



MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE

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

⚠ WARNING: COMBUSTION OF CHARCOAL AND USING THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING SOOT, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. COMBUSTION OF PROPANE GAS CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING FORMALDEHYDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND 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 : LA COMBUSTION DU CHARBON PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LA SUIE, CONNUE PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, CONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. LA COMBUSTION DU GAZ PROPANE PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LE FORMALDÉHYDE, CONNUE PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, ET 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

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM



602210831WMV



MODEL / MODÈLE: PBMEMU1
PART / PARTIE: 75952



MEMPHIS

ULTIMATE 4-IN-1 COMBINATION GRILL

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

ULTIME 4 EN 1 LE GRIL COMBINÉ

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE, A CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE LE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT DE MANIPULER!

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY.
NOT FOR COMMERCIAL USE.

POUR USAGE EXTÉRIEUR ET DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
PAS POUR UN USAGE COMMERCIAL.



INSTRUCTIONS AND RECIPES | INSTRUCTIONS ET RECETTES

WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS ELECTRIC 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 DE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE À COPEAUX DE BOIS. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES AUX BIENS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. COMMUNIQUEZ AVEC LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BÂTIMENT CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

RECIPES INCLUDED
RECETTES INCLUSES

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

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

1. Never use or store gasoline, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials in or near your grill.
2. Never use charcoal, lava rocks or wood briquettes in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.
3. Ensure flames come out of all burner ports at each use. Spiders and insects like to build nests in burner tubes. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill.
4. Position your grill outdoors on a non-combustible level surface in a well ventilated location. Maintain a minimum clearance of 36 inches (914 mm) between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. Not adhering to these clearances may prevent proper ventilation and can increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury.
5. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.
6. DO NOT leave the grill unattended while ON or in use.
7. DO NOT use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.
8. DO NOT allow grease or hot drippings to fall on hose and regulator assembly. If this occurs, turn gas supply OFF at once. Empty grease tray/cup and clean the hose and regulator assembly and inspect for damage before use.
9. FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.
10. Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.
11. DO NOT use water on a grease fire. Closing the lid to extinguish a grease fire is not possible.
12. DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces. Redirect the gas hose if necessary.
13. DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of grill.
14. Never check for leaks using a match or open flame.
15. DO NOT store items in cart that can catch fire or damage your grill (such as swimming pool supplies/chemicals, table cloth, wood chips).

16. The outdoor cooking gas appliance, 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 the Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
17. Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use, based on the following requirements.
18. If a longer, detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
20. Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."

WARNING: ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

This outdoor cooking gas appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

21. Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
22. DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.
23. Maintain a minimum clearance of 36 inches (914 mm) between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
24. For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
25. For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
26. We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid.
27. Use charcoal chimney starter or charcoal that has been pretreated with lighter fluid when starting fire in charcoal section of your grill.
28. Do not store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pretreated with lighter fluid under or around the grill.
29. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
30. Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
31. Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
32. Do not leave grill unattended when in use.
33. Do not exceed a temperature of 400°F (205°C). Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
34. Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.



IMPORTANT SAFEGUARDS



1. Do not leave smoker unattended.
2. Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to the electric smoker.
3. Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking rack as this may damage the electric smoker.
4. The wood chip box is HOT when electric smoker is in use. Use caution when handling or adding wood.

5. To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, wood chip box or water pan.
7. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
8. Do not store the electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
9. Accessory attachments or parts not supplied by Dansons are not recommended and may cause injury.
10. Never use the electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
11. Always use the electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
12. Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use, based on the following requirements.
13. If a longer, detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
14. The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
15. Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement Suitable for Use with Outdoor Appliances."
16. CAUTION- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
17. CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
18. Do not clean this product with a water sprayer or the like.
19. Do not use wood pellets or wood chunks.
20. Store products indoors when not in use - out of reach of children.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

21. For outdoor use only. Do not operate in an enclosed areas (example, porch or garage).
22. Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.
23. Do not lift unit by rear handle. Do not plug in the electric smoker until fully assembled and ready for use.
24. Use only an approved grounded electrical outlet.
25. Do not use during an electrical storm. Do not expose the electric smoker to rain or water at anytime.

CAUTION- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Pit Boss® Customer Care at 1-877-942-2246.

26. Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating the electric smoker.
27. Do not let cord touch hot surfaces. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
28. Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where the electric smoker is being used.
29. Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in the electric smoker.
30. Never use the electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
31. Use the electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
32. The electric smoker is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.
33. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.

34. Do not allow anyone to conduct activities around the electric smoker during or following its use until the unit has cooled.
35. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate the electric smoker.
36. Avoid bumping or impacting the electric smoker.
37. Never move the electric smoker when in use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing. Be careful when removing food from the electric smoker. All surfaces are HOT and may cause burns.
38. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
39. Avoid using the smoker on wooden or flammable surfaces.
40. Store products indoors when not in use - out of reach of children.
41. Do not operate any appliance with damaged parts or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
42. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
43. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
44. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
45. Do not use appliance for other than intended use

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

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



DANSONS

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	Attaching Charcoal Tray Lift System.....	23
Parts & Specs.....	7	Placing Black Gas Control Knobs	24
Assembly Preparation.....	9	Placing Silver Control Knob.....	24
Assembly Instructions		Attaching Charcoal Tray Damper Handle.....	24
Mounting The Left Front Support Leg	9	Placing Charcoal Tray.....	25
Mounting The Right Front Support Leg	10	Mounting Smoke Stack	25
Mounting The Back Support Legs Support Legs.....	10	Installing Warming Rack (Gas Grill)	25
Installing The Caster Wheels	11	Installing Warming Rack (Charcoal Grill)	26
Securing the Air Damper Knob.....	11	Placing Cooking Grids.....	26
Attaching the Smoke Cabinet to Lower Cabinet.....	12	Installing Lid Thermometers.....	26
Installing The Wood Chips Box	12	Mounting Lid Handles.....	27
Mounting The Drawer Handles.....	12	Mounting Wire Hose Retainer.....	27
Installing The Drawers Into The Cabinet Assembly.....	13	Installing Gas Sparker Batteries.....	27
Placing The Water Pan Support	13	Full Assembly Review	27
Placing The Water Pan	13	Installing Instructions - LP Gas Cylinder (Tank)	
Installing Grids to Lower Cabinet	14	LP Gas Cylinder Requirements	28
Mounting Smoker Door Handles	14	Leak Testing.....	29
Installing The Door Thermometer.....	14	Hose & Regulator Installation.....	30
Mounting The Smoker Door Hinges	15	Operating Instructions	
Installing The Smoker Door	15	Gas Grill.....	31
Preparing The Grill Assembly For Installation	15	Charcoal Grill.....	33
Attaching the Temperature Sensor	16	Electric Smoker	35
Connecting Gas Components In Cart Assembly	16	Care & Maintenance	
Installing Electrical Back Cover	17	Gas Grill.....	37
Mounting Smoker Air Dampers	17	Charcoal Grill.....	38
Attaching Smoker Air Dampers Handle.....	17	Electric Smoker	39
Mounting Ash Tray Guides	18	Tips & Techniques	40
Mounting Knobs to Ash and Grease Trays	18	Cooking Guidelines	41
Installing Ash and Grease Trays	19	Troubleshooting	43
Installing Grease Cups.....	19	Electrical Wire Diagram	46
Mounting Grease Shields.....	20	Replacement Parts.....	47
Installing Tool Hooks	20	Warranty	49
Mounting Left Side Table	20	Accessories Sold Separately.....	51
Mounting Right Side Table	21	Recipes	52
Mounting Cooking Grid Back Supports.....	21		
Mounting Cooking Grid Front Supports	22		
Mounting Heat Tent Supports	22		
Placing Heat Tents	22		
Mounting Charcoal Tray Lift System	23		

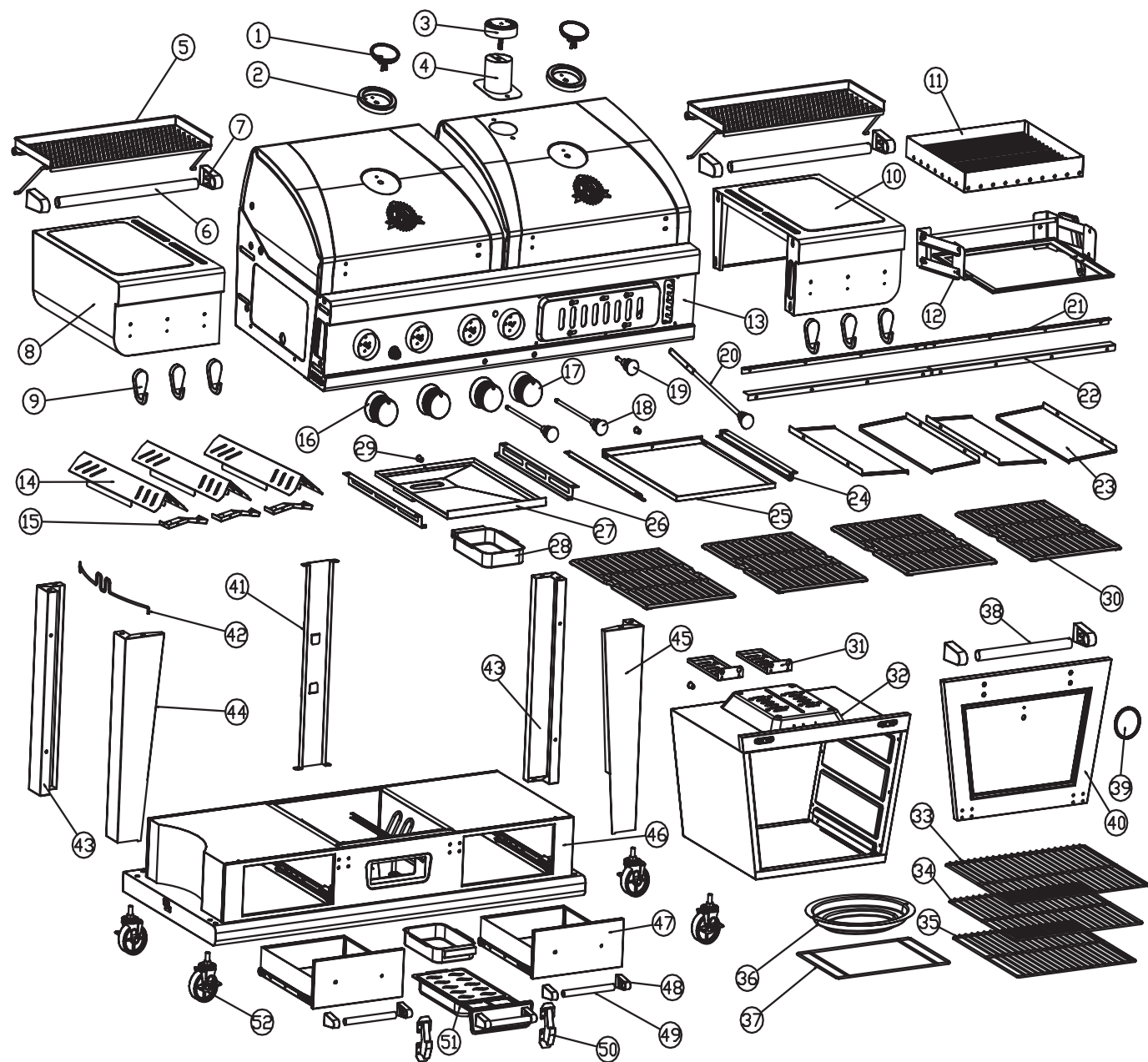
PARTS & SPECS

Item #	Parts Description	Qty
1	Thermometer	2
2	Thermometer Bezels	2
3	Smoke Stack Lid	1
4	Smoke Stack	1
5	Warming Racks	2
6	Lid Handles	2
7.1	Lid Handle Standoff - Left	3
7.2	Lid Handle Standoff - Right	3
8	Left Side Table	1
9	Tool Hooks	6
10	Right Side Table	1
11	Charcoal Tray	1
12	Charcoal Tray Lifting System	1
13	Gas and Charcoal Cabinet With Lids Assembly	1
14	Heat Tents	3
15	Heat Tents Supports	3
16	Gas Control Knobs (Black)	3
17	Smoker Control Knobs (Silver)	1
18	Smoker Air Damper Pull Handle Assembly	2
19	Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly	1
20	Charcoal Tray Lift Handle Assembly	1
21	Cooking Grid Back Supports	2
22	Cooking Grid Front Supports	2
23	Grease Shields	4
24	Charcoal Ash Tray Guides	2
25	Ash Tray	1
26	Gas Drip Tray Guides	2
27	Gas Grease Tray	1
28	Grease Cups	2
29	Knobs (For Grease Tray, Ash Tray and Smoke Rear Damper)	3
30	Cooking Grids	4
31.1	Smoker Top Air Dampers - Left	1
31.2	Smoker Top Air Dampers - Right	1

Item #	Parts Description	Qty
32	Smoker Cabinet	1
33	Smoker Cooking Grid (Large)	1
34	Smoker Cooking Grid (Medium)	1
35	Smoker Cooking Grid (Small)	1
36	Water Pan	1
37	Water Pan Support	1
38	Smoker Door Handle	1
39	Smoker Thermometer	1
40	Smoker Door	1
41	Electric Wire Back Cover	1
42	LP Gas Cylinder Wire Retainer	1
43	Back Support Legs	2
44	Left Support Leg	1
45	Right Support Leg	1
46	Lower Cabinet Assembly	1
47	Drawers	2
48	Drawer Handle Standoff's	4
49	Drawer Handles	2
50	Smoker Door Hinges	2
51	Wood Chips Box Assembly	1
52	Locking Caster Wheels	4

A	M6x15 mm Screws (Black Zn)	28
B	M5x10 mm Screws (Black Zn)	3
C	M6x60 mm Screws (Black Zn)	8
D	M6x10 mm Screws (Black Zn)	35
E	M6x35 mm Screws (Black Zn)	6
F	M4x10 mm Screws (Black Zn)	24
G	M4x8 mm (White Zn)	16
H	M5x10 mm Shoulder Bolts (White Zn)	8
J	M6 Nuts	8
K	Hinges Pins	2
L	R Clips	3
M	M6x30 mm Screws (Black Zn)	4

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, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

PB – LP GAS BTU REQUIREMENTS
BTU: 10,000BTU / BURNER TOTAL: 30,000BTU

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA
PB PBMEMU1	1,880mm x 1,230mm x 635mm / 74" x 48.4" x 25"	97 kg / 213.85 lb	Electric Smoker Cubic Cooking - 0.047 m ³ / 1.65 ft ³ TOTAL - 11,935 cm² / 1,850 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 wrench. *A wrench for the wheels is 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.

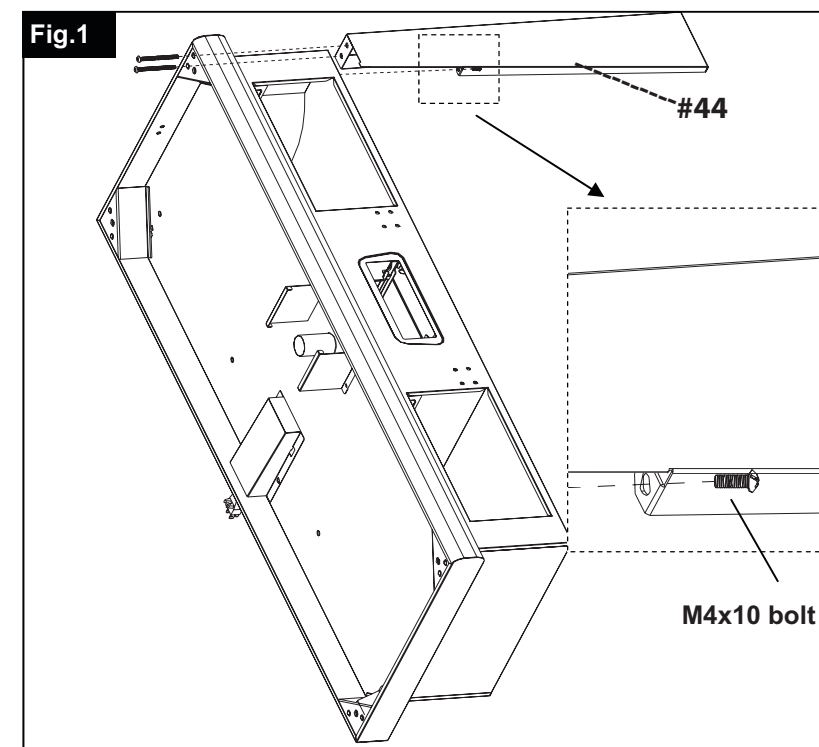
1. MOUNTING THE LEFT FRONT SUPPORT LEG TO LOWER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 1 x Left Front Support Leg (#44)
- 2 x M6x60 mm Screws (#C)
- 1 x M4x10 mm Screw (#F)

Installation :

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit.
- Mount Left Front Support Leg (#44) to the Lower Cabinet Assembly (#46)
Use: 2 x M6x60 mm Screws (#C) & 1 x M4x10 mm Screw (#F)
See Fig. 1.



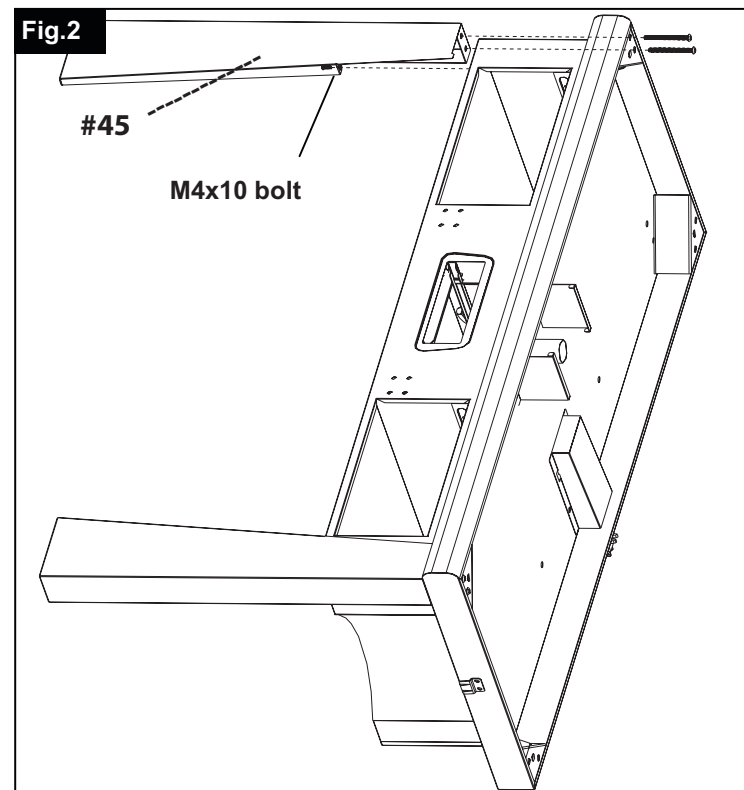
2. MOUNTING THE RIGHT FRONT SUPPORT LEG TO LOWER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 1 x Right Front Support Leg (#45)
- 2 x M6x60 mm Screws (#C)
- 1 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Mount Right Front Support Leg (#45) to the Lower Cabinet Assembly (#46)
Use: 2 x M6x60 mm Screws (#C) & 1 x M4x10mm Screw (#F)
See Fig. 2.



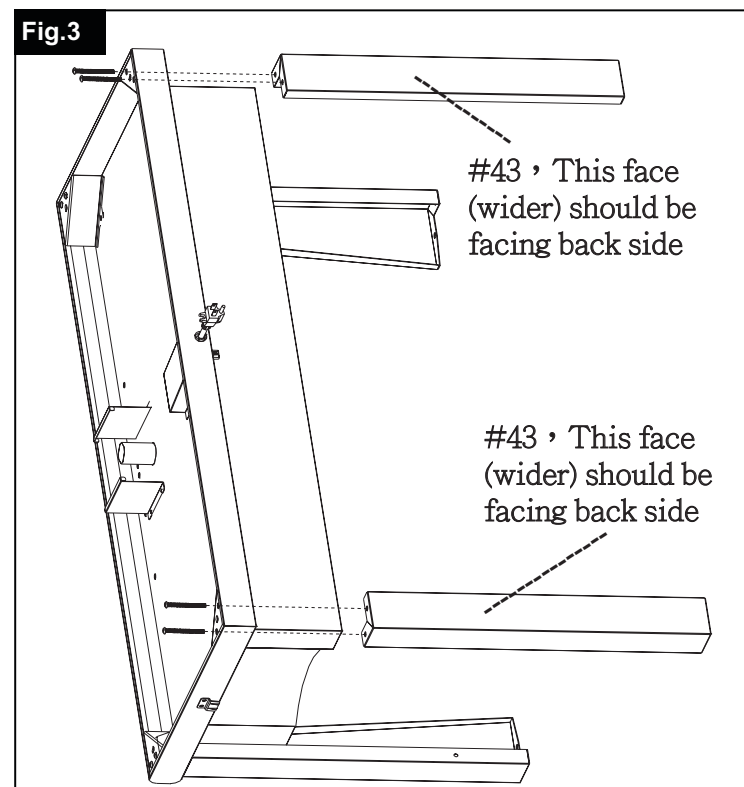
3. MOUNTING THE BACK SUPPORT LEGS TO LOWER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 1 x Right Rear Support Leg (#43)
- 1 x Left Rear Support Leg (#43)
- 4 x M6x60 mm Screws (#C)

Installation :

- Mount Right Rear Support Leg (#43) and Left Rear Support Leg (#43) to the Lower Cabinet Assembly (#46)
Use: 4 x M6x60 mm Screws (#C)
See Fig. 3.



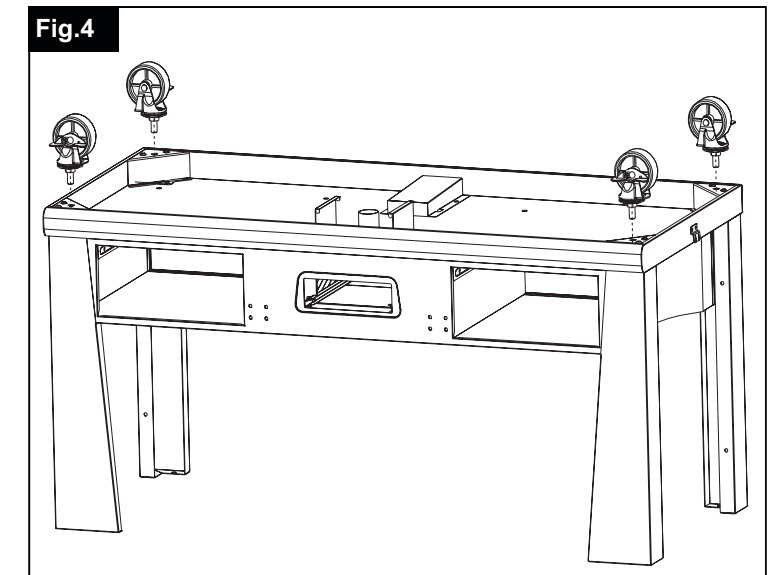
4. MOUNTING THE CASTERS TO BOTTOM TABLE ASSEMBLY

Parts Required :

- 4 x Caster with Lock (#52)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)

Installation :

- Turn Lower Cabinet Assembly (#46) upside down and mount 4 Caster with Lock (#52) to Lower Cabinet Assembly (#46).
See Fig. 4.
- Tighten casters into place using the included wheel wrench. Return to Upright position.



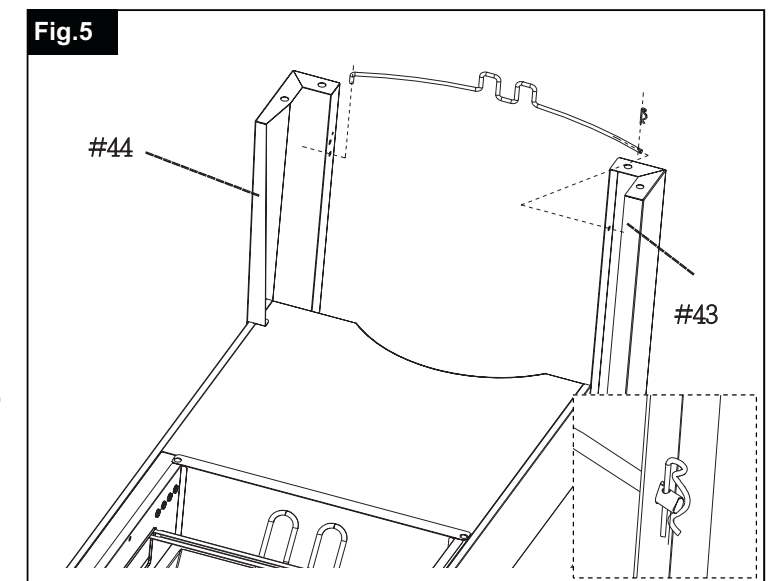
5. ATTACHING THE LP GAS CYLINDER WIRE RETAINER TO LEFT REAR SUPPORT LEG AND LEFT FRONT SUPPORT LEG

Parts Required :

- 1 x LP Gas Cylinder Wire Retainer (#42)
- 1 x Left Rear Support Leg (#43)
- 1 x Left Front Support Leg (#44)
- 1 x R Clip (#L)

Installation :

- Attach the LP Gas Cylinder Wire Retainer (#42) to the Left Rear Support Leg (#43) and Left Front Support Leg (#44).
Use: R-Clip (#L) to secure wire retainer in place.
See Fig. 5.



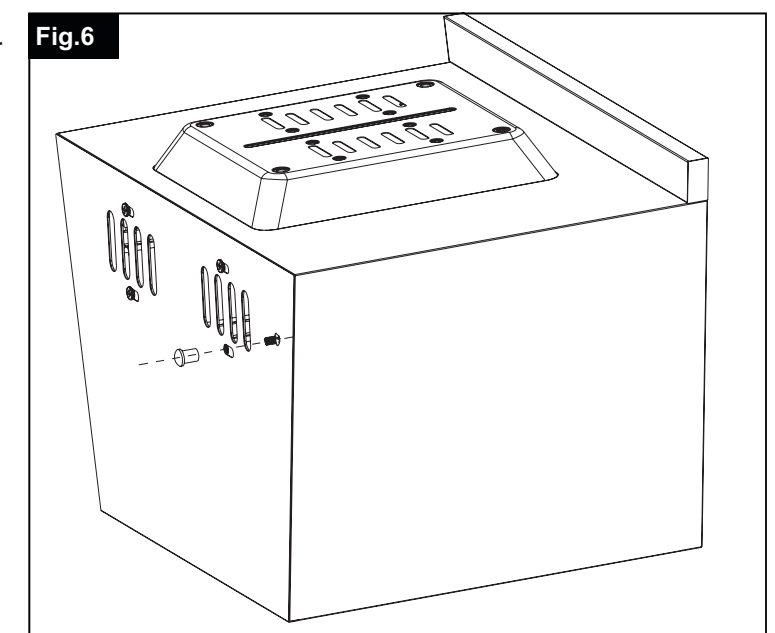
6. MOUNTING THE KNOB TO THE AIR DAMPER OF SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)
- 1 x Knob (#29)
- 1 x M5x10 mm Screw (#B)

Installation :

- Mount Knob (#29) to the Air Damper of Smoker Cabinet (#32).
Use: 1 x M5x10 mm Screw (#B)
See Fig. 6.



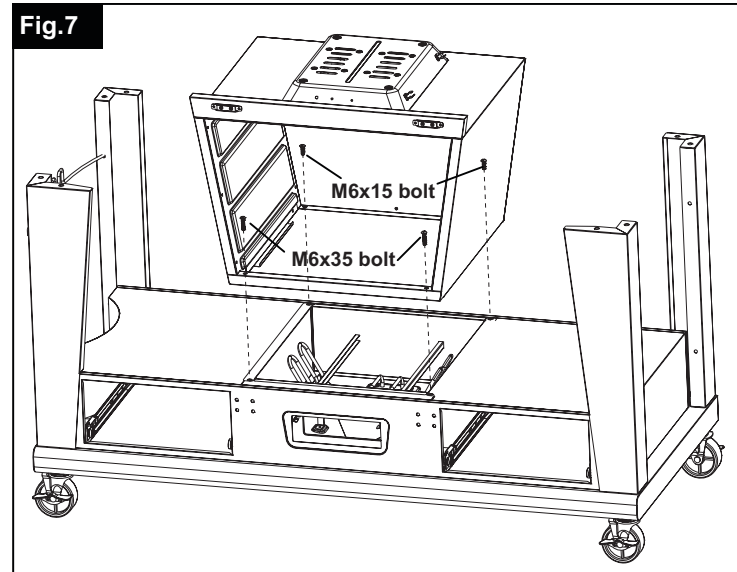
7. ATTACHING THE SMOKER CABINET ASSEMBLY TO THE LOWER CABINET

Parts Required :

- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 2 x M6x15 mm Screws (#A)
- 2 x M6x35 mm Screws (#E)

Installation :

- Attach Smoker Cabinet Assembly (#32) to the Lower Cabinet Assembly (#46).
Use: 2 x M6x15 mm Screws (#A) and 2 x M6x35 mm Screws (#E)
See Fig. 7.



8. SLIDING THE WOOD CHIPS BOX ASSEMBLY INTO THE LOWER CABINET ASSEMBLY

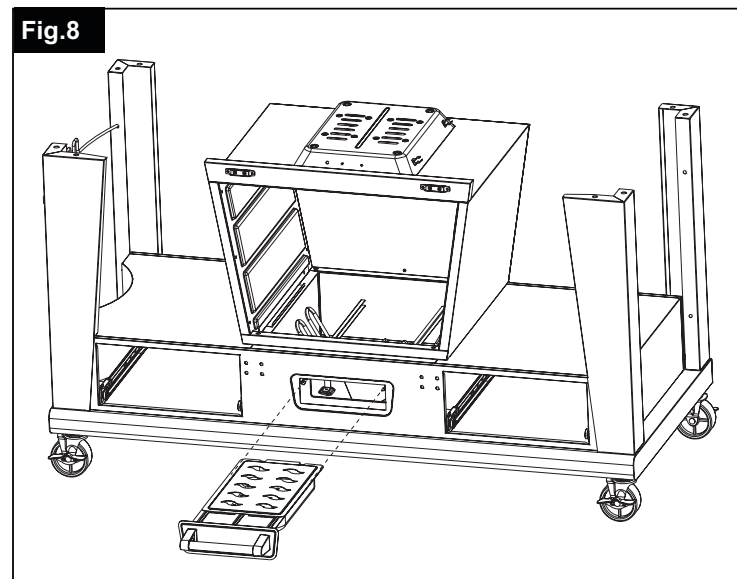
Parts Required :

- 1 x Wood Chip Box Assembly (#51)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)

Installation :

- Slide Wood Chip Box Assembly (#51) onto the Wood Chip Box support rails of Lower Cabinet Assembly (#46)
See Fig. 8.

Note: When removing the Wood Chip Box from the smoker, lift up on the handle and pull out the Wood Chip Box.



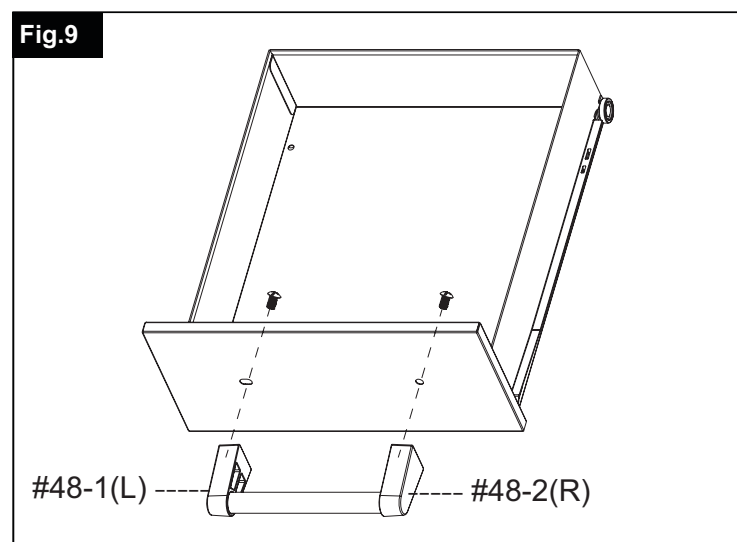
9. MOUNTING THE DRAWER HANDLE AND HANDLE STANDOFF TO THE DRAWER

Parts Required :

- 2 x Drawer Handles (#49)
- 4 x Drawer Handle Standoffs (#48)
- 2 x Drawers (#47)
- 4 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Mount one Drawer Handle (#49) and 2 Drawer Handle Standoff (#48) to the Drawer (#47)
Use: 2 x M6x10 mm Screws (#D)
See Fig. 9.
- Repeat the same step for other drawer.



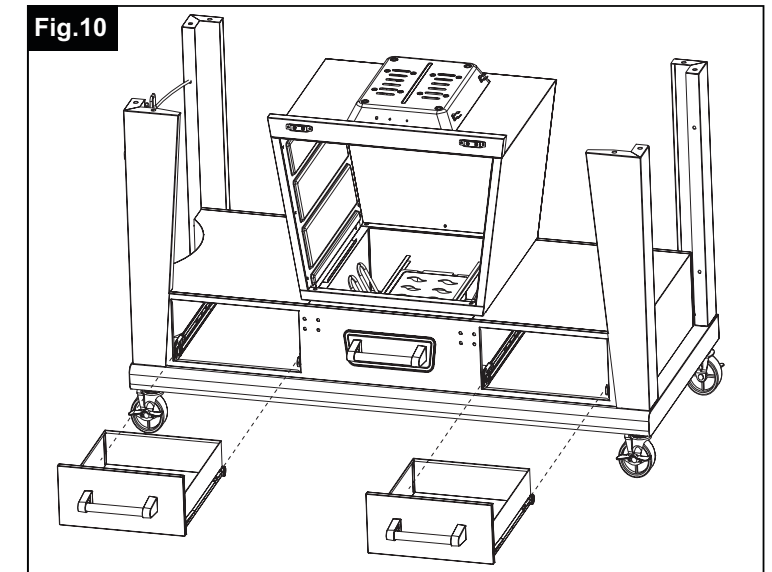
10. SLIDING THE DRAWER ASSEMBLY INTO THE LOWER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 2 x Drawer Assembly (#47, #48, & #49)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)

Installation :

- Slide Drawer Assembly (#47, #48, & #49) into the Lower Cabinet Assembly (#46)
See Fig. 10.



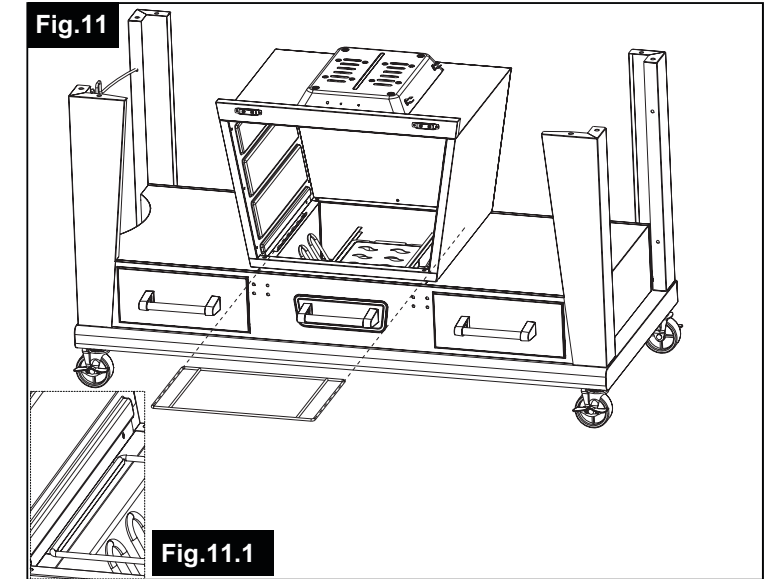
11. PLACING THE WATER PAN SUPPORT INTO THE SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Water Pan Support (#37)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)

Installation :

- Slide Water Pan Support (#37) into the Smoker Cabinet Assembly (#32)
See Fig. 11 Fig. 11.1.



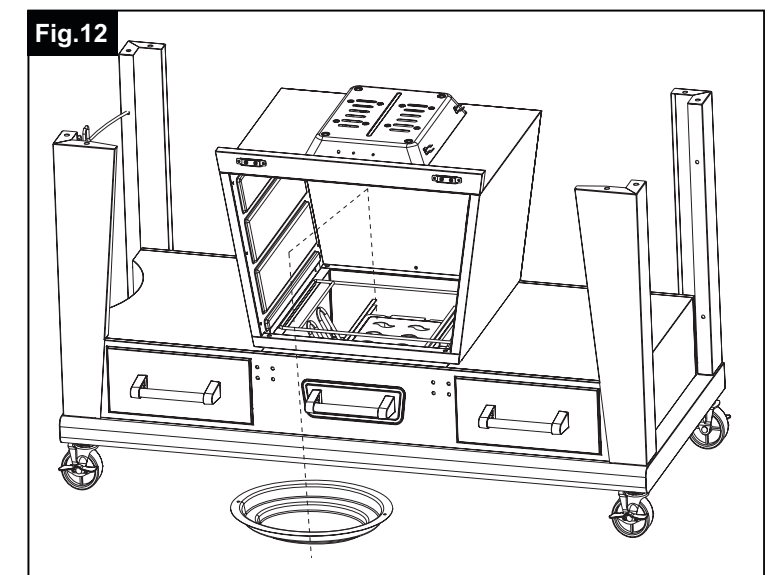
12. PLACING THE WATER PAN INTO THE SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Water Pan (#36)
- 1 x Water Pan Support (#37)

Installation :

- Place Water Pan (#36) onto the Water Pan Support (#37).
See Fig. 12.



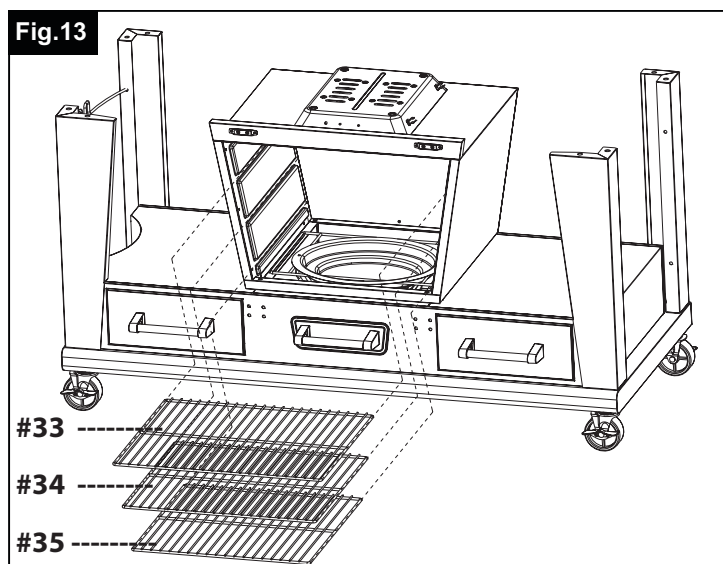
13. SLIDE THREE DIFFERENT SMOKER COOKING GRIDS INTO THE SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Smoker Cooking Grid (Large) (#33)
- 1 x Smoker Cooking Grid (Medium) (#34)
- 1 x Smoker Cooking Grid (Small) (#35)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)

Installation :

- Slide Smoker Cooking Grid (Large) (#33), Smoker Cooking Grid (Medium) (#34), and Smoker Cooking Grid (Small) (#35) into the Smoker Cabinet Assembly (#32) See Fig. 13.



14. MOUNTING THE SMOKER DOOR HANDLE AND LARGE HANDLE STAND-OFF TO THE SMOKER DOOR

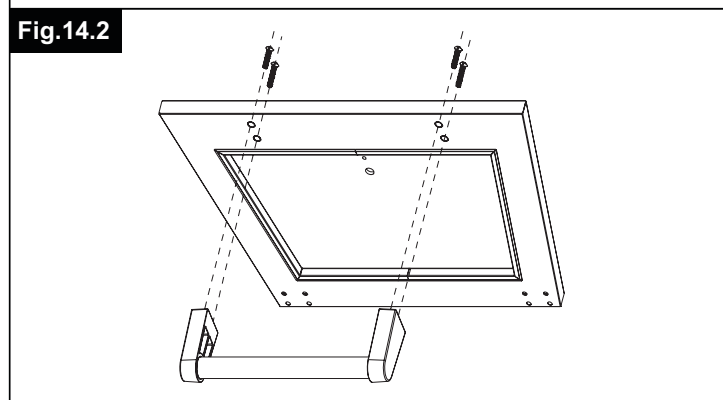
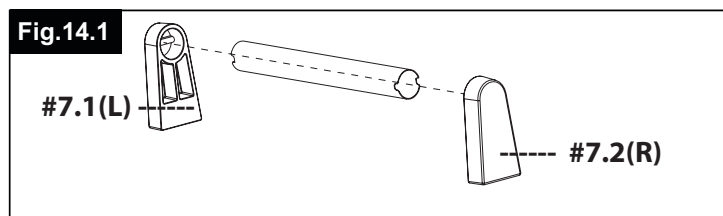
Parts Required :

- 1 x Smoker Door Handle (#38)
- 2 x Large Handle Standoffs (#7)
- 1 x Smoker Door (#40)
- 4 x M6x35 mm Screws (#E)

Installation :

- Mount one Smoker Door Handle (#38) and 2 Large Handle Standoffs (#7) to the Smoker Door (#40) Use: 4 x M6x35 mm Screws (#E) See Fig. 14.1 & Fig. 14.2.

Note: Slots on both side of Smoker Door Handle must be inserted into the embossed area on inside area of Handle Stand-off as Fig. 14.1 shown.



15. INSERT THERMOMETER INTO THE SMOKER DOOR ASSEMBLY

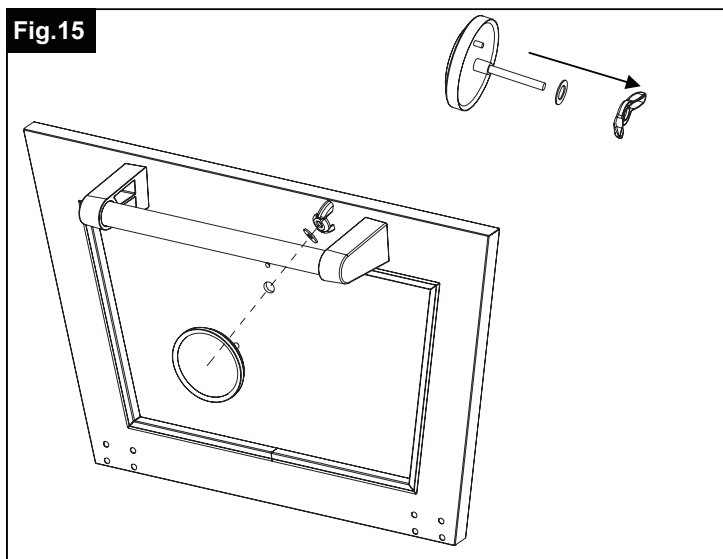
Parts Required :

- 1 x Smoker Thermometer (#39)
- 1 x Smoker door Assembly (#40)

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Installation :

- Insert Smoker Thermometer (#39) probe through the mounting hole in the front of the Smoker Door Assembly (#40). From the inside door, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand and do not over tighten. See Fig. 15.



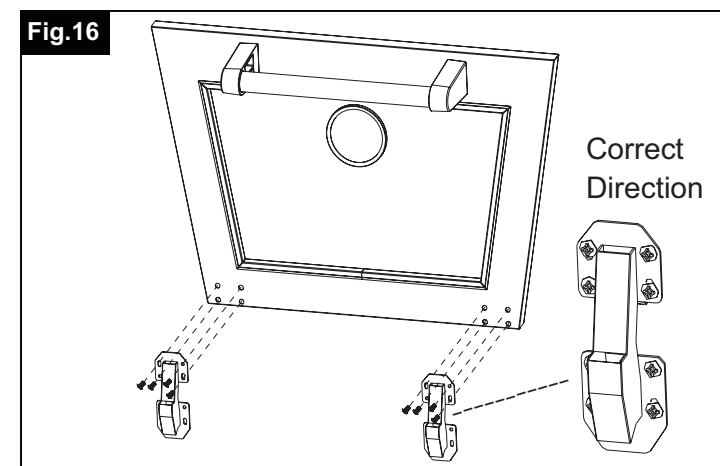
16. MOUNTING THE SMOKER DOOR HINGES TO THE SMOKER DOOR

Parts Required :

- 2 x Smoker Door Hinges (#50)
- 1 x Smoker Door (#40)
- 8 x M4x8 mm White Zn Screws (#G)

Installation :

- Mount two Smoker Door Hinges (#50) to the Smoker Door (#40). Use: 8 x M4x8 mm Screws (#G) See Fig. 16.



