produira un rendement calorifique plus faible ou provoquera un gonflement et une dissolution des granulés. Utilisez un bac ou sceau résistant à l'humidité et pouvant être scellé à nouveau pour la conservation.

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

Les styles de cuisson de fumage et de grillage peuvent vous donner des résultats différents dépendant du temps et la température. Pour obtenir de meilleurs résultats, conservez un registre de tout ce que vous cuisinez, à quelle température vous le cuisinez, ainsi que les résultats. Ajustez toutes ces variables, selon vos goûts, la prochaine fois. Ce n'est qu'en s'exerçant qu'on s'améliore.

L'art culinaire du fumage à chaud équivaut à des temps de cuisson plus long, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle (et une « *bande rose* ») dans vos viandes. Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée.

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

STYLE DE CUISSON	FUMAGE CHAUD (très faible)	RÔTI (faible)	CUISSON FOUR (moyen)	GRILLAGE/CUISSON FOUR (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
Plage de température	93-135°C / 199-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

VOLAILLE	TAILLE	Saignant - 54°C / 130°F	À point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 77°C / 170°F
Dinde (<i>entière</i>)	4,5-5,0 kg / 10-11 lbs. 5,3-6,4 kg / 12-14 lbs. 6,8-7,7 kg / 15-17 lbs. 8,2-10,0 kg / 18-22 lbs. 10,4-11,3 kg / 23-25 lbs.			Gril 90 - 120 minutes Gril 110 - 140 minutes Gril 130 - 160 minutes Gril 140 - 170 minutes Gril 150 - 180 minutes
Poulet (<i>entier</i>)	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.			Gril 1 - 1.5 heures
Pilons, poitrines	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Gril 30-60 minutes
Petits gibiers à plumes	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Gril 30-45 minutes
Canard	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.			Rôti ou sur le gril 2 - 2.5 heures

PORC	TAILLE	Précuit près à être réchauffé - 60°C / 140°F	À point 66°C / 150°F	Bien cuit 71°C / 160°F
Jambon <i>(Partie entièrement cuite et désossée, Porc fumé entier & avec os)</i>	2,5 cm / 1 po 1,36-1,81 kg / 3-4 lbs. 1,81-2,72 kg / 4-6 lbs. 2,26-3,62 kg / 5-8 lbs. 4,53-5,44 kg / 10-12 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 heure 1 - 2 heures 1 - 2½ heures 2 - 2¾ heures		
Longe de porc	1,36-1,81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rôti de couronne de côte	1,81-2,26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
Côtelette (longe, côte)	1,9-2,5 cm / ¾ - 1 po 3,1-3,9 cm / 1¼ - 1½ po		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Filet	1,9-2,5 cm / ¾ - 1 po		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Rôti de longe de porc, sans os	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.		1¼ - 1¾ heures	1¾ - 2½ heures
Boston Butt (Épaule de porc)	3,62-4,53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98 °C / 200 - 210 °F Température interne

BOEUF	TAILLE	CHALEUR	Saignant 54 °C / 130 °F	À point 60 °C / 140 °F	Bien cuit 65 °C / 150 °F
Steak <i>(New York, Porterhouse, faux filet, surlonge, T-bone, ou filet)</i>	1,9 cm / ¾ po 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1½ po 5 cm / 2 po	Haut	Saisir pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 à 12 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 10 à 14 minutes		
Bifteck de hampe	0,6 - 12,7 cm / ¼ - ½ po	Haut	Saisir 5-7 minutes		
Bavette	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs., 1,9 cm / ¾ po	Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes		
Kébab	2,5-3,8 cm / 1-1½ po cubes	Moyen	Gril 10 - 12 minutes		
Filet	1,58 - 1,81 kg / 3½ - 4 lbs.	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, gril pendant 15 à 20 minutes		
Steak haché	1,9 cm / ¾ po	Haut/Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 4 à 6 minutes		
Rôti de bœuf de faux-filet, sans os	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lbs.	Moyen	Gril 1½ - 2 heures		
Rôti trois pointes	0,9 - 1,13 kg / 2 - 2½ lbs.	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 20 à 30 minutes		
Rôti de côtes	5,44 - 6,35 kg / 12 - 14 lbs.	Moyen	2½ - 2¾ heures		
Côtelettes de veau	2,5 cm / 1 po	Moyen	10 - 12 minutes direct		
Poitrine	7,25 - 3,62 kg / 16 -18 lbs.	Fumage chaud	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91°C / 195°F		

AGNEAU	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 71 °C / 160 °F
Rôti (frais)	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 2 heures	
Rôti de couronne de côte	1,36 - 2,26 kg / 3-5 lbs.		1 - 1½ heures	1½ heures

FRUITS DE MER	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 82 °C / 180 °F
Poisson (entier)	0,5 kg / 1 lb. 0,9 - 1,1 kg / 2 - 2½ lbs. 1,4 kg / 3 lbs.			Gril 10 - 20 minutes Gril 20 - 30 minutes Gril 30 - 45 minutes
Poisson (filets)	0,6-1,3 cm / ¼" - ½"			Gril 3 - 5 minutes jusqu'à ce que le poisson s'émiette
Queue de homard	0,15 kg / 5 onces 0,3 kg / 10 onces			Gril 5 - 6 minutes Gril 10 - 12 minutes

GIBIER SAUVAGE	TAILLE	Saignant - 60 °C / 140 °F	À point - 71 °C / 160 °F	Bien cuit - 77 °C / 170 °F
Rôti (frais)	2,26 - 2,72 kg / 5-6 lbs.		1 - 1½ heures	1½ - 2 heures
Grandes coupes (frais)	3,62 - 4,53 kg / 8-10 lbs.		1 heure	1½ heures

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

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

DÉPANNAGE

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

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

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

GRIL À GRANULÉS DE BOIS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas d'alimentation sur la carte de contrôle	La molette de température est sur OFF.	Appuyez sur le bouton d'alimentation , puis assurez-vous que le bouton s'allume en bleu pour indiquer qu'il y a une connexion à la source d'alimentation. Tournez la molette de température sur un réglage de température.
	Le gril n'est pas branché correctement.	Assurez-vous que le gril est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés.
	Le fusible sur la carte de circuit a explosé	Enlevez le panneau d'accès à la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma), appuyez sur les pattes en plastique maintenant la carte de contrôle en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le contrôleur. Vérifiez le fusible pour voir s'il y a un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise GFCI est déclenchée	Enlevez le panneau d'accès à la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma), et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés. Assurez-vous que le GFCI est porté au minimum à 10 ampères.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	La tarière n'est pas amorcée	Avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois <u>ou</u> lorsque la trémie est complètement vidée, la tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Moteur de la tarière est coincé	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de réglage de la température sur FUMÉE et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière laisse tomber les granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
	Panne de l'allumeur	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de réglage de la température sur FUMÉE 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. Vérifier visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuelle pour continuer à utiliser le gril; aussi, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Points clignotants sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril. Utilisé pour démontrer que l'unité est en mode de mise en marche. L'allumeur s'éteindra après 5 minutes. Une fois que les points clignotants sont éteints, le gril commence à fonctionner à la température désirée sélectionnée.

La température clignote sur l'écran LCD	La température du grill est inférieure à 65°C / 150°F	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le grill, néanmoins elle est utilisée pour démontrer qu'il y a un risque que le feu pourrait s'éteindre. Vérifiez qu'il y a suffisamment de combustible dans la trémie ou s'il y a obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Vérifiez la sonde de température du grill. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. 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.
Code d'erreur « ErH »	Le grill a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et tournez la molette de température sur OFF et permettez au grill de refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Après la maintenance, enlevez les granulés en trop et confirmez que les parties composantes sont bien placées. Pour effacer le message d'erreur, tournez la molette de température à la position OFF (ARRÊT), ouvrez le couvercle, attendez 3 à 4 minutes, puis sélectionnez la température souhaitée.
Code d'erreur « Err »	Le fil de la sonde de température n'établit pas de connexion.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et vérifiez s'il y a un endommagement. Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et connectés correctement à la carte de contrôle numérique.
Code d'erreur « ErP »	Le sélecteur de température n'était pas éteint lorsqu'il a été connecté à la prise secteur la dernière fois.	La fonction de sécurité empêche un redémarrage automatique. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour rallumer l'appareil. Tourner le cadran de commande de température sur FUMÉE ou la température désirée. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
	Une panne de courant s'est produite pendant que le grill fonctionnait.	
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde de viande du port de connexion sur la carte de contrôle, puis reconnectez-vous. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde de viande est fermement connecté. Vérifiez s'il y a des signes d'endommagement de l'adaptateur. En cas d'échec, appeler le service clientèle pour la pièce de rechange.
	Sonde de viande endommagée	Vérifiez les signes de dommages aux fils de la sonde de viande. Si elle est endommagée, appelez le service à la clientèle pour une partie de remplacement.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Température du grill sur FUMÉE est trop élevée	Le réglage « P » est trop FAIBLE.	Appuyez sur le bouton de réglage « P » et augmentez le réglage « P ».
Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. 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. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le grill, réglez la température sur FUMÉE et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifier la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant, et reconstituer si faible. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirer les granulés et suivre les instructions d'entretien et de maintenance .
	Sonde de température	Vérifiez l'état de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange si elle est endommagée.

Le grill produit de la fumée excessive ou décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyage. Remplacez par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifier le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et la prise d'air ne soit pas bloqué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale.
Embrassements 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 .

GRIL AU GAZ PROPANE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le grill ne s'allume pas	Le fil d'allumage s'est détaché de l'allumeur électrique / de la valve.	Reconnectez le fil d'allumage Pas de gaz fourni l'allumeur électrique / de la valve.
	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service à la clientèle pour obtenir une assistance ou des pièces de rechange.
	La batterie est morte	Installez une nouvelle batterie.
	La nouvelle batterie ne fonctionne pas	Vérifiez la polarité de la batterie. Le pôle négatif (-) de la batterie entre en premier.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles au niveau du port du brûleur	Ajustez l'électrode.
	Aucun gaz fourni	Contrôlez le détendeur. Contrôlez la connexion pour une éventuelle fuite.
Flambées excessives	Griller les viandes grasses	Faites griller les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons sont réglés sur « BAS » (LOW). Déplacez les viandes sur la grille de réchauffement si la flambée continue.
	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.
	De l'eau vaporisée sur les flammes de gaz	Ne vaporisez pas d'eau sur les flammes de gaz.
Le brûleur s'éteint	La bonbonne de gaz est vide	Remplir la bonbonne de gaz.
	Le brûleur n'est pas aligné avec la vanne de régulation	Installez correctement le brûleur.
	L'approvisionnement en gaz n'est pas suffisant	Vérifiez le tuyau d'alimentation en gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites ni de nœuds.
Chaleur basse sur la position « HAUT » (HIGH)	Ports bloqués	Dégagez les ports de toute obstruction.
	La bobonne de gaz est à court	Remplir la bonbonne de gaz.

DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

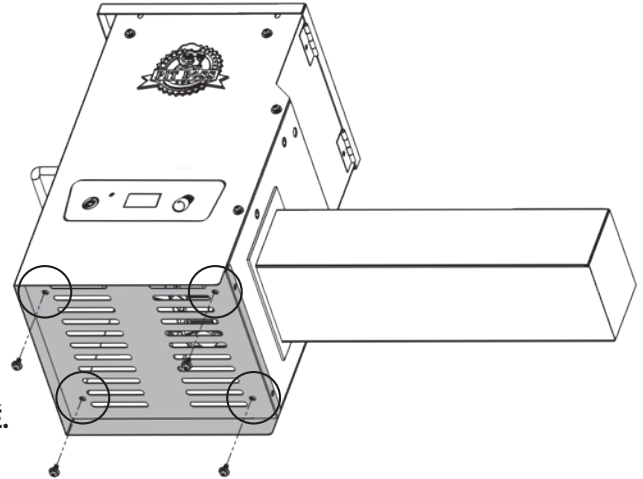
Le panneau de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement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

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

110-120V, 60HZ, 250W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

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

LOCALISEZ ET ENLEVEZ
LES QUATRE VIS DU
Panneau d'accès sur
le dessous de l'unité.



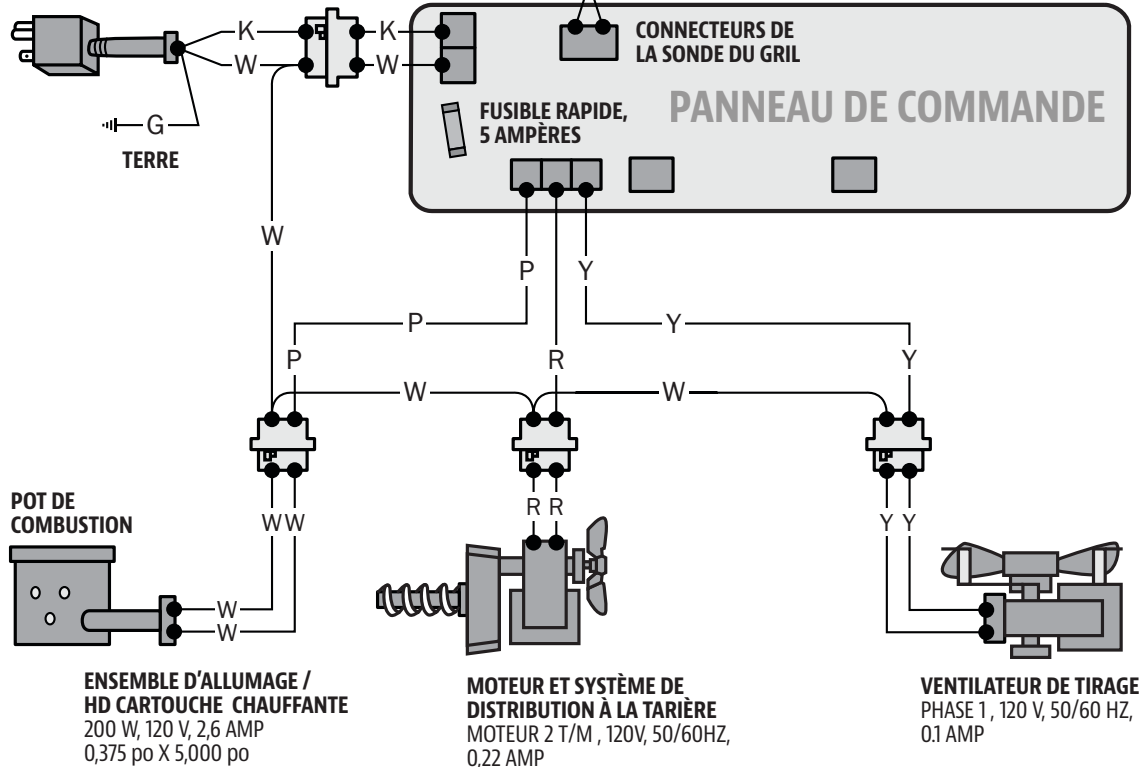
INDICE DE
CONSUMMATION
DE CARBURANT:
2,0 KG/H
(4,4 LB/H)

INDEX

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

CORDON D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE

VW-1, 105°C/221°F,
18-3 STANDARD CSA

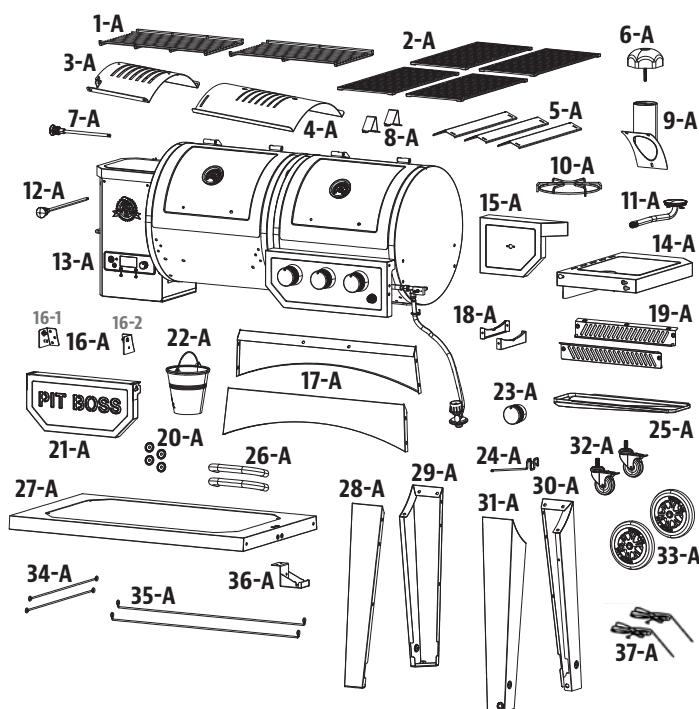


PIÈCES DE RECHANGE DE GRIL

No.	Description
1-A	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x2)
2-A	Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (x4)
3-A	Chaudière glissière (x1)
4-A	Chaudière planche principale (x1)
5-A	Diffuseurs thermiques (x3)
6-A	Chapeau de cheminée (x1)
7-A	Barre de réglage de la chaudière (x1)
8-A	Bouchon du couvercle (x2)
9-A	Sortie de la cheminée (x1)
10-A	Grille du brûleur latéral (x1)
11-A	Brûleur latéral (x1)
12-A	Barre de réglage de la fumée (x1)
13-A	Baril principal / Assemblage de la trémie (x1)
14-A	Tablette du brûleur latéral (x1)
15-A	Panneau du brûleur latéral (x1)
16-1-A	Support pour tablette avant/L (x1)
16-2-A	Support pour tablette avant/R (x1)
17-A	Panneau avant/arrière du chariot (x2)
18-A	Supports du plateau à graisse A (x2)
19-A	Supports du plateau à graisse B (x2)
20-A	Cadran de la poignée du couvercle (x4)
21-A	Tablette avant (x1)
22-A	Seau de graisse (x1)
23-A	Mollette bezel et la mollette du brûleur latéral (x1)
24-A	Attache de la bonbonne de gaz LP (x1)
25-A	Plateau à graisse (x1)
26-A	Poignée du couvercle (x2)
27-A	Tablette inférieure du chariot (x1)
28-A	Pied de support pour roulette / Avant (x1)
29-A	Pied de support pour roulette / Arrière (x1)
30-A	Pied de support / Arrière (x1)
31-A	Pied de support / Avant (x1)
32-A	Roulette verrouillable (x2)
33-A	Roue (x2)
34-A	Barre de chariot A (x2)
35-A	Barre de chariot B (x2)
36-A	Support de bonbonne du gaz LP (x1)
37-A	Sonde thermique (x2)

No.	Description
38-A	Vis (x59)
39-A	Rondelle (x56)
40-A	Rondelle de Blocage (x54)
41-A	Bague d'étanchéité (x2)
42-A	Goupille fendue de la roue (x2)
43-A	Rondelle de roue (x2)
44-A	Goupille de l'essieu des roues (x2)
45-A	Vis (x2)
46-A	Écrou (x5)
47-A	Vis (x4)
48-A	Pile AA (x1)

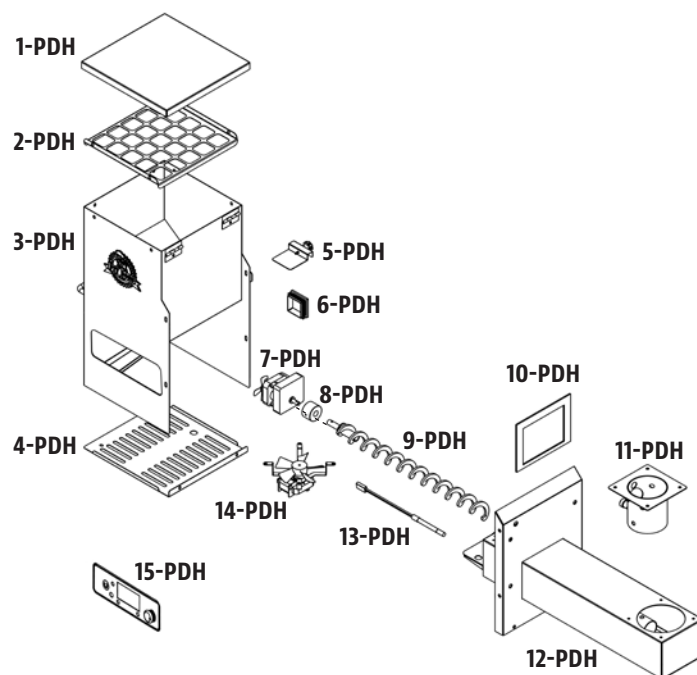
REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.



38-A	41-A	44-A	47-A
39-A	42-A	45-A	48-A
40-A	43-A	46-A	

PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

No.	Description
1-PDH	Couvercle de trémie
2-PDH	Écran de sécurité de la trémie
3-PDH	Boîtier de la trémie
4-PDH	Panneau d'accès de la trémie
5-PDH	Plateau de la chute
6-PDH	Couvercle de la chute
7-PDH	Moteur de la tarière
8-PDH	Bague d'étanchéité en nylon
9-PDH	Assemblage du filet de tarière
10-PDH	Joint de corps de la trémie
11-PDH	Pot de combustion
12-PDH	Boîtier de la trémie
13-PDH	Allumeur
14-PDH	Ventilateur de combustion
15-PDH	Panneau de commande HR1 du Pit Boss



GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et la main d'oeuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception de la grille de combustion), et trois (3) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les parties sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. Il n'existe pas de garantie particulière pour la sonde du grill, la sonde thermique, la peinture, le fini en peinture en poudre, la grille de combustion, le couvercle du grill et tous les joints ou contre tout dommage causé par la corrosion. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du grill n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée.

