



MODEL / MODÈLE / MODELO: PB1230CC
PART / PIÈCE / PARTE: 10723. 10760



CHARLESTON

WOOD PELLET & GAS COMBO

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

BARBECUE À GRANULÉS DE BOIS ET À GAZ

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

UNIDAD COMBINADA DE GRÁNULOS DE MADERA Y GAS

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



FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR UN USAGE EXTÉRIEUR ET DOMESTIQUE SEULEMENT. PAS POUR USAGE COMMERCIAL.
SÓLO PARA USO EXTERIOR Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.

INSTRUCTIONS AND RECIPES | INSTRUCTIONS ET RECETTES | INSTRUCCIONES Y RECETAS

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 électrique, à granules. Ne pas suivre ces instructions peut entraîner des dégâts matériels ou des blessures corporelles graves pouvant aller jusqu'à la mort. Contactez les responsables locaux de la construction ou des incendies au sujet des restrictions et des exigences d'inspection de l'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

SAFETY INFORMATION

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

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new 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. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire. 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 Care or an authorized dealer.

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

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 fire 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. 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.

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. The pellet fuel mean heating value in 8,000 - 8,770 BTU/LB, ash content < 1%.

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 fire 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 outdoor cooking gas appliance is not in use, ensure the gas cylinder 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 2728A-2019 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728-19 "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.

Conforms to ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances.





COPYRIGHT NOTICE

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

Dansons

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

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

www.pitboss-grills.com

Customer Care

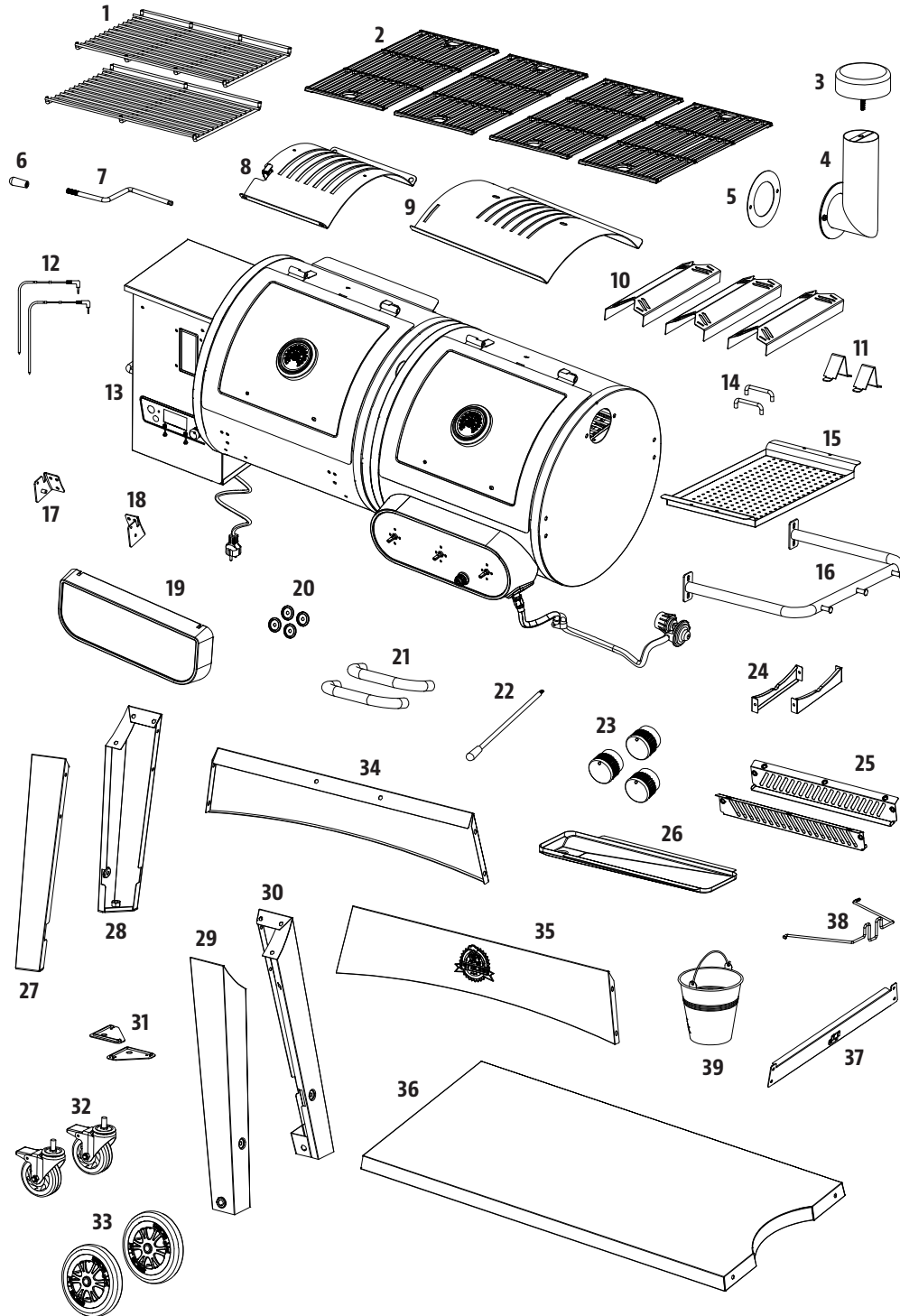
USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Understanding The Probes	24
Parts & Specs.....	8	Understanding The "P" Setting	24
Assembly Preparation.....	10	Hopper Priming Procedure	24
Assembly Instructions		First Use – Grill Burn-Off.....	25
Assembling The Grease Tray Support Bracket.....	10	Automatic Start-Up Procedure.....	25
Mounting The Grease Tray Support Bracket.....	10	Manual Start-Up Procedure	26
Securing Wheels To The Support Legs.....	11	Shutting Off Your Grill.....	26
Installing Caster Wheels To The Support Legs.....	11	Smoke Operating Instructions.....	26
Mounting The Back Support Legs.....	11	Propane Gas Operating Instructions	
Securing The Cart Back Panel.....	12	Grill Environment	27
Installing The Bottom Shelf.....	12	First Use – Grill Burn-Off.....	27
Mounting The Front Support Legs.....	12	Automatic Start-Up Procedure.....	27
Securing The Cart Front Panel.....	13	Manual Start-Up Procedure	28
Completing The Cart Installation	13	First Use – Operating Burners.....	28
Securing The Lid Stoppers.....	13	Lighting	28
Installing The Lid Handles.....	14	Shutting Off Your Grill.....	29
Mounting The Burner Knobs	14	Controlling Flare-Ups	29
Securing The Front Shelf Brackets.....	14	Minimize Flare-Ups.....	29
Installing The Front Shelf	14	Care & Maintenance	30
Installing The Flame Broiler Components.....	15	Using Wood Pellet Fuel.....	31
Placing The Heat Tents	15	Cooking Guidelines	32
Installing The Cooking Components.....	16	Tips & Techniques	34
Securing The Gas Cylinder Support Bracket.....	16	Troubleshooting	35
Securing The Chimney.....	16	Electrical Wire Diagram	38
Mounting The Side Shelf Handle, Serving Tray.....	17	Replacement Parts	
Placing The Grease Bucket, Grease Tray.....	17	Grill Replacement Parts	39
Securing The Gas Cylinder Wire Retainer.....	17	Hopper Replacement Parts.....	40
Installing The Battery.....	18	Warranty	
Connecting To A Power Source.....	18	Conditions.....	40
Connecting To A Gas Supply		Exceptions.....	40
Gas Cylinder Requirements.....	19	Ordering Replacement Parts	41
Installing A Gas Cylinder	19	Contact Customer Care	41
Preparation For Use – Leak Testing.....	19	Warranty Service	41
Disconnecting A Gas Cylinder.....	20	Recipes	42
Wood Pellet Operating Instructions			
Grill Environment	21		
Grill Temperature Ranges.....	22		
Understanding The Control Board	23		

PARTS & SPECS

ENGLISH



A		D		G		J	
B		E		H		K	
C		F		I		L	

PARTS & SPECS

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

Part#	Description
37	LP Gas Cylinder Support Bracket (x1)
38	LP Gas Cylinder Wire Retainer (x1)
39	Grease Bucket (x1)
A	Screw (x32)
B	Washer (x30)
C	Locking Washer (x30)
D	Screw (x20)
E	Wheel Washer (x2)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Wheel Cotter Pin (x2)
H	Bushing (x2)
I	Washer (x4)
J	Locking Washer (x4)
K	Screw (x4)
L	AA Battery (x1)

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

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

MODEL	ASSEMBLED	WEIGHT	COOKING AREA		TEMPERATURE RANGE, BTU
PB	PB1230CC	1,732MM X 716MM X 1,257MM / 68.19" X 28.19" X 49.49"	91.0 KG / 200.44 LB	MAIN - 2,580.6 CM ² / 400 SQ. IN.	82-260°C / 180-500°F, 30,000 BTU
				UPPER - 1,489 CM ² / 230.8 SQ. IN.	
				TOTAL - 4,069.6 CM ² / 630.8 SQ. IN.	
				TOTAL GRILL - 8,139.2 CM² / 1,261.6 SQ. IN.	

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 Care for parts.

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

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.

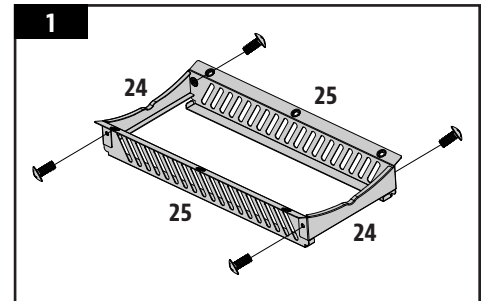
1. ASSEMBLING THE GREASE TRAY SUPPORT BRACKET

Parts Required:

- 2 x Grease Tray Support A (#24)
- 2 x Grease Tray Support B (#25)
- 4 x Screw (#D)

Installation:

- Mount Grease Tray Support A to Grease Tray Support B using four screws. Note illustration for proper orientation of each part.



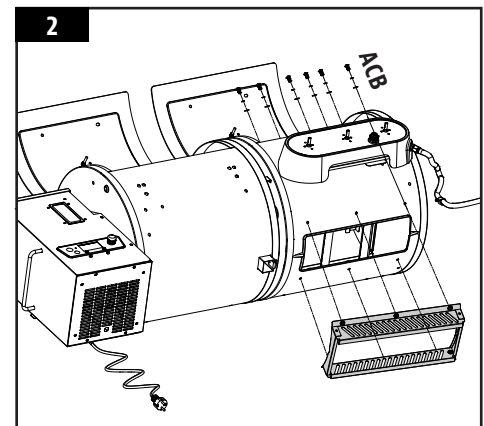
2. MOUNTING THE GREASE TRAY SUPPORT BRACKET

Parts Required:

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

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit. Lay the Main Barrel on its backside on the cardboard, hopper control board facing upward.
- Mount the assembled Grease Tray Support Bracket over the opening on the underside of the Main Barrel using six screws, locking washers, and washers.



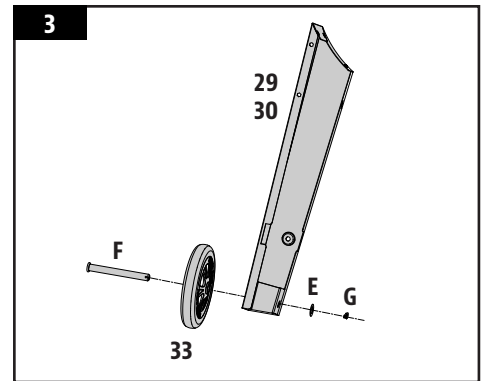
3. SECURING WHEELS TO THE SUPPORT LEGS

Parts Required:

- 1 x Right Support Leg / Front (#29)
- 1 x Right Support Leg / Back (#30)
- 2 x Wheel (#33)
- 2 x Wheel Axle Pin (#F)
- 2 x Wheel Washer (#E)
- 2 x Wheel Cotter Pin (#G)

Installation:

- Attach each Wheel to each Right Support Leg by inserting the Wheel Axle Pin through the Wheel, Support Leg hole, Wheel Washer, then secure using the Wheel Cotter Pin.



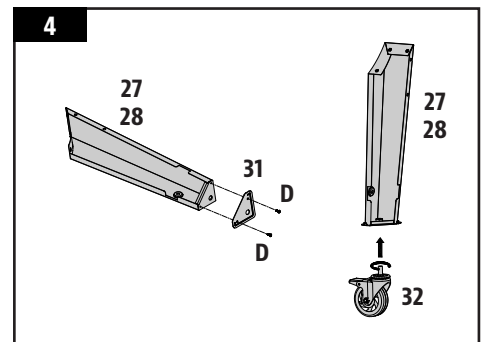
4. INSTALLING CASTER WHEELS TO THE SUPPORT LEGS

Parts Required:

- 1 x Left Support Leg - Front (#27)
- 1 x Left Support Leg - Back (#28)
- 2 x Support Leg Trim (x31)
- 2 x Locking Caster Wheel (#32)
- 4 x Screw (#D)

Installation:

- Mount a Support Leg Trim to each Left Support Leg using two screws.
- Insert each Locking Caster Wheel into the bottom of each Left Support Leg by hand-tightening into the hole. Ensure that each Locking Caster Wheel is inserted completely.



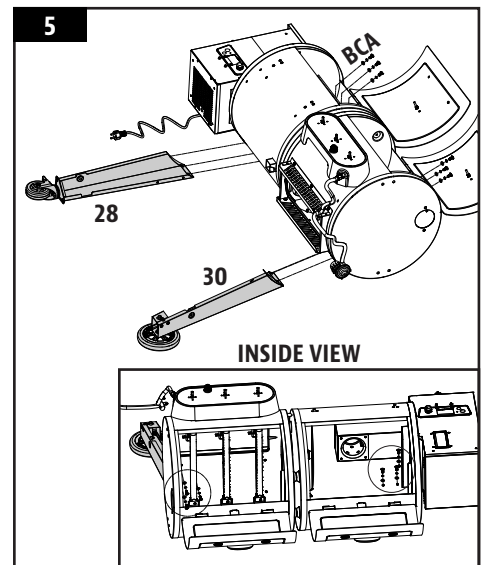
5. MOUNTING THE BACK SUPPORT LEGS

Parts Required:

- 1 x Left Support Leg - Back (#28)
- 1 x Right Support Leg - Back (#30)
- 6 x Screw (#A)
- 6 x Locking Washer (#C)
- 6 x Washer (#B)

Installation:

- Mount the Back-Left Support Leg to the Main Barrel using three screws, locking washers, and washers. Install the Support Leg from the inside of the Main Barrel through the pre-drilled holes.
- Mount the Back-Right Support Leg to the Main Barrel using three screws, locking washers, and washers. Install the Support Leg from the inside of the Main Barrel through the pre-drilled holes.



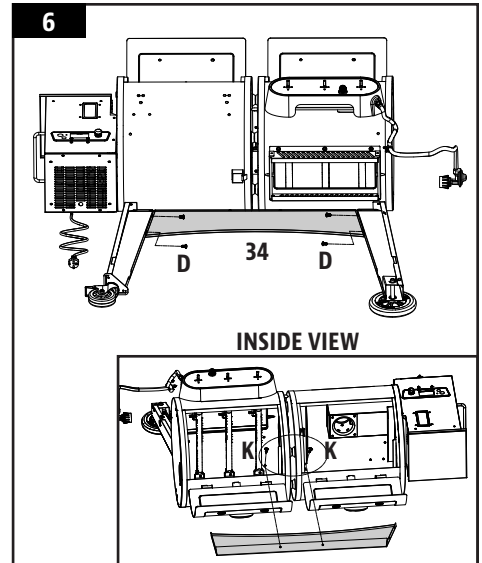
6. SECURING THE CART BACK PANEL

Parts Required:

- 1 x Cart Back Panel (#34)
- 4 x Screw (#D)
- 2 x Screw (#K)

Installation:

- Mount the Cart Back Panel to each Back Support Leg using two screws (D) in each Support Leg. Ensure the flat surface of the Back Cart Panel is facing outwards.
- Next, secure the Cart Back Panel to the Main Barrel using two screws (K). Install screws from the inside of the Main Barrel through the pre-drilled holes.



7. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

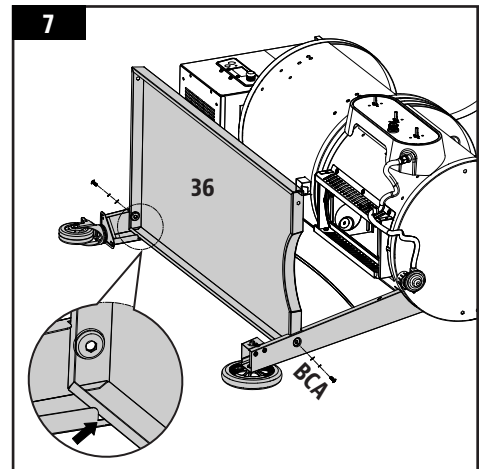
Parts Required:

- 1 x Bottom Shelf (#36)
- 2 x Screw (#A)
- 2 x Locking Washer (#C)
- 2 x Washer (#B)

Installation:

- Place the Bottom Shelf in a vertical position between the two Back Support Legs. With the flat surface facing up towards the Main Barrel, secure the Bottom Shelf to each Back Support Leg by using two screws, locking washers, and washers.

NOTE: Ensure the curved indent on one side the Bottom Shelf is positioned on the right side of the cart. It's for the gas cylinder.



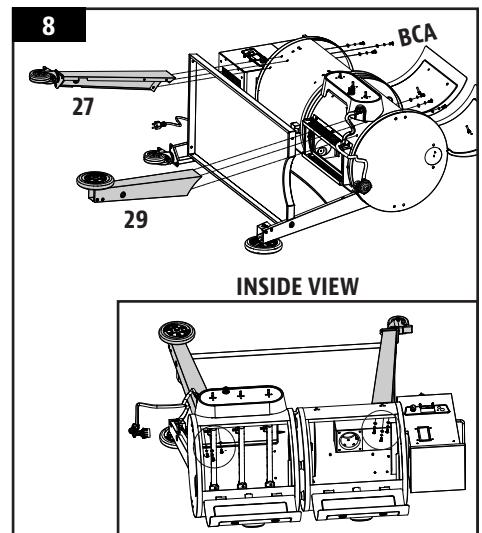
8. MOUNTING THE FRONT SUPPORT LEGS

Parts Required:

- 1 x Left Support Leg - Front (#27)
- 1 x Right Support Leg - Front (#29)
- 6 x Screw (#A)
- 6 x Locking Washer (#C)
- 6 x Washer (#B)

Installation:

- Mount the Front-Left Support Leg to the Main Barrel using three screws, locking washers, and washers. Install the Support Leg from the inside of the Main Barrel through the pre-drilled holes.
- Mount the Front-Right Support Leg to the Main Barrel using three screws, locking washers, and washers. Install the Support Leg from the inside of the Main Barrel through the pre-drilled holes.



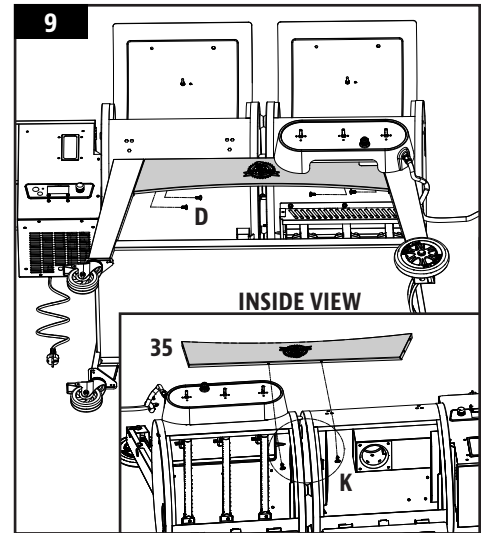
9. SECURING THE CART FRONT PANEL

Parts Required:

- 1 x Cart Front Panel (#35)
- 4 x Screw (#D)
- 2 x Screw (#K)

Installation:

- Mount the Cart Front Panel to each Front Support Leg using two screws (D) in each Support Leg. Ensure the flat surface of the Front Cart Panel is facing outwards.
- Next, secure the Cart Front Panel to the Main Barrel using two screws (K). Install screws from the inside of the Main Barrel through the pre-drilled holes.



10. COMPLETING THE CART INSTALLATION

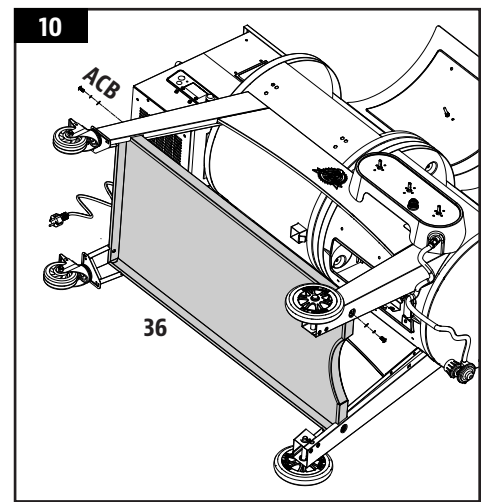
Parts Required:

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

Installation:

- Secure the Bottom Shelf to each Front Support Leg by using two screws, locking washers, and washers.
- Prepare the unit to turn upright by first locking the Caster Wheels. 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.



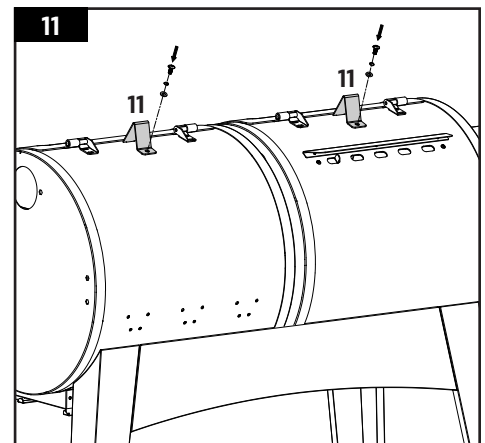
11. SECURING THE LID STOPPERS

Parts Required:

- 2 x Lid Stopper (#11)

Installation:

- Remove the preinstalled hardware from the top of each Main Barrel. Secure each Lid Stopper onto the top of each Main Barrel using the screws, locking washers, and washers.



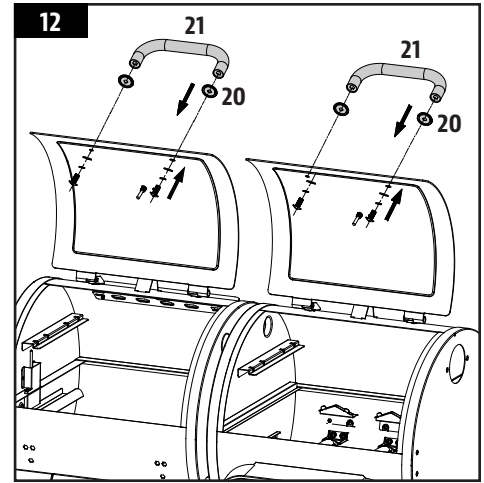
12. INSTALLING THE LID HANDLES

Parts Required:

- 4 x Lid Handle Bezel (#20)
- 2 x Lid Handle (#21)

Installation:

- Remove the pre-installed hardware from the Lid Handle. From inside the one of the Main Barrel lids, insert one screw, locking washer, and washer to protrude to the outside. Add a Lid Handle Bezel on the screw, then hand-tighten the screw (from the inside) into the Lid Handle. Repeat the same installation for the other end of Lid Handle.
- Continue the same installation for the Lid Handle on the other Main Barrel lid.



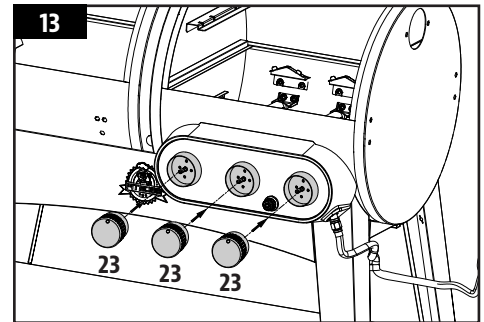
13. MOUNTING THE BURNER KNOBS

Parts Required:

- 3 x Burner Knob (#23)

Installation:

- Mount each Burner Knob to the front panel of the unit. Make certain to align the flat portion of the valve stem with the flat portion of the Burner Knob. Push the Burner Knob firmly onto the valve stem to ensure it is firmly seated.



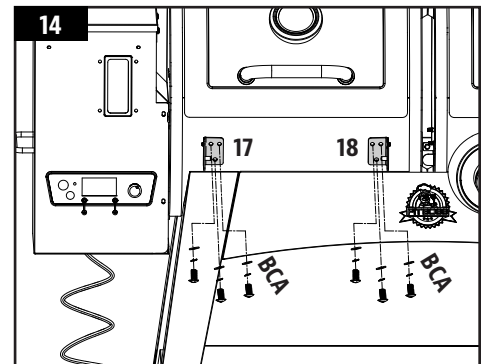
14. INSTALLING THE FRONT SHELF BRACKETS

Parts Required:

- 1 x Front Shelf Bracket / Left (#17)
- 1 x Front Shelf Bracket / Right (#18)
- 6 x Screw (#A)
- 6 x Washer (#B)
- 6 x Locking Washer (#C)

Installation:

- Attach one Front Shelf Bracket to the front of the grill barrel by using three screws. Install each screw halfway, 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

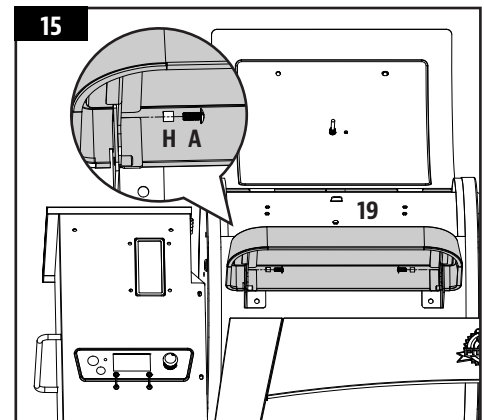
Parts Required:

- 1 x Front Shelf (#19)
- 2 x Screw (#A)
- 2 x Bushing (#H)

Installation:

- Place the Front Shelf onto the Front Shelf Brackets. From underneath, add the bushing onto the screw, then install the screw into the Front Shelf Bracket to secure. Repeat 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.



16. INSTALLING THE FLAME BROILER COMPONENTS

Parts Required:

- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar Handle (#6)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#7)
- 1 x Flame Broiler Slider (#8)
- 1 x Flame Broiler Main Plate (#9)
- 1 x Smoker Adjusting Bar (#22)

Installation:

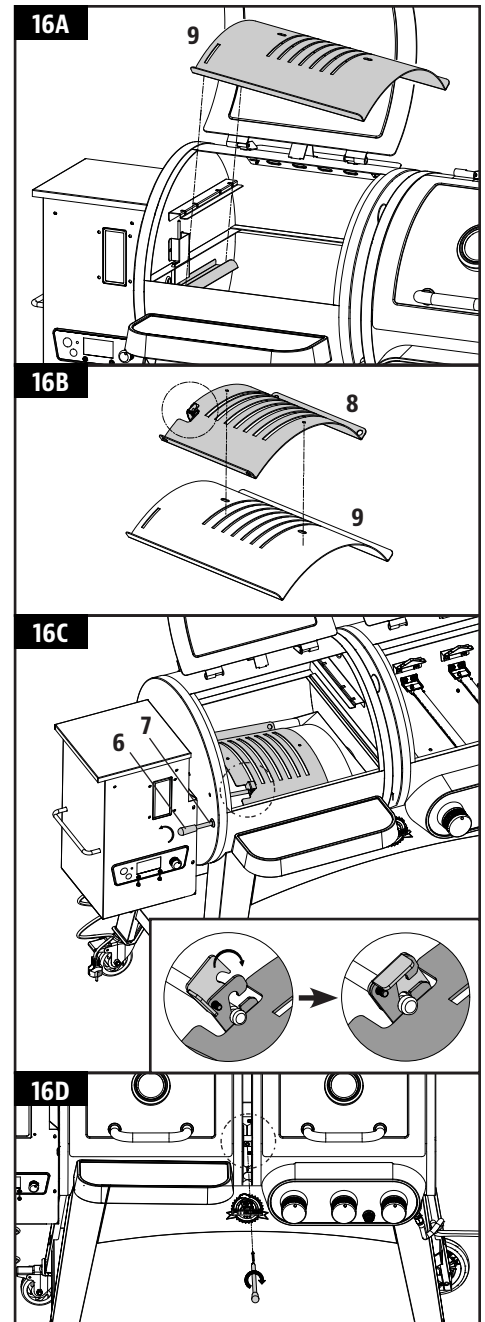
- Insert the Flame Broiler Main Plate into the Main Barrel, right side first. Rest the Flame Broiler Main Plate on the built-in ledge (on the inside right) of the Main Barrel that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the flame broiler main plate will fit into the rounded ledge above the fire pot. It will sit slightly at a downward angle. Note 16A.

IMPORTANT: If the Flame Broiler Main Plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The Flame Broiler Main Plate should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right. Poor installation of this part may result in damage to your 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, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 16B. Both flame broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.
- Next, remove the Flame Broiler Adjusting Bar Handle from the Flame Broiler Adjusting Bar. Insert the Flame Broiler Adjusting Bar through the opening hole on the left side of the main barrel. Add the Flame Broiler Adjusting Bar Handle back onto the end outside the barrel. Next, slide the notched end of the adjusting bar into the locking tab on the Flame Broiler Slider, giving you adjustable access to the Flame Broiler Slider on the main plate. Note steps in 16C.

NOTE: When the Flame Broiler Slider is open and direct flame is used, do not leave the grill unattended for any period of time.

- Install the Smoke Adjusting Bar in-between the two Main Barrels by screwing it into the mount hole. Once installed, it should slide from front to back smoothly. Note illustration 16D.



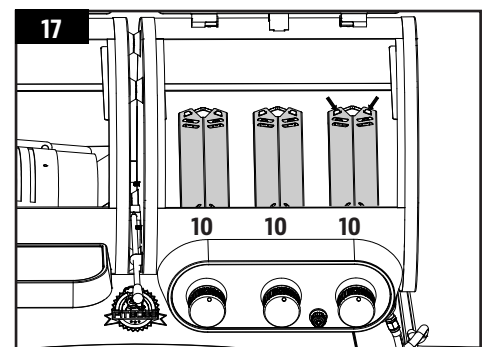
17. PLACING THE HEAT TENTS

Parts Required:

- 3 x Heat Tents (#10)

Installation:

- Place the three Heat Tents on the top of the burners in the Main Barrel. The Heat Tents will lock into place over the notches.



18. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

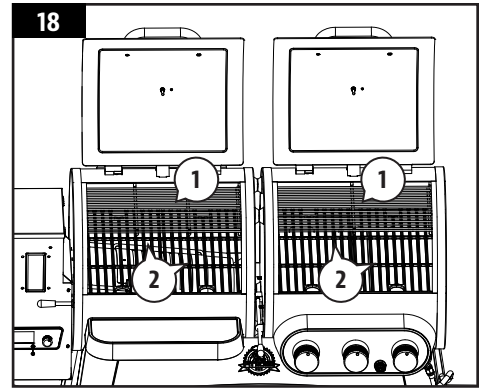
Parts Required:

- 2 x Upper Cooking Rack (#1)
- 4 x Cooking Grids (#2)

Installation:

- Place the Cooking Grids, side-by-side, on the grid ledges inside of both Main Barrels. Place the Upper Cooking Racks on the upper ledges inside of both Main Barrels. The cooking rack will lock into place.

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



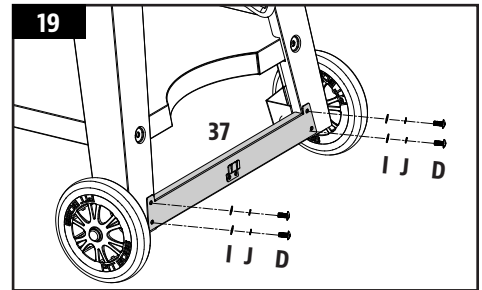
19. SECURING THE GAS CYLINDER SUPPORT BRACKET

Parts Required:

- 1 x LP Gas Cylinder Support Bracket (#37)
- 4 x Screw (#D)
- 4 x Washer (#I)
- 4 x Locking Washer (#J)

Installation:

- Secure the LP Gas Cylinder Support Bracket to the right side of the cart by using four screws, locking washers and washers.



20. SECURING THE CHIMNEY

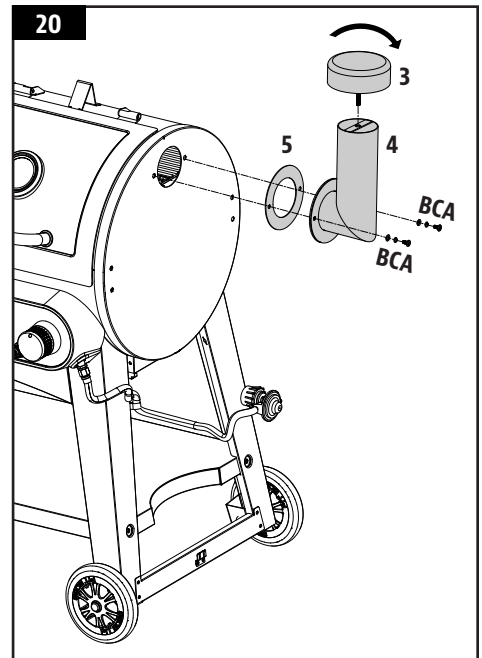
Parts Required:

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

Installation:

- Locate the chimney opening on the side panel of the Main Barrel. From the outside, secure the Chimney Stack and Chimney Gasket to the side panel using two screws, locking washers, and washers. The screws will fasten to the pre-mounted nuts on the inside of the barrel.
- Next, secure the Chimney Cap by rotating the Chimney Cap screw into 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.



21. MOUNTING THE SIDE SHELF HANDLE, SERVING TRAY

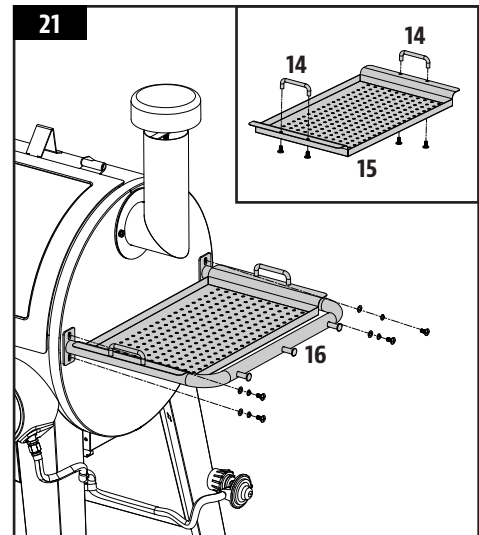
Parts Required:

- 2 x Serving Tray Handle (#14)
- 1 x Serving Tray (#15)
- 1 x Side Shelf Handle (#16)

Installation:

- Remove the pre-installed hardware from the side of the Main Barrel. Mount the Side Shelf Handle onto the Main Barrel using the four screws, locking washers, and washers previously removed.
- Mount Serving Tray Handles to Serving Tray using the pre-installed hardware on each handle end. Place the Serving Tray onto the Side Shelf Handle. It will rest directly on the frame of the Side Shelf Handle.

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.



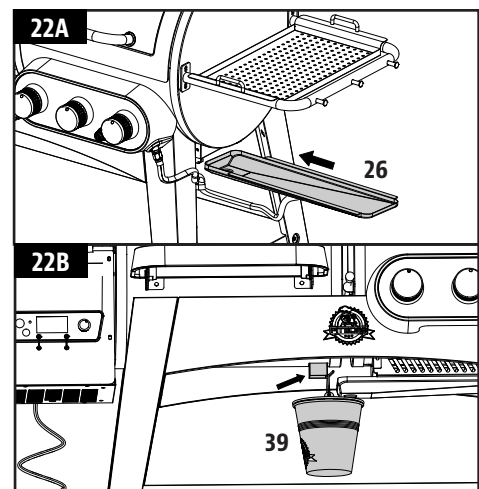
22. PLACING THE GREASE BUCKET, GREASE TRAY

Parts Required:

- 1 x Grease Tray (#26)
- 1 x Grease Bucket (#39)

Installation:

- Slide the Grease Tray into the bottom of the Main Barrel. Note 22A.
- Place the Grease Bucket on the spout hook on the bottom of the Main Barrel. Ensure it is level to avoid grease spills. Note 22B.



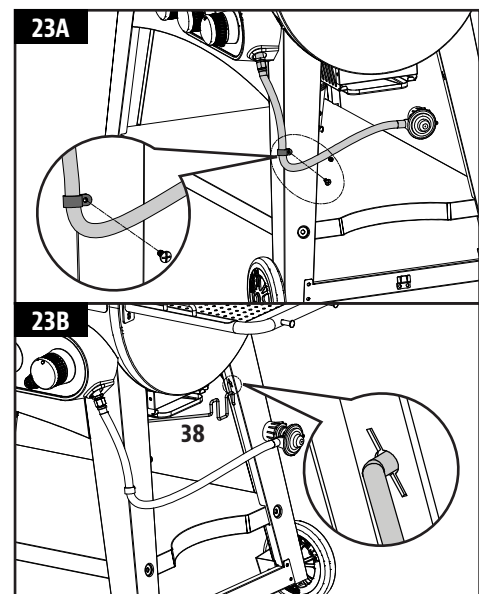
23. SECURING THE GAS CYLINDER WIRE RETAINER

Parts Required:

- 1 x LP Gas Cylinder Wire Retainer (#38)

Installation:

- Remove the preinstalled screw from the Front-Right Support Leg. Mount the hose fixed ring into the back of the Front-Right Support Leg with the screw previously removed. Note 23A.
- Insert one end of the LP Gas Cylinder Wire Retainer (not flattened) into the hole on the Front-Right Support Leg. Insert the other end into the Back-Right Support Leg. Note 23B.



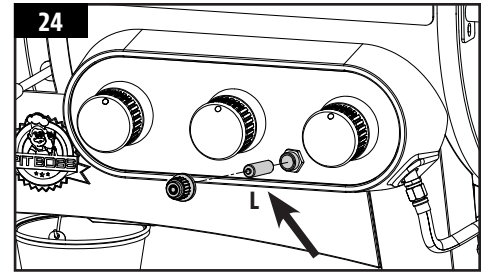
24. INSTALLING THE BATTERY

Parts Required:

- 1 x Battery (#L)

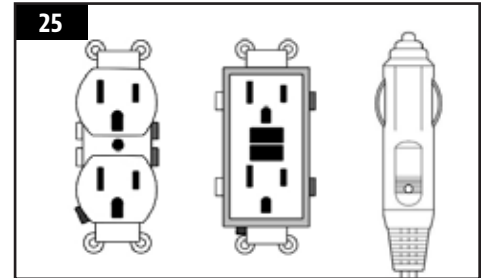
Installation:

- 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.



25. CONNECTING TO A POWER SOURCE

- **STANDARD OUTLET**
This appliance requires 110-120 volt, 60Hz, 250w. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 110-120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the ignitor.
- **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 ignitor 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 ignitor 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 ignitor, 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

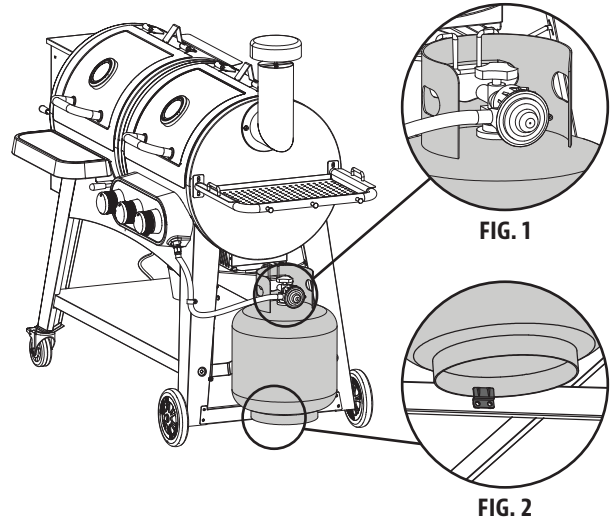
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

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 valve 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.

- 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 Care for alternative measures of testing to ensure proper precaution.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

- Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
- 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 adapter of 2 prongs;
- 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.

- Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- Never fill the tank beyond 80 percent full.
- If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
- 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 (82-125°C / 180-257°F)*

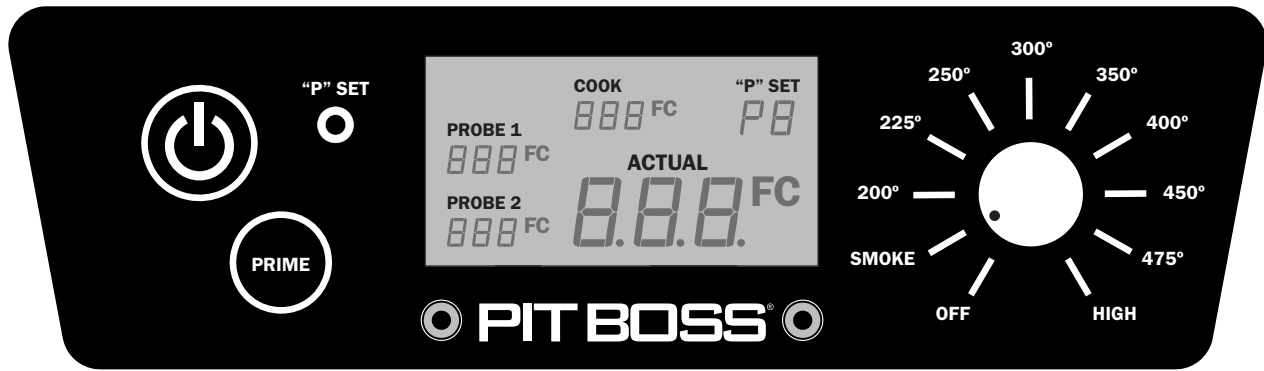
This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Highly recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday 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
	<p>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.</p>
	<p>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>
	<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>
	<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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a Meat Probe(s). When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. <i>Compatible with Pit Boss® branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i></p> 

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

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

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

- *USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE*

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

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

** factory default setting*

HOPPER PRIMING PROCEDURE

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

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

6. Press the **Power Button** to turn the unit on. Keep the **Temperature Control Dial** in the SMOKE position. Press and hold the **Prime Button** until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, release the **Prime Button**.
7. Press the **Power Button** to turn the unit off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

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!

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**.

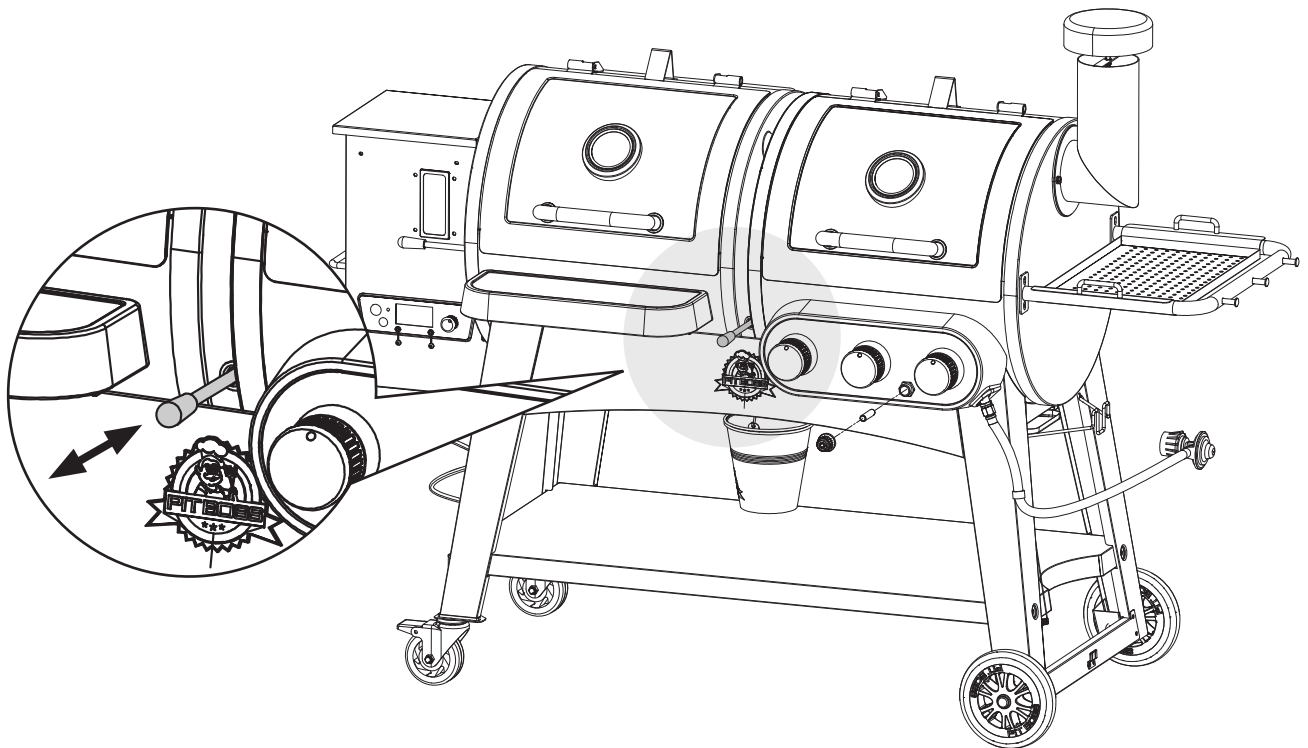
SHUTTING OFF YOUR GRILL

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 the Smoke Adjusting Bar, located between the Pellet and Gas Main Barrels.



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 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 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. Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire. Attempting to light the burner with lid closed may cause an explosion.

1. Open Lid. 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.
2. All Burner Knobs must be in the OFF position. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section. Turn LP gas tank valve to OPEN.
3. Push and turn any Burner Knob to HIGH. The burner should light. If it does not, repeat up to three times. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner Burner Knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
4. 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.

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

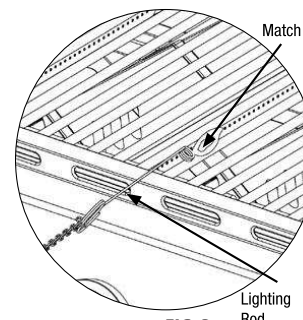


FIG. 3

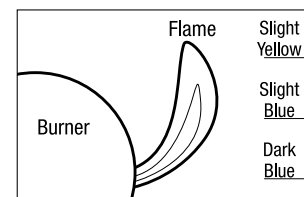


FIG. 4

NOTE: Each burner lights independently - repeat same steps for other burners.

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the Burner 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. Turn LP gas tank valve to CLOSED.
2. Turn all Burner 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

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: If a grease fire occurs, close the lid and turn Burner 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.

CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible. Excessive flare-ups result from build-up of grease in the bottom of your grill.

1. If a grease fire develops, turn Burner 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.
2. 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.

MINIMIZE FLARE-UPS

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook high fat content meats on LOW setting or indirectly.
- 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

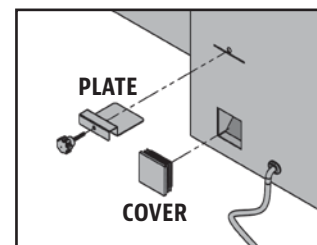
- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to 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*

- 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.



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 (<i>whole</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.			Grill 90 - 120 minutes Grill 110 - 140 minutes Grill 130 - 160 minutes Grill 140 - 170 minutes Grill 150 - 180 minutes
Chicken (<i>whole</i>)	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 (Fully Cooked & Boneless Portion, Smoked Picnic Whole & Bone-In)	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 (loin, rib)	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 (<i>boneless</i>)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ - 1¾ hours	1¾ - 2½ hours
Boston Butt (Pork Shoulder)	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 (<i>New York, Porter-house, Rib-eye, Sirloin, T-bone, or Tenderloin</i>)	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 marinade meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

Accessories are available for purchase separately. Contact your local authorized Pit Boss® dealer or visit www.pitboss-grills.com.

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 Care 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 Care for a replacement part.
Fire in Fire pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, 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 Care 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 Care.
"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 Care.
	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 Care for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care 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 Care 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

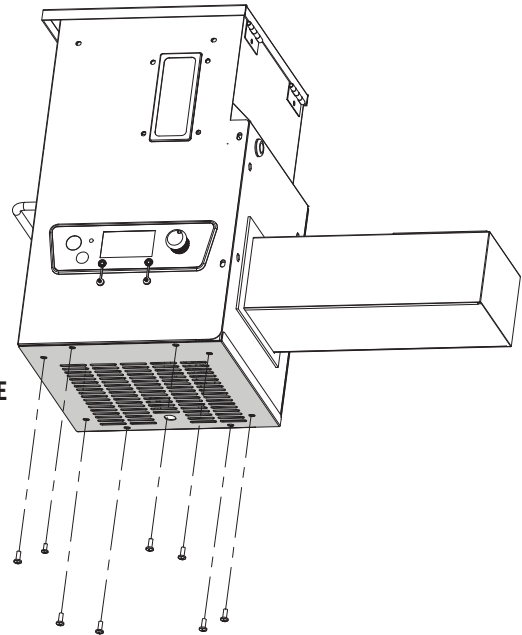
Problem	Cause	SOLUTION
Grill will not light	The ignition wire came off the electrical igniter/valve.	Reconnect the ignition wire to the electrical igniter/valve.
	The ignition wire is broken	Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	The battery has died	Install a new battery.
	New 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.

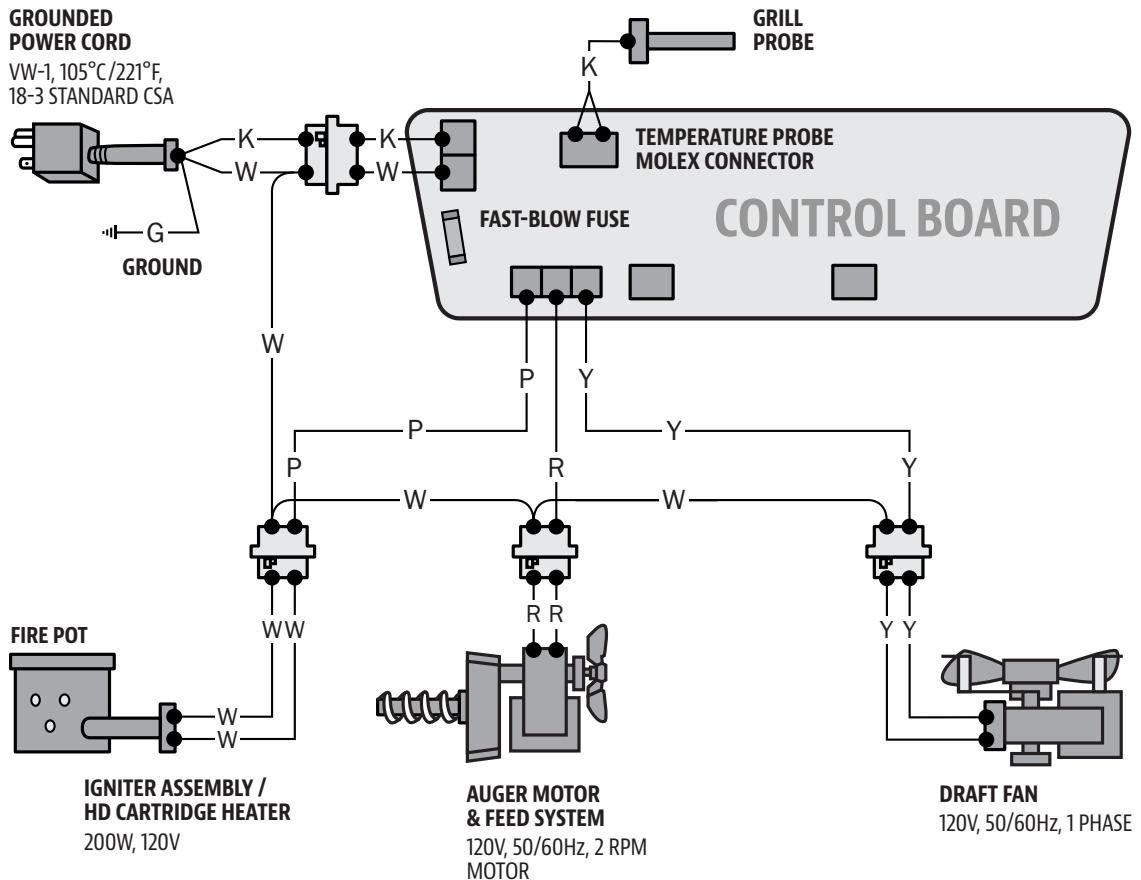
PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60Hz, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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 EIGHT SCREWS OF ACCESS PANEL ON UNDERSIDE OF UNIT

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



INDEX

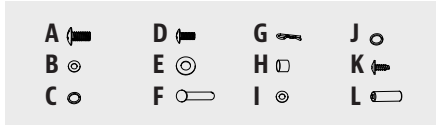
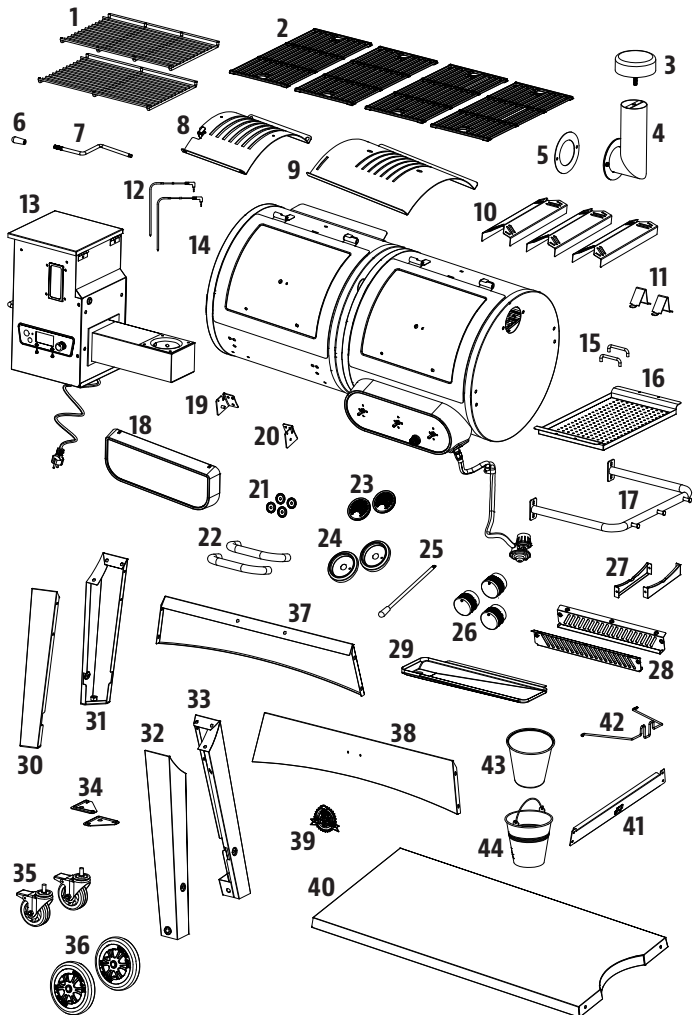
W : WHITE
Y : YELLOW
P : PURPLE
R : RED
K : BLACK
G : GREEN

GRILL REPLACEMENT PARTS

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

Part#	Description
A	Screw (x32)
B	Washer (x30)
C	Locking Washer (x30)
D	Screw (x20)
E	Wheel Washer (x2)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Wheel Cotter Pin (x2)
H	Bushing (x2)
I	Washer (x4)
J	Locking Washer (x4)
K	Screw (x4)
L	AA Battery (x1)

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

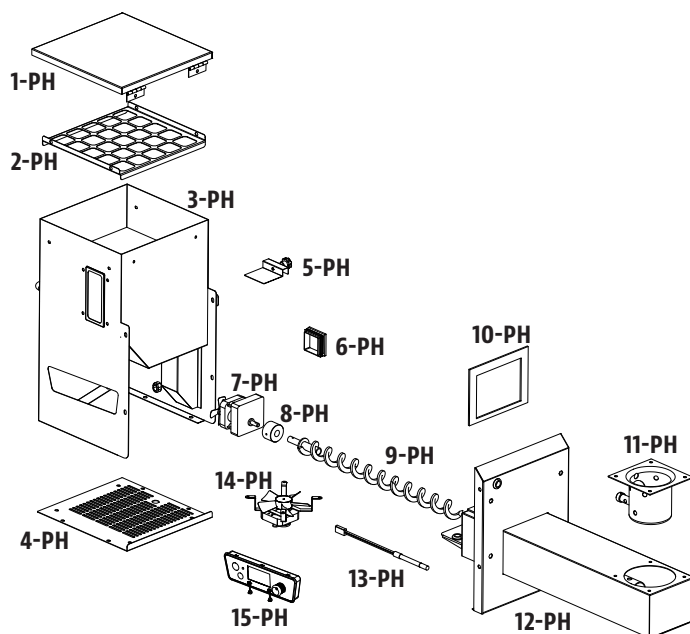


ENGLISH

HOPPER REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

Part#	Description
1-PH	Hopper Lid (x1)
2-PH	Hopper Safety Screen (x1)
3-PH	Hopper Box Housing (x1)
4-PH	Hopper Access Panel (x1)
5-PH	Drop Chute Plate (x1)
6-PH	Drop Chute Cover (x1)
7-PH	Auger Motor (x1)
8-PH	Nylon Bushing (x1)
9-PH	Auger Flighting Assembly (x1)
10-PH	Hopper Housing Gasket (x1)
11-PH	Fire Pot (x1)
12-PH	Auger Box Housing (x1)
13-PH	Igniter (x1)
14-PH	Combustion Fan (x1)
15-PH	Pit Boss® Control Board (x1)



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 Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

If you have any questions or problems, contact Customer Care.

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

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss® can be found 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

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 CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

DANGER

Si vous sentez le gaz :

- Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil
- Éteignez toute flamme ouverte.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CODES D'INSTALLATION DU GRIL

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2.
- Les modèles de gril à gaz de pétrole liquéfié sont conçus avec une bouteille de gaz de propane liquide 20 lb., non incluse avec le gril. Ne branchez jamais votre gril à gaz à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dépassant cette capacité.

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

1. Vous devez respecter un espace minimum de 915 mm (36 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

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

2. Maintenez les câbles électriques et les combustibles loin des surfaces chauffées. Retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie. N'utilisez pas votre gril sous la pluie ou près d'une source d'eau.

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

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

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

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

6. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. En cours d'utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux.
7. N'élargissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
8. Le produit peut comporter des pièces ou des rebords coupants. Tout contact peut entraîner une blessure. Manipulez-les avec précaution.
9. La bouteille de pétrole liquéfié (PL) doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou du National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, et la Commission.
10. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié dispose d'un robinet d'arrêt débouchant dans la sortie de la vanne de la bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié, c'est-à-dire un dispositif de connexion de bouteille de type 1. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit également disposer d'un dispositif de décompression de sécurité avec l'espace de vapeur de la bouteille.
11. Le système d'alimentation de la bouteille doit être disposé pour l'élimination de la vapeur.
12. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit disposer d'un collier pour protéger la vanne de la bouteille.
13. Ce gril extérieur n'est pas destiné à une installation sur des bateaux ou des véhicules de loisir.

N'utilisez jamais cet appareil dans un endroit fermé, tel qu'un camping-car, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme chauffage.

14. Ne bouchez pas le flux de combustion et l'air de ventilation de cet appareil. Maintenez le tube du brûleur et les hublots propres et dépourvus de débris. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil.
15. Vérifiez toujours les fuites de gaz lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bouteille de gaz, surtout après une période de stockage (par exemple, pendant l'hiver). Vérifiez tous les branchements pour les fuites avec une solution d'eau savonneuse et une brosse. N'utilisez jamais de flamme ouverte pour vérifier les fuites.
16. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant son utilisation s'il présente une abrasion ou une usure excessive. Utilisez uniquement l'ensemble de régulateur de gaz ayant été fourni avec ce gril à gaz. N'utilisez pas un régulateur d'un autre fabricant.

N'utilisez pas de roche de lave, de morceaux de bois, de liquide pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour l'allumage et le réallumage. Maintenez de tels liquides ou substances de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.

17. Faites fonctionner cet appareil à l'aide de pétrole liquéfié uniquement, ce qui est également indiqué sur l'étiquette du taux sur l'unité. N'essayez pas de faire fonctionner votre gril avec d'autres gaz. N'essayez pas de convertir cette unité à pétrole liquéfié en gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

GRANULÉS DE BOIS COMBUSTIBLES

L'appareil de cuisson par granulés est conçu pour être uniquement utilisé avec du bois combustible entièrement naturel sous forme de granulés. Tout autre combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et les informations relatives à la sécurité. Vous devez utiliser uniquement des granulés de bois entièrement naturels, conçus pour brûler dans des barbecues à granulés. N'utilisez pas de combustible contenant des additifs. Le combustible en granulés a un pouvoir calorifique moyen de 8 000 à 8 770 BTU / LB, teneur en cendres <1%.