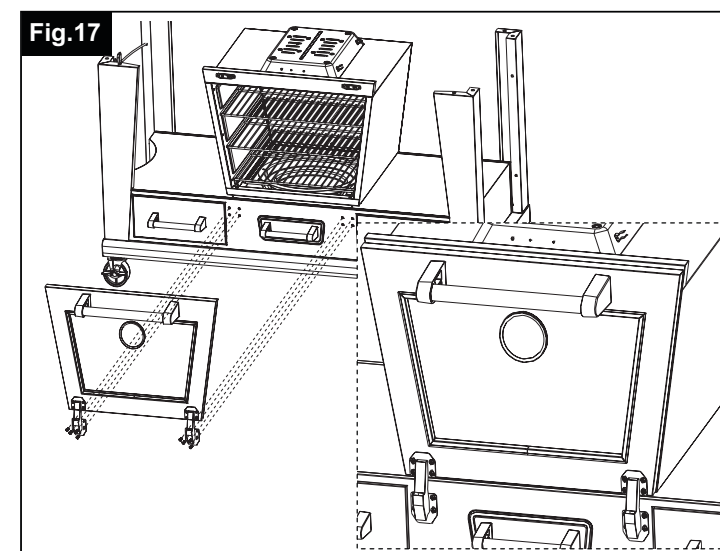
17. MOUNT THE SMOKER DOOR WITH HINGE TO THE LOWER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 1 x Smoker Door (#40)
- 1 x Lower Cabinet Assembly (#46)
- 8 x M4x8 mm White Zn Screws (#G)

Installation :

- Mount Smoker Door (#40) with Hinge assembly to Lower Cabinet Assembly (#46). Use: 8 x M4x8 mm Screws (#G) See Fig. 17.



18. PREPARATION OF ATTACHING THE GAS AND CHARCOAL CABINET ASSEMBLY ONTO THE CART ASSEMBLY

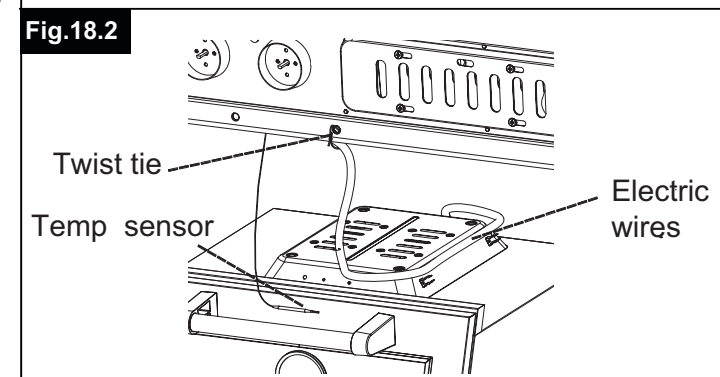
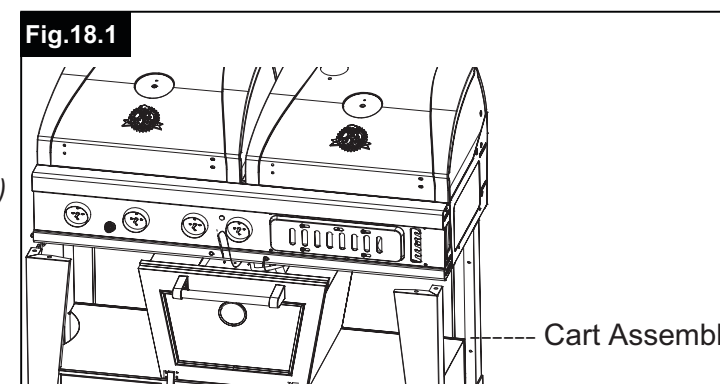
Parts Required :

- 1 x Gas and Charcoal Cabinet with Lids Assembly (#13)
- 1 x Cart Assembly

Installation :

- Carefully put the main chamber on the top of the smoker body and then remove the twist tie. Pull out the smoker electric wires and smoker temperature wire/sensor from the back side of Control panel first, then place the temperature wire and sensor toward front. See Fig. 18.1.

Attention: Do not pinch or sandwich the electric wires and/or temperature wire sensor during the assembly.



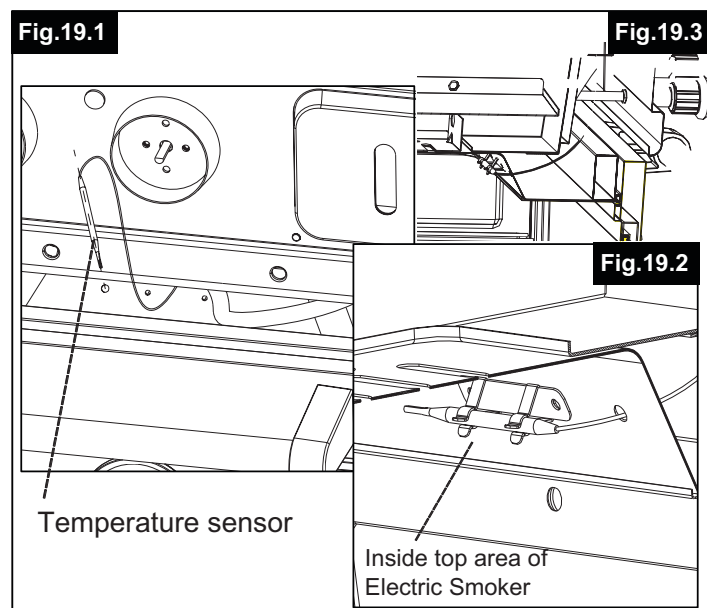
19. ATTACHING THE TEMPERATURE SENSOR INSIDE THE SMOKER CABINET

Parts Required :

- 1 x Temperature Sensor

Installation :

- Insert the Smoker Temperature Sensor through the hole on the top of the Smoker Cabinet.
 - Next attach it into the clip which is located inside top area of the Smoker Cabinet.
- See Fig. 19.1. Fig. 19.2 and Fig 19.3.



20. ATTACHING ELECTRIC WIRES ONTO TWO CLIPS NEAR THE SMOKER CABINET, ATTACHING THE GAS AND CHARCOAL CABINET ASSEMBLY ONTO THE CART ASSEMBLY

Parts Required :

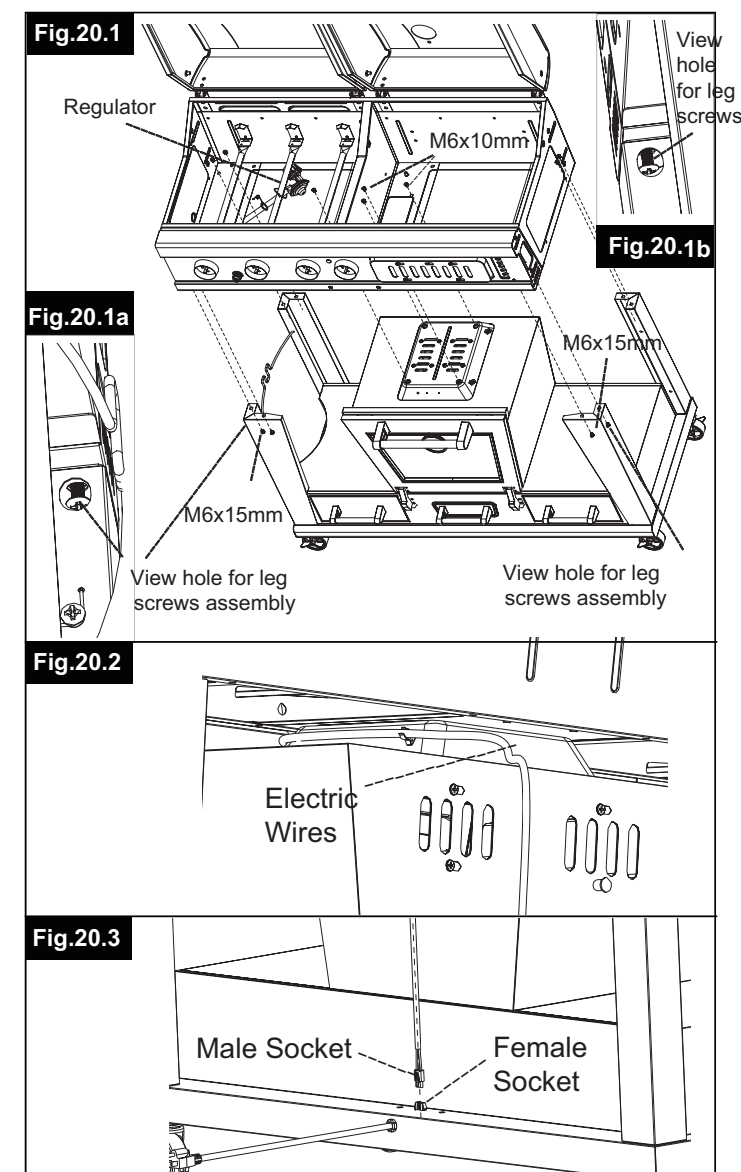
- 1 x Electric Wires
- 1 x Electric Wires Male Socket (end of the Electric Wires)
- 1 x Electric Wires Female Socket
- 1 x Gas and Charcoal Cabinet with Lids Assembly (#13)
- 1 x Cart Assembly
- 8 x M6x15 mm Screws (#A)
- 4 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

Note: The Main Chamber must be lined up to the Trolley.

- Carefully open the lids and attach Gas and Charcoal Cabinet Assembly (#13) to the Cart Assembly by first fixing the 4 pcs M6x10 mm Screws (#D) on inside first, then fix the other 8 pcs M6x15 mm Screws (#A) later. Regulator can be taken out at the stage for later assembly.
- Use: 8 pcs M6x15 mm Screws (#A) and 4 x M6x10 mm Screws (#D)
- See Fig. 20.1, Fig. 20.1a, Fig. 20.1b.

- Attach the Electric Wires onto two clips near the Smoker Cabinet from the lower area of charcoal grill side and then attach the Electric Wires Male Socket (end of the Electric Wires) to the Female Socket which is located on the back of Bottom Table.
- See Fig. 20.2 and Fig. 20.3.



21. ATTACH THE ELECTRICAL BACK COVER TO THE BACK SIDE OF SMOKER CART ASSEMBLY

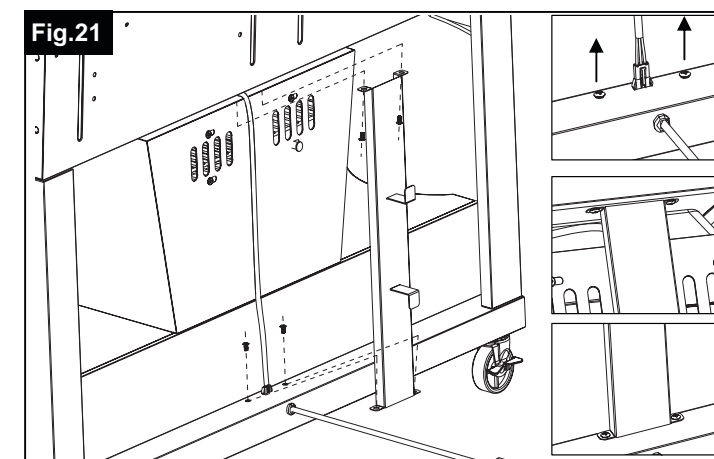
Parts Required :

- 1 x Electric Wires Back Cover (#41)
- 1 x Cart Assembly
- 2 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Unscrew two M6x15 mm Screws (factory pre-assembled) from Bottom Table. Attach Electrical Back Cover (#41) to the back side of the Smoker Cart Assembly, using the screws on top side first, and then assemble the bottom screws after.
- Use: 2 pcs M6x15 mm Screws (#A).
- See Fig. 21.

Note: Assemble the screws on top side first and then assemble the bottom screw later.



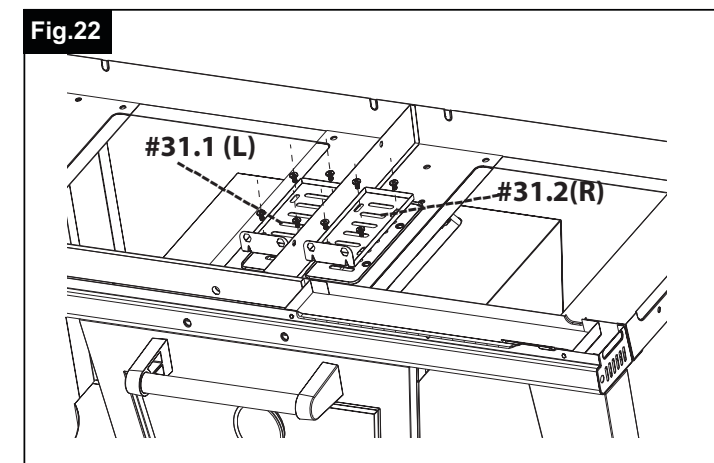
22. MOUNTING THE SMOKER TOP AIR DAMPERS TO THE TOP OF THE SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 2 x Smoker Top Air Dampers (#31)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly (#32)
- 8 x M5x10 mm Shoulder Bolts (#H)

Installation :

- Mount Smoker Top Air Damper (#31) to the Smoker Cabinet Assembly.
- Use: 8 pcs M5x10 mm Shoulder bolts (#H)
- See Fig. 22.



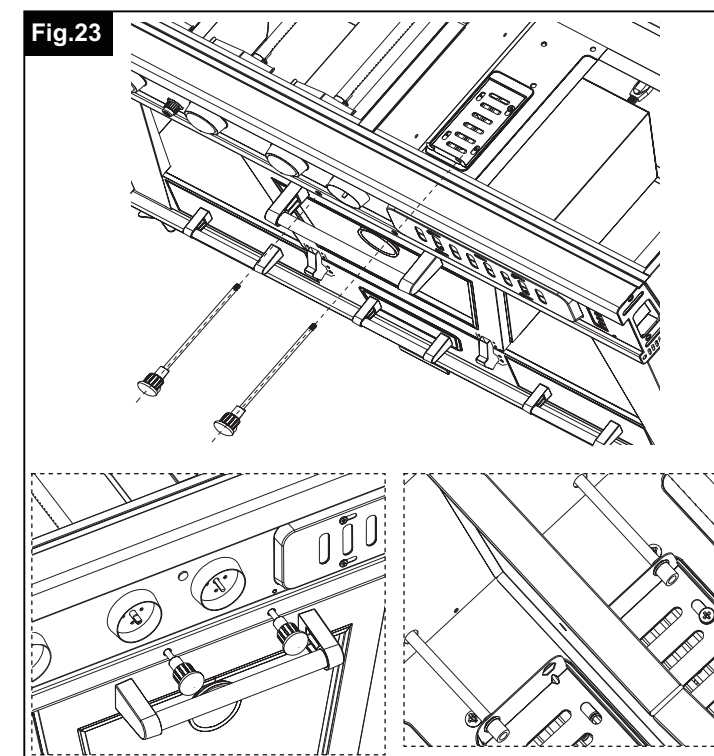
23. ATTACHING THE SMOKER AIR DAMPERS PULL HANDLE ASSEMBLY TO THE SMOKER TOP AIR DAMPERS

Parts Required :

- 2 x Smoker Air Damper Pull Handle Assembly (#18)
- 2 x Smoker Top Air Dampers (#31)

Installation :

- Attach two Smoker Air Damper Pull Handle Assembly (#18) to two Smoker Top Air Dampers (#31)
- See Fig. 23.



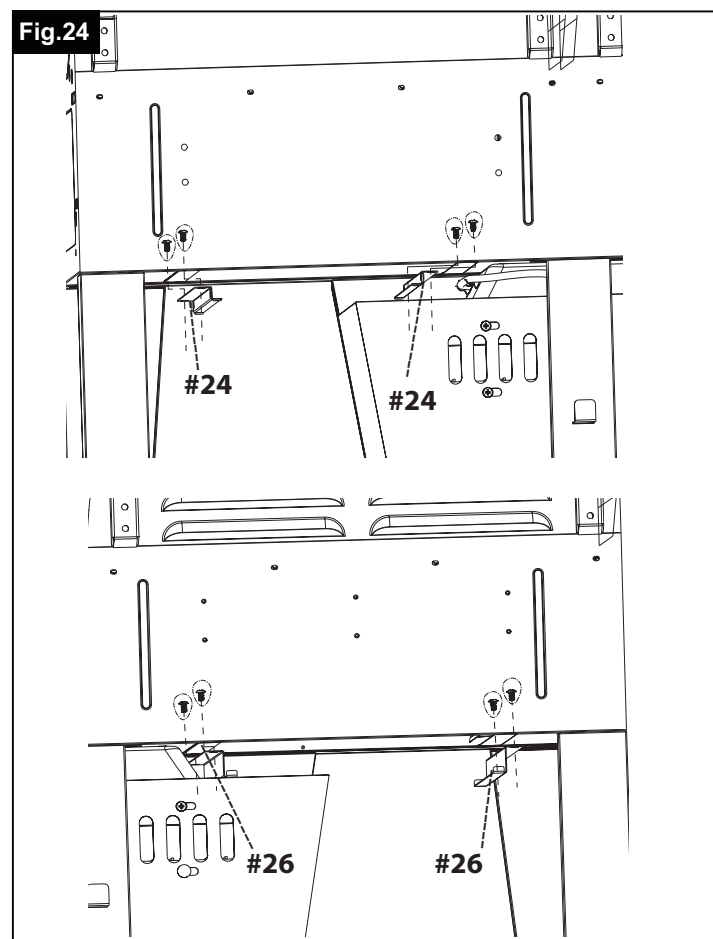
24. MOUNTING THE ASH TRAY GUIDES TO THE BOTTOM OF THE CHARCOAL CHAMBER, MOUNTING THE GAS DRIP TRAY GUIDES TO THE BOTTOM OF THE GAS CHAMBER

Parts Required :

- 2 x Charcoal Ash Tray Guides (#24)
- 2 x Gas Drip Tray Guides (#26)
- 2 x Main Gas and Charcoal Chamber
- 8 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Mount two Charcoal Ash Tray Guides (#24) to the bottom of the Charcoal Chamber and mount two Gas Drip Tray Guides (#26) Use: 8 x M6x10 mm Screws (#D) See Fig. 24.



25. MOUNTING THE KNOBS TO THE ASH TRAY AND GAS GREASE TRAY

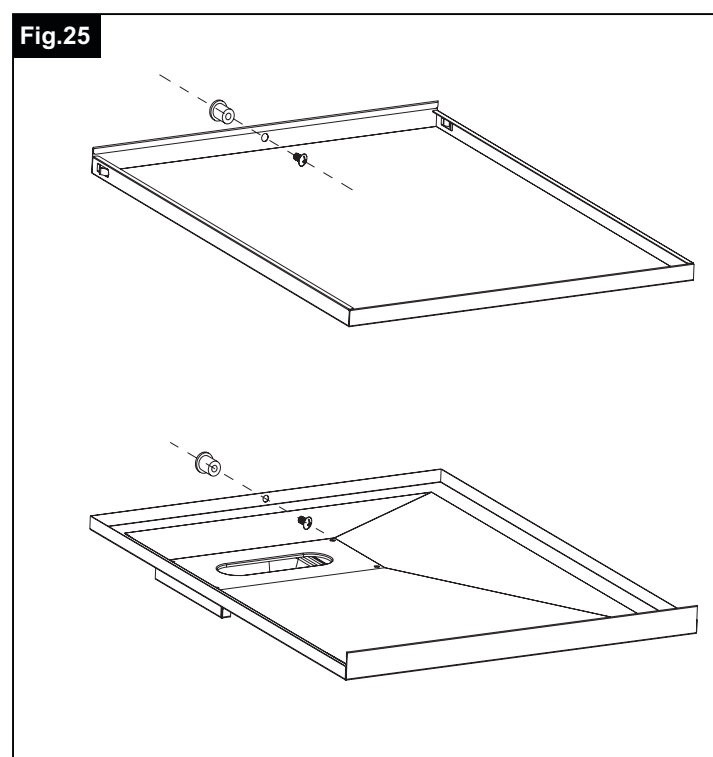
Parts Required :

- 2 x Knobs (#29)
- 1 x Ash Tray (#25)
- 1 x Gas Grease Tray (#27)
- 2 x M5x10 mm Screws (#B)

Installation :

- Mount the Knob (#29) to the Ash Tray (#25) and mount the Knob (#29) to the Gas Grease Tray (#27) Use: 2 x M5x10 mm Screws (#B). See Fig. 25.

Note: Loosen the screws of Drip Tray Guides and Ash Tray Guides for alignment and tighten it again if needed.



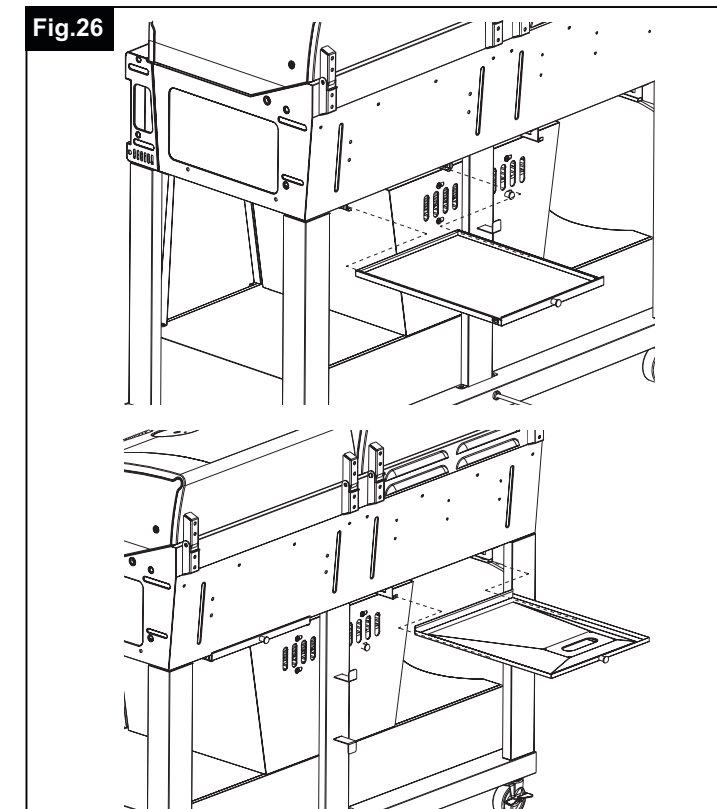
26. SLIDING THE ASH TRAY AND GAS GREASE TRAY INTO THE BACK SIDE OF GAS AND CHARCOAL CHAMBERS

Parts Required :

- 1 x Ash Tray (#25)
- 1 x Gas Grease Tray (#27)
- 1 x Gas and Charcoal Chamber

Installation :

- Slide the Ash Tray (#25) and Gas Grease Tray (#27) onto the Gas and Charcoal Chamber Guides. See Fig. 26.



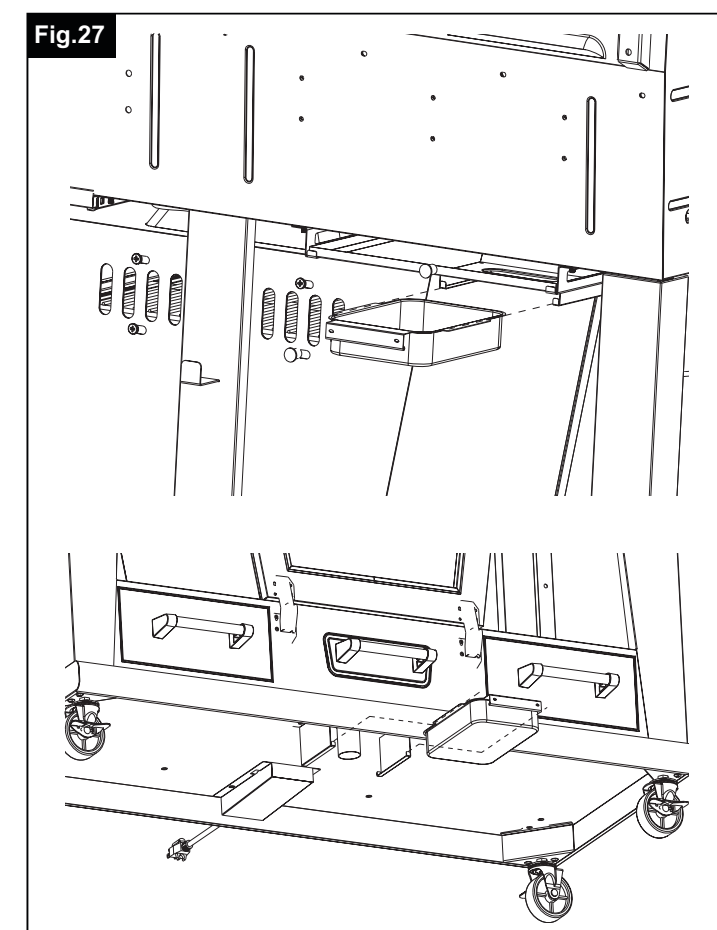
27. SLIDING THE GREASE CUPS INTO THE BACK SIDE OF THE GAS GREASE TRAY AND LOWER FRONT AREA OF SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required :

- 2 x Grease Cups (#28)
- 1 x Gas Grease Tray (#27)
- 1 x Smoker Cabinet Assembly

Installation :

- Slide the Grease Cup (#28) into the Gas Grease Tray (#27) and Smoker Cabinet Assembly. See Fig. 27.



28. MOUNTING THE GREASE SHIELDS INTO THE MAIN CHAMBER

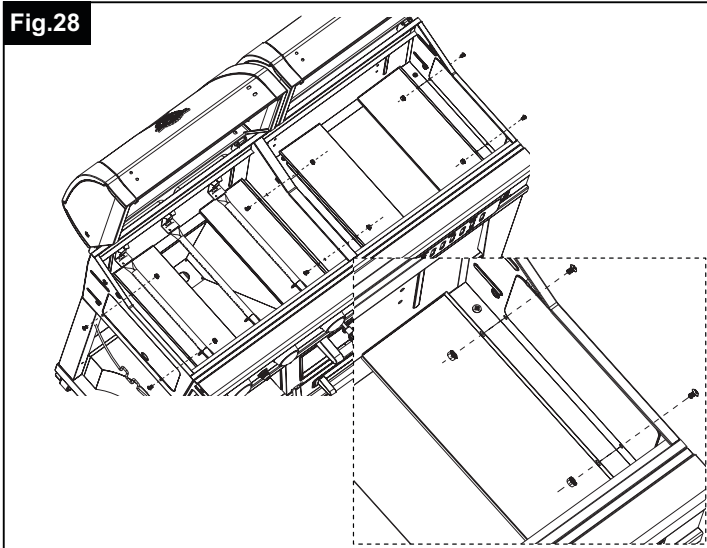
Parts Required :

- 4 x Grease Shields (#23)
- 1 x Main Chamber
- 6 x M6x10 mm Screws (#D)
- 6 x M6 Nuts (#J)

Installation :

- Mount Grease Shield (#23) to the Main Chamber using 2 x M6x10 mm Screws (#D) and 2 x M6 Nuts (#J)
 - Repeat the same step for the other 3 Grease Shields (#23) and mount middle Grease Shields using the same screws and nuts.
- See Fig. 28.

Fig.28



29. MOUNTING THE TOOL HOOKS TO BOTH LEFT AND RIGHT SIDE TABLES

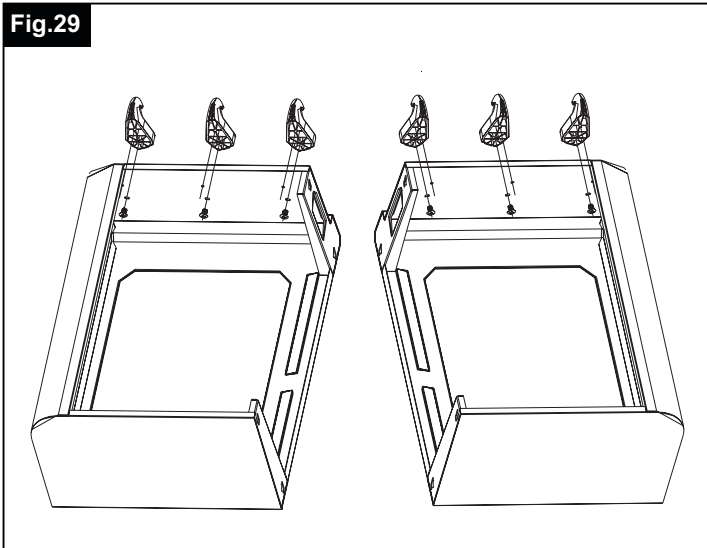
Parts Required :

- 6 x Tool Hooks (#9)
- 1 x Left Side Table (#8)
- 1 x Right Side Table (#10)
- 6 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Attach three Tool Hooks (#9) to the Left Side Table (#8). Use: 3 x M6x10 mm Screws (#D)
- See Fig. 29.
- Repeat the same step on Right Side Table (#10).

Fig.29



30. MOUNTING THE LEFT SIDE TABLE TO THE LEFT SIDE OF MAIN CHAMBER

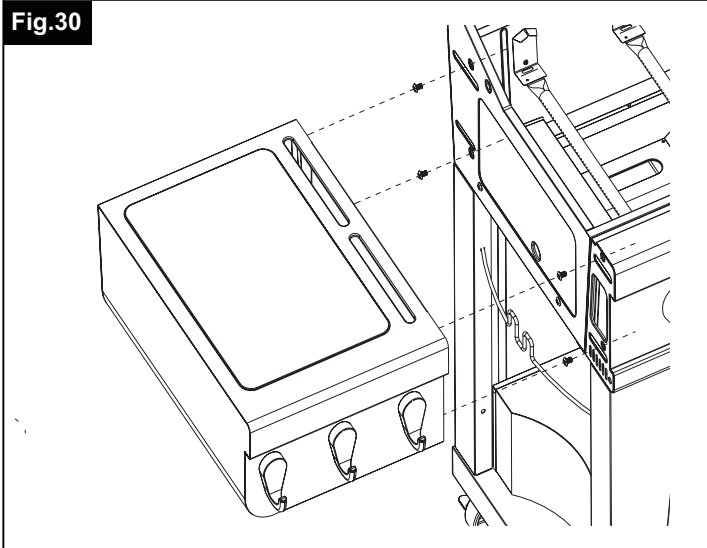
Parts Required :

- 1 x Left Side Table (#8)
- 1 x Main Chamber
- 4 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Attach 4 x M6x15 mm Screws onto left side of Main Chamber and leave about 1/4" out.
 - Next hang the Left Side Table (#8) onto those four screws and then push down to seat on it, then tighten 4 x M6x15 mm Screws (#A) securely.
- See Fig. 30.

Fig.30



31. MOUNTING THE RIGHT SIDE TABLE TO RIGHT SIDE OF MAIN CHAMBER

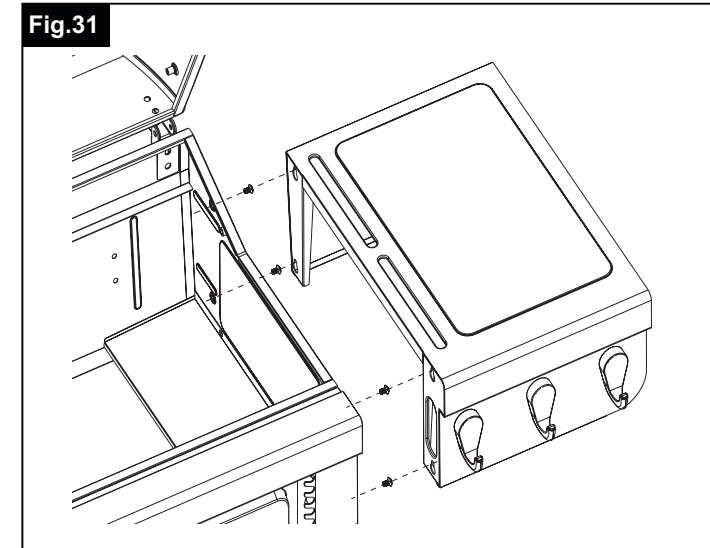
Parts Required :

- 1 x Right Side Table (#10)
- 1 x Main Chamber
- 4 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Attach 4 x M6x15 mm Screws onto right side of Main Chamber and leave about 1/4" out.
 - Hang the Right Side Table (#10) onto those four screws and then push down to seat on it, then tighten 4 x M6x15 mm Screws (#A) securely.
- See Fig. 31.

Fig.31



32. MOUNTING THE COOKING GRID BACK SUPPORTS TO THE BACK PANEL OF GAS AND CHARCOAL MAIN CHAMBER

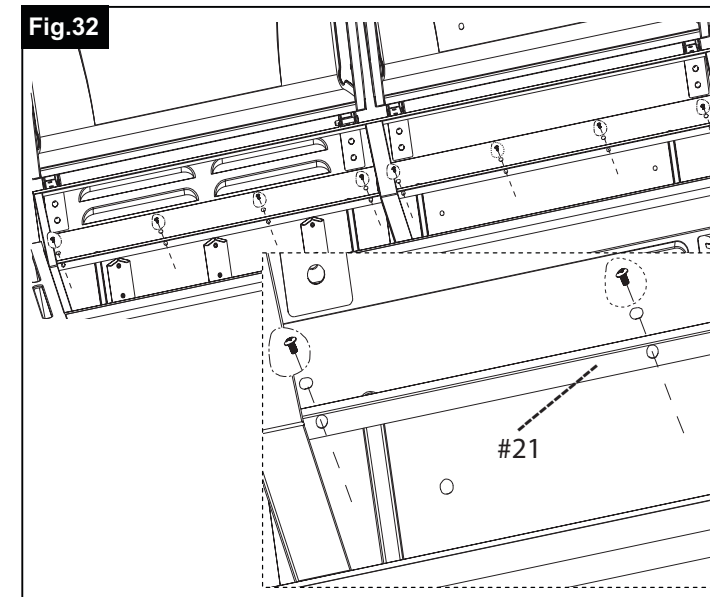
Parts Required :

- 2 x Cooking Grid Back Supports (#21)
- 1 x Main Chamber
- 8 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Attach Cooking Grid Back Support (#21) to the back panel of Charcoal Main Chamber. Use: 4 x M4x10 mm Screws (#F)
- See Fig. 32.
- Repeat the same step on Gas Main Chamber.

Fig.32



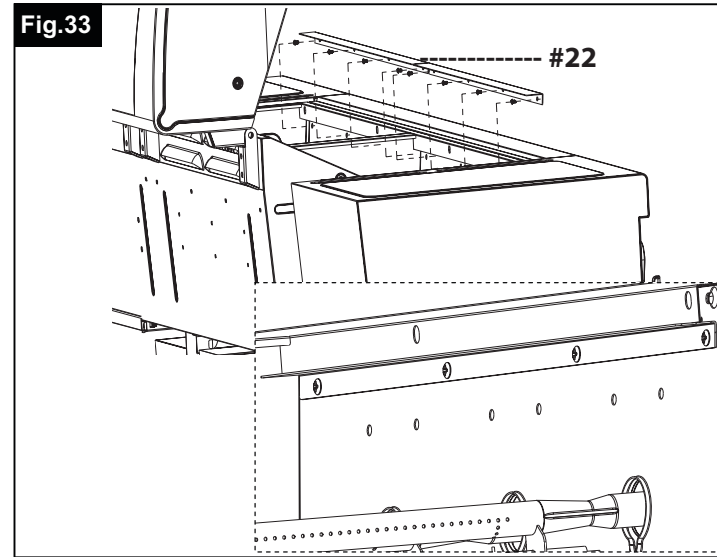
33. MOUNTING THE COOKING GRID FRONT SUPPORTS TO THE FRONT MAIN CHAMBER

Parts Required :

- 2 x Cooking Grid Front Supports (#22)
- 1 x Main Chamber
- 8 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Attaching Cooking Grid Front Supports (#22) to the front side of Charcoal Main Chamber.
Use: 4 x M4x10 mm Screws (#F)
See Fig. 33.
- Repeat the same step on Gas Main Chamber.



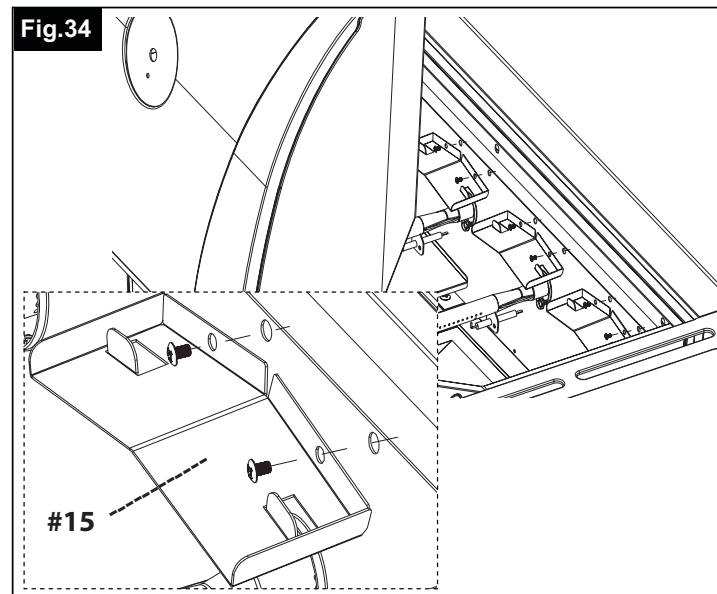
34. MOUNTING THE HEAT TENTS SUPPORTS TO THE FRONT SIDE OF GAS MAIN CHAMBER

Parts Required :

- 3 x Heat Tent Supports (#15)
- 1 x Gas Main Chamber
- 6 x M4x10 mm Screws (#F)

Installation :

- Attach three Heat Tent Supports (#15) to the front side of Gas Main Chamber.
Use: 6 x M4x10 mm Screws (#F)
See Fig. 34.



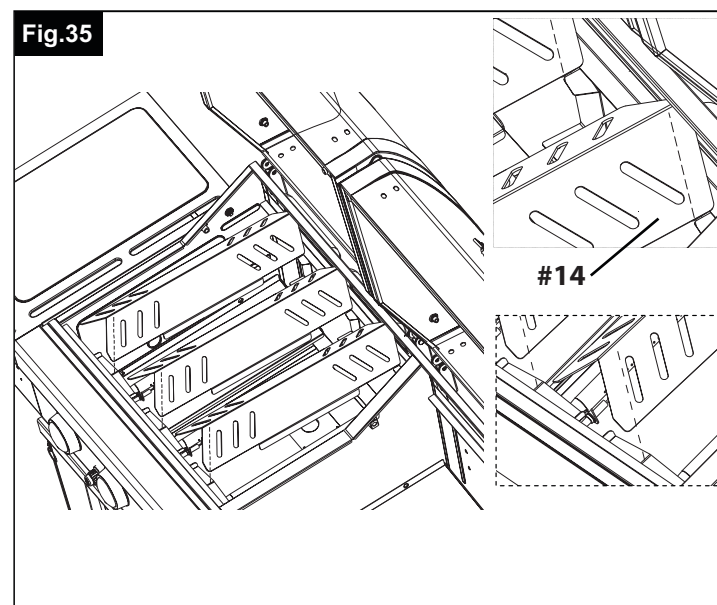
35. PLACING THE HEAT TENTS ONTO THE HEAT TENTS SUPPORTS

Parts Required :

- 3 x Heat Tents (#14)
- 3 x Heat Tent Supports (#15)

Installation :

- Place three Heat Tents (#14) onto the Heat Tent Supports (#15).
See Fig. 35.



36. MOUNTING THE CHARCOAL TRAY LIFTING SYSTEM TO THE BACK SIDE OF CHARCOAL MAIN CHAMBER

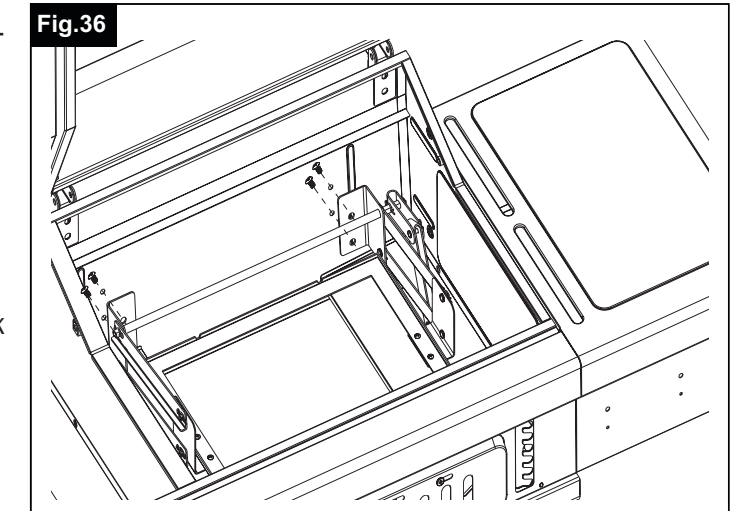
Parts Required :

- 1 x Charcoal Tray Lifting System (#12)
- 1 x Charcoal Main Chamber
- 4 x M6x10 mm Screws (#D)

Installation :

- Mount the Charcoal Tray Lifting System (#12) to the back side of Charcoal Main Chamber
Use: 4 x M6x10 mm Screws (#D)
See Fig. 36.

Note: Gas Lid needs to be closed prior to assembly.



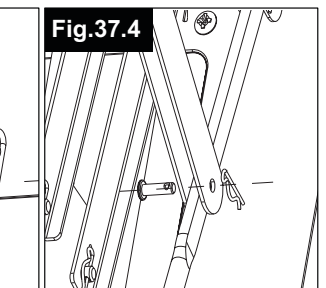
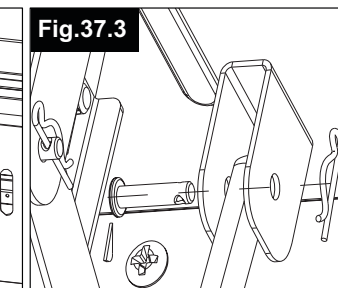
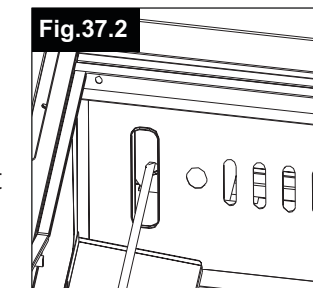
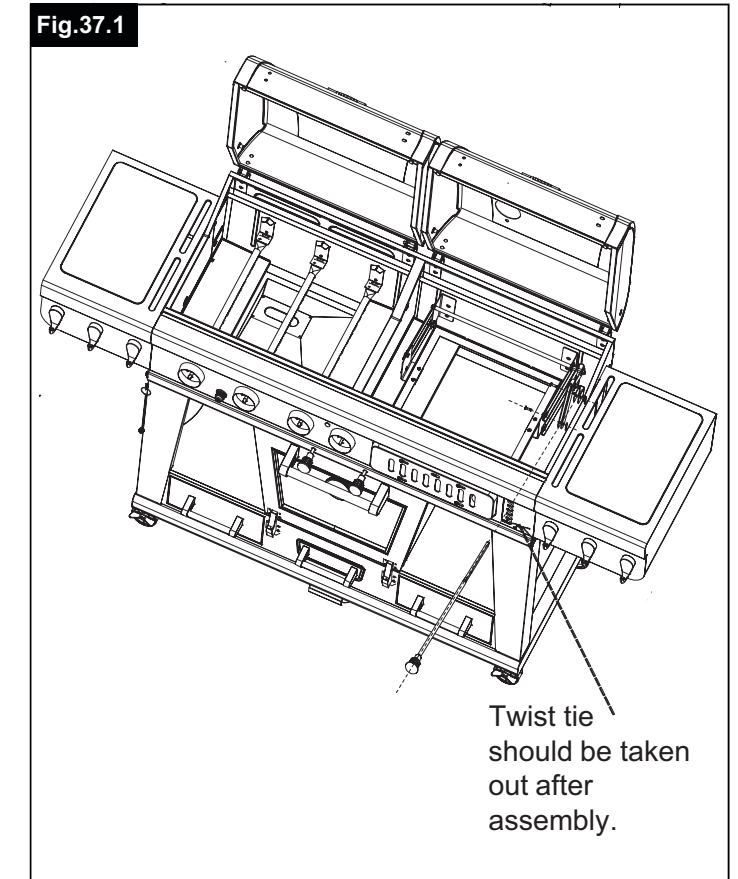
37. ATTACHING THE CHARCOAL TRAY LIFT HANDLE ASSEMBLY TO THE "U" BRACKET ON THE BACK PANEL OF CHARCOAL MAIN CHAMBER

Parts Required :

- 1 x Charcoal Tray Lift Handle Assembly (#20)
- 1 x Charcoal Main Chamber
- 2 x Hinge Pin (#K)
- 2 x R Clips (#L)

Installation :

- Slide Charcoal Tray Lift Handle Assembly through the adjusting slot and through the hole of the inside plate. Align the hole in the end of the Lift Handle with the holes in the "U" shaped bracket located at the back of the Charcoal Main Chamber.
See Fig. 37.1 & Fig. 37.2.
- Join the Lift Handle and the "U" shaped Bracket by inserting a Hinge pin.
See Fig. 37.3.
- Next Insert an "R" Clip (#L) through the hole in Hinge Pin (#K). Attach the Lift Handle to the Lift System by inserting a Hinge Pin through the "U" shaped Lift Arm and the hole in the center of that Lift Handle.
See Fig. 37.4.
- Insert a "R" Clip (#L) through the hole in the Hinge Pin (#K). Remove twist tie located in adjusting slot. See Fig. 37.1. Now, adjust the Charcoal Tray Lifting System to you desired height by moving the Lift Handle to the left and then raising or lowering it.



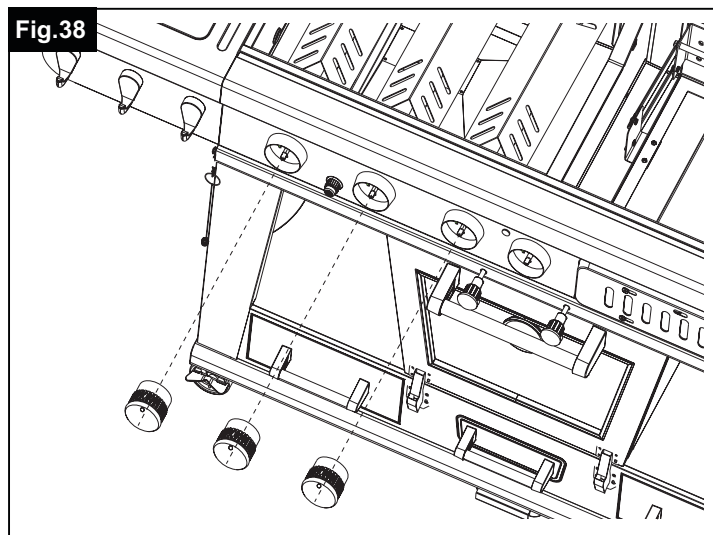
38. PLACING BLACK GAS CONTROL KNOBS INTO THE GAS VALVE STEM

Parts Required :

3 x Black Gas Control Knobs (#16)

Installation :

- Place three black Gas Control Knobs (#16) over the valve stem, making certain to align the flat portion of the stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob. Push the black Gas Control Knob (#16) onto the stem until it is firmly seated.
See Fig. 38.