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

Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui résistent à la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties

limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et d'entretien pour prolonger la durée de vie de votre unité. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

EXCEPTIONS

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

Dansons et les fournisseurs autorisés Pit Boss déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE




NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Disponible à l'achat séparément. Vérifiez auprès de votre distributeur local pour connaître les disponibilités

ARTICLE	DESCRIPTION
	HOUSSE DU GRIL <i>Coupe ajustée, couverture complète. Fait de polyester résistant avec endos de PVC pour une utilisation de longue durée. Résistant à l'eau. Comprend un lacet de serrage pour un resserrement facile</i>
	TAPIS AU SOL POUR BARBECUE Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio. 132 cm x 86 cm / 52 po x 34 po
	SONDE THERMIQUE Lorsque vous êtes connecté, la température de la nourriture est affichée par le panneau de commande.

ARTICLE	DESCRIPTION
	TABLIER POUR LE GRIL Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du grill. Taille unique. Lavable à la machine.
	SAUCES SIGNATURE Une collection de sauces gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture. Utilisez pendant la cuisson ou comme trempette.
	ÉPICES SIGNATURE Une collection d'épices gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture

RECETTES

UNE POITRINE CLASSIQUE

4 à 6 portions

Une poitrine entière de bœuf pèse environ 7,25 à 8,16 kg / 16 à 18 livres et possède trois parties distinctes : la couronne, le bout et la section plate. Utilisez la section plate car elle est maigre, compacte et produit de très belles tranches lorsque vous la tranchez.

Ingrédients :

- 1 Poitrine de bœuf
2,2-3,6 kg / 5-8 lb,
0,6 cm / 0,25 po d'épaisseur de graisse
- 1 bouteille de moutarde jaune préparée
- 75 ml / 5 c. à s. assaisonnement
- 1 bouteille sauce au piment fort
- 1 pack mélange d'oignon déshydraté
- 375 ml / 1 1/2 c. bouillon de bœuf
- 40 ml / 8 c. à c. poivre noir

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange compétition

Instructions :

- Déposez une grande pellicule de plastique sur votre plan de travail de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de bœuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites une marque sur le dessous de la poitrine, une seule fois à contre sens. Ceci vous aidera à couper la poitrine une fois qu'elle est cuite, la coupe à contre sens vous offrira également un morceau de viande tendre qui fond dans la bouche. Le dessous est le côté non-gras, avec la couronne. Enduire avec une généreuse portion de moutarde préparée. Frottez légèrement sur toute la surface. Saupoudrer une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde, puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de bœuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au réfrigérateur pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.
- Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange d'oignon déshydraté, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.
- Préchauffez le barbecue, puis réduire le réglage à température faible de 82 °C / 180 °F.**

- Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du barbecue préchauffé. Fermez le couvercle du barbecue. Faites cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures.
- Badigeonner la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant les 3 premières heures.
- Continuez le processus de cuisson lente jusqu'à ce que la température atteigne 60-66 °C / 140-150 °F. Enlevez la poitrine du barbecue. **Faites monter la température du barbecue à 176 °C / 350 °F.**
- Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche.
- Déposez la poche délicatement sur le barbecue. Faites fumer pendant 1 à 1½ heures.
- Ouvrez la poche et utilisez un thermomètre à viande; La température interne doit atteindre 91°C / 195°F. La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
- Transférez la viande sur un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

SAUCISSE AVEC SAUCE CHUTNEY À LA MANGUE

4 à 6 portions

Ingrédients :

2	mangues (tranchées finement)
0,9 kg / 2 lb	de saucisse italienne (piquante ou douce)
10 ml / 2 c. à t.	de persil frais (haché)
15 ml / 1 c. à s.	de poivron rouge (coupé en dés)
10 ml / 2 c. à t.	miel
½	oignon rouge (coupé en dés)
½ bulbe	de fenouil (coupé en dés)
5 ml / 1 c. à c.	de jus de lime
Une pincée	de sel

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange compétition

Instructions :

- Préchauffez le barbecue, puis réduire le réglage à température faible-moyen de 82-107 °C / 180-225 °F.**
- Placez les saucisses sur le barbecue, espacées uniformément. Tournez toutes les dix minutes afin que tous les côtés soient grillés.
- Combinez tous les ingrédients restants pour fabriquer le chutney. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.
- Coupez la saucisse grillée en diagonale, puis servir avec le chutney sur le côté.

STEAK DE FROMAGE BLEU

4 portions

Ingrédients :

4	Steak, T-bone ou faux-filet <i>2,54 cm / 1 po d'épaisseur</i> <i>0,28-0,62 kg / 10-12 onces chaque</i>
113 g / 4 ounces	fromage bleu (émietté)
50 ml / ¼ c.	d'oignon vert (en fines tranches)

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange Compétition / Whiskey

Instructions :

- Préchauffer le gril, puis laisser ou réduire légèrement (204-260 °C / 400-500 °F).**
- Enlevez l'excédent de gras de la viande et jetez.
- Placez les steaks sur le gril. Saisissez chaque côté, en retournant toutes le minutes.
- Réduire la température à 135 °C / 275 °F ou 163 °C / 325 °F.** Retournez les steaks une dernière fois. Mélangez le fromage bleu et les oignons. Saupoudrez les steaks, fermez le couvercle du gril et faites griller jusqu'à ce qu'ils atteignent la cuisson désirée. Vérifiez la cuisson en coupant une tranche de viande près de l'os.

Variation : FAIRE SAISIR AVEC LA MÉTHODE INVERSÉE

Réduire le **réglage à température faible de 82 °C / 180 °F**, puis placer les steaks sur le barbecue. Faites fumer pendant 5 à 15 minutes. Une fois fumé à la cuisson désirée, tournez le **température de barbecue à 204-260 °C / 400-500 °F** et saisissez à votre goût.

CÔTES LEVÉES BARBECUE

4 à 6 portions

Ingrédients :

1,3-1,8 kg / 3-4 lb	de côtelettes <i>Côtes levées de porc juteuses / longe</i>
45 ml / 3 c. à s.	d'huile
5 ml / 1 c. à t.	sel
5 ml / 1 c. à t.	poivre
2 entiers	oignons (hachés)
30 ml / 2 c. à s.	vinaigre
30 ml / 2 c. à s.	de sauce Worcestershire
125 ml / ½ c.	de jus de pomme ou soda
5 ml / 1 c. à t.	de paprika
5 ml / 1 c. à t.	de poudre de piment chili

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange Compétition / Pommier

Instructions :

- Préchauffer le barbecue, puis réduire le réglage à 82-107 °C / 180-225 °F.**
- Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre.

- Placez les côtes sur le barbecue, espacées uniformément. Faites fumer pendant 3 à 4 heures.
- Mélangez le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laissez bouillir la sauce pendant cinq minutes pour épaissir.
- Enlevez du barbecue. **Faites monter la température du barbecue à 176 °C / 350 °F.**
- Placez chaque côte dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de sauce sur les côtes dans la poche. Fermez la poche.
- Déposez la poche délicatement sur le barbecue. Faites fumer pendant 1 à 1,5 heures.
- Ouvrez la poche. La viande aura exposé les extrémités des côtes et sera très tendre. **Faites monter la température du barbecue à 260 °C / 500 °F.** Remettez les côtes sur le barbecue et badigeonnez avec de la sauce sur les deux côtés.
- Lorsque la sauce est caramélisée et collante, retirez du barbecue et servez.

VARIATION : MÉTHODE « MEMPHIS DRY »

Faites monter la température du barbecue à élevé à 260 °C / 500 °F. Remettez les côtes sur le barbecue et assaisonnez ou frottez avec un assaisonnement sec. Saisissez les côtes, retirez du barbecue et servez.

BURGERS AU BARBECUE CLASSIQUES

4 à 6 portions

Ingrédients :

900 g / 2 lb	de bœuf haché ou de buffle
15 ml / 3 c. à t.	d'assaisonnement
2 entiers	oeufs, à température ambiante
500 ml / 2 c.	de chapelure (séché, fin)
6 - 8	Hamburger / Petits pains
6 - 8 tranches	fromage (tranches fines)
30 ml / 2 c. à s.	beurre

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange Compétition

Instructions :

- Préchauffer le barbecue, puis laisser ou réduire légèrement à 204-260 °C / 400-500 °F.**
- Mélangez la viande, l'assaisonnement, les œufs et la chapelure dans un bol. Divisez la viande en plusieurs portions et formez-les en petites boulettes de taille et de forme similaires au pain que vous servirez. Gardez les boulettes à environ 1,9 cm / ¾ po d'épaisseur.
- Déposez les boulettes sur le barbecue. Faites griller environ six minutes chaque côté, en évitant d'appuyer sur la viande. Faites un test pour vérifier la cuisson, à l'aide d'un thermomètre à viande instantané : la température interne devrait atteindre 71 °C / 160 °F. La viande peut devenir rose à l'extérieur en raison de la saveur fumée.
- Au cours des dernières minutes de cuisson, badigeonnez les petits pains avec du beurre et grillez légèrement sur le barbecue.
- Retirez les pains, burgers lorsqu'ils sont prêts. Ajoutez aux hamburgers du fromage à fondre, et servez.

CONSEIL : Une viande légèrement plus grasse rendra le hamburger plus juteux. Pour un choix plus léger, essayez le bison haché.

STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

Ingrédients :

2	Steak de surlonge <i>D'une épaisseur d'un pouce, coupé en 4 morceaux. 0,45kg/1 lb</i>
10 ml / 2 c. à t.	assaisonnement
5 moyens	oignons doux (coupés grossièrement)
2 entiers	poivrons (toutes sortes, hachée)
60 ml / 4 c. à s.	sauce soja
60 ml / 4 c. à s.	huile d'olive
Pincée	sel

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Mesquite / Fût de whisky

Instructions :

- Préchauffer le barbecue, puis réduire le réglage à 218°C / 425°F.**
- Saupoudrez les deux côtés des steaks avec l'assaisonnement. Recouvrez et réfrigérez pendant au moins 1 heure.
- Placez les oignons et les poivrons dans un plateau recouvert de papier d'aluminium. Mélangez l'huile d'olive et la sauce soja ensemble, puis versez sur le plateau. Saupoudrez de sel. Fermez complètement le paquet d'aluminium.
- Placez le paquet sur le barbecue pendant environ 10 - 15 minutes ou bien jusqu'à ce que les légumes soient doux et tendres. Enlevez du barbecue, mais gardez sous l'emballage.
- Placez les steaks sur le barbecue. Saisissez chaque côté, en retournant toutes les minutes.
- Grillez jusqu'à la cuisson désirée, puis enlevez du barbecue. Placez sur les plats de service et garnissez-les avec les légumes chauds.

POULES DE CORNOUILLES AVEC DU RIZ MANDARIN

4 portions

Ingrédients :

4 entiers	poules de Cornouailles
750 ml / 3 c.	riz Mandarin
15 ml / 1 c. à t.	huile d'olive
5 ml / 1 c. à s.	paprika fumé
250 ml / 1 c.	marmelade d'orange

Riz mandarin

59 ml / 0,25 c.	d'amandes (effilées)
30 ml / 2 c. à t.	céleri (haché)
1 petit	oignon vert (tranché finement)
30 ml / 2 c. à t.	beurre
1 conserve	de segments d'orange mandarine (égouttée) <i>0,4 kg/11ounces</i>
30 ml / 2 c. à t.	de jus d'orange (concentré)
500 ml / 2 c.	riz cuit

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Mesquite / Mélange compétition

Instructions :

1. Préparez le riz mandarin en faisant sauter les amandes, le céleri et les oignons avec du beurre dans une petite poêle jusqu'à ce que les amandes soient légèrement grillées. Combinez le mélange avec les segments d'orange, jus d'orange et le riz cuit dans un bol et mettre de côté.
2. **Préchauffer le barbecue, puis réduire à le réglage moyen à 135-177°C / 275-350°F.**
3. Rincez les poules de Cornouailles et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Remplissez les poules de Cornouailles avec la garniture et attachez les pattes à l'aide d'une ficelle. Badigeonnez légèrement les poules avec de l'huile; saupoudrez avec du paprika.
4. Placez les poules de Cornouailles sur le barbecue. Grillez pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre au toucher.
5. Badigeonnez les poules avec la marmelade à l'orange pendant les 20 dernières minutes de cuisson. Enlevez du barbecue et présentez sur un plateau de service.

CONSEIL : Si vous souhaitez récolter les gouttes de graisse pour faire une sauce, placez les poules dans un plat en aluminium et ajoutez assez d'eau ou de jus pour couvrir le fond à environ 0,6 cm / 0,25 po d'épaisseur.

KEBABS DE CREVETTES AVEC BEURRE AU CURRY

4 portions

Ingrédients :

900g / 2 lb	crevettes (décortiquées, déveinées)
125ml / 0,5 c.	beurre de curry
15 ml / 1 c. à t.	huile d'olive
1	lime
	aneth frais

Beurre de curry

125 ml / ½ c.	beurre
30 ml / 2 c. à t.	oignons (hachés)
15 ml / 1 c. à t.	aneth frais
5 ml / 1 c. à s.	poudre de curry
Pincée	poudre d'ail

Saveur de granules de bois suggérée : Mesquite / Compétition

Instructions :

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. Préchauffer le barbecue, puis réduire à 135-163 °C / 275-325 °F.
3. Préparez le beurre Curry en faisant fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajoutez les oignons, l'aneth, la poudre de curry et la poudre d'ail. Faites cuire pendant cinq minutes, puis retirez du feu.
4. Étalez les crevettes sur les brochettes, en laissant de l'espace entre les morceaux. Badigeonner légèrement d'huile d'olive.

5. Placez les brochettes sur le barbecue et griller jusqu'à ce que les crevettes soient blanches et tendres. Les crevettes grillent rapidement; prenez soin de ne pas trop les cuire. Tournez les brochettes une fois et badigeonnez-les avec du beurre de curry vers la moitié du temps de cuisson.
6. Déposez les crevettes grillées sur un plateau. Garnissez de quarts de lime et d'aneth.

CONSEIL : Pour enfourcher une crevette afin qu'elle soit droite, tenez-la en position écartée avec une main. Commencez par le bout (la queue) et insérez une brochette de bois ou de bambou dans la crevette afin qu'elle occupe toute sa longueur. Continuez à déplier la crevette avec vos doigts pendant cette étape.

CREVETTES AU BACON ET BASILIC SUR BROCHETTE

4 à 6 portions

Ingrédients :

24 grandes	crevettes (décortiquées, déveinées)
24 feuilles	de basilic frais entières
24 tranches	Bacon (tranches fines)

Essence de granules de bois suggérée : Cerisier / Pommier

Instructions :

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. **Préchauffer le barbecue, puis réduire à 135-163 °C / 275-325 °F.**
3. Enroulez un morceau de crevettes et une feuille de basilic dans une fine tranche de bacon, puis enfilez sur une brochette, en laissant un espace entre les pièces.
4. Placez les brochettes sur le barbecue et griller jusqu'à ce que les crevettes soient blanches et tendres et le bacon soit joliment grillé. Les crevettes grillent rapidement; prenez soin de ne pas trop les cuire. Retournez les brochettes régulièrement pour éviter de les brûler.
5. Retirez du barbecue et servir.

DINDE ENTIÈRE FUMÉE

Nourri une petite armée - les restes sont délicieux!

Ingrédients :

1 entière	dinde (déglacée) 9-11,3 kg / 20-25 lb
60 ml / 4 c. à t.	d'assaisonnement
5 ml / 1 c. à s.	paprika fumé
45 ml / 3 c. à t.	beurre

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Cerisier / Mélange compétition

Instructions :

1. **Préchauffer le gril, puis réduire à 135-177 °C / 275-350 °F.**
2. Enlevez le cou et les abats de la dinde. Rincez soigneusement la dinde et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.

- Dans un petit contenant, mélangez le beurre, $\frac{1}{4}$ de l'assaisonnement et le paprika afin de former une pâte. Insérez délicatement votre main entre la peau extérieure et la viande de la poitrine. Bourrez la pâte à l'intérieur de la viande.
- Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure de la dinde.
- Placez la dinde, poitrine vers le haut, dans le centre de la grille de cuisson et faites griller jusqu'à ce que la dinde soit tendre et brune dorée; la température interne doit atteindre 82°C / 180°F dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77°C / 170°F dans la poitrine.
- Enlevez la dinde, couvrez-la avec une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.

CONSEIL : Si vous aimez utiliser la graisse et les jus qui se sont écoulés pour en faire une sauce onctueuse, alors placez la dinde sur une grille à l'intérieur d'un grand plat à rôtir en aluminium. Ajoutez environ $0,6\text{ cm}$ / $\frac{1}{4}$ po d'eau ou de bouillon et des épices dans le fond de la poêle. Surveillez les jus, vous devrez peut-être en ajouter plus pendant la période de rôtissage.

POULET À LA BIÈRE

2 à 6 portions

Ingrédients :

1 entier poulet
1,8-2,7 kg / 4-6 lbs
1 canette bière, n'importe laquelle
45 ml / 3 c. à c. d'assaisonnement

Essence de granules de bois suggérée : Noyer blanc / Pommier / Mélange compétition

Instructions :

- Préchauffer le barbecue, puis réduire à $135-177^{\circ}\text{C}$ / $275-350^{\circ}\text{F}$.**
- Ouvrez la canette et versez la moitié de la bière dans un verre. Laissez la moitié dans la canette, et faites quelques trous supplémentaires dans la partie supérieure de la canette pour augmenter la ventilation. Ajoutez $\frac{1}{4}$ de l'assaisonnement dans la canette.
- Rincez soigneusement le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Saupoudrez $\frac{1}{4}$ de l'assaisonnement à l'intérieur du poulet. Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure du poulet.
- Insérez délicatement la canette verticale dans le poulet, placez sur le barbecue et fermez le couvercle du barbecue. Cuire jusqu'à ce que le poulet soit doré et croustillant; la température interne doit atteindre 74°C / 165°F .
- A l'aide de pinces, retirez délicatement le poulet avec la canette en position verticale du barbecue. Laissez-le reposer pendant cinq minutes, puis enlevez délicatement la canette du poulet. Soyez prudent de ne pas renverser, le liquide sera chaud.
- Coupez le poulet et servez-le.

Variation : POULET À LA BIÈRE SANS ALCOOL

À l'aide de la même méthode décrite ci-dessus, mais au lieu d'une bière vous pouvez utiliser votre boisson favorite comme du cola (pas diète), jus de fruit ou de l'eau avec des assaisonnements en plus.

POULET SATAY STYLE RANCH

2 à 6 portions

Ingrédients :

450g / 1 lb Poitrines de poulet ou cuisses (sans os, sans peau)
112 ml / 0,5 c. Mélange à la vinaigrette italienne ou ranch
Pincée sel
Pincée poivre

Essence de granules de bois suggérée : Pommier / Cerisier

Instructions :



- Coupez le poulet, sur la longueur, en morceaux de $0,63\text{ cm}$ / $\frac{1}{4}$ po ou plus épais. Rincez le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
- Placer les morceaux de poulet dans un sac en plastique refermable. Ajouter la vinaigrette, le sel et le poivre. Fermez le sac en plastique et secouez délicatement le sac, en vous assurant de bien imprégner le poulet avec la sauce. Placez dans le frigo pendant 1 à 2 heures ou toute la nuit. Secouez le sac une ou deux fois afin que le poulet se marine de manière uniforme.
- Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure avant de les utiliser.
- Préchauffer le barbecue, puis réduire le réglage à 218°C / 425°F .**
- Retirez le poulet du sac en plastique, et passez-le en va-et-vient sur les brochettes, comme un ruban.
- Placez les brochettes sur le barbecue et griller jusqu'à ce que le poulet soit blanc et ferme. Retournez les brochettes régulièrement pour éviter de les brûler.
- Retirez du barbecue et servir.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

 PELIGRO	 ADVERTENCIA	CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE ASADORES
<p>Si huele a gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Corte el suministro de gas al aparato.• Apague todas las llamas.• Abra la tapa.• Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.	<ul style="list-style-type: none">• No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o de cualquier otro aparato.• No deben almacenarse cilindros de gas LP que no estén conectados para su uso cerca de este o de cualquier otro aparato.	<ul style="list-style-type: none">• La instalación debe hacerse de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el código nacional de gas combustible, ANSI Z 223.1/NFPA S4, Código de instalaciones de gas natural y propano, CSA B149.1, o el código de almacenamiento y manejo de propano, B149.2.• Los modelos de asador a gas LP están diseñados para usarse con un tanque estándar de 20 lb. de gas propano licuado, que no se incluye con el asador. Nunca conecte su asador a gas a un tanque de gas LP que exceda esta capacidad.