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

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

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

CRÉOSOTE

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

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

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU GAZ DE PROPANE

1. Assurez-vous d'acheter la bouteille de gaz auprès d'un fournisseur fiable. Une bouteille de pétrole liquéfié mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. L'excès de remplissage associé au réchauffement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (un jour d'été chaud, bouteille laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz de pétrole liquéfié car l'augmentation de température fait se dilater le gaz. Le gaz libéré de la bouteille est inflammable et peut être explosif.
2. N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié s'il est comporté une vanne endommagée ou des signes de bosses, de gouges, de renflements, de dommages d'incendie, de corrosion, de fuite, de rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes visuels ; cela peut être dangereux et doit être vérifié immédiatement par un fournisseur de propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte. Débranchez-le de l'alimentation en combustible.

3. Ne branchez, ni ne débranchez la bouteille de gaz lorsque l'unité est en cours d'utilisation ou est encore chaude. Lorsque le gril n'est pas utilisé, vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF et débranchez la bouteille de gaz. Ne déplacez, ni ne transportez jamais l'unité lorsque la bouteille de gaz est raccordée. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié sous ou à proximité de l'appareil.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

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

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

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

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications répertoriées dans les UL 2728A-2019 «appareils de cuisson à combustible à granulés» et ULC / ORD C2728-19 «pour les caractéristiques électriques des équipements à combustible». Les appareils de cuisson à granulés Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essai accrédité) conformément aux normes UL et ULC.

Conforme aux appareils de cuisson au gaz extérieurs ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018.





DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

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

Dansons

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

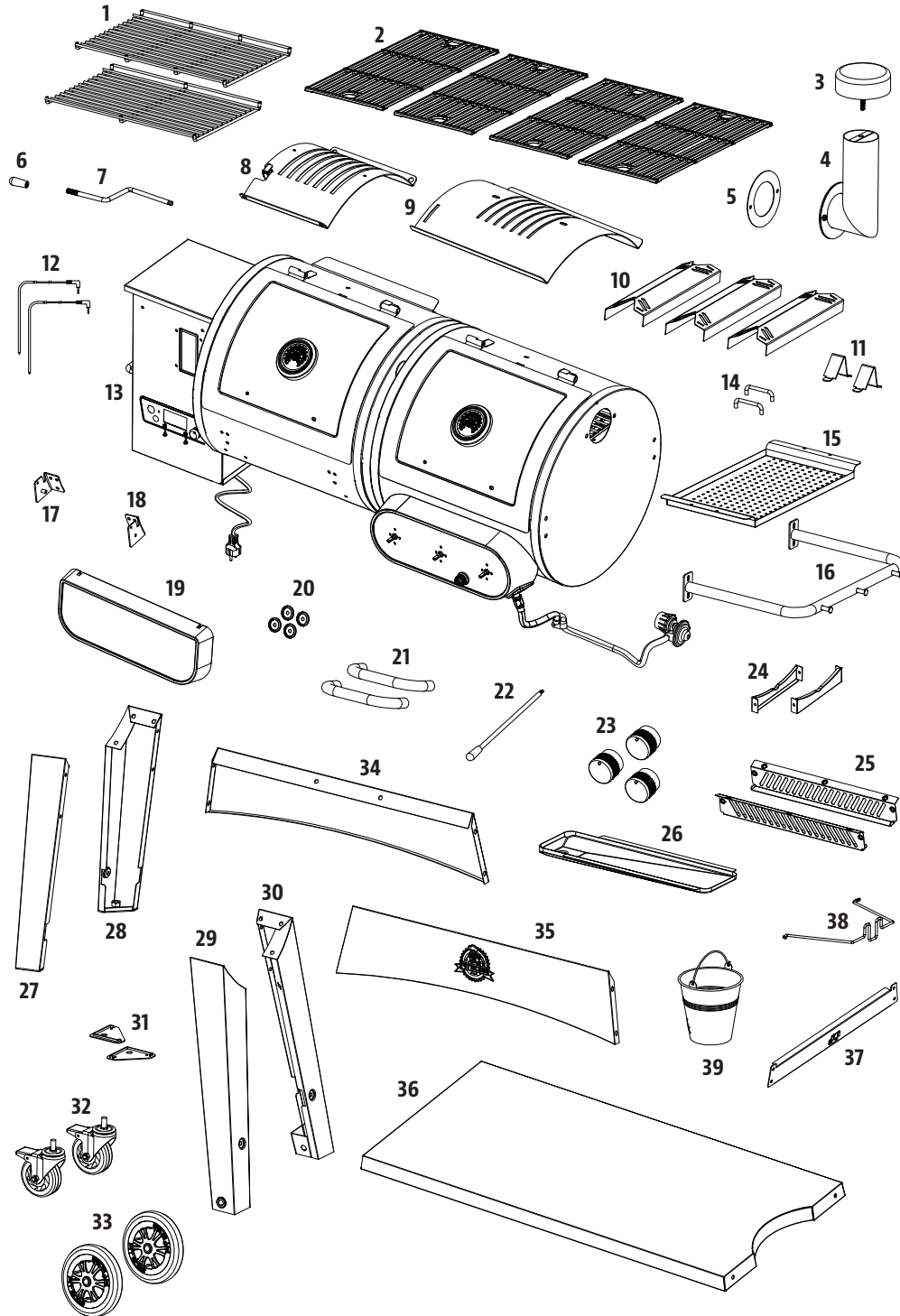
Service clients

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	46	Instructions d'utilisation des granulés de bois	
Pièces et spécifications	52	Environnement du grill	65
Préparation de l'assemblage	54	Plages de températures du grill	66
Instructions d'assemblage		Présentation du panneau de contrôle.....	67
Assemblage du support de fixation du plateau à graisse	54	Présentation des sondes	68
Montage du support de fixation du plateau à graisse	54	Présentation du paramètre « P »	68
Fixation des roulettes sur les pieds de support.....	55	Procédure d'amorce de la trémie.....	68
Installation des roulettes pivotantes sur les pieds		Première utilisation - brûlage du grill	69
de support	55	Procédure de démarrage automatique.....	69
Montage des pieds de support arrière	55	Procédure de démarrage manuel	69
Fixation du panneau arrière du chariot	56	Arrêt de votre grill.....	70
Installation de l'étagère inférieure.....	56	Instructions d'utilisation de la fumée.....	70
Montage des pieds de support avant.....	56	Instructions d'utilisation du gaz propane	
Fixation du panneau avant du chariot.....	57	Environnement du grill	71
Fin de l'installation du chariot	57	Première utilisation - brûlage du grill	71
Fixation des butoirs du couvercle	57	Procédure de démarrage automatique.....	71
Installation des poignées du couvercle.....	58	Procédure de démarrage manuel	72
Montage des boutons du brûleur	58	Première utilisation - Utilisation des brûleurs	72
Fixation des supports de l'étagère avant.....	58	Allumage	72
Installation de l'étagère avant.....	58	Arrêt de votre grill.....	73
Installation des composants du diffuseur de chaleur	59	Contrôle des flambées	73
Placement des tentes à chaleur.....	59	Réduction des flambées.....	73
Installation des composants de cuisson	60	Entretien et maintenance	74
Fixation du support de fixation de la bouteille de gaz....	60	Utilisation du combustible en granulés de bois	75
Fixation de la cheminée.....	60	Recommandations de cuisson	76
Montage de la poignée de l'étagère latérale,		Conseils et techniques	78
plateau de service.....	61	Dépannage	79
Placement du seau à graisse, du plateau à graisse	61	Schéma du câblage électrique	82
Fixation du dispositif de retenue de câble pour		Pièces de rechange	
bouteille de gaz.....	61	Pièces de rechange du grill	83
Installation de la batterie	62	Pièces de rechange de la trémie	84
Connexion à une source d'alimentation	62	Garantie	
Connexion à une alimentation au gaz		Conditions.....	84
Exigences relatives à la bouteille de gaz	63	Exceptions.....	84
Installation d'une bouteille de gaz	63	Commander des pièces de rechange	85
Préparation à l'utilisation - Test de fuite.....	63	Contacter le service clients	85
Débrancher une bouteille de gaz	64	Service de la garantie	85
		Recettes.....	86

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS



A		D		G		J	
B		E		H		K	
C		F		I		L	

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

N°	Description
1	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x2)
2	Grille de cuisson en fonte à revêtement de porcelaine (x4)
3	Chapeau de cheminée (x1)
4	Sortie de cheminée (x1)
5	Joint de cheminée (x1)
6	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
7	Barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
8	Plaque coulissante du grilloir à flamme (x1)
9	Plaque principale du grilloir à flamme (x1)
10	Tente de chaleur (x3)
11	Butoir pour couvercle (x2)
12	Sonde de cuisson (x2)
13	Assemblage corps principal/trémie (x1)
14	Poignée du plateau de service (x2)
15	Plateau de service (x1)
16	Poignée de l'étagère latérale (x1)
17	Support pour étagère avant / droit (x1)
18	Support pour étagère avant / gauche (x1)
19	Étagère avant (x1)
20	Bague de la poignée pour couvercle (x4)
21	Poignée pour couvercle (x2)
22	Barre de contrôle de la fumée (x1)
23	Bouton du brûleur (x3)
24	Support du plateau à graisse A (x2)
25	Support du plateau à graisse B (x2)
26	Plateau à graisse (x1)
27	Pied de support gauche - avant (x1)
28	Pied de support gauche - arrière (x1)
29	Pied de support droit - avant (x1)
30	Pied de support droit - arrière (x1)
31	Garniture pour pied de support (x2)
32	Roulette pivotante à frein (x2)
33	Roue (x2)
34	Panneau arrière du chariot (x1)
35	Panneau avant du chariot (x1)
36	Étagère inférieure du chariot (x1)

N°	Description
37	Support de fixation pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié (x1)
38	Dispositif de retenue de câble pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié (x1)
39	Seau à graisse (x1)
A	Vis (x32)
B	Rondelle (x30)
C	Rondelle de blocage (x30)
D	Vis (x20)
E	Rondelle pour roulette (x2)
F	Goupille cannelée pour roulette (x2)
G	Goupille bêta pour roulette (x2)
H	Bague (x2)
I	Rondelle (x4)
J	Rondelle de blocage (x4)
K	Vis (x4)
L	Batterie AA (x1)

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

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES
PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 110 À 120 V, 60 Hz ET 250 W

MODÈLE	ASSEMBLÉ	POIDS	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURES, BTU
PB PB1230CC	1 732 MM X 716 MM X 1 257 MM / 68,19 PO X 28,19 PO X 49,49 PO	91,0 KG / 200,44 LIVRES	PRINCIPALE - 2 580,6 CM ² / 400 PO ² SUPÉRIEURE - 1 489 CM ² / 230,8 PO ² TOTAL - 4 069,6 CM ² / 630,8 PO ²	82-260°C / 180-500°F, 30,000 BTU
			TOTAL GRIL - 8 139,2 CM² / 1 261,6 PO²	

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

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

service@pitboss-grills.com | ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

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

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



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

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

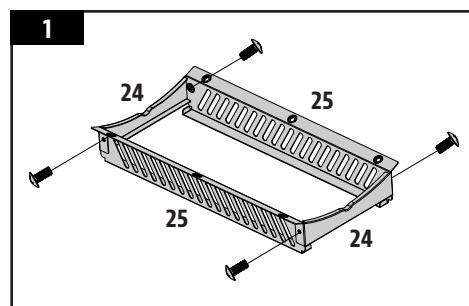
1. ASSEMBLAGE DU SUPPORT DE FIXATION DU PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 2 x Support du plateau à graisse A (#24)
- 2 x Support du plateau à graisse B (#25)
- 4 x Vis (#D)

Installation :

- Montez le support de plateau à graisse A sur le support de plateau à graisse B à l'aide de quatre vis. Notez l'illustration pour l'orientation correcte de chaque pièce.



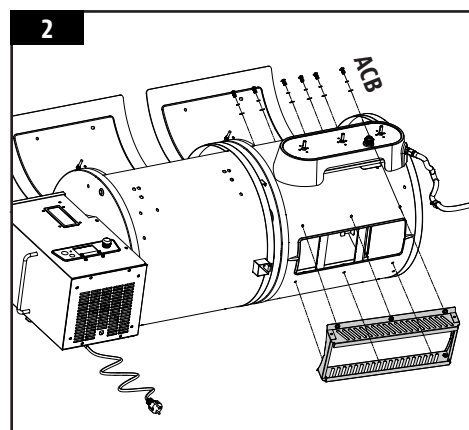
2. MONTAGE DU SUPPORT DE FIXATION DU PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

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

Installation :

- Placez un bout de carton sur le sol afin d'éviter d'érafler l'appareil. Posez le corps principal au dos du carton, le panneau de contrôle de la trémie orienté vers le haut.
- Montez le support de fixation assemblé du plateau à graisse sur l'ouverture située sous le corps principal à l'aide de six vis, de rondelles de blocage et de rondelles.



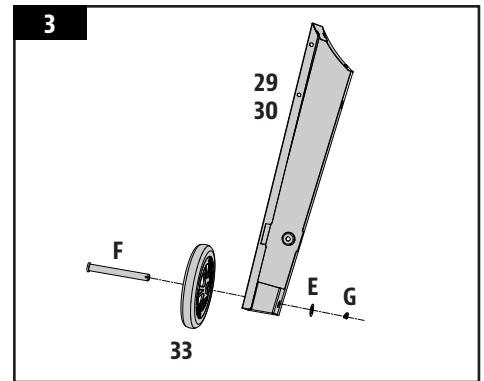
3. FIXATION DES ROULETTES SUR LES PIEDS DE SUPPORT

Pièces nécessaires :

- 1 x Pied de support droit - avant (#29)
- 1 x Pied de support droit - arrière (#30)
- 2 x Roue (#33)
- 2 x Goupille cannelée pour roulette (#F)
- 2 x Rondelle pour roulette (#E)
- 2 x Goupille bêta pour roulette (#G)

Installation :

- Reliez chaque roulette de chaque pied de support droit en insérant la goupille cannelée dans la roue, dans le trou du pied de support et dans la rondelle de blocage, puis fixez le tout avec une goupille bêta.



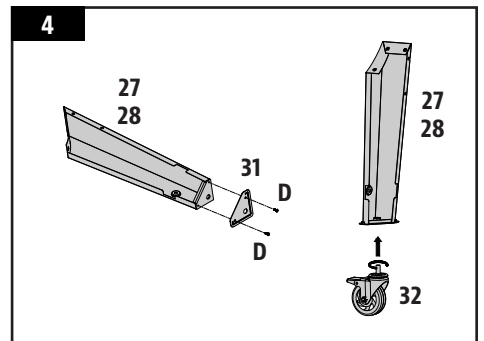
4. INSTALLATION DES ROULETTES PIVOTANTES SUR LES PIEDS DE SUPPORT

Pièces nécessaires :

- 1 x Pied de support gauche - avant (#27)
- 1 x Pied de support gauche - arrière (#28)
- 2 x Garniture pour pied de support (x31)
- 2 x Roulette pivotante à frein (#32)
- 4 x Vis (#D)

Installation :

- Montez la garniture du pied de support de chaque pied de support gauche à l'aide de deux vis.
- Insérez chaque roulette à frein au bas de chaque pied de support gauche, en les serrant manuellement dans le trou. Assurez-vous que chaque roulette à frein est complètement insérée.



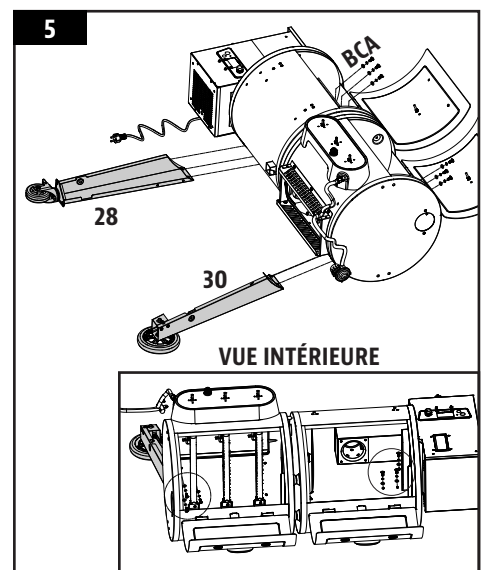
5. MONTAGE DES PIEDS DE SUPPORT ARRIÈRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Pied de support gauche - arrière (#28)
- 1 x Pied de support droit - arrière (#30)
- 6 x Vis (#A)
- 6 x Rondelle (#B)
- 6 x Rondelle de blocage (#C)

Installation :

- Montez le pied de support arrière gauche sur le corps principal à l'aide de trois vis, de rondelles de blocage et de rondelles. Installez le pied de support de l'intérieur du corps principal à travers les trous prépercés.
- Montez le pied de support arrière droit sur le corps principal à l'aide de trois vis, de rondelles de blocage et de rondelles. Installez le pied de support de l'intérieur du corps principal à travers les trous prépercés.



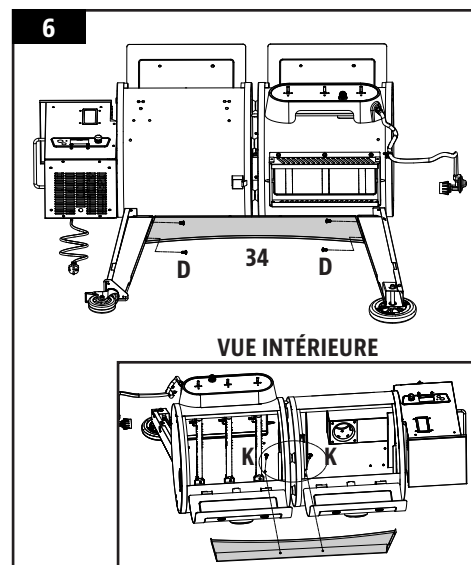
6. FIXATION DU PANNEAU ARRIÈRE DU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 1 x Panneau arrière du chariot (#34)
- 4 x Vis (#D)
- 2 x Vis (#K)

Installation :

- Montez le panneau arrière du chariot à chaque pied de support arrière à l'aide de deux vis (D) dans chaque pied de support. Assurez-vous que la surface plane du panneau arrière du chariot est orientée vers l'extérieur.
- Puis, fixez le panneau arrière du chariot au corps principal à l'aide de deux vis (K). Installez les vis de l'intérieur du corps principal à travers les trous prépercés.



7. INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

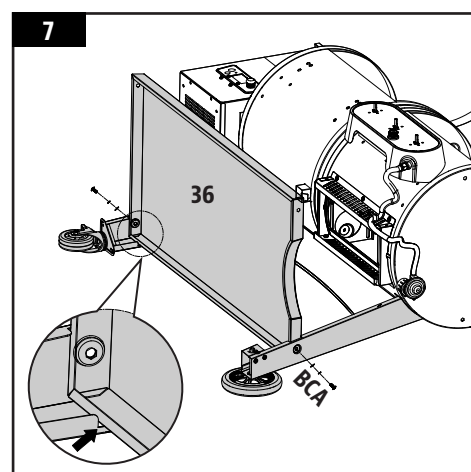
Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère inférieure du chariot (#36)
- 2 x Vis (#A)
- 2 x Rondelle de blocage (#C)
- 2 x Rondelle (#B)

Installation :

- Placez l'étagère inférieure à la verticale entre les deux pieds de support arrière. Avec la surface plane orientée vers le haut, en direction du corps principal, fixez l'étagère inférieure à chaque pied de support arrière à l'aide de deux vis, de rondelles de blocage et de rondelles.

REMARQUE : assurez-vous que le retrait incurvé sur l'un des côtés de l'étagère inférieure est positionné sur le côté droit du chariot. C'est pour la bouteille de gaz.



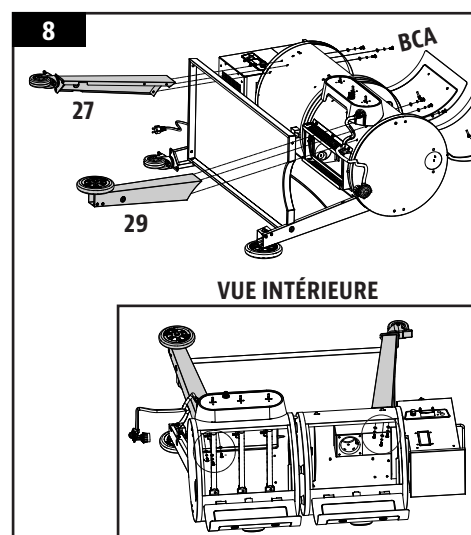
8. MONTAGE DES PIEDS DE SUPPORT AVANT

Pièces nécessaires :

- 1 x Pied de support gauche - avant (#27)
- 1 x Pied de support droit - avant (#29)
- 6 x Vis (#A)
- 6 x Rondelle de blocage (#C)
- 6 x Rondelle (#B)

Installation :

- Montez le pied de support avant gauche sur le corps principal à l'aide de trois vis, de rondelles de blocage et de rondelles. Installez le pied de support de l'intérieur du corps principal à travers les trous prépercés.
- Montez le pied de support avant droit sur le corps principal à l'aide de trois vis, de rondelles de blocage et de rondelles. Installez le pied de support de l'intérieur du corps principal à travers les trous prépercés.



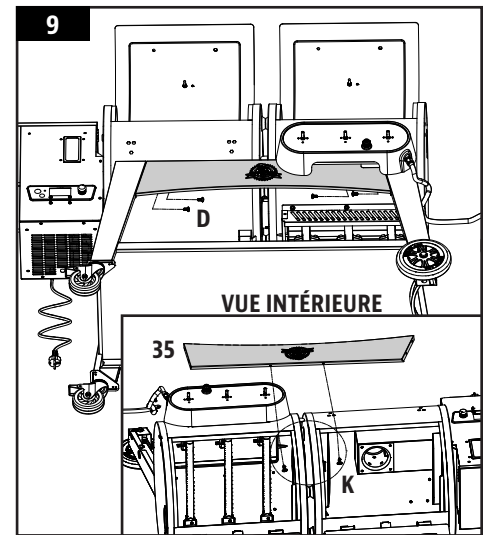
9. FIXATION DU PANNEAU AVANT DU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 1 x Panneau avant du chariot (#35)
- 4 x Vis (#D)
- 2 x Vis (#K)

Installation :

- Montez le panneau avant du chariot sur chaque pied de support avant à l'aide de deux vis (D) dans chaque pied de support. Assurez-vous que la surface plane du panneau avant du chariot est orientée vers l'extérieur.
- Puis, fixez le panneau avant du chariot au corps principal à l'aide de deux vis (K). Installez les vis de l'intérieur du corps principal à travers les trous prépercés.



10. FIN DE L'INSTALLATION DU CHARIOT

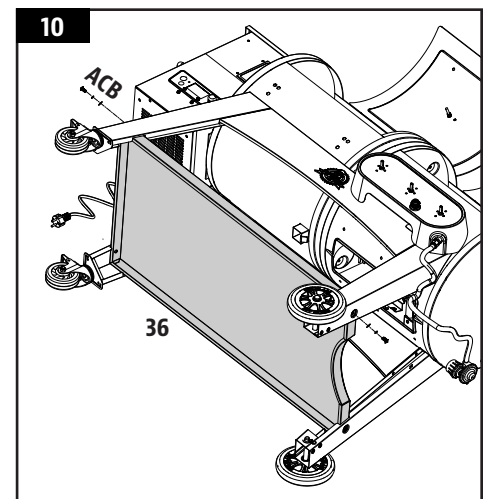
Pièces nécessaires :

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

Installation :

- Fixez le plateau inférieur à chaque pied de support avant à l'aide de deux vis, de rondelles de blocage et de rondelles.
- Préparez l'appareil pour le placer à la verticale en verrouillant d'abord les roulettes à frein. À l'aide d'une seconde personne, placez précautionneusement le gril en position verticale.

IMPORTANT : resserrez les vis des pieds de support pour vous assurer qu'elles sont complètement fixées après avoir positionné le gril à la verticale.



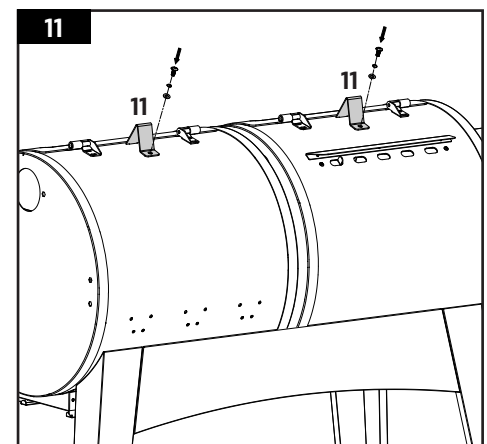
11. FIXATION DES BUTOIRS DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 2 x Butoir pour couvercle (#11)

Installation:

- Retirez le matériel préinstallé vers le haut de chaque corps principal. Fixez chaque butoir du couvercle sur le haut de chaque corps principal à l'aide de vis, de rondelles de blocage et de rondelles.



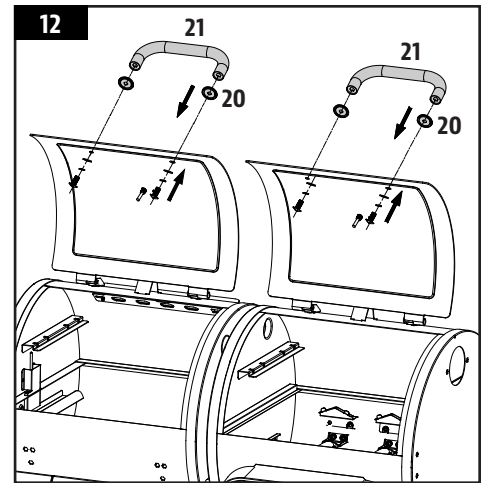
12. INSTALLATION DES POIGNÉES DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 4 x Bague de la poignée pour couvercle (#20)
- 2 x Poignée pour couvercle (#21)

Installation :

- Retirez le matériel préinstallé de la poignée du couvercle. De l'intérieur de l'un des couvercles du corps principal, insérez une vis, une rondelle de blocage et une rondelle pour faire saillie vers l'extérieur. Ajoutez une bague de la poignée de couvercle sur la vis, puis serrez-la à la main (par l'intérieur) dans la poignée du couvercle. Répétez la même opération pour l'autre extrémité de la poignée du couvercle.
- Continuez la même opération pour la poignée du couvercle sur l'autre couvercle du corps principal.



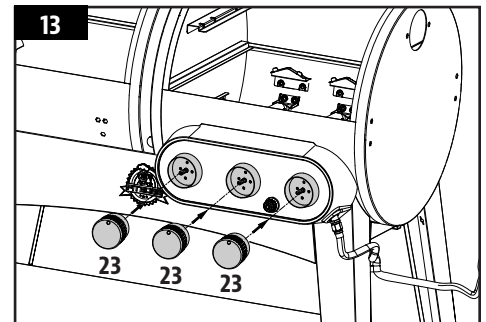
13. MONTAGE DES BOUTONS DU BRÛLEUR

Pièces nécessaires :

- 3 x Bouton du brûleur (#23)

Installation :

- Montez chaque bouton du brûleur sur le panneau avant de l'appareil. Veillez à aligner la partie plate de la tige de la valve sur la partie plate du bouton du brûleur. Poussez le bouton du brûleur fermement sur la tige de la valve pour s'assurer qu'il soit fermement installé.



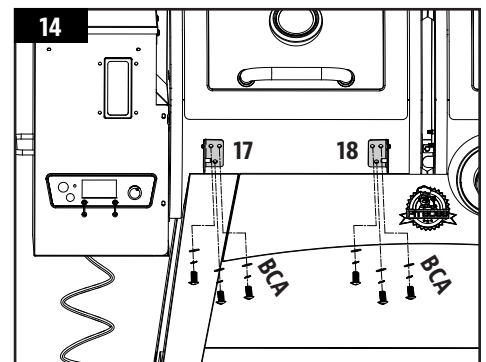
14. FIXATION DES SUPPORTS DE L'ÉTAGÈRE AVANT

Pièces nécessaires :

- 1 x Support pour étagère avant / droit (#17)
- 1 x Support pour étagère avant / gauche (#18)
- 6 x Vis (#A)
- 6 x Rondelle (#B)
- 6 x Rondelle de blocage (#C)

Installation :

- Fixez un support pour étagère avant à l'avant du corps de grill à l'aide de trois vis. Insérez chaque vis à moitié, puis serrez-les complètement lorsque les trois vis sont montées et alignées correctement. Répétez la même procédure pour l'autre support pour étagère avant.



15. INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE AVANT

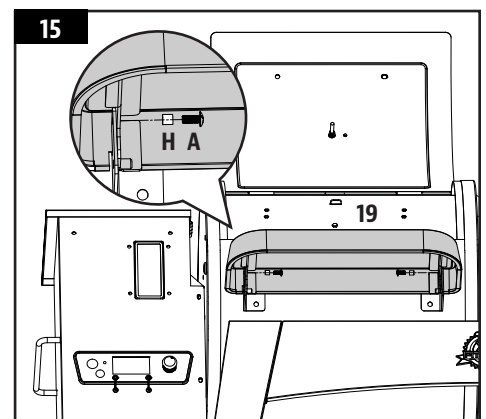
Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère avant (#19)
- 2 x Vis (#A)
- 2 x Bague (#H)

Installation:

- Placez l'étagère avant sur les supports pour étagère avant. En passant par le dessous, ajoutez la bague sur la vis, puis installez la vis dans le support pour étagère avant à l'étagère avant pour la fixer. Répétez la même procédure pour l'autre côté de l'étagère avant.

REMARQUE : lorsqu'elle est installée correctement, l'étagère avant peut être relevée (pour utilisation) et abaissée (pour le stockage) en toute simplicité.



16. INSTALLATION DES COMPOSANTS DU DIFFUSEUR DE CHALEUR

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (#6)
- 1 x Barre de réglage du grilloir à flamme (#7)
- 1 x Plaque coulissante du grilloir à flamme (#8)
- 1 x Plaque principale du grilloir à flamme (#9)
- 1 x Barre de contrôle de la fumée (#22)

Installation :

- Insérez la plaque principale du diffuseur de chaleur dans le corps principal en commençant par le côté droit. Posez la plaque principale du diffuseur de chaleur sur le rebord intégré (à l'intérieur, à droite) du corps principal dirigeant la graisse vers le seau à graisse. Faites coulisser toute la pièce vers le côté gauche, ainsi, les deux fentes de la plaque principale du diffuseur de chaleur s'ajusteront dans le rebord arrondi situé au-dessus du pot de combustion. Il adoptera un angle légèrement incliné vers le bas. Consultez l'illustration 16A.

IMPORTANT : si la plaque principale du diffuseur de chaleur se trouve sur la base du corps de l'appareil, son installation est incorrecte. La plaque principale du diffuseur de chaleur doit être en biais, avec le côté gauche plus élevé que le côté droit. Une mauvaise installation de cette pièce peut endommager votre corps de grill.