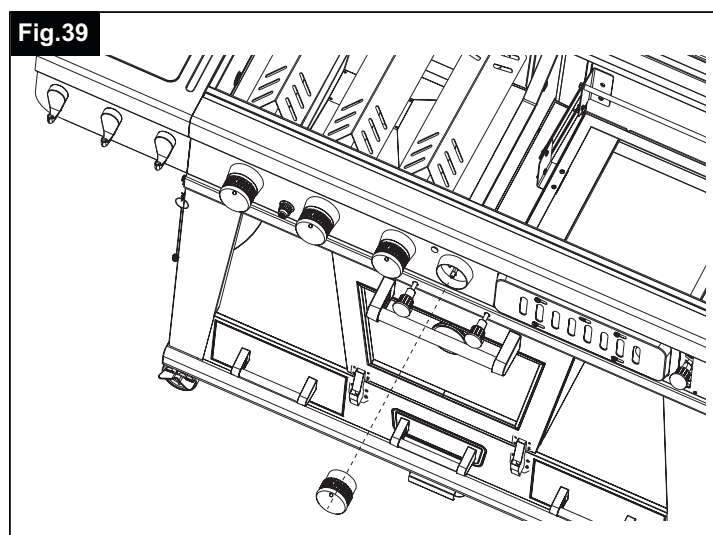
39. PLACING SILVER SMOKER CONTROL KNOB ONTO THE STEM

Parts Required :

1 x Silver Smoker Control Knob (#17)

Installation :

- Place the silver Smoker Control Knob (#17) over the stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob. Push the silver Smoker Control Knob (#17) onto the stem until it is firmly seated.
See Fig. 39.



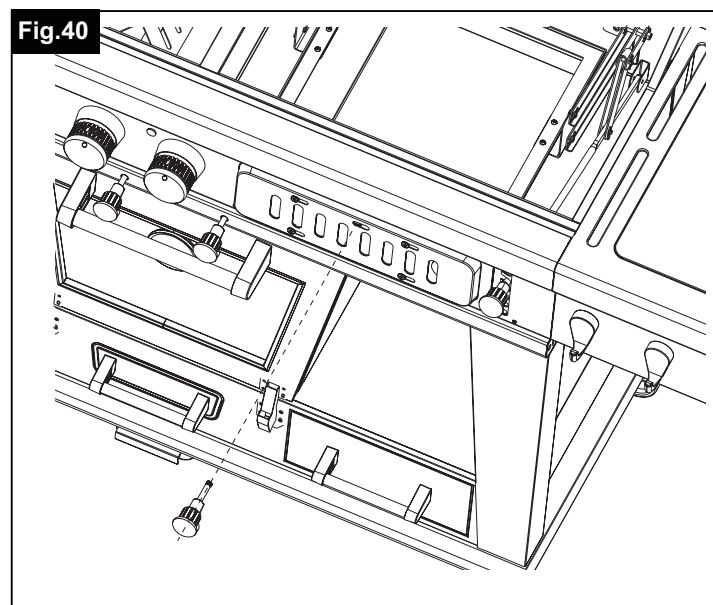
40. ATTACHING THE CHARCOAL TRAY AIR DAMPER HANDLE ASSEMBLY TO THE CHARCOAL CHAMBER AIR DAMPER

Parts Required :

1 x Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly (#19)
1 x Charcoal Chamber Air Damper

Installation :

- Screw the Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly (#19) onto the Charcoal Chamber Air Damper.
See Fig. 40.



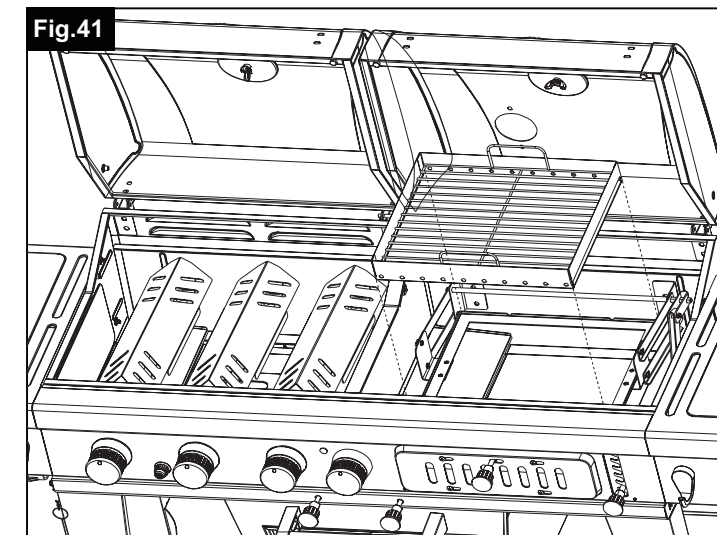
41. PLACING CHARCOAL TRAY ON THE LIFTING SYSTEM

Parts Required :

1 x Charcoal Tray (#11)

Installation :

- Place the Charcoal Tray (#11) onto the Charcoal Tray Lifting System.
See Fig. 41.



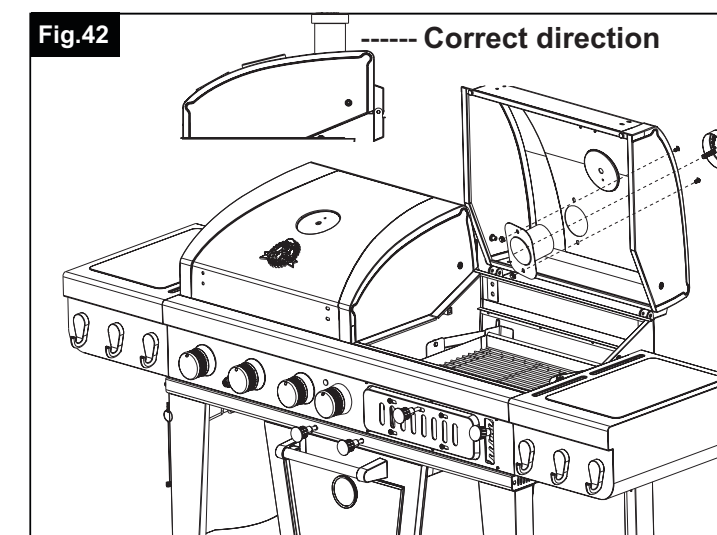
42. MOUNTING THE SMOKE STACK TO THE CHARCOAL LID

Parts Required :

1 x Smoke Stack (#4)
1 x Smoke Stack Lid (#3)
1 x Charcoal Lid
2 x M6x10 mm Screws (#D)
2 x M6 Nuts (#J)

Installation :

- Remove Smoke Stack Lid (#3) from Smoke Stack (#4). Insert Smoke Stack (#4) through the Charcoal Lid from the inside. Attach the Smoke Stack Assembly to the Lid using 2 x M6x10 mm Screws (#D) inserted through the Lid from the outside and fasten the Smoke Stake using 2 x M6 Nuts (#J) securely inside the Lid. Screw Smoke Stack Lid onto Smoke Stack.
See Fig. 42.



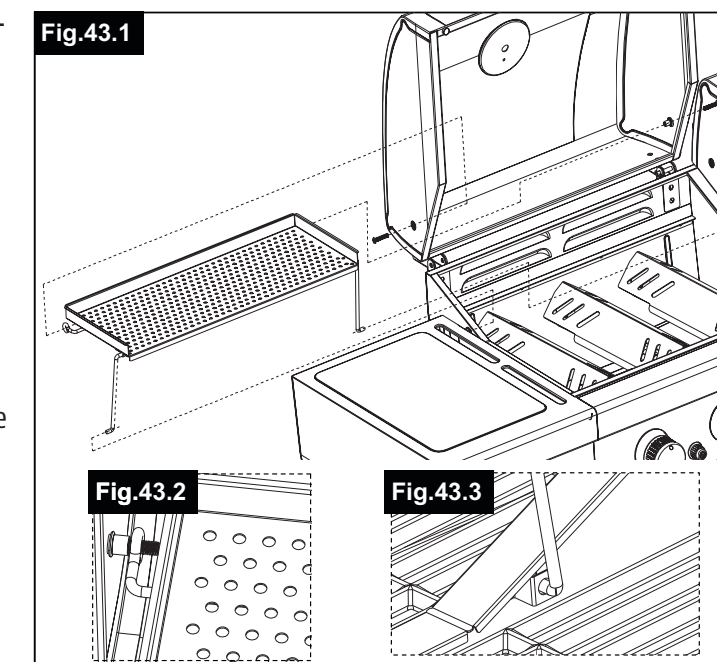
43. ATTACHING THE WARMING RACK TO THE GAS LID AND MAIN CHAMBER

Parts Required :

1 x Warming Rack (#5)
1 x Gas Lid
1 x Gas Main Chamber
2 x M6x30 mm Screws (#M)

Installation :

- Screw 1 x M6x30 mm Screw (#M) through the Gas Lid from the outside, position 1 pc Warming Rack (#5) to the gas grill so that the screw is going through the wire loop.
See Fig. 43.1 & Fig. 43.2.
- Align the wire loop on the opposite end of the Warming Rack (#5) with the opposite Lid hole and insert 1 x M6x30 mm Screw (#M). Insert the wire legs into the holes of the Gas Main Chamber.
See Fig. 43.3.



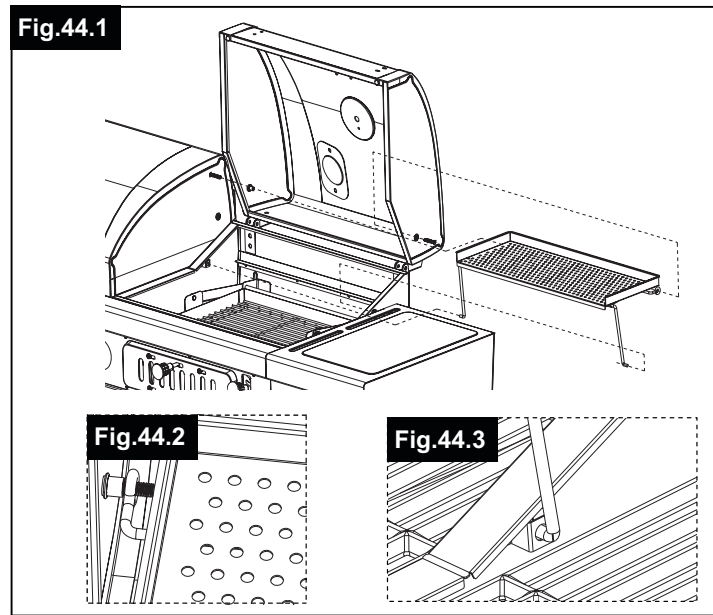
44. ATTACHING THE WARMING RACK TO THE CHARCOAL LID AND MAIN CHAMBER

Parts Required :

- 1 x Warming Rack (#5)
- 1 x Charcoal Lid
- 1 x Charcoal Main Chamber
- 2 x M6x30 mm Screws (#M)

Installation :

- Screw 1 x M6x30 mm Screw (#M) through the Charcoal Lid from the outside, position 1 pc Warming Rack to the charcoal grill so that the screw is going through the wire loop. See Fig. 44.1 & Fig. 44.2.
- Then align the wire loop on the opposite end of the Warming Rack with the opposite Lid hole and insert 1 x M6x30 mm Screw (#M). Insert the wire legs into the holes of the Charcoal Main Chamber. See Fig. 44.3.



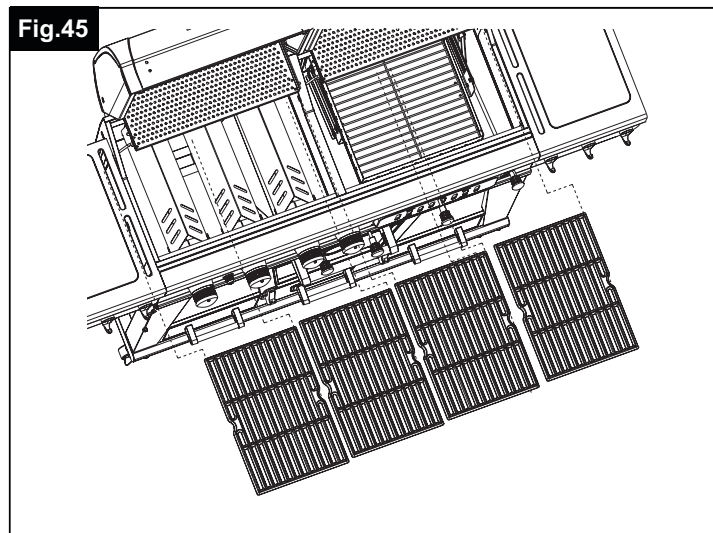
45. PLACING COOKING GRIDS INTO THE COOKING GRID SUPPORTS

Part Required :

- 4 x Cooking Grids (#30)

Installation :

- Place four Cooking Grids (#30) into the Cooking Grid Support. See Fig. 45.



46. INSERTING THERMOMETERS AND BEZELS INTO THE LIDS

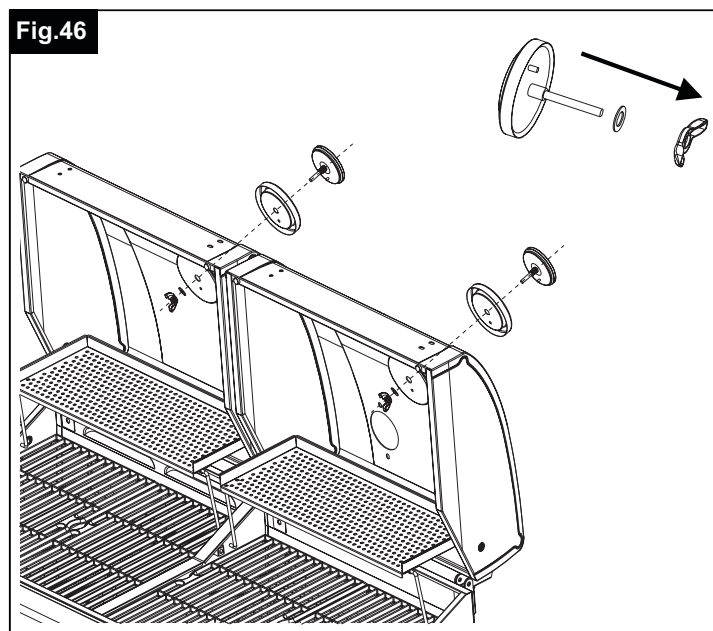
Parts Required :

- 2 x Thermometers (#1)
- 2 x Thermometer Bezels (#2)
- 1 x Gas Lid
- 1 x Charcoal Lid

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Installation :

- Unscrew the wing nut and washers from the 2 pcs Thermometer first. Insert Thermometer (#1) probe through the Bezel (#2) and the mounting hole in the top of the Gas Lid Assembly, from the inside of the lid, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand. See Fig. 46.
- Repeat the same step for Charcoal Lid.



47. MOUNTING THE LID HANDLES AND LID HANDLE STANDOFFS TO BOTH GAS AND CHARCOAL LIDS

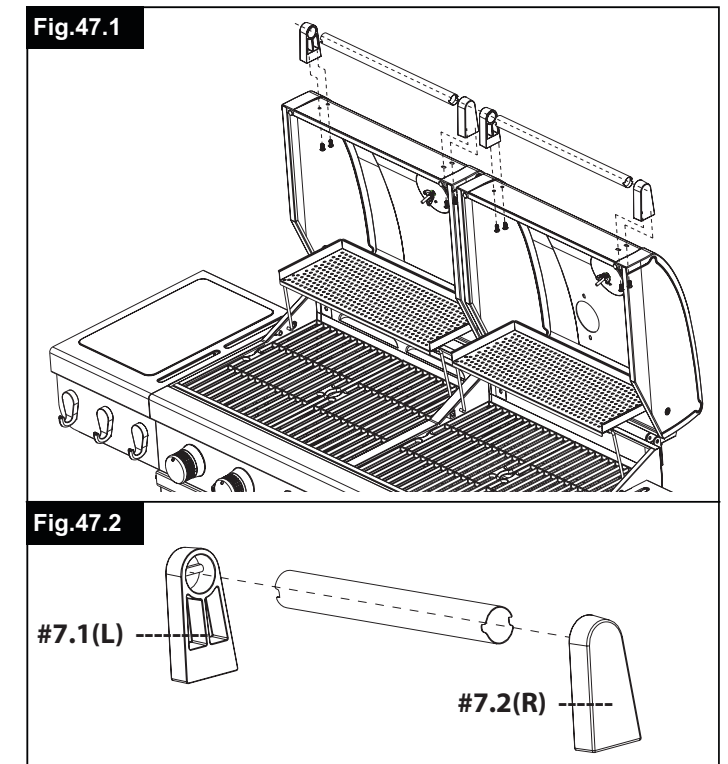
Part Required :

- 2 x Lid Handles (#6)
- 4 x Large Handle Standoffs (#7)
- 1 x Gas Lid
- 1 x Charcoal Lid
- 8 x M6x15 mm Screws (#A)

Installation :

- Attach 2 pcs Lid Handles and 4 pcs Large Handle Standoffs to the Gas Lid and Charcoal Lid using 8 x M6x15 mm Screws (#A) See Fig. 47.1

Note: Slots on both side of Lid Handle must be inserted into the embossed area on inside area of Handle Standoffs. See Fig. 47.2.



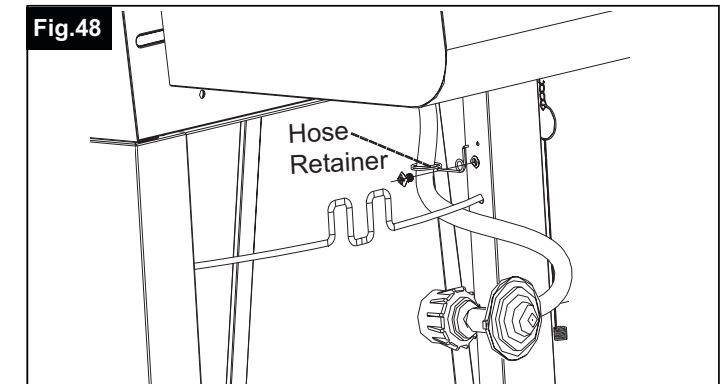
48. MOUNTING THE WIRE HOSE RETAINER TO LEFT FRONT LEG

Part Required :

- 1 x Hose Wire Retainer (pre-assembled on hose)
- 1 x Left Support Leg (#44)
- 1 x M6x10 mm Screw (#D)

Installation :

- Attach Hose Wire Retainer to the Left (Front) Support Leg (#44). Use: 1 x M6x10 mm Screw. See Fig. 48.



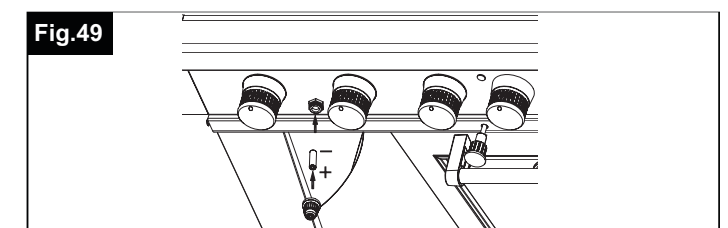
49. INSTALL BATTERY INTO LP GAS SPARKER

Part Required :

- 1 x AA Battery

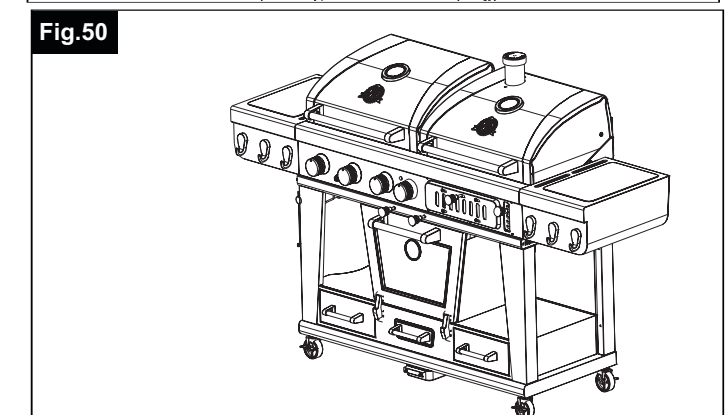
Installation :

- Unscrew (counter clockwise) Sparker Button from the panel. Insert AA battery with the "+" end facing out as per Fig. 49.



50. ASSEMBLY OF THE MEMPHIS ULTIMATE GRILL IS COMPLETED

- It is highly recommended to wipe the exterior of your unit clean of debris, dirt, etc., using warm soapy water and a soft cloth.
- Remove all advertising and any glue residue.
- Use a vinegar and water solution to clean the glass on the smoker. Do not use a glass cleaner as this will leave a film on the glass, which could bake on.



INSTALLATION INSTRUCTIONS - LP GAS CYLINDER

LP GAS CYLINDER (TANK) SPECIFICATIONS

The installation of this appliance must be in accordance with all applicable local codes, or the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54.

When purchasing or exchanging a cylinder for your gas grill, it must be:

1. Constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), and
2. Provided with a listed over-filling prevention device (OPD), and
3. Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliance.

The cylinder must also be equipped with:

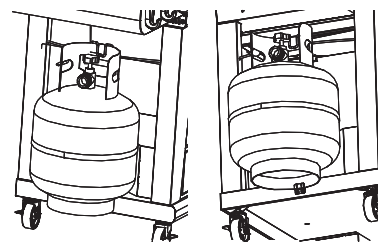
- A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal.
- A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- A safety relief device having direct communication with the vapor space cylinder.
- A listed over-filling prevention device (OPD).

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the grill indoors, disconnect the LP tank and leave LP tank OUTDOORS.
- Place the 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.

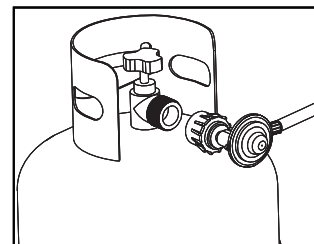
INSTALLING THE LP GAS CYLINDER (TANK) ON THE GRILL

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Place the cylinder into the tank support bracket on the left of the bottom shelf. Then place tank retention wire over cylinder handle and secure tightly.
3. Orient the cylinder such that the valve opening faces left side of grill and so that the hose is not kinked or damaged.
4. Make sure tank sits securely in tank support bracket.



INSTALLING THE LP GAS CYLINDER (TANK) ON THE GRILL

1. Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm. Do not use a propane tank with a damaged rubber seal.
2. Attach or detach regulator to the LP gas cylinder only when cylinder is sitting in tank holder.
3. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
4. Check that the grill's burner control knobs are in the "OFF" positions.
5. Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the manufacturer's supplied replacement should be used.
6. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve.
7. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
8. Hold regulator and insert the brass nipple into the LP cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
9. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. **Note: If you are unable to make connection, repeat Steps 7 and 8.**



LEAK TESTING:

WARNING: NEVER USE YOUR GRILL WITHOUT LEAK TESTING ALL GAS CONNECTIONS, HOSES AND PROPANE TANK.

DANGER: TO PREVENT FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- Do not smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.
- Perform test OUTDOORS in a well ventilated area that is protected from the wind.
- Never perform a leak test with a match or open flame.
- Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the LP gas cylinder is refilled, exchanged or if any of the gas components are disconnected or replaced.

CHECK FOR LEAKS

CAUTION: Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane by smell. Use caution and common sense when testing for leaks.

Note: The leak test must be performed in an area that is quiet, out of wind, and has adequate lighting in order to see if bubbles are developing or so larger leaks can be detected by smell or sound.

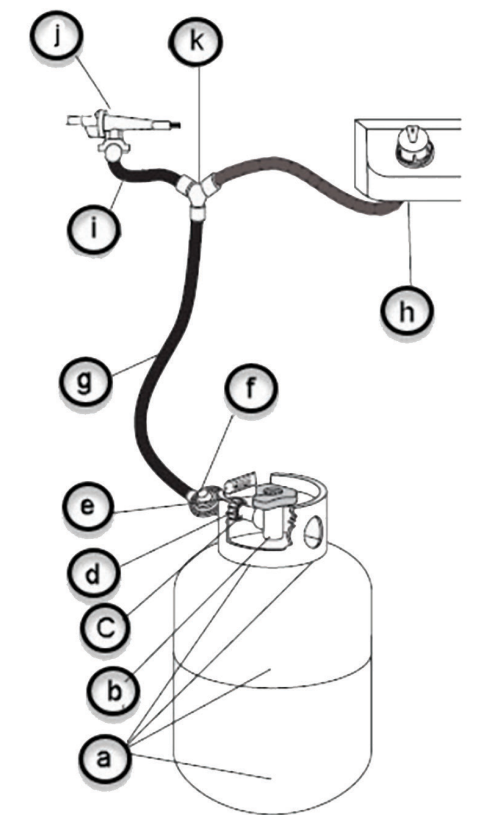
1. Create a mixture 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the gas at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob counter-clockwise to fully open. If you hear a rushing sound or smell gas, turn the gas off. Tighten a leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
5. Apply the soapy water mixture to the following:

- a. Supply tank (cylinder) welds
- b. Connection nut to tank valve
- c. Back side of connection nut to brass nipple
- d. Brass nipple connection into regulator
- e. Tank valve to cylinder
- f. Regulator connections to gas supply hose
- g. The full length of gas supply hose
- h. Hose connection to gas manifold
- i. Side burner connection to hose if appropriate
- j. Side burner valve stem cap if appropriate
- k. Gas supply hose connection

6. Check each place listed (a-k) for bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.
7. Turn off gas supply at cylinder valve.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your grill.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.

WARNING: DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must not be stored in a building or enclosure, including garages and sheds.
- Cylinders must be kept out of reach of children.



Watch for bubbles



⚠ WARNINGS AND SPECIFICATIONS ⚠

- Only connect this grill to a Type 1 cylinder valve. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.
- Do NOT connect to a propane cylinder exceeding a 20 lb. (9.1 kg) capacity.
- Do NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.
- Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm.
- Turn off the cylinder valve when your grill is not in use.
- Handle the tank with care.
- Always secure the cylinder in an upright position.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to your grill.
- DO NOT expose LP gas cylinders to excessive heat or ignition sources.
- DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near your grill.
- Allow only qualified LP gas dealers to fill or repair your LP gas cylinder.
- DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity.
- Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.

⚠ DANGER ⚠

- DO NOT store a spare LP gas cylinder (full or empty) under or near your grill. This could cause excess pressure to be expelled through the vapor relief valve resulting in fire, explosion, or severe personal injury, including
- Propane gas is heavier than air and will collect in low areas. Proper ventilation is extremely important. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.
- DO NOT insert any foreign objects into the cylinder valve outlet as this could damage the rubber seal. Do not use propane tank with a damaged rubber seal. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in explosion, fire, severe bodily harm, or death. Inspect rubber seal for cracks, wear or deterioration
- Always keep cylinder (tank) in upright position during transit or storage.

Hose & Regulator Installation

⚠ WARNINGS AND SPECIFICATIONS ⚠

- DO NOT attempt to connect grill, as purchased for LP (propane) gas, to any other fuel supply source such as a natural gas line.
- Do not use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your grill. Replacement pressure regulator/hose assembly must be part No SH9916-26, which can be obtained by contacting Customer Care at 1-877-942-2246 (Sunday-Saturday, 4:00 am-8:00 pm, PST)
- Do not attempt to adjust or repair a regulator. The regulator is designed to operate at a maximum output pressure of 11 inches of water column (2.74 kPa).
- Ensure the tank valve is closed prior to connecting the LP gas cylinder to your grill. Turn the valve knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of LP gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to grill. Read and follow all warnings on the LP cylinder.

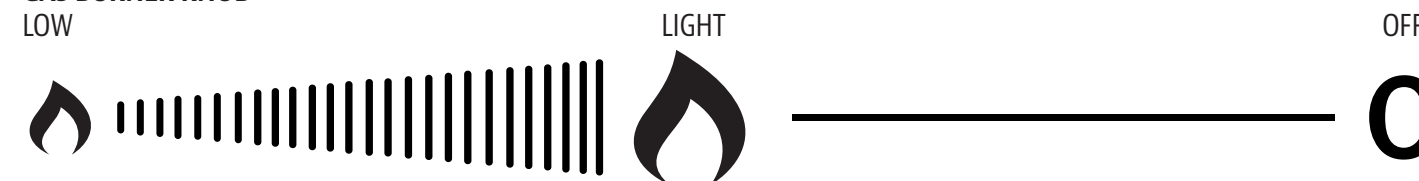
OPERATING INSTRUCTIONS - GAS

LIGHTING THE MAIN BURNERS:

- Always open the Lid before lighting the grill.
- All burner knobs should be in the "OFF" position.
- Slowly Open the LP Gas Cylinder valve, 1-1 1/2 turns
- Push the gas knobs in fully, and slowly turn counter-clockwise (to the left) to the "HIGH" position.
- Then press and hold the black button of the igniter, there will be clicking and sparking until the burner is lit.
- You can then adjust the knob to your desired setting.
- If the burner did not light, turn the knob back to the "OFF" position, wait 5 minutes for any gas to clear away, and then repeat the lighting procedure.
- After using the grill, turn all burner knobs to the "HIGH" position and then push fully in and turn to the "OFF" position.
- At once turn the valve on the LP Gas Cylinder OFF.
- IF the igniter does NOT light the burner, you can light it with a match or a piece of burning paper - hold the match or paper with the Match Holder attached at the back of the grill, put it through the openings in the Cooking Grid and next to the Flame Tent covering. Then follow the lighting procedure above.
- Observe the proper burner flame - it should be a blue/yellow color about 1/2" long.

CAUTION: The cylinder valve should always be in the OFF, or closed position when the grill is not in use.

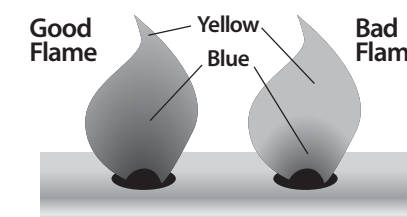
GAS BURNER KNOB



ELECTRIC SMOKER KNOB



Observe the proper burner flame.
It should be a blue/yellow color about 1/2" long.



MANUALLY LIGHTING THE GRILL:

1. Open the Hood. **IMPORTANT:** Make sure control knob is turned "OFF".
2. While holding a lit match near the burner, push the control knob in and turn counterclockwise to the High position.

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

**The LP Gas Grill & Smoker can be used to cook food either by:
GAS INDIRECT AND DIRECT HEAT –OR- SMOKE AND INDIRECT HEAT
Please read all steps before cooking**

TO COOK USING LP GAS DIRECT HEAT

The LP Gas is running in the Gas Cooking Chamber and the food is in the Gas Cooking Chamber.

Direct Cooking in your LP GAS grill means you are cooking your food directly over the 3 operating gas burners

1. Follow basic Start Up Procedure for the gas side.
2. Using your Thermometer readout as a guide, set all 3 control knobs to desired location, to produce the exact heat you require.
3. Using a cloth, or basting brush, apply a thin coating of cooking oil to your cooking grids. This aids in food not sticking to the grids. DO NOT use aerosol oil sprays near open flame.
4. Once the temperature reaches your desired level, food can be placed on the oiled cooking grids.

TO COOK USING LP GAS INDIRECT HEAT

Indirect Cooking in your LP GAS grill means you are cooking your food directly over 1 or 2 non-operating gas burners, and not over the operating burner or burners.

Indirect cooking reduces the chances of flare-ups or unwanted grease fires.

1. Follow basic Start Up Procedure for the gas side.
2. Using your Thermometer readout as a guide, set 1 or 2 control knobs to desired location, to produce the exact heat you require.
3. Using a cloth, or basting brush, apply a thin coating of cooking oil to your cooking grids. This aids in food not sticking to the grids. DO NOT use aerosol oil sprays close to or near open flame.
4. Place food on oiled cooking grids.

TO COOK USING LP GAS AND THE ELECTRIC SMOKER

This method is used to add that traditional "campfire" savory wood flavor to your culinary delight being cooked in your LP GAS cooking chamber.

TIP: Smoke flavor is all based on two elements: **TIME AND TEMPERATURE**. With this in mind your best smoke flavor will be produced in your Gas Chamber when using your gas at "Indirect Low Temp" and your Electric Smoker at medium heat.

1. Follow basic Start Up Procedure for the Electric Smoker.
2. Set your desired temperature to HIGH on the Electric Smoker. This will produce the most smoke in the shortest time period.
3. When smoke begins to appear, turn the temperature dial to medium heat.
4. Follow basic Start Up Procedure for the Gas side.
5. Using your Thermometer readout as a guide, set 1 or 2 control knobs to desired location.
6. To control the amount of smoke, as well as the overall cooking temperature, PULL open the Gas Chamber/Electric Smoker damper control, located between the Electric Smoker and the Gas unit.

OPERATING INSTRUCTIONS - CHARCOAL

**The charcoal Grill & Smoker can be used to cook food either by:
CHARCOAL INDIRECT AND DIRECT HEAT –OR- SMOKE AND INDIRECT HEAT
Please read all steps before cooking**

Initial Lighting: When lit for the first time, the grill will emit a slight odor. This is a normal condition caused by the "Burn Off" of internal paints and oils used in the manufacturing process and does not occur again. Simply burn the grill on high for 30 minutes, or until the odor is no longer present, with the main lid closed and the front slide vents fully open.

Main Chamber Use

The charcoal tray has six positions in which it can operate. Lock the charcoal tray in the uppermost position, as close to the cooking grids as possible, when starting the grill. This location is also used when you require the most heat, for that quick "sear" or intense heat. Lowering the tray from the food and adjusting the intake vents will reduce the temperature resulting in that famous "slow and low" flavor.

Operating The Vents

You can regulate the grill's temperature by moving the front vent slide to the right or left. And rotate your smoke stack cap to open and close. Closing the vents either partially or completely will help cool down the coals. Do not completely close the air vents unless you are trying to cool down or extinguish a flame.

When covering the grill, open the air vents to allow air movement within the grill.

TO COOK USING LP GAS INDIRECT HEAT

Direct cooking means that the food is cooked "directly" over prepared coals. Use the "direct" method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, kabobs, vegetables and the like.

There are numerous methods that can be used to start charcoal. For convenience, we suggest either lighter cubes or crumbled newsprint. Lighter cubes are non-toxic, odorless and tasteless. Light fluids can be used but are messy and may leave a chemical smell in your grill, as well as on your food, if not completely burned off prior to cooking. If you do use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions. Electric Starters and metal Charcoal Chimney's are other preferred methods, always follow the manufacturer's instructions on how to use.

WARNING: Once lit, never add additional starter fluid to the grill. Store the flammable liquid at least, 25 ft (7.6 m) away from the grill when operating.

HOW TO START A CHARCOAL GRILL - DIRECT METHOD

1. Open the main hood, for the charcoal grill, remove the cooking grids and slide fully open the air vents located on the front of the unit, before lighting the fire. Also open the smoke stack on the charcoal lid. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure nothing clogs the front vents or adjustable smoke stack cap and that any accumulated ashes from the bottom of the fuel tray are removed.
2. Adjust the height of the charcoal tray to the highest level.
3. Place either lighter cubes (*they are non-toxic, odorless and tasteless*) or crumbled newsprint on the floor of the charcoal tray.
4. Mound the briquettes into a pyramid-shaped pile over the lighter cubes or newsprint. Total Maximum 3 lbs in weight.
5. Using a long match or lighter, light the cubes or newsprint. Do Not lean over or look into the burn area when doing so.
6. Once fully lit, close the main lid and allow the charcoal to burn until it is covered in a light gray ash, approximately 20 to 25 minutes.
7. Using long-handled, heat resistant, tongs spread the coals out evenly to cover the entire tray, if you desire "Direct Cooking".
8. Using your lid thermometer as a guide, adjust the front air vents to achieve your desired temperature.

WARNING: Ash pan must be in place during lighting and anytime during use.

TO COOK USING CHARCOAL INDIRECT HEAT

Indirect cooking means that the food is not cooked "directly" over prepared coals. This method of cooking is best when cooking high grease content food to reduce unwanted flare-ups or burnt sacrifices. Indirect heat also on delicate foods that may dry out or scorch if exposed to direct flame. This method is also recommend when doing any type of baking.

HOW TO START A CHARCOAL GRILL - INDIRECT METHOD

1. Follow steps 1 through 6 of "How to start a charcoal grill - direct method"
2. Using long-handled, heat resistant, tongs spread the coals out evenly to cover 1/2 of the tray.
3. Adjust Tray height to desired level of heat.
4. Using your lid thermometer as a guide, adjust the front air vents and smoke stack cap to achieve your desired temperature.

TO COOK USING ELECTRIC SMOKER AND INDIRECT HEAT

Some of the heating is generating by the Electric Smoker and the food is cooked or smoked in the Main Charcoal Cooking Chamber. The smoke and the indirect heat pass through the opening between the Main Chamber and Smoker/Cooking Chamber.

This method is used to add to or enhance that traditional "campfire" savory wood flavor to your culinary delight being cooked in your Charcoal cooking chamber.

TIP: Smoke flavor is all based on two elements: **TIME AND TEMPERATURE**. With this in mind your best smoke flavor will be produced in your Charcoal Chamber when you lower the charcoal tray to its lowest level and your Electric Smoker at medium heat.

1. Follow basic Start Up Procedure for the Electric Smoker.
2. Set your desired temperature to HIGH on the Electric Smoker. This will produce the most smoke in the shortest time period.
3. When smoke begins to appear, turn the temperature dial to medium heat.
4. Follow basic Start Up Procedure for the Charcoal Grill.
5. Using your Thermometer readout as a guide, adjust the charcoal tray height, and adjust the front air vent and smoke stack.
6. To control the amount of smoke, as well as the overall cooking temperature, PULL open the Charcoal Chamber/Electric Smoker damper control, located between the Electric Smoker and the Charcoal unit.

OPERATING INSTRUCTIONS - ELECTRIC SMOKER

Smoker is intended for outdoor use only and should be used on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhangs and/or any combustible material. Do not use smoker on wooden surface or any other surface that could bum. Place the smoker in an outdoor area that is protected from the wind and keep the smoker away from open windows or doors to prevent smoke from entering your home.

CURING YOUR SMOKER:

Before first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared.

1. Open Glass door and using vinegar water and paper towel clean the glass surface. DO NOT use oven cleaner, glass cleaner, or abrasive material, these products will leave a film on the glass, and when heated, makes the glass dirty, quicker and can bake on.
2. Remove water pan from smoker and do not use flavoring wood while curing your smoker.
3. Plug the smoker into electric outlet.

WARNING: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120 volts which is GFCI protected at 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate any other appliances or electrical devices on the same circuit as the smoker.

4. Turn the Control dial to the highest level, and your smoker to operate at approximately 300 degrees Fahrenheit for 45 -60 minutes.
5. Turn off the control, and allow the electric smoker to completely cool.

HOW TO START A CHARCOAL GRILL - INDIRECT METHOD

1. Ensure the two adjustable top air dampers leading to the Gas Grill and the Charcoal Grill are in the closed position.
2. Open the air supply to the smoker. Located on the backside of the smoker.
3. Carefully lift up on the handle and slide the wood chip pan out. Open the lid of the wood chip pan and add wood chips. We recommend the use of wood chips, not wood chunks. Close the wood chip pan lid and slide back into smoker. Wood Chips do not need to wet.
4. Open door and carefully fill water pan with warm water or your choice or marinade to 3/4 full. Do not fill completely or water may overflow during use.

WARNING: Do not spill water, marinade or any liquid onto the electric element and controller.

5. Remove necessary cooking grids to the allow for the height for the items you are smoking.

WARNING: Never cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage

6. Place food on cooking grid(s) in a single layer and leave room between each piece to allow smoke and moisture to circulate evenly, approximately 1 inch. Slide cooking grid into the wire cooking grid support brackets. Repeat steps for each cooking grid that is used.
7. Close door and plug the smoker into electric outlet.
8. Adjust the electric controller to the high position and allow the smoker to heat up. The thermometer on the front of the unit will let you know when the smoker is near the desired temperature and you can adjust the controller accordingly.
9. Check the water level periodically and add water if needed. When adding water, wear an oven mitt and slide the water pan rack slightly toward the door opening, add water and slide the rack back into place.
10. Check the wood chip box periodically and add more if needed. Wearing an oven mitt, lift up on the handle of the box and slide the box out. Place the hot box on a non-combustible surface and carefully open the lid and add more wood chips, if needed. Slide the hot box back into place.

HOW TO START YOUR ELECTRIC SMOKER

WARNING: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120-volts that is GFCI protected at 20 amps. If you are not sure the outlet is suitable, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker on the same circuit with any other appliance or electrical device.

1. Use a meat thermometer to check the internal temperature of your food. The thermometer on the door will provide the approximate cooking temperature inside the smoker but you should always use a meat thermometer to ensure that your food is fully cooked.
2. After you are finished smoking, turn the controller knob to the off position and always unplug the smoker from the electric outlet and allow the smoker to cool. Once the smoker has cooled, follow the instructions in the "Safety, Care and Maintenance" section of this manual.

Note: Performance of the smoker is dependent on ambient temperature, wind conditions and the amount of food.

TIP: For additional flavor, consider adding fresh herbs; such as rosemary, thyme or bay leaves, or fruit; such as cut up lime or lemon, or even your favorite beverage to the water pan.

You can set your Rear Air Damper to any opening to achieve the optimal smoke and temperature. These are recommended settings to help your chips to last longer and have optimal smoke generated. (*Your settings may vary depending on the size of the wood chips used and the density of the wood chips in the wood chip box.*)

HOW TO TURN OFF YOUR ELECTRIC SMOKER

WARNING: Do not store electric smoker with HOT ashes inside the unit. Store only when all surfaces are cold. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding them in a non-combustible container.

1. When finished using the electric smoker simply unplug the smoker from the electrical outlet.
2. Allow unit to burn out any wood chips that may be burning.
3. Only after the unit is cold to the touch, remove and dispose any cold ashes left in the wood chip box.
4. Clean after every use. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

IMPORTANT FACTS

This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Some smoke will escape through seams and turn the inside of the smoker black, this is normal.

Check grease tray (cup) often during cooking, it may need to be emptied periodically during the cooking process. Empty grease tray before it gets full. Use oven mitts or protective clothing when dealing with hot grease.

SMOKING / COOKING METHODS

1. **Cold Smoking:** Temperature Range 50 to 90°F (10 - 32°C). Generally used to add smoke flavor to cheese, nuts, or fish. **This method does not cook the protein.**
2. **Hot Smoking:** Temperature Range 200 to 275°F (93 - 135°C). Generally used to add smoke while slow cooking.

CARE AND MAINTENANCE - GAS

WARNING: Do not do any cleaning or maintenance on any grill parts until all parts are cool! Be sure that the valve on the LP Gas Cylinder is closed and in the OFF position.

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- We recommend cleaning off food residue immediately after cooking by gently scrubbing grates with wire bristle brush and then turning burners to "HIGH" for approximately 5 minutes. The heat from the burners will burn off most food/grease residue from grates & heat tents and turn it to an ash like substance which will fall to the bottom of the firebox or grease tray. After the grill cools (*approximately 30 minutes*) remove grates and heat tents and brush the ash and any grease out of the firebox. Clean and replace grease cup. Inspect the heat tents for damage or deterioration before reinstalling in the grill.
- Use only mild dish washing detergents, hot water, a nylon scrub pad and a BBQ wire brush cleaning tool
- Always rinse all surfaces thoroughly after cleaning
- Porcelain surfaces. Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.

Note: Grease Drip Trays and Grease Cup should be emptied and cleaned after each use to prevent flare-ups and /or grease fires.

MAINTAINING EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- For painted surfaces, wash with mild detergent and non-abrasive cleaner or warm soapy water.
- For plastic and rubber parts, wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Exterior painted surfaces can be re-newed using High Heat BBQ Paint. ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss

BURNER CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Turn the gas **OFF** at the LP Gas Cylinder and the burner control knobs.
2. Lift off the cooking grids and the heat tents covering the burners.
3. Remove the screw attaching the burners at the back of the grill.
4. Gently and carefully, tilt the back of the Burner up and slide it backwards off the valve orifice, then lift out of the grill.
5. Wipe clean the orifice face.
6. Clean out any of the Burner holes which may have clogged. Use a toothpick or thin wire.
7. Remove and clean off any and all food residue or other coating on the Burner. Replace the Burners by following the above steps in reverse. **CHECK** to make sure that the Burners are installed with the valve orifice **INSIDE** the Burner.

Note:

- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.

REPLACING THE BATTERY IN THE IGNITER:

Unscrew the electrical ignition button and remove the old battery. Replace with new AA battery. Note: The negative (-) side of the battery goes in first. Please refer to the mark on the side of the cap.

CAUTION:

- Keep batteries away from small children. If battery is swallowed consult a physician immediately.
- Be sure to insert battery correctly. improper installation may result in leaks and/or possible explosions.
- Do not dispose of batteries in fire.
- Do not mix old and new batteries.
- Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable (ni-cad, ni-mh, etc) batteries.