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 915 mm (36 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 915 mm (36 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. **No instale el aparato en pisos combustibles o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato de pellets de madera no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la combustible de las superficies calientes. No use su asador bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.
3. Después de un período de almacenamiento o falta de uso, revise la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, y la chimenea para obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento

para prolongar la vida útil de la unidad. **Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva.** Siempre debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

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

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

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

6. Algunas partes del asador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.
7. No agranda los agujeros del encendedor ni las cámaras de combustión. De no cumplir con esta advertencia, podría causar un peligro de incendios y lesiones corporales y anulará su garantía.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.
9. El cilindro de gas licuado de petróleo (LP) debe estar fabricado y marcado de conformidad con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT) o de la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Materiales Peligrosos; y Comisión.
10. El tanque de gas LP debe tener una válvula de paso, que termine en una válvula de salida para tanque de suministro de gas LP, que sea compatible con un dispositivo de conexión para tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de alivio de seguridad que tenga conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
11. El sistema de suministro con tanque debe estar configurado para recuperación de vapor.
12. El tanque de gas LP utilizado debe tener una capucha que proteja la válvula.
13. Este asador para exteriores no está diseñado para instalarse en/sobre vehículos de recreación o botes.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una casa rodante, una tienda de campaña, un auto, un bote o una casa. Este aparato no está diseñado para ser utilizado como calefactor, y nunca debe utilizarse como tal.

14. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación hacia este aparato. Mantenga el tubo del quemador y los orificios de entrada limpios y libres de escombros. Limpie el aparato antes de usarlo. Es necesario darle cuidado y mantenimiento regular a su unidad para prolongar su vida útil.
15. Siempre busque fugas de gas cuando conecto y desconecte el regulador del cilindro de gas, especialmente después de un período de almacenamiento (por ejemplo, después del invierno). Revise todas las conexiones con una solución de agua jabonosa y una brocha para detectar fugas. Nunca busque fugas usando una llama.
16. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del asador a gas para exteriores. Reemplace el regulador de gas antes de usarlo si existe alguna evidencia de abrasión o desgaste excesivo. Solamente use el conjunto de regulador de gas que viene incluido con este asador. No use un regulador de otro fabricante.

No use rocas volcánicas, trozos de madera, carbón, iniciador de flama líquido, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender el asador. Use solo encendedores que cumplan con la norma EN1860-3. Mantenga estas sustancias y líquidos lejos del aparato mientras lo utiliza.

17. Use este aparato exclusivamente con gas licuado de petróleo, según se especifica en la etiqueta informativa de la unidad. No intente usar su asador con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas LP a gas natural. No cumplir con esta advertencia podría causar incendios y lesiones corporales, y anulará su garantía.
18. El encendedor funciona con batería. Las baterías agotadas deben retirarse del producto. Las baterías no recargables no deben recargarse. No arroje las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener fugas.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

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

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

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

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

CREOSOTA

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

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el cilindro de gas de un distribuidor acreditado. Un tanque de gas LP que se haya llenado incorrectamente o en exceso puede ser peligroso. El llenado excesivo, combinado con el calentamiento del tanque de gas LP (un día caluroso de verano, dejar el tanque bajo el Sol, etc.) puede hacer que el gas LP se escape, ya que el aumento de temperatura hace que el gas se expanda. El gas liberado del cilindro es inflamable y puede ser explosivo.
2. No use un cilindro de gas LP si tiene una válvula dañada o muestra abolladuras, bultos, boquetes, daños por fuego, corrosión, fugas, oxidación excesiva, u otros daños visibles en el exterior; puede ser peligroso y debe ser revisado de inmediato por un proveedor de propano líquido.

Si observa, huele o escucha el silbido del gas escapando del cilindro, no intente encender el aparato. Apague todas las llamas. Desconecte la alimentación de combustible.

3. No conecte ni desconecte el cilindro de gas mientras la unidad está en uso o sigue caliente. Cuando no esté usando el asador, asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO y desconecte el cilindro de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad mientras el cilindro de gas está conectado. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo del aparato, ni cerca de él

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones de la Categoría 2728-2009 de UL, "aparatos de cocina con pellets combustibles" y ULC/ORD C2728 y la CSA canadiense C22.2 #3 "para características eléctricas de equipos de quema de combustible". Los aparatos de cocina con pellets Pit Boss han sido probados de manera independiente y registrados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas UL y ULC.



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2019. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons

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

Servicio al Cliente

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

ÍNDICE

Información de seguridad	88	Uso de los sensores.....	108
Partes y especificaciones	93	Qué significa el Valor "P"	108
Preparación del ensamblaje	94	Procedimiento de preparación de la tolva	108
Instrucciones de ensamblaje		Primer uso - Quemado del asador	109
Armado de los soportes de la bandeja de grasa.....	94	Procedimiento de arranque automático.....	109
Montaje de la bandeja de grasa en el barril principal	94	Procedimiento de arranque manual	110
Montaje de las patas en el barril principal.....	95	Cómo apagar su asador	110
Instalación de la repisa inferior.....	95	Instrucciones de uso para ahumado.....	110
Fijación de los tableros delantero y trasero del carrito.....	95	Instrucciones de uso del gas propano	
Conexión de las ruedas en el carrito.....	96	Entorno del asador.....	111
Conexión de las ruedas con seguro en el carrito.....	96	Primer uso - Quemado del asador	111
Colocación del seguro de la tapa.....	96	Procedimiento de arranque automático.....	111
Colocación de la chimenea.....	97	Procedimiento de arranque manual	112
Instalación de la manija de la tapa	97	Primer uso - Operación de los quemadores.....	112
Colocación de la barra del carrito.....	97	Encendido	112
Colocación del retenedor de alambre del cilindro	98	Cómo apagar su asador	113
Colocación del soporte del cilindro	98	Control de llamadas.....	113
Instalación de los soportes de la repisa frontal	98	Minimización de llamadas.....	114
Colocación de la repisa frontal.....	98	Cuidado y mantenimiento	114
Armado de la repisa del quemador lateral.....	99	Uso del combustible de pellets de madera	116
Montaje de la repisa del quemador lateral.....	99	Lineamientos para cocinar	117
Instalación del quemador lateral.....	99	Consejos y técnicas.....	119
Colocación del bisel y la perilla del quemador lateral	99	Solución de problemas	120
Fijación de la válvula del quemador lateral	100	Diagrama de cableado eléctrico	123
Colocación de la rejilla del quemador lateral.....	100	Refacciones	
Inserción del cable de ignición.....	100	Refacciones para el asador	124
Colocación del retenedor de manguera.....	100	Refacciones para la tolva.....	125
Instalación de los componentes de cocina	100	Garantía	
Colocación de la cubeta de grasa, bandeja de grasa	101	Condiciones.....	125
Instalar la batería del encendedor	102	Excepciones	126
Conexión a una fuente de alimentación eléctrica	102	Cómo ordenar refacciones.....	126
Conexión a la alimentación de gas		Contacto con Servicio al Cliente.....	126
Requisitos para el cilindro de gas.....	103	Servicio bajo garantía	126
Instalación de un cilindro de gas.....	103	Accesorios vendidos por separado.....	127
Preparación para el uso prueba de hermeticidad.....	103	Recetas	127
Desconexión de un cilindro de gas	104		
Instrucciones de uso de los pellets de madera			
Entorno del asador.....	105		
Rangos de temperaturas del asador.....	106		
Explicación del tablero de control.....	107		

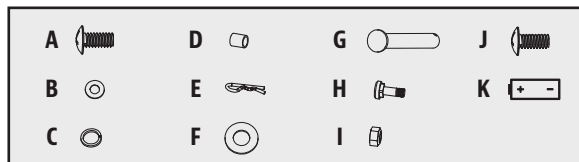
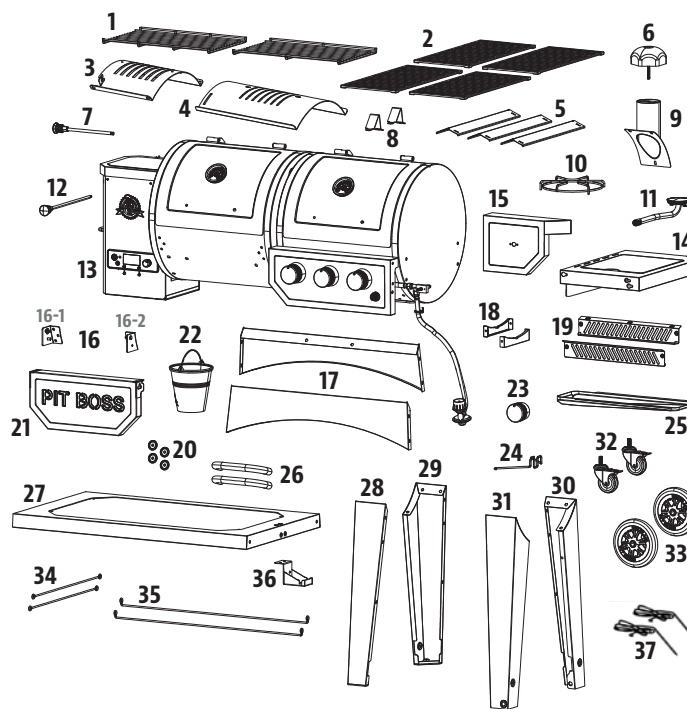
PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Parrilla superior recubierta de porcelana (x2)
2	Parrillas de cocción recubiertas de porcelana (x4)
3	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
4	Placa principal de rejilla de flama (x1)
5	Cubierta calorífica (x3)
6	Tapa de la chimenea (x1)
7	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
8	Seguro de la tapa (x2)
9	Cañón de la chimenea (x1)
10	Rejilla del quemador lateral (x1)
11	Quemador lateral (x1)
12	Barra de ajuste de humo (x1)
13	Barril principal/Conjunto de tolva (x1)
14	Repisa del quemador lateral (x1)
15	Tablero del quemador lateral (x1)
16-1	Soporte del cilindro /L (x1)
16-2	Soporte del cilindro /R (x1)
17	Tablero delantero/trasero del carrito (x2)
18	Soporte A de la bandeja de grasa (x2)
19	Soporte B de la bandeja de grasa (x2)
20	Biseles de la manija de la tapa (x4)
21	Repisa frontal (x1)
22	Cubeta de grasa (x1)
23	Bisel y perilla del quemador lateral (x1)
24	Retenedor de alambre del cilindro de gas LP (x1)
25	Bandeja de grasa (x1)
26	Manija de la tapa (x2)
27	Repisa inferior del carrito (x1)
28	Pata de soporte para rueda con seguro / frente (x1)
29	Pata de soporte para rueda con seguro / espalda (x1)
30	Pata de soporte / espalda (x1)
31	Pata de soporte / frente (x1)
32	Ruedas giratorias con seguro (x2)
33	Ruedas (x2)
34	Barra de carrito A (x2)
35	Barra de carrito B (x2)
36	Soporte del cilindro de gas LP (x1)
37	Sensor para carne (x2)

N°	Descripción
A	Tornillos (x59)
B	Arandelas (x56)
C	Arandelas de seguridad (x54)
D	Casquillos (x2)
E	Chavetas de rueda (x2)
F	Arandelas de eje de rueda (x2)
G	Clavijas de eje de rueda (x2)
H	Tornillos (x2)
I	Tuercas (x5)
J	Tornillos (x4)
K	Batería AA (x1)

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

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 110-120V, 60HZ, 250W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA



MODELO	UNIDAD ENSAMBLADA (An. x Al. x Prof.)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA PARA COCINAR	RANGO DE TEMPERATURAS	FUNCIONES DIGITALES
PB PBT100PSC1	1,665mm x 1,266mm x 805mm / 65.6 pu x 49.8 pu x 31.7 pu	100 kg / 220.5 lb	Principal - 4,547.1 cm ² / 704.8 pu. cu. Parrilla superior - 2,587.1 cm ² / 401 pu. cu. TOTAL - 7,134.2 cm² / 1105.8 pu. cu.	82-260°C / 180-500°F	Diez temperaturas preconfiguradas, ciclos de arranque y enfriamiento, encendedor eléctrico

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del asador. Inspeccione el asador, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja de embarque. Deseche todos los materiales de embalaje desde el interior y el exterior de la parrilla antes del ensamblaje, luego revise e compárelas con la lista de referencia. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss para solicitar partes: De lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m., hora del Pacífico (EN/FR/ES).

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

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

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



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANTE: Se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso. Las combinaciones de accesorios que incluyan una arandela de seguridad y una arandela deben instalarse con la arandela de seguridad más cerca de la cabeza del tornillo.

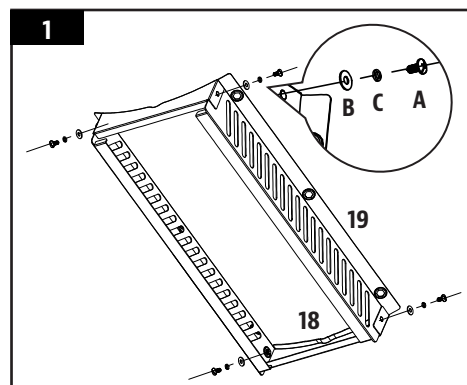
1. ARMADO DE LOS SOPORTES DE LA BANDEJA DE GRASA

Partes requeridas:

- 2 x Soporte A de la bandeja de grasa (#18)
- 2 x Soporte B de la bandeja de grasa (#19)
- 4 x Tornillos (#A)
- 4 x Arandelas de seguridad (#C)
- 4 x Arandelas (#B)

Instalación:

- Monte el soporte A de la bandeja de grasa en el soporte B de la bandeja de grasa usando cuatro tornillos, arandelas de seguridad y arandelas.



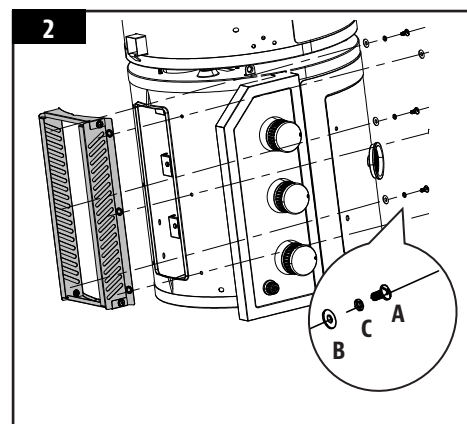
2. MONTAJE DE LA BANDEJA DE GRASA EN EL BARRIL PRINCIPAL

Partes requeridas:

- 1 x Barril principal/Conjunto de tolva (#13)
- 6 x Tornillos (#A)
- 6 x Arandelas de seguridad (#C)
- 6 x Arandelas (#B)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el piso para evitar que la unidad se raspe. Coloque el barril principal sobre el cartón reposando sobre un costado, con el extremo de la tolva volteado hacia arriba.
- Monte el soportes de la bandeja de grasa sobre el extremo del barril principal que está en el piso, usando seis tornillos, arandelas de seguridad y arandelas.



3. MONTAJE DE LAS PATAS EN EL BARRIL PRINCIPAL

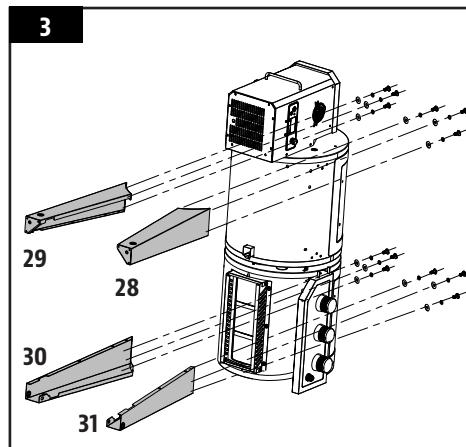
Partes requeridas:

- 1 x Pata de soporte / espalda (#30)
- 1 x Pata de soporte / frente (#31)
- 1 x Pata de soporte para rueda con seguro / espalda (#29)
- 1 x Pata de soporte para rueda con seguro / frente (#28)
- 12 x Tornillos (#A)
- 12 x Arandelas de seguridad (#C)
- 12 x Arandelas (#B)

Instalación:

- Monte una pata de soporte sobre el extremo del barril principal que está en el piso, usando tres tornillos, arandelas de seguridad y arandelas, usando los tres orificios pretaladrados. Instale los tornillos desde el interior del barril principal. Repita la instalación con la segunda pata de soporte.
- Monte una pata de soporte para rueda con seguro sobre el extremo del barril principal con la tolva, usando tres tornillos, arandelas de seguridad y arandelas, usando los tres orificios pretaladrados. Instale los tornillos desde el interior del barril principal. Repita la instalación con la segunda pata de soporte para rueda con seguro.

NOTA: Apriete los tornillos de las patas de soporte solo parcialmente para instalar la repisa inferior con más facilidad en el siguiente paso.



4. INSTALACIÓN DE LA REPISA INFERIOR

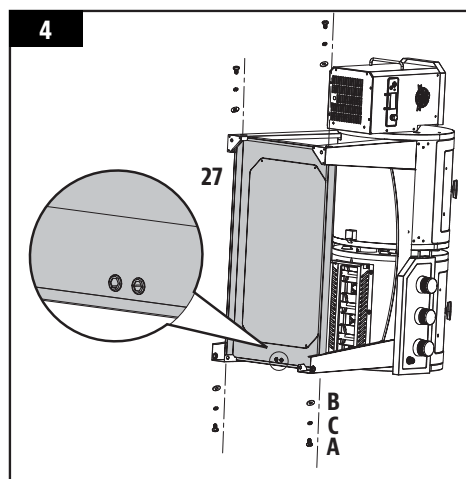
Partes requeridas:

- 1 x Repisa inferior del carrito (#27)
- 4 x Tornillos (#A)
- 4 x Arandelas de seguridad (#C)
- 4 x Arandelas (#B)

Instalación:

- Fije la repisa inferior a cada una de las patas de soporte usando una arandela, arandela de seguridad y tornillo en cada una, apretando con la mano parcialmente.

NOTA: El lado de la repisa inferior que tiene dos agujeros debe colocarse en el lado del gas.



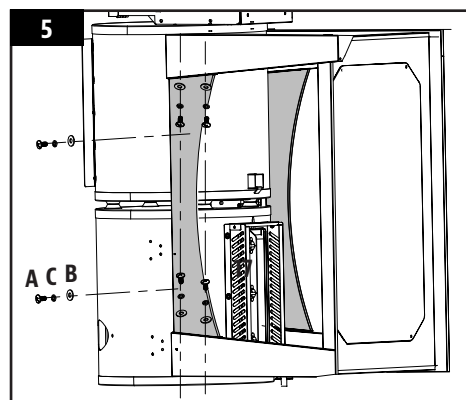
5. FIJACIÓN DE LOS TABLEROS DELANTERO Y TRASERO DEL CARRITO

Partes requeridas:

- 2 x Tablero delantero/trasero del carrito (#17)
- 12 x Tornillos (#A)
- 12 x Arandelas de seguridad (#C)
- 12 x Arandelas (#B)

Instalación:

- Fije el tablero delantero/trasero del carrito a cada pata usando dos arandelas, arandelas de seguridad y tornillos en cada una de las dos patas de soporte.



- Fije los tableros delantero y trasero del carrito al barril usando dos arandelas, arandelas de seguridad y tornillos en cada una de las dos patas de soporte. Repita la instalación con el otro tablero delantero/trasero del carrito.

NOTA: Una vez que coloque todos los tornillos, apriételos bien a las patas.

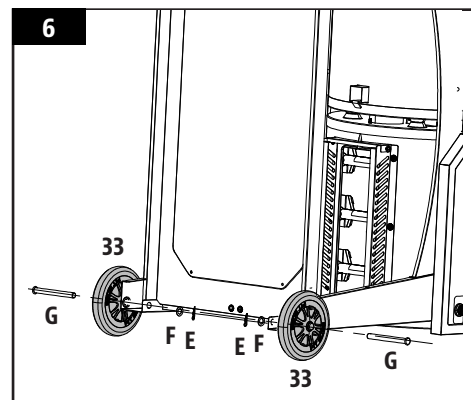
6. CONEXIÓN DE LAS RUEDAS EN EL CARRITO

Partes requeridas:

- 2 x Ruedas giratorias con seguro (#33)
- 2 x Clavijas de eje de rueda (#G)
- 2 x Arandelas de eje de rueda (#F)
- 2 x Chavetas de rueda (#E)

Instalación:

- Coloque la rueda grande en la pata de soporte insertando la clavija del eje de la rueda a través de la rueda, del orificio de la pata de soporte y luego sujetándola usando la chaveta de la rueda. Repita la instalación con la otra rueda del mismo lado.



7. CONEXIÓN DE LAS RUEDAS CON SEGURO EN EL CARRITO

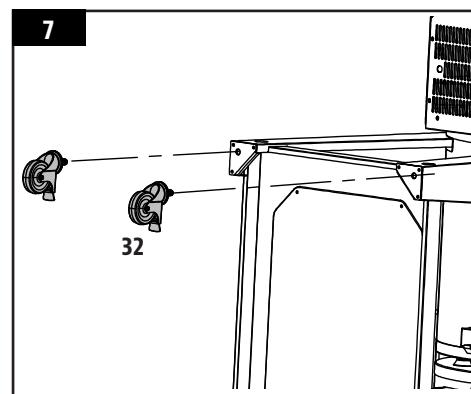
Partes requeridas:

- 2 x Ruedas giratorias con seguro (#32)

Instalación:

- Inserte cada rueda giratoria con seguro en la parte inferior de cada pata de soporte, apretándola a mano en el agujero. Se sujetará a la tuerca empotrada. Asegúrese de que cada rueda giratoria quede completamente insertada comprobando que no gire más.
- Una vez que las ruedas estén sujetas, bloquee las ruedas giratorias, y con ayuda de una segunda persona levante cuidadosamente el asador y colóquelo en la posición correcta.

IMPORTANTE: Vuelva a apretar los tornillos de la pata de soporte para asegurarse de que están totalmente sujetos después de poner al asador al derecho.