- Placez la plaque coulissante du diffuseur de chaleur au-dessus de la plaque principale du diffuseur de chaleur, recouvrant les fentes. Veillez à ce que la languette relevée se trouve sur la gauche afin de facilement ajuster l'utilisation d'une flamme directe ou indirecte lors de la cuisson. Consultez l'illustration 16B. Les deux plaques du diffuseur de chaleur sont légèrement recouvertes d'huile pour éviter l'apparition de rouille lors de l'envoi.
- Puis, retirez la poignée de la barre de réglage du diffuseur de chaleur. Insérez la barre de réglage du diffuseur de chaleur dans le trou situé sur le côté gauche du corps principal. Ajoutez la poignée de la barre de réglage du diffuseur de chaleur sur l'extrémité à l'extérieur du corps de l'appareil. Glissez ensuite l'extrémité crantée de la barre de réglage dans la languette de verrouillage de la plaque coulissante du diffuseur de chaleur, ce qui vous donne un accès facile à la plaque coulissante du diffuseur de chaleur de la plaque principale. Consultez les étapes de l'illustration 16C.

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

- Installez la barre de contrôle de la fumée entre les deux corps principaux en la vissant dans le trou de montage. Une fois installée, elle doit coulisser doucement de l'avant vers l'arrière. Consultez l'illustration 16D.

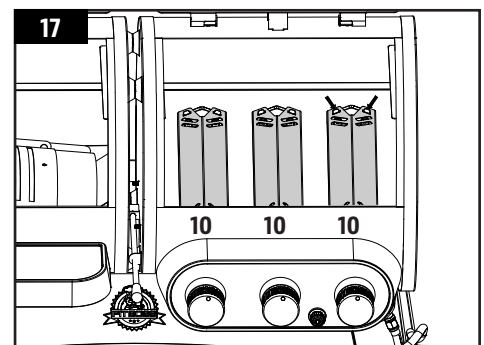
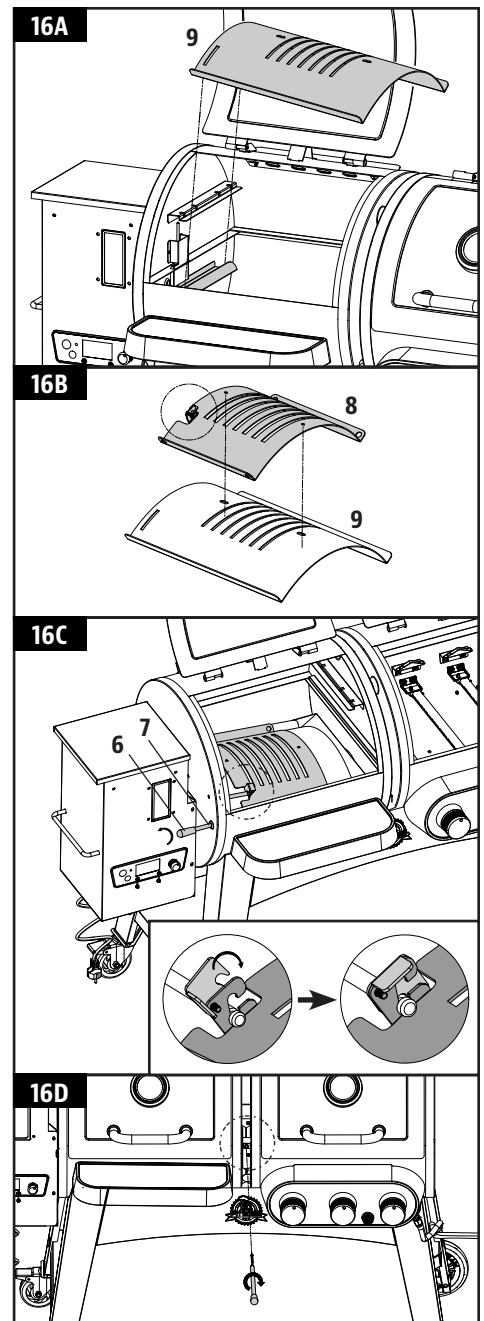
17. PLACEMENT DES TENTES À CHALEUR

Pièces nécessaires :

- 3 x Tente de chaleur (#10)

Installation :

- Placez les trois tentes à chaleur sur le dessus des brûleurs du corps principal. Les tentes à chaleur se verrouillent en place sur les encoches.



18. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

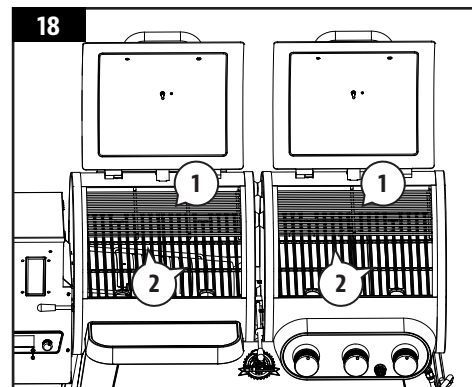
Pièces nécessaires :

- 2 x Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (#1)
- 4 x Grille de cuisson en fonte à revêtement de porcelaine (#2)

Installation :

- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur les rebords de la grille à l'intérieur des deux corps principaux. Placez les supports de cuisson supérieurs sur les rebords supérieurs à l'intérieur des deux corps principaux. La grille de cuisson se verrouille en place.

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



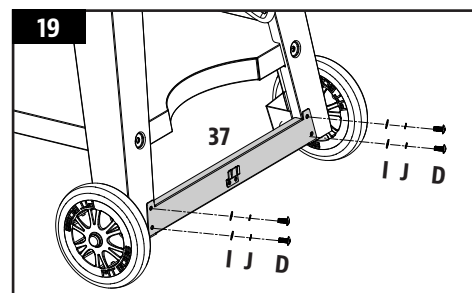
19. FIXATION DU SUPPORT DE FIXATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Pièces nécessaires :

- 1 x Support de fixation pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié (#37)
- 4 x Vis (#D)
- 4 x Rondelle (#I)
- 4 x Rondelle de blocage (#J)

Installation :

- Fixez le support de fixation de la bouteille de gaz LP sur le côté droit du chariot à l'aide de quatre vis, de rondelles de blocage et de rondelles.



20. FIXATION DE LA CHEMINÉE

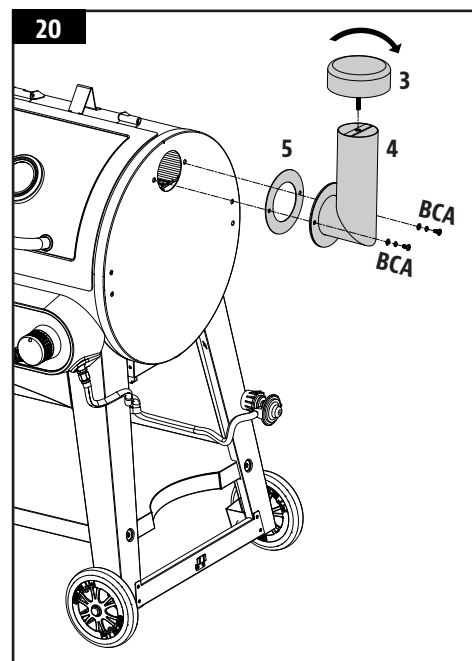
Pièces nécessaires :

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

Installation :

- Localisez l'ouverture de la cheminée sur le panneau latéral du corps principal. De l'extérieur, fixez la sortie de cheminée et le joint de la cheminée sur le panneau latéral à l'aide de deux vis, de rondelles de blocage et de rondelles. Les vis fixeront les écrous prémontés à l'intérieur du corps de l'appareil.
- Ensuite, fixez le chapeau de cheminée en tournant la vis du chapeau de cheminée dans la sortie de cheminée.

REMARQUE : réglez le chapeau de cheminée pour diriger le flux d'air à l'intérieur du gril principal. Si vous cuisinez à basse température, gardez le chapeau plus ouvert. Assurez-vous que le chapeau de cheminée permet à l'air de s'échapper.



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

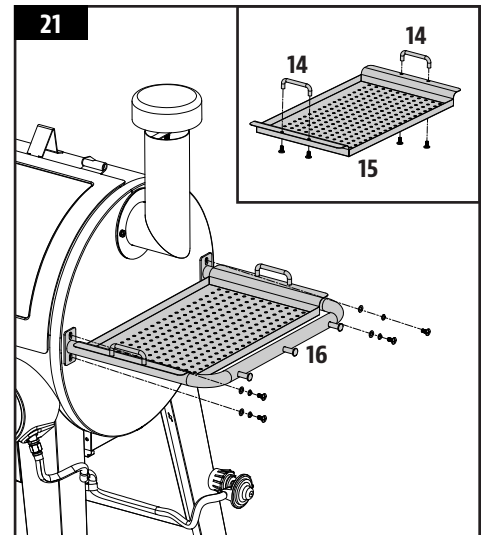
Pièces nécessaires :

- 2 x Poignée du plateau de service (#14)
- 1 x Plateau de service (#15)
- 1 x Poignée de l'étagère latérale (#16)

Installation :

- Retirez le matériel préinstallé du côté du corps principal. Montez la poignée de l'étagère latérale sur le corps principal à l'aide de quatre vis, des rondelles de blocage et des rondelles précédemment retirées.
- Montez les poignées du plateau de service à l'aide du matériel préinstallé sur chaque extrémité de poignée. Placez le plateau de service sur la poignée de l'étagère latérale. Il reposera directement sur le cadre sur le côté de la poignée de l'étagère.

IMPORTANT : évitez d'utiliser les étagères pour déplacer ou soulever le gril. Le poids de l'appareil provoquerait la rupture des étagères, ce qui n'est pas couvert par la garantie.



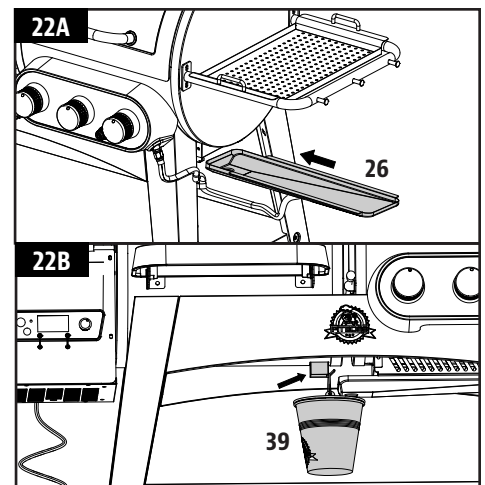
22. PLACEMENT DU SEAU À GRAISSE, DU PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau à graisse (#26)
- 1 x Seau à graisse (#39)

Installation :

- Glissez le plateau à graisse au bas du corps principal. Consultez l'illustration 22A.
- Placez le seau à graisse sur le crochet au bas du corps principal. Veillez à ce qu'il soit bien droit pour éviter que la graisse ne se déverse. Consultez l'illustration 22B.



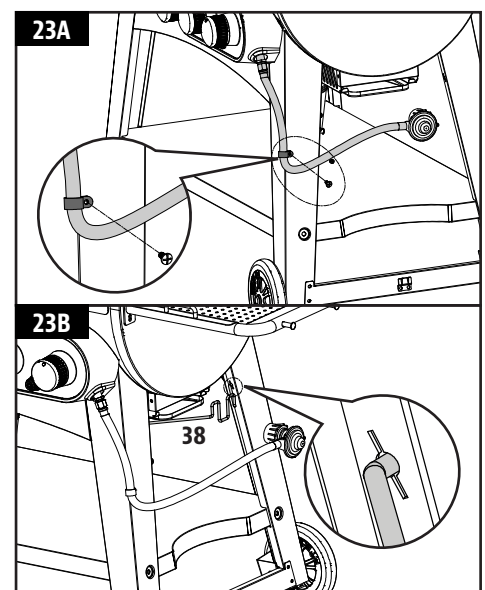
23. FIXATION DU DISPOSITIF DE RETENUE DE CÂBLE POUR BOUTEILLE DE GAZ

Pièces nécessaires :

- 1 x Dispositif de retenue de câble pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié (#38)

Installation:

- Retirez la vis préinstallée du pied de support avant droit. Montez l'anneau fixe du tuyau à l'arrière du pied de support avant droit avec la vis précédemment retirée. Consultez l'illustration 23A.
- Insérez une extrémité du dispositif de retenue de câble pour bouteille de gaz (non aplati) dans le trou sur le pied de support avant droit. Insérez l'autre extrémité dans le pied de support arrière droit. Consultez l'illustration 23B.



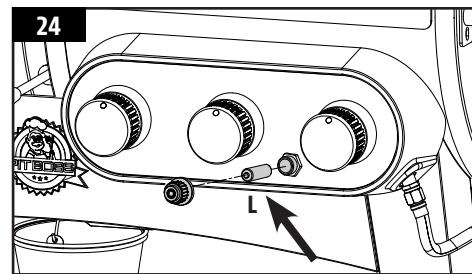
24. INSTALLATION DE LA BATTERIE

Pièces nécessaires :

1 x Batterie (#L)

Installation :

- Dévissez le bouchon de l'allumeur du panneau de contrôle. Insérez la pile dans le logement de la pile avec l'extrémité positive (+) tournée vers l'extérieur. Revissez le capuchon sur le panneau.
- L'appareil est désormais entièrement assemblé.



25. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

• PRISE STANDARD

Cet appareil fonctionne à 110-120 volt, 60 Hz, 250 w. Il doit s'agir d'une prise de terre à 3 broches. Veillez à ce que la broche reliée à la terre ne soit pas cassée avant utilisation. Le panneau de contrôle utilise un fusible rapide de 110-120 V afin de protéger le panneau de l'allumeur.

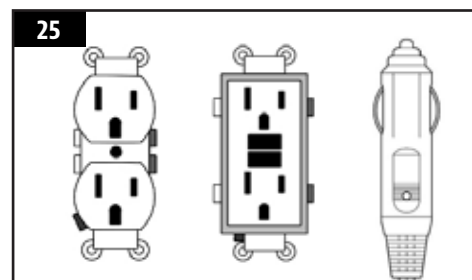
• PRISES DDFT

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

• EN VADROUILLE

Déconnectez l'allumeur du faisceau de câbles principal. Utilisez la procédure de démarrage manuel. Un appareil Pit Boss® peut fonctionner à l'aide d'un onduleur de 12 volts et 100 watts branché à votre prise automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, il est recommandé d'utiliser au minimum un onduleur de 1 000 watts.

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



CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

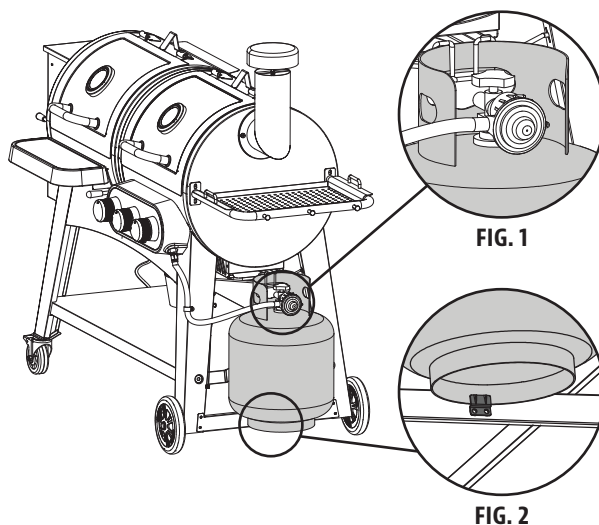
EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

Le gril est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est réglé pour une colonne d'eau de 27,94 cm (11 po.) et est destiné à une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié uniquement. Le régulateur et le flexible fournis en usine doivent être utilisés avec une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de 9 kg (20 lbs). **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac alimentant d'autres appareils.**

ATTENTION : il est important d'inspecter toute la longueur du flexible de la ligne de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le flexible est coupé, ce dernier doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Depuis le côté du chariot, placez la bague de pied de la bouteille de gaz de 9 kg (20 lbs) sur le support de la bouteille de gaz **Fig 1**. Assurez-vous que la vanne de la bouteille est en position OFF. Placez la poignée de la bouteille sur le dispositif de retenue de câble pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié et fixez-la solidement **Fig 2**. Vérifiez que la bouteille est totalement verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le gril si la bouteille de gaz n'est pas installée correctement.
2. Vérifiez que la vanne du régulateur sur le gril est totalement fermée en tournant le bouton dans le sens horaire en position OFF.
3. Retirez les caches de protection de l'ouverture de la vanne du régulateur et le haut de la bouteille de gaz. Conservez les caches.
4. Insérez la vanne de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté de la vanne du régulateur. Tournez la bouteille dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle ne bouge plus. Serrez uniquement à la main.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.



PRÉPARATION À L'UTILISATION – TEST DE FUITE

Un test de fuite est utilisé pour déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre gril à gaz, effectuez un test de fuite sur le branchement entre le régulateur et la bouteille de gaz afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de mort provenant d'un incendie ou d'une explosion. Un test de fuite doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- Avant d'allumer votre gril pour la première fois,
- À chaque changement de la bouteille de gaz,
- Après un voyage, surtout sur des routes accidentées ou bosselées,
- Après une période de stockage ou une non-utilisation prolongée.

COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

Accessoires nécessaires :

- 1 x bol (vide, propre)
- 1 x pinceau pour peinture (propre)
- Du liquide vaisselle
- De l'eau

Procédure :

1. Positionnez le gril dans une zone bien ventilée. Veillez à ce que le gril soit froid au toucher, et non utilisé. Vérifiez que

la vanne du régulateur est en position OFF et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

IMPORTANT : vérifiez qu'il n'y a pas de flamme ouverte ou de fumeurs dans les environs.

2. Mélangez une solution d'un moitié d'eau et d'une moitié 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. Inspectez visuellement les flots de bulles provenant d'un défaut ou d'une rupture du joint.

REMARQUE : si une fuite apparaît, répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, mais ne serrez pas trop. Serrez uniquement à la main. Répétez le test de fuite après la réinstallation pour vérifier que le joint est fixé.

IMPORTANT : n'utilisez pas le gril à gaz si vous détectez une fuite de gaz qui ne peut pas être résolue à l'aide de la procédure de test de fuite. Contactez votre service des pompiers local ou votre service client pour des mesures alternatives de test afin de prendre les précautions requises.

DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Vérifiez que la vanne du régulateur sur le gril est totalement fermée en tournant le bouton dans le sens horaire en position OFF.
2. Tournez la bouteille dans le sens anti-horaire (à la main) pour la débrancher de l'ouverture de la vanne du régulateur. Remettez les caches de protection sur l'ouverture de la vanne du régulateur et le haut de la bouteille de gaz pour le stockage (si elle n'est pas vide).

REMARQUE : en cas de stockage du gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

AVERTISSEMENT : ne pliez pas, ni ne transportez le gril avec la bouteille de gaz raccordée. La bouteille peut ouvrir la vanne et provoquer une fuite de gaz, ce qui risque de provoquer une explosion, un incendie ou des blessures corporelles graves. Débranchez la bouteille de gaz avant le voyage ou le stockage.

N'allumez **jamais** votre gril à gaz lorsque le couvercle est fermé ou avant de vérifier que les tubes du brûleur sont totalement insérés sur les orifices de la vanne de gaz.

L'équipement électrique fourni avec l'appareil de cuisson au gaz extérieur doit disposer des éléments suivants dans les instructions :

- Pour une protection contre une électrocution, n'immergez pas le cordon ou les prises dans l'eau ou un autre liquide ;
- Débranchez l'appareil de la prise électrique en cas de non-utilisation ou avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de monter ou de démonter des pièces ;
- N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz extérieur avec une prise, un cordon endommagé, ou après des dysfonctionnements de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour réparation ;
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table et ne touchez pas les surfaces chaudes ;
- N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz extérieur pour une utilisation autre que celle prévue ;
- Lors du branchement, branchez d'abord la prise à l'appareil de cuisson à gaz extérieur, branchez ensuite l'appareil à la prise ;
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel avec cet appareil de cuisson à gaz extérieur ;
- Ne retirez jamais la prise de terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 dents ;
- Utilisez uniquement des rallonges avec une prise de terre à 3 dents, convenant à la puissance de l'équipement, et approuvées pour une utilisation extérieure avec un marquage W-A.

Le gril extérieur, si installé, doit être raccordé électriquement à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux au National Electrical Code ANSI/NFPA 70, ou au Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %
3. Si les informations du point 1) et 2) ne sont pas suivies exactement, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut survenir.
4. Placez un cache anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de cache anti-poussière sur la sortie de vanne de bouteille qui est fourni avec la vanne de bouteille. Les autres types de caches ou de bouchons peuvent provoquer une fuite de propane.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES GRANULÉS DE BOIS

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

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRIL

Comme pour tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques jouent un rôle important dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos plats.

Tous les appareils de Pit Boss® doivent respecter un espace minimum de 915 mm (36 pouces) avec les constructions combustibles et cet espacement doit être maintenu lorsque le gril est en cours de fonctionnement. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

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

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

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

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

Lorsque le temps se réchauffe, le temps de cuisson diminue.

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

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

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 (82-125°C / 180-257°F)

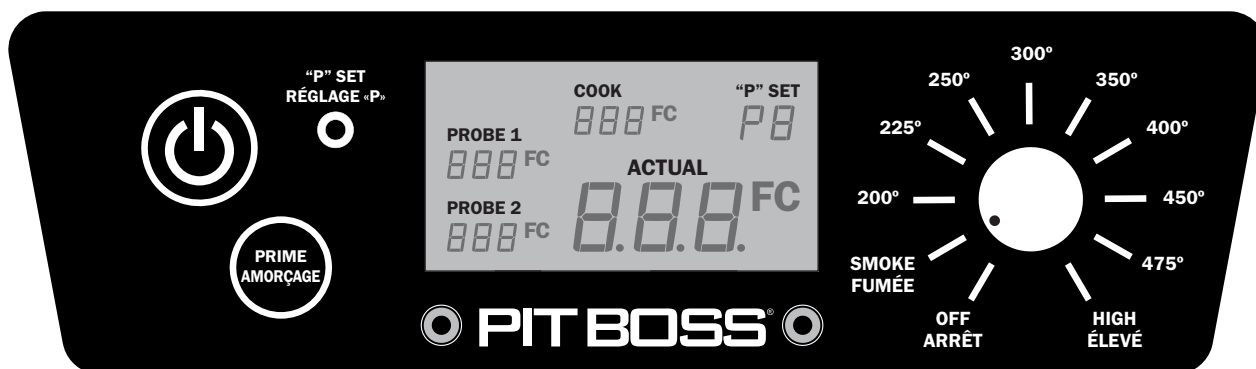
Cette gamme permet rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). Il est recommandé pour la grande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



CONTRÔLE	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.
"P" SET RÉGLAGE «P» 	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>brièvement</u> sur le bouton, le réglage augmente de P0 à P7, puis se répète. Les réglages sont possibles seulement quant 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.
SMOKE FUMÉE	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>Compatible uniquement avec les sondes de viande de marque Pit Boss®. Sonde(s) de viande additionnelles sont 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 DE VIANDE*

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 de viande dans votre viande, assurez-vous que la sonde de viande et les fils de la sonde de viande évitent un contact direct avec la flamme ou un excès de chaleur. Cela peut endommager votre sonde de viande. Exécutez l'excès de fil des orifices d'échappement arrière de la grille principale ou du haut de la grille principale (près de la charnière du couvercle du gril). Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez-vous du port de connexion de la sonde de viande et placez-les à côté afin de protéger et de nettoyer.

COMPRENDRE LE RÉGLAGE « P »

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. Le bouton du réglage « P » en retrait peut être enfoncé à l'aide d'un objet à pointe fine.

IMPORTANT: N'appuyez pas trop fort sur le bouton du réglage « P », cela pourrait causer des dommages. Seule une poussée légère est nécessaire.

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

Chaque fois que le cadran de température est réglé sur FUMÉE, tel que le cycle de démarrage, la tარიère fonctionnera plus sur un mode de cuisson manuel en fonction de l'une des températures de numérotation prédéfinies. Tout d'abord, la vis sans fin tournera en permanence et alimentera les granulés pendant quatre minutes. Au bout de quatre minutes, la vis commence à exécuter un cycle d'alimentation en fonction du réglage "P" sélectionné sur la carte de commande numérique. Le réglage par défaut est P4.

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:

- 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.
- Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Trouver le pot de combustion dans le fond du baril principal.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil et tournez la **molette de réglage de la température** sur la position FUMÉE. Vérifiez les éléments suivants:
 - Que la tარიère tourne. Placez votre main au-dessus du pot de feu et sentez s'il y a un mouvement d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans le pot de feu. Ceci peut provoquer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air qui devient plus chaud. Le bout de l'allumeur ne deviendra pas rouge. Cet élément devient extrêmement chaud et brûlant. Ne touchez pas l'allumeur.

- Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez et maintenez poussé le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
- Remplissez la trémie avec des granules de bois de barbecue naturel.
- Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Maintenez la **molette de contrôle de la température** en position FUMÉE. Appuyez sur le **bouton d'amorçage** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granules à l'intérieur du baril par la vis sans fin. Une fois que les granules commencent à tomber dans le pot de combustion, relâchez le **bouton d'amorçage**.
- Appuyez le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil..
- Réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur. Le gril est maintenant prêt à l'emploi. (Voir les *instructions d'assemblage* pour assurer une installation correcte des composants de cuisson.)

PREMIÈRE UTILISATION – BRÛLER LE GRIL

Une fois que votre trémie a été amorcée et avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important de compléter le brûler du gril. Démarrez le gril 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 gril et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

- Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril. 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. Remplir la trémie avec des granules de bois de barbecue durs.
- Assurez-vous que la **molette de contrôle de la température** est en position FUMÉE. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation de la tარიère commencera à tourner, l'allumeur commencera à briller et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. La grille commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage. 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 torche et remarquez que de la chaleur est produite.
- Une fois que la fumée blanche épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé et vous êtes prêt à profiter de votre gril!

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.

- Assurez-vous que la **molette de contrôle de la température** est éteint et en position de FUMÉE. Ouvrez le couvercle. Retirez les composants de cuisson du gril. Enlevez tous les granules non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud.
- Une fois que toutes les pièces sont retirées et nettoyées, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Vérifiez ce qui suit:
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion 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 tარიère large des granules dans le pot de combustion
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant.
- Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

- Assurez-vous de la **molette de contrôle de la température** est en position de FUMÉE. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre..
- 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 granules 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 grill.

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

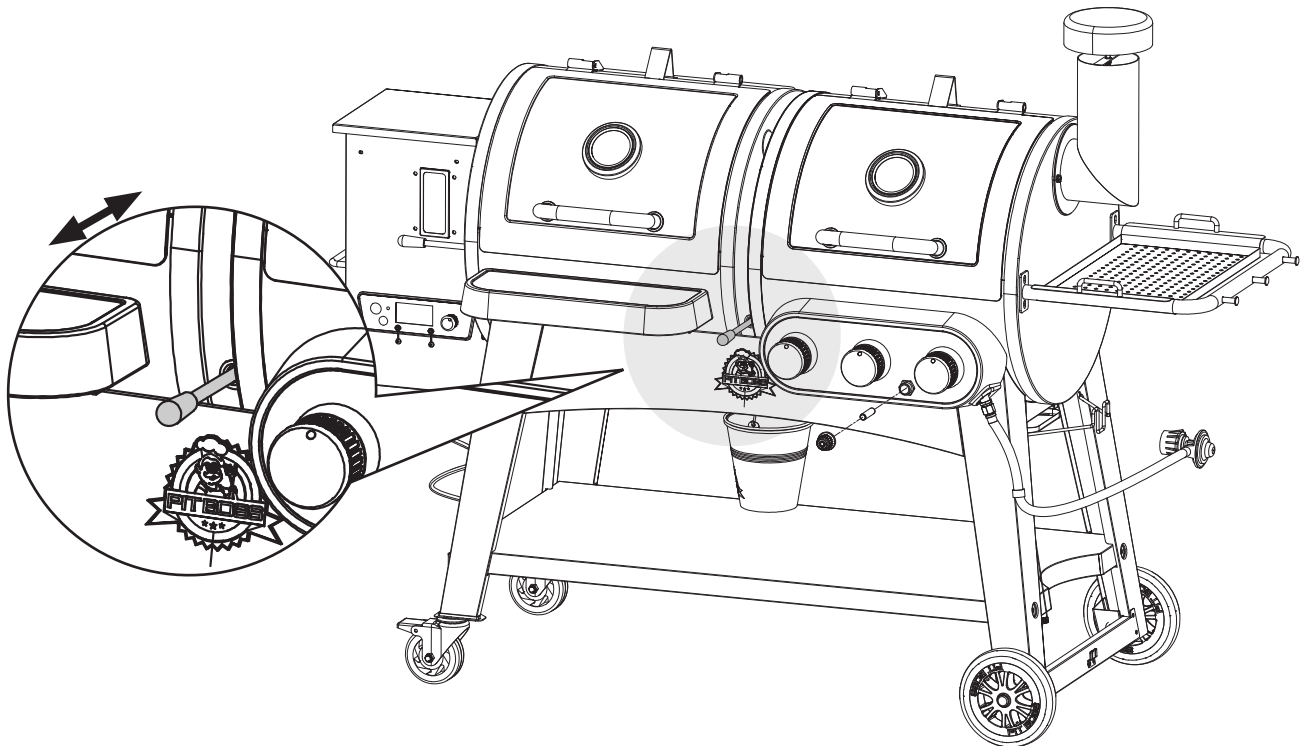
ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Lorsque vous avez terminé de cuisiner sur votre grill, le couvercle du baril principal restant fermé, poussez le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil et tournez la **molette de réglage de la température** sur « OFF ». Le grill commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de la tarière 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.

MODE D'EMPLOI FUMÉE

UTILISATION DE BARRE D'AJUSTEMENT DE FUMÉE

Pour contrôler la quantité de fumée, ainsi que la température de cuisson globale, TIRER ouvrir la barre de réglage de la fumée, située entre les barillets principaux à granules et 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 gril.

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 gril.
2. Enlevez les huiles de fabrication avant de cuire sur ce gril pour la première fois en faisant fonctionner le gril 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. Ne PAS obstruer le flux de l'air de combustion et de ventilation. 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. Tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion.

1. Ouvrez le couvercle. Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstructions du flux d'air vers les brûleurs. Les araignées, insectes et toiles peuvent obstruer le brûleur/le tube venturi. Un brûleur obstrué peut provoquer un incendie.
2. Tous les boutons de contrôle doivent se trouver dans la position OFF. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section « Installation de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ». Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OPEN.
3. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le sur HIGH. Le brûleur doit s'allumer. Si tel n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois. Si l'allumage n'a pas lieu en 5 secondes, tournez le bouton de contrôle du brûleur sur OFF, patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

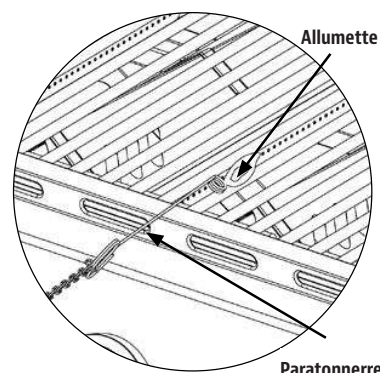


FIG. 3

- Si l'allumeur n'allume pas le brûleur, utilisez une allumette fixée sur la tige d'allumage (incluse avec le gril) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs au travers de la grille de cuisson et des plaques chauffantes. Positionnez l'allumette sur le côté du brûleur. Fig. 3.