CARE AND MAINTENANCE - CHARCOAL

WARNING:

- a. Do not do any cleaning or maintenance on any grill or its parts until all coals are completely extinguished and all parts are cool to the touch!
- b. Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.
- c. Do not use pressure washer to clean any part of the grill.
- d. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios.
- e. Barbecue sauces and salts can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

CLEANING GRIDS AND WARMING RACK:

- The cooking grids and warming racks are best cleaned with a brass wire brush during the preheating period. A fine Steel wool can be used on any stubborn stains.
- Do not place the grids or any part of this unit into a "self-cleaning" oven to clean.

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- Use only mild dish washing detergents, hot water, a nylon scrub pad and a BBQ wire brush cleaning tool.
- Always rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.
- Porcelain surfaces. Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.
- After removing the cooking grids, use a brass wire brush to clean any loose debris from sides and from inside the lid.
- Scrape the inside of the charcoal tray with a putty knife, scraper, or brush to sweep all debris into the removable ash/drip pan.

WARNING: Accumulated grease is a fire hazard. Grease Drip Trays and Grease Cup should be emptied and cleaned after each use to prevent flare-ups and /or grease fires.

MAINTAIN EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- For painted surfaces, wash with mild detergent and non-abrasive cleaner or warm soapy water.
- For plastic and rubber parts, wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Exterior painted surfaces can be re-newed using High Heat BBQ Paint. ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

CARE AND MAINTENANCE - ELECTRIC SMOKER

SAFETY WARNING FOR ELECTRIC SMOKER:

- Always allow the smoker and all components to completely cool before handling or cleaning.
- Before storing smoker or leaving unattended, remaining embers, hot coals, and ashes must be removed. Be careful to protect yourself and your property. Any remaining embers, hot ashes or hot coals should be placed in a non-combustible metal container and completely saturated with water. Leave ashes and water in the metal container for 24 hours before you dispose of them.
Place extinguished embers, coals and ashes a safe distance from any combustible materials.
- Electric cord and controller should also be stored in a dry location that is out of the reach of children. Do not operate smoker with an electric controller that has a damaged cord, plug or metal probe. The electric controller is made specifically for this smoker, call us for a replacement controller.
- Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

CARE AND MAINTENANCE FOR ELECTRIC SMOKER:

- Water pan, wood chip pan and cooking grids should be washed with hot, soapy water then rinsed and allowed to dry. Cooking grids can be lightly coated with vegetable oil or cooking spray to prevent food from sticking.
- After the electric element has completely cooled, clean with a damp cloth after each use.
- Door seal and inside seam seal attaches to, MUST be cleaned with a clean damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.
- Glass door can be wiped clean, using a vinegar water solution and soft cloth. A fine triple 0 steel wool can use be used. Do not use oven clean, or household glass cleaners.
- If not using the smoker over a long extended period, a light coating of vegetable or cooking spray may also be applied to the inside of the smoker to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior of the smoker, clean the affected area with steel wool and apply a high-temperature resistant paint.
- Do not apply additional paint to the interior surface of the smoker. If rust develops, use steel wool to remove and then coat with vegetable oil or cooking spray.
- When cool and not in use, store your smoker indoors in a dry location to protect against rusting.

TIPS & TECHNIQUES

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

1. FOOD SAFETY

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

2. COOKING PREPARATION

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

3. GRILLING TIPS AND TECHNIQUES

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

COOKING GUIDELINES

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

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

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

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

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

PORK	SIZE	Precooked to Reheat 60°C / 140°F	Medium 66°C / 150°F	Well Done 71°C / 160°F
Ham (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 (boneless)	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 (<i>boneless</i>)	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 (<i>fresh</i>)	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 (<i>whole</i>)	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 (<i>filets</i>)	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 (<i>fresh</i>)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 1½ hours	1½ - 2 hours
Large Cuts (<i>fresh</i>)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 hours	1½ hours

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.

ELECTRIC SMOKER

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
No Power to controller	Not plugged into outlet	Plug in to power source
	House breaker or GFCI tripped	Reset breaker or GFCI. Min. 15 amp
	Bad connection at controller	Unplug connection and reconnect.
	Faulty Controller	Call for replacement.
Power light/ Heating light not on	Appliance not powered on	Turn on the Controller
	Faulty controller	Call for replacement.
Element not on	Bad connection at the element	Unplug connection and reconnect.
	Faulty element	Call for replacement.
Cabinet Temp is inaccurate	Faulty Temp Sensor	Clean temperature probe using a soft cloth. Call for replacement.
	Faulty controller	Call for replacement.
Appliance takes excessive amount of time to heat	Climate	Temps below 65°F (18°C) may extend heating time
	Appliance plugged into an extension cord	Plug appliance directly into power source. Maximum Length extension cord 25 ft, min. gauge 12/3.
	Door not closed properly	Close door and adjust latch so door seals completely
	Faulty controller	Adjust door hinges
Gap between the door & smoker	Door alignment	Call for replacement door kit
	Damaged door seal	Close door and adjust latch so door seals, completely around appliance.
No smoke	No wood chips	Move appliance to level surface and adjust height
	Element not staying on long enough to heat chips due to TEMP set too low	Open vent fully. Re-set TEMP higher to turn on the element.
	Damaged wood chip box	Call for replacement.
Controller will not adjust temp	Faulty controller	Call for replacement.

PROPANE GAS UNIT

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
Burner will not light or stay alight	No gas flow	Confirm LP Gas cylinder is full and valve is turned to "open".
	Obstruction of gas flow	Check for bent or kinked regulator
		Clean burner ports.
	Faulty Hose Valve Regulator	Call for replacement.
	Burner is off the valve	Re-engage burner onto the valve.
	Spider webs or obstruction in burner tube	Clean burner tube. Use a soft wire brush to clear plugged ports
	Burner ports blocked	Clean burner ports.
	Faulty Burner	Call for replacement.
Bad igniter spark	Check to see if electrode is producing spark. The spark should be visible and jumping from the igniter to the burner. If you cannot see any spark you may need to slightly adjust the position by bending the electrode a little closer or further away from the burner. Replace igniter or replace the igniter wire. Call Dansons for replacement.	
		Check to make sure your battery in your igniter is good. Refer to owners manual for replacement. Check to see if burner will match light.
Irregular flame pattern. Flame does not run the full diameter of burner	Burner ports blocked	Clean burner ports. Use a soft wire brush to clear plugged ports
Flame is yellow or orange	Burner may be blocked	Clean burner ports.
	Spider webs or obstruction in burner tube	Clean burner tube.
	Food residue or grease on burner	Clean burner.
	Burner is off the valve	Re-engage burner onto the valve.
	Fuel/Air mixture incorrect	You may need to adjust the primary air shutter to allow more air into the burner
	Burner may have residue	Turn burner to high setting for 5 min and burn with the door open.

CHARCOAL UNIT

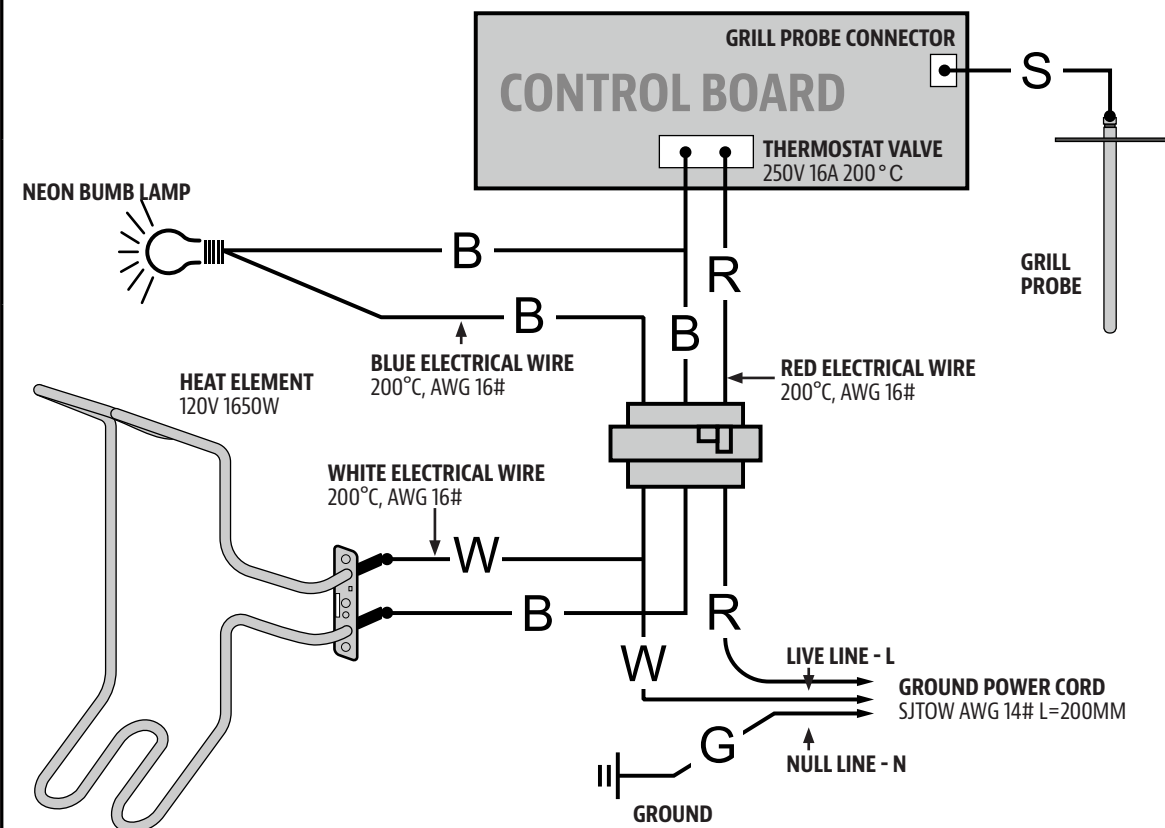
SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
Low heat / Low Flame	Improper preheating	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash (usually 20 - 25 min.)
	Not enough airflow	Open vents wide
		Check and clean vents or exhaust openings
	Low Charcoal	Add more charcoal to the charcoal tray. Stand back a safe distance and use long tongs.
Improper Charcoal Tray Height	Raise charcoal tray to the highest position.	
Excessive Flare-ups / Uneven Heat	Improper Preheating	After lighting, Preheat grill with main lid closed for 20-25 minutes.
	Excessive grease and ash build up in the ash/drip pan	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
	Improper Charcoal Tray Height	Lower Charcoal tray to lowest position.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease Build up on the inside surfaces	This is not a defect. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The electrical system is an intricate 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, 1650W, 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.



INDEX

W : WHITE
B : BLUE
R : RED
G : GREEN
S : SILVER

REPLACEMENT PARTS

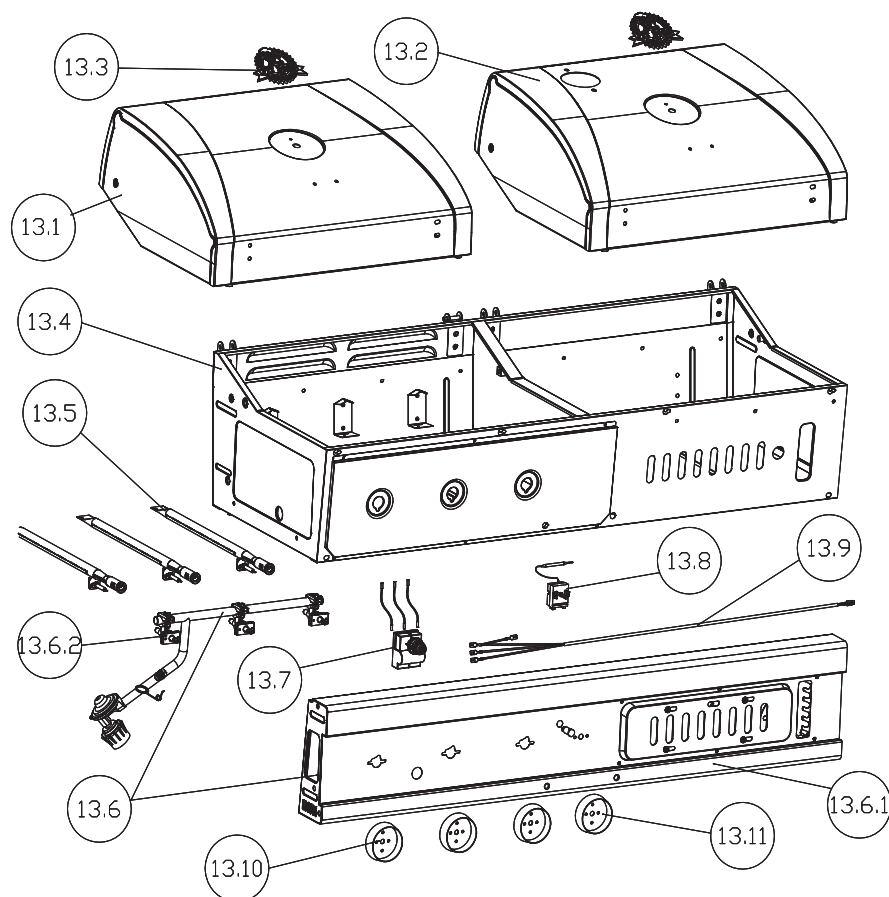
Item #	Parts Description	Qty
1-A	Thermometer	2
2-A	Thermometer Bezels	2
3-A	Smoke Stack Lid	1
4-A	Smoke Stack	1
5-A	Warming Racks	2
6-A	Lid Handles	2
7.1-A	Lid Handle Standoff - Left	3
7.2-A	Lid Handle Standoff - Right	3
8-A	Left Side Table	1
9-A	Tool Hooks	6
10-A	Right Side Table	1
11-A	Charcoal Try	1
12-A	Charcoal Tray Lifting System	1
13-A	Gas and Charcoal Cabinet With Lids Assembly	1
14-A	Heat Tents	3
15-A	Heat Tents Supports	3
16-A	Gas Control Knobs (Black)	3
17-A	Smoker Control Knobs (Silver)	1
18-A	Smoker Air Damper Pull Handle Assembly	2
19-A	Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly	1
20-A	Charcoal Tray Lift Handle Assembly	1
21-A	Cooking Grid Back Supports	2
22-A	Cooking Grid Front Supports	2
23-A	Grease Shields	4
24-A	Charcoal Ash Tray Guides	2
25-A	Ash Trays	1
26-A	Gas Drip Tray Guides	2
27-A	Gas Grease Tray	1
28-A	Grease Cups	2
29-A	Knobs (For Grease Tray, Ash Tray and Smoke Rear Damper)	3
30-A	Cooking Grids	4
31.1-A	Smoker Top Air Dampers - Left	1
31.2-A	Smoker Top Air Dampers - Right	1

Item #	Parts Description	Qty
32-A	Smoker Cabinet	1
33-A	Smoker Cooking Grid (Large)	1
34-A	Smoker Cooking Grid (Medium)	1
35-A	Smoker Cooking Grid (Small)	1
36-A	Water Pan	1
37-A	Water Pan Support	1
38-A	Smoker Door Handle	1
39-A	Smoker Thermometer	1
40-A	Smoker Door	1
41-A	Electric Wire Back Cover	1
42-A	LP Gas Cylinder Wire Retainer	1
43-A	Back Support Legs	2
44-A	Left Support Leg	1
45-A	Right Support Leg	1
46-A	Lower Cabinet Assembly	1
47-A	Drawers	2
48-A	Drawer Handle Standoff's	4
49-A	Drawer Handles	2
50-A	Smoker Door Hinges	2
51-A	Wood Chips Box Assembly	1
52-A	Locking Caster Wheels	4
53-A	Match Lighter Chain	1

A-A	M6x15 mm Screws (Black Zn)	28
B-A	M5x10 mm Screws (Black Zn)	3
C-A	M6x60 mm Screws (Black Zn)	8
D-A	M6x10 mm Screws (Black Zn)	35
E-A	M6x35 mm Screws (Black Zn)	6
F-A	M4x10 mm Screws (Black Zn)	24
G-A	M4x8 mm (White Zn)	16
H-A	M5x10 mm Shoulder Bolts (White Zn)	8
I-A	M6x15 mm Shoulder Bolts (White Zn)	1
J-A	M6 Nuts	8
K-A	Hinges Pins	2
L-A	R Clips	3
M-A	M6x30 mm Screws (Black Zn)	4

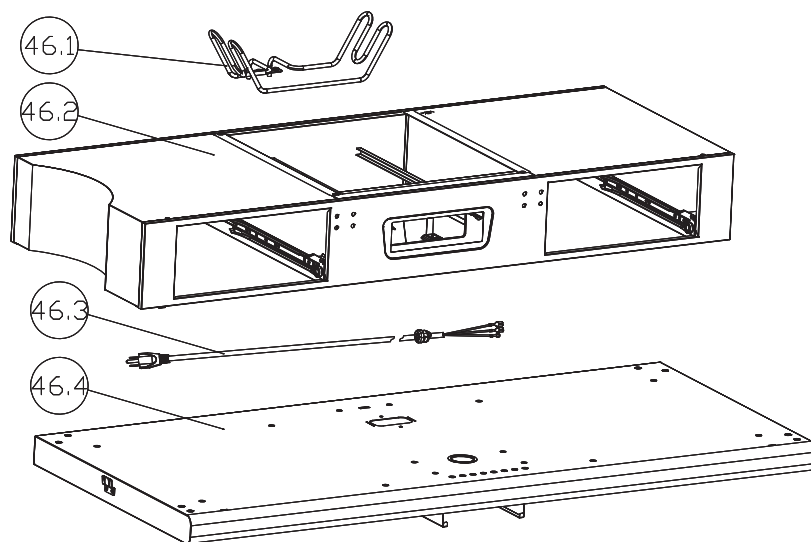
GAS AND CHARCOAL CABINET WITH LIDS ASSEMBLY

Item #	Parts Description	Qty
13.1-A	Gas Lid	1
13.2-A	Charcoal Lid	1
13.3-A	Logo Plate	2
13.4-A	Main Chamber Assembly	1
13.5-A	Burner Assembly	3
13.6-A	Control Panel and HVR Assembly	1
13.6.1-A	Control Panel Assembly	1
13.6.2-A	HVR Assembly	1
13.7-A	Igniter with Electric Wires Assembly	1
13.8-A	Electric Analog Controller	1
13.9-A	Electric Wires	1
13.10-A	Gas Control Knob Bezel	3
13.11-A	Electric Control Knob Bezel	1



LOWER CABINET ASSEMBLY

Item #	Parts Description	Qty
46.1-A	Heating Element	1
46.2-A	Lower Cabinet	1
46.3-A	Power Cord with Female Connector	1
46.4-A	Bottom Table	1



WARRANTY

CONDITIONS

All combination 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. Danson's requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss® can be found on the back of the unit. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

ENGLISH

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

Available for purchase separately. Accessories may not be available at all locations, or in the country in which you are purchasing the product.

ITEM	DESCRIPTION	ITEM	DESCRIPTION
	GRILL COVER Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.		GRILLING APRON Adjustable apron with double front pockets for grilling tools. <i>One size. Machine washable. Black.</i>
	BARBECUE FLOOR MAT Easy clean, UV protected. Protection for your deck. <i>132cm x 86cm / 52" x 34"</i>		SIGNATURE SAUCES A series of gourmet sauces to prepare and enhance the natural flavors of your food. Use during cooking or as a dipping sauce. <i>Fat free. Gluten free. No MSG.</i>
	ELECTRIC CHARCOAL IGNITER Starts charcoal fuel in minutes. No lighter fluid needed.		SIGNATURE SPICES A collection of gourmet seasonings. Versatile as a rub, in a marinade, or simply as seasoning. <i>Gluten free. No MSG.</i>
	BASIC CHARCOAL STARTER Starting your charcoal grill just got a whole lot faster. The Basic Charcoal Starter will have your coals burning hot in minutes!		PIZZA STONE High temperature stoneware, safe for barbecue use. Non-stick, seasoned surface with built-in handles. <i>38cm / 15" diameter</i>
	MEAT CLAWS Perfect for shredding pork, beef or chicken with ease. Also great for transferring large cooks to the table! <i>Dishwasher safe.</i>		REMOTE GRILL THERMOMETER Eliminate peek-a-boo cooking with this wireless programmable digital meat thermometer. <i>100 foot range.</i>
	GRID GRIPPERS Allows you to lift the pizza stone or cooking grids when they are too hot to handle.		

To view more accessories, visit our online store at: www.pitboss-grills.com

ENGLISH

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 Chip Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

- 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.
- Prepare the basting mixture. Mix the chili sauce, dry onion soup mix, beef broth, and black pepper. Set aside.
- Preheat grill, then reduce to SMOKE or low temperature.**
- 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.
- Baste the brisket with the basting mixture every half hour for the first 3 hours.
- 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.**
- 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.
- Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1½ hours.
- 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.
- 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 Chip Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

- Preheat grill, then reduce to LOW-MEDIUM (82-107°C / 180-225°F)**
- Place sausages on grill, spaced evenly apart. Rotate every ten minutes so all sides are grilled.
- Combine all remaining ingredients to make the chutney. Chill until ready to serve.
- 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 Chip Flavor: Hickory / Competition / Whiskey

Instructions:

- Preheat grill, then leave or reduce slightly (204-260°C / 400-500°F)**
- Trim excess fat from meat and discard.
- Place steaks on grill. Sear each side, flipping every few minutes.
- 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 Chip Flavor: Hickory / Competition / Apple

Instructions:

- Preheat grill, then reduce to SMOKE or low (82-107°C / 180-225°F).**
- Prepare ribs by peeling off the tough layer of skin on the back side. Season the ribs with salt and pepper, to taste.
- Place ribs on grill, spaced evenly apart. Smoke for 3 to 4 hours.
- Mix remaining ingredients in a saucepan and bring to a boil. Let sauce boil for five minutes to thicken.
- Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
- 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.
- Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1½ hours.
- 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.
- 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 Chip Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

- Preheat grill, then leave or reduce slightly (204-260°C / 400-500°F)**
- 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.
- 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.
- In the last few minutes of grilling, brush buns with butter and lightly toast on the grill.
- 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 Chip Flavor: Hickory / Mesquite / Whiskey

Instructions:

- Preheat grill, then reduce slightly to 218°C / 425°F.**
- Season both sides of the steak with the seasoning or rub. Cover and refrigerate at least 1 hour.
- 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.
- Place the foil on the grill for 10 - 15 minutes or until vegetables are soft and tender. Remove from grill, and keep covered.
- Place steaks on grill. Sear each side, flipping every few minutes.
- 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 Chip 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 Chip 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 Chip 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 Chip Flavor: Hickory / Cherry / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to 135-177°C / 275-350°F.**
2. Remove the turkey neck and giblets. Rinse turkey thoroughly and pat the exterior dry with paper towel.
3. 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.
4. With the remaining seasoning, rub the outer surface of the turkey.
5. 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.
6. 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 Chip Flavor: Hickory / Apple / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to 135-177°C / 275-350°F.**
2. 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.
3. 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.
4. 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.

5. 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.
6. 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 Chip Flavor: Apple / Cherry

Instructions:

1. Cut chicken, lengthwise, into 0.63 cm / ¼" or slightly thicker pieces. Rinse chicken and pat dry with paper towel.
2. 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.
3. Soak wooden skewers in water for 1 hour before use.
4. **Preheat grill, then reduce slightly to 218°C / 425°F.**
5. Remove chicken from plastic bag, and weave in-and-out onto the skewers, like a ribbon.
6. Place skewers on grill, and cook until chicken is white and firm. Turn skewers often to avoid burning.
7. Remove from heat and serve.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

<p>⚠ DANGER</p> <p>Si vous sentez une odeur de gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermer l'alimentation en gaz de l'appareil. • Éteindre toute flamme ouverte. • Ouvrir le couvercle. • Si l'odeur continue, tenez-vous loin de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies. 	<p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas ranger ou utiliser l'essence, les autres liquides inflammables ou vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. • Aucune bouteille de GPL non reliée pour l'utilisation ne doit pas être remise près de cet appareil ou de tout autre appareil. 	<p>CODES D'INSTALLATION DES GRILLES</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, à défaut, soit au National Fuel Gas Code ANSI Z 223.1/NFPA 54, le code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code B149.2 d'entreposage et de manipulation du propane. • Les modèles de gril à gaz GPL sont conçus pour être utilisés avec un réservoir de gaz propane liquide standard de 20 lb, non inclus avec le gril. Ne reliez jamais votre gril à gaz à un réservoir de gaz de pétrole liquéfié qui dépasse cette capacité
---	--	--

1. N'utilisez ou ne rangez jamais d'essence, de liquide d'allumage, de diluant à peinture ou d'autres liquides et vapeurs inflammables ou des matériaux combustibles dans ou près de votre gril.
2. N'utilisez jamais de charbon de bois, de pierres volcaniques ou de briquettes de bois dans un gril à gaz. Les copeaux aromatisés doivent être contenus dans un fumoir en métal pour contenir les cendres et prévenir les incendies.
3. Assurez-vous que les flammes sortent de tous les ports du brûleur à chaque utilisation. Les araignées et les insectes aiment construire des nids dans les tubes de brûleur. Les tubes de brûleur bloqués peuvent empêcher le flux de gaz vers les brûleurs et provoquer un incendie des tubes de brûleur ou un incendie sous le gril.
4. Placez votre gril à l'extérieur sur une surface plane non combustible dans un endroit bien ventilé. Maintenir un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) de chaque côté du gril, les garde-corps, les murs ou tout autre matériau combustible. Ne pas respecter ces dégagements peut empêcher une ventilation adéquate et peut augmenter le risque d'incendie et / ou de dommages matériels, ce qui pourrait également entraîner des blessures corporelles.
5. NE PAS placer le gril en-dessous de constructions combustibles aériennes non protégées.
6. NE PAS laisser le grill sans surveillance lorsqu'il est ALLUMÉ ou utilisé.
7. NE PAS utiliser ou installer ce gril dans ou sur un véhicule de loisir et / ou un bateau.
8. NE PAS laisser la graisse ou les égouttures chaudes tomber sur le tuyau et l'ensemble de régulation. Si cela se produit, FERMEZ immédiatement l'alimentation du gaz. Videz le plateau à graisse / la tasse et nettoyez le tuyau et le régulateur et inspectez-les avant utilisation.
9. EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR. NE PAS utiliser à l'intérieur ou dans un espace clos tel qu'un garage, une remise ou un passage couvert.
10. Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril chaud. NE laissez PAS les enfants utiliser ou jouer près de ce gril.

11. N'utilisez PAS d'eau sur un feu de graisse. Fermer le couvercle pour éteindre un feu de graisse n'est pas possible.
12. NE PAS laisser le tuyau de gaz entrer en contact avec des surfaces chaudes. Rediriger le tuyau de gaz si nécessaire.
13. NE PAS bloquer les zones de ventilation sur les côtés, le dos ou le compartiment du chariot du gril.
14. Ne jamais vérifier les fuites en utilisant une allumette ou une flamme nue.
15. NE rangez PAS dans le chariot des articles qui pourraient prendre feu ou endommager votre gril (tels que fournitures de piscine / produits chimiques, nappe de table, copeaux de bois).
16. L'appareil à gaz de cuisson extérieur, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70 ou au Code Canadien de l'électricité, partie 1, CSA C22.1. Gardez tous cordons d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant loin de toutes surfaces chauffées. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (DDFT) avec cet appareil de gaz de cuisson extérieur.
17. Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si les précautions suivantes sont prises.
18. Si vous utilisez un cordon d'alimentation détachable ou une rallonge plus longue, le calibre électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins égal à celui de l'appareil.
19. La rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.
20. Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des produits à usage extérieur et portent le suffixe « W » et l'énoncé « Convient aux appareils extérieurs ».

AVERTISSEMENT : INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Cet appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger des chocs électriques et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

21. N'utilisez ce gril que sur une surface dure, plane et incombustible (béton, sol, etc.) capable de supporter le poids du gril. Ne jamais utiliser sur des surfaces en bois ou autres susceptibles de brûler.
22. NE PAS utiliser le gril sans le bac à cendre de charbon de bois en place. N'ESSAYEZ PAS de retirer le bac à cendre à charbon lorsque le bac contient des charbons ardents.
23. Maintenez un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) entre le gril et les matériaux combustibles (buissons, arbres, terrasses en bois, clôtures, bâtiments, etc.) ou la construction doit être maintenue en tout temps lorsque le gril est utilisé. Ne placez pas le gril sous un surplomb ou un autre espace fermé.
24. Exclusivement pour un usage extérieur. Ne pas utiliser le gril à l'intérieur ou dans un espace clos tel qu'un garage, une remise ou un passage couvert.
25. Pour un usage résidentiel uniquement. N'utilisez pas ce gril à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
26. Nous vous recommandons d'utiliser un démarreur de cheminée à charbon pour éviter les dangers associés aux liquides d'allumage à charbon.
27. Utilisez un allume-cheminée à charbon de bois ou du charbon de bois qui a été prétraité avec un liquide d'allumage lorsque vous allumez la section de charbon de bois de votre gril.
28. Ne stockez pas de liquide d'allumage ou tout autre liquide, matériau ou charbon inflammable prétraité avec un liquide d'allumage sous ou autour du gril.
29. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer du charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires pourrait provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures graves.
30. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage à charbon à des charbons chauds ou même chauds, car un retour de flamme peut se produire et causer de graves brûlures.
31. Placez le gril dans un endroit où les enfants et les animaux ne peuvent pas entrer en contact avec l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le gril est utilisé.
32. Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

33. Ne dépassez pas une température de 400° F (205° C). Ne laissez pas le charbon de bois et / ou le bois reposer sur les parois du gril. Cela réduira considérablement la durée de vie du métal et la finition de votre gril.
34. Soyez prudent lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre gril pour éviter les éraflures ou les coupures sur les arêtes vives des pièces métalliques. Soyez prudent lorsque vous atteignez ou êtes sous le gril.

⚠ MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES ⚠

1. Ne laissez pas votre fumoir sans surveillance.
2. Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec une feuille de métal. Cela piégera la chaleur et causera de graves dommages au fumoir électrique.
3. L'égouttoir est uniquement destiné à être utilisé sous le fumoir électrique. Ne placez pas l'égouttoir sur le plateau de cuisson pouvant ainsi endommager le fumoir électrique
4. Le boîtier de coupeaux à bois est CHAUD lorsque le fumoir électrique est en fonction. Faites attention lorsque vous manipulez ou ajoutez du bois.
5. Pour débrancher, tournez le panneau de commande sur « OFF » (ÉTEINT) puis retirez la fiche de la prise.
6. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant d'être nettoyé. Laissez entièrement refroidir avant d'ajouter / enlever des grilles, le boîtier à copeaux de bois, le réservoir d'eau.
7. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les trempant dans de l'eau et en les jetant dans un contenant non combustible.
8. Ne stockez pas le fumoir électrique avec des cendres CHAUDES à l'intérieur de l'appareil. Entreposer uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
9. Les accessoires ou pièces non fournies par Dansons ne sont pas recommandés et peuvent causer des blessures.
10. N'utilisez pas le fumoir électrique à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cette unité n'est pas destinée à un usage commercial.
11. Utilisez toujours le fumoir électrique conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
12. Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si les précautions suivantes sont prises.
13. Si vous utilisez un cordon d'alimentation détachable ou une rallonge plus longue, le calibre électrique du cordon ou de la rallonge doit être au moins égal à celui de l'appareil.
14. La rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.
15. Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des produits à usage extérieur et portent le suffixe « W » et l'énoncé « Convient aux appareils extérieurs ».
16. ATTENTION - pour assurer une protection continue contre le risque de chocs électriques, veuillez toujours utiliser des branchements connectés à la terre.
17. ATTENTION - Afin de réduire les risques d'électrocution, garder la connexion du cordon au sec et hors sol.
18. Ne nettoyez pas ce produit à l'aide d'un jet d'eau ou de façon semblable
19. N'utilisez pas de granulés à bois ou de morceaux de bois
20. Entreposez les produits à l'intérieur lorsque vous ne les utilisez pas - hors de portée des enfants.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de base doivent toujours être suivies incluant les suivantes :

21. Exclusivement pour un usage extérieur. Ne pas utiliser dans un espace clos (exemple : garage, passage couvert).
22. L'unité DOIT être sur le sol. Ne placez pas l'unité sur des tables ou des comptoirs Ne déplacez pas l'unité à travers des surfaces irrégulières.
23. Ne soulevez pas l'unité par la poignée arrière. Ne branchez pas le fumoir électrique avant de l'avoir entièrement monté et prêt à être utilisé.

24. Utilisez uniquement une prise électrique à la terre en conformité.
25. Ne pas utiliser pendant un orage. N'exposer jamais le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.

ATTENTION - pour assurer une protection continue contre le risque de chocs électriques, veuillez toujours utiliser des branchements connectés à la terre.

Pour se prévenir de tous risques d'électrocution, n'immerger jamais le cordon, les fiches ou le panneau de commande dans l'eau ou autre liquide. N'utilisez pas d'appareil ayant un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une façon ou d'une autre. Contactez le service à la clientèle de Pit Boss® au 1-877-942-2246.

26. Un extincteur doit toujours être accessible lorsque le fumoir électrique est en fonction.
27. Ne laissez pas les cordons toucher des surfaces chaudes. Ne placez pas sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chauffé.
28. Gardez les enfants et les animaux domestiques toujours hors de portée du fumoir électrique. Ne laissez pas les enfants utiliser le fumoir électrique. Une surveillance étroite est nécessaire si les enfants ou les animaux domestiques se trouvent dans une zone où le fumoir électrique est utilisé.
29. Le combustible, comme les briquettes de charbon de bois ou les pastilles thermiques, ne doivent pas être utilisées dans le fumoir électrique.
30. N'utilisez jamais le fumoir électrique comme appareil de chauffage (LIRE LE DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE À LA PAGE 57).
31. Utilisez le fumoir électrique uniquement sur une surface plane et stable pour éviter qu'il puisse se renverser.
32. Le fumoir électrique est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps après. Utilisez avec attention.
33. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
34. Ne permettez à personne de mener des activités autour du fumoir électrique pendant ou après son utilisation jusqu'à ce que l'unité ait refroidi.
35. L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut compromettre la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser en toute sécurité le fumoir électrique.
36. Évitez de cogner ou de heurter le fumoir électrique.
37. Ne déplacez jamais le fumoir électrique lorsqu'il est en cours d'utilisation. Laissez le fumoir refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger. Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent causer des brûlures.
38. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et robustes.
39. Évitez d'utiliser le fumoir sur des surfaces en bois ou inflammables.
40. Entreposez les produits à l'intérieur lorsque vous ne les utilisez pas - hors de portée des enfants.
41. Ne faites fonctionner aucun appareil avec des pièces endommagées ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au service de réparation agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
42. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
43. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
44. Fixez toujours la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, tournez tous les contrôles sur « off » (éteint), puis retirez la fiche de la prise murale.
45. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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

LISTE DE SÉCURITÉ

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



DANSONS

AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2021. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

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

Service à la clientèle

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630

CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	56	Système de levage du plateau à charbon	78
Pièces et spécifications	62	Fixation du système de levage du plateau à charbon.....	78
Préparation de l'assemblage.....	64	Mise en place des mollettes noires de contrôle du gaz....	79
Instructions d'assemblage		Mise en place des mollettes de contrôle, argentés.....	79
Montage de la jambe d'appui avant gauche	64	Fixation de la poignée du volet de plateau à charbon.....	79
Montage de la jambe d'appui avant droite	65	Mise en place du plateau à charbon.....	80
Montage des support arrière de jambes support		Montage de la cheminée.....	80
de jambes	66	Installation de la grille chauffante (gril à gaz)	80
Installation des roulettes	66	Installation de la grille chauffante (gril à charbon).....	81
Sécuriser la mollette du clapet d'air	66	Mise en place des grilles de cuisson	81
Fixation du coffret de fumage à l'armoire inférieure.....	67	Installation du thermomètre du couvercle	81
Installation du boîtier à copeaux de bois	67	Montage des poignées du couvercle.....	82
Montage des poignées de tiroir	67	Montage du câble de retenu du conduit.....	82
Installation des tiroirs dans l'ensemble du meuble	68	Installation des batteries d'étinceleur à gaz.....	82
Mise en place du support du réservoir d'eau	68	Révision complète de l'assemblage.....	82
Mise en place du réservoir d'eau	68	Instructions d'installation - Bonbonne (réservoir)	
Installation des grilles à l'armoire inférieure.....	69	de gaz propane liquide)	
Montage des poignées de porte du fumoir	69	Exigences relatives aux bonbonnes de gaz propane liquide	83
Installation du thermomètre de porte.....	69	Test d'étanchéité.....	84
Montage des charnières de la porte du fumoir.....	70	Installation du tuyau et du détendeur.....	86
Installation de la porte du fumoir.....	70	Instructions d'utilisation	
Préparation de l'ensemble du gril pour l'installation	70	Gril à gaz.....	86
Fixation du capteur de température	71	Gril à charbon.....	89
Raccordement des composants de gaz dans l'ensemble		Fumoir électrique.....	91
du panier	71	Entretien et maintenance	
Installation du couvercle arrière électrique	72	Gril à gaz.....	93
Montage des clapets d'air du fumoir.....	72	Gril à charbon.....	94
Montage des poignées des clapets d'air du fumoir	72	Fumoir électrique.....	95
Montage des guides du plateau à cendres.....	73	Conseils et techniques	96
Montage des boutons sur les plateaux à cendres		Directives de cuisson.....	97
et graisses.....	73	Dépannage	99
Installation des plateaux à cendres et graisses	74	Schéma des fils électriques	101
Installation des godets à graisse.....	74	Pièces de rechange	102
Montage des écrans de protection des graisses.....	75	Garantie.....	104
Installation des crochets à outils.....	75	Accessoires vendus séparément.....	106
Montage de la table latérale gauche	75	Recettes.....	107
Montage de la table latérale droite.....	76		
Montage des supports arrières de grille de cuisson	76		
Montage des supports avant de grille de cuisson	76		
Montage des supports de diffuseurs thermiques	77		
Mise en place des diffuseurs thermiques.....	77		

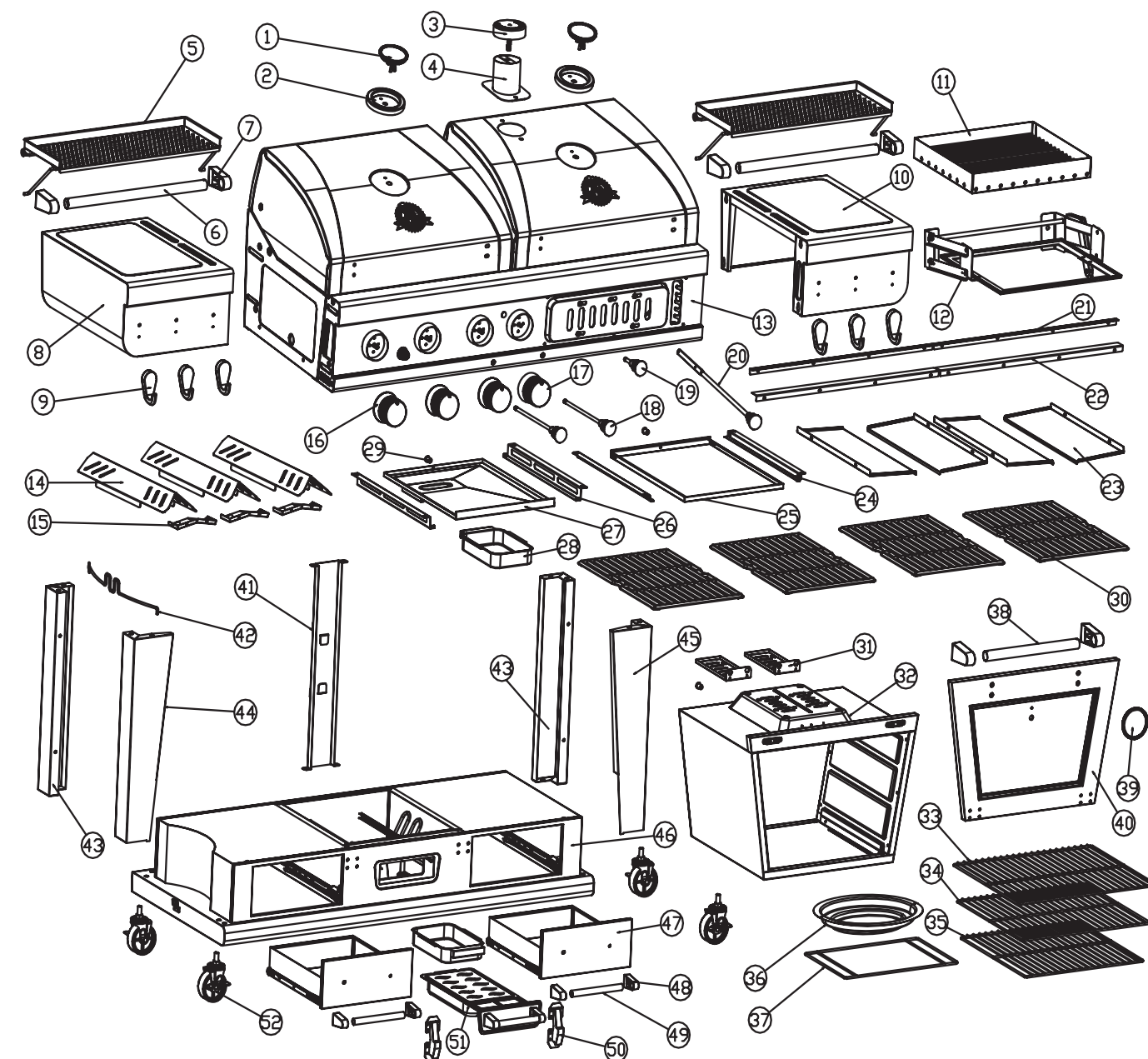
PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description des pièces	Qty
1	Thermomètre	2
2	Cadrans de thermomètre	2
3	Couvercle de cheminée	1
4	Cheminée	1
5	Grilles à chauffage	2
6	Poignées de couvercle	2
7.1	Entretoises de poignée de couvercle - Gauche	3
7.2	Entretoises de poignée de couvercle - Droite	3
8	Table latérale gauche	1
9	Crochets à outils.	6
10	Table latérale droite	1
11	Plateau à charbon	1
12	Système de levage du plateau à charbon	1
13	Armoire à gaz et charbon de bois avec ensemble de couvercles	1
14	Diffuseurs thermiques	3
15	Supports de diffuseur thermique	3
16	Boutons de contrôle du gaz (Noir)	3
17	Boutons de contrôle du gaz (Argenté)	1
18	Assemblage de la poignée de traction des clapets d'air du fumoir	2
19	Assemblage de la poignée du volet d'air du plateau à charbon	1
20	Assemblage de la poignée de levage du plateau à charbon	1
21	Supports arrière de grille de cuisson	2
22	Supports avant de grille de cuisson	2
23	Écran de protection des graisses	4
24	Guides du plateau à cendres	2
25	Plateau à cendres	1
26	Guide du bac d'égouttement, gaz	2
27	Plateau à graisse, gaz	1
28	Tasses à graisse	2
29	Boutons (pour le plateau à graisse, le plateau à cendres et le volet arrière de fumée)	3
30	Grilles de cuisson	4
31.1	Clapet à air supérieure pour Fumoir - Gauche	1
31.2	Clapet à air supérieure pour Fumoir - Droit	1

No.	Description des pièces	Qty
32	Coffret de fumage	1
33	Grille de coffret de fumage (Grand)	1
34	Grille de coffret de fumage (Moyen)	1
35	Grille de coffret de fumage (Petit)	1
36	Réservoir d'eau	1
37	Support du réservoir d'eau	1
38	Poignée de porte du fumoir	1
39	Thermomètre pour Fumoir	1
40	Porte du fumoir	1
41	Couvercle arrière des câbles électriques	1
42	Attache de la bonbonne de gaz LP	1
43	Pieds de supports arrière	2
44	Pied de support gauche	1
45	Pied de support droit	1
46	Assemblage du cabinet inférieur	1
47	Tiroirs	2
48	Entretoises des poignées de tiroirs	4
49	Poignées de tiroirs	2
50	Gonds de porte de fumoir	2
51	Assemblage du box de copeaux de bois	1
52	Roulette verrouillable	4

A	Vis M6x15 mm (Zn noir)	28
B	Vis M5x10 mm (Zn noir)	3
C	Vis M6x60 mm (Zn noir)	8
D	Vis M6x10 mm (Zn noir)	35
E	Vis M6x35 mm (Zn noir)	6
F	Vis M4x10 mm (Zn noir)	24
G	Vis M4x8 mm (Zn Blanc)	16
H	Vis à épaulement M5x10 mm (Zn blanc)	8
J	M6 Écrous	8
K	Goupilles de charnière	2
L	Goupilles	3
M	Vis M6x30 mm (Zn noir)	4

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



PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES
110-120 V, 60Hz, 1 650W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

PB – EXIGENCES BTU DU GAZ PROPANE LIQUIDE
BTU : 10 000 BTU / TOTAL DU BRULEUR : 30 000BTU

MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON
PB PBMEMU1	1 880 mm x 1 230 mm x 635 mm / 74 po x 48,4 po x 25 po	97 kg / 213,85 lb	Fumoir électrique cuisson cubique - 0.047 m ³ / 1.65 ft ³ TOTAL - 11 935 cm² / 1 850 po²

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Jetez tous les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages occasionnés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Pit Boss® pour les pièces.

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

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation et éviter toute blessure, faites-en sorte que deux personnes assemblent cet appareil.