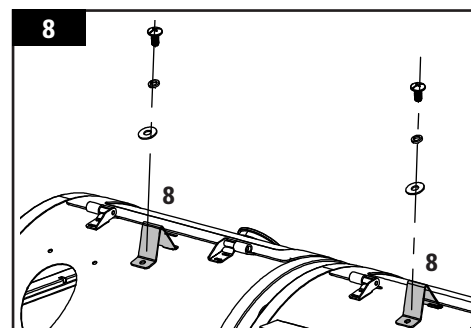
8. COLOCACIÓN DEL SEGURO DE LA TAPA

Partes requeridas:

- 2 x Seguro de la tapa (#8)

Instalación:

- Sujete los seguros de la tapa a la parte superior del barril principal usando los tornillos preinstalado en la parte superior.



9. COLOCACIÓN DE LA CHIMENEA

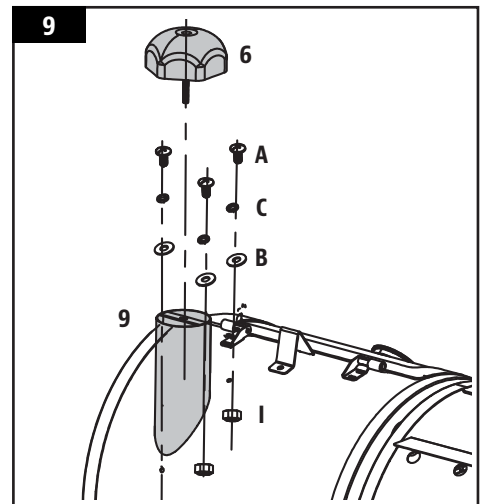
Partes requeridas:

- 1 x Tapa de la chimenea (#6)
- 1 x Cañón de la chimenea (#9)
- 3 x Tornillos (#A)
- 3 x Arandelas de seguridad (#C)
- 3 x Arandelas (#B)
- 3 x Tuercas (#I)

Instalación:

- Encuentre la abertura de la chimenea en la parte trasera del barril a gas. Desde el interior del barril a gas, inserte el cañón de la chimenea (usando el empaque de la chimenea) a través de la abertura. Inserte una arandela, arandela de seguridad y tornillo en cada agujero desde el exterior del barril a gas, pero apriete solo parcialmente. Una vez que los tres tornillos estén instalados parcialmente, apriételos por completo.
- Después, gire la tapa de la chimenea a la parte superior del cañón de la chimenea.

NOTA: Ajuste la tapa de la chimenea para modificar el flujo de aire dentro del asador. Si cocina a baja temperatura, mantenga la tapa más abierta. Asegúrese de que la tapa de la chimenea permita que escape el aire.



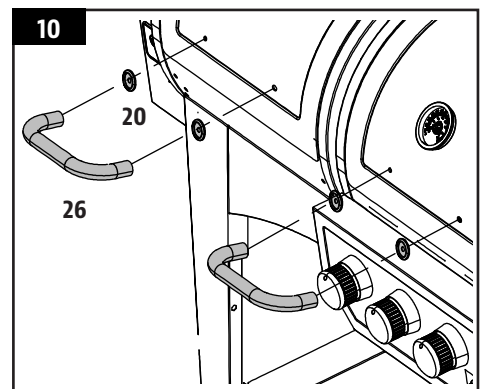
10. INSTALACIÓN DE LA MANIJA DE LA TAPA

Partes requeridas:

- 2 x Manija de la tapa (#26)
- 4 x Biseles de la manija de la tapa (#20)

Instalación:

- Quite los tornillos ya instalados en la manija de la tapa. Desde el interior de la tapa del barril, inserte un tornillo para que sobresalga hacia el exterior. Coloque un bisel en el tornillo, y luego apriete el tornillo a mano (desde el interior) en la manija de la tapa. Repita el procedimiento para el otro extremo de la manija.



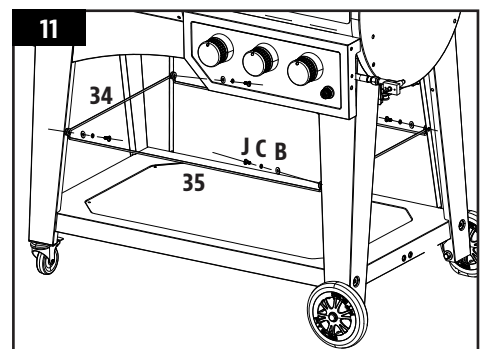
11. COLOCACIÓN DE LA BARRA DEL CARRITO

Partes requeridas:

- 2 x Barra de carrito A (#34)
- 2 x Barra de carrito B (#35)
- 4 x Tornillos (#J)
- 4 x Arandelas de seguridad (#C)
- 4 x Arandelas (#B)

Instalación:

- Fije la barra A del carrito y la barra B del carrito a cada pata de soporte utilizando un tornillo, arandela de seguridad y arandela.



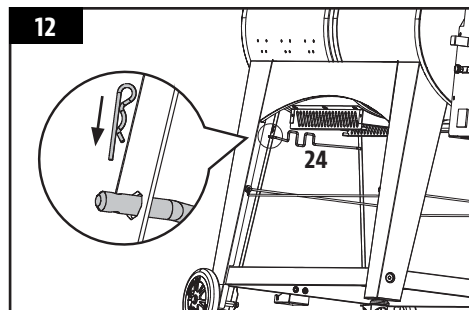
12. COLOCACIÓN DEL RETENEDOR DE ALAMBRE DEL CILINDRO

Partes requeridas:

- 1 x Retenedor de alambre del cilindro de gas LP (#24)

Instalación:

- Quite el clip en R del retenedor de alambre del cilindro de gas LP.
- Fije el retenedor de alambre del cilindro de gas LP a las patas derechas.
- Use el clip en R para fijar el retenedor de alambre en su sitio.



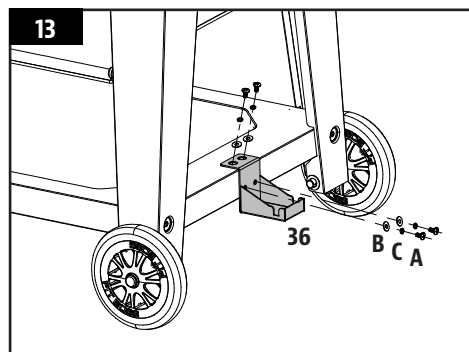
13. COLOCACIÓN DEL SOPORTE DEL CILINDRO

Partes requeridas:

- 1 x Soporte del cilindro de gas LP (#36)
- 4 x Tornillos (#A)
- 4 x Arandelas de seguridad (#C)
- 4 x Arandelas (#B)

Instalación:

- Fije el soporte del cilindro de gas LP a la repisa inferior del carrito usando cuatro tornillos, arandelas de seguridad y arandelas.



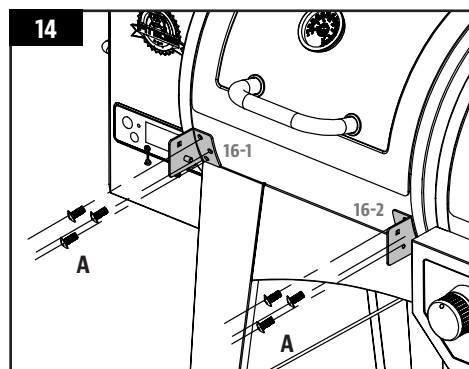
14. INSTALACIÓN DE LOS SOPORTES DE LA REPISA FRONTAL

Partes requeridas:

- 1 x Soporte del cilindro /L (#16-1)
- 1 x Soporte del cilindro /R (#16-2)
- 6 x Tornillos (#A)

Instalación:

- Fije un soporte de la repisa frontal a la parte delantera del barril del asador usando tres tornillos. Coloque los tornillos parcialmente y luego apriételos por completo cuando todos los tornillos estén colocados y alineados correctamente.
- Repita la misma instalación para el otro soporte de la repisa frontal.



15. COLOCACIÓN DE LA REPISA FRONTAL

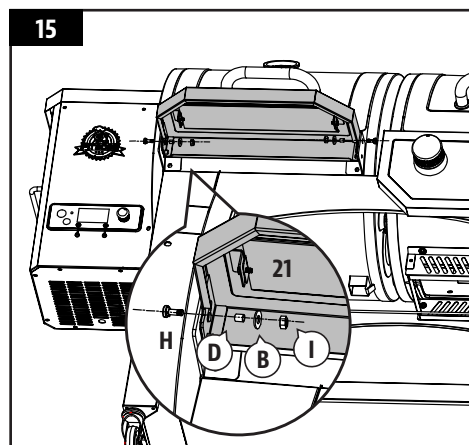
Partes requeridas:

- 1 x Repisa frontal (#21)
- 2 x Tornillos (#H)
- 2 x Arandelas (#B)
- 2 x Casquillos (#D)
- 2 x Tuercas (#I)

Instalación:

- Desde abajo, inserte el tornillo (desde afuera) en el soporte de la repisa frontal y en la repisa frontal, luego coloque el casquillo en el tornillo, la arandela y la tuerca.
- Repita la instalación con el otro lado de la repisa frontal.

NOTA: Una vez instalada correctamente, la repisa frontal se puede levantar (para su uso) y bajar (para almacenar) con facilidad.



IMPORTANTE: No use las repisas para mover o levantar el asador. El peso de la unidad hará que las repisas se doblen o se rompan, y estos daños no están cubiertos por la garantía.

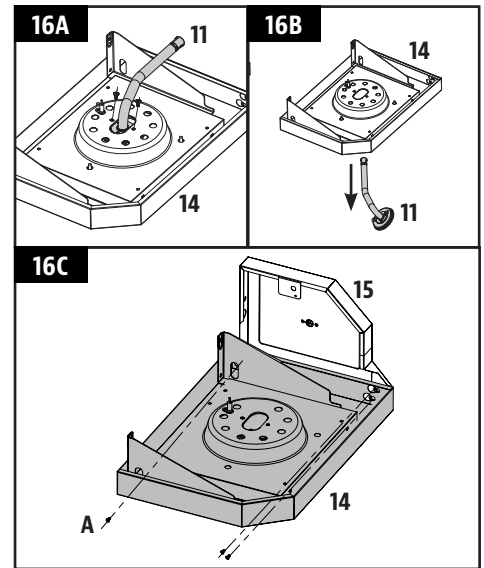
16. ARMADO DE LA REPISA DEL QUEMADOR LATERAL

Partes requeridas:

- 1 x Repisa del quemador lateral (#14)
- 1 x Tablero del quemador lateral (#15)
- 3 x Tornillos (#A)

Instalación:

- Desatornille los dos tornillos preinstalados de la placa de refuerzo del quemador lateral para retirarlo del estante, y reserve para la reinstalación en el paso posterior. Ver 16A, 16B.
- Monte la repisa del quemador lateral sobre el tablero del quemador lateral usando tres tornillos. Ver 16C.



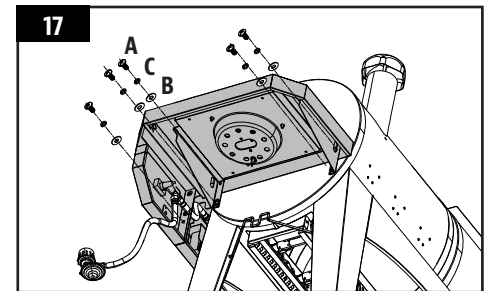
17. MONTAJE DE LA REPISA DEL QUEMADOR LATERAL

Partes requeridas:

- 5 x Tornillos (#A)
- 5 x Arandelas de seguridad (#C)
- 5 x Arandelas (#B)

Instalación:

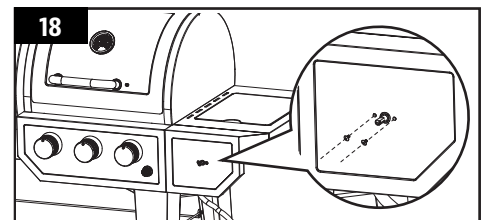
- Monte la repisa del quemador lateral sobre el barril a gas usando cinco arandelas, arandelas de seguridad y tornillos.



18. INSTALACIÓN DE LA VÁLVULA DEL QUEMADOR LATERAL

Instalación:

- Fije la válvula del quemador lateral sobre el tablero del quemador lateral usando dos tornillos preinstalados en la válvula del quemador lateral.
- Apriete los tornillos parcialmente para facilitar la instalación en el siguiente paso.



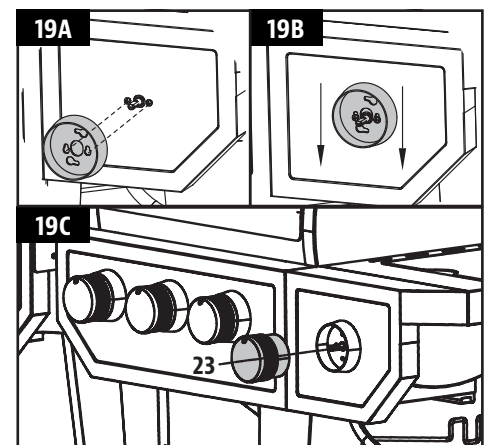
19. COLOCACIÓN DEL BISEL Y LA PERILLA DEL QUEMADOR LATERAL

Partes requeridas:

- 1 x Bisel y perilla del quemador lateral (#23)

Instalación:

- Arme el bisel de la perilla para alinear el orificio con los tornillos de la perilla, asegurándose de que el extremo pequeño del orificio esté hacia arriba. Ver 19A.
- Deslice el bisel de la perilla hacia abajo para que el extremo pequeño del orificio toque los tornillos, y luego apriete los tornillos. Vea la figura 19B
- Coloque las perillas del quemador lateral sobre el vástago de la válvula del quemador lateral, asegurándose de alinear la parte plana del vástago con la parte plana de la perilla. Apriete la perilla del quemador lateral hacia el vástago hasta que quede bien asentada. Vea la figura 19C.



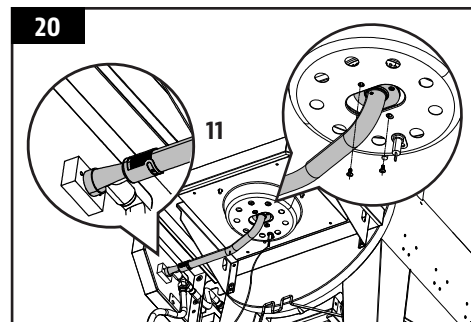
20. FIJACIÓN DEL QUEMADOR LATERAL

Partes requeridas:

- 1 x Quemador lateral (#11)

Instalación:

- Desde arriba, vuelva a insertar cuidadosamente el quemador lateral en el estante del quemador lateral y asegúrelo usando los dos tornillos que retiró anteriormente. Asegúrese de que el extremo esté correctamente insertado en la válvula del quemador lateral.



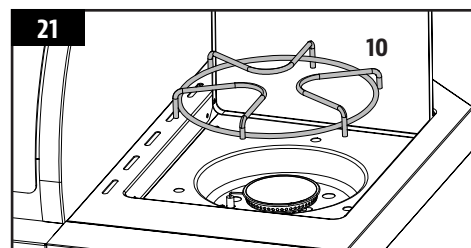
21. COLOCACIÓN DE LA REJILLA DEL QUEMADOR LATERAL

Partes requeridas:

- 1 x Rejilla del quemador lateral (#10)

Instalación:

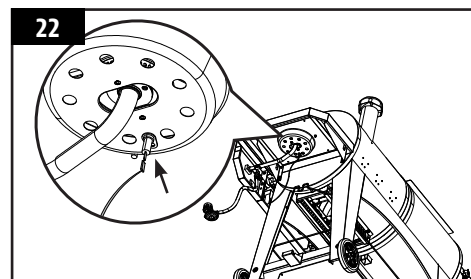
- Abra la tapa de la repisa del quemador lateral.
- Place the side burner grate into the side table shelf.



22. INSERCIÓN DEL CABLE DE IGNICIÓN

Instalación:

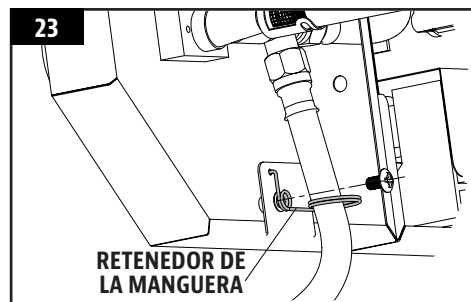
- Conecte el cable de ignición en el extremo del electrodo y revise que no esté flojo.



23. COLOCACIÓN DEL RETENEDOR DE MANGUERA

Instalación:

- Fije el retenedor de la manguera al tablero del quemador lateral con el tornillo preinstalados.



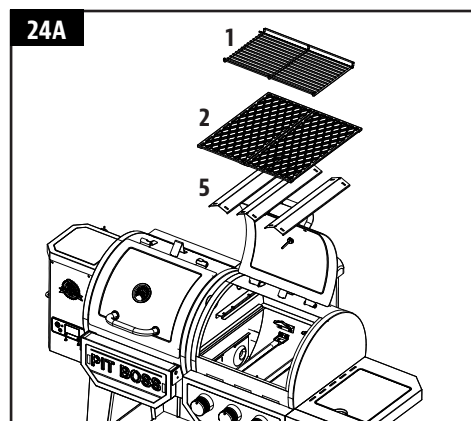
24. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCINA

Partes requeridas:

- 2 x Parrilla superior recubierta de porcelana (#1)
- 4 x Parrillas de cocción recubiertas de porcelana (#2)
- 3 x Cubierta calorífica (#5)
- 1 x Barra de ajuste de humo (#12)
- 1 x Placa principal de rejilla de flama (#4)
- 1 x Cubierta calorífica (#3)
- 1 x Barra de ajuste de la rejilla de flama (#7)

Instalación:

- Coloque las tres cubiertas caloríficas sobre el quemador. Coloque las parrillas lado a lado en el borde que está dentro del asador principal. Coloque la parrilla superior en el borde superior dentro del asador principal. La parrilla encajará en su sitio. Ver 24A.



- Atornille la barra de ajuste de humo de acuerdo con la imagen y apriétela. Y pruebe si puede deslizarse con facilidad hacia adelante y atrás. Ver 24B.
- Inserte la placa principal de la rejilla de flama en el asador principal. Apoye la placa principal de la rejilla de flama sobre el borde integrado (en la parte interior derecha) del asador principal, que dirige la grasa hacia la cubeta. Deslice toda la pieza hacia el lado izquierdo, y las dos ranuras en la placa principal de la rejilla de flama encajarán en el borde redondeado encima de la cámara de combustión. Quedará ligeramente inclinada.

IMPORTANTE: Si la parrilla principal está en la base del barril, se instaló incorrectamente. Una instalación incorrecta puede dañar el barril principal del asador.

- Coloque la cubierta deslizante de la rejilla de flama encima de la placa principal de la rejilla de flama, cubriendo las aberturas de ranura. Asegúrese de que la lengüeta elevada está a la izquierda y las dos clavijas en la parte inferior de la cubierta deslizante de la rejilla de flama, dentro de los agujeros de la placa principal de la rejilla de flama. Ver 24C.
- Inserte la barra de ajuste de la rejilla de flama por la abertura del panel izquierdo del barril principal. Deslice el lado con muesca de la barra de ajuste a la lengüeta elevada de la cubierta deslizante de la rejilla de flama, lo que le permitirá acceso ajustable a la cubierta deslizante de la parrilla principal. Ver 24D.

NOTA: Cuando la cubierta deslizante está abierta y se usa fuego directo para cocinar, no deje el asador sin atención en ningún momento.

- Coloque las parrillas lado a lado en el borde que está dentro del asador principal. Coloque la parrilla superior en el borde superior dentro del asador principal. La parrilla encajará en su sitio. Ver 24D.

IMPORTANTE: Para mantener el óptimo desempeño en sus parrillas de cocción, es necesario darles cuidado y mantenimiento con regularidad.

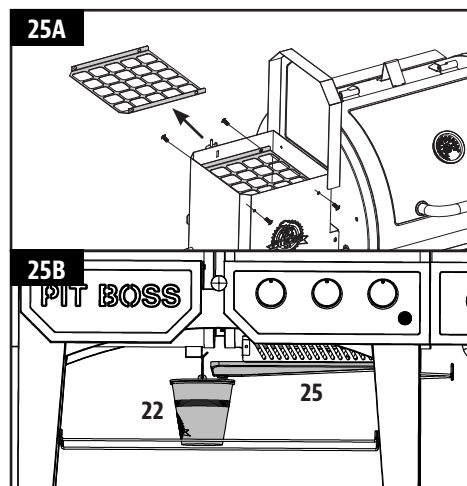
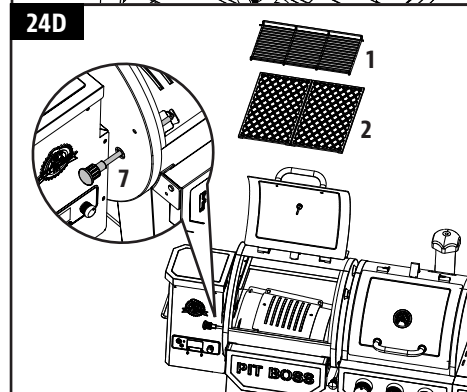
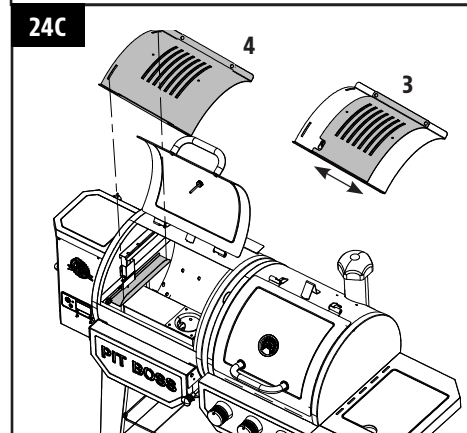
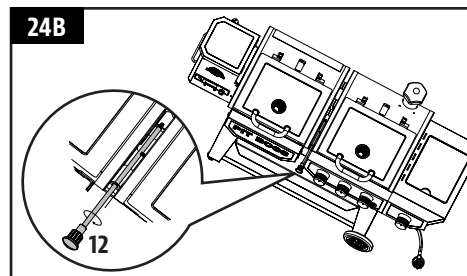
25. COLOCACIÓN DE LA CUBETA/BANDEJA DE GRASA

Partes requeridas:

- 1 x Cubeta de grasa (#22)
- 1 x Bandeja de grasa (#25)

Instalación:

- Desatornille los cuatro tornillos a lo largo del exterior de la tolva que aseguran la pantalla de seguridad de la tolva al interior, y retire la pantalla de seguridad para acceder al cubeta de grasa. Vuelva a colocar la pantalla de seguridad de la tolva y vuelva a instalar los cuatro tornillos para asegurar. Nota 25A
- Deslice la bandeja de grasa en el fondo del barril. Coloque el cubeta de grasa en el gancho del surtidor en la parte inferior del barril. Asegúrese de que ambos componentes estén nivelados para evitar que se derrame la grasa. Nota 25B.