Important : utilisez toujours la tige d'allumage (incluse) lors de l'allumage des brûleurs avec une allumette.

- Après l'allumage, 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 à 9 pour les autres brûleurs.

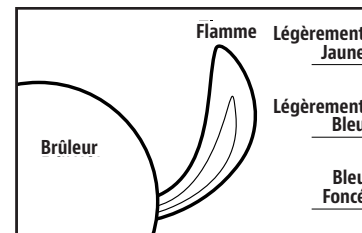


FIG. 4

ATTENTION : si la flamme du brûleur s'éteint pendant l'utilisation, positionnez immédiatement les boutons de contrôle sur OFF, fermez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et ouvrez le couvercle pour laisser le gaz s'échapper pendant 5 minutes avant le réallumage.

ARRÊT DE VOTRE GRIL

- Pétrole liquéfié : positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur CLOSED.
- Tournez tous les boutons de contrôle dans le sens horaire en position OFF.

REMARQUE : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.

- Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section *Débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié*.

AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

CONTRÔLE DES FLAMBÉES

Les flambées font partie de la cuisson des viandes sur un gril et ajoutent la saveur unique de la grillade. Des flambées excessives peut trop cuire vos aliments et être dangereuses. Important : en cas de feu de graisse, fermez le couvercle et tournez le(s) bouton(s) du brûleur sur OFF jusqu'à ce que la graisse soit totalement brûlée. Faites attention lors de l'ouverture du couvercle car une flambée soudaine peut se produire. Si une flambée excessive se produit, ne versez pas d'eau sur les flammes.

ATTENTION : l'extinction des feux de graisse en fermant uniquement le couvercle est impossible. Des flambées excessives peut trop cuire vos aliments et être dangereuses.

- Si un feu de graisse survient, tournez les boutons du brûleur en position OFF, positionnez la vanne de la bouteille de gaz LP sur CLOSE. N'utilisez PAS d'eau sur un feu de graisse. Cela peut provoquer des éclaboussures de graisse et aboutir à des brûlures graves, des blessures corporelles ou d'autres dommages.
- NE laissez PAS le gril sans surveillance lors du préchauffage ou de la combustion des résidus alimentaires en mode HIGH. Si le gril n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se produire.

AVERTISSEMENT : lors de la cuisson, des dispositifs d'extinction doivent être accessibles facilement. En cas de feu d'huile/de graisse, utilisez des extincteurs à poudre chimique de type BC ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude. N'essayez PAS d'éteindre le feu avec de l'eau.

RÉDUCTION DES FLAMBÉES

- Découpez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson.
- Cuisez les viandes à forte teneur en graisse sur le réglage LOW ou indirectement.
- Assurez-vous que votre gril se trouve sur une surface dure, de niveau et non combustible et que la graisse peut s'écouler dans le pot de 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 grill :

VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier le niveau de gaz dans la bonbonne de Gaz Propane Liquide, le grill 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 grill. 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

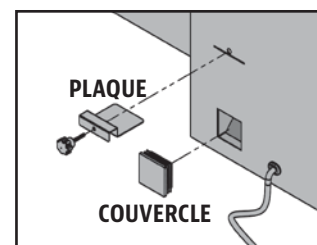
- Nettoyez le brûleur lorsque celui-ci présente une importante accumulation, afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucun blocage (débris, insectes) dans le tube du brûleur ou bien dans les hublots du brûleur. Après une période d'entreposage prolongée, des araignées ou des petits insectes peuvent construire 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 grill 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 grill ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre grill, 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), essayez 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 grill. Nettoyez l'intérieur de votre grill de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du grill fermé pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le grill 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

- Essuyez votre grill 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 grill. **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 grill afin de protéger votre grill 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 grill	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 grill 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
Tablettes	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 CARBURANT DE GRANULÉS DE BOIS

Ces granulés 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 de bois pour barbecue 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 d'essences disponibles dans votre région.



MÉLANGE CARYER



MÉLANGE DE CHARBON DE BOIS



MÉLANGE DE LA COMPÉTITION



MÉLANGE MESQUITE



MÉLANGE CLASSIQUE



MÉLANGE MESQUITE



MÉLANGE FRUITS DES BOIS

REMARQUE : Conservez toujours vos granulés de bois dans un endroit sec. Les exposer à l'humidité 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 sseau résistant à l'humidité et pouvant être scellé à nouveau pour la conservation.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

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 longs, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle (et une « **bande de fumage** ») dans vos viandes. Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée.

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

STYLE DE CUISSON	FUMAGE CHAUD (très faible)	RÔTI (faible)	CUISSON FOUR (moyen)	GRILLAGE/CUISSON FOUR (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
Gamme de températures	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 (entière)	4,5-5,0 kg / 10-11 lb 5,3-6,4 kg / 12-14 lb 6,8-7,7 kg / 15-17 lb 8,2-10,0 kg / 18-22 lb 10,4-11,3 kg / 23-25 lb			Griller 90 - 120 minutes Griller 110 - 140 minutes Griller 130 - 160 minutes Griller 140 - 170 minutes Griller 150 - 180 minutes
Poulet (entier)	1,36-2,26 kg / 3-5 lb			Griller 1 - 1,5 heures
Pilons, poitrines	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1,5 lb			Griller 30-60 minutes
Petits gibiers à plumes	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1,5 lb			Griller 30-45 minutes
Canard	1,36-2,26 kg / 3-5 lb			Rôti ou sur le gril 2 - 2,5 heures

PORC	TAILLE	Pré-cuit prêt 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 et avec os)</i>	2,5 cm / 1 po 1,36-1,81 kg / 3-4 lb 1,81-2,72 kg / 4-6 lb 2,26-3,62 kg / 5-8 lb 4,53-5,44 kg / 10-12 lb	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 lb		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rôti de couronne de côte	1,81-2,26 kg / 4 - 5 lb		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
Côtelette (longe, côte)	1,9-2,5 cm / 0,75 - 1 po 3,1-3,9 cm / 1,25 - 1,5 po		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Filet	1,9-2,5 cm / 0,75 - 1 po		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Rôti de longe de porc, sans os	1,36-2,26 kg / 3-5 lb		1¼ - 1¾ heures	1¾ - 2½ heures
Boston Butt (Épaule de porc)	3,62-4,53 kg / 8-10 lb			93 - 98 °C / 200 - 210 °F Température interne

BOEUF	TAILLE	CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DU TEMPS DE CUISSON		
			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 / 0,75 po 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1,5 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 hamppe	0,6 - 12,7 cm / 0,25 - 0,5 po	Haut	Saisir 5-7 minutes		
Bavette	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1,5 lb, 1,9 cm / 0,75 po	Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes		
Kébab	2,5 - 3,8 cm / 1 - 1,5 po cubes	Moyen	Griller 10 - 12 minutes		
Filet	1,58 - 1,81 kg / 3,5 - 4 lb	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 15 à 20 minutes		
Steak haché	1,9 cm / 0,75 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 lb	Moyen	Griller 1,5 - 2 heures		
Rôti trois pointes	0,9 - 1,13 kg / 2 - 2,5 lb	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 20 à 30 minutes		
Rôti de côtes	5,44 - 6,35 kg / 12 - 14 lb	Moyen	2,5 - 2,75 heures		
Côtelettes de veau	2,5cm / 1 po	Moyen	10 - 12 minutes direct		
Poitrine	7,25 - 3,62 kg / 16 -18 lb	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 lb		1 - 2 heures	
Rôti de couronne de côte	1,36 - 2,26 kg / 3-5 lb		1 - 1,5 heures	1,5 heures

FRUITS DE MER	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 82 °C / 180 °F
Poisson (<i>entier</i>)	0,5 kg / 1 lb. 0,9 - 1,1 kg / 2 - 2,5 lb 1,4 kg / 3 lb			Griller 10 - 20 minutes Griller 20 - 30 minutes Griller 30 - 45 minutes
Poisson (<i>filets</i>)	0,6-1,3 cm / 0,25 - 0,5 po			Griller 3 - 5 minutes jusqu'à ce que le poisson s'émiette
Queue de homard	0,15 kg / 5 onces 0,3 kg / 10 onces			Griller 5 - 6 minutes Griller 10 - 12 minutes

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

Découvrez de délicieuses recettes pour vos plats gagnants, visitez www.pitboss-grills.com.

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

- Soyez préparé 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 ou 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 gril est inférieure à 65°C / 150°F	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril, 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 gril. 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 gril 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 gril 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. Une panne de courant s'est produite pendant que le gril fonctionnait.	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.
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 gril 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 bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les 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.

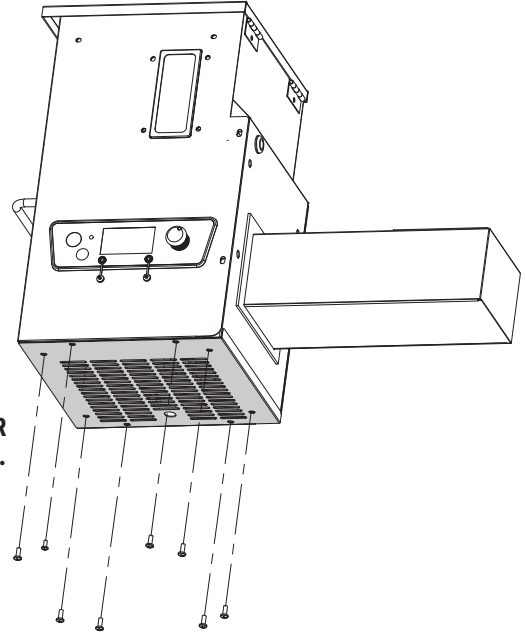
DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

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% . Safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of $\pm 5-10$ percent.

LOCALISEZ ET RETIREZ
LES HUIT VIS DU
PANNEAU D'ACCÈS SUR
LE CÔTÉ DE LA TRÉMIE.



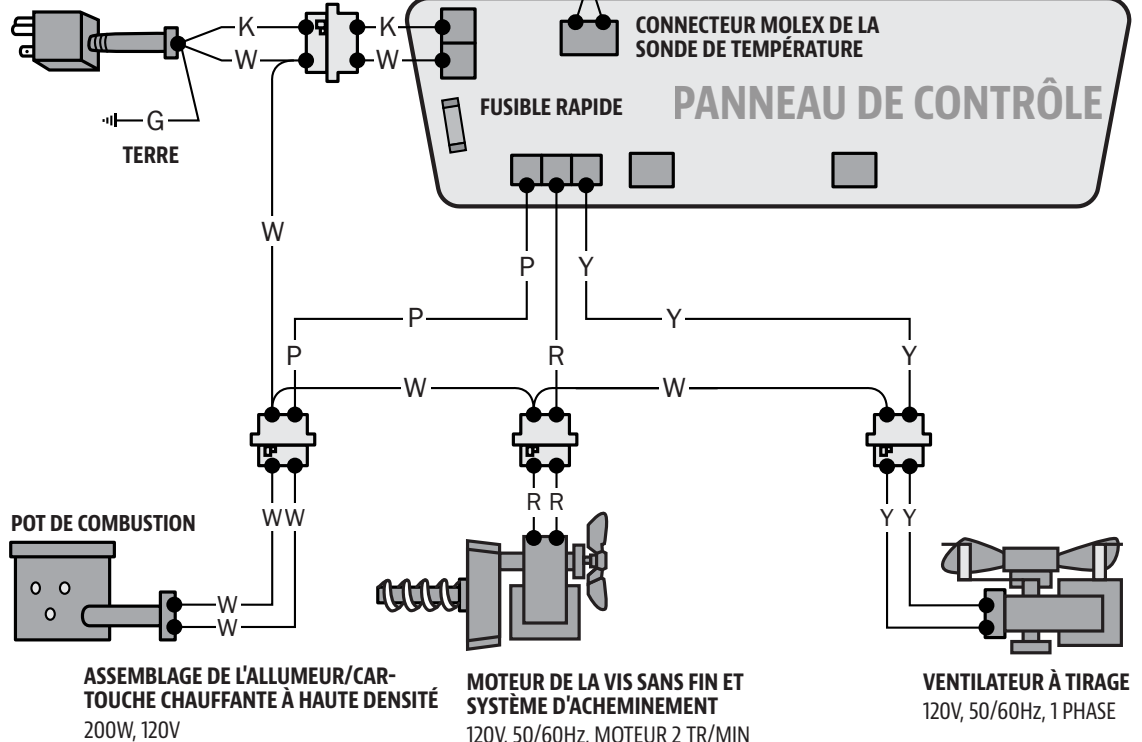
TAUX D'ENTRÉE DU
COMBUSTIBLE:
2,0 KG/H (4,4 LB/H)

INDICATEUR

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

CORDON D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE

VW-1, 105°C/221°F,
18-3 STANDARD CSA



POT DE COMBUSTION

ASSEMBLAGE DE L'ALLUMEUR/CAR-
TOUCHE CHAUFFANTE À HAUTE DENSITÉ
200W, 120V

MOTEUR DE LA VIS SANS FIN ET
SYSTÈME D'ACHEMINEMENT
120V, 50/60Hz, MOTEUR 2 TR/MIN

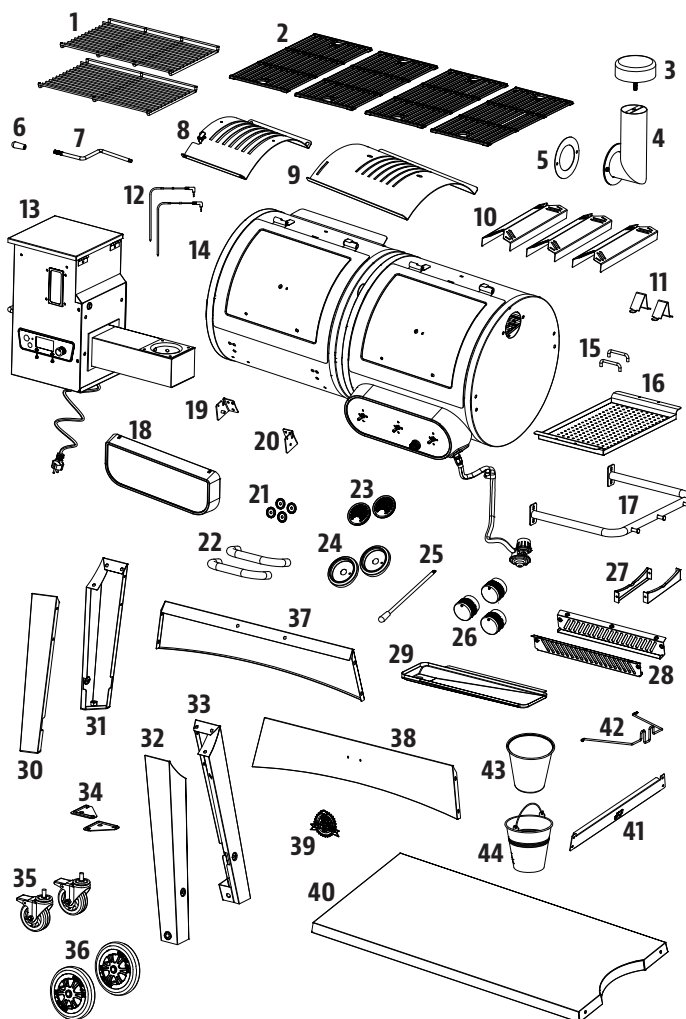
VENTILATEUR À TIRAGE
120V, 50/60Hz, 1 PHASE

PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL

N°	Description
1	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x2)
2	Grille de cuisson en fonte à revêtement de porcelaine (x4)
3	Chapeau de cheminée (x1)
4	Sortie de cheminée (x1)
5	Joint de cheminée (x1)
6	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
7	Barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
8	Plaque coulissante du grilloir à flamme (x1)
9	Plaque principale du grilloir à flamme (x1)
10	Tente de chaleur (x3)
11	Butoir pour couvercle (x2)
12	Sonde de cuisson (x2)
13	Trémie (x1)
14	Assemblage corps principal (x1)
15	Poignée du plateau de service (x2)
16	Plateau de service (x1)
17	Poignée de l'étagère latérale (x1)
18	Support pour étagère avant / droit (x1)
19	Support pour étagère avant / gauche (x1)
20	Étagère avant (x1)
21	Bague de la poignée pour couvercle (x4)
22	Poignée pour couvercle (x2)
23	Thermomètre à dôme (x2)
24	Boîtier de thermomètre à dôme (x2)
25	Barre de contrôle de la fumée (x1)
26	Bouton du brûleur (x3)
27	Support du plateau à graisse A (x2)
28	Support du plateau à graisse B (x2)
29	Plateau à graisse (x1)
30	Pied de support gauche - avant (x1)
31	Pied de support gauche - arrière (x1)
32	Pied de support droit - avant (x1)
33	Pied de support droit - arrière (x1)
34	Garniture pour pied de support (x2)
35	Roulettes pivotantes à frein (x2)
36	Roue (x2)
37	Panneau arrière du chariot (x1)
38	Panneau avant du chariot (x1)
39	Plaque de logo (x1)
40	Étagère inférieure du chariot (x1)
41	Support de fixation pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié (x1)
42	Dispositif de retenue de câble pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié (x1)
43	Récipient intérieur du seau à graisse (x1)
44	Seau à graisse (x1)

N°	Description
A	Vis (x32)
B	Rondelle (x30)
C	Rondelle de blocage (x30)
D	Vis (x20)
E	Rondelle pour roulette (x2)
F	Goupille cannelée pour roulette (x2)
G	Goupille bêta pour roulette (x2)
H	Bague (x2)
I	Rondelle (x4)
J	Rondelle de blocage (x4)
K	Vis (x4)
L	Batterie AA (x1)

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

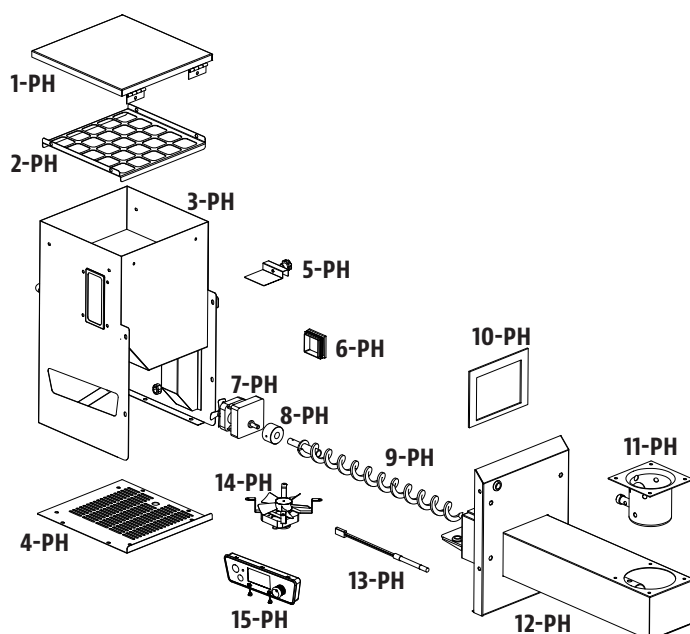


A	D	G	J
B	E	H	K
C	F	I	L

FRANÇAIS

PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

N°	Description
1-PH	Couvercle de la trémie (x1)
2-PH	Écran de sécurité de la trémie (x1)
3-PH	Boîtier de la trémie (x1)
4-PH	Panneau d'accès de la trémie (x1)
5-PH	Plaque de la boîte de dépôt (x1)
6-PH	Couvercle de la boîte de dépôt (x1)
7-PH	Moteur de la vis sans fin (x1)
8-PH	Bague en nylon (x1)
9-PH	Assemblage de la vis sans fin (x1)
10-PH	Joint du boîtier de la trémie (x1)
11-PH	Pot de combustion (x1)
12-PH	Boîtier de la vis sans fin (x1)
13-PH	Allumeur (x1)
14-PH	Ventilateur de combustion (x1)
15-PH	Panneau de contrôle Pit Boss® (x1)



GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils de granulés de bois de Pit Boss®, fabriquées 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 fabrication sur toutes les pièces, et cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. 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 gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de cinq (5) ans à partir de la date d'achat.

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

Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du 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 de maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. 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 appareils Pit Boss®, car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Pit Boss® ou visitez 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.

service@pitboss-grills.com | ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur de 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 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

RECETTES

UNE POITRINE CLASSIQUE

4 à 6 portions

Une poitrine entière de bœuf pèse environ 7,25 à 3,62 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 lbs, 0,6 cm / ¼ po d'épaisseur de graisse
1 bouteille	moutarde jaune préparée
75 ml / 5 c. à s	assaisonnement
1 bouteille	sauce au piment fort
1 paquet	mélange sec de soupe aux oignons
375 ml / 1 ½ c.	bouillon de bœuf
40 ml / 8 cc	poivre noir

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Compétition

Instructions :

- Déposez une grande pellicule de plastique sur votre station 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 frigo pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.
- Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange de soupe à l'oignon sec, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.
- Préchauffez le grill, puis réduire le réglage de FUMÉE. ou faible température.**
- Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du grill préchauffé. Fermez le couvercle du grill. 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 grill. **Faites monter la température du grill 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 grill. Faites fumer pendant 1 à 1 1/2 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 à 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 lbs	saucisse italienne (piquante ou douce)
10 ml / 2 cc	persil frais (haché)
15 ml / 1 c. à s.	poivron rouge (coupé en dés)
10 ml / 2 cc	miel
½	oignon rouge (coupé en dés)
½ bulbe	fenouil (coupé en dés)
5 ml / 1 cc	jus de lime
Pincée	sel

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Compétition

Instructions :

- Préchauffez le grill, puis réduire le réglage à FAIBLE-MOYEN (27- 107°C / 180- 225°F).**
- Placez les saucisses sur le grill, espacées uniformément. Tournez toutes les dix minutes afin que tous les côtés soient grillés.
- Combinez tous les ingrédients restants pour fabriquer les 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
2,54 cm / 1" d'épaisseur
0.28-0.62 kg / 10-12 onces chaque
- 113 g / 4 oz. fromage bleu (émietté)
50 ml / ¼ c. oignon vert (en fines tranches)

Saveur de granulés de bois suggérée : **Caryer / Compétition / Whiskey**

Instructions :

1. **Préchauffer le grill, puis laisser ou réduire légèrement (204-260°C / 400-500°F).**
2. Enlevez l'excédent de gras de la viande et jetez.
3. Placez les steaks sur le grill. Saisissez chaque côté, en retournant toutes les minutes.
4. **Réduisez 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 grill 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

Allumez le grill en mode de FUMÉE, puis placez les steaks sur le grill. Faites fumer à 82°C / 180°F, pendant 5 à 15 minutes. Une fois fumé à la cuisson désirée, tournez le grill sur HIGH et saisissez à votre goût.

CÔTES LEVÉES BBQ

4 à 6 portions

Ingrédients :

- 1.3-1.8 kg / 3-4 lbs côtelettes
Côtes levées de porc juteuses / longue
- 45 ml / 3 c. à s. huile
5 ml / 1 cc sel
5 ml / 1 cc poivre
2 entiers oignons (hachés)
30 ml / 2 c. à s. vinaigre
30 ml / 2 c. à s. sauce Worcestershire
125 ml / ½ c. jus de pomme ou Soda
5 ml / 1 cc paprika
5 ml / 1 cc poudre de piment chili

Saveur de granulés de bois suggérée : **Caryer / Compétition / Pomme**

Instructions :

1. **Préchauffez le grill, puis réduire le réglage à FUMÉE ou faible (82-107°C / 180-225°F).**
2. Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre, pour goûter.

3. Placez les côtes sur le grill, espacées uniformément. Faites fumer pendant 3 à 4 heures.
4. Mélangez le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir la sauce pendant cinq minutes pour épaissir.
5. Enlevez du grill. **Faites monter la température du grill à 176°C / 350°F.**
6. 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.
7. Déposez la poche délicatement sur le grill. Faites fumer pendant 1 à 1 1/2 heures.
8. Ouvrez la poche. La viande aura exposé les extrémités des côtes et sera très tendre. Faites monter la température du grill à ÉLEVÉ (260°C / 500°F). Remettez les côtes sur le grill et badigeonnez avec de la sauce sur les deux côtés.
9. Lorsque la sauce est caramélisée et collantes, retirez du grill et servez.

Variation: MÉTHODE « MEMPHIS SEC »

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

LES HAMBURGERS JUTEUX DE MAMAN

4 à 6 portions

Ingrédients :

- 900 g / 2 lbs bœuf haché ou de buffle
15 ml / 3 cc assaisonnement
2 entiers œufs, à la température de la pièce
500 ml / 2 c. chapelure (séché, fin)
6 - 8 hamburger / petits pains
6 - 8 slices tranches de fromage (tranches fines)
30 ml / 2 cc beurre

Saveur de granulés de bois suggérée : **Caryer / Compétition**

Instructions :

1. **Préchauffer le grill, puis laisser ou réduire légèrement (204-260°C / 400-500°F)**
2. 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.
3. Déposez les boulettes sur le grill. Faites griller environ 6 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 gril.
- 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 buffle haché.

STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

Ingrédients :

- 2 steak de surlonge
épaisseur d'un pouce, coupé en 4 morceaux
0.45kg/1 lb
- 10 ml / 2 cc 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

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Mesquite / Whiskey

Instructions :

- Préchauffez le gril, 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 gril pendant environ 10 - 15 minutes ou bien jusqu'à ce que les légumes soient doux et tendres. Enlevez du gril, mais gardez sous l'emballage.
- Placez les steaks sur le gril. Saisissez chaque côté, en retournant toutes les minutes.
- Grillez jusqu'à la cuisson désirée, puis enlevez du gril. 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 s huile d'olive
- 5 ml / 1 tsp paprika fumé
- 250 ml / 1 c. marmelade d'orange

Riz Mandarin

- 59 ml / ¼ c. amandes (effilées)
- 30 ml / 2 c. à scélieri (haché)
- 1 petit oignon vert (tranché finement)
- 30 ml / 2 c. à sbeurre
- 1 conserve segments d'orange mandarine (égouttée)
0.4 kg/11oz.
- 30 ml / 2 c. à s jus d'orange (concentré)
- 500 ml / 2 c. riz cuit

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Mesquite / Compétition

Instructions :

- 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.
- Préchauffez le gril, puis réduire à MEDIUM (135-177°C / 275-350°F).**
- 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.
- Placez les poules de Cornouailles sur le gril. Grillez pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsqu'on la presse.
- Badigeonnez les poules avec la marmelade à l'orange pendant les 20 dernières minutes de cuisson. Enlevez du gril 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 / ¼ po d'épaisseur.

KEBABS DE CREVETTES AVEC BEURRE AU CURRY

4 portions

Ingrédients :

- 900g / 2 lbs crevettes (décortiquées, déveinées)
- 125ml / ½ c. beurre de curry
- 15 ml / 1 c. à s huile d'olive
- 1 lime
- aneth frais

Beurre de curry

- 125 ml / ½ c. beurre
- 30 ml / 2 c. à s oignons (hachés)
- 15 ml / 1 c. à s aneth frais
- 5 ml / 1 cc poudre de curry
- Pincée poudre d'ail

Saveur de granulés de bois suggérée : Mesquite / Compétition

Instructions :

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. **Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°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 gril 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 UN BÂTON

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Cerise / Pomme

Instructions :

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. **Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
3. Enroulez un morceau de crevettes et une feuille de basilic dans une fine tranche de bacon, puis enfiler sur une brochette, en laissant un espace entre les pièces.
4. Placez les brochettes sur le gril 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 grill et servir.

DINDE ENTIÈRE FUMÉE

Nourri une petite armée - les restes sont délicieux!

Ingrédients :

1 entière dinde (déglacée)
9-11,3 kg / 20-25 lbs
60 ml / 4 c. à s assaisonnement
5 ml / 1 cc paprika fumé
45 ml / 3 c. à s beurre

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Cerise / Compétition

Instructions :

1. **Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
2. Enlevez les cous et les abattis de la dinde. Rincez soigneusement la dinde et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
3. Dans un petit contenant, mélangez le beurre, 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.
4. Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure de la dinde.
5. 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.
6. 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 cm / ¼ 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 cannette bière, n'importe laquelle
45 ml / 3 c. à s assaisonnement

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Pomme / Compétition

Instructions :

1. **Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
2. Ouvrez la boîte et versez la moitié de la bière dans un verre à boire. Laissez la moitié dans la boîte, et faites quelques trous supplémentaires dans la partie supérieure de la boîte pour

augmenter la ventilation. Ajoutez un ¼ de l'assaisonnement à la boîte.

3. Rincez soigneusement le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Saupoudrez 1/4 de l'appât à l'intérieur du trou du poulet. Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure du poulet.
4. Insérez délicatement la cannette verticale dans le creux du poulet, placez sur le gril et fermez le couvercle du gril. Cuire jusqu'à ce que le poulet soit doré et croustillant; la température interne doit atteindre 74°C / 165°F.
5. A l'aide de pinces, retirez délicatement le poulet avec la boîte en position verticale du gril. Laissez-le reposer pendant 5 minutes, puis enlevez délicatement la cannette de la poule. Soyez prudent de ne pas renverser, le liquide sera chaud.
6. Taillez 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 DE STYLE RANCH

2 à 6 portions

Ingrédients :

450g / 1 lb poitrines de poulet ou Cuisses (sans os, sans peau)
112 ml / ½ c. mélange à la vinaigrette italienne ou ranch
Pincée sel
Pincée poivre

Saveur de granulés de bois suggérée : Pomme / Cerise

Instructions :

1. Coupez le poulet, sur la longueur, en morceaux de 0,63 cm/ 1/4 po ou plus épais. Rincez le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
2. Placer les morceaux de poulet dans un sac en plastique lock-top. 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 marinde de manière uniforme.
3. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure avant de les utiliser.
4. **Préchauffez le gril, puis réduire le réglage à 218°C / 425°F.**
5. Retirez le poulet du sac en plastique, et tissez-le en va-et-sur les brochettes, comme un ruban.
6. Placez les brochettes sur le gril et grillez jusqu'à ce que le poulet soit blanc et ferme. Retournez les brochettes régulièrement pour éviter de les brûler.
7. Retirez du grill et servir.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

<p>⚠ PELIGRO</p> <p>Si detecta olor a gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cierre la entrada de gas al aparato• Apague cualquier llama.• Abra la tapa.• Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al suministrador de gas o a los bomberos.	<p>⚠ ADVERTENCIA</p> <ul style="list-style-type: none">• No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato.• No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.	<p>CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LA BARBACOA</p> <ul style="list-style-type: none">• La instalación debe ser conforme a los códigos locales o, en su ausencia, al código nacional de gas combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o código de almacenamiento y manipulación del propano, B149.2.• Los modelos de barbacoa a gas licuado están diseñados para su uso con un tanque de gas propano líquido estándar de 9 kg (20 lb.), no incluido con la barbacoa. Nunca conecte la barbacoa a gas a un tanque de gas licuado que exceda esta capacidad.
--	--	---

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.