OUTILS NÉCESSAIRES POUR L'ASSEMBLAGE : TOURNEVIS ET CLÉS. *UNE CLÉ POUR LES ROUES EST INCLUSE.*

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : Il est conseillé de lire chaque étape entièrement avant de commencer l'assemblage sur instructions. Ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées.

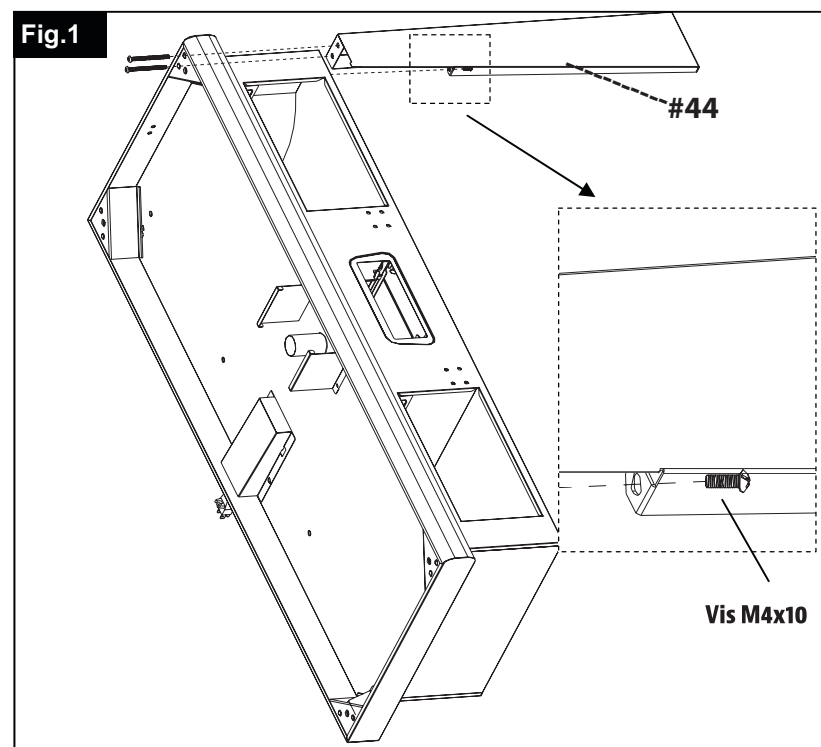
1. MONTAGE DE LA JAMBE DE SUPPORT AVANT GAUCHE À L'ASSEMBLAGE DE L'ARMOIRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)
- 1 x Pied de support gauche (#44)
- 2 x Vis M6x60 mm (#C)
- 1 x Vis M4x10 mm (#F)

Installation :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité.
- Montez le pied de support avant gauche (#44) sur l'assemblage inférieur (#46)
Utiliser : 2 x vis M6x60 mm (#C) et 1 x vis M4x10 mm (#F)
Voir Fig 1.



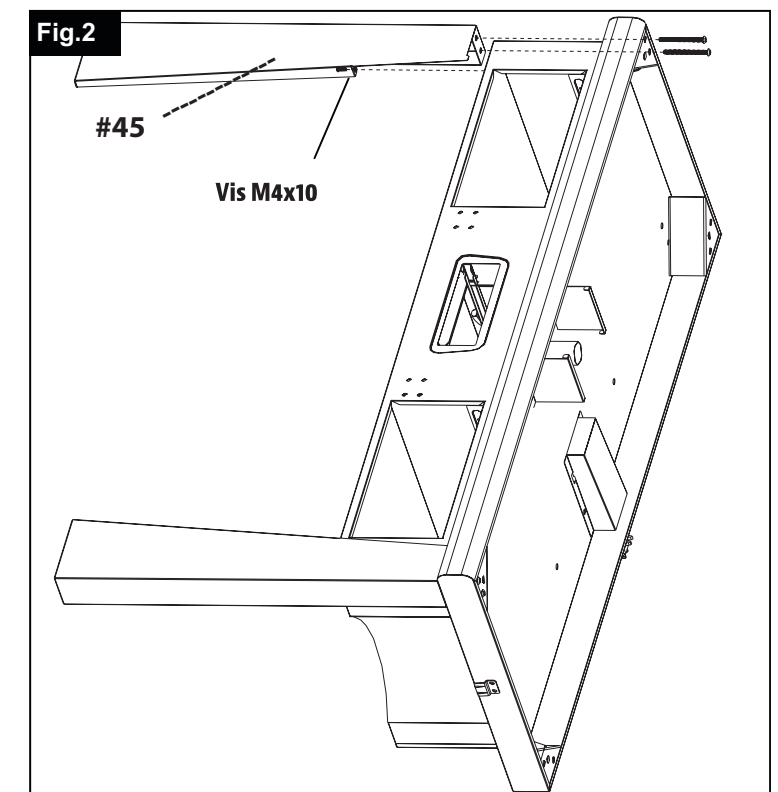
2. MONTAGE DU SUPPORT AVANT DROIT DE LA JAMBE À L'ENSEMBLE DE L'ARMOIRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)
- 1 x Pied de support droit (#45)
- 1 x Vis M6x60 mm (#C)
- 1 x Vis M4x10 mm (#F)

Installation :

- Montez le pied de support avant droit (#45) sur l'assemblage de l'armoire inférieure (#46).
Utiliser : 2 x vis M6x60 mm (#C) et 1 x vis M4x10 mm (#F).
Voir Fig. 2.



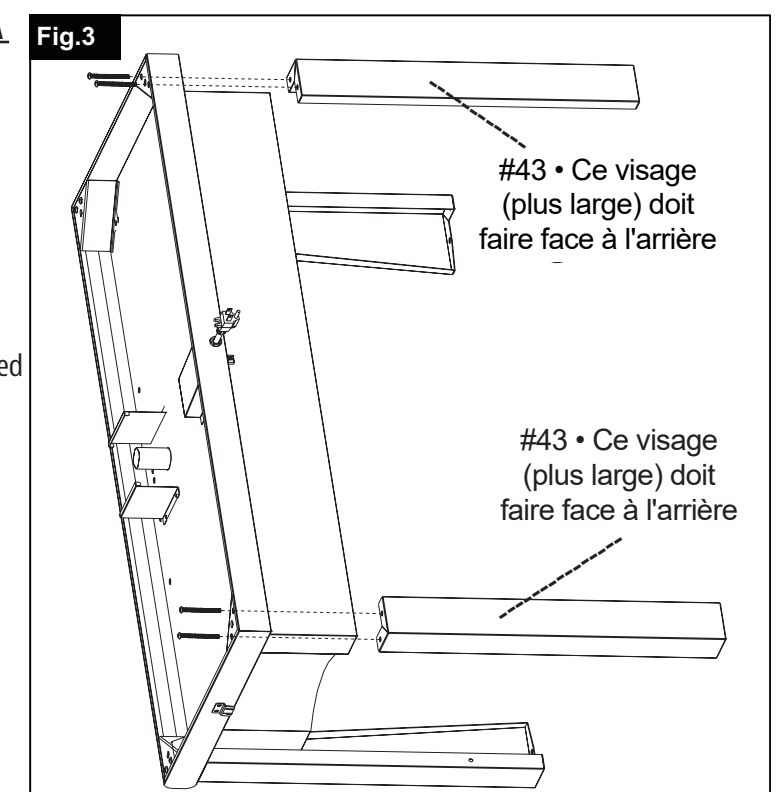
3. MONTAGE DES JAMBES DE SOUTIEN ARRIÈRE À L'ASSEMBLAGE DE L'ARMOIRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)
- 1 x Pieds de supports arrière (#43)
- 1 x Pieds de supports arrière gauche (#43)
- 4 x Vis M6x60 mm (#C)

Installation :

- Montez le pied de support arrière droit (#43) et le pied de support arrière gauche (#43) sur l'assemblage de l'armoire inférieure (#46).
Utiliser : 4 x vis M6x60 mm (#C).
Voir Fig. 3.



4. MONTAGE DES ROULETTES À L'ASSEMBLAGE DE LA TABLE INFÉRIEURE

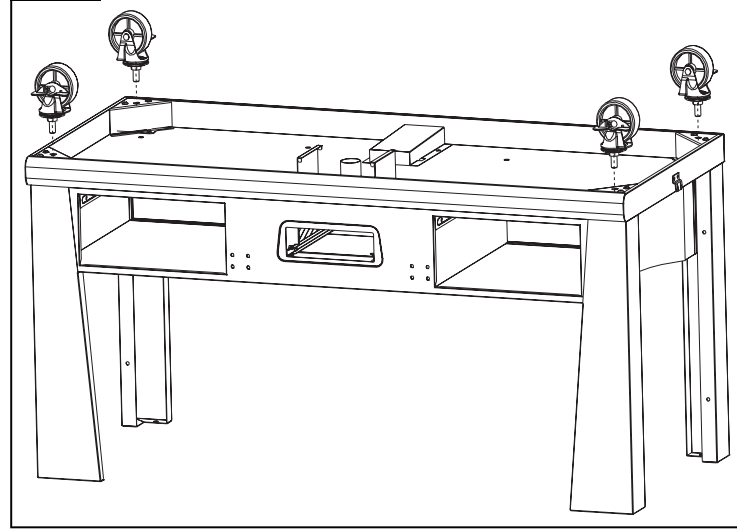
Pièces nécessaires :

- 4 x Roulette verrouillable (#52)
- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)

Installation :

- Retournez l'assemblage de l'armoire inférieure (#46) et montez 4 roulettes avec verrouillage (#52) sur l'assemblage de l'armoire inférieure (#46). Voir Fig. 4.
- Serrer les roulettes en place à l'aide de la clé de roue fournie. Revenez à la position verticale.

Fig.4



5. ATTACHER LE SUPPORT DE CABLE DE RETENUE DE LA BONBONNE DE GAZ LP À LA JAMBE DE SUPPORT ARRIÈRE GAUCHE ET À LA JAMBE DE SUPPORT AVANT GAUCHE

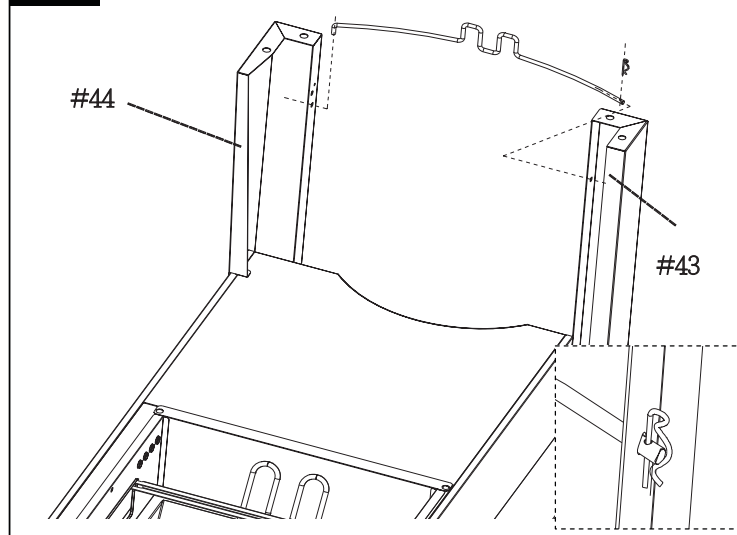
Pièces nécessaires :

- 1 x Attache de la bonbonne de gaz LP (#42)
- 1 x Pieds de supports arrière gauche (#43)
- 1 x Pied de support gauche (#44)
- 1 x Goupilles (#L)

Installation :

- Fixez le dispositif de retenue du câble de la bouteille de gaz propane (#42) à la jambe de support arrière gauche (#43) et à la jambe de support avant gauche (#44). Utilisez : une goupille R-Clip (#L) pour garder en place le dispositif de retenue du câble. Voir Fig. 5.

Fig.5



6. MONTAGE DU BOUTON AU VOILET D'AIR DE L'ASSEMBLAGE DU COFFRET DE FUMAGE

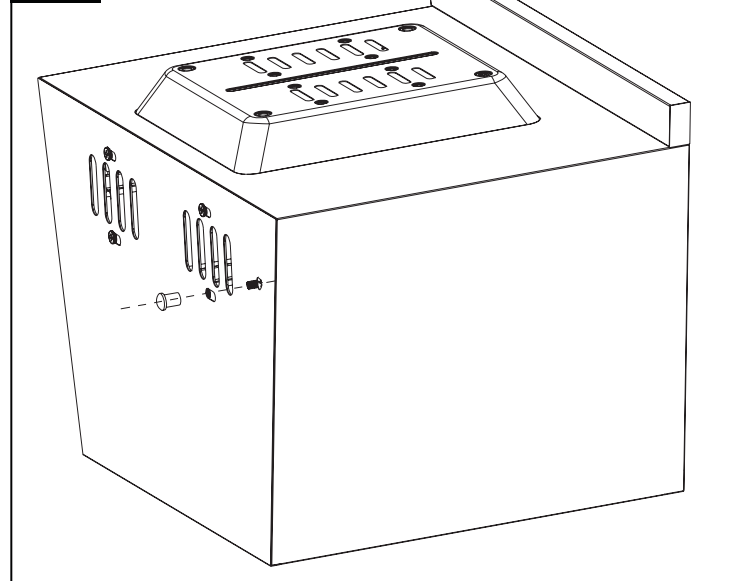
Pièces nécessaires :

- 1 x Coffret de fumage (#32)
- 1 x Boutons (pour le plateau à graisse, le plateau à cendres et le volet arrière de fumée) (#29)
- 1 x Vis M5x10 mm (#B)

Installation :

- Montez le bouton (#29) au volet d'air du coffret de fumage (#32). Utiliser : 1 x vis M5x10 mm (#B). Voir Fig. 6.

Fig.6



7. FIXATION DE L'ENSEMBLE DE L'ARMOIRE DE FUMOIR À L'ARMOIRE INFÉRIEURE

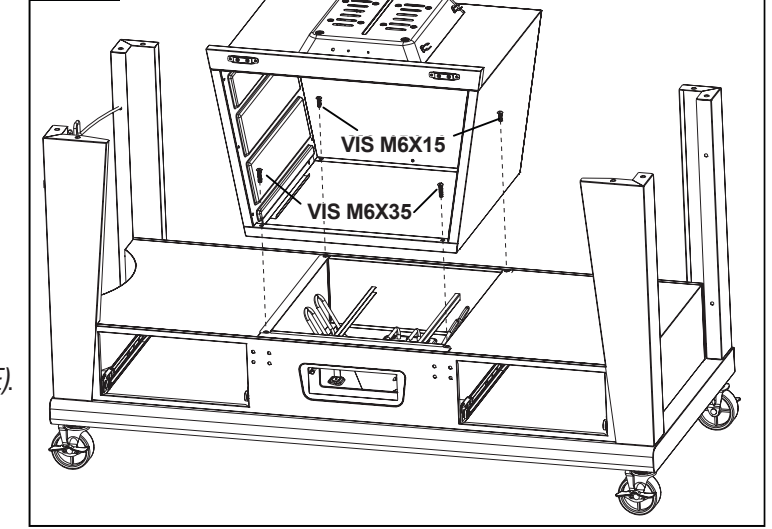
Pièces nécessaires :

- 1 x Coffret de fumage (#32)
- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)
- 2 x Vis M6x15 mm (#A)
- 2 x Vis M6x35 mm (#E)

Installation :

- Fixez l'assemblage du coffret de fumage (#32) à l'assemblage de l'armoire inférieure (#46). Utiliser : 2 x vis M6x15 mm (#A) et 2 x vis M6x35 mm (#E). Voir Fig. 7.

Fig.7



8. GLISSER L'ASSEMBLAGE DU BOÎTIER DE COPEAUX EN BOIS DANS L'ASSEMBLAGE DE L'ARMOIRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

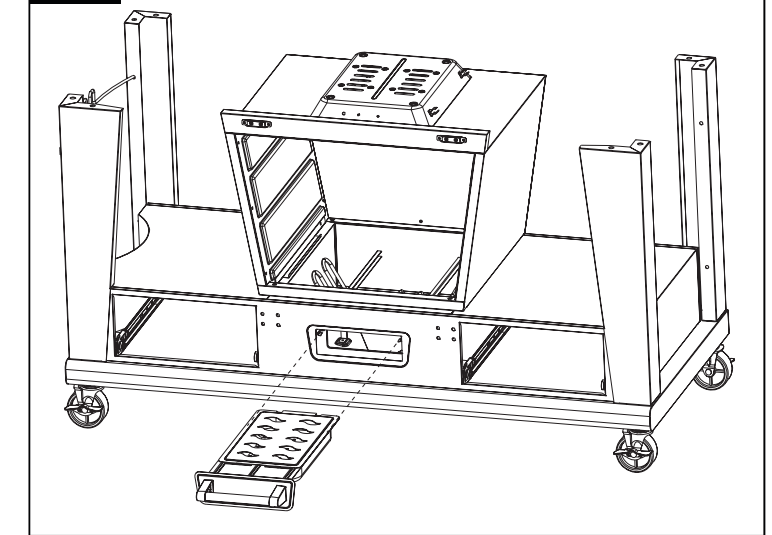
- 1 x Assemblage du box de copeaux de bois (#51)
- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)

Installation :

- Faites glisser l'assemblage de la boîte à copeaux de bois (#51) sur les rails de support de la boîte à copeaux de bois de l'assemblage de l'armoire inférieure (#46). Voir Fig. 8.

Remarque : Lorsque vous retirez la boîte à copeaux de bois du fumoir, soulevez la poignée et retirez la boîte à copeaux de bois.

Fig.8



9. MONTAGE DE LA POIGNÉE ET DE L'ENTRETOISE SUR LE TIROIR

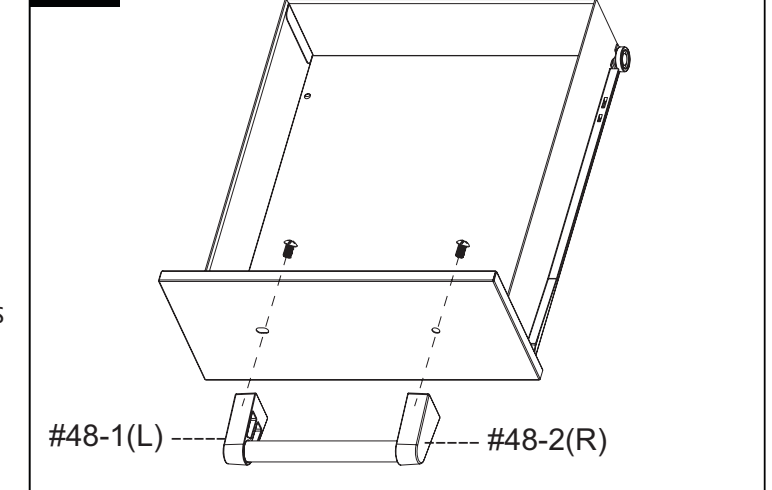
Pièces nécessaires :

- 2 x Poignées de tiroirs (#49)
- 4 x Entretoises des poignées de tiroirs (#48)
- 4 x Tiroirs (#47)
- 4 x Vis M6x10 mm (#D)

Installation :

- Montez une poignée de tiroir (#49) et deux entretoises de poignées de tiroirs (#48) sur le tiroir (#47). Utiliser : 2 x vis M6x10 mm (#D). Voir Fig. 9.
- Répétez la même étape pour l'autre tiroir.

Fig.9



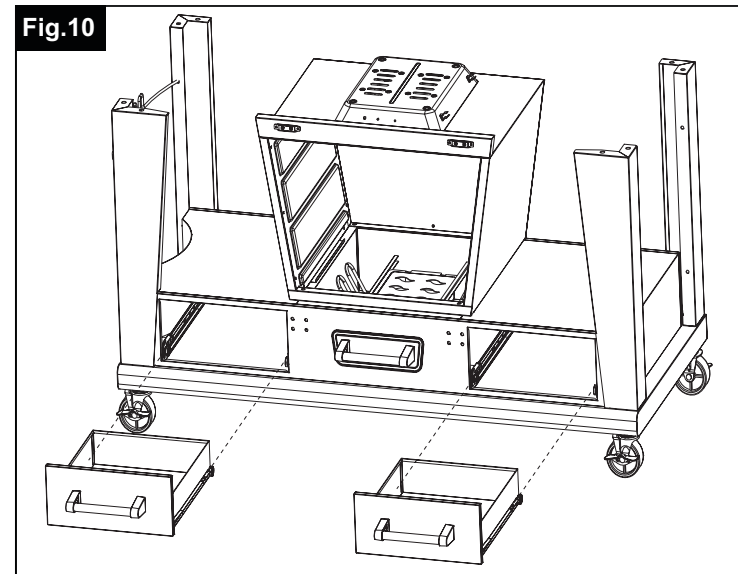
10. GLISSER L'ENSEMBLE DU TIROIR DANS L'ENSEMBLE DE L'ARMOIRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 2 x Assemblage de tiroir (#47, #48 & #49)
- 1 x Assemblage du cabinet inférieure (#46)

Installation :

- Faites glisser l'ensemble du tiroir (#47, #48 et #49) dans l'ensemble de l'armoire inférieure (#46). Voir Fig. 10.



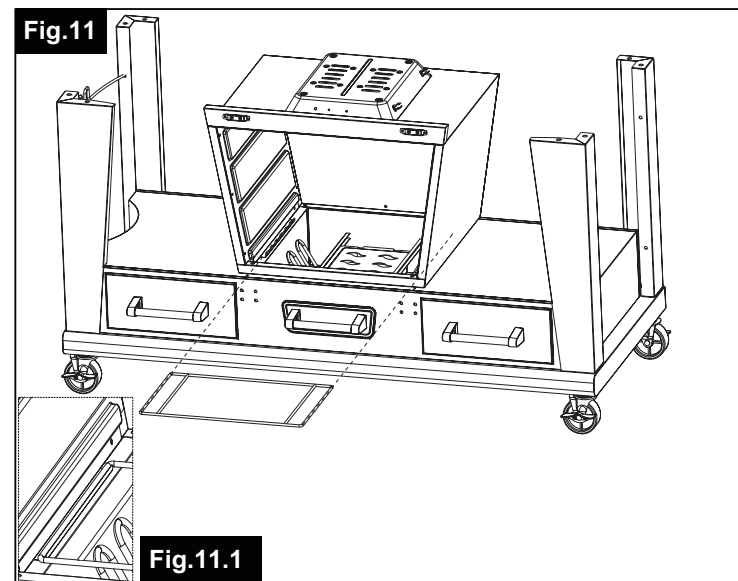
11. MISE EN PLACE DU SUPPORT DU RÉSERVOIR D'EAU DANS LE COFFRET DE FUMAGE

Pièces nécessaires :

- 1 x Support du réservoir d'eau (#37)
- 1 x Coffret de fumage (#32)

Installation :

- Glissez le support du réservoir d'eau (#37) dans l'ensemble du coffret de fumage (#32). Voir Fig.11 et Fig.11.1.



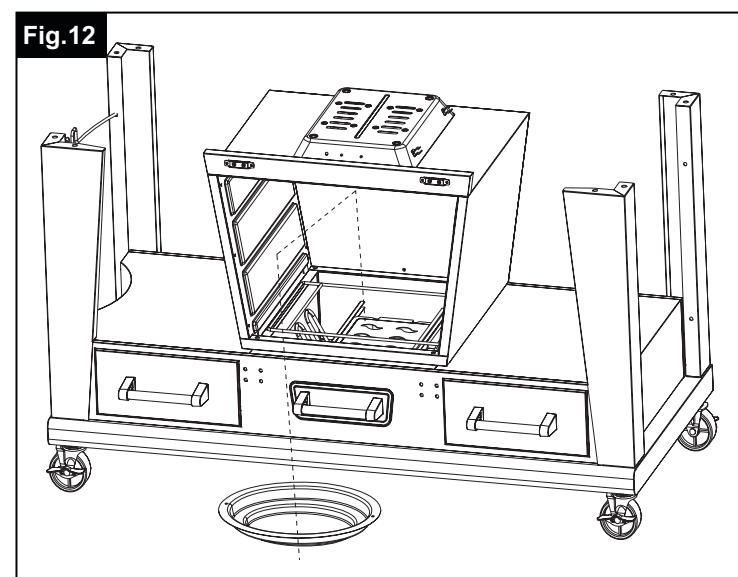
12. MISE EN PLACE DU RÉSERVOIR D'EAU DANS LE COFFRET DE FUMAGE

Pièces nécessaires :

- 1 x Réservoir d'eau (#36)
- 1 x Support du réservoir d'eau (#37)

Installation :

- Placez le réservoir d'eau (#36) sur le support du réservoir d'eau (#37). Voir Fig. 12.



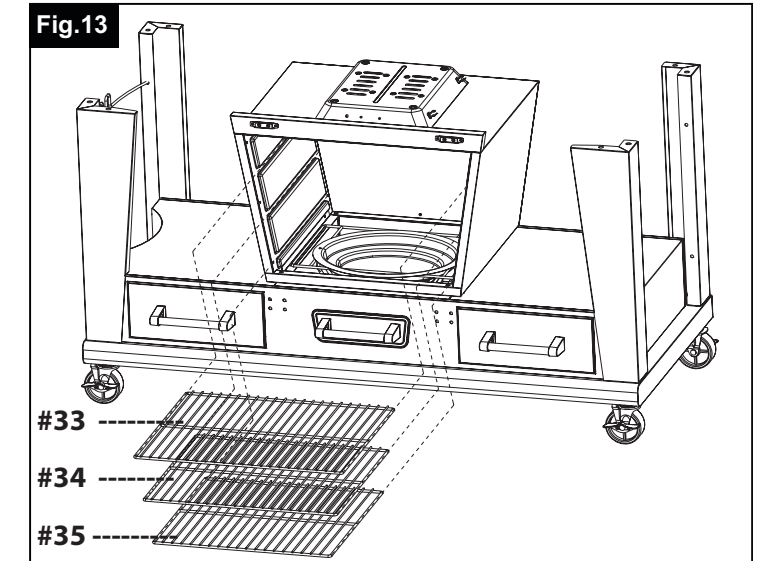
13. FAIRE GLISSER LES TROIS DIFFÉRENTS GRILLES DE CUISSON DE FUMAGE DANS LE COFFRET DE FUMAGE

Pièces nécessaires :

- 1 x Grille de coffret de fumage (Grand) (#33)
- 1 x Grille de coffret de fumage (Moyen) (#34)
- 1 x Grille de coffret de fumage (Petit) (#35)
- 1 x Coffret de fumage (#32)

Installation :

- Faites glisser la grille de cuisson du fumoir (grande) (#33), la grille de cuisson du fumoir (moyenne) (#34) et la grille de cuisson du fumoir (petite) (#35) dans l'assemblage du fumoir (#32). Voir Fig. 13.



14. MONTAGE DE LA POIGNÉE DE LA PORTE DU FUMOIR ET LES GRANDES ENTRETOISES DE POIGNÉE À LA PORTE DU FUMOIR

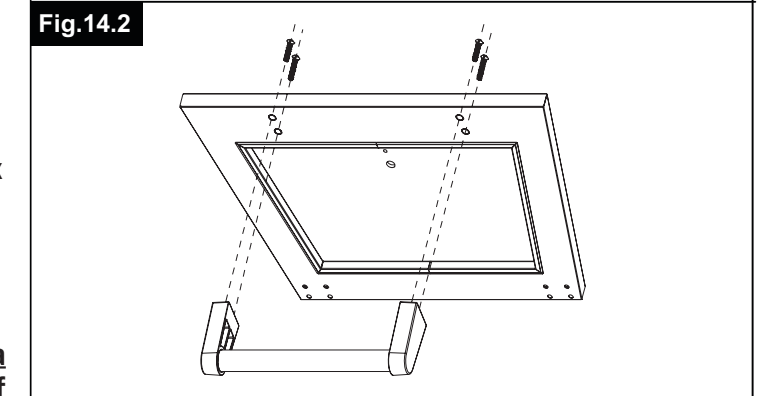
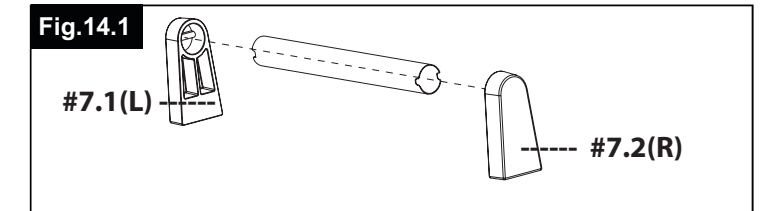
Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de porte du fumoir (#38)
- 2 x Entretoises des poignées du couvercle (#7)
- 1 x Porte du fumoir (#40)
- 4 x Vis M6x35 mm (#E)

Installation :

- Montez une poignée de porte de fumoir (#38) et deux grandes entretoises de poignées (#7) sur la porte du fumoir (#40). Utiliser : 4 x vis M6x35 mm (#E). Voir Fig.14.1 et Fig.14.2.

Remarque : Les fentes des deux côtés de la poignée de la porte du fumoir doivent être insérées dans la zone en relief de la zone intérieure de la poignée, comme indiqué sur la figure 14.1.



15. INSERTION DU THERMOMÈTRE DANS L'ASSEMBLAGE DE LA PORTE DU FUMOIR.

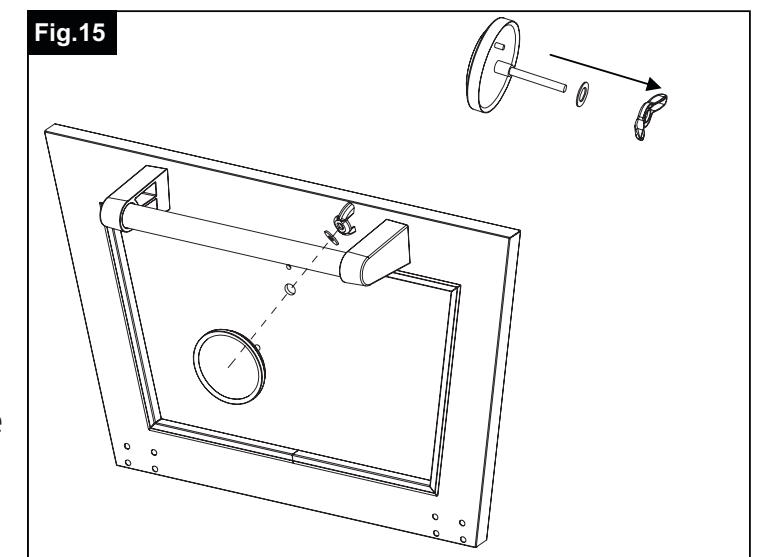
Pièces nécessaires :

- 1 x Attache de la bonbonne de gaz LP (#39)
- 1 x Pieds de supports arrière (#40)

Remarque : Le thermomètre est fourni avec une rondelle en fibre et un écrou à oreilles.

Installation :

- Insérez le thermomètre (#39) dans le trou de montage situé à l'avant de l'assemblage de la porte du fumoir (#40). À partir de l'intérieur de la porte, placez la rondelle en fibre et l'écrou à oreilles sur la tige du filetage et serrez à la main sans trop forcer. Voir Fig. 15



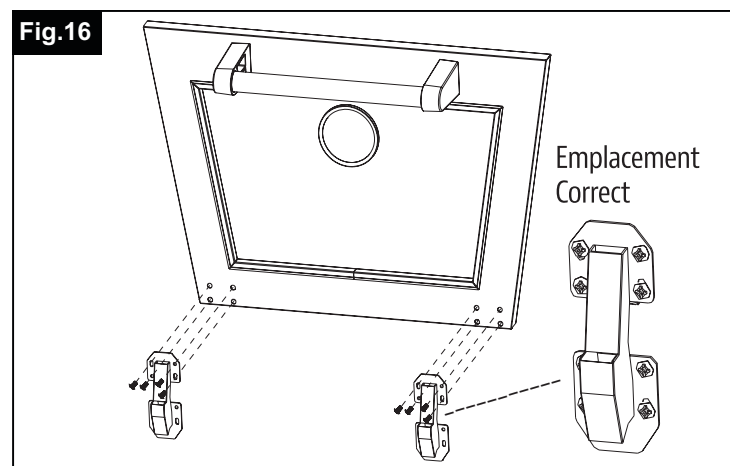
16. MONTAGE DES CHARNIÈRES À LA PORTE DU FUMOIR

Pièces nécessaires :

- 2 x Gonds de porte de fumoir (#50)
- 1 x Porte du fumoir (#40)
- 8 x Vis M4x8 mm (Zn Blanc) (#G)

Installation :

- Montez deux charnières de porte de fumoir (#50) sur la porte du fumoir (#40).
Utiliser : 8 x vis M4x8 mm (#G).
Voir Fig. 16.



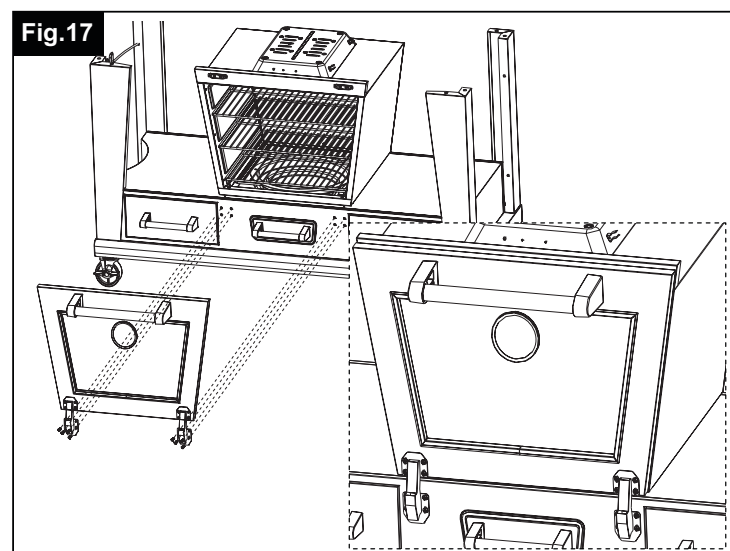
17. MONTAGE DE LA PORTE DU FUMOIR MUNIE DES CHARNIÈRES À L'ENSEMBLE DU CABINET INFÉRIEUR

Pièces nécessaires :

- 1 x Porte du fumoir (#40)
- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)
- 8 x Vis M4x8 mm (Zn Blanc) (#G)

Installation :

- Monter la porte du fumoir (#40) avec l'ensemble des charnières sur l'assemblage du cabinet inférieur (#46).
Utiliser : 8 x vis M4x8 mm (#G).
Voir Fig. 17.



18. PRÉPARATION DE LA FIXATION DE L'ASSEMBLAGE DU CABINET DE GAZ ET DE CHARBON SUR L'ASSEMBLAGE DU CHARIOT

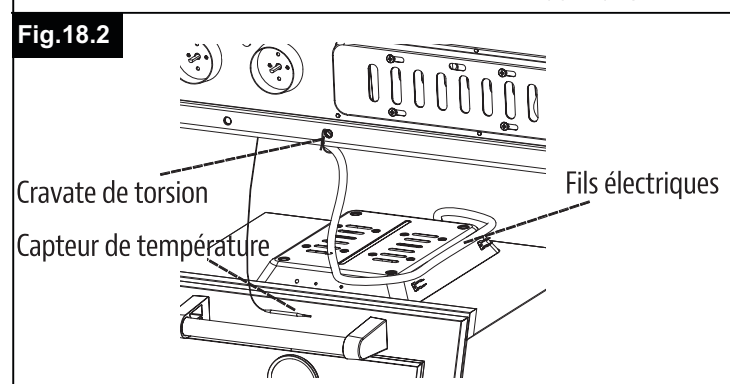
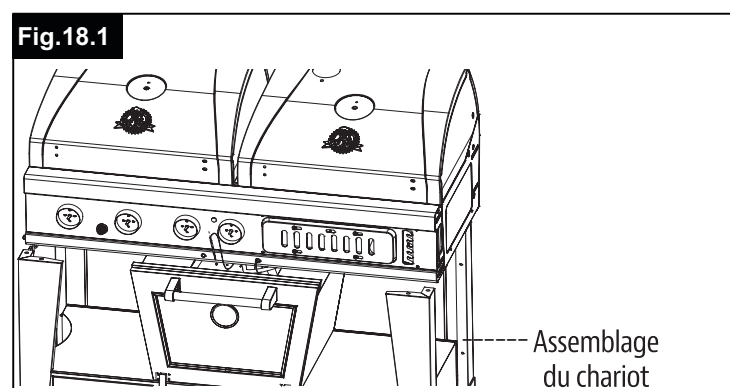
Pièces nécessaires :

- 1 x Armoire à gaz et charbon de bois avec ensemble de couvercles (#13)
- 1 x Montage du chariot

Installation :

- Placez délicatement la chambre principale sur le dessus du corps du fumoir puis retirez le lien torsadé. Retirez d'abord les fils électriques du fumoir et le fil / capteur de température du fumoir du côté arrière du panneau de commande, puis placez les fils électriques vers l'arrière et placez le câble de température et le capteur vers l'avant.
Voir Fig. 18.

Attention : Ne pas pincer ou prendre en sandwich les fils électriques et / ou le capteur de fil de température pendant l'assemblage.



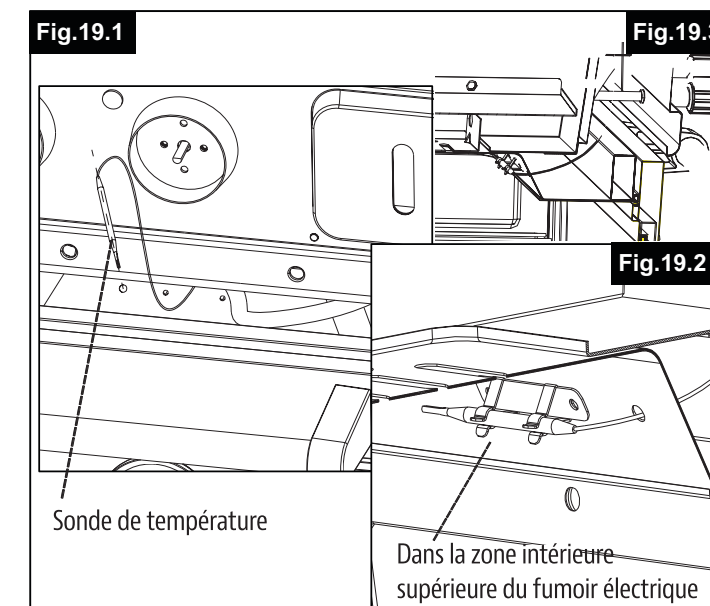
19. FIXATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DU COFFRET DE FUMAGE

Pièces nécessaires :

- 1 x Capteur de température

Installation :

- Insérez la sonde de température du fumoir à travers le trou situé en haut du coffret de fumage.
- Ensuite, attachez-le dans le clip qui se trouve dans la partie supérieure du coffret de fumage.
Voir Fig. 19.7, Fig. 19.2 et Fig. 19.3



20. FIXATION DES FILS ÉLECTRIQUES SUR DEUX CLIPS PRÈS DU COFFRET DE FUMAGE, FIXATION DE

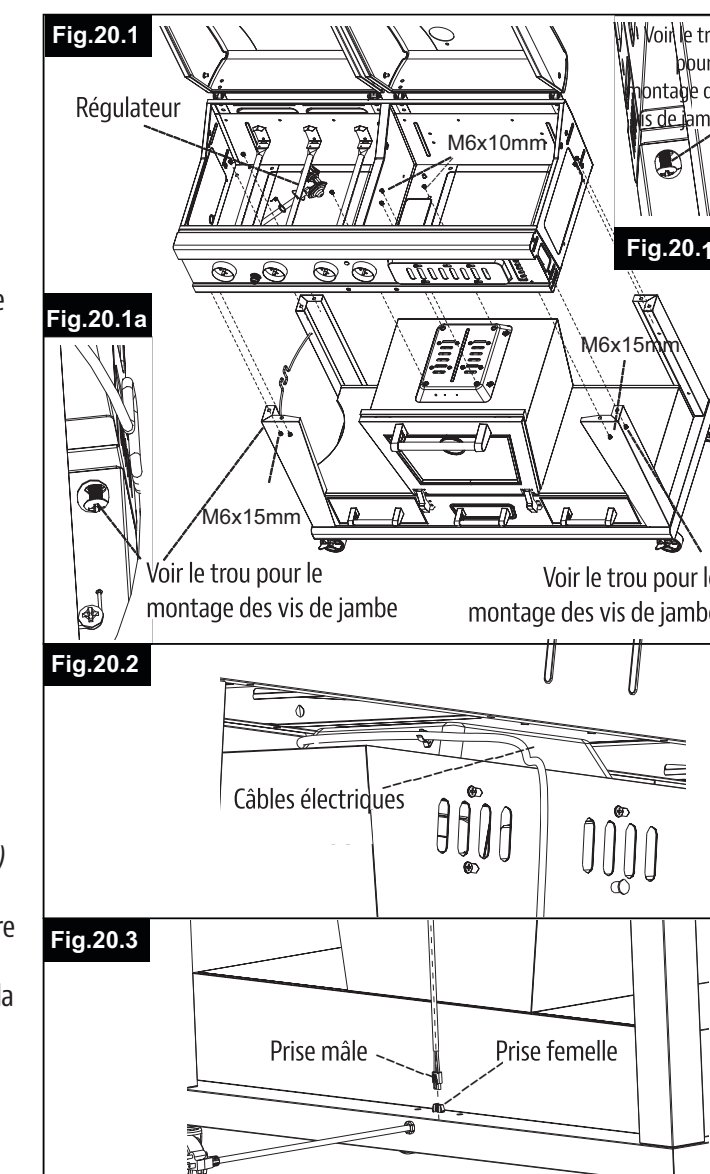
Pièces nécessaires :

- 1 x Câbles électriques
- 1 x Prise mâle pour fils électriques (extrémité des fils électriques)
- 1 x Prise femelle
- 1 x Armoire à gaz et charbon de bois avec ensemble de couvercles (#13)
- 1 x Assemblage du chariot
- 8 x Vis M6x15 mm (#A)
- 4 x Vis M6x10 mm (#D)

Installation :

Remarque : La chambre principale doit être alignée sur le chariot.

- Ouvrez les couvercles avec précaution et fixez l'assemblage de l'armoire du gaz et du charbon (#13) à l'assemblage du chariot en fixant d'abord les 4 x vis M6x10 mm (#D) à l'intérieur puis fixez les autres vis 8 x vis M6x15 mm (#A) plus tard. Le régulateur peut être retiré à ce stade pour un assemblage ultérieur.
Utiliser : 8 x vis M6x15 mm (#A) et 4 x vis M6x10 mm (#D)
Voir Fig. 20.1., Fig.20.1A, Fig.20.1B.
- Fixez les fils électriques sur deux attaches près de l'armoire de la partie inférieure du gril à charbon et fixez la prise mâle des fils électriques (extrémité des fils électriques) à la prise femelle située à l'arrière de la table inférieure.
Voir fig. 20.2 et Fig.20.3



21. ATTACHER LE COUVERCLE ÉLECTRIQUE À L'ARRIÈRE DE L'ASSEMBLAGE DU CHARIOT À FUMER

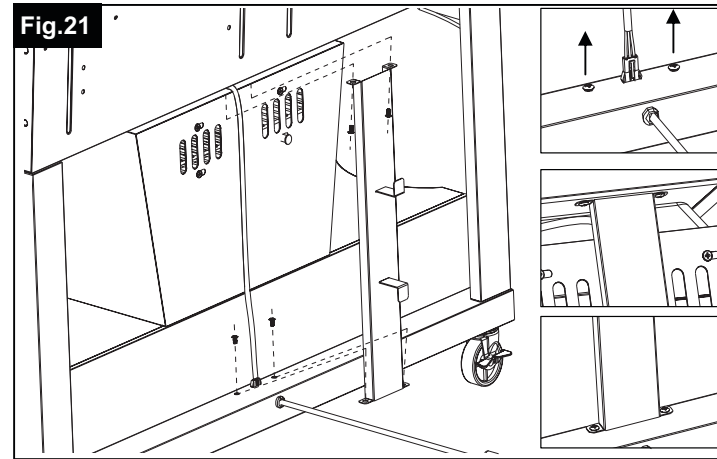
Pièces nécessaires :

- 1 x Couvercle arrière des câbles électriques (#41)
- 1 x Assemblage du chariot
- 2 x Vis M6x15 mm (#A)

Installation :

- Dévisser les deux vis M6x15mm (préassemblées en usine) du tableau inférieur. Fixez le couvercle arrière électrique (#41) à l'arrière du chariot, en utilisant d'abord les vis du haut, puis assemblez les vis du bas. Utiliser : 2 x vis M6x15 mm (#A). Voir Fig. 21.

Remarque : Assemblez les vis du côté supérieur en premier, puis assemblez les vis du bas plus tard.



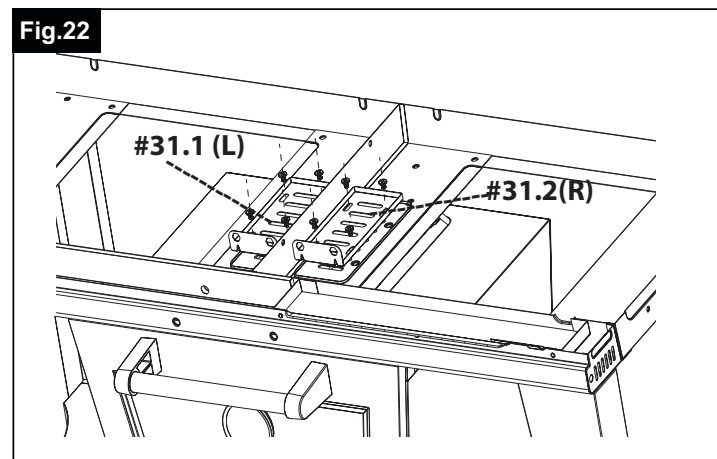
22. MONTAGE DES VOILETS D'AIR DU FUMOIR SUR LE DESSUS DU COFFRET DE FUMAGE

Pièces nécessaires :

- 2 x Clapets à air supérieure pour Fumoir (#31)
- 1 x Coffret de fumage (#32)
- 8 x Vis à épaulement M5x10 mm (#H)

Installation :

- Montez les volets d'air supérieur du fumoir (#31) sur l'assemblage du coffret de fumage. Utiliser : 8 x vis à épaulement M5x10 mm (#H). Voir Fig. 22.