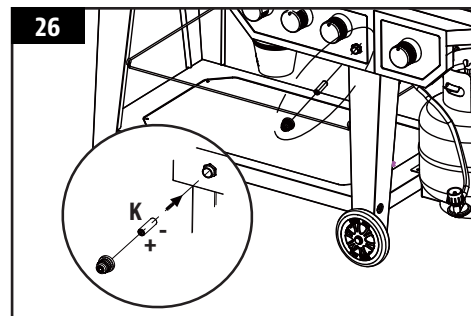
26. INSTALAR LA BATERÍA DEL ENCENDEDOR

Partes requeridas:

1 x Batería AA (#K)

Instalación:

- Desenrosque la tapa del encendedor del panel de control. Inserte la batería en la ranura de la batería con el extremo positivo (+) hacia afuera. Atornille la tapa nuevamente en el panel.
- La unidad ya está completamente ensamblada.



27. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

NOTA: Antes de conectar su Pit Boss a un tomacorriente, asegúrese de que el control de temperatura se encuentra en la posición "OFF" ("APAGADO").

TOMACORRIENTE ESTÁNDAR

Este aparato requiere servicio de 120 voltios, 60Hz, 250W, 5 amps. Debe usar un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que la clavija de tierra no esté rota antes de usarlo. El control utiliza un fusible rápido de 120 voltios, 5 amps para proteger el circuito del encendedor.

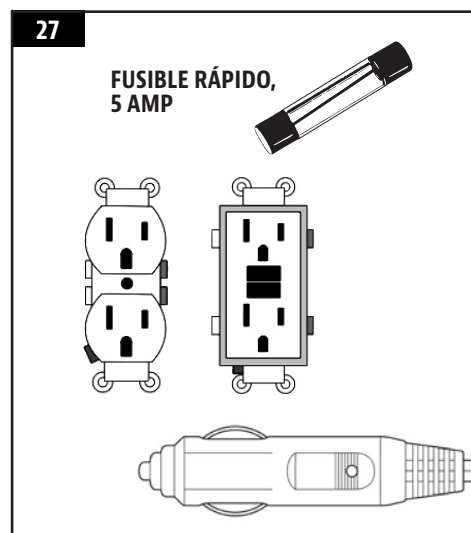
TOMACORRIENTES GFCI

Este aparato funciona con la mayoría de los tomacorrientes GFCI, con una capacidad recomendada de 15 amps. Si su tomacorriente GFI es muy sensible a los picos de voltaje, muy probablemente se disparará durante la fase de arranque. Durante la fase de arranque, el encendedor consume de 200 a 700 watts de electricidad, que puede ser demasiado para un tomacorriente GFCI. Cada vez que se dispara, aumenta su sensibilidad. Si el GFCI se dispara constantemente, reemplace el tomacorriente o cámbielo por uno que no sea GFCI.

EN CUALQUIER LUGAR

Desconecte el encendedor de la alimentación principal. Use el procedimiento de arranque manual. Una unidad Pit Boss puede operar con un invertidor de 12 volts, 100 watts conectado a su automóvil. Para usar el encendedor automático, se recomienda que utilice un invertidor de por lo menos 1000 watts.

IMPORTANTE: Desconecte la unidad de la alimentación eléctrica cuando no la use.



CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN DE GAS

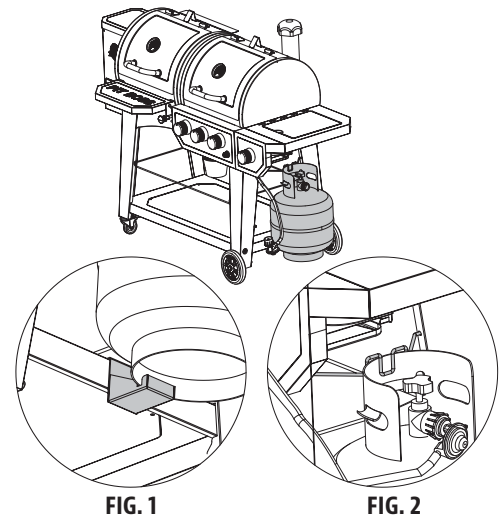
REQUISITOS PARA EL CILINDRO DE GAS

El asador ha sido diseñado y probado exclusivamente para su uso con gas propano líquido. El regulador incluido está configurado para una presión de 11 pulg. (27.94 cm) de columna de agua, y sólo debe usarse con gas LP. El regulador y la manguera incluidos de fábrica deben usarse con un tanque de gas LP de 20 lb (9 kg). **Comuníquese con su proveedor de gas para obtener un regulador especial del gas a granel que se usa para otros aparatos.**

PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar toda la longitud de la manguera de gas. Si resulta evidente que hay abrasión o desgaste excesivos, o si la manguera está rota o cortada, es necesario reemplazarla antes de usar el aparato.

INSTALACIÓN DE UN CILINDRO DE GAS

1. Desde un lado del carrito, coloque la base del tanque de 20 libras sobre el soporte del tanque de gas **Fig.1**. Asegúrese de que la válvula del tanque se encuentra en la posición de APAGADO. Use el perno del tanque para fijarlo **Fig.2**. Asegúrese de que el tanque está completamente vertical, ya que no es seguro usar el asador si el tanque de gas no está instalado correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula reguladora del asador esté completamente cerrada, girando la perilla en contra de las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.
3. Quite las tapas protectoras de la abertura de la válvula del regulador y de la parte superior del cilindro de gas. Guarde las tapas.
4. Inserte la válvula del cilindro de gas en la abertura con rosca de la válvula del regulador. Gire el cilindro a favor de las agujas del reloj hasta que quede firme. Apriete solamente con la mano.
5. El cilindro de gas ya está instalado.



PREPARACIÓN PARA EL USO – PRUEBA DE HERMETICIDAD

Se realiza una prueba de hermeticidad para determinar la integridad de un sello. Antes de usar su asador a gas, haga una prueba de hermeticidad en la conexión entre el regulador y el cilindro de gas para reducir el riesgo de lesiones o muerte debido a un incendio o una explosión. Debe realizar una prueba de hermeticidad por lo menos una vez por estación del año, y además:

- antes de encender su asador por primera vez.
- cada vez que cambie el cilindro de gas,
- después de trasladarlo, sobre todo en caminos de terracería o en mal estado,
- después de un período prolongado de almacenamiento o falta de uso.

CÓMO HACER UNA PRUEBA DE HERMETICIDAD

Materiales requeridos:

- 1 x Tazón (*vacío, limpio*)
- 1 x Brocha de pintura (*limpia*)
- Detergente para vajilla
- Agua

Procedimiento:

1. Coloque el asador en un lugar ventilado. Asegúrese de que el asador está frío al tacto y no esté encendido. Verifique que la válvula del regulador esté en la posición de APAGADO y que el cilindro de gas está bien sujeto al regulador.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no haya fuego ni personas fumando cerca.

2. Mezcle una solución con una parte de agua y una parte de detergente para vajilla en un tazón. La solución formará burbujas, ya que estará concentrada.
3. Use una brocha para aplicar la solución sobre el sello que está entre el regulador y el cilindro de gas. Inspeccione visualmente si aparece una serie de burbujas de un defecto u orificio en el sello.

NOTA: Si aparece una fuga, repita el procedimiento de instalación del cilindro de gas, pero sin apretar demasiado. Apriete solamente con la mano. Repita la prueba de hermeticidad después de volver a instalar para asegurarse de que el sello es seguro.

IMPORTANTE: No use el asador a gas si detecta una fuga de gas que no pueda corregir con el procedimiento de prueba de hermeticidad. Llame al Departamento de Bomberos de su localidad o a Servicio al Cliente para preguntar otras maneras de hacer pruebas para garantizar las precauciones apropiadas.

DESCONEXIÓN DE UN CILINDRO DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula reguladora del asador esté completamente cerrada, girando la perilla en contra de las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.
2. Gire el cilindro en contra de las agujas del reloj (con la mano) para desconectarlo de la abertura de la válvula reguladora. Vuelva a colocar las tapas protectoras en la abertura de la válvula reguladora y en la parte superior del cilindro de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

NOTA: Si almacena el asador en interiores, deje el cilindro de gas en el exterior.

ADVERTENCIA: No pliegue no transporte el asador con el cilindro de gas conectado. El cilindro puede aflojarse de la válvula y causar una fuga de gas, que podría causar una explosión, un incendio, o lesiones graves. Desconecte el cilindro de gas antes de trasladarlo o almacenarlo.

Nunca encienda su asador a gas con la tapa cerrada o antes de revisar que los tubos del quemador están bien colocados sobre los orificios de la válvula de gas..

El equipo eléctrico provisto con el aparato de cocina a gas para exteriores debe tener lo siguiente en sus instrucciones:

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja cables ni enchufes en agua o en cualquier otro líquido;
- Desconecte del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de poner o quitar partes;
- No use un aparato de cocina a gas para exteriores que tenga daños en el cable o enchufe, ni después de que el aparato presente alguna falla o sufra algún daño. Contacte al fabricante para repararlo;
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa ni que toque superficies calientes;
- No use el aparato de cocina a gas para exteriores para usos distintos a aquel para el que está diseñado;
- Cuando lo conecte, primero conecte el cable al aparato de cocina a gas para exteriores y luego conecte el enchufe al tomacorrientes;
- Solamente use este aparato de cocina a gas para exteriores en un circuito protegido con interruptor de pérdida a tierra (GFI, por sus siglas en inglés);
- Nunca quite la clavija de tierra ni use un adaptador a 2 clavijas, y
- Use solamente cables de extensión con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra, con capacidad nominal para la potencia del equipo y que haya sido aprobado para uso en exteriores con una marca de W-A.

El asador para exteriores, cuando esté instalado, debe tener conexión a tierra eléctrica de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

1. No almacene un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque a más del 80 por ciento de su capacidad.

3. Si no cumple estrictamente con la información de 1) y 2) podría causar un incendio que cause muertes o lesiones graves
4. Coloque la cubierta contra polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que no esté en uso. Instale solamente el tipo de cubierta contra polvo que se suministra junto con la válvula del cilindro. Usar otro tipo de tapa o tapón puede causar una fuga de propano.

INSTRUCCIONES DE USO DE LOS PELLETS DE MADERA

Con el estilo de vida moderno en el que nos esforzamos para comer alimentos saludables y nutritivos, un factor a considerar es la importancia de reducir la ingesta de grasas. Una de las mejores maneras de reducir la grasa de su dieta es utilizar un método de cocción bajo en grasas, como el asado. Dado que un asador de pellets usa pellets de madera natural, el sabor de la madera se integra a las carnes, lo que reduce la necesidad de usar salsas con alto contenido de azúcares. A lo largo de este manual notará un énfasis en asar la comida lentamente, a temperaturas BAJAS o MEDIAS.

ENTORNO DEL ASADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL ASADOR

Con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climatológicas externas tendrán un papel importante en el desempeño de su asador y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus comidas.

Todas las unidades Pit Boss requieren un espacio libre mínimo de 305mm (12 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el asador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

Conforme la temperatura exterior se vuelva más fría, ¡no significa que la temporada de asar se ha terminado! El aire fresco y delicioso aroma de la comida ahumada ayudará a curar la depresión invernal.

Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su asador durante los meses fríos:

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

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá.

Siga estas sugerencias para disfrutar de su asador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamaradas indeseables.
- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.

- Incluso en climas cálidos, es mejor cocinar con la tapa del asador abajo.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURAS DEL ASADOR

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

- *TEMPERATURAS ALTAS (205-315 °C / 401-499 °F)*

Este rango es útil para marcar la carne y asar con calor alto. Use en conjunto con la rejilla de flama para cocinar a fuego directo o indirecto. Con **la rejilla de flama abierta**, se usa fuego directo para crear esos bistecs "azules", así como verduras cocinadas ligeramente, pan de ajo tostado, ¡o bombones! Cuando **la rejilla de flama está cerrada**, el aire circula alrededor del barril, generando calor de convección. Las temperaturas altas también se usan para precalentar su asador, limpiar las parrillas de cocción con calor, y para lograr un calor elevado en condiciones de clima extremadamente frío.

- *TEMPERATURAS MEDIAS (135-180 °C / 275-356 °F)*

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

- *TEMPERATURAS BAJAS (80-125 °C / 176-257 °F)*

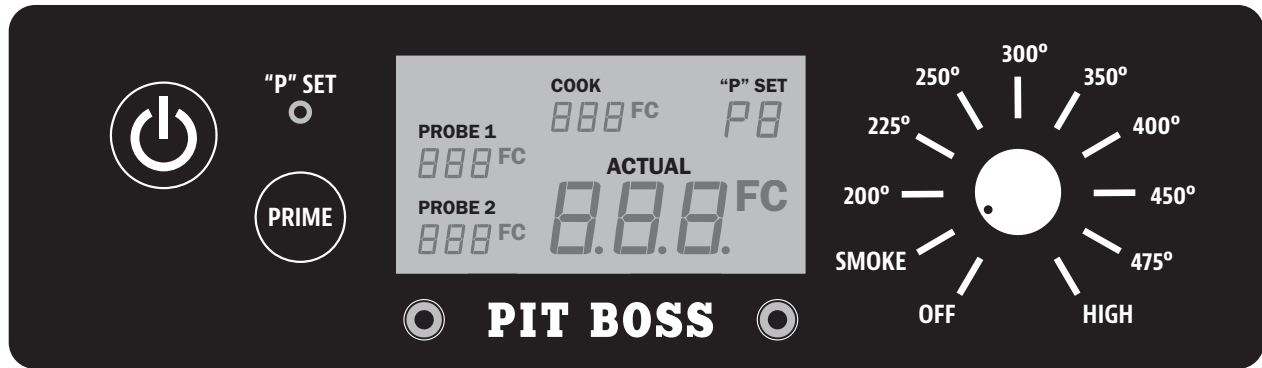
Este rango se usa para asar lento, aumentar el sabor del ahumado y mantener caliente la comida. Infunda más sabor ahumado y mantenga la carne jugosa al cocinarla más tiempo a una temperatura más baja (esto también se conoce como **bajo y lento**). Muy recomendable para el pavo de Acción de Gracias, un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

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un asador de pellets de madera. El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 80-125 °C / 176-257 °F. El ahumado caliente funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.

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

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

EXPLICACIÓN DEL TABLERO DE CONTROL



CONTROLAR	DESCRIPCIÓN
	Oprima el botón Power (encendido) para encender la unidad. El botón brillará en azul si está conectado a una fuente de alimentación eléctrica. Oprima el botón nuevamente para apagar la unidad.
	El marcador de control de temperatura le permite establecer su temperatura de ahumado deseada. Una vez que se conecte a una fuente de alimentación electrónica y se oprima el Botón Power (Encendido), gire el marcador y seleccione entre cualquiera de la diez temperaturas preestablecidas entre 82-260°C / 180-500°F. Cuando el marcador se gira a una temperatura preestablecida, se encenderá la pantalla digital LCD, mostrando que la unidad está lista para operar. Cuando el marcador está apagado, la pantalla digital LCD permanecerá apagada.
	El botón "P" Set (Valor "P") se utiliza para seleccionar uno de los ocho ajustes finos cuando el marcador de control de temperatura está en la configuración SMOKE (ahumar). Oprima el botón para cambiar la configuración "P" (Valor "P") y permitir un mejor control de temperatura para ajustarlo a su estilo de cocina y a su entorno, según prefiera. Con una leve presión del botón, el valor aumenta de P0 a P7 y luego repite. Los ajustes solo son posibles en la configuración SMOKE (ahumar). El valor predeterminado de fábrica es "P4". Si se ajusta la configuración "P", su preferencia se bloqueará (guardará) hasta que realice un nuevo ajuste. El botón de valor "P" también se usa como control de temperatura para cambiar la lectura de la temperatura que aparece en la pantalla LCD. Oprima y mantenga el botón por dos segundos para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), como usted prefiera. La configuración predeterminada es Fahrenheit.
	La pantalla LCD se usa como el centro de información de su unidad. La pantalla LCD mostrará su temperatura de cocción deseada, la temperatura de cocción real y la temperatura del sensor para carne (si está conectado). Si solo hay un sensor para carne conectado, solo se mostrara una lectura.
	Mantenga oprimido el botón de Prime (preparación) para activar una alimentación adicional de pellets a la cámara de combustión. Esto se puede usar para añadir más combustible al fuego antes de abrir la tapa del barril, logrando así un tiempo de recuperación de calor más rápido. También se puede usar al ahumar, para aumentar la intensidad del sabor limpio ahumado. Solicitado por cocineros competitivos.
	La configuración SMOKE (ahumar) en el marcador de control de temperatura es el modo preestablecido para la unidad. El asador opera a la temperatura más baja, sin que se apague el fuego.
	Los puertos de conexión en el frente del panel de control son para uno o varios sensores para carne . Cuando un sensor para carne está conectado, la temperatura se muestra en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión. <i>Incluye dos (2) sensor para carne. Solo es compatible con sensores para carne de marca Pit Boss. Los sensores para carne adicionales se venden por separado.</i>



USO DE LOS SENSORES

· SENSOR DE TEMPERATURA

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

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

· SENSOR PARA CARNE

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

NOTA: Al colocar el sensor de carne en su carne, asegúrese de que el sensor y los cables no entren en contacto directo con las flamas o el calor excesivo. Esto puede dañar su sensor para carne. Tire del cable sobrante a través del orificio ubicado en el lado izquierdo de la parrilla principal o a través de la parte superior de la parrilla principal (cerca de la bisagra de la tapa). Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

QUÉ SIGNIFICA EL VALOR "P"

El principal beneficio del botón de "P" SET (Valor "P") es que le permite al cocinero hacer ajustes finos a su asador para compensar las temperaturas ambiente, la humedad, el viento, los cambios ambientales, el tipo y la calidad de los pellets de combustible.

Cuando oprime el botón deprimido "P" SET (Valor "P"), el valor "P" que aparece en la pantalla LCD parpadea y cambia al siguiente valor (ascendente). Una vez que llega a P7, cambiará a P0. Hay ocho configuraciones para "P", desde P0 hasta P7.

USO DEL VALOR "P" EN MODO DE AHUMADO

Siempre que el control de temperatura esté en SMOKE (Ahumar), como en el ciclo de arranque, el barreno operará en un modo de cocina más manual respecto a usar una de las temperaturas establecidas del control.

· MÁS SABOR AHUMADO, MENOS CALOR

(↑ VALOR "P" / ↓ ALIMENTACIÓN DE COMBUSTIBLE)

Cuando use ahumado caliente, aumentando así la infusión de sabor natural de madera, aumente el valor "P" para configurar ciclos más largos entre los períodos de alimentación con el barreno. Esto mantiene una temperatura más baja, lo que aumenta el tiempo de cocción (lo que también se conoce como **bajo y lento**). Esto genera un **ahumado** más profundo y más sabor ahumado. Debe tener cuidado al usar los valores "P" más altos, como P6 o P7, ya que esto podría hacer que el fuego se apague en la cámara de combustión.

· MENOS SABOR AHUMADO, MÁS CALOR

(↓ VALOR "P" / ↑ ALIMENTACIÓN DE COMBUSTIBLE)

Un valor "P" más bajo resultará en una temperatura más alta en el asador y mayor consumo de pellets, debido a los ciclos más frecuentes.

VALOR "P"	CICLO DE LA BARRENA (segundos)	
	ENCENDIDO	APAGADO
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

* Configuración predeterminada

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE LA TOLVA

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

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni bloqueando el sistema de alimentación por barreno en la parte inferior.