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

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

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

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

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

- Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.
- No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
- El producto puede presentar bordes afilados o puntas. El contacto puede producir lesiones. Manipule con cuidado.
- El tanque de gas licuado (LP) debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones de tanques de gas licuado del Departamento de transporte (D.O.T.) estadounidense o la Norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y Comisión.
- El tanque de gas licuado debe tener una válvula de cierre, con una terminación en una salida de la válvula del tanque de suministro de gas licuado, que sea compatible con un dispositivo para la conexión de tanques Tipo 1. El tanque de gas licuado también debe tener un dispositivo de salida de seguridad con conexión directa al espacio de vapor del tanque.
- El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la retirada de vapor.
- El tanque de gas licuado que se utilice deben tener un collarín para proteger la válvula del tanque
- Esta barbacoa para exteriores no está prevista para su instalación en o dentro de vehículos o barcos recreativos.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una autocaravana, tienda de campaña, automóvil, barco o vivienda. Este aparato no está previsto para su uso como estufa y nunca debe utilizarse como tal.

- No obstruya la circulación del aire de combustión y ventilación a este aparato. Mantenga limpios y sin residuos el tubo del quemador y las portillas. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad.
- Compruebe siempre si hay fugas de gas cuando conecte y desconecte el regulador al tanque de gas, especialmente tras un período de almacenamiento prolongado (en invierno, por ejemplo). Compruebe todas las conexiones para ver si hay fugas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. Nunca use una llama para comprobar si hay fugas.

16. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del aparato de gas para cocinar en el exterior. Cambie el regulador de gas antes de usarlo si presenta señales de abrasión o desgaste excesivo. Utilice solo el mecanismo del regulador de gas que se suministra con esta barbacoa a gas. No utilice reguladores de otros fabricantes.

No utilice piedra de lava, trozos de madera, carbón, líquido de encendido, alcohol u otros productos químicos similares para encender por primera vez o para volver a encender. Mantenga ese tipo de sustancias y líquidos lejos del aparato cuando lo esté usando.

17. Utilice este aparato solo con gas licuado, que también se especifica en la etiqueta de clasificación de la unidad. No intente hacer funcionar la barbacoa con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas licuado a gas natural. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE PÉLETS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas con pélets. No use combustible con aditivos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,6-20,4 MJ/kg (8000-8770 Btu/lb), cenizas de <1 %.

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

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

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

CREOSOTA

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

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el tanque de gas a un proveedor de confianza. Un tanque de gas licuado relleno incorrectamente o en exceso puede resultar peligroso. Un relleno en exceso combinado con el calentamiento del tanque de gas licuado (un día de verano caluroso, el tanque se deja al sol, etc.) puede producir una fuga de gas licuado pues el aumento de temperatura hace expandir el gas. La fuga de gas del tanque es inflamable y puede explotar.

2. No utilice un tanque de gas licuado si tiene alguna válvula dañada o presenta señales de abolladuras, boquetes, bultos, daño por fuego, corrosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles; puede resultar peligroso y un proveedor de propano líquido debe realizar una comprobación de inmediato.

Si ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del tanque, no intente encender el aparato. Apague cualquier llama. Desconéctelo de la fuente de suministro de combustible.

3. No conecte ni desconecte el tanque de gas mientras la unidad esté aún caliente o en uso. Cuando la barbacoa no esté en uso, asegúrese de que la perilla reguladora esté en posición OFF (apagado) y desconecte el tanque de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad con el tanque de gas conectado. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca del aparato.

MONÓXIDO DE CARBONO (el "asesino silencioso")

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en la UL 2728A-2019 "aparatos de cocción de combustible de pellets" y ULC / ORD C2728-19 "para las características eléctricas de los equipos de combustión de combustible". Los aparatos de cocción de pellets Pit Boss® Grills han sido probados y listados de manera independiente por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares UL y ULC.

Cumple con ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 Aparatos de gas para cocinar al aire libre.





AVISO DE COPYRIGHT

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

Dansons

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

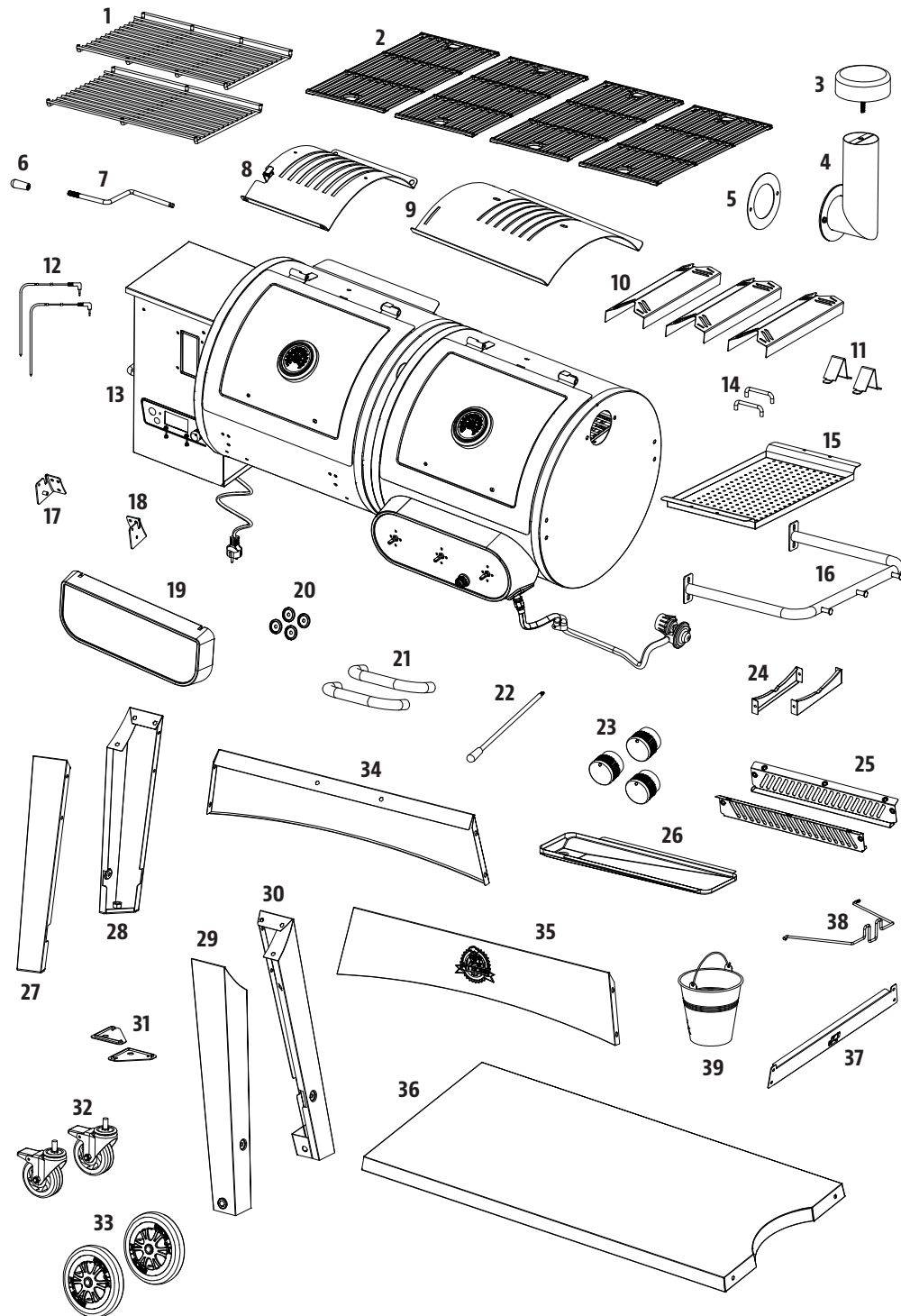
Atención al cliente

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

ÍNDICE

Información de seguridad.....	91	Instrucciones de funcionamiento de los pélets de madera	
Piezas y especificaciones	97	Entorno de la barbacoa.....	110
Preparación del montaje	99	Rangos de temperatura de la barbacoa	111
Instrucciones de montaje		Comprender el tablero de control.....	112
Montaje del soporte de la bandeja para la grasa	99	Comprender las sondas.....	112
Montaje del soporte de la bandeja para la grasa	99	Comprender el ajuste "P"	113
Sujeción de las ruedas a las patas de soporte.....	100	Procedimiento de cebado de la tolva	113
Instalación de las ruedas pivotantes en las patas		Primer uso: quemar la parrilla	114
de soporte	100	Procedimiento de arranque automático	114
Montaje de las ruedas traseras de soporte	100	Procedimiento de arranque manual	114
Sujeción del panel trasero del carro.....	101	Apagado de la barbacoa.....	115
Instalación del estante inferior.....	101	Instrucciones de funcionamiento del ahumado.....	115
Montaje de las patas de soporte delanteras.....	101	Instrucciones de funcionamiento del gas propano	
Sujeción del panel delantero del carro.....	102	Entorno de la barbacoa.....	116
Finalización de la instalación del carro.....	102	Primer uso: quemar la parrilla	116
Sujeción de los topes de la tapa	102	Procedimiento de arranque automático	116
Instalación de las asas de la tapa	103	Procedimiento de arranque manual	117
Montaje de los botones del quemador.....	103	Primer uso: funcionamiento de los quemadores.....	117
Sujeción de los soportes de los estantes delanteros	103	Encendido.....	117
Instalación del estante delantero.....	103	Apagado de la barbacoa.....	118
Instalación de los componentes de la parrilla.....	104	Control de llamaradas	118
Colocación de las barras saborizantes.....	104	Minimización de llamaradas	118
Instalación de los componentes de cocina.....	105	Cuidado y mantenimiento.....	119
Sujeción del soporte del tanque de gas.....	105	Uso del combustible de pellets de madera	121
Sujeción de la chimenea	105	Pautas para cocinar	121
Montaje del asa del estante lateral y la bandeja		Consejos y técnicas	123
para servir.....	106	Resolución de problemas.....	124
Colocación del cubo recogegrasa y la bandeja para		Diagrama de cableado eléctrico.....	127
la grasa.....	106	Piezas de repuesto	
Sujeción del aro de retención del tanque de gas.....	106	Piezas de repuesto de la barbacoa.....	128
Instalación de la batería	107	Piezas de repuesto de la tolva.....	129
Conexión a una fuente de alimentación.....	107	Garantía	
Conexión a una fuente de gas		Condiciones.....	129
Requisitos de tanque de gas	108	Excepciones.....	130
Instalación de un tanque de gas	108	Pedido de piezas de repuesto.....	130
Preparación para el uso: comprobación de fugas.....	108	Póngase en contacto con atención al cliente.....	130
Desconexión de tanque de gas.....	109	Servicio de garantía.....	130
		Recetas	131

PIEZAS Y ESPECIFICACIONES



A		D		G		J	
B		E		H		K	
C		F		I		L	

ESPAÑOL

PIEZAS Y ESPECIFICACIONES

N.º de referencia	Descripción
1	Bandeja para cocinar superior de acero recubierto de porcelana (x2)
2	Rejilla para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (x4)
3	Tapa de la chimenea (x1)
4	Pila de chimenea (x1)
5	Junta de la chimenea (x1)
6	Asa del regulador de la parrilla (x1)
7	Regulador de la parrilla (x1)
8	Guía del asador al fuego (x1)
9	Placa principal del asador al fuego (x1)
10	Tienda de calor (x3)
11	Tapón de la tapa (x2)
12	Sonda de carne (x2)
13	Conjunto de tambor principal/tolva (x1)
14	Asa de bandeja para servir (x2)
15	Bandeja para servir (x1)
16	Asa de estante lateral (x1)
17	Soporte del estante delantero / izquierdo (x1)
18	Soporte del estante delantero / derecho (x1)
19	Estante delantero (x1)
20	Bisel del asa de la tapa (x4)
21	Asa de la tapa (x2)
22	Barra de ajuste del humo (x1)
23	Botón del quemador (x3)
24	Soporte de la bandeja de grasa A (x2)
25	Soporte de la bandeja de grasa B (x2)
26	Bandeja de grasa (x1)
27	Pata de soporte izquierda: delantera (x1)
28	Pata de soporte izquierda: trasera (x1)
29	Pata de soporte derecha: delantera (x1)
30	Pata de soporte derecha: trasera (x1)
31	Remate de la pata de soporte (x2)
32	Ruedas pivotantes con bloqueo (x2)
33	Rueda (x2)
34	Panel trasero del carro (x1)
35	Panel delantero del carro (x1)

N.º de referencia	Descripción
36	Estante inferior del carro (x1)
37	Soporte de la bombona de gas LP (x1)
38	Cable de retén de la bombona de gas LP (x1)
39	Recogegrasa (x1)
A	Tornillo (x32)
B	Arandela (x30)
C	Arandela de retención (x30)
D	Tornillo (x20)
E	Arandela de rueda (x2)
F	Clavija de eje de rueda (x2)
G	Clavija de rueda (x2)
H	Casquillo (x2)
I	Arandela (x4)
J	Arandela de retención (x4)
K	Tornillo (x4)
L	Pila AA (x1)

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

PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS
ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE
110-120 V, 60 Hz, 250 W

MODELO	ENSAMBLADA	PESO	ÁREA DE COCINA		RANGO DE TEMPERATURAS, BTU
PB	PB1230CC	1732 MM X 716 MM X 1257 MM / 68,19 PU X 28,19 PU X 49,49 PU	91,0 KG / 200,44 LB	PRINCIPAL - 2580,6 CM ² / 400 PU. CU.	82-260°C / 180-500°F, 30,000 BTU
				SUPERIOR - 1489 CM ² / 230,8 PU. CU.	
				TOTAL - 4069,6 CM ² / 630,8 PU. CU.	
TOTAL PARRILLA - 8139,2 CM² / 1261,6 PU. CU.					

PREPARACIÓN DEL MONTAJE

Las piezas están incluidas en el embalaje de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione las piezas, de la parrilla, y en el blíster del equipo una vez retirado el embalaje de envío protector. Tire todos los materiales de embalaje dentro y fuera de la barbacoa antes de proceder al montaje, y revise e inspeccione todas las piezas cotejándolas con la lista de piezas. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente realizar el montaje. Los daños causados por el envío no está cubierto por la garantía. Póngase en contacto con su distribuidor o con la Atención al cliente de Pit Boss® para piezas.

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

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

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



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

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

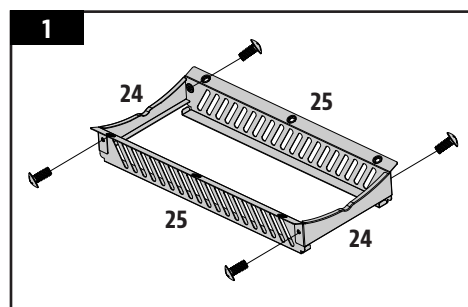
1. MONTAJE DEL SOPORTE DE LA BANDEJA PARA LA GRASA

Piezas necesarias:

- 2 x Soporte de la bandeja de grasa A (#24)
- 2 x Soporte de la bandeja de grasa B (#25)
- 4 x Tornillo (#D)

Instalación:

- Monte el soporte A de la bandeja para la grasa en el soporte B utilizando cuatro tornillos. Observe la ilustración para la orientación adecuada de cada parte.



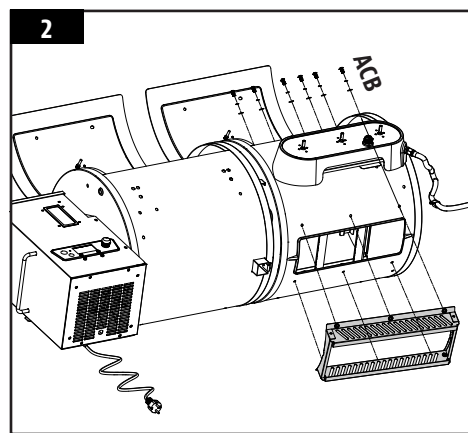
2. MONTAJE DEL SOPORTE DE LA BANDEJA PARA LA GRASA

Piezas necesarias:

- 6 x Tornillo (#A)
- 6 x Arandela (#B)
- 6 x Arandela de retención (#C)

Instalación:

- Coloque el tambor principal con la parte posterior sobre el cartón y el tablero de control de la tolva hacia arriba.
- Monte el soporte de la bandeja para la grasa sobre la abertura en la parte inferior del tambor principal con seis tornillos, arandelas y arandelas de retención.



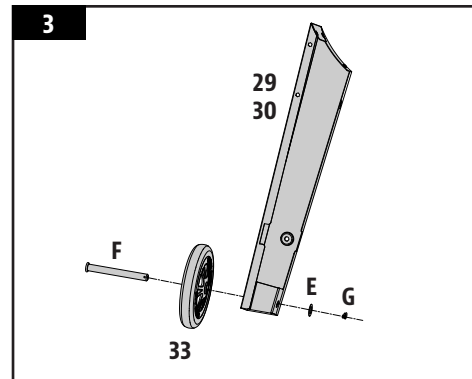
3. SUJECIÓN DE LAS RUEDAS A LAS PATAS DE SOPORTE

Piezas necesarias:

- 1 x Pata de soporte derecha: delantera (#29)
- 1 x Pata de soporte derecha: trasera (#30)
- 2 x Rueda (#33)
- 2 x Clavija de eje de rueda (#F)
- 2 x Arandela de rueda (#E)
- 2 x Clavija de rueda (#G)

Instalación:

- Acople cada rueda a cada pata de soporte derecha introduciendo la clavija del eje de la rueda a través de la rueda, el orificio de la pata de soporte y la arandela de la rueda y, a continuación, sujétela con la clavija de la rueda.



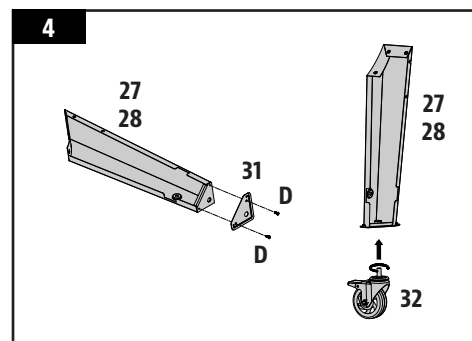
4. INSTALACIÓN DE LAS RUEDAS PIVOTANTES EN LAS PATAS DE SOPORTE

Piezas necesarias:

- 1 x Pata de soporte izquierda: delantera (#27)
- 1 x Pata de soporte izquierda: trasera (#28)
- 2 x Remate de la pata de soporte (x31)
- 2 x Ruedas pivotantes con bloqueo (#32)
- 4 x Tornillo (#D)

Instalación:

- Monte el remate de la pata de soporte en cada pata de soporte izquierda con dos tornillos.
- Introduzca cada rueda pivotante bloqueable en la parte inferior de cada pata de soporte izquierda, ajustándola a mano en el orificio. Asegúrese de que cada rueda pivotante bloqueable haya quedado totalmente insertada.



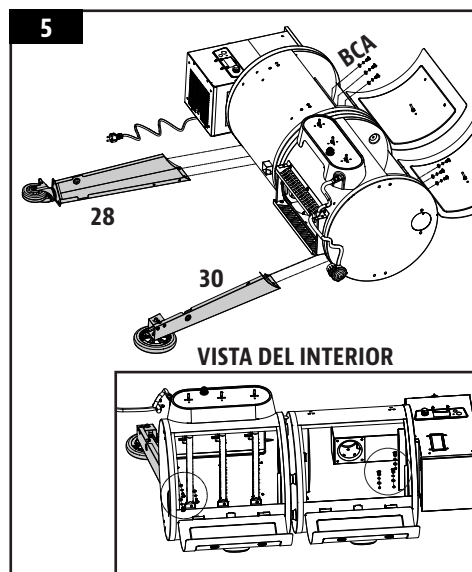
5. MONTAJE DE LAS RUEDAS TRASERAS DE SOPORTE

Piezas necesarias:

- 1 x Pata de soporte izquierda: trasera (#28)
- 1 x Pata de soporte derecha: trasera (#30)
- 6 x Tornillo (#A)
- 6 x Arandela de retención (#C)
- 6 x Arandela (#B)

Instalación:

- Instale la pata de soporte izquierda trasera en el tambor principal usando tres tornillos, arandelas y arandelas de retención. Instale la pata de soporte desde dentro del tambor principal a través de los tres orificios ya perforados.
- Instale la pata de soporte derecha trasera en el tambor principal usando tres tornillos, arandelas y arandelas de retención. Instale la pata de soporte desde dentro del tambor principal a través de los tres orificios ya perforados.



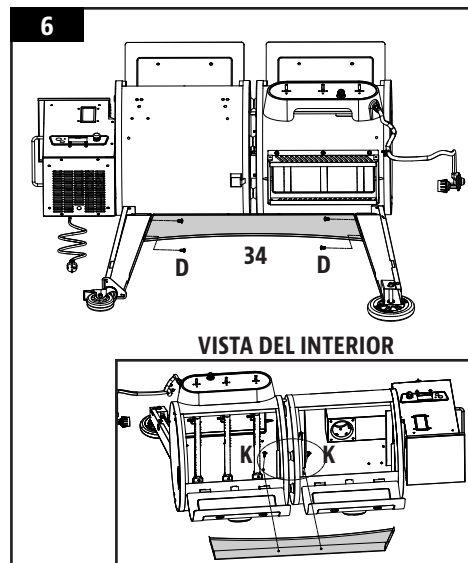
6. SUJECIÓN DEL PANEL TRASERO DEL CARRO

Piezas necesarias:

- 1 x Panel trasero del carro (#34)
- 4 x Tornillo (#D)
- 2 x Tornillo (#K)

Instalación:

- Fije el panel trasero del carro a cada pata de soporte trasera usando dos tornillos (D) en cada pata de soporte. Asegúrese de que la superficie plana del panel trasero del carro queda orientada hacia fuera.
- A continuación, fije el panel trasero del carro al tambor principal con dos tornillos (K). Coloque los tornillos desde dentro del tambor principal a través de los orificios ya perforados.



7. INSTALACIÓN DEL ESTANTE INFERIOR

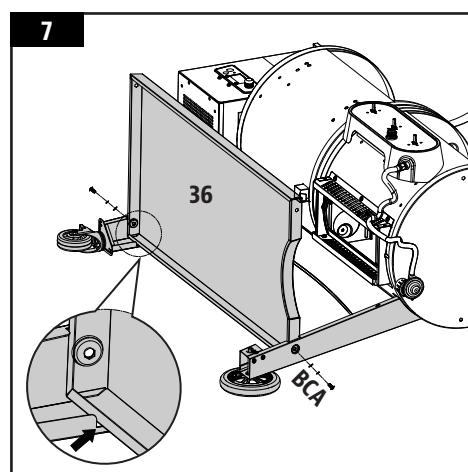
Piezas necesarias:

- 1 x Estante inferior del carro (#36)
- 2 x Tornillo (#A)
- 2 x Arandela de retención (#C)
- 2 x Arandela (#B)

Instalación:

- Coloque el estante inferior en posición vertical entre las dos patas de soporte traseras. Con la superficie plana orientada hacia el tambor principal, fije el estante inferior a cada pata de soporte trasera usando dos tornillos, arandelas y arandelas de retención.

NOTA: Asegúrese de que el recodo curvo de uno de los lados del estante inferior está colocado en el lado derecho del carro. Este recodo es para instalar el tanque de gas.



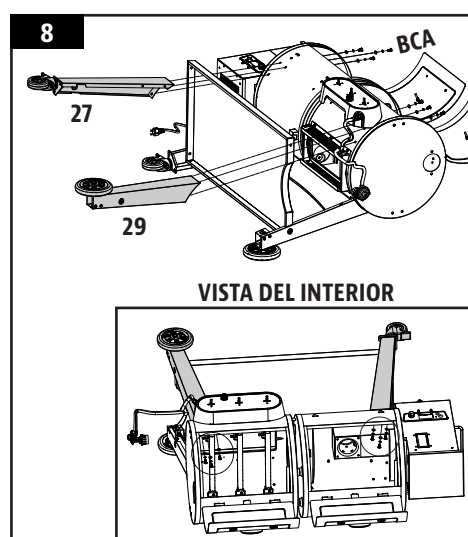
8. MONTAJE DE LAS PATAS DE SOPORTE DELANTERAS

Piezas necesarias:

- 1 x Pata de soporte izquierda: delantera (#27)
- 1 x Pata de soporte derecha: delantera (#29)
- 6 x Tornillo (#A)
- 6 x Arandela de retención (#C)
- 6 x Arandela (#B)

Instalación:

- Monte la pata de soporte izquierda delantera en el tambor principal usando tres tornillos, arandelas y arandelas de retención. Instale la pata de soporte desde dentro del tambor principal a través de los tres orificios ya perforados.
- Monte la pata de soporte derecha delantera en el tambor principal usando tres tornillos, arandelas y arandelas de retención. Instale la pata de soporte desde dentro del tambor principal a través de los tres orificios ya perforados.



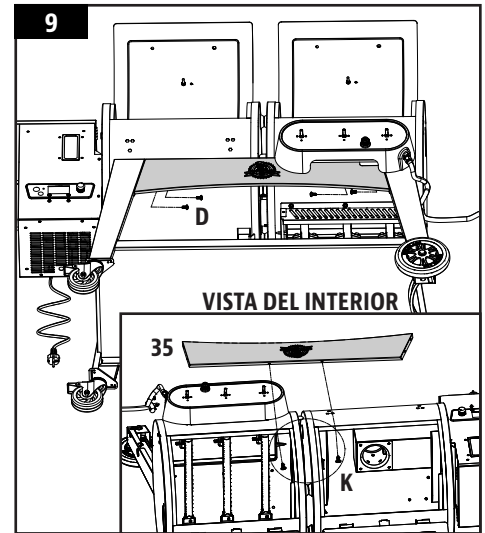
9. SUJECIÓN DEL PANEL DELANTERO DEL CARRO

Piezas necesarias:

- 1 x Panel delantero del carro (#35)
- 4 x Tornillo (#D)
- 2 x Tornillo (#K)

Instalación:

- Fije el panel delantero del carro a cada pata de soporte delantera usando dos tornillos (D) en cada pata de soporte. Asegúrese de que la superficie plana del panel delantero del carro queda orientada hacia fuera.
- A continuación, fije el panel delantero del carro al tambor principal con dos tornillos (K). Coloque los tornillos desde dentro del tambor principal a través de los orificios ya perforados.



10. FINALIZACIÓN DE LA INSTALACIÓN DEL CARRO

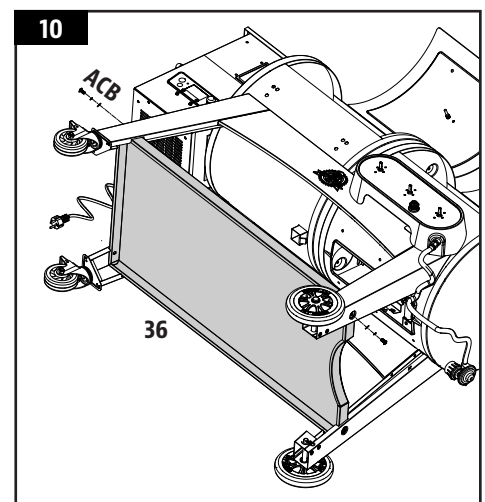
Piezas necesarias:

- 2 x Tornillo (#A)
- 2 x Arandela de retención (#C)
- 2 x Arandela (#B)

Instalación:

- Fije el estante inferior a cada pata de soporte delantera utilizando dos tornillos, arandelas y arandelas de retención.
- Prepare la unidad para girarla hacia arriba bloqueando primero las ruedas pivotantes. Con la ayuda de otra persona, ponga la barbacoa de pie con cuidado.

IMPORTANTE: Vuelva a apretar los tornillos de la pata de soporte para asegurarse de que están completamente fijados después de poner la barbacoa de pie.



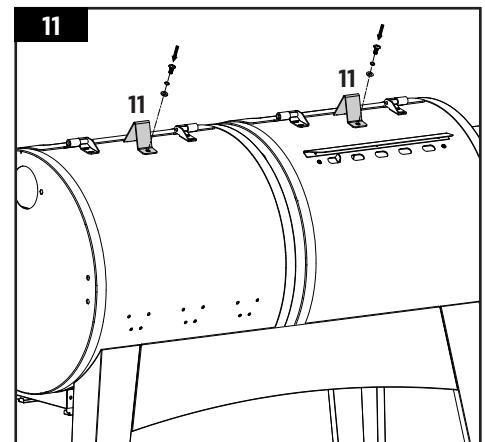
11. SUJECIÓN DE LOS TOPES DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 2 x Tapón de la tapa (#11)

Instalación:

- Retire los distintos elementos preinstalados de la parte superior de cada tambor principal. Fije cada tope de la tapa a la parte superior de cada tambor principal con tornillos, arandelas y arandelas de retención.



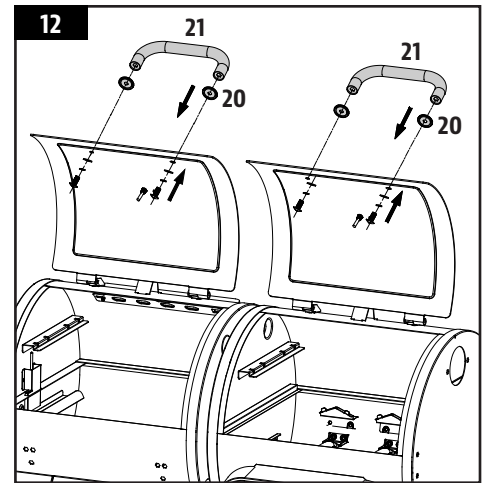
12. INSTALACIÓN DE LAS ASAS DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 4 x Bisel del asa de la tapa (#20)
- 2 x Asa de la tapa (#21)

Instalación:

- Retire los distintos elementos preinstalados del asa de la tapa. Desde dentro de una de las tapas del tambor principal, introduzca un tornillo, una arandela y una arandela de retención de forma que sobresalgan hacia el exterior. Ponga un aro del asa de la tapa en el tornillo y apriételo a mano (desde dentro) en el asa de la tapa. Repita la misma operación con el otro extremo del asa de la tapa.
- Continúe con la misma operación para el asa de la tapa en la otra tapa del tambor principal.