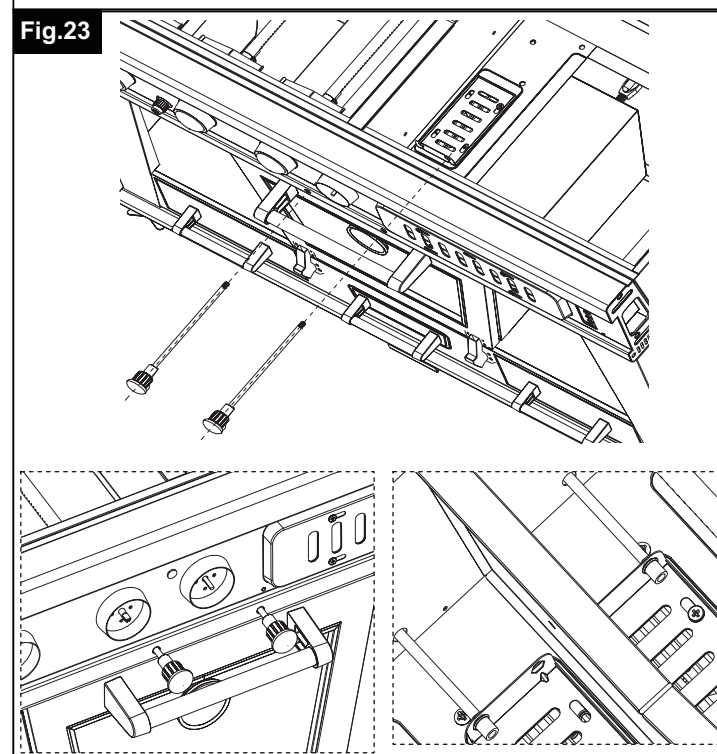
23. ATTACHER LES POIGNÉES DE COMMANDES DES VOILETS D'AIR DU FUMOIR AUX VOILETS D'AIR SUPÉRIEURS DU FUMOIR

Pièces nécessaires :

- 2 x Assemblage de la poignée de traction des clapets d'air du fumoir (#18)
- 2 x Clapets à air supérieure pour Fumoir (#31)

Installation :

- Fixez deux poignées à tirette de commande des volets d'air du fumoir (#8) à deux volets d'air supérieures (#31). Voir Fig. 23.



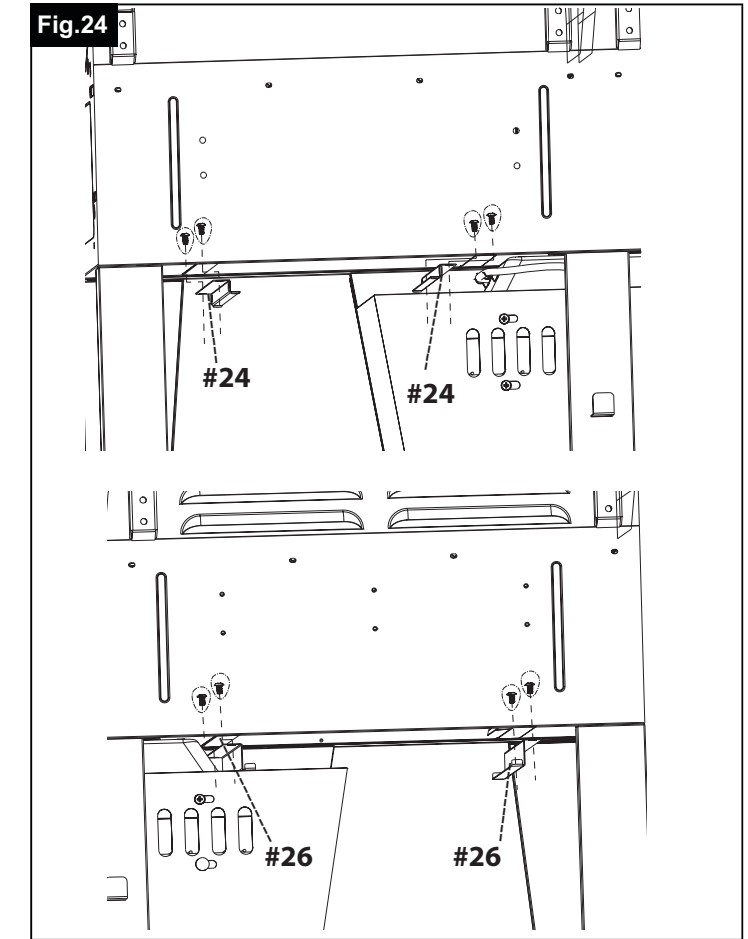
24. MONTAGE DES GUIDES DU PLATEAU À CENDRES SUR LE FOND DE LA CHAMBRE DE CHARBON, MONTAGE DES GUIDES DE L'ÉGOUTTOIR À GAZ SUR LE FOND DE LA CHAMBRE À GAZ

Pièces nécessaires :

- 2 x Guides du plateau à cendres (#24)
- 2 x Guide du bac d'égouttement, gaz (#26)
- 2 x Chambre principale à gaz et à charbon
- 8 x Vis M6x10 mm (#D)

Installation :

- Montez deux guides de plateau cendres de charbon de bois (#24) au fond de la chambre à charbon et montez deux guides du bac d'égouttement, gaz (#26). Utiliser : 8 x vis M6x10 mm (#D). Voir Fig. 24.



25. MONTAGE DES BOUTONS SUR LE PLATEAU À CENDRES ET LE PLATEAU À GRAISSE À GAZ

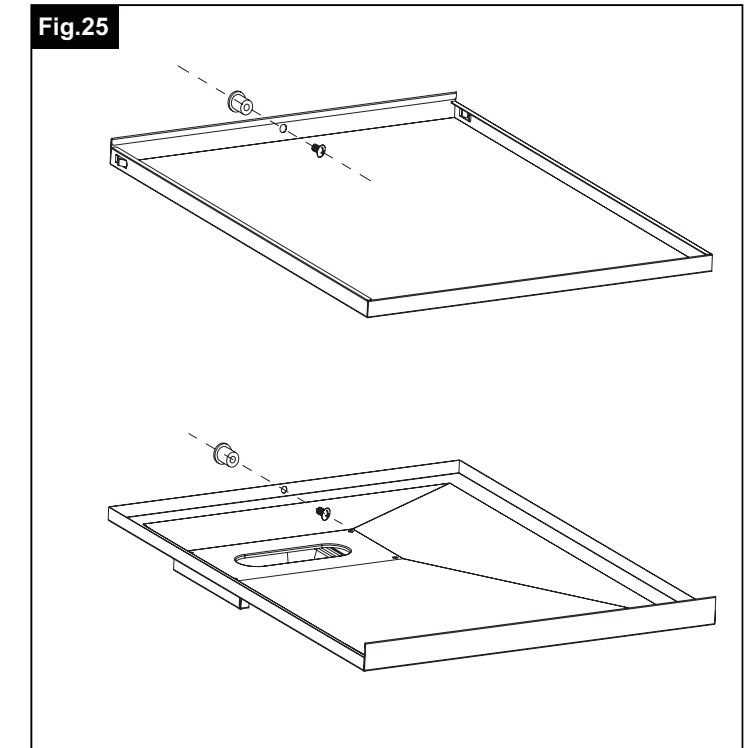
Pièces nécessaires :

- 2 x Boutons (pour le plateau à graisse, le plateau à cendres et le volet arrière de fumée) (#29)
- 1 x Plateau à cendres (#25)
- 1 x Plateau à graisse, gaz (#27)
- 2 x Vis M5x10 mm (#B)

Installation :

- Montez le bouton (#29) sur le plateau à cendres (#25) et montez le bouton (#29) sur le plateau à graisse à gaz (#27). Utiliser : 2 x vis M5x10 mm (#B). Voir Fig. 25.

Remarque : Desserrez les vis des guides du plateau d'égouttage et des guides du plateau à cendres pour les aligner et resserrez-les si nécessaire



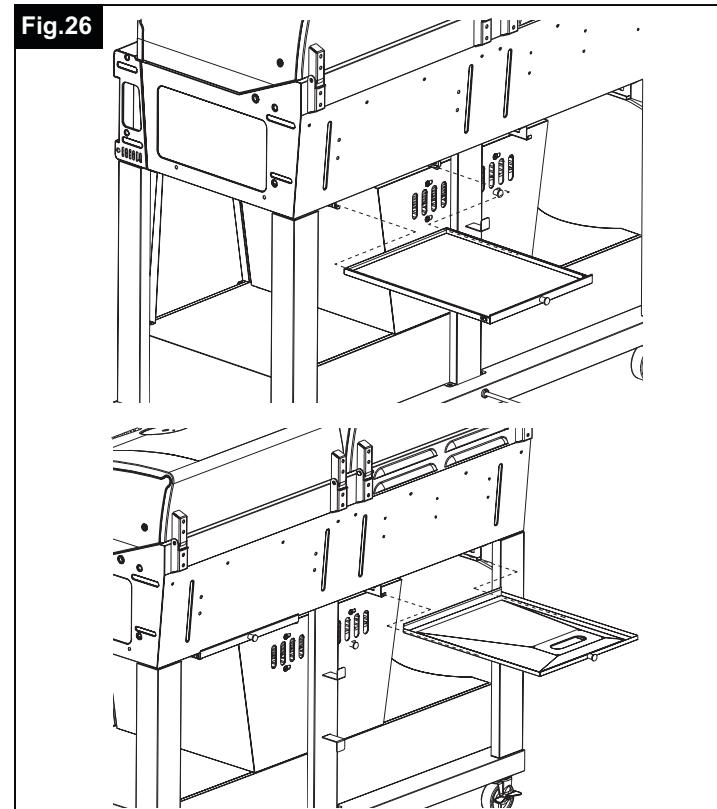
26. GLISSER LE PLATEAU À CENDRES ET LE PLATEAU À GRAISSE À GAZ À L'ARRIÈRE DES CHAMBRES À GAZ ET À CHARBON

Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau à cendres (#25)
- 1 x Plateau à graisse, gaz (#27)
- 1 x Chambre à gaz et à charbon

Installation :

- Glissez le plateau à cendres (#25) et le plateau à graisse à gaz (#27) sur les guides des chambres à gaz et à charbon. Voir Fig. 26.



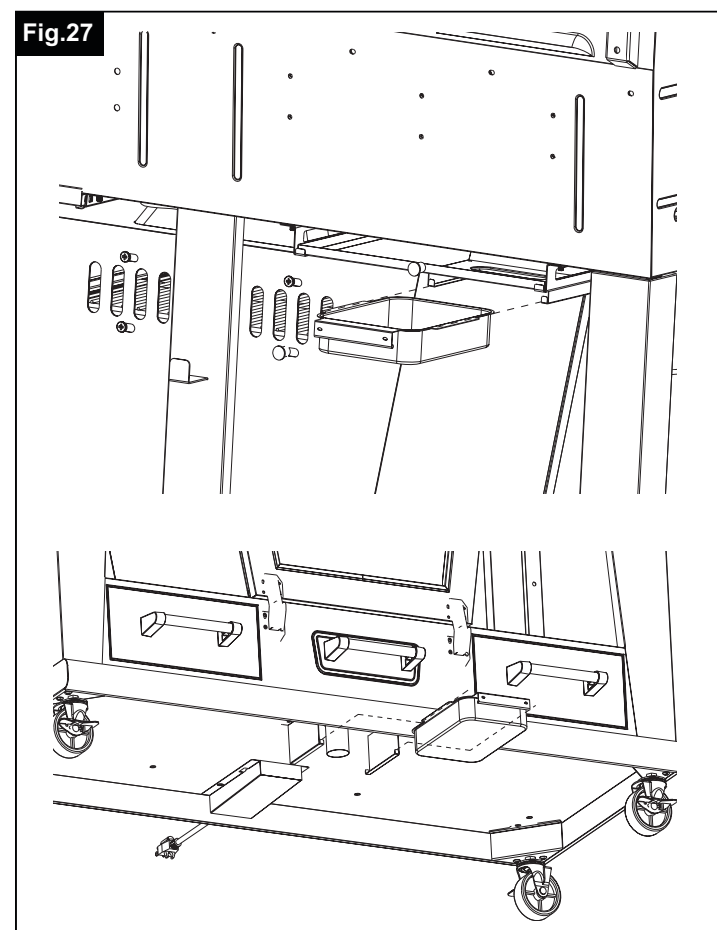
27. GLISSER LES TASSES À GRAISSE DANS LE CÔTÉ ARRIÈRE DU PLATEAU À GRAISSE À GAZ ET SUR L'ESPACE AVANT INFÉRIEUR DU COFFRET DE FUMAGE

Pièces nécessaires :

- 2 x Tasses à graisse (#28)
- 1 x Plateau à graisse, gaz (#27)
- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#46)

Installation :

- Faites glisser la tasse à graisse (#28) dans le plateau à graisse à gaz (#27) et dans l'assemblage du coffret de fumage. Voir Fig. 27.



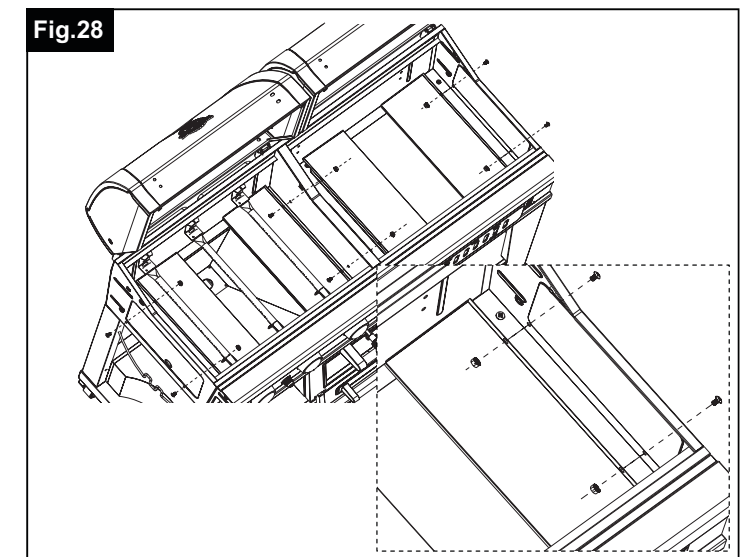
28. MONTAGE DES ÉCRANS DE PROTECTION DES GRAISSES DANS LA CHAMBRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

- 4 x Écran de protection des graisses (#23)
- 1 x Chambre principale
- 6 x Vis M6x10 mm (#D)
- 6 x M6 Écrous (#J)

Installation :

- Montez les écrans de protection des graisses (#23) dans la chambre principale à l'aide de 2 x vis M6x10 mm (#D) et de 2 x écrous M6 (#J).
- Répétez la même étape pour les 3 autres écrans de protection contre les graisses (#23) et montez au milieu également les écrans protections contre la graisse du milieu en utilisant les mêmes vis et écrous. Voir Fig. 28.



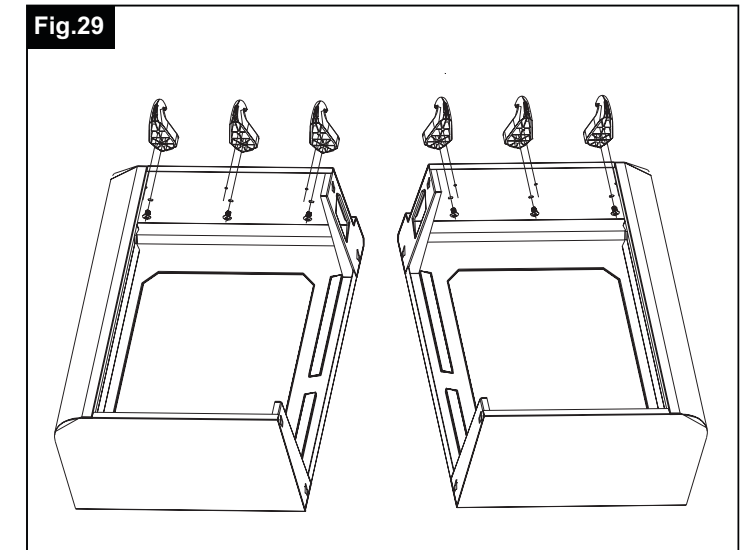
29. MONTAGE DES CROCHETS D'OUTIL AUX TABLES CÔTÉS GAUCHE ET DROIT

Pièces nécessaires :

- 6 x Crochets à outils (#9)
- 1 x Table latérale gauche (#8)
- 1 x Table latérale droite (#10)
- 6 x Vis M6x10 mm (#D)

Installation :

- Attachez trois crochets à outils (#9) à la table latérale gauche (#8). Utiliser : 3 x vis M6x10 mm (#D). Voir Fig. 29.
- Répétez la même étape sur la table latérale droite (#10).



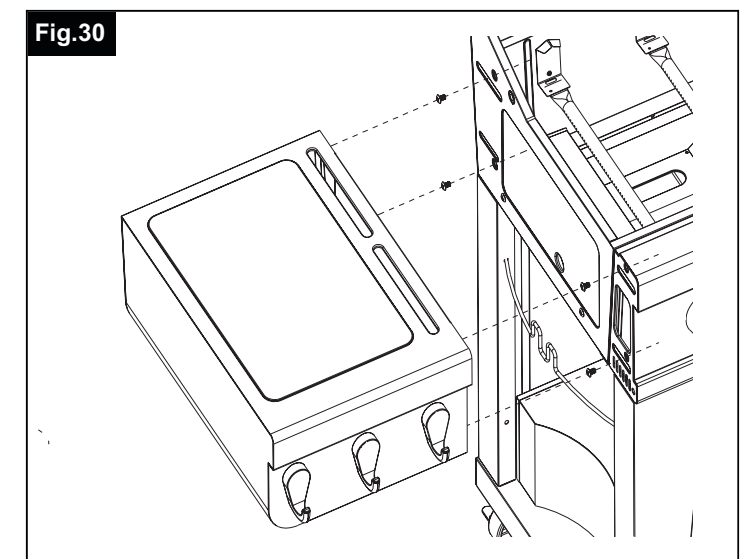
30. MONTAGE DE LA TABLE CÔTÉ GAUCHE SUR LA GAUCHE DE LA CHAMBRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

- 1 x Table latérale gauche (#8)
- 1 x Chambre principale
- 4 x Vis M6x15 mm (#A)

Installation :

- Fixez 4 x vis M6x15 mm sur le côté gauche de la chambre principale et laissez environ 1/4" (6,35 mm). Accrochez ensuite la table latérale gauche (#8) sur ces quatre vis, puis poussez-la vers le bas pour qu'elle s'y assied dessus, puis serrez fermement les 4 x vis M6x15 mm (#A). Voir Fig.30.



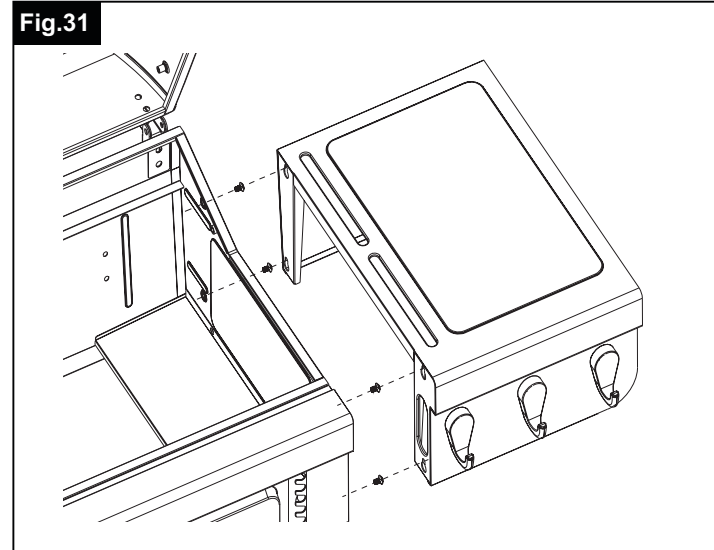
31. MONTAGE DE LA TABLE DU CÔTÉ DROIT SUR LA DROITE DE LA CHAMBRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

- 1 x Table latérale droite (#10)
- 1 x Chambre principale
- 4 x Vis M6x15 mm (#A)

Installation :

- Fixez 4 x vis M6x15 mm sur le côté droit de la chambre principale et laissez environ 1/4" (6,35 mm).
 - Accrochez ensuite la table latérale droite (#10) sur ces quatre vis, puis poussez-la vers le bas pour qu'elle s'y assied dessus, puis serrez fermement les 4 x vis M6x15 mm (#A).
- Voir Fig. 31.



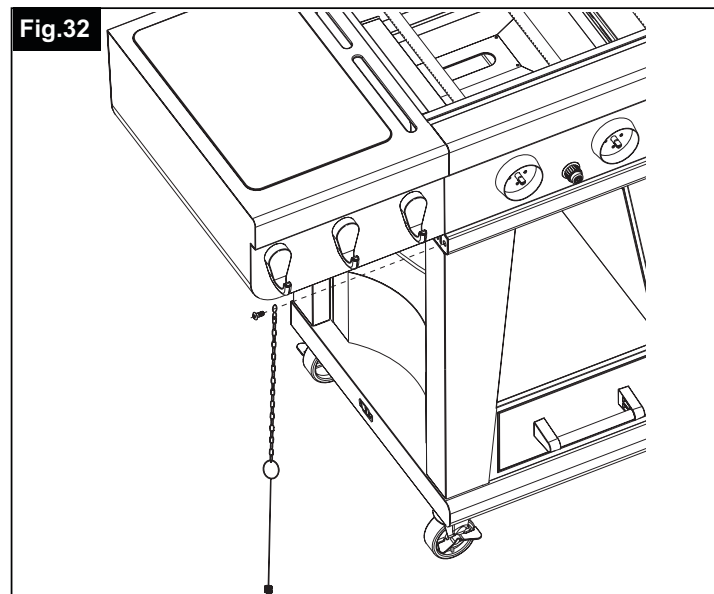
32. MONTAGE DES SUPPORTS ARRIÈRES DE LA GRILLE DE CUISSON AU PANNEAU ARRIÈRE DE LA CHAMBRE PRINCIPALE GAZ ET CHARBON

Pièces nécessaires :

- 2 x Supports arrière de grille de cuisson (#21)
- 1 x Chambre principale
- 8 x Vis M4x10 mm (#F)

Installation :

- Fixez le support arrière de la grille de cuisson (#21) au panneau arrière de la chambre principale de charbon. Utilisez : 4 x vis M4x10 mm (#F).
- Répétez la même étape sur la chambre principale à gaz.



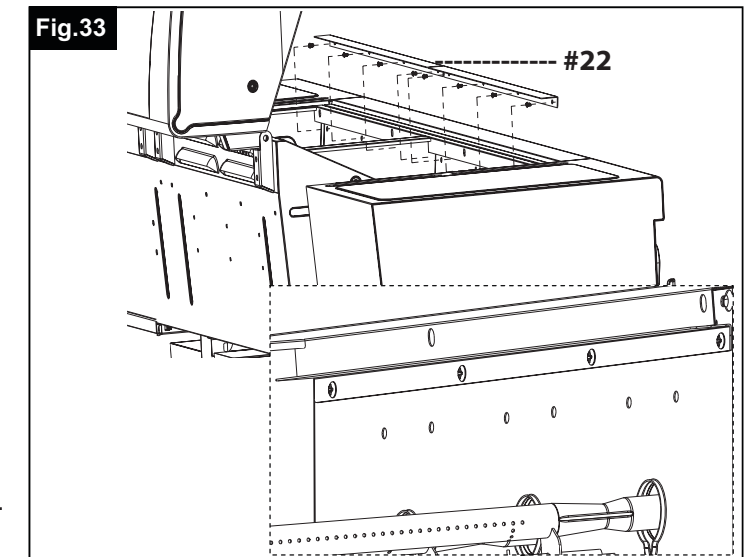
33. MONTAGE DES SUPPORTS AVANT DE LA GRILLE DE CUISSON À L'AVANT DE LA CHAMBRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

- 2 x Supports avant de grille de cuisson (#22)
- 1 x Chambre principale
- 8 x Vis M4x10 mm (#F)

Installation :

- Fixez le support avant de la grille de cuisson (#22) sur l'avant de la chambre principale de charbon. Utilisez : 4 x vis M4x10 mm (#F).
- Répétez la même étape sur la chambre principale à gaz.



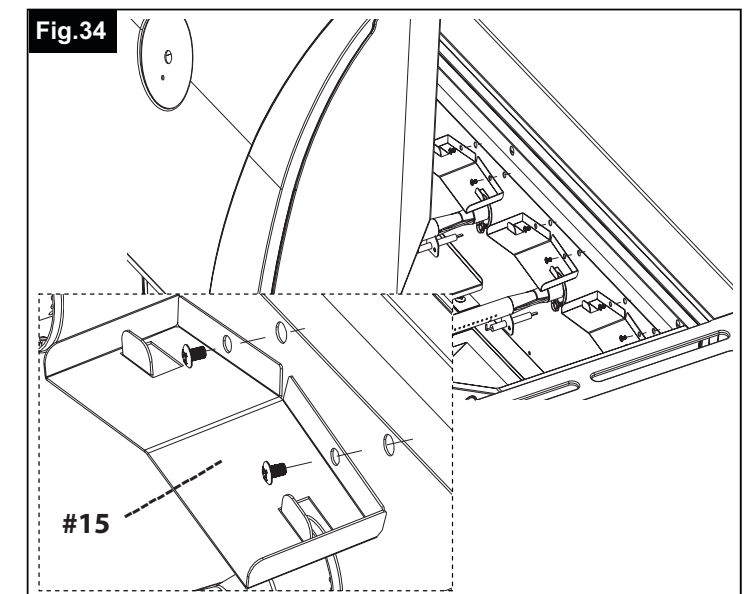
34. MONTAGE DES SUPPORTS DES DIFFUSEURS THERMIQUES SUR L'AVANT DE LA CHAMBRE PRINCIPALE À GAZ

Pièces nécessaires :

- 3 x Supports de diffuseur thermique (#15)
- 1 x Chambre principale
- 6 x Vis M4x10 mm (#F)

Installation :

- Fixez trois supports de diffuseurs thermiques (#15) à la face avant de la chambre principale à gaz. Utilisez : 6 x vis M4x10 mm (#F).
- Voir Fig. 34.



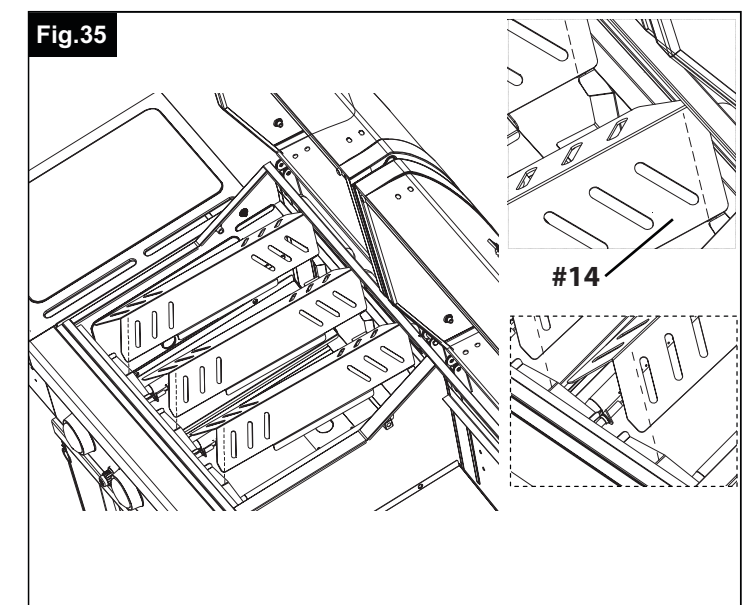
35. PLACER LES DIFFUSEURS THERMIQUES SUR LES SUPPORTS DE DIFFUSEURS THERMIQUES

Pièces nécessaires :

- 3 x Diffuseurs thermiques (#14)
- 3 x Supports de diffuseur thermique (#15)

Installation :

- Placez trois diffuseurs thermiques (#14) sur les supports de diffuseurs thermiques (#15).
- Voir Fig. 35.



36. MONTAGE DU SYSTÈME DE LEVAGE DU PLATEAU À CHARBON À L'ARRIÈRE DE LA CHAMBRE PRINCIPALE DU CHARBON

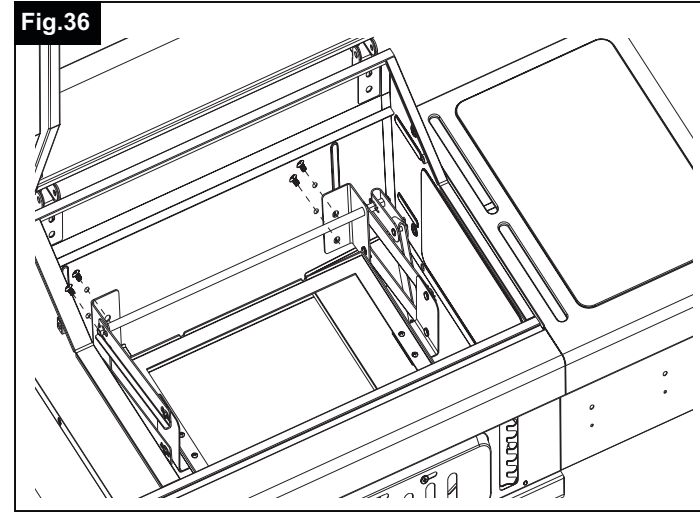
Pièces nécessaires :

- 1 x Système de levage du plateau à charbon (#12)
- 1 x Chambre principale de charbon de bois
- 4 x Vis M6x10 mm (Zn noir) (#D)

Installation :

- Montez le système de levage à plateaux de charbon de bois (#12) à l'arrière de la chambre principale de charbon de bois. Utiliser : 4 x vis M6x10 (#D). Voir Fig. 36.

Remarque : Le couvercle à gaz doit être fermé avant l'assemblage



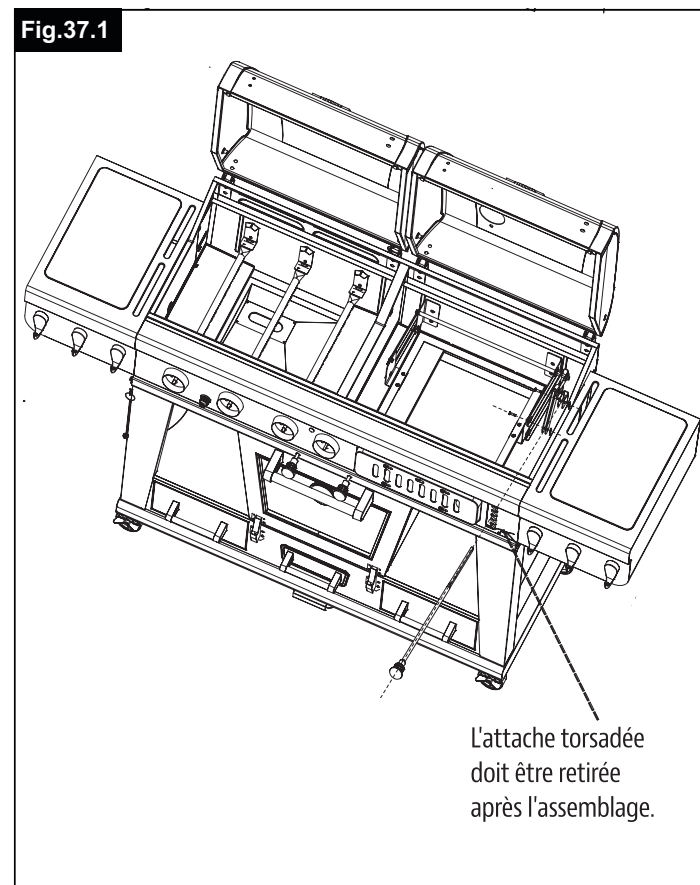
37. FIXATION DE L'ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DE LEVAGE DU PLATEAU DE CHARBON AU SUPPORT EN « U » SUR LE PANNEAU ARRIÈRE DE LA CHAMBRE PRINCIPALE DE CHARBON

Pièces nécessaires :

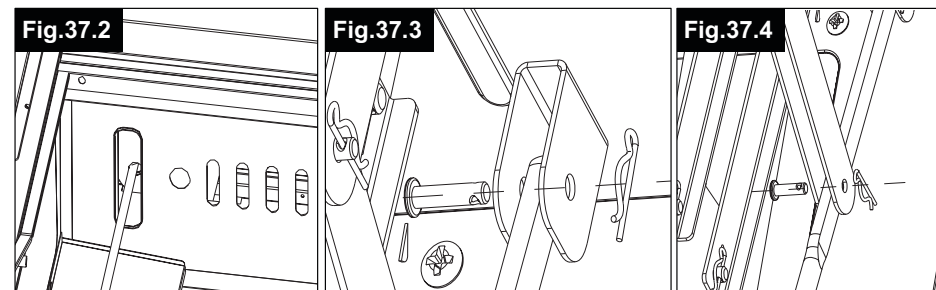
- 1 x Assemblage de la poignée de levage du plateau à charbon (#20)
- 1 x Chambre principale de charbon de bois
- 2 x Goupilles de charnière (#K)
- 2 x Goupilles (#L)

Installation :

- Faites glisser l'ensemble de la poignée du chariot à charbon dans la fente de réglage et dans le trou de la plaque intérieure. Alignez le trou à l'extrémité de la poignée de levage avec les trous du support en forme de « U » situé à l'arrière de la chambre principale de charbon de bois. Voir Fig. 37.1. et Fig. 37.2
- Joignez la poignée de levage et le support en forme de « U » en insérant un axe de charnière. Voir Fig. 37.3.
- Ensuite, insérez une goupille « R » Clip (#L) dans le trou de la charnière (#K). Fixez la poignée de levage au système de levage en insérant un axe de charnière dans le bras de levage en forme de « U » et dans le trou au centre de la poignée de levage. Voir Fig. 37.4
- Insérez une goupille « R » Clip (#L) dans le trou de la charnière (#K). Retirez le lien torsadé situé dans la fente de réglage. Voir Fig 38.1. Maintenant, ajustez le système de levage du bac à charbon à la hauteur souhaitée en déplaçant la poignée de levage vers la gauche, puis en la soulevant ou en l'abaissant.



L'attache torsadée doit être retirée après l'assemblage.



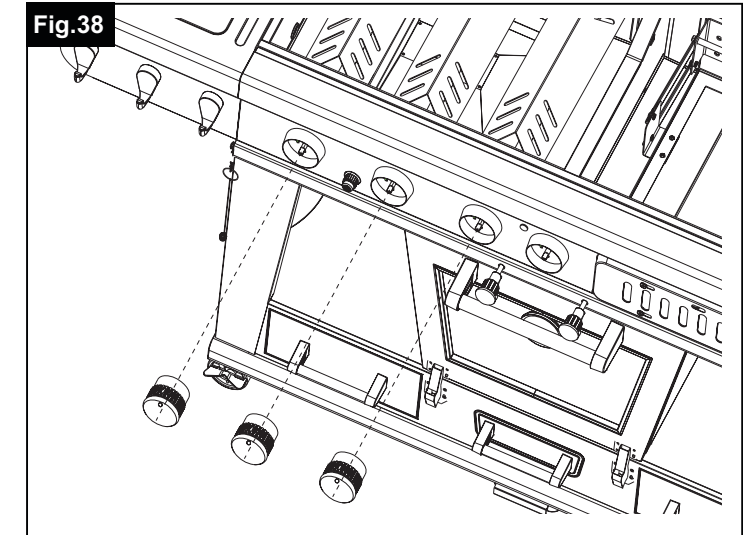
38. PLACEMENT DE BOUTON DE CONTRÔLE DE GAZ NOIR DANS LA TIGE DE LA VANNE DE GAZ

Pièces nécessaires :

- 3 x Boutons de contrôle du gaz (Noir) (#16)

Installation :

- Placez trois mollettes noires de contrôle du gaz (#16) sur la tige de la vanne, en veillant à aligner la partie plate de la tige avec la partie plate du bouton. Poussez le bouton de réglage du gaz noir (#16) sur la tige jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Voir Fig. 38.



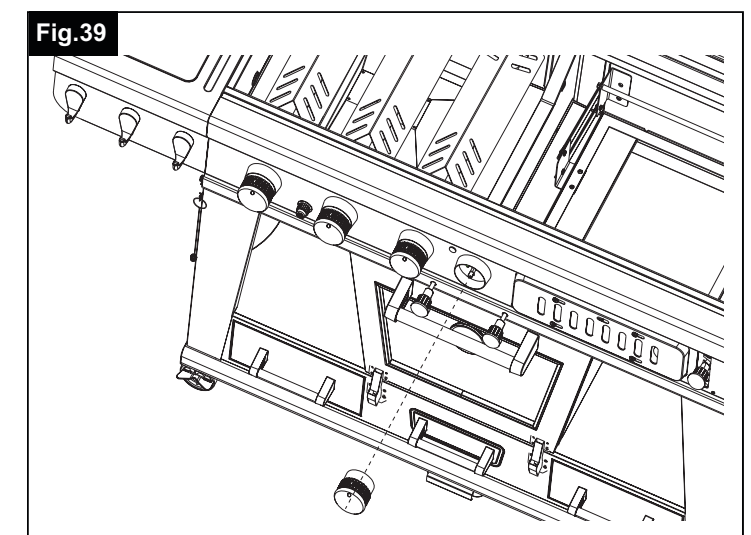
39. MISE EN PLACE DU BOUTON ARGENTÉ DE CONTRÔLE DU FUMOIR SUR LA TIGE

Pièces nécessaires :

- 1 x Boutons de contrôle du gaz (Argenté) (#17)

Installation :

- Placez trois mollettes argentées de contrôle du fumoir (#17) sur la tige, en veillant à aligner la partie plate de la tige avec la partie plate du bouton. Poussez le bouton argenté de réglage du fumoir (#17) sur la tige jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Voir Fig. 39.



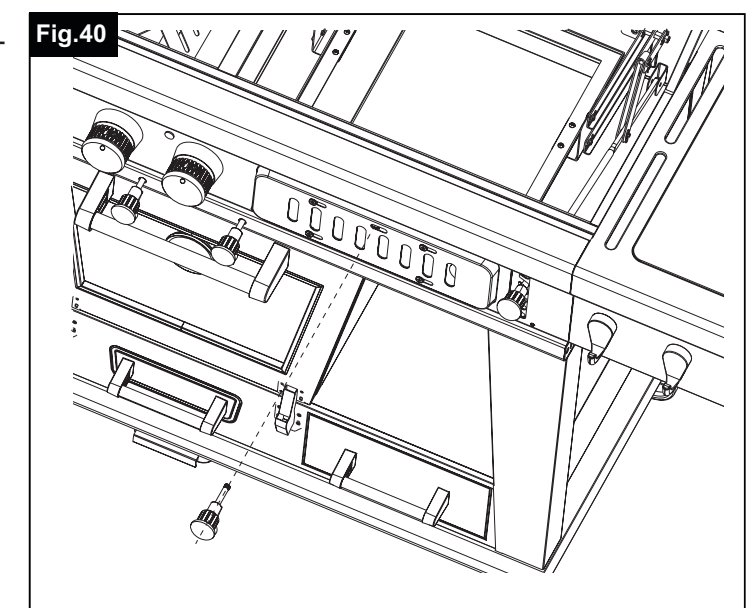
40. FIXATION DE L'ENSEMBLE DE POIGNÉE DU VOLET D'AIR DU PLATEAU À CHARBON AU VOLET D'AIR DE LA CHAMBRE À CHARBON

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblage du cabinet inférieur (#19)
- 1 x Volet d'air de chambre à charbon

Installation :

- Visser la poignée du volet d'air de l'assemblage du plateau à charbon (#19) dans le volet d'air de la chambre à charbon. Voir Fig. 40.



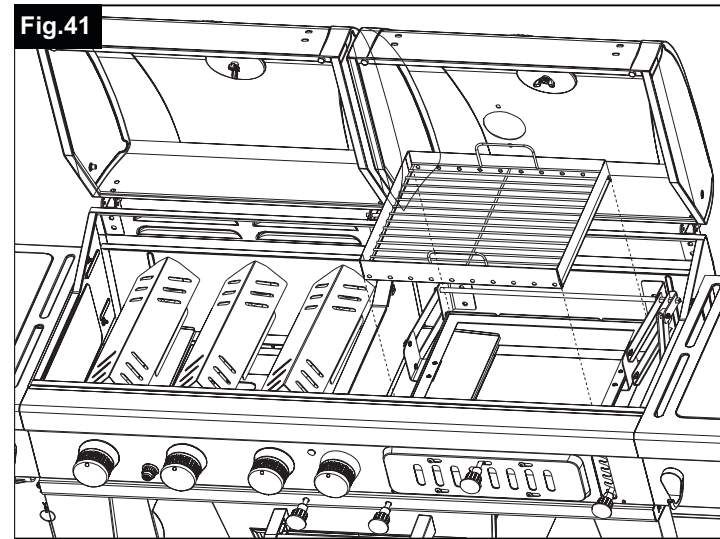
41. PLACER LE PLATEAU À CHARBON SUR LE SYSTÈME DE LEVAGE

Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau à charbon (#11)

Installation :

- Placez le bac à charbon (#11) sur le système de levage du plateau à charbon.
Voir Fig. 41.



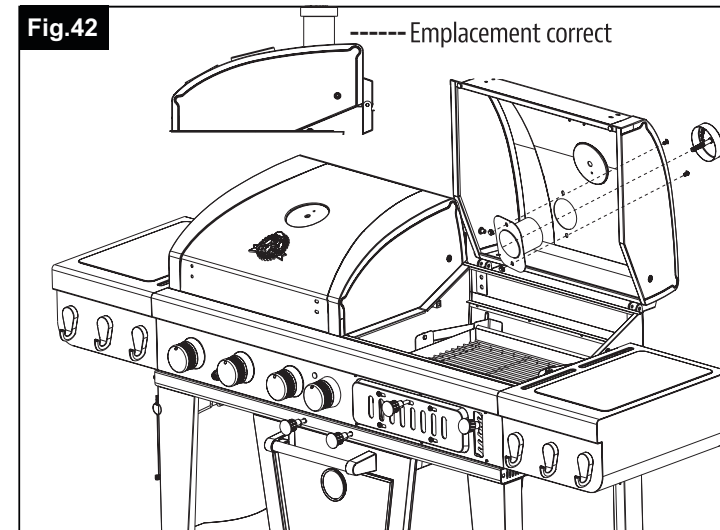
42. MONTAGE DE LA CHEMINÉE SUR LE COUVERCLE À CHARBON

Pièces nécessaires :

- 1 x Cheminée (#4)
1 x Couvercle de cheminée (#3)
1 x Couvercle Charbon
2 x Vis M6x10 mm (#D)
2 x M6 Écrous (#J)

Installation :

- Retirez le couvercle de la cheminée (#3) de la cheminée (#4). Insérez la cheminée (#4) à travers le couvercle à charbon à partir de l'intérieur. Fixez l'assemblage de la cheminée au couvercle en utilisant 2 x vis M6x10 mm (#D) insérées dans le couvercle de l'extérieur et fixez solidement la cheminée à l'aide de 2 x écrous M6 (#J) à l'intérieur du couvercle. Vissez le couvercle de la cheminée sur la cheminée.
Voir Fig. 42.



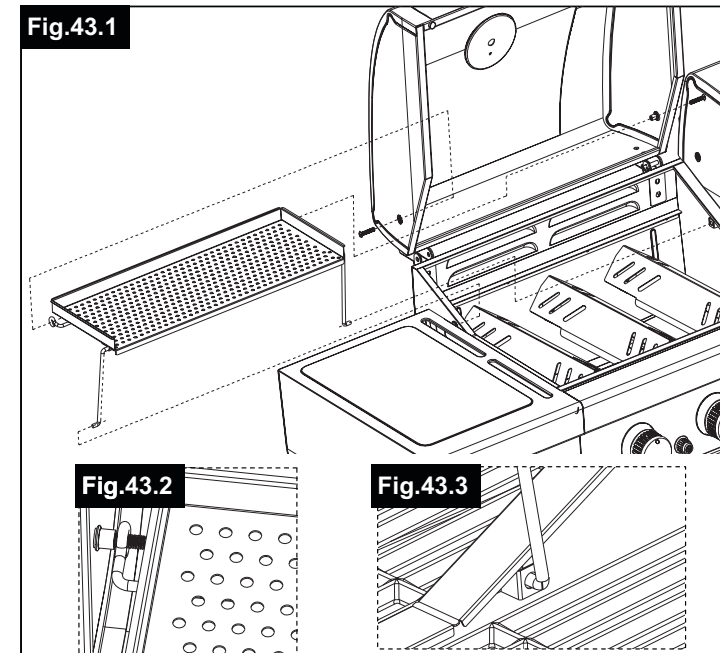
43. ATTACHER LE RACK CHAUFFANT AU COUVERCLE DE GAZ ET À LA CHAMBRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

- 1 x Grilles à chauffage (#5)
1 x Couvercle à gaz
1 x Chambre principale de gaz
2 x Vis M6x30 mm (#M)

Installation :

- Visser 1 x vis M6x30 mm (#M) à travers le couvercle à gaz depuis l'extérieur, positionner la grille chauffante (1pc) sur le gril à gaz de sorte que la vis passe à travers la boucle du fil. Voir Fig.43.1 et Fig.43.2
- Alignez ensuite la boucle de fil à l'extrémité opposée de la grille de réchauffement avec le trou de couvercle opposé et insérez une vis M6x30 mm (#M). Insérez les pattes de fil dans les trous de la chambre principale du gaz. Voir Fig. 43.3



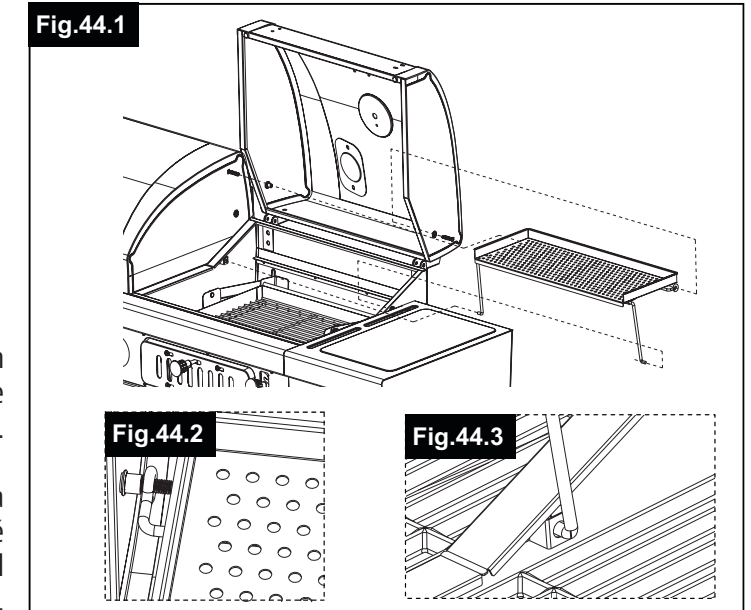
44. ATTACHER LE RACK CHAUFFANT AU COUVERCLE DE CHARBON ET À LA CHAMBRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Grilles à chauffage (#5)
1 x Couvercle Charbon
1 x Chambre principale de charbon de bois
2 x Vis M6x30 mm (#M)

Installation :

- Visser 1 x vis M6x30 mm (#M) à travers le couvercle à charbon depuis l'extérieur, positionner la grille chauffante (1pc) sur le gril à charbon de sorte que la vis passe à travers la boucle du fil. Voir Fig. 44.1 et Fig. 44.2.
- Alignez ensuite la boucle de fil à l'extrémité opposée de la grille de réchauffement avec le trou de couvercle opposé et insérez une vis M6x30 mm (#M). Insérez les pattes de fil dans les trous de la chambre principale de charbon de bois. Voir Fig. 44.3.



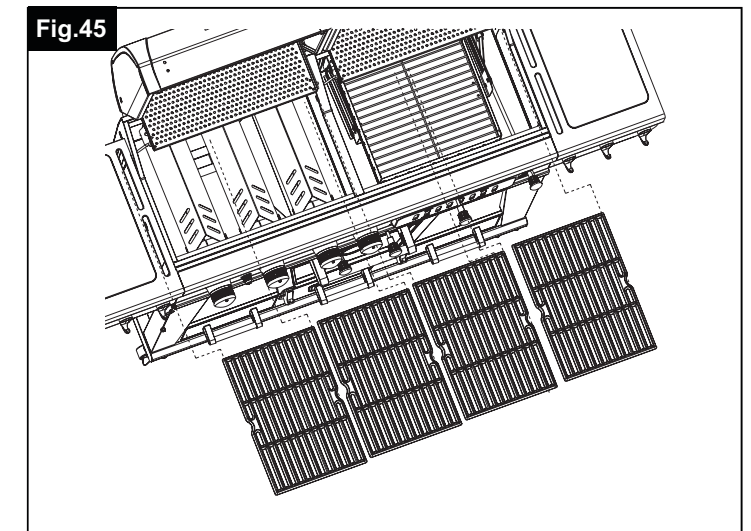
45. PLACEMENT DES GRILLES DE CUISSON DANS LES SUPPORTS DE GRILLE DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 4 x Grilles de cuisson (#30)

Installation :

- Placez quatre grilles de cuisson (#30) dans le support de grille de cuisson.
Voir Fig. 45.



46. INSERTION DE THERMOMÈTRES ET DES CADRANS DANS LES COUVERCLES

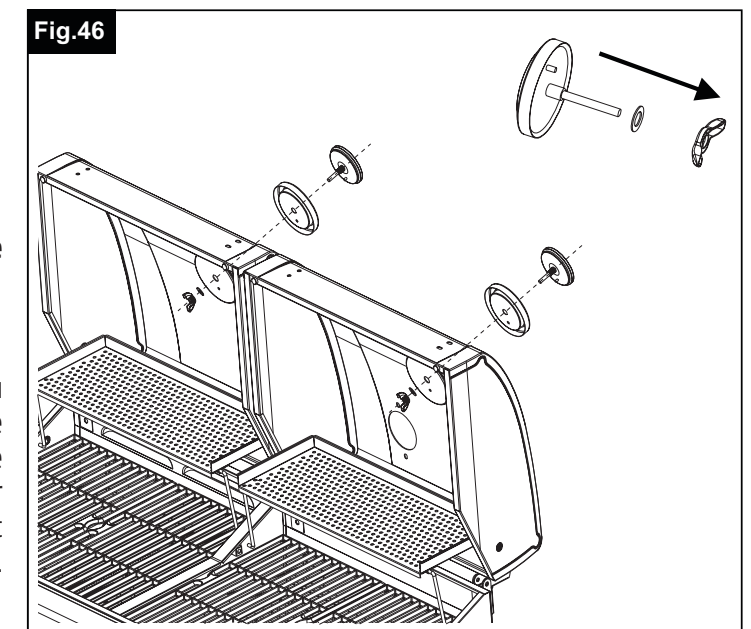
Pièces nécessaires :

- 2 x Assemblage du box de copeaux de bois (#1)
2 x Assemblage du cabinet inférieur (#2)
1 x Couvercle à gaz
1 x Couvercle Charbon

Remarque: le thermomètre est fourni avec une rondelle en fibre et un écrou à oreilles

Installation :

- Dévisser les écrous à oreilles et les rondelles du thermomètre (2pcs) en premier. Insérez le thermomètre (#1) dans le cadran (#2) et le trou de montage dans la partie supérieure de l'assemblage du couvercle à gaz. À partir de l'intérieur du couvercle, placez la rondelle en fibre et l'écrou à oreilles sur la tige du filetage et serrez à la main. Voir Fig. 46.
- Répétez la même étape pour le couvercle à charbon.



47. MONTAGE DES POIGNÉES DE COUVERCLE ET DES ENTRETOISES DES POIGNÉES POUR LES COUVERCLES DE GAZ ET DE CHARBON

Pièces nécessaires :

- 2 x Poignées de couvercle (#6)
- 4 x Entretoises des poignées de tiroirs (#7)
- 1 x Couvercle à gaz
- 1 x Couvercle Charbon
- 1 x Vis M6x15 mm (#A)

Installation :

- Fixez 2 poignées de couvercle et 4 entretoises à grande poignée au couvercle à gaz et au couvercle à charbon en utilisant 8 vis M6x15 (#A) à l'aide de 8 vis M6x15 mm. Voir Fig. 47.

Remarque : Les fentes des deux côtés de la poignée du couvercle doivent être insérées dans la zone en relief à l'intérieur de la zone de maintien de la poignée. Voir Fig. 47.2.

48. MONTAGE DU FIL DE RETENUE DU TUYAU À LA JAMBE AVANT GAUCHE

Pièces nécessaires :

- 1 x Dispositif de retenue de fil de tuyau (pré-assemblé sur le tuyau)
- 1 x Pied de support gauche (#44)
- 1 x Vis M6x10 mm (#D)

Installation :

- Fixer le dispositif du fil de retenue du tuyau sur la jambe de support gauche (avant) (#44). Utiliser : vis 1 x M6x10 mm (#D). Voir Fig. 48.

49. INSTALLER LA BATTERIE DANS L'ÉTINCELEUR DE GAZ PROPANE

Pièces nécessaires :

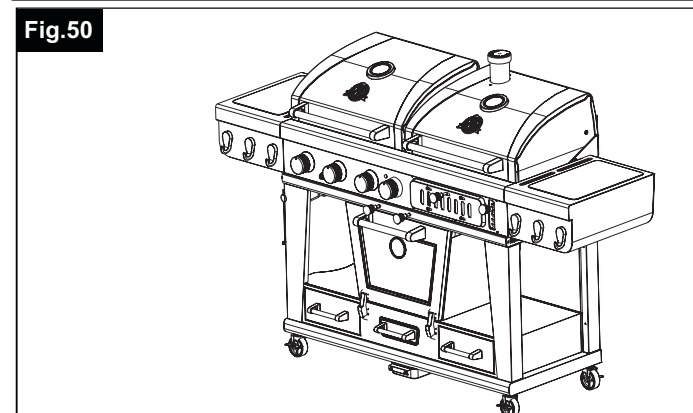
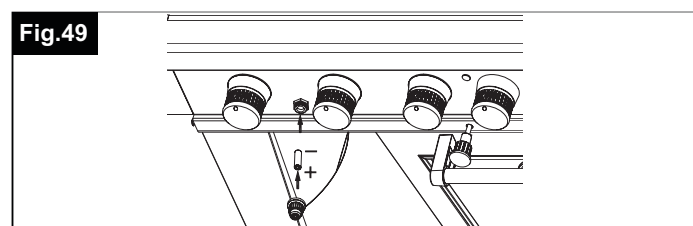
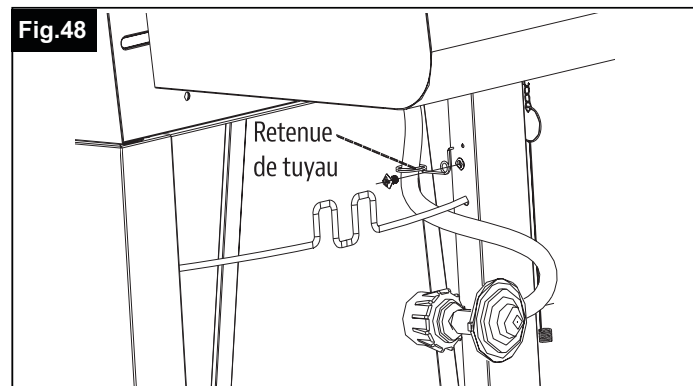
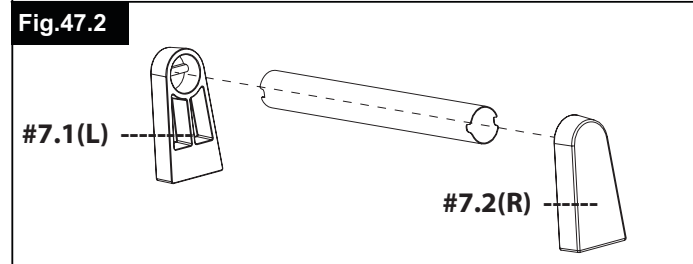
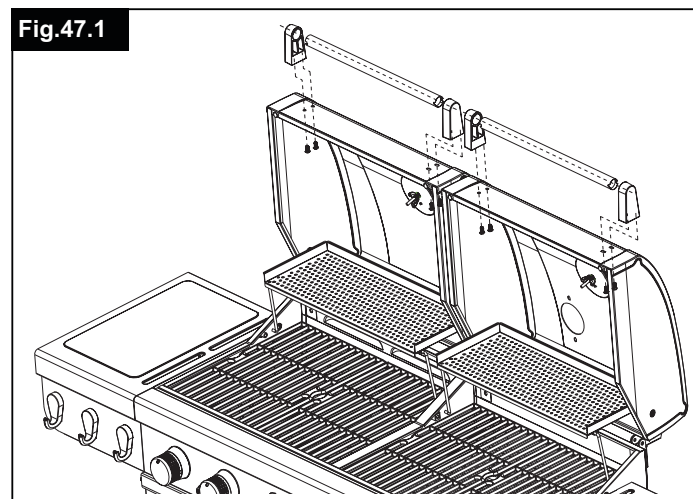
- 1 x Pile AA

Installation :

- Dévisser (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) le bouton de l'étinceleur du panneau avant. Insérez la pile AA avec l'extrémité "+" vers l'extérieur, conformément à la Fig.49.

50. L'ASSEMBLAGE DU MEMPHIS ULTIMATE GRILL EST TERMINÉ

- Il est fortement recommandé d'essuyer l'extérieur de votre unité libre de tous débris, de saleté, etc., en utilisant de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
- Enlevez toute publicité et tout résidu de colle.
- Utilisez une solution de vinaigre et d'eau pour nettoyer le verre sur le fumoir. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, car cela laisserait un film sur la vitre et risquerait de cuire.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - BONBONNE (RÉSERVOIR) DE GAZ PROPANE LIQUIDE.

SPÉCIFICATIONS DE LA BONBONNE (RÉSERVOIR) DE GAZ PROPANE LIQUIDE

L'installation de cet appareil doit être conforme à tous les codes locaux applicables ou à la norme ANSI Z223.1 NFPA 54 du Code national des gaz combustibles.

Lors de l'achat ou de l'échange d'une bonbonne pour votre grill à gaz, il doit être :

1. Fabriqué et marqué conformément aux spécifications des bouteilles de gaz propane du Département américain des transports (DOT), et
2. Fourni avec un dispositif de prévention de remplissage excessif (OPD), et
3. Fourni avec un dispositif de connexion de bonbonne compatible avec le raccordement pour l'appareil de cuisson extérieur.

La bonbonne doit également être équipé de :

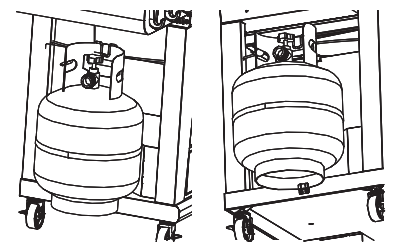
- Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1.
- Une vanne de type 1 qui empêchant le flux de gaz jusqu'à obtention d'un joint positif.
- Un arrangement pour le retrait de vapeur.
- Un collier pour protéger la vanne d'arrêt du cylindre.
- Dispositif de sécurité à communication directe avec l'espace vapeur de la bonbonne.
- Un dispositif de prévention de remplissage excessif (OPD).

AVANT D'ENTREPOSER VOTRE GRIL :

- Assurez-vous que la soupape de la bouteille soit totalement fermée.
- Nettoyez toutes les surfaces. Enduire légèrement les brûleurs d'huile de cuisson pour éviter l'excès de rouille.
- Si vous entreposez le grill à l'intérieur, débranchez le réservoir de propane liquide et laissez le réservoir de propane à l'extérieur.
- Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.

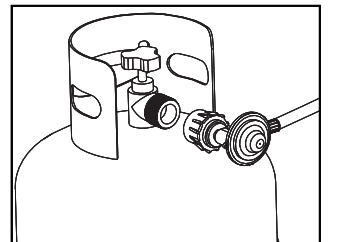
INSTALLATION DE LA BONBONNE DE GAZ PROPANE LIQUIDE (RÉSERVOIR) SUR LE GRIL

1. Vérifiez que la vanne de la bonbonne est fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placez la bonbonne dans le support de réservoir à gauche de l'étagère inférieure. Ensuite, placez le câble de retenue du réservoir sur la poignée de la bonbonne et fixez-le fermement.
3. Orientez la bonbonne de sorte que l'ouverture de la vanne soit orientée vers le côté gauche du grill et que le tuyau ne soit ni plié ni endommagé.
4. Assurez-vous que la bonbonne est bien en place dans le support de réservoir.



CONNEXION DE LA BONBONNE DE GAZ PROPANE LIQUIDE (RÉSERVOIR) AU GRIL

1. Avant utilisation, inspectez le joint en caoutchouc de la vanne du réservoir de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie, ou des dommages corporels importants. Ne pas utiliser de bouteille de propane comportant un joint en caoutchouc endommagé.
2. Fixez ou détachez le détendeur de la bouteille de gaz propane uniquement lorsque celui-ci est placé dans le support du réservoir.
3. Vérifiez que la vanne de la bonbonne est fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Vérifiez que les boutons de commande du brûleur du grill sont dans la position « OFF » (ÉTEINT).
5. Inspectez visuellement le tuyau avant chaque utilisation pour contrôler la présence de dommages, d'une usure excessive ou de détériorations. Si constatée, remplacez l'ensemble avant d'utiliser votre grill. Le matériel de remplacement fourni uniquement par le fabricant doit être employé.
6. Retirez le capuchon de protection en plastique de la valve de la bonbonne.
7. Vérifiez que le tuyau ne contient pas de pliures, ne touche pas des arêtes vives et n'entre pas en contact avec des surfaces susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.



8. Tenez le détendeur et insérez le mamelon en laiton dans la sortie de la vanne de la bouteille de propane liquide. Assurez-vous que le dispositif est correctement centré.
9. Tourner à la main le grand écrou d'accouplement et serrer à fond. Veillez à ne pas croiser l'écrou d'accouplement sur la vanne de la bouteille. N'utilisez pas d'outils pour serrer la connexion. **Remarque : Si vous ne parvenez pas à effectuer la connexion, répétez les étapes 7 et 8.**

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ :

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE GRIL SANS AVOIR TESTER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUTES LES CONNEXIONS DE GAZ, TUYAUX ET RÉSERVOIR DE PROPANE.

DANGER : POUR ÉVITER LES RISQUES D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- Ne fumez pas ou ne permettez pas que des sources d'inflammation soient présentes dans la zone lors d'un test d'étanchéité.
- Effectuez le test EN PLEIN AIR dans un endroit bien ventilé et protégé du vent.
- N'effectuez jamais un test d'étanchéité à l'aide d'une allumette ou d'une flamme nue.
- N'effectuez jamais un test d'étanchéité lorsque le grill est en marche ou lorsque le grill est encore chaud.

QUAND EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ :

- Après avoir assemblé votre grill et avant d'allumer votre grill pour la toute première fois, même si vous l'avez acheté entièrement monté.
- Chaque fois que la bouteille de gaz propane est remplie, échangée ou que l'un des composants du gaz est débranché ou remplacé.

CONTRÔLER LES FUITES :

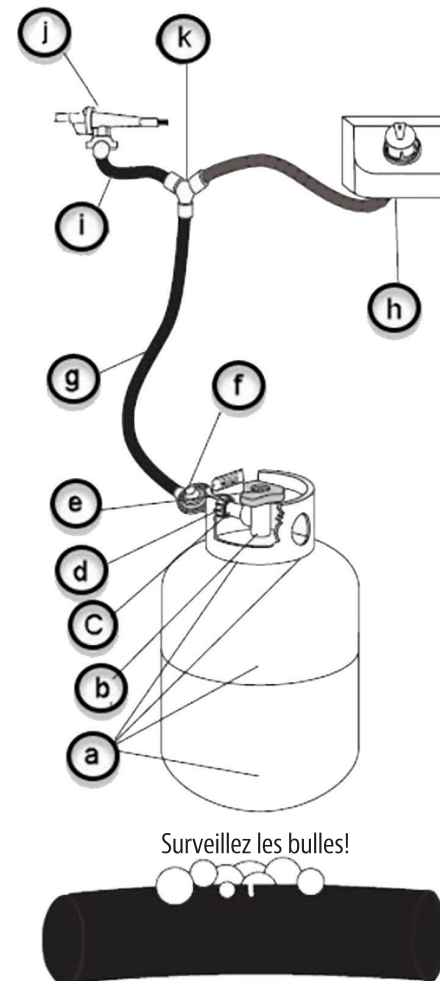
ATTENTION : De fortes odeurs, un refroidissement, une congestion des sinus, etc. peuvent empêcher la détection du propane par l'odeur. Faites preuve de prudence et de bon sens lorsque vous testez les fuites.

REMARQUE : Le test d'étanchéité doit être effectué dans un endroit calme, hors du vent et suffisamment éclairé pour voir si des bulles se développent ou si des fuites plus importantes peuvent être détectées par une odeur ou un son.

1. Créez un mélange composé de 50% d'eau et de savon à vaisselle liquide à 50%.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Assurez-vous que tous les boutons de commande sur la position « OFF » (arrêt/fermé).
4. Ouvrez le gaz au niveau de la vanne de la bonbonne. Tournez le bouton de la vanne de la bonbonne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir complètement. Si vous entendez un bruit ou une odeur de gaz, refermez le gaz. Serrez toutes les connexions qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de connexion et que le serrage n'arrête pas la fuite, réinspectez le joint en caoutchouc du réservoir de propane.
5. Appliquez le mélange d'eau savonneuse sur les éléments suivants :

- a. Soudures du réservoir d'alimentation (bonbonne)
- b. Écrou de raccordement à la vanne du réservoir
- c. Face arrière de l'écrou de raccordement au raccord en laiton
- d. Raccord de mamelon en laiton dans le détendeur
- e. Vanne de réservoir à la bonbonne
- f. Connexions du détendeur aux tuyaux d'alimentation en gaz
- g. La longueur totale du tuyau d'alimentation en gaz
- h. Raccord de tuyau au collecteur de gaz
- i. Connexion du brûleur latéral au tuyau, le cas échéant
- j. Capuchon de la valve du brûleur latéral, le cas échéant
- k. Raccord de tuyau d'alimentation en gaz

6. Vérifiez chaque endroit répertorié (a-k) pour des bulles, ce qui indiquerait une fuite. Les grosses fuites peuvent ne pas être détectées par des bulles mais produire un son ou une odeur de gaz.
7. Couper l'alimentation en gaz à la vanne de la bouteille.
8. Activez les boutons de commande pour libérer la pression du gaz dans le tuyau.
9. Tournez les boutons de commande sur la position « OFF » (Éteint).



10. Serrez toutes les connexions qui fuient. Si une fuite est détectée à l'écrou de connexion et que le serrage n'arrête pas la fuite, inspectez à nouveau le joint en caoutchouc du réservoir de propane.
11. Répétez le test à l'eau savonneuse jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
12. Éteignez l'alimentation en gaz à la vanne de la bonbonne jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser votre grill.
13. Laver les résidus savonneux avec de l'eau froide et sécher avec une serviette.
14. Avant d'allumer le grill, attendez 5 minutes pour permettre à tout le gaz d'évacuer la zone.

AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser le grill si les fuites ne peuvent être arrêtées. Contactez un service qualifié de réparation d'appareils à gaz.

- Le stockage à l'intérieur d'un appareil de cuisson à gaz en extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil à gaz de cuisson extérieur.
- Les bouteilles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment ou une enceinte, y compris les garages et les remises.
- Les bouteilles doivent être tenues hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT ET SPÉCIFICATIONS ⚠

- Raccordez ce grill uniquement à une vanne de bonbonne de type 1. La vanne de type 1 peut être identifiée avec les gros filets externes à la sortie de la vanne.
- Ne pas connecter à une bouteille de propane dépassant 20 lb. capacité (9,1 kg).
- Ne connectez PAS à une bouteille qui utilise un autre type de dispositif de connexion de vanne.
- Avant utilisation, inspectez le joint en caoutchouc de la vanne du réservoir de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie, ou des dommages corporels importants.
- Éteignez le robinet de la bouteille lorsque votre grill n'est pas utilisé.
- Manipulez le réservoir avec soin.
- Toujours fixer le cylindre en position verticale.
- Ne connectez jamais une bouteille de gaz propane liquide non régulée à votre grill.
- NE PAS exposer les bouteilles de gaz propane liquide à une chaleur excessive ou à des sources d'inflammation.
- NE PAS entreposer les bouteilles de recharge de propane liquide sous ou à proximité de votre grill.
- Ne laissez que des revendeurs de gaz propane qualifiés pour remplir ou réparer votre bouteille de gaz propane.
- NE PAS laisser le cylindre être rempli à plus de 80% de sa capacité.
- Lire et suivre tous les avertissements et instructions qui sont sur le cylindre et qui accompagnent ce produit.

⚠ DANGER ⚠

- NE PAS entreposer les bouteilles de recharge de propane liquide (pleine ou vide) sous ou à proximité de votre grill. Ceci pourrait provoquer une surpression et être expulsé par la soupape de décharge de vapeur, ce qui peut provoquer un incendie, une explosion ou des blessures graves, y compris
- Le propane est plus lourd que l'air et s'accumule dans les zones basses. Une bonne ventilation est extrêmement importante. Gardez les ouvertures de ventilation du détendeur de la bouteille de gaz propane et dégagez-les des obstructions et débris.
- NE PAS insérer de corps étranger dans la sortie de la valve de la bonbonne de gaz car cela pourrait endommager le joint en caoutchouc. Ne pas utiliser de bouteille de propane qui comporte un joint en caoutchouc endommagé. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz pouvant entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort. Inspectez le joint en caoutchouc afin de déceler la présence de fissures, d'usure ou de détérioration
- Toujours garder le réservoir (réservoir) en position verticale ou stockage.

INSTALLATION DU TUYAU ET DU DÉTENDEUR

⚠ AVERTISSEMENT ET SPÉCIFICATIONS ⚠

- **NE PAS tenter de brancher le grill, tel qu'acheté pour du gaz propane (LP), à toute autre source d'alimentation en carburant telle qu'une conduite de gaz naturel.**
- **N'utilisez pas d'autre ensemble détendeur / flexible que celui fourni avec votre grill. Le détendeur / tuyau de rechange doit être la pièce no SH9916-26, que vous pouvez obtenir en vous adressant au service à la clientèle au 1 877-942-9630 (dimanche au samedi, de 4 h à 20 h, heure normale du Pacifique).**
- **N'essayez pas d'ajuster ou de réparer un détendeur. Le régulateur est conçu pour fonctionner à une pression de sortie maximale de 11 pouces de colonne d'eau (2,74 kPa).**
- **Assurez-vous que la vanne du réservoir est fermée avant de connecter la bouteille de gaz propane à votre grill. Tournez le bouton de la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer correctement la vanne. Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur les étiquettes de sécurité du tuyau d'alimentation. Lisez et suivez tous les avertissements de ce manuel concernant l'utilisation en toute sécurité des bouteilles de gaz propane et du tuyau et du détendeur avant de raccorder la bouteille au grill. Lisez et suivez tous les avertissements figurant sur la bouteille de gaz propane.**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION - GAZ

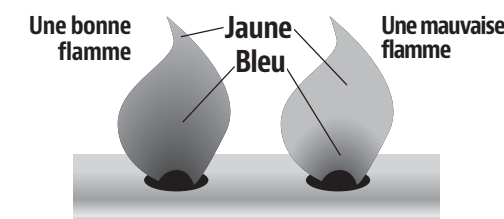
ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX :

- Toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer le grill.
- Tous les boutons du brûleur doivent être fermés (« OFF »).
- Ouvrir lentement la vanne du cylindre de gaz propane liquide, 1-1/2 tour
- Poussez les boutons de gaz à fond et tournez lentement dans le sens antihoraire (vers la gauche) vers la position « HIGH » (ÉLEVÉ).
- Appuyez ensuite sur le bouton noir de l'allumeur et maintenez-le enfoncé, il y aura un clic et des étincelles jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- Vous pouvez ensuite ajuster la mollette à votre réglage souhaité.
- Si le brûleur ne s'allume pas, ramenez le bouton en position « OFF » (ÉTEINT), attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, puis répétez la procédure d'allumage.
- Après avoir utilisé le grill, placez tous les boutons du brûleur sur la position « HIGH » (ÉLEVÉ), puis enfoncez-le complètement et tournez-le vers la position « OFF » (ÉTEINT).
- Fermez immédiatement la vanne du cylindre de gaz PL.
- Si l'allumeur n'allume PAS le brûleur, vous pouvez allumer celui-ci à l'aide d'une allumette ou d'un morceau de papier qui brûle - tenez l'allumette ou le papier avec le porte-allumette attaché à l'arrière du grill, passez-le dans les ouvertures de la grille de cuisson et à côté de la couverture de la tente de flamme.
- Suivez ensuite la procédure d'allumage ci-dessus.
- Observez la bonne flamme du brûleur - elle devrait avoir une couleur bleue / jaune d'environ 1/2 po (12,7 mm) de long.

ATTENTION : Le robinet de la bouteille doit toujours être sur « off » (éteint) ou en position fermée lorsque le grill n'est pas utilisé.



Observez la bonne flamme du brûleur.
Ce devrait être une couleur bleue / jaune d'environ
1/2 po (12,7 mm) de long.



ALLUMER LE GRILL MANUELLEMENT:

1. Ouvrez le capot. **IMPORTANT :** Veillez à ce que le bouton de commande soit « Éteint ».
2. Tout en tenant une allumette allumée près du brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position High (Élevé).

Si le brûleur s'éteint au cours du fonctionnement, tournez le bouton du régulateur à la position « Off » (Arrêt). Ouvrez le capot et attendez cinq minutes avant d'essayer de ré-allumer le grill afin de permettre au gaz accumulé de se dissiper.

**Le Gril et Fumoir au gaz de propane liquide peut être utilisé pour cuire des aliments soit :
GAZ, CHALEUR INDIRECTE ET DIRECTE OU FUMÉE ET CHALEUR INDIRECTE**
Veuillez lire toutes les étapes avant de cuisiner

CUIRE EN UTILISANT LA CHALEUR DIRECTE DU GAZ PROPANE LIQUIDE

Le Gaz Propane liquide fonctionne dans la chambre de cuisson au gaz et la nourriture se trouve dans la chambre de cuisson au gaz.

La cuisson directe dans votre gril au GAZ PROPANE LIQUIDE signifie que vous faites cuire vos aliments directement sur les 3 brûleurs à gaz en activité

1. Suivez la procédure de démarrage de base pour le côté gaz.
2. À l'aide de la lecture de votre thermomètre, placez les 3 boutons de commande à la position souhaitée pour produire la chaleur exacte dont vous avez besoin.
3. À l'aide d'un chiffon ou d'un pinceau, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur vos grilles de cuisson. Ceci aide les aliments à ne pas coller aux grilles. N'UTILISEZ PAS un pulvérisateur d'huile en aérosol près d'une flamme nue.
4. Une fois la température atteinte, les aliments peuvent être placés sur les grilles de cuisson huilées.

CUIRE EN UTILISANT LA CHALEUR INDIRECT DU GAZ PROPANE LIQUIDE

La cuisson indirecte dans votre gril au GAZ PROPANE LIQUIDE signifie que vous faites cuire vos aliments directement sur 1 ou 2 brûleurs à gaz qui ne fonctionnent pas, et non sur le brûleur ou les brûleurs en activité.

La cuisson indirecte réduit les risques de flambées ou de feux de graisse indésirables.

1. Suivez la procédure de démarrage de base pour le côté gaz.
2. À l'aide de la lecture de votre thermomètre, placez 1 ou 2 boutons de commande à la position souhaitée pour produire la chaleur exacte dont vous avez besoin.
3. À l'aide d'un chiffon ou d'un pinceau, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur vos grilles de cuisson. Ceci aide les aliments à ne pas coller aux grilles. N'UTILISEZ PAS un pulvérisateur d'huile en aérosol près d'une flamme nue.
4. Placez les aliments sur les grilles de cuisson huilées.

CUIRE EN UTILISANT LA CHALEUR INDIRECT DU GAZ PROPANE LIQUIDE ET LE FUMOIR ÉLECTRIQUE

Cette méthode est utilisée pour ajouter cette saveur traditionnelle de bois savoureux « feu de camp » à votre délice culinaire en cours de cuisson dans votre chambre de cuisson au GAZ PROPANE LIQUIDE.

CONSEIL : La saveur de la fumée repose sur deux éléments : **LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE.** Dans cet esprit, votre meilleure saveur de fumée sera produite dans votre chambre à gaz lorsque vous utiliserez votre gaz à « basse température indirecte » et votre fumoir électrique à feu moyen.

1. Suivez la procédure de démarrage de base pour le fumoir électrique.
2. Réglez la température souhaitée sur HIGH (ÉLEVÉ) sur le fumoir électrique. Ceci produira le plus de fumée dans les plus brefs délais.
3. Lorsque la fumée commence à apparaître, tournez le cadran de température sur feu moyen.
4. Suivez la procédure de démarrage de base pour le côté gaz.
5. À l'aide de la lecture de votre thermomètre, placez 1 ou 2 boutons de commande à la position souhaitée.
6. Pour contrôler la quantité de fumée, ainsi que la température de cuisson globale, OUVREZ la commande du clapet du compartiment à gaz / fumoir électrique, située entre le fumoir électrique et l'unité à gaz.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION - CHARBON

**Le Gril et Fumoir au charbon de bois peut être utilisé pour cuire des aliments soit :
CHARBON DE BOIS, CHALEUR INDIRECTE ET DIRECTE OU FUMÉE ET CHALEUR INDIRECTE**
Veuillez lire toutes les étapes avant de cuisiner

Allumage initial : Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégage une légère odeur. Ceci est une condition normale causée par la combustion des peintures et huiles internes utilisées dans le processus de fabrication et ne se reproduit plus. Il suffit de brûler le gril à haute température pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'odeur ne soit plus présente, le couvercle principal étant fermé et les orifices de ventilation avant totalement ouverts.

Utilisation de la chambre principale

Le bac à charbon possède six positions dans lesquelles il peut fonctionner. Verrouillez le bac à charbon dans la position la plus haute, le plus près possible des grilles de cuisson, lors du démarrage du gril. Cet emplacement est également utilisé lorsque vous avez le plus besoin de chaleur, pour une « saisie » rapide ou une chaleur intense. En abaissant le plateau de la nourriture et en ajustant les orifices d'admission, vous réduirez la température et vous obtiendrez cette fameuse saveur « lente et faible ».

Faire fonctionner les événements

Vous pouvez régler la température du gril en déplaçant la grille de ventilation avant vers la droite ou vers la gauche. Et faites pivoter le capuchon de la cheminée pour l'ouvrir et le fermer. La fermeture partielle ou totale des événements aidera à refroidir les charbons. Ne fermez pas complètement les orifices de ventilation sauf si vous essayez de refroidir ou d'éteindre une flamme. Lorsque vous couvrez le gril, ouvrez les grilles d'aération pour permettre à l'air de circuler dans le gril.

CUIRE AU CHARBON ET À LA CHALEUR DIRECTE

La cuisson directe signifie que les aliments sont cuits « directement » sur des charbons préparés. Utilisez la méthode « directe » pour une cuisson des aliments en moins de 25 minutes : les steaks, les brochettes, les légumes et similaire.

Il existe de nombreuses méthodes pour démarrer le charbon de bois. Pour plus de commodité, nous suggérons des cubes plus légers ou du papier journal émietté. Les cubes d'allumage sont non toxiques, inodores et insipides. Les liquides d'allumage peuvent être utilisés, mais ils sont salissants et peuvent laisser une odeur chimique sur votre gril, ainsi que sur vos aliments, s'ils ne sont pas complètement brûlés avant la cuisson. Si vous utilisez un liquide d'allumage, veuillez suivre les instructions du fabricant. Les démarreurs électriques et les cheminées à charbon en métal sont d'autres méthodes privilégiées, suivez toujours les instructions du fabricant sur la façon de les utiliser.

AVERTISSEMENT : Une fois allumé, n'ajoutez jamais de liquide de démarrage supplémentaire au gril. Conservez le liquide inflammable au moins à 25 pieds (7,6 m) du gril pendant son fonctionnement.

COMMENT DÉMARRER UN GRIL AU CHARBON - MÉTHODE DIRECTE

1. Ouvrez le capot principal, retirez les grilles de cuisson pour le charbon de bois et ouvrez entièrement les grilles d'aération situées à l'avant de l'appareil avant d'allumer le feu. Ouvrez également la cheminée sur le couvercle à charbon. Le charbon de bois nécessite de l'oxygène pour brûler, de ce fait assurez-vous que rien ne bouche les fentes avant ou le capuchon de piquage de fumée ajustable et que toutes les cendres accumulées au bas du bac à combustible sont enlevées.
2. Ajuster le bac à charbon au niveau le plus haut.
3. Placez soit des cubes d'allumage (ils sont non toxiques, inodores et insipides) ou des nouvelles imprimées émiettées sur le sol du bac à charbon.
4. Empilez les briquettes en forme de pyramide sur les cubes d'allumage ou de papiers imprimés. Maximum Total Poids de 3 lbs (1,3 kg)
5. En utilisant une longue allumette ou un briquet, allumez les cubes ou le papier journal. Ne vous penchez pas ou ne regardez pas dans la zone de feu.
6. Une fois entièrement allumé, fermez le couvercle principal et laissez le charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une cendre gris clair, environ 20 à 25 minutes.
7. En utilisant des pinces à long manche résistantes à la chaleur, répartissez le charbon uniformément pour couvrir tout le plateau, si vous le désirez « Cuisson directe »
8. En vous guidant à l'aide de votre thermomètre du couvercle, ajustez les événements avant pour obtenir la température souhaitée.

AVERTISSEMENT : Le bac à cendre doit être en place pendant l'allumage et à tout moment pendant l'utilisation.

CUIRE AU CHARBON ET À LA CHALEUR DIRECTE

La cuisson indirecte signifie que les aliments ne sont pas cuits « directement » sur des charbons préparés. Cette méthode de cuisson est la meilleure pour la cuisson des aliments riches en graisses afin de réduire les flambées indésirables ou des sacrifices brûlés. La chaleur indirecte s'applique également aux aliments délicats qui peuvent sécher ou brûler s'ils sont exposés à une flamme directe. Cette méthode est également recommandée pour toute cuisson.

COMMENT DÉMARRER UN GRIL AU CHARBON - MÉTHODE INDIRECTE

1. Suivez les étapes 1 à 6 de « Comment démarrer une grill au charbon de bois - méthode directe »
2. En utilisant des pinces à long manche résistantes à la chaleur, répartissez les charbons uniformément pour couvrir la moitié du plateau.
3. Ajustez la hauteur du plateau au niveau de chaleur désiré.
4. En vous guidant à l'aide de votre thermomètre du couvercle, ajustez les événements avant pour obtenir la température souhaitée.

FAIRE CUIRE À L'AIDE DU FUMOIR ÉLECTRIQUE ET DE LA CHALEUR INDIRECTE

(Une partie de la chaleur est générée par le fumoir électrique et la nourriture est cuite ou fumée dans la chambre principale de cuisson au charbon. La fumée et la chaleur indirecte traversent l'ouverture entre la chambre principale et la chambre de cuisson / fumoir.)

Cette méthode est utilisée pour ajouter ou améliorer cette saveur traditionnelle de bois savoureux « feu de camp » à votre délice culinaire en train de cuire dans votre chambre de cuisson au charbon.

CONSEIL : La saveur de la fumée repose sur deux éléments : **LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE.** Dans cet esprit, votre meilleure saveur de fumée sera produite dans votre chambre à charbon lorsque vous abaissez le plateau à charbon à son niveau le plus bas et votre fumoir électrique à feu moyen.

1. Suivez la procédure de démarrage de base pour le fumoir électrique.
2. Réglez la température souhaitée sur HIGH (ÉLEVÉ) sur le fumoir électrique. Ceci produira le plus de fumée dans les plus brefs délais.
3. Lorsque la fumée commence à apparaître, tournez le cadran de température sur feu moyen.
4. Suivez la procédure de démarrage de base pour le grill au charbon.
5. En vous guidant à l'aide de votre thermomètre du couvercle, ajustez la hauteur du plateau à charbon et les événements avant et la cheminée.
6. Pour contrôler la quantité de fumée, ainsi que la température de cuisson globale, OUVREZ la commande du clapet du compartiment à charbon / fumoir électrique, située entre le fumoir électrique et l'unité à charbon.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION - FUMOIR ÉLECTRIQUE

Le fumoir est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur et doit être utilisé sur une surface dure, plane, incombustible à l'écart des surplombs et / ou de tout matériau combustible. Ne pas utiliser le fumoir sur une surface en bois ou sur toute autre surface susceptible de brûler. Placez le fumoir dans un endroit extérieur protégé du vent et éloignez le fumoir des fenêtres ou des portes ouvertes pour empêcher la fumée de pénétrer dans votre maison.

TRAITEMENT DE VOTRE FUMOIR :

Avant la première utilisation, traitez votre fumoir pour minimiser les dommages à la finition extérieure et débarrasser le fumoir des odeurs de peinture pouvant transmettre des saveurs non naturelles au premier repas préparé.

1. Ouvrez la porte en verre et utilisez de l'eau de vinaigre et du papier essuie-tout pour nettoyer la surface en verre. N'utilisez PAS de nettoyeur pour four, de nettoyeur à vitre ou d'abrasif, ces produits laisseront un film sur le verre et lorsque chauffé rendra le verre plus rapidement sale et noirci.
2. Retirez le bac à eau du fumoir et n'utilisez pas de bois aromatisé pendant le traitement de votre fumoir.
3. Branchez le fumoir dans la prise électrique.

Avertissement : Utilisez toujours une prise à trois fils avec mise à la terre et connectée au 120 volts avec une protection DDFT de 20 ampères. En cas de doute, contactez un électricien qualifié. Ne faites pas fonctionner ce fumoir sur le même circuit avec un autre dispositif ou appareil électrique.

4. Tournez le cadran de commande sur le plus niveau le plus élevé et faire fonctionner votre fumoir à environ 300 degrés Fahrenheit (150 degrés Celsius) pendant 45 à 60 minutes.
5. Éteignez la commande et laissez le fumoir électrique entièrement refroidir.

COMMENT DÉMARRER VOTRE FUMOIR ÉLECTRIQUE

1. Assurez-vous que les deux clapets d'air supérieurs ajustables menant au grill à gaz et au grill à charbon sont en position fermée.
2. Ouvrez l'admission d'air du fumoir. Située à l'arrière du fumoir.
3. Soulevez délicatement la poignée et faites glisser et retirer le bac à copeaux de bois. Ouvrez le couvercle du bac à copeaux et ajoutez des copeaux de bois. Nous recommandons l'utilisation de copeaux de bois mais pas de morceaux de bois. Fermez le couvercle du bac à copeaux de bois et faites-le glisser dans le fumoir. Les copeaux de bois n'ont pas besoin d'être humidifiés.
4. Ouvrez la porte et remplissez soigneusement le bac à eau avec de l'eau tiède ou votre choix ou marinade au 3/4. Ne remplissez pas entièrement, de l'eau pourrait déborder pendant l'utilisation.

AVERTISSEMENT : Ne renversez pas d'eau, de marinade ou de liquide sur l'élément électrique et la commande.

5. Retirez les grilles de cuisson nécessaires pour libérer l'espace des produits que vous fumez.

AVERTISSEMENT : Ne couvrez jamais les grilles de cuisson avec une feuille de métal. Cela piégera la chaleur et causera de graves dommages

6. Placez les aliments sur la/les grille(s) de cuisson sur une seule couche, en laissant de la place entre chaque pièce pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément, environ 1 po (2,5 cm). Glissez la grille de cuisson dans les supports de grille de cuisson. Répétez les étapes pour chaque grille de cuisson utilisée.
7. Fermez la porte et branchez le fumoir dans la prise électrique.
8. Ajustez la commande électrique en position « high » (élevé) et laissez le fumoir chauffer. Le thermomètre situé à l'avant de l'unité vous indiquera quand le fumoir est proche de la température souhaitée et pourrez ajuster la commande en conséquence.
9. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau et ajoutez de l'eau si nécessaire. Lorsque vous ajoutez de l'eau, portez un gant de cuisine et faites glisser le panier légèrement vers l'ouverture de la porte, ajoutez de l'eau et faites glisser le panier pour le remettre en place.
10. Vérifiez régulièrement la boîte à copeaux de bois et ajoutez-en si nécessaire. En portant un gant de cuisine, soulevez la poignée de la boîte et faites glisser la boîte vers le dehors. Placez le boîtier chaud sur une surface incombustible, ouvrez le couvercle avec précaution et ajoutez des copeaux de bois si nécessaire. Faites glisser le boîtier chaud pour le remettre en place.

COMMENT DÉMARRER VOTRE FUMOIR ÉLECTRIQUE

Avvertissement : Utilisez toujours une prise à trois fils avec mise à la terre et connectée au 120 volts avec une protection DDF de 20 ampères. Si vous n'êtes pas certain que la prise soit adaptée, contactez un électricien qualifié. Ne faites pas fonctionner ce fumoir sur le même circuit avec un autre dispositif ou appareil électrique.

1. Utilisez un thermomètre à viande pour contrôler la température interne de vos aliments. Le thermomètre de la porte indiquera la température de cuisson approximative à l'intérieur du fumoir, mais vous devez toujours utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer que vos aliments sont bien cuits.
2. Une fois que vous aurez fini le fumage, tournez le bouton de la commande en position « off » (arrêt) et débranchez toujours le fumoir de la prise électrique et laissez-le refroidir. Une fois que le fumoir a refroidi, suivez les instructions de la section « Sécurité, entretien et maintenance » de ce manuel.

Remarque : La performance du fumoir dépend de la température ambiante, des conditions de vent et de la quantité de nourriture.

CONSEIL : Pour plus de saveur, envisagez d'ajouter des herbes fraîches; comme le romarin, le thym ou les feuilles de laurier ou les fruits; comme la lime ou le citron, ou même votre boisson préférée dans le bac à eau.

Vous pouvez régler votre clapet d'air arrière sur n'importe quelle ouverture pour obtenir la fumée et la température optimale. Ce sont des paramètres recommandés pour aider vos copeaux à durer plus longtemps et avoir une production de fumée optimale. (Vos paramètres peuvent varier en fonction de la taille des copeaux de bois utilisés et de la densité des copeaux de bois dans la boîte à copeaux.)

COMMENT ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : Ne stockez pas le fumoir électrique avec des cendres CHAUDES à l'intérieur de l'unité. Entreposer uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les trempant dans de l'eau et en les jetant dans un contenant non combustible.

1. Lorsque vous avez fini d'utiliser le fumoir électrique, débranchez simplement le fumoir de la prise électrique.
2. Laissez l'unité de terminer de brûler les copeaux de bois susceptibles de brûler.
3. Seulement après que l'unité soit froide au toucher, retirez et jetez toutes les cendres froides laissées dans la boîte à copeaux de bois.
4. Nettoyer après chaque utilisation. Cela prolongera la vie de votre fumoir et empêchera la moisissure et le mildiou.

FAITS IMPORTANT :

Ceci est un fumoir. Il y aura beaucoup de fumée produite lors de l'utilisation de copeaux de bois. Une partie de la fumée s'échappera par les jointures et noircira l'intérieur du fumoir, ceci est normal.

Vérifiez souvent le plateau à graisse (godet) pendant la cuisson, il peut être nécessaire de le vider périodiquement lors de la cuisson. Videz le plateau à graisse avant qu'il ne soit plein. Utilisez des gants de cuisine ou des vêtements de protection lorsque vous manipulez de la graisse chaude.

MÉTHODES DE FUMAGE / DE CUISSON

Le fumage froid : Gamme de températures de 50 à 90 F (10 à 32 C). Généralement utilisé pour ajouter de la saveur de fumée au fromage, aux noix ou au poisson. **Cette méthode ne cuit pas la protéine.**

Le fumage chaud : Gamme de températures 200 à 275 F (93 à 135 C). Généralement utilisé pour ajouter de la fumée lors de la cuisson lente.

CONSERVATION ET ENTRETIEN - GAZ

AVERTISSEMENT : Ne faites aucun nettoyage ou entretien sur un gril ou pièces avant que toutes les pièces soient froides! Assurez-vous que la vanne de la bonbonne de gaz propane est fermée et en position « OFF » (ÉTEINT)

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL :

- Nous recommandons de nettoyer les résidus alimentaires immédiatement après la cuisson en frottant délicatement les grilles avec une brosse en poils métalliques et en tournant les brûleurs sur « HIGH » (ÉLEVÉ) pendant environ 5 minutes. La chaleur dégagée par les brûleurs brûlera la plupart des résidus de nourriture et de graisse des grilles et des diffuseurs thermiques et la transformera en une cendre qui tombera au fond du foyer ou du plateau à graisse. Après que le gril se soit refroidi (environ 30 minutes), retirez les grilles et les diffuseurs thermiques et sortez les cendres et la graisse du foyer. Nettoyez et remplacez le godet à graisse. Inspectez les diffuseurs thermiques pour voir si elles sont endommagées ou détériorées avant de les réinstaller dans le gril.
- N'utilisez que des détergents à vaisselle doux, de l'eau chaude, un tampon à récurer en nylon et un outil de nettoyage de barbecue à brosse métallique.
- Toujours rincer toutes les surfaces après le nettoyage.
- Surfaces en porcelaine. En raison de leur composition semblable à celle du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau ou un nettoyant spécialement formulé. Utiliser une poudre à récurer non abrasive telle que du bicarbonate de soude pour les taches tenaces.

Remarque : Les bacs à graisse et le godet à graisse doivent être vidés et nettoyés après chaque utilisation pour prévenir les flambées et / ou les feux de graisse.

ENTRETIEN DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL :

- Pour protéger votre gril de la rouille excessive, l'unité doit être maintenu propre et couvert en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour les surfaces peintes, laver avec un détergent doux et un nettoyant non abrasif ou de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les pièces en plastique et en caoutchouc, lavez à la main avec de l'eau tiède et savonneuse. N'utilisez pas de citrisol, de nettoyeurs abrasifs, de nettoyant pour gril sur les pièces en plastique. Des dommages et des défaillances de pièces peuvent en résulter.
- Les surfaces peintes à l'extérieur peuvent être renouvelées à l'aide d'une peinture à haute température pour barbecue. exemple Rustoleum High Heat Semi-Gloss

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES BRÛLEURS :

1. Éteignez le gaz au niveau DE la bonbonne de gaz propane et des boutons de commande du brûleur
2. Soulevez les grilles de cuisson et les diffuseurs thermiques couvrant les brûleurs
3. Retirez la vis fixant les brûleurs à l'arrière du gril
4. Inclinez doucement et soigneusement l'arrière du brûleur vers le haut et faites-le glisser hors de l'orifice de la valve, puis soulevez-le pour le sortir du gril.
5. Essuyez la face de l'orifice
6. Nettoyez tous les trous du brûleur qui ont été bouchés. Utilisez un cure-dent ou un fil fin.
7. Enlevez et nettoyez tout résidu alimentaire ou autre dépôt sur le brûleur
Remplacez les brûleurs en suivant les étapes ci-dessus en sens inverse. VÉRIFIEZ que les brûleurs sont installés avec l'orifice de la vanne À L'INTÉRIEUR du brûleur

REMARQUE :

- Vérifiez visuellement le bon fonctionnement des flammes du brûleur (voir l'illustration dans « Assemblage / entretien du brûleur » sous Entretien et maintenance appropriés). Les araignées ou autres insectes peuvent se nicher dans le brûleur, provoquant une obstruction des gaz.
- Pour une grillade en toute sécurité et des performances optimales de votre gril, effectuez ces contrôles au moins deux fois par an ou après de longues périodes de stockage.

REPLACEMENT DE LA BATTERIE DANS L'ALLUMEUR :

- Dévissez le bouton d'allumage électrique et retirez l'ancienne batterie. Remplacez par une nouvelle batterie AA. Remarque : Le pôle négatif (-) de la batterie entre en premier. Veuillez vous reporter à la marque sur le côté du capuchon.

ATTENTION :

- Gardez les piles loin des enfants en bas âge. Si la pile est avalée, consultez immédiatement un médecin.
- Veillez à insérer la pile correctement. une mauvaise installation peut entraîner des fuites et / ou des explosions possibles.
- Ne jetez pas les piles au feu.
- Ne mélangez pas des piles neuves et anciennes.
- Ne pas mélanger les piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou rechargeables (ni-cad, ni-mh, etc.).

CONSERVATION ET ENTRETIEN - CHARBON**AVERTISSEMENT :**

- A. Ne faites aucun nettoyage ou entretien sur un gril ou ses pièces avant que tout le charbon ne soit complètement éteint et que toutes les pièces soient froides au toucher!
- B. Portez toujours des gants de protection lors du nettoyage de votre gril.
- C. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour laver une partie du gril.
- D. Nettoyer le gril dans une zone où les solutions de nettoyage n'endommageront pas les terrasses, les pelouses ou les patios.
- E. Les sauces et les sels de barbecue peuvent être corrosifs et entraîner une détérioration rapide des composants du gril, à moins d'être nettoyés régulièrement.

NETTOYAGE DES GRILLES ET SUPPORT À CHAUFFAGE :

- Les grilles de cuisson et les supports à chauffage doivent être nettoyés avec une brosse en laiton pendant la période de préchauffage. Une fine laine d'acier peut être utilisée sur toutes les taches tenaces.
- Ne placez pas les grilles ou toute partie de cet appareil dans un four « autonettoyant » pour les nettoyer.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL :

- N'utilisez que des détergents à vaisselle doux, de l'eau chaude, un tampon à récurer en nylon et un outil de nettoyage de barbecue à brosse métallique.
- Toujours rincer et sécher toutes les surfaces après le nettoyage.
- Surfaces en porcelaine. En raison de leur composition semblable à celle du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau ou un nettoyant spécialement formulé. Utiliser une poudre à récurer non abrasive telle que du bicarbonate de soude pour les taches tenaces.
- Après avoir retiré les grilles de cuisson, utilisez une brosse en laiton pour nettoyer les débris sur les côtés et à l'intérieur du couvercle.
- Grattez l'intérieur du bac à charbon avec un couteau à mastic, un grattoir ou une brosse pour balayer tous les débris dans le bac à cendres / égouttoir amovible.

AVERTISSEMENT!

La graisse accumulée est un risque d'incendie. Les bacs à graisse et le godet à graisse doivent être vidés et nettoyés après chaque utilisation pour prévenir les flambées et / ou les feux de graisse.

ENTRETIEN DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL :

- Pour protéger votre gril de la rouille excessive, l'unité doit être maintenu propre et couvert en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour les surfaces peintes, laver avec un détergent doux et un nettoyant non abrasif ou de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les pièces en plastique et en caoutchouc, lavez à la main avec de l'eau tiède et savonneuse. N'utilisez pas de citrisol, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour gril sur les pièces en plastique. Des dommages et des défaillances de pièces peuvent en résulter.
- Les surfaces peintes à l'extérieur peuvent être renouvelées à l'aide d'une peinture à haute température pour barbecue. exemple Rustoleum High Heat Semi-Gloss

CONSERVATION ET ENTRETIEN - FUMOIR ÉLECTRIQUE**AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ POUR LE FUMOIR ÉLECTRIQUE :**

- Laissez toujours le fumoir et tous les composants entièrement refroidir avant de les manipuler ou de les nettoyer.
- Veiller à retirer les braises, les charbons ardents et les cendres restants avant de stocker le fumoir ou de le laisser sans surveillance. Veillez à vous protéger et à protéger vos biens. Les braises, cendres ou charbons ardents restants doivent être placés dans un contenant en métal incombustible et entièrement saturé d'eau. Laissez les cendres et l'eau dans le récipient en métal pendant 24 heures avant de vous en débarrasser.
- Placez les braises, les charbons et les cendres éteints à une distance sécuritaire de tous matériaux combustibles.
- Le cordon électrique et le dispositif de commande doivent également être stockés dans un endroit sec et hors de portée des enfants. Ne faites pas fonctionner le fumoir avec une commande électrique dont le cordon, la fiche ou la sonde métallique sont endommagés. La commande électrique est conçue spécifiquement pour ce fumoir, appelez-nous pour une commande de remplacement.
- N'immergez jamais la commande électrique ou l'élément chauffant dans un liquide.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE POUR LE FUMOIR ÉLECTRIQUE :

- Le bac à eau, le bac à copeaux de bois et les grilles de cuisson doivent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse puis rincés et laissés sécher. Les grilles de cuisson peuvent être légèrement enduites d'huile végétale ou d'un aérosol de cuisson pour empêcher les aliments de coller.
- Une fois l'élément électrique complètement refroidi, nettoyez-le avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Le joint de porte et les fixations intérieures du joint d'étanchéité, DOIVENT être nettoyés avec un chiffon propre et humide après chaque utilisation pour garder le joint en bon état de fonctionnement.
- La porte vitrée peut être nettoyée avec une solution d'eau au vinaigre et un chiffon doux. Une fine laine d'acier triple 0 peut être utilisée. N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers pour vitres ou de nettoyant pour four.
- Si vous n'utilisez pas le fumoir pendant une longue période, une légère couche d'un aérosol d'huile végétale ou de cuisson peut également être appliquée à l'intérieur du fumoir pour prévenir de la rouille.
- Si de la rouille apparaît à l'extérieur du fumoir, nettoyez la zone impactée avec de la laine d'acier et appliquez une peinture résistante à de très haute température.
- N'appliquez pas de peinture supplémentaire sur la surface intérieure du fumoir. Si de la rouille se développe, utilisez de la laine d'acier pour l'enlever puis enduire à l'aide d'une huile végétale ou d'un aérosol de cuisson.
- Rangez votre fumoir à l'intérieur, dans un endroit sec pour le protéger de la rouille une fois qu'il est froid et plus utilisé.

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de faible et lent). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C (120°F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
- Lorsque vous saisissez vos viandes, cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose (après la cuisson) est aussi appelée anneau de fumée et est très appréciée par les chefs de plein air.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser 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.

DIRECTIVES 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 long, 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 LENT)	RÔTI (FAIBLE)	CUISSON FOUR (MOYEN)	GRILL (MOYEN / HAUT)	SEAR (HAUTE)
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 - 82 °C / 180 °F
Dinde (entière)	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
Poulet (entier)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Grill 1 - 1.5 heures
Pilons, poitrines	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-60 minutes
Petits gibiers à plumes	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-45 minutes
Canard	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Rôti ou Grill 2 - 2.5 heures

PORC	TAILLE	Précuit pour réchauffer 60°C / 140°F	A point - 66°C / 150°F	Bien cuit- 71°C / 160°F
Jambon (Portion entièrement cuite et désossée, Pique-nique fumé Entier et avec os)	2.5 cm / 1po 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs. 2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 heure 1 - 2 heures 1 - 2½ heures 2 - 2¾ heures		
Loin rôti	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rib Couronne Couronne	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
Hacher (longe, côte)	1.9-2.5 cm / ¾ po - 1 po 3.1-3.9 cm / 1¼ po - 1½ po		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Filet	1.9-2.5 cm / ¾ po - 1 po		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Rôti de longe (désossé)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ - 1¾ heures	1¾ - 2½ heures
Boston Butt (Épaule de porc)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Température interne

BEEF	TAILLE	CHALEUR	Saignant - 54°C / 130°F	À point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 65°C / 150°F
<i>Steak (New York, maison de maître, faux-filet, aloyau, t-bone ou filet)</i>	1.9 cm / ¾ po 2.5 cm / 1 po 3.8 cm / 1½ po 5 cm / 2 po	Haut	Sear 8-10 minutes Sear 10-12 minutes Sear 10 minutes, grill 8-10 minutes Sear 10 minutes, grill 10-14 minutes		
Steak de jupe	0.6 - 12.7 cm / ¼ - ½ po	Haut	Sear 5-7 minutes		
Bifteck de flanc	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾ po	Moyen	Sear 4 minutes, grill 8-10 minutes		
Kabob	2.5-3.8 cm / 1-1½ po cubes	Moyen	Grill 10 - 12 minutes		
Filet, entier	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	Haut / moyen	Sear 10 minutes, grill 15-20 minutes		
Galette de boeuf haché	1.9 cm / ¾ po	Haut / moyen	Sear 4 minutes, grill 4-6 minutes		
Rôti de côtes (désossé)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Moyen	Grill 1½ - 2 heures		
Rôti à trois pointes	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	Haut / moyen	Sear 10 minutes, grill 20-30 minutes		
Côtes rôties	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Moyen	2½ - 2¾ heures		
Filet de veau	2.5cm / 1 po	Moyen	10 - 12 minutes directes		
Pointe de poitrine	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Fumée chaude	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91 ° C / 195 ° F		

AGNEAU	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 71°C / 160°F
Rôti (frais)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 2 heures	
Rôti de couronne de côtes	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1 - 1½ heures	1½ heures

FRUIT DE MER	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 82°C / 180°F
Poisson (entier)	0.5 kg / 1 lb. 0.9 - 1.1 kg / 2 - 2½ lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			Grill 10 - 20 minutes Grill 20 - 30 minutes Grill 30 - 45 minutes
Filets de poisson	0.6-1.3 cm / ¼ - ½ po			Grill 3 - 5 minutes, until flaky
Queue de homard	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Grill 5 - 6 minutes Grill 10 - 12 minutes

JEU SAUVAGE	TAILLE	Saignant - 60°C / 140°F	À point - 71°C / 160°F	Bien cuit - 77°C / 170°F
Rôti (frais)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 1½ heures	1½ - 2 heures
Grosses coupes (fraîches)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 heures	1½ heures

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 grill. Toutefois, quand votre grill 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 et cliquez sur SUPPORT. 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 grill pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien. Veillez à ce que le grill soit complètement froid pour éviter des blessures.

FUMOIR ÉLECTRIQUE

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Pas d'alimentation à la commande	Non branchée sur la prise	Branché à la source d'alimentation
	Le disjoncteur ou le GFI s'est déclenché	Réinitialisez le disjoncteur ou le GFI. Min. 15 AMP
	Mauvaise connexion à la commande	Débranchez la connexion et reconnectez.
	Commande défectueuse	Appelez pour le remplacement.
Le témoin d'alimentation / témoin de l'élément chauffant n'est pas allumé	Appareil non allumé	Allumez la commande
	Commande défectueuse	Appelez pour le remplacement.
Élément non allumé	Mauvaise connexion à l'élément	Débranchez la connexion et reconnectez
	Élément défectueux	Appelez pour le remplacement.
La température de l'armoire est inexacte	Capteur de température défectueux	Nettoyez la sonde de température en utilisant un chiffon doux. Appelez pour le remplacement.
	Commande défectueuse	Appelez pour le remplacement.
L'appareil prend trop de temps pour chauffer	Climat	Des températures inférieures à 65 ° F (18 ° C) peuvent prolonger le temps de chauffage.
	Appareil branché sur une rallonge	Branchez l'appareil directement dans la source d'alimentation. Longueur maximale ext. cordon 25 pieds (7,6 m), diam. min. 12/3.
	La porte n'est pas correctement fermée	Fermez la porte et ajustez le loquet pour que la porte soit complètement étanche
	Commande défectueuse	Appelez pour le remplacement.
Écart entre la porte et le fumoir	Alignement de la porte	Ajustez les charnières de porte
	Joint de porte endommagé	Appelez pour un kit de remplacement de porte.
De la graisse coule de la porte du fumoir	La porte n'est pas correctement fermée	Fermez la porte et ajustez le loquet pour que la porte soit complètement étanche
	L'appareil n'est pas nivelé	Mettez l'appareil à niveau et ajustez la hauteur
	Le plateau à graisse est plein	Vider le plateau à graisse et l'installer à nouveau sous le grill à gaz / fumoir. Peut nécessiter une vérification lors de l'utilisation.
	L'orifice d'évacuation est bouché	Nettoyez l'orifice d'évacuation.

Pas de fumée	Pas de copeaux de bois	Ajouter des copeaux de bois Peut nécessiter d'être rempli à nouveau pendant de longues durées de cuisson.
	L'élément ne reste pas allumé assez longtemps pour chauffer les copeaux de bois dû au réglage trop bas de la température	Ouvrez complètement la ventilation. Réglez plus haut la température afin d'allumer l'élément.
	Boîtier pour copeaux de bois endommagé	Appelez pour le remplacement.
La commande ne règle pas la température	Commande défectueuse	Appelez pour le remplacement.

UNITÉ DE GAZ PROPANE

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas ou ne reste pas allumé	Aucun débit de gaz	Confirmez que la bouteille de gaz propane est pleine et que la vanne est en position « open » (ouverte).
	Obstruction du flux de gaz	Vérifier si le détendeur est plié ou déformé. Nettoyez les ports du brûleur.
	Soupape du détendeur du tuyau défectueux	Appelez pour le remplacement.
	Le brûleur est hors de la vanne	Rebrancher le brûleur sur la vanne
	Toiles d'araignées ou obstruction dans le tube du brûleur	Nettoyez le tube du brûleur Utilisez une brosse souple pour dégager les orifices obstrués
	Ports du brûleur bloqués	Nettoyez les ports du brûleur.
	Brûleur défectueux	Appelez pour le remplacement.
	Mauvaise étincelle de l'allumeur	Vérifiez si l'électrode produit une étincelle. L'étincelle devrait être visible et sauter de l'allumeur du brûleur. Si vous ne voyez pas d'étincelle, vous pouvez ajuster la position l'électrode en la pliant légèrement vers ou plus éloignée du brûleur. Remplacez l'allumeur ou remplacez le fil d'allumage. Appelez Dansons pour le remplacement. Vérifiez que votre batterie dans votre allumeur est bonne. Référez-vous au manuel du propriétaire pour le remplacement Vérifiez si le brûleur s'allume
Motif de flamme irrégulier La flamme ne court pas tout le diamètre du brûleur	Ports du brûleur bloqués	Nettoyez les ports du brûleur. Utilisez une brosse souple pour dégager les orifices obstrués
Les flammes sont jaunes ou oranges	Le brûleur peut être bloqué	Nettoyez les ports du brûleur.
	Toiles d'araignées ou obstruction dans le tube du brûleur	Tube de brûleur propre
	Résidus alimentaires ou graisse sur le brûleur	Brûleur propre
	Le brûleur est hors de la vanne	Rebrancher le brûleur sur la vanne
	Mélange carburant / air incorrect	Vous devrez peut-être ajuster l'obturateur d'air primaire pour permettre plus d'air dans le brûleur
	Le brûleur peut avoir des résidus	Tournez le brûleur à température élevée pendant 5 minutes et brûlez avec la porte ouverte.

UNITÉ DE CHARBON DE BOIS

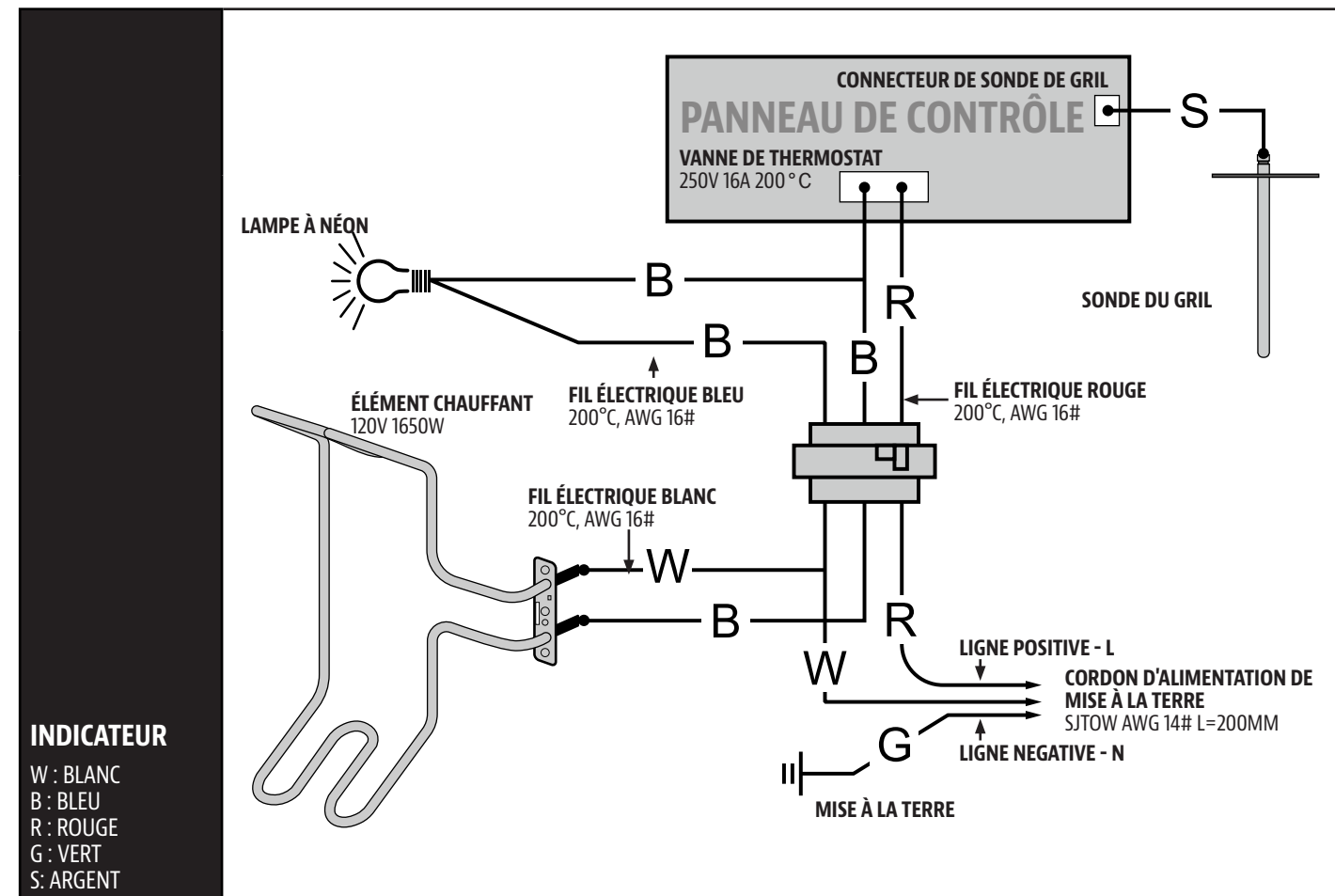
SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Chaleur basse / flamme faible	Mauvais préchauffage	Laisser le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une cendre gris clair (généralement 20 à 25 min.)
	Débit d'air insuffisant	Ouvrir amplement les événements Vérifier et nettoyer les événements ou les ouvertures d'échappement
	Niveau bas charbon	Ajoutez plus de charbon de bois au bac à charbon. Gardez une distance de sécurité et utilisez de longues pinces.
	Hauteur de plateau de charbon de bois incorrecte	Relever le bac à charbon à sa position la plus haute.
Flambées excessives / chaleur inégale	Mauvais préchauffage	Après l'allumage, préchauffez le gril avec le couvercle principal fermé pendant 20-25 minutes.
	Une graisse et des cendres excessives s'accumulent dans le bac à cendre / égouttoir	Nettoyez régulièrement le bac à cendre / égouttoir. Ne pas couvrir le bac avec du papier aluminium. Reportez-vous aux instructions de nettoyage.
	Hauteur de plateau de charbon de bois incorrecte	Abaisser le bac à charbon à sa position la plus basse.
De la « Peinture » semble s'écailler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes	Ce n'est pas un défaut. L'écaillage est provoqué par de la graisse durcie qui sèche sous forme d'éclats ressemblant à de la peinture qui s'écaillent. Un nettoyage régulier évitera cela. Voir les instructions de nettoyage.

SCHÉMA DES FILS ÉLECTRIQUES

Le panneau électrique est 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'unité.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES 110-120 V, 60HZ, 1 650W, 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%.



PIÈCES DE RECHANGE

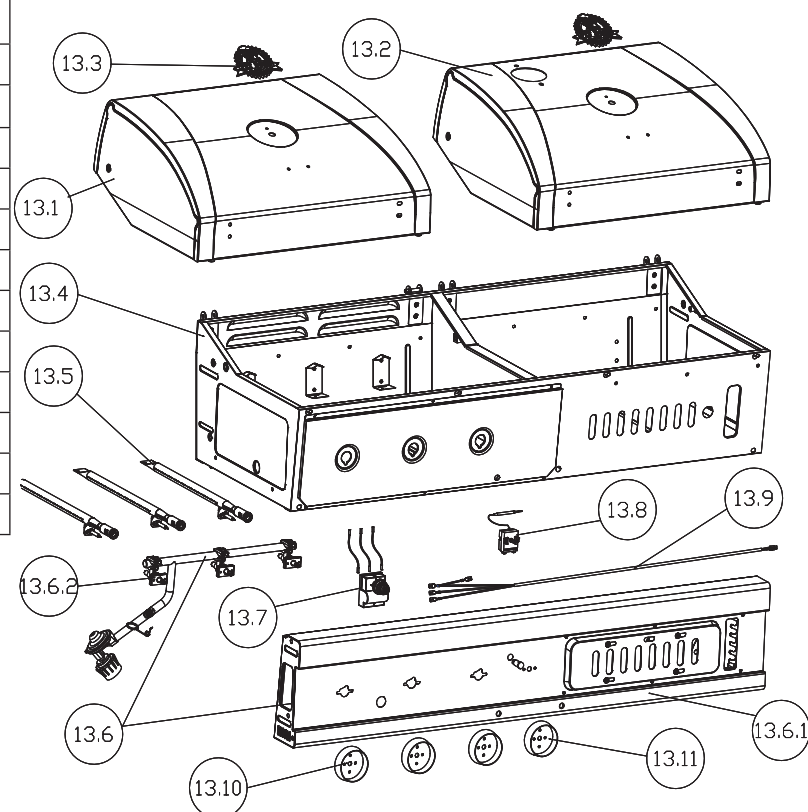
No.	Description des pièces	Qty
1-A	Thermomètre	2
2-A	Cadran de thermomètre	2
3-A	Couvercle de cheminée	1
4-A	Cheminée	1
5-A	Grilles à chauffage	2
6-A	Poignées de couvercle	2
7-A	Entretoises des poignées du couvercle	
7.1-A	Entretoises de poignée de couvercle - Gauche	3
7.2-A	Entretoises de poignée de couvercle - Droite	3
8-A	Table latérale gauche	1
9-A	Crochets à outils.	6
10-A	Table latérale droite	1
11-A	Plateau à charbon	1
12-A	Système de levage du plateau à charbon	1
13-A	Armoire à gaz et charbon de bois avec ensemble de couvercles	1
14-A	Diffuseurs thermiques	3
15-A	Supports de diffuseur thermique	3
16-A	Boutons de contrôle du gaz (Noir)	3
17-A	Boutons de contrôle du gaz (Argenté)	1
18-A	Assemblage de la poignée de traction des clapets d'air du fumoir	2
19-A	Assemblage de la poignée du volet d'air du plateau à charbon	1
20-A	Assemblage de la poignée de levage du plateau à charbon	1
21-A	Supports arrière de grille de cuisson	2
22-A	Supports avant de grille de cuisson	2
23-A	Écran de protection des graisses	4
24-A	Guides du plateau à cendres	2
25-A	Plateau à cendres	1
26-A	Guide du bac d'égouttement, gaz	2
27-A	Plateau à graisse, gaz	1
28-A	Tasses à graisse	2
29-A	Boutons (pour le plateau à graisse, le plateau à cendres et le volet arrière de fumée)	3
30-A	Grilles de cuisson	4
31-A	Clapets à air supérieure pour Fumoir	
31.1-A	Clapet à air supérieure pour Fumoir - Gauche	1
31.2-A	Clapet à air supérieure pour Fumoir - Droit	1

No.	Description des pièces	Qty
32-A	Coffret de fumage	1
33-A	Grille de coffret de fumage (Grand)	1
34-A	Grille de coffret de fumage (Moyen)	1
35-A	Grille de coffret de fumage (Petit)	1
36-A	Réservoir d'eau	1
37-A	Support du réservoir d'eau	1
38-A	Poignée de porte du fumoir	1
39-A	Thermomètre pour Fumoir	1
40-A	Porte du fumoir	1
41-A	Couvercle arrière des câbles électriques	1
42-A	Attache de la bonbonne de gaz LP	1
43-A	Pieds de supports arrière	2
44-A	Pied de support gauche	1
45-A	Pied de support droit	1
46-A	Assemblage du cabinet inférieur	1
47-A	Tiroirs	2
48-A	Entretoises des poignées de tiroirs	4
49-A	Poignées de tiroirs	2
50-A	Gonds de porte de fumoir	2
51-A	Assemblage du box de copeaux de bois	1
52-A	Roulette verrouillable	4
53-A	Allumeur et chaîne	1

A-A	Vis M6x15 mm (Zn noir)	28
B-A	Vis M5x10 mm (Zn noir)	3
C-A	Vis M6x60 mm (Zn noir)	8
D-A	Vis M6x10 mm (Zn noir)	35
E-A	Vis M6x35 mm (Zn noir)	6
F-A	Vis M4x10 mm (Zn noir)	24
G-A	Vis M4x8 mm (Zn Blanc)	16
H-A	Vis à épaulement M5x10 mm (Zn blanc)	8
I-A	Vis à épaulement M6x15 mm (Zn blanc)	1
J-A	M6 Écrous	8
K-A	Goupilles de charnière	2
L-A	Goupilles	3
M-A	Vis M6x30 mm (Zn noir)	4

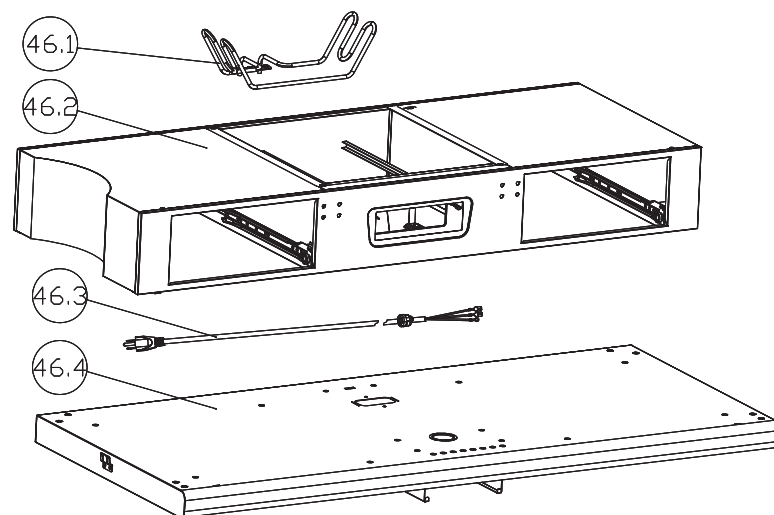
ARMOIRE À GAZ ET CHARBON DE BOIS AVEC ENSEMBLE DE COUVERCLES

No.	Description des pièces	Qty
13.1-A	Couvercle à gaz	1
13.2-A	Couvercle Charbon	1
13.3-A	Plaque logo	2
13.4-A	Assemblée de la chambre principale	1
13.5-A	Assemblage du brûleur	3
13.6-A	Panneau de contrôle et assemblage HVR	1
13.6.1-A	Assemblage du panneau de commande	1
13.6.2-A	Assemblage HVR	1
13.7-A	Allumeur avec assemblage de fils électriques	1
3.8-A	Contrôleur analogique électrique	1
13.9-A	Fils électriques	1
13.10-A	Bouton de commande de gaz lunette	3
13.11-A	Bouton de commande électrique lunette	1



ARMOIRE À GAZ ET CHARBON DE BOIS AVEC ENSEMBLE DE COUVERCLES

No.	Description des pièces	Qty
46.1-A	Élément chauffant	1
46.2-A	Cabinet inférieur	1
46.3-A	Cordon d'alimentation avec connecteur femelle	1
46.4-A	Table du bas	1



WARRANTY

CONDITIONS

Toutes les combinaisons de grils 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 à la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie de cinq ans (5) contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et cinq ans (5) 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 ans (5) prévue à partir de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons se limitera 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 d'entretien pour prolonger la durée de vie de votre unité. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et une 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.

DEMANDE 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 à l'arrière de l'appareil. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE
DATE D'ACHAT	CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

FRANÇAIS

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

DISPONIBLE À L'ACHAT SÉPARÉMENT. ACCESSOIRES NON DISPONIBLES ET FOURNIS PAR TOUS LES CONCESSIONNAIRES AUTORISÉS DE PIT BOSS®.

ARTICLE	DESCRIPTION	ARTICLE	DESCRIPTION
	COUVERTURE DE GRIL Couverture moulante, pleine longueur. Polyester robuste avec support en PVC pour une utilisation à long terme. Imperméabiliser. Comprend un verrou pour faciliter le serrage.		TABLIER POUR LE GRIL Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du gril. Taille unique. Lavable à la machine
	TAPIS PROTECTEUR POUR BBQ Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio. 132cm x 86cm / 52" x 34"		SAUCES SIGNATURE Une collection de sauces gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture.
	ALLUMEUR AU CHARBON ÉLECTRIQUE Démarré le charbon de bois en quelques minutes. Aucun fluide plus léger nécessaire.		EPICES SIGNATURE Une collection d'épices gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture
	CHARBON DE BASE Le démarrage de votre barbecue au charbon de bois est maintenant beaucoup plus rapide. Le démarreur au charbon de base aura vos charbons ardents en quelques minutes!		PIERRE À PIZZA Grès cérame à haute température, sûr pour le barbecue. Surface assaisonnée et antiadhésive avec poignées intégrées. 38cm / 15" de diamètre
	GRIFFES DE VIANDE Parfait pour déchiqueter le porc, le bœuf ou le poulet avec facilité. Parfait aussi pour transférer de grands cuisiniers à la table! Lave-vaisselle.		THERMOMÈTRE À DISTANCE Éliminez les plaisirs de la cuisine avec ce thermomètre numérique programmable sans fil. Portée de 100 pieds.
	GRIPPERS DE GRILLE Vous permet de soulever la pierre à pizza ou les grilles de cuisson quand elles sont trop chaudes pour être manipulées.		

Pour voir plus d'accessoires, visitez notre boutique en ligne à l'adresse: www.pitboss-grills.com

FRANÇAIS

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
	<small>2,2-3,6 kg / 5-8 lbs, 0,6 cm / ¼ po d'épaisseur de graisse</small>
1 bouteille	De moutarde jaune préparée
75 ml / 5 c. à s	Assaisonnement
1 bouteille	Sauce au piment fort
1 paquet	De mélange sec de soupe aux oignons
375 ml / 1 ½ c.	Bouillon de bœuf
40 ml / 8 c. à thé	Poivre noire

Saveur de copeaux 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 gril, puis réduire le réglage à SMOKE ou faible température.
- Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du gril préchauffé. Fermez le couvercle du gril. Faites cuire lentement (slow cook) 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 du gril. **Faites monter la température du gril 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 gril. Faites fumer pendant 1 à 1 ½ 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 c. à thé	Persil frais (haché)
15 ml / 1 c. à s	Poivron rouge (coupé en dés)
10 ml / 2 c. à thé	De miel
½	Oignon rouge (coupé en dés)
½ Bulbe	De fenouil (coupé en dés)
5 ml / 1 c. à c.	Jus de lime
Une pincée	Sel

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Compétition

Instructions:

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

STEAK DE FROMAGE BLEU

4 portions

Ingrédients :

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

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Compétition / Whisky

Instructions:

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

4. Réduire la température à 135°C/275°F ou 163°C/ 325°F. Retournez les steaks une dernière fois. Mélangez le fromage bleu et les oignons. Saupoudrez les steaks, fermez le couvercle du gril et faites griller jusqu'à ce qu'ils atteignent la cuisson désirée. Vérifiez la cuisson en coupant une tranche de viande près de l'os..

Variation : FAIRE SAISIR AVEC LA MÉTHODE INVERSÉE

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

CÔTES LEVÉES BBQ

4 à 6 portions

Ingrédients :

1,3-1,8 kg / 3-4 lbs	Côtes
	<small>Côtes levées de porc juteuses / longue</small>
45 ml / 3 c. à s	Huile
5 ml / 1 c. à c.	Sel
5 ml / 1 c. à c.	Poivre
2	Oignons entier (coupés)
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 c. à c.	Paprika
5 ml / 1 c. à c.	Poudre de piment chili

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

Instructions:

- Préchauffer le gril, puis réduire le réglage à SMOKE ou faible (82-107°C / 180-225°F).
- Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre, selon votre goût.
- Placez les côtes sur le gril, espacées uniformément. Faites fumer pendant 3 à 4 heures.
- Mélangez le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir la sauce pendant cinq minutes pour épaissir.
- Enlevez du gril. **Faites monter la température du gril à 176°C / 350°F.**
- Placez chaque côte dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de sauce sur les côtes dans la poche. Fermez la poche.
- Déposez la poche délicatement sur le gril. Faites fumer pendant 1 à 1 ½ heures.
- Ouvrez la poche. La viande aura exposé les extrémités des côtes et sera très tendre. **Faites monter la température du gril à ÉLEVÉ (260°C / 500°F).** Remettez les côtes sur le gril et badigeonnez avec de la sauce sur les deux côtés.
- Lorsque la sauce est caramélisée et collantes, retirez du grill et servez.

VARIATION : MÉTHODE « MEMPHIS DRY ».

Faites monter la température du gril à ÉLEVÉ (260°C / 500°F). Remettez les côtes sur le gril 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 assaisonné
15 ml / 3 c. à thé	Seasoning
2	Œufs entiers, à température ambiante
500 ml / 2 c.	Chapelure (séché, fin)
6 - 8	Hamburger / Petits pains
6 - 8 tranches	Fromage (tranches fines)
30 ml / 2 c. à s	Beurre

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Compétition

Instructions:

- Préchauffer le gril, puis laisser ou réduire légèrement (204-260°C / 400-500°F)
- Mélangez la viande, l'assaisonnement, les œufs et la chapelure dans un bol. Divisez la viande en plusieurs portions et formez-les en petites boulettes de taille et de forme similaires au pain que vous servirez. Gardez les boulettes à environ 1,9 cm / ¾ po d'épaisseur.
- Déposez les boulettes sur le gril. Faites griller environs six minutes chaque côté, en évitant d'appuyer sur la viande. Faites un test pour vérifier la cuisson, à l'aide d'un thermomètre à viande instantané : la température interne devrait atteindre 71°C / 160°F. La viande peut devenir rose à l'extérieur en raison de la saveur fumée.
- Au cours des dernières minutes de cuisson, badigeonnez les petits pains avec du beurre et grillez légèrement sur le 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
	<small>D'une épaisseur d'1 po, coupé en 4 morceaux.</small>
	<small>0,45kg/1 lb</small>
10 ml / 2 c. à thé	Assaisonnement ou marinade
5 a point	Oignons doux moyens (coupés grossièrement)
2	Poivrons entiers (toutes sortes, hachée)
60 ml / 4 c. à s	Sauce soja
60 ml / 4 c. à s	Huile d'olive
Pincée	Sel

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Mesquite / Whisky

Instructions:

1. **Préchauffer le gril, puis réduire le réglage à 218°C / 425°F.**
2. Saupoudrez les deux côtés des steaks avec l'assaisonnement. Recouvrez et réfrigérez pendant au moins 1 heure.
3. 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.
4. 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.
5. Placez les steaks sur le gril. Saisissez chaque côté, en retournant toutes le minutes.
6. 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 | Poules de Cornouailles |
| 750 ml / 3 c. | Riz mandarin |
| 15 ml / 1 c. à s | Huile d'olive |
| 5 ml / 1 c. à c | Paprika fumé |
| 250 ml / 1 c. | Marmelade à l'orange |

Riz mandarin

- | | |
|------------------|--------------------------------------|
| 59 ml / ¼ c. | Riz mandarin |
| 30 ml / 2 c. à s | Céleri (haché) |
| 1 petit | Petit oignon vert (tranché finement) |
| 30 ml / 2 c. à s | Beurre |
| 1 cannette de | Mandarin Orange Segments (drained) |
| | <small>0.4 kg/11oz.</small> |
| 30 ml / 2 c. à s | Orange Juice (concentrate) |
| 500 ml / 2 c. | Cooked Rice |

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Mesquite / Compétition**Instructions:**

1. Préparez le riz mandarin en faisant sauter les amandes, le céleri et les oignons avec du beurre dans une petite poêle jusqu'à ce que les amandes soient légèrement grillées. Combinez le mélange avec les segments d'orange, jus d'orange et le riz cuit dans un bol et mettez de côté.
2. **Préchauffer le gril, puis réduire à MEDIUM (135-177°C / 275-350°F).**
3. Rincez les poules de Cornouailles et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Remplissez les poules de Cornouailles avec la garniture et attachez les pattes à l'aide d'une ficelle. Badigeonnez légèrement les poules avec de l'huile; saupoudrez avec du paprika.
4. Placez les poules de Cornouailles sur le gril. Grillez pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsqu'on la presse.

5. 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 |

Curry Butter

- | | |
|------------------|-------------------------|
| 125 ml / ½ c. | Beurre |
| 30 ml / 2 c. à s | Oignons entier (coupés) |
| 15 ml / 1 c. à s | Aneth frais |
| 5 ml / 1 c. à c. | Beurre de curry |
| Pincée | Poudre d'ail |

Saveur de copeaux de bois suggérée : Mesquite / Compétition**Instructions:**

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. **Préchauffer le gril, puis réduire à 135-163°C / 275-325°F.**
3. Préparez le beurre Curry en faisant fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajoutez les oignons, l'aneth, la poudre de curry et la poudre d'ail. Faites cuire pendant cinq minutes, puis retirez du feu.
4. Étalez les crevettes sur les brochettes, en laissant de l'espace entre les morceaux. Badigeonner légèrement d'huile d'olive.
5. Placez les brochettes sur le 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 grand | Crevettes (décortiquées, déveinées) |
| 24 | Feuilles de basilic frais |
| 24 tranches | Bacon (tranches fines) |

Saveur de copeaux de bois suggérée : Cerise / Pomme**Instructions:**

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. **Préchauffer le gril, puis réduire à 135-163°C / 275-325°F.**
3. Enroulez un morceau de crevettes et une feuille de basilic dans une fine tranche de bacon, puis enfilez sur une brochette, en laissant un espace entre les pièces.
4. Placez les brochettes sur le 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 (décongelée) |
| | <small>9-11.3 kg / 20-25 lbs</small> |
| 60 ml / 4 c. à s | Assaisonnement |
| 5 ml / 1 c. à c. | Paprika fumé |
| 45 ml / 3 c. à s | Beurre |

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Cerise / Compétition**Instructions:**

1. **Préchauffer le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
2. Enlevez le cou et les abats de la dinde. Rincez soigneusement la dinde et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
3. Dans un petit contenant, mélangez le beurre, ¼ de l'assaisonnement et le paprika afin de former une pâte. Insérez délicatement votre main entre la peau extérieure et la viande. Frottez la pâte sur la viande.
4. Avec l'assaisonnement restant, frottez 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 rôtiage.

POULET À LA BIÈRE**2 à 6 portions****Ingrédients :**

- | | |
|------------------|--|
| 1 whole | Poulet <small>1.8-2.7 kg / 4-6 lbs</small> |
| 1 cannette de | Bièrre, n'importe laquelle |
| 45 ml / 3 c. à s | Assaisonnement |

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Cerise / Compétition**Instructions:**

1. **Préchauffer 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 ¼ 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 cinq minutes, puis enlevez délicatement la cannette de la poule. Soyez prudent de ne pas renverser, le liquide sera chaud.
6. Découpez 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 copeaux de bois suggérée : Cerise / Pomme**Instructions:**

1. Coupez le poulet, sur la longueur, en morceaux de 0,63 cm / ¼ 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 marie de manière uniforme.
3. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure avant de les utiliser.
4. **Préchauffer 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 griller 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.