2. Quite todos los accesorios para cocinar del interior del asador. Ubique la cámara de combustión en la parte inferior del barril principal.
3. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente. Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad y gire el **marcador de control de temperatura** a la posición SMOKE (Ahumar). Revise los siguientes puntos:
 - Que pueda escuchar el barreno volteándose. Coloque su mano sobre la cámara de combustión y sienta si hay movimiento de aire. No coloque su mano ni sus dedos dentro de la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
 - Después de aproximadamente un minuto debe oler los vapores del encendedor y comenzar a sentir que el aire se calienta dentro de la cámara de combustión. La punta del encendedor no se pone roja, pero se pone extremadamente caliente y puede quemar. No toque el encendedor.
4. Una vez que haya verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, oprima el **botón Power (Encendido)** para apagar la unidad.
5. Llene la tolva con pellets de madera natural para asador.
6. Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad. Mantenga el **marcador de control de temperatura** en la posición SMOKE (Ahumar). Oprima y sostenga el **botón de Prime (Preparación)** hasta que vea a los pellets en el interior del asador desde el tubo de barreno. Una vez que los pellets empiecen a caer en la cámara de combustión, suelte el **botón de Prime (Preparación)**.
7. Oprima el **botón Power (Encendido)** para apagar la unidad.
8. Vuelva a colocar los accesorios para cocinar en el barril principal. El asador ya está listo para usar.

PRIMER USO - "QUEMADO" DEL ASADOR

Una vez que se haya cebado su tolva y antes de cocinarla por primera vez en su parrilla, es importante que se termine de quemar. Encienda la parrilla y opere a cualquier temperatura superior a 176 ° C / 350 ° F (con la tapa hacia abajo) durante 30 a 40 minutos para quemar la parrilla y eliminarla de cualquier materia extraña.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra. Abra la tapa del barril principal. Revise la cámara de combustión y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción para un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni en el sistema de alimentación por barreno. Llene la tolva con pellets secos de madera dura natural para asador.
2. Asegúrese de que el **marcador de control de temperatura** esté en la posición SMOKE (Ahumar). Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad. Esto activará el ciclo de arranque. El sistema de alimentación por barreno comenzará a girar, el encendedor empezará a brillar y el ventilador suministrará aire a la cámara de combustión. El asador comenzará a producir humo mientras se realiza el ciclo de encendido. Debe dejar la tapa del barril abierta durante el ciclo de arranque. Para confirmar que el ciclo de arranque inició correctamente escuche el rugido del fuego y confirme que se está produciendo calor.
3. Una vez que el humo blanco y pesado se haya disipado, el ciclo de inicio se habrá completado y estará listo para disfrutar de su parrilla a la temperatura deseada.

PARRILLA DE GAS PROPANO

1. Verifique que la perilla del regulador esté en la posición OFF.
2. Observe la marca del indicador triangular en la carcasa del regulador plateado. Presione la perilla del regulador y gire 270 grados (o 3/4) en sentido antihorario a ALTO.
3. Presione el botón de encendido repetidamente hasta que la llama se encienda. Escuche un sonido de "clic" para indicar una chispa del encendedor y busque llamas para asegurarse de que el quemador esté encendido.
4. ¡Después de que el quemador se haya incendiado, estará listo para disfrutar de su parrilla a la temperatura deseada!

Si el quemador se apaga durante la operación, gire la perilla del regulador a la posición OFF. Abra la tapa de la parrilla y espere cinco minutos antes de intentar volver a encender para permitir que se disipe el gas acumulado.

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor eléctrico falla o la llama de su parrilla se apaga durante la cocción, revise los siguientes pasos o inicie la parrilla usando el método manual.

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

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

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

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

4. Encienda el contenido de la cámara de combustión con un fósforo largo o un encendedor alargado. Permita que el iniciador arda de 3 a 5 minutos. No intente añadir más iniciador a la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
5. Vuelva a colocar, rápida y cuidadosamente, los accesorios para cocinar en el interior del barril principal. Continúe con el inicio siguiendo el paso dos del **procedimiento de arranque automático**.

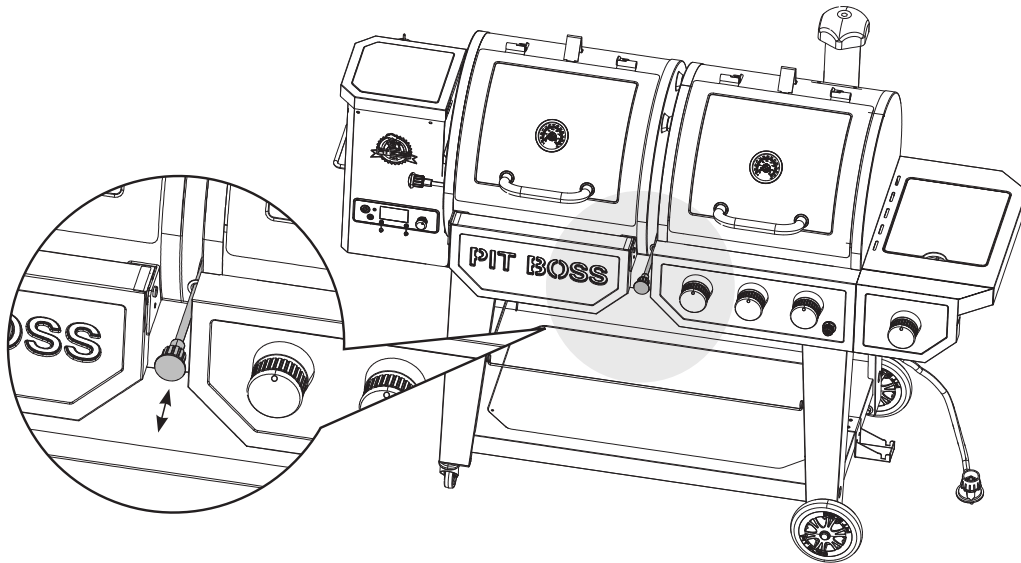
CÓMO APAGAR SU ASADOR

1. Cuando termine de cocinar, con la tapa del barril principal cerrada, oprima el **botón Power** (Encendido) para apagar la unidad y gire el **marcador de control de temperatura** a la posición OFF (Apagado). La parrilla comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El sistema de barrena dejará de alimentar combustible, la llama se apagará y el ventilador continuará funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento.

INSTRUCCIONES DE USO PARA AHUMADO

USO DE LA BARRA DE AJUSTE DE HUMO

Para controlar la cantidad de humo, así como la temperatura de cocción en general, JALE la barra de ajuste de humo, que está entre los pellets y la unidad de gas, para abrirla.



INSTRUCCIONES DE USO DEL GAS PROPANO

ENTORNO DEL ASADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL ASADOR

Con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climatológicas externas tendrán un papel importante en el desempeño de su asador y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus comidas. Todas las unidades Pit Boss Grills requieren un espacio libre mínimo de 915mm (36 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el asador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área libre de materiales combustibles y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

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

- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su asador a un área que esté cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del asador a su hogar y/o a otras estructuras. Ponga todo lo que necesita en una bandeja, ¡abrigúese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su asador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamaradas indeseables.

- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y esto mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

PRIMER USO - «QUEMADO» DEL ASADOR

Antes de usar su asador por primera vez con alimentos, es importante hacer un “quemado” completo. Encienda el asador y opérelo a temperatura estable de por lo menos (177 °C / 350 °F) durante 30 minutos para “quemar” la unidad y eliminar todas las sustancias extrañas.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Verifique que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO.
2. Tome en cuenta la marca triangular del indicador en la carcasa del regulador plateado. Empuje la perilla del regulador y gírelo 270 grados (o 3/4 de vuelta) en contra de las agujas del reloj a la posición de ALTO.
3. Oprima el botón del encendedor varias veces hasta que se enciendan las llamas. Escuche un sonido de «clic» para indicar una chispa del encendedor, y verifique que haya una flama para asegurarse de que el quemador está encendido.
4. Después de que el quemador se encienda, ¡ya está listo para disfrutar de su asador a la temperatura deseada!

Si el quemador se apaga durante la operación, gire la perilla del regulador a la posición de APAGADO. Abra la tapa del asador y espere cinco minutos antes de volver a intentar encenderlo, para permitir que el gas acumulado se disipe.

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor no enciende después de tres o cuatro intentos, verifique los siguientes pasos, o encienda su asador con el método manual.

1. Asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO. Deje que el gas acumulado se disipe.
2. Después de cinco minutos, revise lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, oprimiendo el botón del encendedor y observando si hay chispas en la punta del encendedor. De no observar chispas, ajuste la distancia entre la punta del encendedor (electrodo) y el quemador a 4.5 mm (3/16 pulg).
 - Confirme visualmente que el tubo del quemador y los orificios de entrada no estén obstruidos. En caso de que estén obstruidos, siga las instrucciones de **Cuidado y mantenimiento**.
3. Si los puntos anteriores no funcionan, siga las instrucciones de la sección **Solución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Verifique que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO. Abra la tapa del asador para liberar todo el gas atrapado.
2. Tome en cuenta la marca triangular del indicador en la carcasa del regulador plateado. Empuje la perilla del regulador y gírelo 270 grados (o 3/4 de vuelta) en contra de las agujas del reloj a la posición de ALTO.
3. De manera rápida y cuidadosa, use un fósforo largo o un encendedor de punta larga para colocar una llama cerca del quemador y observe que el quemador se encienda. No intente encender otra área del quemador. De hacerlo podría sufrir lesiones.

NOTA: No use licores, iniciador de flama líquido ni queroseno para encender o avivar el fuego en su asador.

4. Continúe el arranque siguiendo los pasos cuatro y cinco del **procedimiento de arranque automático**.

PRIMER USO – OPERACIÓN DE LOS QUEMADORES

1. Asegúrese de haber quitado todas las etiquetas, los materiales de embalaje y las películas protectoras del asador.
2. Elimine los aceites de manufactura antes de cocinar por primera vez en este asador, encendiendo el asador al menos 15 minutos en potencia ALTA con la tapa cerrada. Al hacerlo "limpiará con calor" las partes internas y disipará olores.

ENCENDIDO

PRECAUCIÓN: Mantenga su aparato de cocina a gas para exteriores en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

PRECAUCIÓN: NO obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación.

PRECAUCIÓN: Revise y limpie los tubos de venturi y del quemador para asegurarse de que no contienen insectos ni nidos de insectos. Un tubo atascado puede causar un incendio.

PRECAUCIÓN: Si intenta encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión.

1. Abra la tapa.
2. Busque obstrucciones en el flujo de aire a los quemadores. Las arañas, insectos y telarañas pueden atascar los tubos de venturi y del quemador. Un tubo de quemador atascado puede causar un incendio.
3. Todas las perillas de control deben estar en la posición OFF (APAGADO).
4. Conecte el tanque de gas LP siguiendo las instrucciones en la sección "Instalación del tanque de gas LP".
5. Gire la válvula del tanque de gas LP a la posición ABIERTO.
6. Oprima y gire la perilla de control a HIGH (Alto). El quemador debe encenderse. Si no se enciende, repita el proceso hasta tres veces.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a 'OFF' (APAGADO), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
8. Si el encendedor no enciende el quemador, use un fósforo encendido sujetado con la varilla de encendido (incluida con el asador) para encender los quemadores. Puede acceder a los quemadores a través de las parrillas y las placas caloríficas. Coloque el fósforo cerca de un lado del quemador (Fig. 3).

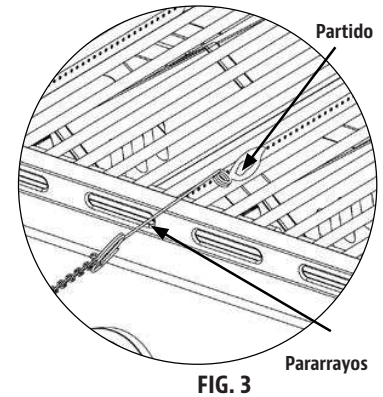


FIG. 3

Importante: Siempre use la varilla de encendido (incluida) cuando encienda los quemadores con un fósforo.

9. Después de encenderlo, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los orificios del quemador están encendidos y de que la altura de la llama coincida con la ilustración (Fig. 4).

NOTA: Cada quemador se enciende de manera independiente; repita los pasos 5-9 en los otros quemadores.

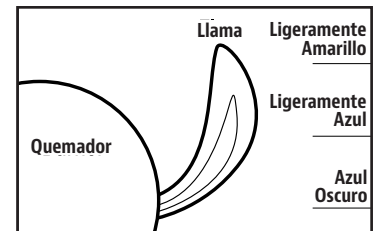


FIG. 4

PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el uso, gire de inmediato las perillas de control a la posición OFF (Apagado), la válvula del tanque de gas LP a CERRADO, y abra la tapa para permitir que el gas se despeje durante 5 minutos antes de volver a encenderlo.

CÓMO APAGAR SU ASADOR

1. LP: Gire la válvula del tanque de gas LP a la posición CERRADO.
2. Gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF (Apagado).
NOTA: Es normal escuchar un sonido similar a "puf" cuando se queme lo último del gas LP.
3. Desconecte el tanque de gas LP siguiendo las instrucciones en la sección Desconexión del tanque de gas LP.

ADVERTENCIA: Deje que el asador se enfríe por completo y quite el cilindro de gas antes de moverlo, transportarlo o almacenarlo

CONTROL DE LLAMARADAS

PRECAUCIÓN: No es posible apagar fuegos de grasa con solo cerrar la tapa.

- Si se inicia un fuego de grasa, gire las perillas de control a la posición OFF (Apagado), y la válvula del tanque de gas LP a CERRADO. NO use agua en un fuego de grasa. De hacerlo, podría hacer que la grasa salpique y causar quemaduras graves, lesiones y otros daños.
- NO deje el asador sin atención mientras se está precalentando o mientras quema residuos de comida en potencia ALTA. Si no se ha limpiado el asador, puede ocurrir un fuego de grasa.

ADVERTENCIA: Debe tener a la mano materiales para extinguir incendios mientras cocina. En caso de un fuego de aceite o grasa, use un extintor de incendios de polvo químico seco tipo BC o ahóguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio. NO intente extinguirlo con agua.

- Las llamaradas son parte normal de asar carne en un asador, y aportan al sabor único de la carne asada.
- **Las llamaradas excesivas pueden cocer en exceso su comida y pueden ser peligrosas.**
- Importante: Las llamaradas excesivas son causadas por la acumulación de grasa en la parte inferior de su asador.
- En caso de ocurrir un fuego de grasa, cierre la tapa Y gire las perillas de control a la posición OFF (Apagado) hasta que la grasa se queme. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que podría ocurrir una llamarada repentina.
- Si ocurren llamaradas repentinas, NO vierta agua sobre las llamas.

MINIMIZACIÓN DE LLAMARADAS

1. Quite el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas.
2. Ase las carnes con alto contenido de grasa en potencia LOW (Baja) o de manera indirecta.
3. Asegúrese de que su asador está sobre una superficie dura, nivelada y no combustible, y de que la grasa se drena al recipiente para grasa.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todos los asadores Pit Boss le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su asador:

REVISIÓN DEL NIVEL DE GAS

Para revisar la cantidad de combustible en el cilindro de gas LP, el asador debe estar en operación. Coloque su mano en la parte superior del tanque y deslícela lentamente hacia abajo hasta que el tanque se sienta frío al tacto. Esto indicará la cantidad aproximada de gas en su tanque; si está $\frac{3}{4}$ vacío, reemplácelo con un tanque lleno

IMPORTANTE: No use briquetas de carbón ni otro material inflamable en su asador. El uso de estos materiales anulará su garantía y podría causar un incendio, explosión o lesiones corporales.

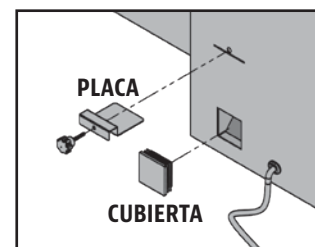
1. COMPONENTES DEL QUEMADOR

- Limpie el quemador siempre que encuentre acumulación de residuos, para asegurarse de que no haya señales de obstrucción (residuos, insectos) en el tubo del quemador o en los orificios de entrada del quemador. Después de períodos prolongados de almacenamiento, arañas o insectos pequeños pueden construir nidos o telarañas o poner huevos en el tubo del quemador, obstruyendo el flujo de gas al quemador. Si va a almacenar el asador, o antes de un período prolongado sin uso, quite el quemador y envuélvalo en papel aluminio para reducir el riesgo de que entren insectos en los orificios del quemador.
- El quemador ha sido configurado para una flama óptima. Una flama azul, posiblemente con una pequeña punta amarilla, es resultado de la mezcla óptima de aire y gas. Si las flamas son excesivamente amarillas, naranjas o irregulares, limpie el aceite y los depósitos de comida en la superficie del quemador y los orificios de entrada del quemador para aumentar el flujo de aire.

2. CONJUNTO DE TOLVA

- La tolva incluye una función de limpieza para facilitar su limpieza y el cambio de sabores de pellets. Para vaciarla, encuentre la placa y la cubierta del conducto de bajada en la parte trasera de la tolva. Coloque una cubeta vacía y limpia debajo de la cubierta del conducto de bajada, y luego quite la cubierta. Desatornille la placa, deslícela hacia afuera, y los pellets se vaciarán.

NOTA: Use un cepillo de mango largo o una aspiradora para sacar el exceso de pellets, el aserrín y los desechos para limpiar bien la cubierta de la tolva.



- Se recomienda que todos los pellets salgan de su sistema de barrena si su parrilla no se usará por un período prolongado de tiempo. Esto se puede hacer simplemente ejecutando su parrilla, en una tolva vacía, hasta que todos los pellets se hayan vaciado del tubo del sinfín.
- Revise y limpie todos los desechos del respiradero de entrada de aire del ventilador, que está en la parte inferior de la tolva. Una vez que quite el panel de acceso de la tolva (ver el diagrama en el **Diagrama de cableado eléctrico**), limpie cuidadosamente toda la grasa acumulada en las aspas del ventilador. Esto garantiza un flujo de aire apropiado para el sistema de alimentación.

3. SENSORES

- Si los cables del sensor están retorcidos o doblados, podría dañarse la pieza. Los cables deben estar enrollados formando una bobina grande y holgada.
- Aunque los sensores son de acero inoxidable, no los coloque en la máquina lavavajillas ni las sumerja en agua. El agua dañará los cables internos y causará cortocircuitos en los sensores, generando lecturas falsas. Si un sensor se daña, será necesario reemplazarlo.

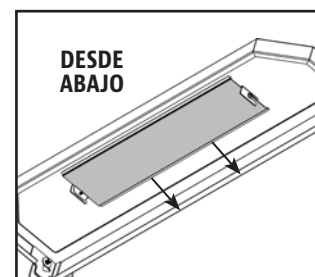
4. SUPERFICIES INTERIORES

- Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en la cámara de combustión.
- Usando un cepillo para limpieza de parrillas, elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes de una cocción anterior. Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del asador. Limpie el interior de su asador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga la tapa del asador cerrada para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el asador y cierre la tapa hasta que el fuego se apague por completo. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible.
- Revise su cubeta de grasa con frecuencia, y límpiela cuando sea necesario. Tome en cuenta el tipo de cocina que hace.

IMPORTANTE: Debido al alto calor, no cubra la rejilla de flama ni los sensores con papel aluminio.

5. SUPERFICIES EXTERIORES

- El estante frontal incluye un panel extraíble debajo para facilitar la limpieza. Desde abajo, empuja la placa de respaldo hacia el cañón principal para quitarla. Limpiar, luego reemplazar volviendo a deslizar en su lugar.
- Limpie su asador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del asador. **Las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía**, sino que son parte del mantenimiento general. En caso de raspones, desgaste o grietas del acabado, puede retocar todas las superficies pintadas con pintura High Heat BBQ.



- ¡Use una cubierta de asador para darle una mayor protección a su asador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el asador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo. ¡Use una cubierta de asador para darle una mayor protección a su asador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el asador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parte inferior del asador	Cada 2-3 usos del asador	Sacar los residuos con pala o aspiradora
Tubo del quemador, orificios de entrada	Cada 5-6 usos del asador	Sacudir, fibra de limpieza y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos del asador	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Superficies de acero inoxidable	Dos veces al año	Limpiador para acero inoxidable
Parte inferior del asador principal	Cada 5-6 usos	Sacar con pala o aspiradora los desechos
Cámara de combustión	Cada 2-3 usos	Sacar con pala o aspiradora los desechos
Parrillas de cocción	Después de cada uso	Quemar el exceso de grasa, y usar un cepillo para limpieza de parrillas
Rejilla de flama	Cada 5-6 usos	Raspar la placa principal y la deslizante, no lavar
Repisa frontal	Después de cada uso	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada uso	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barreno	Cuando la bolsa de pellets esté vacía	Dejar que el barreno empuje el aserrín, dejando la tolva vacía
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez al año	Sacudir el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Respiradero de entrada de aire	Cada 5-6 usos	Sacudir, fibra de limpieza y agua jabonosa
Sensor de temperatura	Cada 2-3 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa

USO DEL COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

Estos pellets de madera para asador se queman de manera limpia y generan alrededor de 8200 BTU por libra, con muy poca ceniza, poco contenido de humedad (5-7%) y son neutrales en carbón. Los pellets de madera para asador se producen con material puro en bruto (aserrín) que se pulveriza en un aserradero, y el material se pasa a presión por un troquel. Conforme el pellet pasa por el troquel, se corta, se enfría, se inspecciona, se aspira y se empaca para su venta al consumidor. Consulte a su distribuidor local respecto a los sabores disponibles en su región.

MEZCLA DE NOGAL

Rico sabor ahumado, similar al tocino. Considerada la "reina de las maderas".

MEZCLA DE MANZANO

Sabor ahumado, ligeramente dulce. Muy recomendado para hornear.