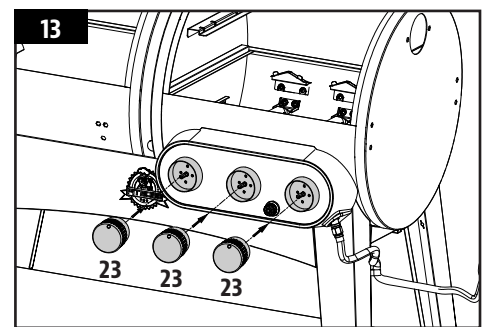
13. MONTAJE DE LOS BOTONES DEL QUEMADOR

Piezas necesarias:

- 3 x Botón del quemador (#23)

Instalación:

- Monte cada botón del quemador en el panel frontal de la unidad. Asegúrese de alinear la parte plana del vástago de la válvula con la parte plana del botón del quemador. Presione el botón del quemador firmemente en el vástago de la válvula para asegurarse de que se asienta firmemente.



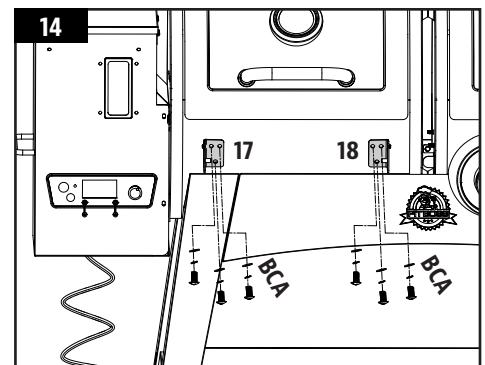
14. SUJECIÓN DE LOS SOPORTES DE LOS ESTANTES DELANTEROS

Piezas necesarias:

- 1 x Soporte del estante delantero / izquierdo (#17)
- 1 x Soporte del estante delantero / derecho (#18)
- 6 x Tornillo (#A)
- 6 x Arandela (#B)
- 6 x Arandela de retención (#C)

Instalación:

- Fije un soporte del estante delantero a la parte delantera del tambor de la parrilla con tres tornillos. Introduzca cada tornillo hasta la mitad y cuando los tres estén bien montados y alineados, apriételos completamente. Repita la misma operación con el otro soporte del estante delantero.



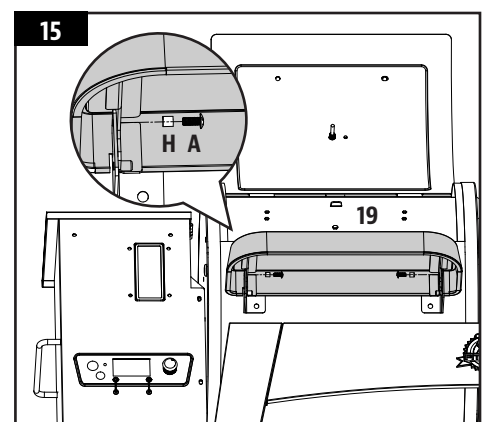
15. INSTALACIÓN DEL ESTANTE DELANTERO

Piezas necesarias:

- 1 x Estante delantero (#19)
- 2 x Tornillo (#A)
- 2 x Casquillo (#H)

Instalación:

- Coloque el estante delantero en los soportes del estante delantero. Desde abajo, añada el casquillo al tornillo y después instale el tornillo en el soporte del estante delantero para fijarlo. Repita la operación con el otro lado del estante delantero.



NOTA: Cuando se ha instalado correctamente, el estante delantero se puede subir (para utilizar) y bajar (para almacenar) con facilidad.

16. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA PARRILLA

Piezas necesarias:

- 1 x Asa del regulador de la parrilla (#6)
- 1 x Regulador de la parrilla (#7)
- 1 x Guía del asador al fuego (#8)
- 1 x Placa principal del asador al fuego (#9)
- 1 x Barra de ajuste del humo (#22)

Instalación:

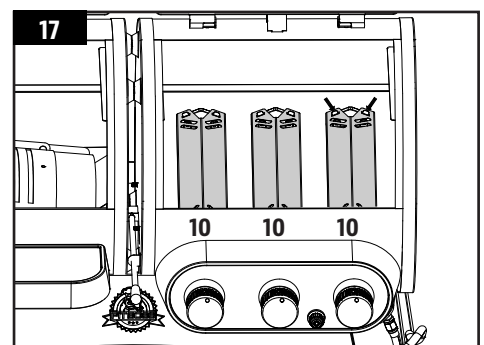
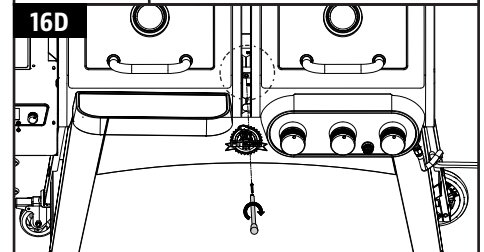
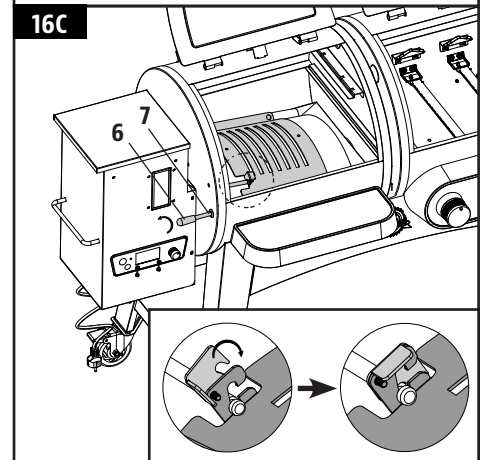
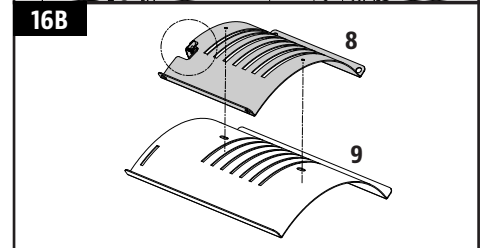
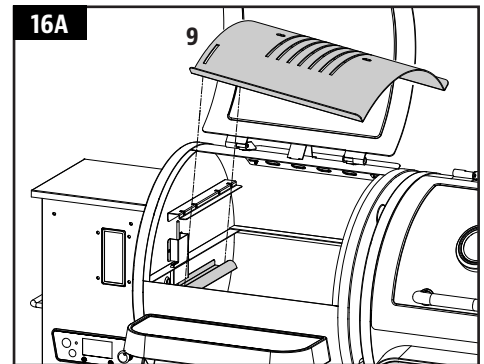
- Introduzca la placa principal del asador en el tambor principal (el lado derecho primero). Pose la placa principal del asador en el saliente integrado (en el lado derecho interior) del tambor principal que dirige la grasa hacia el cubo recogegrasa. Deslice toda la pieza hacia la izquierda. Las dos ranuras de la placa principal del asador encajarán en el saliente redondeado situado encima de la cámara de ignición. Esto hará que se incline ligeramente hacia abajo. Consulte la ilustración 16A.

IMPORTANTE: Si la placa principal del asador está en la base del tambor, está instalada incorrectamente. La placa principal del asador debe estar inclinada, con el lado izquierdo más alto que el derecho. Una mala instalación de esta pieza puede provocar daños en el tambor de la parrilla.

- Coloque la guía del asador en la parte superior de la placa principal del asador, de manera que las aperturas ranuradas queden cubiertas. Asegúrese de que la pestaña elevada esté a la izquierda, para un sencillo ajuste de la llama directa o indirecta cuando cocine. Consulte la ilustración 16B. Las piezas del asador tienen una fina capa de aceite para evitar la corrosión durante el envío.
- A continuación, desmonte el asa de la barra de ajuste del asador. Introduzca la barra de ajuste del asador a través del orificio de apertura del lado izquierdo del tambor principal. Vuelva a colocar el asa de la barra de ajuste del asador en el extremo que queda fuera del tambor. A continuación, deslice el extremo dentado de la barra de ajuste en la pestaña de bloqueo de la guía del asador, lo que le permite acceder a la guía del asador de la placa principal para ajustarla. Consulte los pasos en la ilustración 16C.

NOTA: Cuando la guía del asador esté abierta y se utilice la llama directa, no descuide la parrilla en ningún momento.

- Instale la barra de ajuste del humo entre los dos tambores principales atornillándola en el orificio de montaje. Una vez que esté instalada, debería deslizarse desde la parte delantera hacia la trasera con suavidad. Consulte la ilustración 16D.



18. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCINA

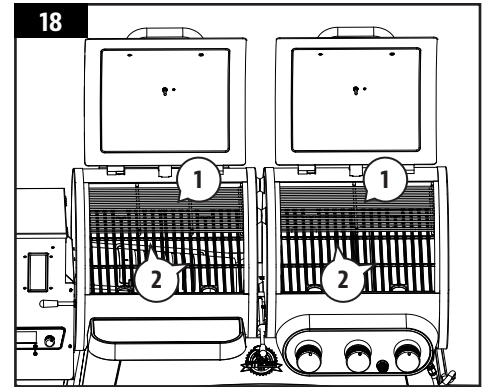
Piezas necesarias:

- 2 x Bandeja para cocinar superior de acero recubierto de porcelana (#1)
- 4 x Rejilla para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (#2)

Instalación:

- Coloque las rejillas de cocción, una al lado de la otra, sobre los salientes de la rejilla dentro de los tambores principales. Coloque las parrillas superiores para cocinar sobre los salientes superiores situados dentro de los tambores principales. La parrilla para cocinar quedará encajada.

NOTA: Para mantener óptima la capacidad de dorar y asar de las rejillas de cocción, se requiere un cuidado y mantenimiento frecuentes.



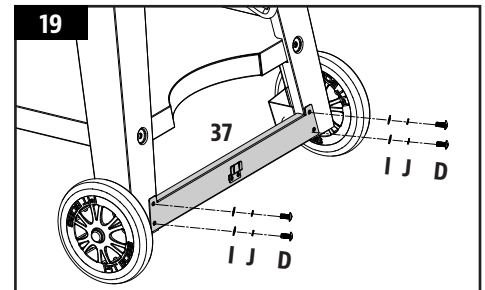
19. SUJECIÓN DEL SOPORTE DEL TANQUE DE GAS

Piezas necesarias:

- 1 x Soporte de la bombona de gas LP (#37)
- 4 x Tornillo (#D)
- 4 x Arandela (#I)
- 4 x Arandela de retención (#J)

Instalación:

- Fije el soporte del tanque de gas LP al lado derecho del carro con cuatro tornillos, arandelas y arandelas de retención.



20. SUJECIÓN DE LA CHIMENEA

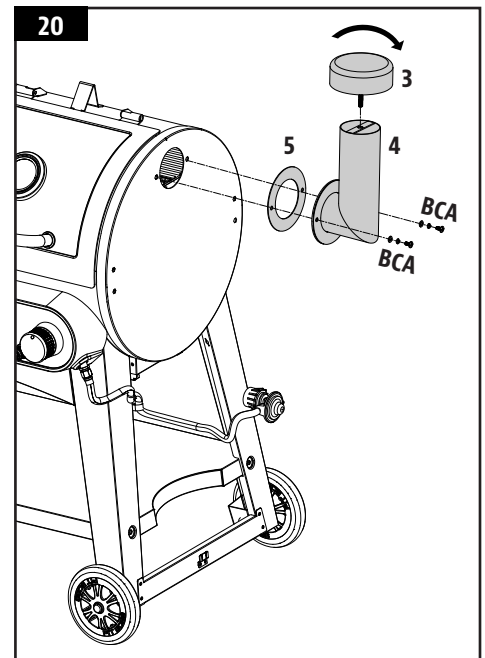
Piezas necesarias:

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

Instalación:

- Localice la abertura de la chimenea en el panel lateral del tambor principal. Desde la parte exterior, fije el cañón y la junta de la chimenea al panel lateral con dos tornillos, arandelas y arandelas de retención. Los tornillos se fijarán a las tuercas preinstaladas en el interior del tambor.
- A continuación, fije la tapa de la chimenea enroscando el tornillo de la tapa de la chimenea en el cañón de la chimenea.

NOTA: Ajuste la tapa de la chimenea para regular el flujo de aire dentro de la parrilla principal. Si cocina a baja temperatura, mantenga la tapa más abierta. Asegúrese de que la tapa de la chimenea permite que salga el aire.



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

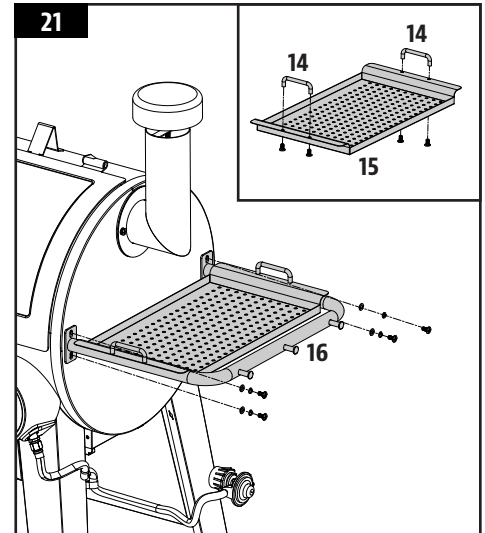
Piezas necesarias:

- 2 x Asa de bandeja para servir (#14)
- 1 x Bandeja para servir (#15)
- 1 x Asa de estante lateral (#16)

Instalación:

- Retire los distintos elementos preinstalados del lado del tambor principal. Monte el asa del estante lateral en el tambor principal usando los cuatro tornillos, las arandelas y las arandelas de retención que extrajo anteriormente.
- Monte las asas de la bandeja para servir con los distintos elementos preinstalados en cada extremo del asa. Coloque la bandeja para servir en el asa del estante lateral. Se apoyará directamente en el bastidor del asa del estante lateral.

IMPORTANTE: No use los estantes para mover o levantar la parrilla. El peso de la unidad provocará que los estantes se rompan y eso no está cubierto por la garantía.



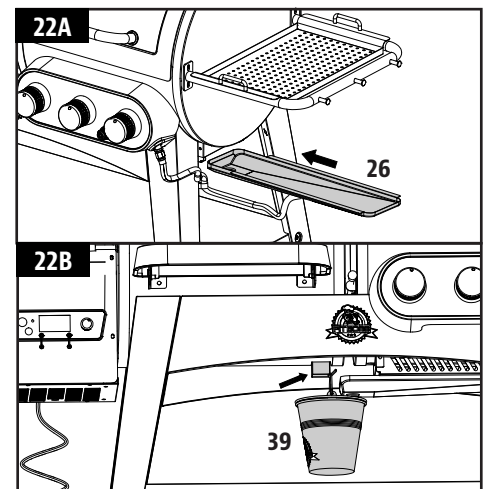
22. COLOCACIÓN DEL CUBO RECOGEGRASA Y LA BANDEJA PARA LA GRASA

Piezas necesarias:

- 1 x Bandeja de grasa (#26)
- 1 x Recogegrasa (#39)

Instalación:

- Deslice la bandeja para la grasa en la parte inferior del tambor principal. Note 22A.
- Coloque el cubo recogegrasa en el gancho bajo la boquilla de la parte inferior del tambor principal. Asegúrese de que esté bien nivelado para evitar el derramamiento de grasa. Consulte la ilustración 22B.



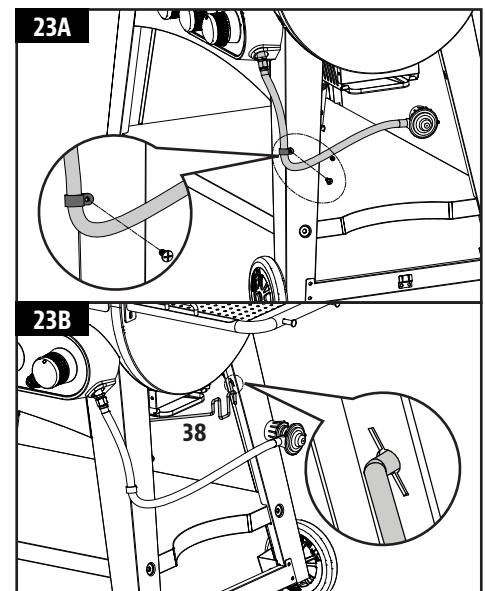
23. SUJECIÓN DEL ARO DE RETENCIÓN DEL TANQUE DE GAS

Piezas necesarias:

- 1 x Cable de retén de la bombona de gas LP (#38)

Instalación:

- Quite los tornillos preinstalados de la pata de soporte derecha delantera. Monte el anillo fijado a la manguera en la parte trasera de la pata de soporte derecha delantera con los tornillos retirados previamente. Consulte la ilustración 23A.
- Introduzca un extremo del cable de retén del tanque de gas LP (no aplanado) en el orificio de la pata de soporte derecha delantera. Introduzca el otro extremo en la pata de soporte derecha trasera. Consulte la ilustración 23B.



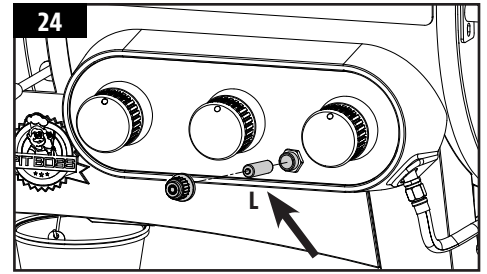
24. INSTALACIÓN DE LA BATERÍA

Piezas necesarias:

1 x Pila (#L)

Instalación:

- Desatornille la tapa del sistema de ignición del panel de control. Introduzca la batería en la ranura de la batería con el extremo positivo (+) hacia fuera. Vuelva a atornillar la tapa al panel.
- La unidad está montada por completo.



25. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

• TOMA ESTÁNDAR

Este aparato requiere un suministro de 110-120 V, 60 Hz y 250 W. El enchufe debe ser con conexión a tierra y de 3 clavijas. Asegúrese de que el extremo con puesta a tierra no esté roto antes de usarlo. El control usa un fusible rápido de 110-120 V para proteger el tablero del sistema de ignición.

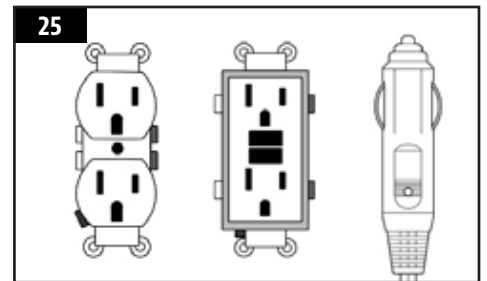
• TOMAS GFCI

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

• DURANTE EL TRANSPORTE

Desconecte el sistema de ignición del mazo de cables principal. Use el procedimiento de arranque manual. Una unidad Pit Boss® puede funcionar con un inversor de 12 V y 100 W conectado a una toma de un vehículo. Para usar el sistema de ignición automática se recomienda usar un inversor de 1000 W como mínimo.

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



CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

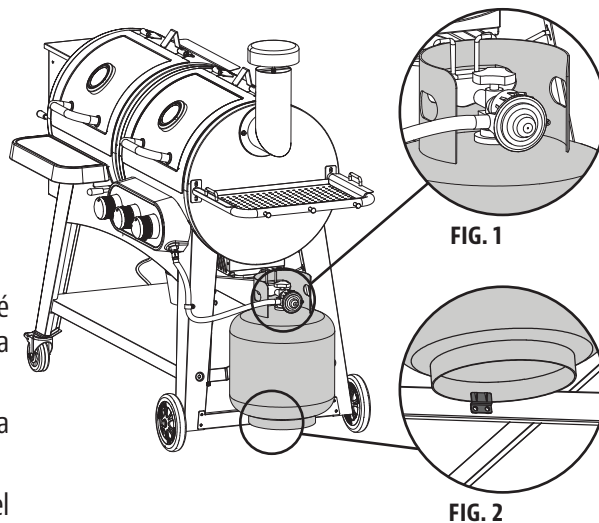
REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La parrilla está configurada y probada solo con gas LPG. El regulador se suministra para usar solo con gas LPG. El regulador y la manguera suministrados de fábrica deben usarse con un tanque de gas LP de 9 kg (20 lb) (diámetro: 318 mm, altura: 475 mm). **Póngase en contacto con su proveedor de gas si desea un regulador especial de gas a granel que alimente otros aparatos.**

PRECAUCIÓN: es importante inspeccione la manguera de la línea de gas en toda su longitud. Si la abrasión o el desgaste excesivo son evidentes, o bien la manguera presenta algún corte, esta debe sustituirse antes de usar el aparato.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Desde el lateral del carrito, coloque un anillo de base de un tanque de 9 kg (20 lbs) sobre el soporte angular del tanque de gas Fig. 1. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición OFF (apagado). Coloque el asa del tanque en posición Retenedor del tanque de gas licuado y apriete fuerte Fig. 2. Asegúrese de que el tanque esté en posición completamente vertical, ya que no es seguro manipular la barbacoa si el tanque de gas no se instala correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
3. Retire las tapas protectoras de la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas. Guarde las tapas.
4. Inserte la válvula del tanque de gas en la apertura roscada de la válvula del regulador. Gire el tanque hacia la derecha hasta que esté firme. Apriete solo manualmente.
5. El tanque de gas ya está instalado.



PREPARACIÓN PARA EL USO: COMPROBACIÓN DE FUGAS

Para determinar la integridad del precinto se utiliza una prueba de fugas. Antes de usar la barbacoa a gas, haga una prueba de fugas en la conexión entre el regulador y el tanque de gas para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o incluso la muerte por incendio o explosión. La prueba de fugas debe realizarse como mínimo una vez por temporada, así como:

- Antes de encender la barbacoa por primera vez,
- Cada vez que se cambie el tanque de gas,
- Después de viajar, especialmente en vías rugosas o pedregosas,
- Tras un período prolongado de almacenamiento o sin usar.

CÓMO REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS

Elementos necesarios:

- 1 x cuenco (vacío y limpio)
- 1 x pincel de brocha gorda (limpio)
- Detergente líquido
- Agua

Procedimiento:

1. Coloque la barbacoa en una zona bien ventilada. Asegúrese de que la barbacoa esté fría al tacto y que no esté en uso. Compruebe si la válvula del regulador está en posición OFF (apagado) y si el tanque de gas está conectado perfectamente al regulador.

IMPORTANTE: asegúrese de que no haya llamas ni ahumadores cerca.

2. En un cuenco, mezcle una solución de una parte de agua con una parte de detergente líquido. La solución formará burbujas ya que será concentrada.
3. Utilice un pincel de brocha gorda para aplicar la solución en el precinto entre el regulador y el tanque de gas. Inspeccione visualmente para identificar la formación de burbujas procedentes de algún defecto o rotura del precinto.

NOTA: si aparece alguna fuga, repita el procedimiento de instalación del tanque de gas pero sin apretar demasiado. Apriete solo manualmente. Repita la prueba de fugas tras la reinstalación para asegurarse de que el precinto es seguro.

IMPORTANTE: no utilice la barbacoa a gas si detecta una fuga de gas que no se puede corregir con el procedimientos de prueba de fugas. Póngase en contacto con los bomberos locales o con el servicio de Atención al cliente para buscar medidas alternativas de pruebas y adoptar una medida de precaución adecuada.

DESCONEXIÓN DE TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
2. Gire (manualmente) el tanque hacia la izquierda para desconectarlo de la apertura de la válvula del regulador. Coloque las tapas protectoras en la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

NOTA: si guarda la barbacoa en el interior, deje fuera el tanque de gas.

ADVERTENCIA: no pliegue ni transporte la barbacoa con el tanque de gas conectado. El tanque puede aflojar la válvula y producir una fuga de gas, y posiblemente dé lugar a una explosión, incendio o lesión corporal grave. Desconecte el tanque de gas antes de transportarlo o almacenarlo.

Nunca encienda la barbacoa a gas con la tapa cerrada o antes de hacer una comprobación para asegurarse de que los tubos del quemador estén completamente colocados encima de los orificios de la válvula de gas.

El equipo eléctrico suministrado con el aparato a gas para cocinar en exteriores debe tener lo siguiente en las instrucciones:

- Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua o líquidos;
- Desenchufe de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. deje enfriar antes de colocar o retirar piezas;
- No haga funcionar ningún aparato a gas para cocinar en exteriores con un cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante para la reparación;
- No deje el cable colgando encima del borde de una mesa ni en contacto con superficies calientes;
- No utilice un aparato de gas para cocinar en el exterior para fines que no sean los previstos;
- Al realizar la conexión, conecte primero el enchufe al aparato a gas para cocinar en exteriores y después conecte el aparato a la toma;
- Utilice solamente un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (GFI) con este aparato a gas para cocinar en exteriores;
- Nunca retire el enchufe de conexión a tierra ni utilice un adaptador de 2 clavijas;
- Utilice solamente cables de extensión con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra, con una potencia nominal del equipo, y aprobados para uso en exteriores con una marca W-A

La barbacoa de exteriores, una vez instalada, debe tener una conexión eléctrica a tierra de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código de electricidad nacional ANSI/NFPA 70 o el Código de electricidad canadiense, CSA C22.1.

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.

3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.
4. Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar lugar a fugas de propano.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LOS PÉLETS DE MADERA

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

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas.

Todas las unidades Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 915 mm (36 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINAR CUANDO HACE FRÍO

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

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

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

3. COCINAR CUANDO HACE CALOR

Cuando empieza a hacer calor, se acorta el tiempo de cocción.

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

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

RANGOS DE TEMPERATURA DE LA BARBACOA

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

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

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

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

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

- **TEMPERATURA BAJA (82-125 °C/180-257 °F)**

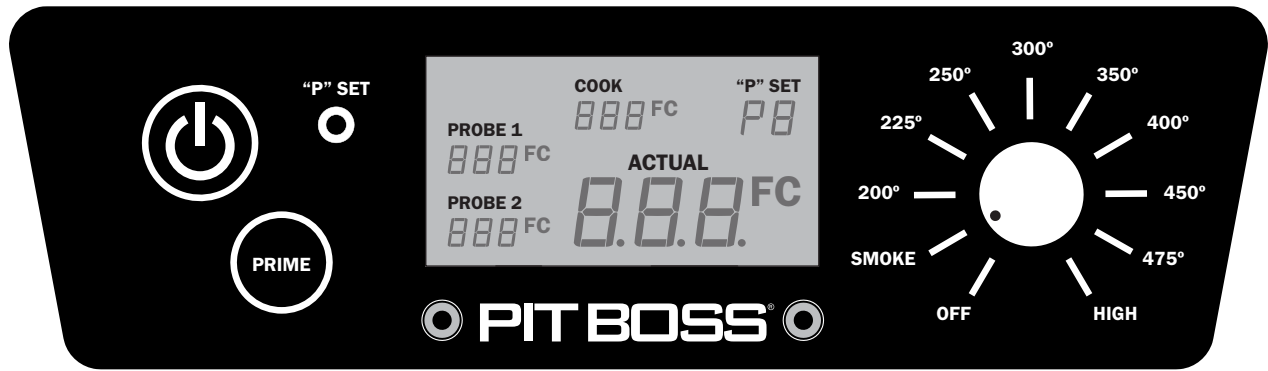
Este rango se usa para asar a fuego lento, potenciar el sabor ahumado y mantener la comida caliente. Potencie el sabor ahumado y haga que la carne resulte más jugosa prolongando el tiempo de cocción a más baja temperatura (también se conoce como **cocción a fuego lento**). Se recomienda para el gran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








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

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

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

COMPRENDER EL TABLERO DE CONTROL



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



COMPRENDER LAS SONDAS

· SONDA DE TEMPERATURA

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

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

• *SONDA DE CARNE*

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

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

COMPRENDER EL AJUSTE "P"

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

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

• *USO DEL AJUSTE "P" EN MODO AHUMAR*

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

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

* Ajuste predeterminado de fábrica

PROCEDIMIENTO DE CEBADO DE LA TOLVA

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

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

7. Pulse el **botón de Encendido** para apagar la unidad.
8. Reinstale los componentes de cocina en el tambor principal. La barbacoa ya está lista para usar. (Consulte las *Instrucciones de montaje* para garantizar la instalación correcta de los componentes de cocina).

PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

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

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

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

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

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

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

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

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

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

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

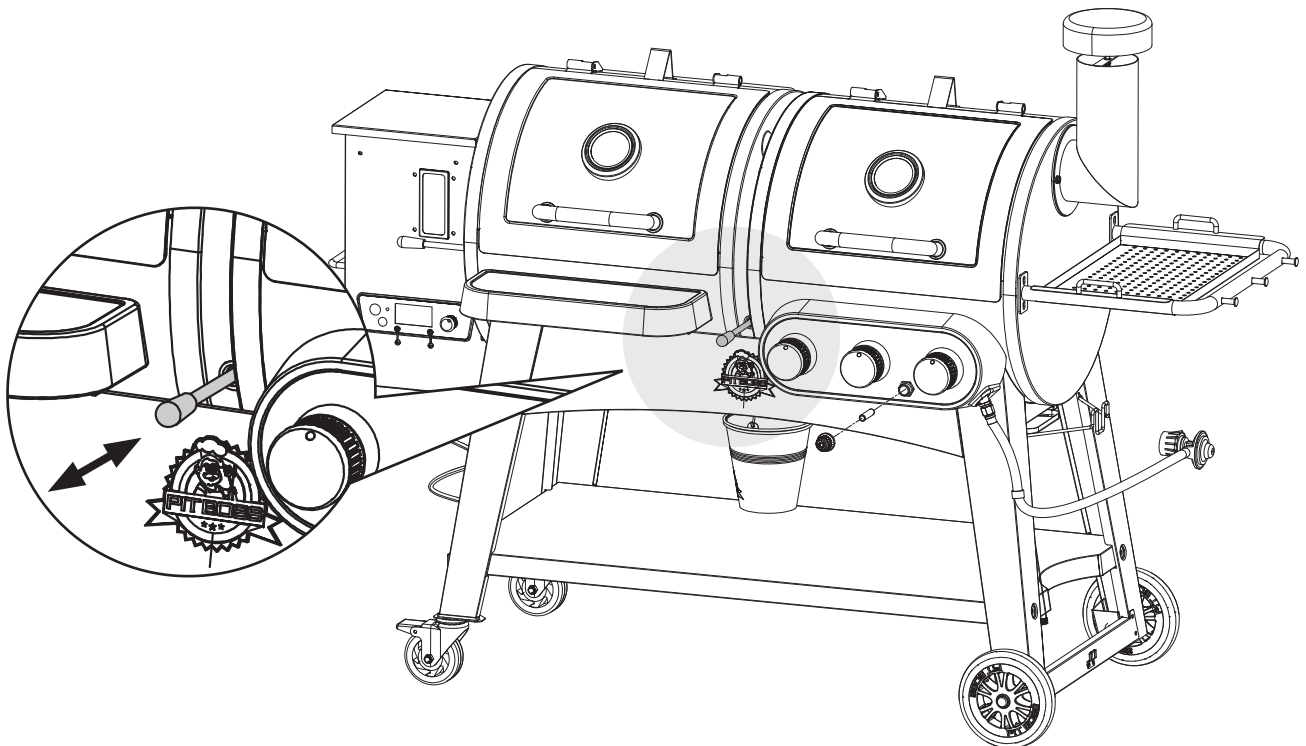
APAGAR LA BARBACOA

Cuando haya terminado de cocinar, y dejando cerrada la tapa del tambor principal, pulse el **botón de Encendido** para apagar la unidad y coloque el **Dial de control de temperatura** en la posición OFF (apagado). La barbacoa comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El alimentador de espiral dejará de alimentar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador seguirá funcionando hasta finalizar el ciclo de enfriamiento.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL AHUMADO

USO DE LA BARRA DE AJUSTE DE HUMO

Para controlar la cantidad de humo, así como la temperatura general de cocción, TIRE de la barra de ajuste de humo, ubicada entre los barriles principales de pellets y gas.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL GAS PROPANO

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. *DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA*

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades de barbacoa Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 915 mm (36 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles ni otros vapores y líquidos inflamables.

2. *COCINAR CUANDO HACE FRÍO*

Aunque fuera haga cada vez más frío, ¡esto no supone el fin de la temporada de barbacoas! El aire frío y el aroma delicioso de los alimentos a la parrilla ayudan a curar la melancolía invernal. Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más fríos:

- Organizar: tenga preparado todo lo necesario en la cocina antes de salir a cocinar fuera. Durante el invierno, traslade la barbacoa a una zona alejada del viento y del frío directo. Compruebe los reglamentos locales sobre la proximidad que debe existir entre la barbacoa y su vivienda u otras estructuras. Coloque todo lo necesario en una bandeja, abriguese y ¡a cocinar!
- Para saber la temperatura que hace fuera, coloque un termómetro para exteriores cerca del área de cocina. Lleve un registro de lo que cocina, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Le servirá de ayuda la próxima vez que tenga que decidir qué cocinar y cuánto tardará.
- Caliente una fuente o tapa para mantener la temperatura de la comida hasta que vuelva al interior de la casa.

3. *COCINAR CUANDO HACE CALOR*

Cuando empieza a hacer calor, se acorta el tiempo de cocción. Siga estas pocas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más calurosos:

- Reduzca las temperaturas de cocción. Le ayudará a evitar llamaradas imprevistas.
- Use un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos. Le ayudará a prevenir que la carne se cocine demasiado y se seque.
- Para mantener calientes los alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y colóquelos en una nevera tipo camping aislada. Rellene los huecos alrededor del papel aluminio con papel de periódico y la comida se mantendrá caliente de 3 a 4 horas.

PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

Antes de usar la barbacoa por primera vez con alimentos, es importante quemar la parrilla. Encienda la barbacoa para que funcione a una temperatura fija mínima de 177 °C/350 °F durante 30 minutos para quemar la unidad y eliminar cualquier material extraño.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Compruebe si la perilla del regulador está en posición OFF (apagado).
2. Observe la marca del indicador triangular en la carcasa del regulador de color plateado. Empuje la perilla del regulador y gírela 270 grados (o 3/4) hacia la izquierda a la posición HIGH (alto).
3. Empuje varias veces el botón de ignición hasta que se encienda la llama. Preste atención a un sonido de "clic" indicador de una chispa del sistema de ignición y observe si hay llama para asegurarse de que el quemador está prendido.
4. Una vez que el quemador se haya prendido, todo está listo para que disfrute de la barbacoa a la temperatura deseada.

Si el quemador se extingue mientras está funcionando, gire la perilla del regulador a la posición OFF (apagado). Abra la tapa de la barbacoa y espere cinco minutos antes de volver a encender, para que se disipen los gases acumulados.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla después de tres o cuatro intentos, compruebe los pasos siguientes o arranque la barbacoa con el método manual.

1. Asegúrese de que la perilla del regulador esté en posición OFF (apagado). Espere a que se disipen los gases acumulados.
2. Una vez transcurridos cinco minutos, compruebe lo siguiente:
 - Para confirmar visualmente si el sistema de ignición funciona, empuje el botón de ignición y busque una chispa en la punta del sistema de ignición. Si no hay chispa, ajuste la distancia entre la punta (electrodo) del sistema de ignición y el quemador en 4,5 mm (3/16 in.).
 - Confirme visualmente que no haya obstrucciones en el tubo del quemador y las portillas. Si hay bloqueos, siga las instrucciones de **Cuidado y mantenimiento**.
3. Si los elementos anteriores no funcionan, siga las instrucciones para la **Resolución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Compruebe si la perilla del regulador está en posición OFF (apagado). Abra la tapa de la barbacoa para que salga cualquier gas acumulado.
2. Observe la marca del indicador triangular en la carcasa del regulador de color plateado. Empuje la perilla del regulador y gírela 270 grados (o 3/4) hacia la izquierda a la posición HIGH (alto).
3. Con cuidado y rapidez, y un fósforo o mechero largo, acerque una llama al quemador y espere a que este se prenda. No intente encender otra zona del quemador. Puede lesionarse.

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

4. Continúe el arranque con los pasos cuatro y cinco del **Procedimiento de arranque automático**.

PRIMER USO: FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

1. Asegúrese de que todas las etiquetas, embalajes y películas protectoras se hayan retirado de la barbacoa.
2. Elimine los aceites de fabricación antes de cocinar en la barbacoa por primera vez; para ello haga funcionar la barbacoa durante al menos 15 minutos con el ajuste HIGH (alto) y la tapa bajada. Esta operación "limpiará en caliente" las partes internas y eliminará olores.

ENCENDIDO

PRECAUCIÓN: mantenga el área del aparato de cocina a gas para exteriores libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. NO obstruya la circulación del aire de combustión y ventilación. Compruebe si hay insectos y nidos de insectos en el quemador/los tubos venturi y límpielos si es preciso. Un tubo obstruido puede producir incendios. Intentar encender el quemador con la tapa cerrada puede producir una explosión.

1. Abra la tapa. Compruebe si hay obstrucciones en la circulación de aire a los quemadores. Arañas, insectos y telarañas pueden obstruir el quemador/tubo venturi. Un tubo del quemador obstruido puede producir incendios.
2. Todas las perillas de control deben estar en posición OFF (apagado). Conecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección "Instalación del tanque de gas licuado". Gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición OPEN (abierto).
3. Empuje y gire cualquier perilla de control a la posición HIGH (alto). El quemador se prenderá. Si no lo hace, repita hasta tres veces. Si la ignición no se produce en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
4. Si el sistema de ignición no prende el quemador, utilice un fósforo encendido sujeto con la varilla de encendido (suministrada con la barbacoa) para encender los quemadores. Acceda a los quemadores a través de las rejillas para cocinar y las placas de calor. Coloque un fósforo encendido junto al lateral del quemador. (Fig. 3).

Importante: utilice siempre la varilla de encendido (incluida) cuando encienda los quemadores con un fósforo.

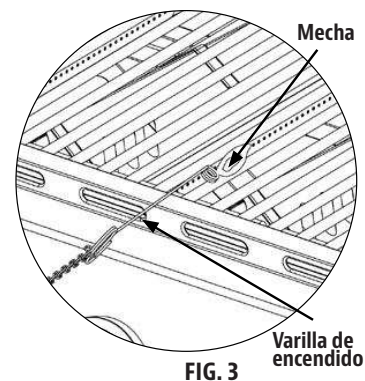


FIG. 3

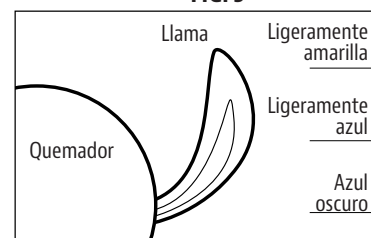


FIG. 4

5. Tras el encendido, observe si hay llama en el quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén prendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen (Fig. 4).

NOTA: cada quemador se enciende de forma independiente; repita los pasos 5-9 para los demás quemadores.

PRECAUCIÓN: si la llama del quemador se extingue mientras está funcionando, gire de inmediato las perillas de control a la posición OFF (apagado), la válvula del tanque de gas licuado a la posición CLOSED (cerrada) y abra la tapa para que salga el gas durante 5 minutos antes de volver a encender.

ARRÊT DE VOTRE GRIL

1. Pétrole liquéfié : positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur CLOSED.
2. Tournez tous les boutons de contrôle dans le sens horaire en position OFF.
REMARQUE : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.
3. Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section *Débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié*.
AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

CONTRÔLE DES FLAMBÉES

Las llamaradas forman parte de la cocción de carnes a la parrilla y les aportan ese sabor tan característico. Un exceso de llamaradas puede cocinar demasiado los alimentos y resultar peligroso. Importante: Si la grasa prende fuego, cierre la tapa y apague el botón del encendedor hasta que se extinga el fuego. Tenga cuidado al abrir la tapa ya que puede producirse una llamarada repentina. Si se produce una llamarada excesiva, no intente apagarla con agua.

PRECAUCIÓN: no es posible apagar los fuegos de grasa solo con cerrar la tapa. Un exceso de llamaradas puede cocinar demasiado los alimentos y resultar peligroso.

1. Si se produce fuego debido a la grasa, sitúe el botón del encendedor en la posición APAGADO y la válvula del tanque de gas en CERRADO.
2. NO descuide la barbacoa durante el precalentamiento o mientras se quemen restos de alimentos a temperatura alta (HIGH). Si no se limpia la parrilla, la grasa puede prender fuego.

AVERTISSEMENT : lors de la cuisson, des dispositifs d'extinction doivent être accessibles facilement. En cas de feu d'huile/de graisse, utilisez des extincteurs à poudre chimique de type BC ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude. N'essayez PAS d'éteindre le feu avec de l'eau.

RÉDUCTION DES FLAMBÉES

- Découpez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson.
- Cuisez les viandes à forte teneur en graisse sur le réglage LOW ou indirectement.
- ÉAssurez-vous que votre gril se trouve sur une surface dure, de niveau et non combustible et que la graisse peut s'écouler dans le pot de graisse.

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

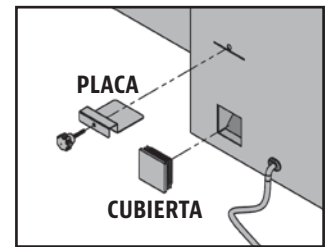
- Limpie el quemador siempre que encuentre acumulación de residuos, para asegurarse de que no haya señales de obstrucción (residuos, insectos) en el tubo del quemador o en los orificios de entrada del quemador. Después de períodos prolongados de almacenamiento, arañas o insectos pequeños pueden construir 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.

1. CONJUNTO DE TOLVA

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

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

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



2. SONDAS

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

3. *ISUPERFICIES INTERNAS*

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

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

4. *SUPERFICIES EXTERNAS*

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

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

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 empaqueta para su venta al consumidor. Consulte a su distribuidor local respecto a los sabores disponibles en su región.



MEZCLA DE NOGAL



MEZCLA DE CARBÓN



MEZCLA DE COMPETENCIA



MEZCLA DE MANZANO



MEZCLA CLÁSICA



MEZCLA DE MEZQUITE



MEZCLA DE ÁRBOLES FRUTALES

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 <i>(Porción bien cocida y sin hueso, ahumado para picnic entero y con hueso)</i>	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.		1½ a 2 horas	2 a 3 horas
Chuleta <i>(lomo, costillas)</i>	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 <i>(hombro de puerco)</i>	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 <i>(New York, Porterhouse, Rib-eye, Sirloin, T-bone o lomo)</i>	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	1½ 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	1½ 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	2½ a 2¾ 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	Desconecte el asador de la fuente de alimentación eléctrica y levante la tapa de la tolva, y luego saque el tablero detrás de la tapa. Jale cuidadosamente los cables del controlador hacia usted, para tener acceso cómodo al circuito. Revise el fusible para ver si un cable está roto o negro. En ese caso, será necesario cambiar manualmente el fusible.
	El tomacorriente GFCI se ha disparado.	Desconecte el asador de la fuente de alimentación eléctrica y 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.
Los pellets en la cámara de combustión no se encienden	Rejilla de combustión	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que el tubo del barreno se llene de pellets. Si no se prepara, el encendedor agotará su tiempo de operación antes de que los pellets lleguen a la cámara de combustión. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	El motor del barreno está atascado	Apague la unidad manteniendo oprimido el botón Power (encendido) durante 2 segundos. Saque los accesorios para cocinar del asador. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el sistema de alimentación por barreno. Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellets en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al Cliente para pedir asistencia o un repuesto.
	Falla del encendedor	Apague la unidad manteniendo oprimido el botón Power (Encendido) durante 2 segundos. Saque los accesorios para cocinar del asador. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 8 mm (máx)/0.3 pulg.(máx) en la cámara de combustión. 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 apagan, 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 "ErL"	La unidad tiene una temperatura muy baja	Mantenga oprimido el botón Power (Encendido) durante 2 segundos para apagar la unidad. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Después del mantenimiento, saque de la cámara de combustión y del fondo del asador las cenizas y los pellets que no se hayan quemado y confirme la posición de todos los componentes. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente.
Código de error "ErP"	La unidad no se apagó correctamente la última vez que se conectó a la alimentación. Corte de luz mientras la unidad está en funcionamiento.	La función de seguridad impide el reinicio automático. Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad, espere dos minutos y pulse el botón de Encendido para volver a encender la unidad. Gire el Dial de control de temperatura al ajuste AHUMAR o a la temperatura deseada. Si aún aparece el error, póngase en contacto con Atención al cliente.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
La temperatura de la barbacoa con el ajuste AHUMAR es demasiado alta	El ajuste "P" es demasiado BAJO	Pulse el botón de ajuste "P" e incremente el ajuste "P".
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 de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	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

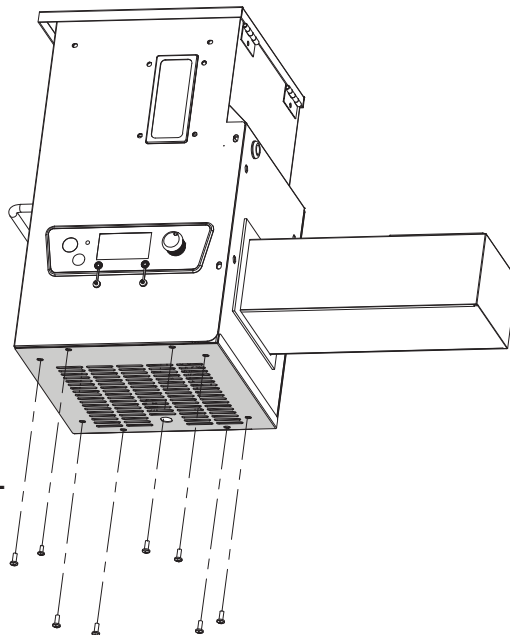
El sistema del Tablero de control digital es una pieza de tecnología compleja y valiosa. Para proteger contra las subidas de tensión y los cortocircuitos, consulte el diagrama de cableado para asegurarse de que la fuente de alimentación sea suficiente para que la unidad funcione correctamente.

PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS

ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE 110-120 V, 60 Hz, 250 W

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.

LOCALICE Y EXTRAIGA LOS OCHO TORNILLOS DEL PANEL DE ACCESO SITUADO EN EL LATERAL DE LA TOLVA.



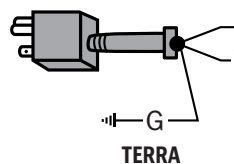
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:
2,0 KG/H (4,4 LB/H)

ÍNDICE

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

CABLE DE ALIMENTACIÓN CON CONEXIÓN A TIERRA

VW-1, 105°C/221°F,
18-3 STANDARD CSA



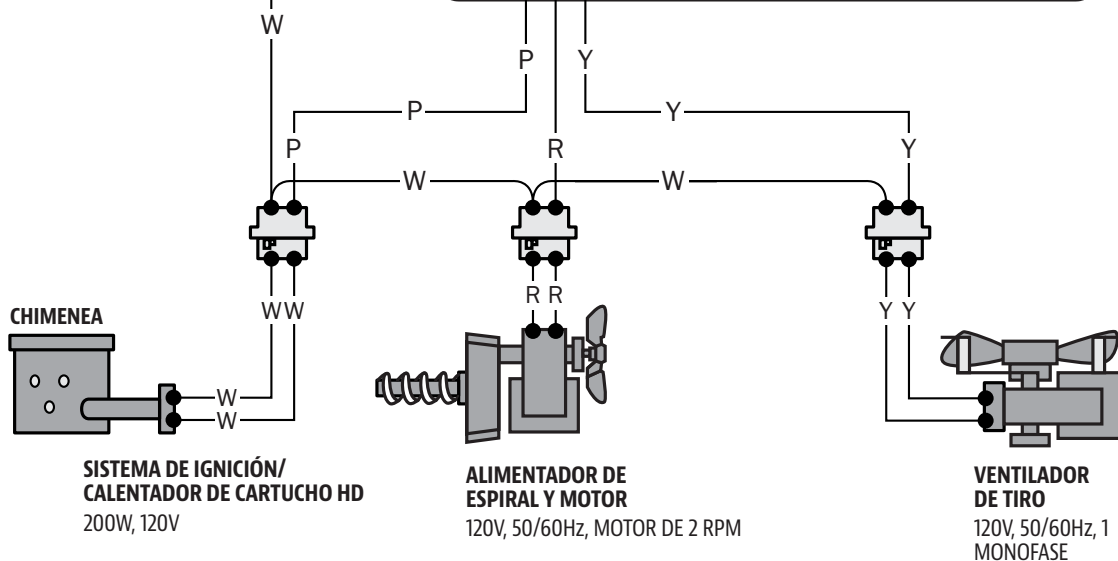
SONDA DE LA BARBACOA

K

CONECTORES DE MOLEX DE LA Sonda DE TEMPERATURA

FUSIBLE RÁPIDO DE 5 AMPERIOS

TABLERO DE CONTROL

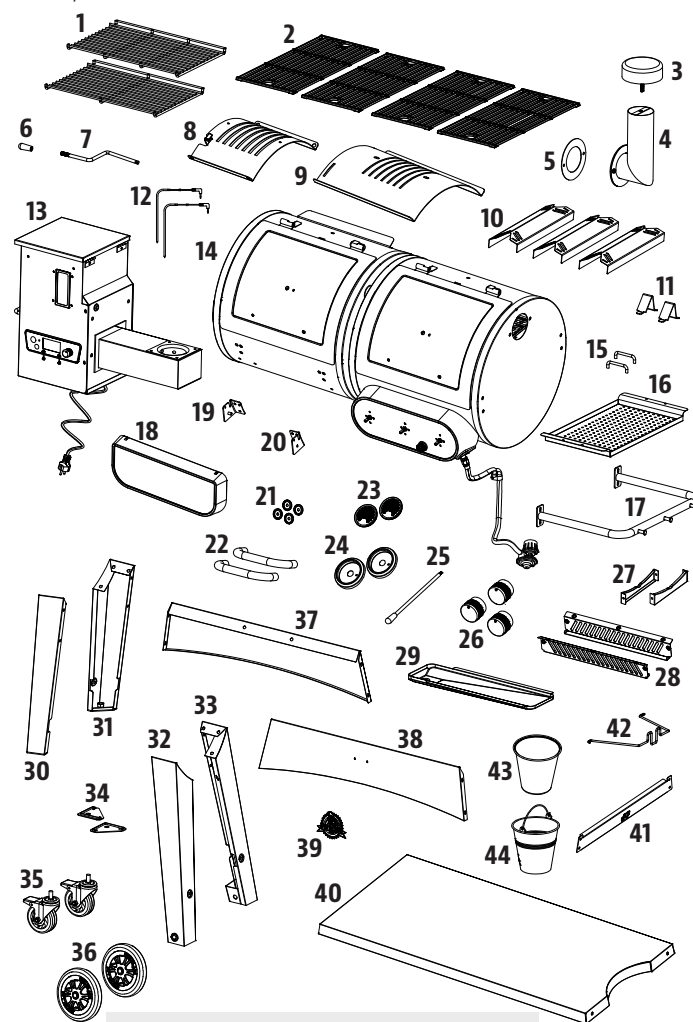


REFACCIONES PARA EL ASADOR

N.º de referencia	Descripción
1	Bandeja para cocinar superior de acero recubierto de porcelana (x2)
2	Rejilla para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (x4)
3	Tapa de la chimenea (x1)
4	Pila de chimenea (x1)
5	Junta de la chimenea (x1)
6	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
7	Regulador de la parrilla (x1)
8	Guía del asador al fuego (x1)
9	Placa principal del asador al fuego (x1)
10	Tienda de calor (x3)
11	Tapón de la tapa (x2)
12	Sonda de carne (x2)
13	Conjunto de tolva (x1)
14	Tambor principal (x1)
15	Asa de bandeja para servir (x2)
16	Bandeja para servir (x1)
17	Asa de estante lateral (x1)
18	Soporte del estante delantero / izquierdo (x1)
19	Soporte del estante delantero / derecho (x1)
20	Estante delantero (x1)
21	Bisel de asa de tapa (x4)
22	Asa de tapa (x2)
23	Termómetro domo (x2)
24	Carcasa del termómetro domo (x2)
25	Barra de ajuste del humo (x1)
26	Botón del quemador (x3)
27	Soporte de la bandeja de grasa A (x2)
28	Soporte de la bandeja de grasa B (x2)
29	Bandeja de grasa (x1)
30	Pata de soporte izquierda: delantera (x1)
31	Pata de soporte izquierda: trasera (x1)
32	Pata de soporte derecha: delantera (x1)
33	Pata de soporte derecha: trasera (x1)
34	Remate de la pata de soporte (x2)
35	Ruedas pivotantes con bloqueo (x2)
36	Ruedas (x2)
37	Panel trasero del carro (x1)
38	Panel delantero del carro (x1)
39	Placa de logotipo (x1)
40	Estante inferior del carro (x1)
41	Soporte de la bombona de gas LP (x1)
42	Cable de retén de la bombona de gas LP (x1)
43	Bolsa para cubo de grasa (x1)

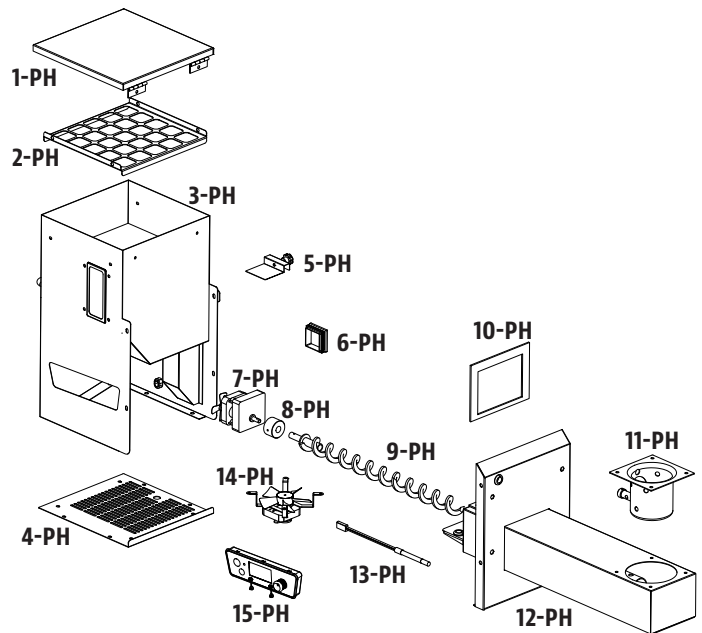
N.º de referencia	Descripción
44	Recogegrasa (x1)
A	Tornillo (x32)
B	Arandela (x30)
C	Arandela de retención (x30)
D	Tornillo (x20)
E	Arandela de rueda (x2)
F	Clavija de eje de rueda (x2)
G	Clavija de rueda (x2)
H	Casquillo (x2)
I	Arandela (x4)
J	Arandela de retención (x4)
K	Tornillo (x4)
L	Pila AA (x1)

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



REFACCIONES PARA LA TOLVA

N.º de referencia	Descripción
1-PH	Tapa de la tolva (x1)
2-PH	Pantalla de seguridad de la tolva (x1)
3-PH	Carcasa de la tolva (x1)
4-PH	Panel de acceso a la tolva
5-PH	Placa del vertedero (x1)
6-PH	Tapa del vertedero (x1)
7-PH	Motor del alimentador de espiral (x1)
8-PH	Casquillo de nylon (x1)
9-PH	Conjunto de fuga de la tolva (x1)
10-PH	Junta de la carcasa de la tolva (x1)
11-PH	Chimenea (x1)
12-PH	Carcasa del alimentador de espiral (x1)
13-PH	Sistema de ignición (x1)
14-PH	Ventilador de combustión (x1)
15-PH	Tablero de control de la Pit Boss® (x1)



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.

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

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

RECETAS

BRISKET CLÁSICO

Rinde 4 - 6 porciones

Un brisket completo de res pesa de 7.25 a 8.62 kg / 16 a 19 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	Brisket 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 / 1 ½ 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 sazónador 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. **Precalente el asador, y luego reduzca a SMOKE (Ahumar) o a temperatura baja.**
4. Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del asador. Cierre la tapa del asador. Cocine lentamente hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas.
5. Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
6. Continúe el proceso de cocción lenta hasta que la temperatura interna alcance 60-66 °C / 140-150 °F. Saque el brisket del asador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
7. 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.
8. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1 ½ horas.
9. 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.

10. 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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca a BAJO-MEDIO (27-107 °C / 180- 225 °F)**
2. Coloque las salchichas en el asador, con una separación regular. Voltéelas cada diez minutos para asar todos los lados.
3. Combine los demás ingredientes para preparar el chutney. Enfríe hasta que esté listo para servir.
4. Deslice las salchichas asadas en diagonal, y sirva acompañadas de chutney.

BISTEC CON QUESO AZUL

Makes 4 Servings

Ingredientes:

4	Bistecs, T-bone o Rib-Eye 2.54cm / 1 pulg. de grosor 0.28-0.62 kg / 10-12 onzas cada uno
113 g / 4 oz.	queso azul (desmenuzado)
50 ml / ¼ tz.	Cebolla verde (en rebanadas delgadas)

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia / Whiskey

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego déjelo o redúzcalo ligeramente (204-260 °C / 400-500 °F).**
2. Quite el exceso de grasa de la carne y deséchelo.
3. Coloque los bistecs en la parrilla. Marque los dos lados, volteándolos cada pocos minutos.
4. **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 SELLADO INVERSO

Configure el asador a modo de AHUMADO, y coloque los bistecs en la parrilla. Ahúme a 82°C / 180°F de 5 a 15 minutos. Una vez ahumados al término deseado, vuelva a elevar la temperatura del asador a ALTA y marque los bistecs a su gusto.

COSTILLAS BBQ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Costillas <small>Costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo</small>
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:

1. **Pre caliente el asador, y luego reduzca a SMOKE (Ahumar) o a temperatura baja (82-107 °C / 180-225 °F).**
2. Prepare las costillas quitando la capa de piel dura en la parte trasera. Sazone las costillas con sal y pimienta al gusto.
3. Coloque las costillas en el asador, con una separación regular. Ahúme de 3 a 4 horas.
4. Mezcle los demás ingredientes en una charola y póngalos a hervir. Deje hervir la salsa cinco minutos hasta que se espese.
5. Sáquela del asador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
6. 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.
7. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1 ½ horas.
8. Abra el envoltorio. La carne habrá expuesto los extremos de las costillas y estará muy tierna. **Ponga el asador en ALTO (260 °C / 500 °F).** Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y úntelas con la salsa por ambos lados.
9. Cuando la salsa esté caramelizada y las costillas estén pegajosas, sáquelas del asador y sírvalas.

Variación: MÉTODO "MEMPHIS DRY"

Ponga el asador en ALTO (260 °C / 500 °F). Vuelva a colocar las costillas en

la parrilla y sazónelas con un sazonador o aliño seco. Marque las costillas, sáquelas del asador y sírvalas.

HAMBURGUESAS JUGOSAS DE MAMÁ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

900 g / 2 lbs	Carne molida de res o búfalo
15 ml / 3 c.	sazonador
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:

1. **Pre caliente el asador, y luego déjelo o redúzcalo ligeramente (204-260 °C / 400-500 °F).**
2. Combine la carne, el sazonador, 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.
3. 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.
4. En los últimos minutos de cocción, aplique mantequilla con un pincel a los panes y tuéstelos ligeramente en la parrilla.
5. 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	Bistecs, Top Sirloin <small>1 pulg. de grosor, cortados en 4 piezas 0.45kg/1 lb</small>
10 ml / 2 c.	sazonador o aliño
5 medianas	cebollas dulces (picadas grueso)
2 enteros	pimientos (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:

- Precaliente 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
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) <small>0.4 kg/11oz.</small>
30 ml / 2 C.	jugo de naranja (concentrado)
500 ml / 2 tz.	arroz cocido

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Mesquite / Competencia

Instrucciones:

- 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.
- Precaliente el asador, y luego reduzca a temperatura MEDIA (135-177 °C / 275-350 °F).**
- 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.
- Coloque las gallinas en el asador. Áselas de 45 a 60 minutos, hasta que la carne de la pierna esté tierna al presionarla.
- 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:

- Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora.
- Precaliente el asador, y luego reduzca a 135-163°C / 275-325°F.**
- 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.
- Ensarte los camarones en brochetas, dejando espacio entre las piezas. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha.
- 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. **Precalente 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 quemen.
5. Saque del calor y sirva

PAVO AHUMADO ENTERO

Rinde para un pequeño ejército - ¡las sobras están excelentes!

Ingredientes:

1 entero pavo (descongelado)
9-11.3 kg / 20-25 lbs
60 ml / 4 C. sazónador
5 ml / 1 c. paprika ahumada
45 ml / 3 C. mantequilla

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Cerezo /

Competencia

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177°C / 275-350 °.**
2. Saque el pescuezo y los menudos del pavo. Enjuague el pavo

abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel.

3. En un tazón pequeño mezcle la mantequilla, ¼ 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.
4. Unte el sazónador restante en la superficie exterior del pavo.
5. 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.
6. 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 / ¼ 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
1.8-2.7 kg / 4-6 lbs
1 lata cerveza, de cualquier tipo
45 ml / 3 C. sazónador

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Manzano / Competencia

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177°C / 275-350 °F.**
2. 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 ¼ del sazónador a la lata.
3. Enjuague el pollo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel. Añada 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. Con unas tenazas saque cuidadosamente el pollo y la lata vertical del asador. Deje reposar por cinco minutos, y luego saque cuidadosamente la lata de la cavidad del pollo. Tenga cuidado de no derramar el líquido, ya que estará caliente.
6. Corte el pollo y sívalo.

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 FÁCIL

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

450g / 1 lb Pechugas o muslos de pollo (sin huesos ni piel)
112 ml / ½ 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 / 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. **Pre caliente 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 quemem.
7. Saque del calor y sirva.



IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Care department.

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

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toutes questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer directement avec Dansons notre service client.

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

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para todas las preguntas, comentarios o consultas, comuníquese directamente con Dansons. Nuestro departamento de Atención al Cliente.

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

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

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM



602210826WMV