MEZCLA DE MEZQUITE

Sabor fuerte y picante. Especial para cocina Tex-Mex.

MEZCLA DE CEREZO

Ligeramente dulce, pero también ácido. Le da un tinte rosado a las comidas claras.

MEZCLA DE BARRIL DE WHISKY

Humo fuerte y dulce con un sabor aromático. Perfecta para carnes rojas.

MEZCLA DE COMPETENCIA

Mezcla perfecta de dulce, picante y ácido. Usada por muchos profesionales del asador.

NOTA: Siempre guarde los pellets de madera en un lugar seco. El contacto o exposición a la humedad, ya que esto resultará en una menor generación de calor o hará que los pellets se hinchen y desmoronen. Use una tina o cubeta hermética a prueba de humedad para almacenarlos correctamente.

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

Ahumar y asar pueden dar diferentes resultados dependiendo del tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, por cuánto tiempo, y los resultados. Ajuste a su gusto la próxima vez. La práctica hace al maestro.

El arte culinario del ahumado caliente significa un tiempo de cocción más largo, pero le da a sus carnes un sabor de madera más natural (y un muy codiciado "anillo rosado"). Las temperaturas de cocción más altas resultan en tiempos de cocción más cortos y menos sabor ahumado.

CONSEJO: Para obtener los mejores resultados, deje que las carnes reposen después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales regresen al interior de la carne, con lo que tendrá un corte mucho más jugoso y sabroso. Los tiempos de reposo pueden ser de 3 minutos hasta 60 minutos, dependiendo del tamaño de la proteína.

ESTILO DE COCINA	AHUMADO CALIENTE (MUY BAJO)	COCIDO (BAJO)	HORNEADO (MEDIO)	ASADO/HORNEADO (MEDIO/ALTO)	MARCADO (ALTO)
Rango de temperaturas	93-135°C / 199-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

AVES	TAMAÑO	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 77°C / 170°F
Pavo (entero)	4.5-5.0 kg / 10-11 lbs. 5.3-6.4 kg / 12-14 lbs. 6.8-7.7 kg / 15-17 lbs. 8.2-10.0 kg / 18-22 lbs. 10.4-11.3 kg / 23-25 lbs.			Asar de 90 a 120 minutos Asar de 110 a 140 minutos Asar de 130 a 160 minutos Asar de 140 a 170 minutos Asar de 150 a 180 minutos
Pollo (entero)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Asar de 1 a 1.5 horas
Muslos, pechugas	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Asar de 30 a 60 minutos
Aves de caza pequeñas	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Asar de 30 a 45 minutos
Pato	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Asar o cocer de 2 a 2.5 horas

CERDO	TAMAÑO	Precocido para recalentar 60°C / 140°F	Medio 66°C / 150°F	Bien cocido 71°C / 160°F
Jamón (Porción bien cocida y sin hueso, ahumado para picnic entero y con hueso)	2.5 cm / 1 pulg. 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs. 2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	12 minutos 50 minutos a 1 hora 1 a 2 horas 1 a 2½ horas 2 a 2¾ horas		
Asado de lomo	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 a 2 horas	2 a 3 horas
Corona de costillas asada	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1 ½ a 2 horas	2 a 3 horas
Chuleta (lomo, costillas)	1.9-2.5 cm / ¾ - 1 pulg. 3.1-3.9 cm / 1¼ - 1½ pulg.		10 a 12 minutos 14 a 18 minutos	
Lomo	1.9-2.5 cm / ¾ - 1 pulg.		20 a 30 minutos	30 a 45 minutos
Asado de lomo, sin huesos	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ a 1¾ horas	1¾ a 2½ horas
Boston Butt (hombro de puerco)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Temperatura interior

RES	TAMAÑO	CALOR	Un cuarto 54°C / 130°F	Medio 60°C / 140°F	Bien cocido 65°C / 150°F
Bistec (New York, Porterhouse, Rib-eye, Sirloin, T-bone o lomo)	1.9 cm / ¾ pulg. 2.5 cm / 1 pulg. 3.8 cm / 1½ pulg. 5 cm / 2 pulg.	Alto	Marcar 8 a 10 minutos Marcar 10 a 12 minutos Marcar 10 minutos, asar 8 a 10 minutos Marcar 10 minutos, asar 10 a 14 minutos		
Falda de res	0.6 - 12.7 cm / ¼ - ½ pulg.	Alto	5 a 7 minutos		
Arrachera	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾ pulg.	Medio	Marcar 4 minutos, asar 8 a 10 minutos		
Kebab	Cubos de 2.5 - 3.8 cm / 1 - 1½ pulg.	Medio	Asar 10 a 12 minutos		
Tenderloin, entero	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	Alto/Medio	1 ½ a 2 horas		
Hamburguesa	1.9 cm / ¾ pulg.	Alto/Medio	Marcar 4 minutos, asar 4 a 6 minutos		
Asado de rib-eye, sin huesos	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medio	1 ½ a 2 horas		
Asado de tri-tip	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	Alto/Medio	Marcar 10 minutos, asar 20 a 30 minutos		
Asado de costilla	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Medio	2 ½ a 2 ¾ horas		
Chuleta de ternera	2.5cm / 1 pulg.	Medio	10 a 12 minutos		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Ahumado caliente	Asar hasta que la temperatura interna llegue a 91°C / 195°F		

CORDERO	TAMAÑO	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 71°C / 160°F
Asado (fresco)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 a 2 horas	
Corona de costillas asada	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1 a 1½ horas	1½ horas

MARISCOS	TAMAÑO	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 82°C / 180°F
Pescado (entero)	0.5 kg / 1 lb. 0.9 - 1.1 kg / 2 - 2½ lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			Asar 10 a 20 minutos Asar 20 a 30 minutos Asar 30 a 45 minutos
Pescado (filetes)	0.6-1.3 cm / ¼ - ½ pulg.			Asar 3 a 5 minutos, hasta que se desmenuce con facilidad
Cola de langosta	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Asar 5 a 6 minutos Asar 10 a 12 minutos

CAZA	TAMAÑO	Un cuarto - 60°C / 140°F	Medio - 71°C / 160°F	Bien cocido - 77°C / 170°F
Asado (fresco)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 a 1½ horas	1½ a 2 horas
Cortes grandes (fresco)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 horas	1½ horas

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

1. *SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS*

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

2. *PREPARACIÓN PARA COCINAR*

- Esté preparado o "**Mise en Place**". Esto se refiere a estar preparado con la receta, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita junto al asador antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender el asador.
- Un tapete para asador es muy útil. Debido a los accidentes al manejar la comida y las salpicaduras al cocinar, un tapete protege su terraza, patio o piso de piedra del riesgo de manchas de grasa o derrames accidentales.

3. *CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR*

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Para ver las preguntas frecuentes, visite www.pitboss-grills.com. También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

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

ASADOR DE PELLETS DE MADERA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el centro de control digital	Botón Power (Encendido)	Oprima el botón Power (Encendido) inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.
	No conectado a la alimentación eléctrica	Asegúrese de que la unidad está conectada a un tomacorriente funcional. Restablecer el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amps por lo menos (consulte el diagrama de cableado eléctrico para encontrar el acceso a los componentes eléctricos) y asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas y secas.
	Fusible fundido en el tablero de control	Retire el panel de acceso a la tolva (consulte el diagrama de cableado eléctrico), presione las lengüetas de plástico que sostienen el tablero de control en su lugar y tire con cuidado del controlador dentro de la tolva para liberarlo. En ese caso, será necesario cambiar manualmente el fusible.
	El tomacorriente GFCI se ha disparado.	Quite el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cableado eléctrico) y asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas y secas. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amps por lo menos
	Falla en el centro de control	Es necesario reemplazar el centro de control digital. Comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar la refacción.
No se enciende fuego en la rejilla de combustión	Rejilla de combustión	Revise que la rejilla de combustión esté bien colocada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas.
	El motor del barreno está atascado	Saque los accesorios para cocinar del barril principal. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad e inspeccione el sistema de alimentación por barreno. Confirme visualmente que el barreno está depositando pellets en la rejilla de combustión. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al Cliente para pedir asistencia o una refacción.
	Falla del encendedor	Saque los accesorios para cocinar del barril principal. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la rejilla de combustión para percibir que haya calor. Confirme visualmente que el encendedor está alineado con el orificio en la rejilla de combustión, y despejado para permitir que se enciendan los pellets. Si no funciona correctamente, siga el Procedimiento de arranque manual para seguir usando el asador; sin embargo, debe llamar a Servicio al Cliente para pedir asistencia o una refacción.
Hay puntos parpadeando en la pantalla LCD	El encendedor está funcionando	Este no es un error que afecte al asador. Se usa para mostrar que la unidad está en modo de Encendido. El encendedor se apagará después de cinco minutos. Una vez que los puntos parpadeantes se apaguen, el asador empezará a funcionar a la temperatura seleccionada.

La temperatura está parpadeando en la pantalla LCD	La temperatura del asador es menor a 65°C / 150°F	Este no es un error que afecte al asador; sin embargo, se utiliza para mostrar que existe el riesgo de que el fuego se apague. Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Revise el sensor de temperatura del asador. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno.
Código de error "ErH"	El asador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO) y deje que el asador se enfríe. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Después del mantenimiento, saque los pellets y confirme la posición de todos los componentes. Para despejar el error, gire el control de temperatura a OFF (APAGADO), abra la tapa, espere de 3 a 4 minutos, y luego seleccione la temperatura deseada.
Código de error "Err"	El cable del sensor de temperatura no está conectado.	Quite el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cableado eléctrico) y verifique si hay daños. Asegúrese de que las conexiones del cable del sensor están bien colocadas y que se encuentran colocadas correctamente al tablero de control digital.
Código de error "ErP"	El control de temperatura no estaba en OFF (APAGADO) la última vez que se conectó a la alimentación eléctrica. Hubo un corte de energía durante la operación.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO), espere dos minutos, y luego vuelva a encender la unidad en SMOKE (AHUMAR) o en la temperatura deseada. La función de seguridad impide un encendido sorpresivo.
Código de error "noPr"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte el sensor para carne del puerto de conexión del panel de control y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que el adaptador del sensor para carne está bien conectado. Revise si hay signos de daño en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Servicio al cliente para solicitar el repuesto.
	Sensor para carne dañado	Revise que los cables del sensor para carne no muestren señales de daños. Si existen daños, llame a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
La temperatura del asador en SMOKE (AHUMAR) es demasiado alta	El valor "P" es demasiado BAJO	Gire el control de temperatura a SMOKE (Ahumar), oprima el botón "P" SET (Valor "P") y aumente el valor "P".
El asador no alcanza o no mantiene una temperatura estable	Flujo insuficiente de aire en la cámara de combustión	Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno. Una vez que haya seguido todos los pasos anteriores, encienda el asador, configure la temperatura en SMOKE (AHUMAR) y espere 10 minutos. Verifique que las llamas producidas sean brillantes y vivas.
	Combustible insuficiente o deficiente	Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Sensor de temperatura del asador	Revise el sensor del asador. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio.

El asador produce humo excesivo o sin color	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Calidad de los pellets de madera	Elimine los pellets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la limpieza. Reemplace con pellets de madera secos.
	La rejilla de combustión está obstruida	Saque los pellets de madera húmeda de la rejilla de combustión. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .

ASADOR A GAS PROPANO

Problema	Causa	Solución
El asador no enciende	El cable de ignición se soltó del encendedor eléctrico o la válvula.	Vuelva a conectar el cable de ignición al encendedor eléctrico o la válvula.
	El cable de ignición está roto	Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar asistencia o un repuesto.
	La batería se ha descargado	Instale una batería nueva.
	La batería nueva no funciona	Revise la polaridad de la batería. El lado negativo (-) de la batería debe entrar primero.
	La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador	Ajuste el electrodo.
	No hay suministro de gas	Revise la válvula del regulador. Revise que la conexión no tenga fugas.
Llamarada excesiva.	Está asando carnes grasosas	Ase las carnes grasosas cuando las parrillas estén frías y las perillas estén en la posición de «BAJO». Mueva las carnes a la parrilla de calentamiento si las llamaradas continúan.
	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Se rocía agua sobre las flamas de gas	No rocíe agua sobre llamas de gas.
El quemador se apaga	El tanque de gas está vacío	Vuelva a llenar el tanque de gas.
	El quemador no está alineado con la válvula de control	Instale el quemador correctamente.
	El suministro de gas es insuficiente	Revise la manguera de alimentación de gas y asegúrese de que no tenga fugas ni nudos.
Baje el calor cuando esté en «ALTO»	Los puertos están obstruidos	Elimine las obstrucciones de los puertos.
	El tanque de gas está agotado	Vuelva a llenar el tanque de gas.

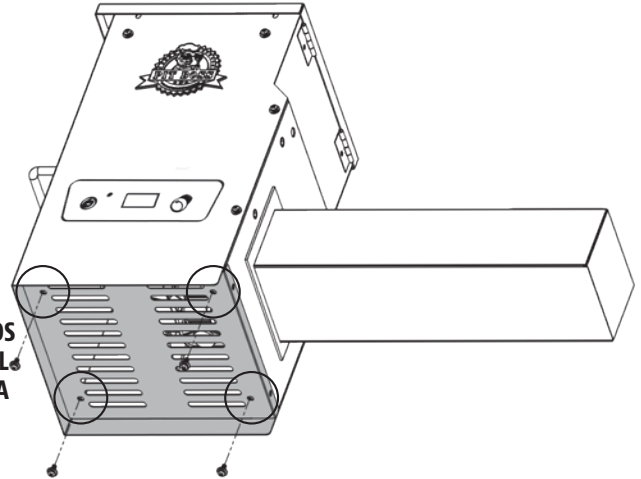
DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

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

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 110-120V, 60HZ, 250W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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

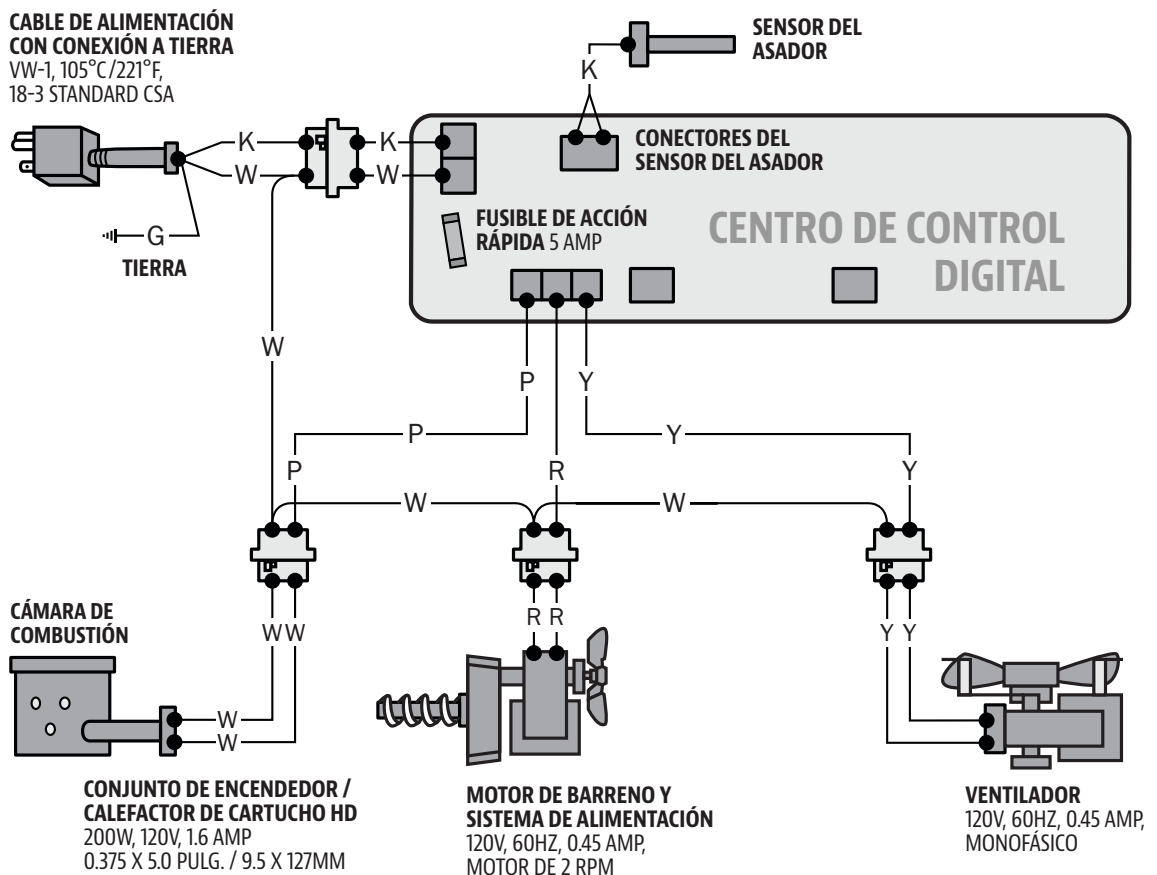
ENCUENTRE Y QUITE LOS CUATRO TORNILLOS DEL PANEL DE ACCESO DE LA PARTE INFERIOR DE LA UNIDAD.



CAPACIDAD DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:
2.0 KG/H
(4.4 LB/H)

ÍNDICE

W : BLANCO
Y : AMARILLO
P : PÚRPURA
R : ROJO
K : NEGRO
S : PLATEADO

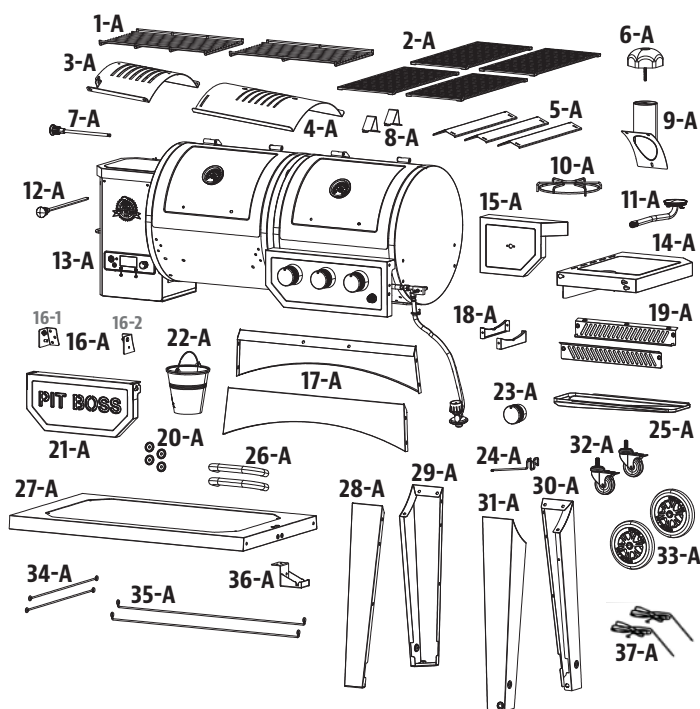


REFACCIONES PARA EL ASADOR

N°	Descripción
1-A	Parrilla superior recubierta de porcelana (x2)
2-A	Parrillas de cocción recubiertas de porcelana (x4)
3-A	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
4-A	Placa principal de rejilla de flama (x1)
5-A	Cubierta calorífica (x3)
6-A	Tapa de la chimenea (x1)
7-A	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
8-A	Seguro de la tapa (x2)
9-A	Cañón de la chimenea (x1)
10-A	Rejilla del quemador lateral (x1)
11-A	Quemador lateral (x1)
12-A	Barra de ajuste de humo (x1)
13-A	Barril principal/Conjunto de tolva (x1)
14-A	Repisa del quemador lateral (x1)
15-A	Tablero del quemador lateral (x1)
16-1-A	Soporte del cilindro /L (x1)
16-2-A	Soporte del cilindro /R (x1)
17-A	Tablero delantero/trasero del carrito (x2)
18-A	Soporte A de la bandeja de grasa (x2)
19-A	Soporte B de la bandeja de grasa (x2)
20-A	Biseles de la manija de la tapa (x4)
21-A	Repisa frontal (x1)
22-A	Cubeta de grasa (x1)
23-A	Bisel y perilla del quemador lateral (x1)
24-A	Retenedor de alambre del cilindro de gas LP (x1)
25-A	Bandeja de grasa (x1)
26-A	Manija de la tapa (x2)
27-A	Repisa inferior del carrito (x1)
28-A	Pata de soporte para rueda con seguro / frente (x1)
29-A	Pata de soporte para rueda con seguro / espalda (x1)
30-A	Pata de soporte / espalda (x1)
31-A	Pata de soporte / frente (x1)
32-A	Ruedas giratorias con seguro (x2)
33-A	Ruedas (x2)
34-A	Barra de carrito A (x2)
35-A	Barra de carrito B (x2)
36-A	Soporte del cilindro de gas LP (x1)
37-A	Sensor para carne (x2)

N°	Descripción
38-A	Tornillos (x59)
39-A	Arandelas (x56)
40-A	Arandelas de seguridad (x54)
41-A	Casquillos (x2)
42-A	Chavetas de rueda (x2)
43-A	Arandelas de eje de rueda (x2)
44-A	Clavijas de eje de rueda (x2)
45-A	Tornillos (x2)
46-A	Tuercas (x5)
47-A	Tornillos (x4)
48-A	Batería AA (x1)

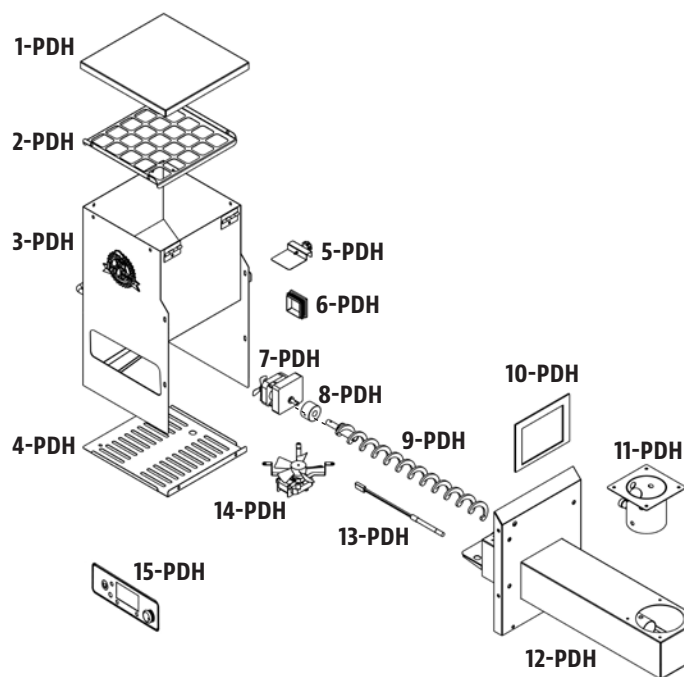
NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.



38-A	41-A	44-A	47-A
39-A	42-A	45-A	48-A
40-A	43-A	46-A	

REFACCIONES PARA LA TOLVA

N°	Descripción
1-PDH	Tapa de la tolva
2-PDH	Cubierta de seguridad de la tolva
3-PDH	Carcasa de la tolva
4-PDH	Panel de acceso de la tolva
5-PDH	Placa del conducto de bajada
6-PDH	Cubierta del conducto de bajada
7-PDH	Motor de barreno
8-PDH	Casquillo de nylon
9-PDH	Conjunto de espiral del barreno
10-PDH	Empaque la carcasa de la tolva
11-PDH	Cámara de combustión
12-PDH	Carcasa de la caja del barreno
13-PDH	Encendedor
14-PDH	Ventilador de combustión
15-PDH	Panel de control HR1 Pit Boss



GARANTÍA

CONDICIONES

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

Dansons ofrece una garantía por cinco (5) años contra defectos y mano de obra en todas las partes, y por cinco (5) años en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada más allá de cinco (5) años de la fecha de compra.

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

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

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

EXCEPCIONES

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

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

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

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

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

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

SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

ACCESORIOS VENDIDOS POR SEPARADO

Disponibles para comprar por separado. Accesorios no disponibles y suministrados por todos los distribuidores autorizados de Pit Boss.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	CUBIERTA DE ASADOR Cubierta completa, adaptada a la forma. Poliéster de uso pesado con respaldo de PVC para uso a largo plazo. Impermeable. Incluye un cordón sujetador para ajustarlo con facilidad.
	TAPETE PARA ASADOR Fácil de limpiar, con protección UV. Protección para su terraza. 132cm x 86cm / 52 x 34 pulg
	SONDA DE CARNE Termómetro de carne de acero inoxidable con adaptador. Cuando está conectado, la temperatura de los alimentos se muestra en la placa de control.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	DELANTAL PARA ASAR Delantal ajustable con dos bolsillos al frente para sus herramientas para cocinar. Talla única. Lavable a máquina.
	SALSAS DISTINTIVAS Una colección de salsas gourmet para preparar y mejorar los sabores naturales de sus comidas.
	ESPECIAS DISTINTIVAS Una colección de especias gourmet para preparar y mejorar los sabores naturales de sus comidas.

RECETAS

PECHO CLÁSICO

Rinde 4 - 6 porciones

Un pecho completo de res pesa de 7.25 a 3.62 kg / 16 a 18 libras y tiene tres partes distintas: el tope, la punta y la falda. Use la sección de la falda, ya que es magra, compacta y produce buenas rebanadas al cortarla.

Ingredientes:

1	Pecho de res 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs, La capa de grasa debe tener al menos 0.6 cm / ¼ pulg. de grosor
1 envase	mostaza amarilla preparada
75 ml / 5 C.	sazonador
1 botella	salsa de chili
1 paquete	mezcla seca de sopa de cebolla
375 ml / 1½ tz.	caldo de res
40 ml / 8 c.	pimienta negra

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

1. Extienda un trozo grande de plástico para envolver en su lugar de trabajo. De tamaño suficiente para envolver el brisket. Usando un cuchillo afilado, haga un corte en la parte inferior del brisket en contra del grano. Esto ayudará a rebanar el brisket terminado contra el grano, dándole un corte tierno que se deshace en la boca. La parte inferior es la que no tiene capa de grasa. Cubra con una cantidad generosa de mostaza preparada. Frótelas ligeramente sobre toda el área. Esparza una cantidad generosa de especias sobre la mostaza, y vuelva a frotarla con suavidad en la carne. Voltee el brisket y repita el proceso. Envuelva el brisket preparado en el plástico y refrigere de 2 a 4 horas o toda la noche.
2. Prepare la mezcla para untar. Mezcle la salsa de chili, la mezcla seca de sopa de cebolla, el caldo de res y la pimienta negra. Déjelos reposar.
3. **Pre caliente el asador y lleve el gabinete para ahumar a 82-107°C / 180-225°F.**

- Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del asador. Cierre la tapa del asador. Cocine **bajo y lento** hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas.
- Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
- Continúe el proceso de ahumado lento hasta que la temperatura interna alcance 60-66 °C / 140-150 °F. Saque el brisket del ahumador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °.**
- Coloque el brisket en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de mezcla para untar sobre el brisket, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
- Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1½ horas.
- Abra el envoltorio y use un termómetro de carne, la temperatura interna debe llegar a 91 °C / 195 °F. El brisket debe estar firme, pero debe poder desmenuzarse la carne con sus dedos.
- Transfiera la carne a una tabla de cortar y déjela reposar por 10 minutos. Corte rebanadas delgadas contra el grano para servirlo.

SALCHICHA CON CHUTNEY DE MANGO

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

2	Mangos (picados)
0.9 kg / 2 lbs	Salchicha italiana (picante o suave)
10 ml / 2 c.	perejil fresco (molido)
15 ml / 1 C.	pimiento rojo (en cubos)
10 ml / 2 c.	miel
½	cebolla roja (en cubos)
½ bulbo	hinojo (en cubos)
5 ml / 1 c.	jugo de lima
Pizca	sal

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego reduzca a bajo-medio (82-107 °C / 180- 225 °F)**
- Coloque las salchichas en el asador, con una separación regular. Voltéelas cada diez minutos para asar todos los lados.
- Combine los demás ingredientes para preparar el chutney. Enfríe hasta que esté listo para servir.
- Deslice las salchichas asadas en diagonal, y sirva acompañadas de chutney.

BISTEC CON QUESO AZUL

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

4	Bistecs, T-bone o Rib-Eye <i>2.54cm / 1 pulg. de grosor</i> <i>0.28-0.62 kg / 10-12 onzas cada uno</i>
113 g / 4 oz.	queso azul
50 ml / ¼ tz.	cebolla verde (en rebanadas delgadas)

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia / Whiskey

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego déjelo o redúzcalo ligeramente (204-260 °C / 400-500 °F).**
- Quite el exceso de grasa de la carne y deséchelo.
- Coloque los bistecs en la parrilla. Marque los dos lados, volteándolos cada pocos minutos.
- Reduzca la temperatura a 135 °C/275 °F o a 163 °C/ 325 °F.** Voltee los bistecs por última vez. Mezcle el queso azul y las cebollas. Espolvoree sobre los bistecs, cierre la tapa del asador y áselos hasta el término deseado. Revise el grado de cocción haciendo un corte en la carne cerca del hueso.

Variación: MÉTODO DE MARCADO INVERSO

Reduzca la temperatura a 82°C / 180°F, y coloque los bistecs en la parrilla. Ahúme de 5 a 15 minutos. Una vez ahumados al término deseado, vuelva a elevar **la temperatura del asador a alto 204-260°C / 400-500°F** y marque los bistecs a su gusto.

COSTILLAS BBQ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Costillas <i>Costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo</i>
45 ml / 3 C.	Aceite
5 ml / 1 c.	Sal
5 ml / 1 c.	Pimienta
2 enteras	Cebollas (picadas)
30 ml / 2 C.	Vinagre
30 ml / 2 C.	Salsa Worcestershire
125 ml / ½ tz.	Jugo o refresco de manzana
5 ml / 1 c.	Paprika
5 ml / 1 c.	Chile en polvo

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia / Manzano

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego reduzca a temperatura baja a 82-107 °C / 180-225 °F.**
- Prepare las costillas quitando la capa de piel dura en la parte trasera. Sazone las costillas con sal y pimienta al gusto.

- Coloque las costillas en el asador, con una separación regular. Ahúme de 3 a 4 horas.
- Mezcle los demás ingredientes en una charola y póngalos a hervir. Deje hervir la salsa cinco minutos hasta que se espese.
- Sáquela del asador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
- Coloque cada costillar en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de salsa sobre las costillas, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
- Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1½ horas.
- Abra el envoltorio. La carne habrá expuesto los extremos de las costillas y estará muy tierna. Ponga la temperatura del asador en alto a 260 °C / 500 °F. Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y úntelas con la salsa por ambos lados.
- Cuando la salsa esté caramelizada y las costillas estén pegajosas, sáquelas del asador y síralvas.

Variación: MÉTODO "MEMPHIS DRY"

Ponga la temperatura del asador en alto a 260 °C / 500 °F. Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y sazónelas con un sazónador o aliño seco. Marque las costillas, sáquelas del asador y síralvas.

HAMBURGUESAS CLÁSICAS DE PATIO TRASERO

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

900 g / 2 lbs	Carne molida de res o búfalo
15 ml / 3 c.	Sazónador
2 enteros	Huevos a temperatura ambiente
500 ml / 2 tz.	Migajas de pan (secas, finas)
6 - 8	Panes para hamburguesa / panecillos Kaiser
6 - 8 rebanadas	Queso (en rebanadas delgadas)
30 ml / 2 C.	Mantequilla

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego déjelo o redúzcalo ligeramente a 204-260 °C / 400-500 °F.**
- Combine la carne, el sazónador, los huevos y las migajas de pan en un tazón para mezclar y revuelva bien. Divida la carne en porciones y forme hamburguesas de tamaño y forma similares a los panes. Haga hamburguesas de alrededor de 1.9 cm / ¾ pulg. de grosor.
- Coloque las hamburguesas en el asador. Ase seis minutos por cada lado, cuidando de no presionar la carne. Pruebe si están bien cocidas con un termómetro para carne; la temperatura interna debe alcanzar 71°C / 160°F. La carne puede ponerse rosada por fuera debido al humo.

- En los últimos minutos de cocción, aplique mantequilla con un pincel a los panes y tuéstelos ligeramente en la parrilla.
- Saque los panes y las hamburguesas cuando estén listas. Complemente las hamburguesas con queso derretido y sirva.

CONSEJO: Una carne ligeramente más grasosa resulta en una hamburguesa más jugosa. Como una alternativa magra, pruebe la carne molida de búfalo.

BISTEC DE SIRLOIN CON CEBOLLAS DULCES Y PIMIENTOS

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

2	Steak, Top Sirloin <i>1 pulg. de grosor, cortados en 4 piezas. 0.45kg/1 lb</i>
10 ml / 2 c.	sazónador o aliño
5 medianas	cebollas dulces (picadas grueso)
2 enteras	pimientos morrones (de cualquier tipo, picados)
60 ml / 4 C.	salsa de soya
60 ml / 4 C.	aceite de oliva
Pizca	sal

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Mezquite / Whisky

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego reduzca la temperatura ligeramente a 218°C / 425°F.**
- Sazone ambos lados de los bistecs con el sazónador o aliño. Cubra y refrigere al menos 1 hora.
- Coloque las cebollas y los pimientos en una bandeja cubierta de papel aluminio. Mezcle la salsa de soya y el aceite de oliva, y rocíe la mezcla sobre la bandeja. Espolvoree con sal. Selle por completo el paquete de papel aluminio.
- Coloque el paquete en el asador durante 10 a 15 minutos o hasta que las verduras estén suaves y tiernas. Saque el paquete del asador y manténgalo cerrado.
- Coloque los bistecs en la parrilla. Marque los dos lados, volteándolos cada pocos minutos.
- Áselos hasta el término deseado, y luego sáquelos del asador. Coloque en platos para servir y cúbralos con las verduras calientes.

GALLINAS DE CORNUALLES CON ARROZ MANDARÍN

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

4 enteras Gallinas de Cornualles enteras
750 ml / 3 tz. arroz mandarín
15 ml / 1 C. aceite de oliva
5 ml / 1 c. paprika ahumada
250 ml / 1 tz. mermelada de naranja

Arroz mandarín

59 ml / ¼ tz. almendras (en rebanadas)
30 ml / 2 C. apio (picado)
1 pequeña cebolla verde (en rebanadas finas)
30 ml / 2 C. mantequilla
1 lata gajos de mandarina (drenada)
0.4 kg / 11oz.
30 ml / 2 C. jugo de naranja (concentrado)
500 ml / 2 tz. arroz cocido

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Mesquite / Competencia

Instrucciones:

1. Prepare el arroz mandarín cociendo las almendras, el apio, la cebolla verde y la mantequilla en una sartén pequeña hasta que las almendras estén ligeramente tostadas. Combine la mezcla con los gajos de naranja, el jugo de naranja y el arroz cocido en un tazón, y déjela reposar.
2. **Pre caliente el asador, y luego reduzca a temperatura a 135-177 °C / 275-350 °F.**
3. Enjuague las gallinas de Cornualles y séquelas con toallas de papel. Rellene las gallinas con la mezcla de arroz y ate las patas con cordel. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha a las gallinas y espolvoréelas con paprika.
4. Coloque las gallinas en el asador. Áselas de 45 a 60 minutos, hasta que la carne de la pierna esté tierna al presionarla.
5. Unte las gallinas con mermelada de naranja durante los últimos 20 minutos del tiempo de cocción. Saque las gallinas del asador y acomódelas en un plato para servir.

CONSEJO: Si desea juntar los jugos para hacer gravy, coloque las gallinas en una bandeja de papel aluminio y añada suficiente agua o jugo para cubrir el fondo hasta unos 0.6 cm / ¼ pulg.

KEBABS DE CAMARÓN CON MANTEQUILLA DE CURRY

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

900g / 2 lbs Camarones (pelados, sin venas)
125ml / ½ tz. Mantequilla de curry
15 ml / 1 C. Aceite de oliva
1 Lima
Eneldo fresco

Mantequilla de curry

125 ml / ½ tz. Mantequilla
30 ml / 2 C. Cebolla (picada)
15 ml / 1 C. Eneldo fresco
5 ml / 1 C. Curry en polvo
Pizca Ajo en polvo

Sabor de pellets de madera sugerido: Mesquite / Competencia

Instrucciones:

1. Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora.
2. **Pre caliente el asador, y luego reduzca a 135-163°C / 275-325°F.**
3. Prepare la mantequilla de curry derritiendo mantequilla en una sartén pequeña a calor medio-alto. Incorpore la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo. Deje cocer por cinco minutos y quite la sartén del calor.
4. Ensarte los camarones en brochetas, dejando espacio entre las piezas. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha.
5. Coloque las brochetas en el asador, y áselas hasta que los camarones estén blancos y tiernos. Cosa los camarones rápidamente; tenga cuidado de no cocer demasiado. Voltee las brochetas de camarón una vez y aplique la mantequilla de curry con brocha a la mitad del tiempo de cocción.
6. Acomode los camarones asados en un plato para servir. Acompañe con rodajas de lima y eneldo.

CONSEJO: Para ensartar un camarón de modo que quede derecho, sosténgalo estirado con una mano. Empiece por el extremo de la cola e inserte una brocheta de bambú o madera dentro del camarón de modo que atraviese toda su longitud. Siga enderezando el camarón con los dedos conforme avance.

CAMARÓN EN BROCHETA CON TOCINO Y ALBAHACA

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

24 grandes camarones (pelados, sin venas)
24 enteras hojas de albahaca fresca
24 rebanadas tocino (en rebanadas delgadas)

Sabor de pellets de madera sugerido: Cerezo / Manzano

Instrucciones:

1. Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora.
2. **Pre caliente el asador, y luego reduzca a 135-163°C / 275-325°F.**
3. Envuelva un camarón y una hoja de albahaca en una rebanada delgada de tocino, y luego ensártelo en la brocheta, dejando espacio entre los camarones.
4. Coloque las brochetas en el asador, y áselas hasta que los camarones estén blancos y tiernos y el tocino esté dorado. Cosa los camarones rápidamente; tenga cuidado de no cocer demasiado. Voltee las brochetas con frecuencia para que no se quemem.
5. Saque del calor y sirva.

PAVO AHUMADO ENTERO

Rinde para un pequeño ejército - ¡las sobras están excelentes!

Ingredientes:

1 entero	Pavo (descongelado) <i>9-11.3 kg / 20-25 lbs</i>
60 ml / 4 C.	Sazonador
5 ml / 1 c.	Paprika ahumada
45 ml / 3 C.	Mantequilla

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Cerezo / Competencia

Instrucciones:

- 1. Precaliente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177 °C / 275-350 °.**
- Saque el pescuezo y los menudos del pavo. Enjuague el pavo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel.
- En un tazón pequeño mezcle la mantequilla, $\frac{1}{4}$ parte del sazónador y la paprika para formar una pasta. Inserte cuidadosamente su mano entre la piel exterior y la carne de la pechuga. Unte la pasta en la carne.
- Unte el sazónador restante en la superficie exterior del pavo.
- Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro de la parrilla y áselo hasta que esté tierno y dorado; la temperatura interna debe llegar a 82 °C / 180 °F en la parte más gruesa del muslo y a 77 °C / 170 °F en la pechuga.
- Saque el pavo, cúbralo con papel aluminio y déjelo reposar por 10 minutos antes de cortarlo.

CONSEJO: Si quiere usar los jugos para hacer un gravy, coloque el pavo en la parrilla dentro de una bandeja de papel aluminio grande. Añada 0.6 cm / $\frac{1}{4}$ pulg. de agua o caldo y algo de sazónador en el fondo de la bandeja. Vigile los jugos, ya que quizá necesite añadir más durante la cocción.

POLLO DE LATA DE CERVEZA

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

1 entero	Pollo <i>1.8-2.7 kg / 4-6 lbs</i>
1 lata	Cerveza, de cualquier tipo
45 ml / 3 C.	Sazonador

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Manzano / Competencia

Instrucciones:

- 1. Precaliente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177 °C / 275-350 °.**
- Abra la lata y vierta la mitad de la cerveza en un vaso para beberla. Deje la mitad en la lata, y haga algunos agujeros adicionales en la parte superior de la lata para aumentar la ventilación. Añada

$\frac{1}{4}$ del sazónador a la lata.

3. Enjuague el pollo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel. Añada $\frac{1}{4}$ del aliño dentro de la cavidad del pollo. Unte el sazónador restante en la superficie exterior del pollo.
4. Inserte la lata vertical dentro de la cavidad del pollo, colóquelo en la parrilla y cierre la tapa del asador. Áselo hasta que el pollo esté dorado y crujiente; la temperatura interna debe llegar a 74 °C / 165 °F.
5. Usando pinzas, saque cuidadosamente el pollo y la lata del asador. Deje reposar cinco minutos, y luego retire cuidadosamente la lata de la cavidad del pollo. Tenga cuidado de no derramar el líquido, ya que estará caliente.
6. Corte el pollo y sírvalo.

Variación: POLLO DE LATA DE CERVEZA NO ALCOHÓLICA

Use las mismas instrucciones anteriores, pero sustituya la lata de cerveza con una lata de su refresco no dietético favorito, jugo de fruta o agua con sazónador adicional.

POLLO SATAY CON ADEREZO RANCH

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

450g / 1 lb	Pechugas o muslos de pollo (sin huesos ni piel)
112 ml / $\frac{1}{2}$ tz.	Aderezo preparado ranch o italiano para ensalada
Pizca	Sal
Pizca	Pimienta

Sabor de pellets de madera sugerido: Manzano / Cerezo

Instrucciones:

1. Corte el pollo a lo largo en piezas de 0.63 cm / $\frac{1}{4}$ pulg. de grosor o ligeramente más grandes. Enjuague el pollo y séquelo dando golpecitos con toallas de papel.
2. Coloque las piezas de pollo en una bolsa de plástico con cierre. Añada aderezo de ensalada, sal y pimienta al gusto. Selle la bolsa y agítela con cuidado, cubriendo el pollo de manera uniforme. Coloque en el refrigerador de 1 a 2 horas, o toda la noche. Agite la bolsa una o dos veces para que el pollo se marine uniformemente.
3. Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora antes de usarlas.
- 4. Precaliente el asador, y luego reduzca la temperatura ligeramente a 218°C / 425°F.**
5. Saque el pollo de la bolsa de plástico y tréncelo hacia adentro y afuera en las brochetas, como un moño.
6. Coloque las brochetas en el asador, y áselas hasta que el pollo esté blanco y firme. Voltee las brochetas con frecuencia para que no se quemen.
7. Saque del calor y sirva.



FREE RECIPES | RECETTES GRATUITES | RECETAS GRATUITAS
WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

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

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

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

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

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

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



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



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



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



780191015LWM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA