

MODEL / MODÈLE / MODELO : PBMEMU2
PART / PIÈCE / PARTE : 10896



4-IN-1 COMBINATION GRILL

GRIL COMBINÉ 4 EN 1

PARRILLA COMBINADA 4 EN 1

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR
COMMERCIAL USE. FUEL AND ACCESSORIES NOT INCLUDED.

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL
UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.
CARBURANT ET ACCESSOIRES NON INCLUS.

SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA
USO COMERCIAL. COMBUSTIBLE Y ACCESORIOS NO INCLUIDOS.

MEMPHIS ULTIMATE 2.0

OWNER'S MANUAL MANUEL DE L'UTILISATEUR | MANUAL DEL PROPIETARIO

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 : VEUILLÉZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL ÉLECTRONIQUE. 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.

ADVERTENCIA: LEA EL MANUAL COMPLETO ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO. INCUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES, E INCLUSO LA MUERTE. CONSULTE A SUS FUNCIONARIOS LOCALES DE CONSTRUCCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS PARA INFORMARSE SOBRE LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES EN SU REGIÓN.

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

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

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

SAFETY INFORMATION

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

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

PROPANE GAS WARNINGS

 DANGER If you smell gas: • 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.	 WARNING • 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.	INSTALLATION CODES • 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 lbs (9 kg) liquid propane gas cylinder, to the dimensions of 18-1/4" (46.35 cm) high, 12-1/4" (31 cm) diameter., not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas cylinder that exceeds this capacity.
--	---	---

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

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

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When the grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.
5. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
6. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

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

7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas grill. Do not use a regulator from another manufacturer.

Do not use lava rock, wood pellets, wood chunks, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

9. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
10. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.
11. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
12. The LP gas tank must be provided with a listed overfilling prevention device and shutoff valve, terminating in a LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
13. If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder. Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
14. Never use the grill without the grease cups or the charcoal ash tray installed. Without the grease cup, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.

CHARCOAL WARNINGS

Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to en1860-3. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

1. Open the lid carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside. When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury. May emit hot embers while in use.
2. It is highly recommended that you use lump charcoal in your grill. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product. Charcoal not included.
3. It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

FIRE HAZARD: May emit hot embers while in use.

DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
3. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance. Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs and use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.
4. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair. Do not use an outdoor cooking gas appliances for purposes other than intended.

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

5. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue.

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

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

DISPOSAL OF ASHES

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the ANS Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 "Outdoor Cooking Gas Appliances." Pit Boss® Grills cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to CSA standards.





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

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

www.pitboss-grills.com

Customer Care

USA: (480) 923-9630

Canada (Toll-Free): 1-877-942-2246

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Operating Instructions	
Grill Environment	7
Grill Temperature Ranges	8
Connecting To A Gas Supply	
Gas Cylinder Requirements	9
Installing A Gas Cylinder	9
Preparation For Use – Leak Testing	10
Disconnecting A Gas Cylinder	10
Gas Grilling	
First Use – Grill Burn-Off	11
Lighting Procedure	11
Manual Lighting Procedure	12
Shutting Off Your Grill	12
Controlling Flare-ups	13
Charcoal Grilling	
Charcoal Tray Lifting System	13
First Use - Grill Burn-Off	13
Lighting Procedure	14
Refuelling The Charcoal	14
Extinguishing The Fire	14
Using The Electric Smoker	
First Use - Curing The Smoker	15
Start-up Procedure	15
Refilling The Water Pan	16
Refilling The Wood Chip Tray	16
Chutting Off Your Smoker	16
Care & Maintenance	17
Tips & Techniques	19
Cooking Guidelines	20
Troubleshooting	22
Electrical Wire Diagram	24
Replacement Parts	25
Warranty	28

OPERATING INSTRUCTIONS

GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914 mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

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

3. *HOT WEATHER COOKING*

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

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

GRILL TEMPERATURE RANGES

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



HIGH TEMPERATURES

190-215°C / 375-420°F

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



MEDIUM TEMPERATURES

135-180°C / 275-356°F

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



LOW TEMPERATURES

65-125°C / 150-257°F

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

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of a smoker. There are two types of smoking: hot smoking and cold smoking. Hot smoking, another name for low and slow cooking, is generally done at 65-122°C / 150-250°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry. Cold smoking is when the food is located so far away from the fire that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32°C / 60-90°F.

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

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

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

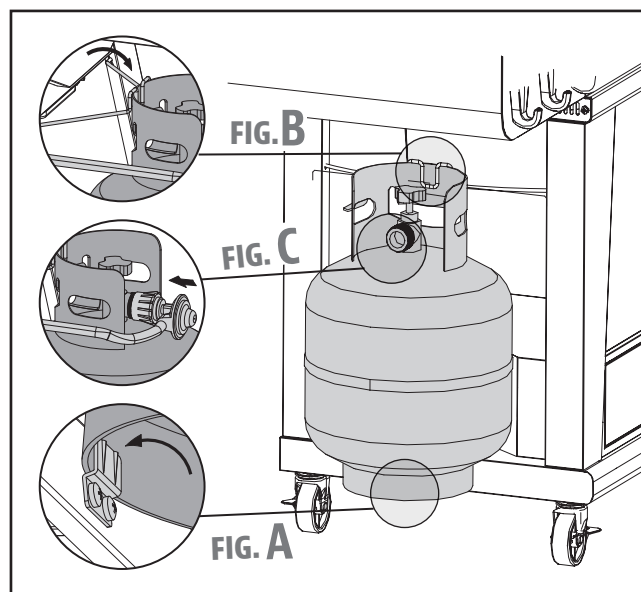
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with liquid propane (LP) gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas cylinder, to the dimensions of 18-1/4" (46.35 cm) high, 12-1/4" (31 cm) diameter. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

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

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. Make sure the gas cylinder valve is in the CLOSED position.
 - From the side of the cart, place foot ring of gas cylinder onto the gas cylinder bracket. Note Fig. A.
 - Use the gas cylinder wire retainer to secure the gas cylinder in a fixed position. Note Fig. B.
2. It is important to ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas cylinder is not installed properly.
3. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the "O" position.
4. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps. Check the gas cylinder to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANS Z21.81).
5. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only. Note Fig. C.
6. Gas cylinder is now installed.



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

1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill the gas cylinder beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
5. The LP gas cylinder used must have a collar to protect the gas cylinder valve.
6. Always keep the LP cylinder at 90 degrees (upright) orientation to provide vapor withdrawal.

NOTE: The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

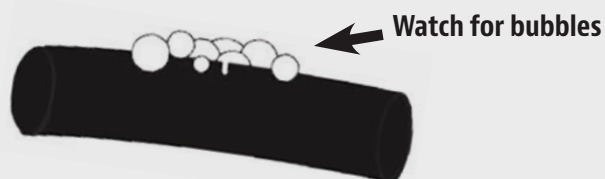
A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas grill, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season,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

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

HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

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



Procedure:

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

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

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

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

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

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

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

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

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

GAS GRILLING

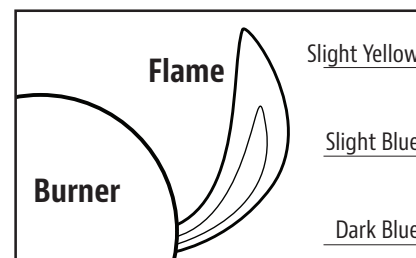
FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

LIGHTING PROCEDURE

CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire. Attempting to light the burner with lid closed may cause an explosion.

1. Open lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "O" position.
3. Open the cylinder/gas valve according to the operating instructions on tank.
4. Push and turn the burn control knob counter-clockwise to "🔥 (light position)".
5. Push the igniter button in repetitively until the burner catches flame. Listen for a "click" sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
6. If ignition does not occur within 5 seconds, turn valve to "O", wait 5 minutes, and repeat lighting instruction. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration shown.
7. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure**.



If the burner goes out during operation, turn the Control Knobs to the "O" position. Wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

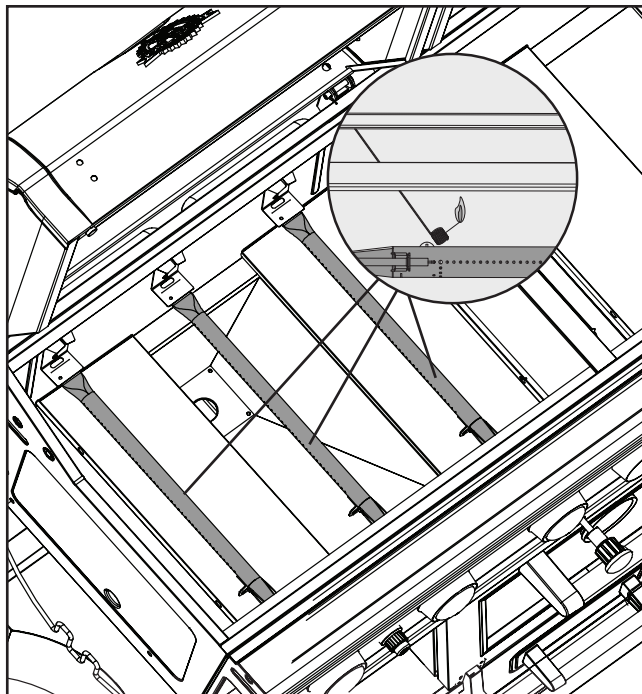
If for any reason your igniter fails after three or four attempts, check the following steps, or start your grill using the manual method.

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

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

1. Open lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "O" position.
3. Open the cylinder/gas valve according to the operating instructions on tank.
4. Push and turn the burner control knob counter-clockwise to "🔥" (light position). Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. Gain access to the burner from beneath the Cooking Grids and Heat Tents. Position lit match near the side of the burner.

CAUTION: Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.



5. If the burner does not light within 5 seconds, turn burner Control Knob to "O", wait 5 minutes, and repeat lighting instruction. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration shown previously.

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

WARNING: Never lean over the cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 457 mm / 18 inches) from the cooking grid surface when lighting your grill by match.

6. If the above points do not work, see *Troubleshooting*.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, turn gas cylinder valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Turn Control Knobs to the "O" position.

NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

3. Disconnect gas supply by following the *Disconnecting A Gas Cylinder* instructions.

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

CONTROLLING FLARE-UPS

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling. Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous. If a grease fire occurs, close the lid and turn the burner knob(s) to "O" until grease burns out. Be careful when opening the lid as a sudden flare-up may occur. If excessive flare-ups occur, do not pour water onto the flames.

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

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

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

MINIMIZE FLARE-UPS

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

CHARCOAL GRILLING

Charcoal barbecues are extremely versatile. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavor wood chips to make your meats even more flavorful.

CHARCOAL TRAY LIFTING SYSTEM

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 Charcoal Tray from the food and adjusting the intake vents will reduce the temperature resulting in that famous "slow and low" flavor.

You can regulate the temperature also by moving the front Air Damper ventilation slide to the left or right. The Smoke Stack is also a variant to controlling your temperature, as you can rotate your Smoke Stack Lid to be more open or closed. Closing these 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 for storage, open the air vents to allow air movement within the grill.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

LIGHTING PROCEDURE

IMPORTANT: The outside ambient temperature, weather conditions, and quality of charcoal briquettes will all affect your cooking temperature. Observe the time it takes to reach your desired temperature, and adjust your cooking time as needed.

IMPORTANT: Ensure the Charcoal Ash Tray is correctly in place during lighting and anytime during use.

1. Open the charcoal grill lid and remove the cooking grids.
2. Place charcoal briquettes into the charcoal box, on top of the airflow plate. This creates space between the fan and the fuel for airflow. Add some lighter cubes, or solid firelighters, to assist with lighting the charcoal briquettes.
3. Light the lighter cubes using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, wait about 10 minutes to allow all charcoal briquettes to light. Fully open the Air Damper located on the front of the unit on to maximum.

NOTE: It is recommended that you do not stoke or turn the charcoal once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

4. After 10 minutes, replace the cooking grids, and close the charcoal grill lid. Monitor the temperature on the charcoal grill lid and allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes. Adjust the height of the Charcoal Tray to the highest level. Check the Air Damper on the front of the unit and the Smoke Stack Lid, and leave the airflow vents fully open. Charcoal requires oxygen to burn.
5. After preheating is complete, you are ready to enjoy your charcoal grill at your desired temperature! Adjust Air Damper on the front of the unit and the Smoke Stack Lid to promote more or less airflow through the Charcoal Grill Chamber.

REFUELLING THE CHARCOAL

If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal.

1. Open the Charcoal Grill Chamber lid carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside. Using heat-resistant gloves or cooking mitts, remove the cooking grids to expose the Charcoal Tray.

IMPORTANT: The grill will become very hot, and serious injury may occur. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times.

2. Carefully, using long-handled tongs, add new charcoal briquettes to the Charcoal Tray. Open the Air Dampers and the Smoke Stack Lid to maximum to promote more airflow through the Charcoal Grill Chamber to light the new charcoal briquettes.
3. Once the new charcoal briquettes have lit, replace the cooking grids, and continue use.

EXTINGUISHING THE FIRE

1. Stop adding fuel to the Charcoal Tray.
2. Completely close all Air Dampers and the Smoke Stack Lid to stop airflow through the Charcoal Grill Chamber and allow the fire to die out naturally.

IMPORTANT: Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the charcoal grill.

USING THE ELECTRIC SMOKER

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, a factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as smoking. As the Electric Smoker uses natural wood chips, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar-based sauces.

FIRST USE – CURING THE SMOKER

Before using the Electric Smoker for the first time, it is important to cure the smoker to minimize damage to the finishing and rid it of any foreign matter.

1. Remove the Water Pan and any fuel from the Wood Chip Tray.
2. Close the Air Dampers located on the backside of the Smoker Cabinet. Open the Smoker Door and clean the inside glass using a vinegar/water solution and paper towel.

IMPORTANT: Do not use an oven cleaner, glass cleaner, or abrasive material, as these products will leave a film on the glass, and when heated, it will make the glass dirty quicker and can will residue will bake on to the glass.

3. Plug the power cord into a grounded power source.
4. Start the Electric Smoker and operate at the highest temperature with the Smoker Door closed for 20 to 30 minutes to burn-off the unit.

START-UP PROCEDURE

1. Open the Smoker Door and carefully $\frac{3}{4}$ fill the Water Pan with water or marinade.

IMPORTANT: Do not fill completely or overfill the water pan, as this could damage your electrical element and/or parts while the smoker is in use.

2. Adjust the Cooking Grids to the desired height for the foods you intend to smoke. Once satisfied with the height of your grids, close the Smoker Door.
3. Remove the Wood Chip Tray from the front-bottom of the Cart. Open the Wood Chip Tray lid, add wood chips, then slide back into the front of the cart.

NOTE: We recommend using wood chips, not wood chunks, as wood chips are smaller and easier to fit inside the wood chip tray. Do not use wood pellets in the Wood Chip Tray.

4. Plug the power cord into a grounded power source.
5. With the Smoker Door closed, turn the Smoker Control Knob to turn on the electric element inside the Smoker. Open the Air Dampers located on the backside of the Smoker Cabinet.
6. Preheat your Smoker. The Smoker will begin to produce smoke while preheating.
7. After preheating is complete, you will notice that your wood chips will be smoking. You are ready to enjoy your Smoker at your desired time and temperature! Slide out and place food on the cooking grids, leaving room between each item to allow smoke and moisture to circulate evenly.

IMPORTANT: When selecting a low temperature setting after preheating, allow time for the Smoker temperature to decrease and stabilize at the new desired temperature.

ELECTRICAL ELEMENT FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric element fails to operate, follow *Troubleshooting* instructions.

REFILLING THE WATER PAN

Check the water level periodically during your cooking session and add water if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, open the Smoker Door.
2. Carefully refill the Water Pan with water or marinade until it is $\frac{3}{4}$ full. Close the Smoker Door.

IMPORTANT: Do not fill completely or overfill the water pan, as this could damage your electrical element and/or parts while the smoker is in use.

REFILLING THE WOOD CHIP TRAY

Check your wood chip tray periodically during your cooking session and add more wood chips if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, remove the Wood Chip Tray from the opening on the front panel of the unit.
2. Carefully open the lid, and refill the Wood Chip Tray with new wood chips. Close the Wood Chip Tray lid once full.
3. Replace the Wood Chip Tray into the front panel.

NOTE: Use hardwood wood chips that have been seasoned, such as pecan, hickory, oak, apple, cherry, alder, mesquite or a competition blend. It is not necessary to soak the wood chips prior to smoking, as hardwoods have natural moisture in the wood that will release as it heats up and combusts. Do not use resin woods like pine or cedar in your Smoker. Do not use wood pellets in the Wood Chip Tray.

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

1. When finished, turn the Smoker Control Knob to off. The electric element will turn off, and the wood chips will stop smoking.

TIP: If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the Smoker to burn-off for an extra 10 to 20 minutes to a high temperature with the Smoker Door closed.

CARE AND MAINTENANCE

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

1. *CHECKING THE GAS LEVEL*

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

2. *BURNER COMPONENTS*

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

3. *CHARCOAL TRAY*

- Clean out the charcoal tray when a build-up of ash is found, to ensure that there are no signs of blockage of the holes on the charcoal airflow plate. Check your charcoal tray often, and clean out as necessary. Obstruction to the charcoal tray may result in failure to reach a desired temperature.

4. *INSIDE SURFACES*

- Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. **Clean the inside of your grill on a consistent basis.** In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease cups and grease trays often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. **IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Refill and replace the water in the water pan often.**
- The glass of the Electric Smoker door is tempered and will not break with high heat; however, excessive build-up may cause the door to not close if not cleaned regularly. Smoke and debris can be removed with frequent cleaning of the glass.
- Door seal and inside seam seal attaches to, should be cleaned with a clean damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.

5. OUTSIDE SURFACES

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Burner Tube, Portholes	Every 5-6 grill sessions	Dust, scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 grill sessions	Scrub pad & soapy water
Bottom of Grill Chambers	Every 5-6 grill sessions	Scoop out, shop-vac excess debris
Bottom of Smoker Cabinet	Every 5-6 smoke sessions	Scoop out, shop-vac excess debris
Air Dampers	Every 5-6 grill sessions	Dust, scrub pad & soapy water
Smoker Cabinet Glass Door	Every 2-3 smoke sessions	Mix baking soda & vinegar, scrub with steel wool (fine)
Wood Chip Tray	Every 2-3 smoke sessions	Scoop out, shop-vac excess debris
Charcoal Tray	Every 2-3 smoke sessions	Scoop out, shop-vac excess ash
Temperature Sensor	Every 2-3 smoke sessions	Dust, wipe element with soapy water
Cooking Grids	After each grill session	Burn off excess, brass wire brush
Side Tables	After each grill session	Scrub pad & soapy water
Grease Cups	After each grill session	Scrub pad & soapy water
Water Pan	After each smoke session	Scrub pad & soapy water
Grease Tray	After each smoke session	Scrub pad & soapy water
Electric Element	Twice a year	Dust, wipe element with soapy water
Cart	As needed	Non-abrasive cloth & soapy water

TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Pit Boss® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your 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 wood chips 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)
Temperature Range	93-135°C / 199-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

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

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

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

ELECTRIC SMOKER

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No power light / heating light not turning on	Not Connected To Power Source	Ensure smoker is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is the correct power supply (see Electric Wire Diagram for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Appliance not powered on	Turn the smoker control knob to a higher setting to turn on the electric element. The power light will only turn on when the electric element is on
	Bad connection at the element	Remove the electrical back cover from the back of the smoker. Unplug the connector of the electrical wire and reconnect to the connection port. If no improvement, call for Customer Care for replacement parts.
	Power light is burnt out	Call for Customer Care for replacement and instructions on how to replace.
Smoker cabinet temperature is inaccurate	Temperature sensor is dirty	Check status of temperature sensor inside the smoker. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
	Bad connection at the element	Remove the electrical back cover from the back of the smoker. Unplug the connector of the electrical wire and reconnect to the connection port. If no improvement, call for Customer Care for replacement parts.
Unit Takes Too Long / Excessive Time To Achieve Desired Temperature	Cold Climate	Outdoor temperature is below 65°C / 18°F, so the unit may take extended heating time.
	Extension Cord Used	Using an extension cord may reduce the power supply to the unit. Plug the appliance directly into power source or ensure maximum length extension cord is 7.6 meters / 25 feet, minimum gauge 12/3.
	Smoker Is Too Packed	There is too much food in the cabinet. Place food on the cooking grids, leaving room between each item to allow smoke and moisture to circulate evenly.
	Water Pan Not Properly Located	Check the water pan to ensure it is sitting properly on the support brackets. See Assembly Instructions for further instruction.
	Door Not Closed	Close door and adjust the door latches so the door is aligned properly and seals completely around edges. Call for Customer Care for replacement parts if the door seal is damaged.
Control knob does not change the temperature	Temperature sensor is dirty	Check status of temperature sensor inside the smoker. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
	Bad connection at the element	Remove the electrical back cover from the back of the smoker. Unplug the connector of the electrical wire and reconnect to the connection port. If no improvement, call for Customer Care for replacement parts.
Door Not Closing Properly	Poor Door Alignment	Adjust door hinges to ensure that door is mounted correctly. See Assembly Instructions .
	Damaged Door Seal	Door needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.
No smoke being produced	Lack of Fuel, Poor Fuel Quality	Check wood chip box to check that level of wood chips is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood chips be poor, or if the size of the fuel is too big, this may cause too long of a time to begin smoking. Remove poor fuel and follow Care and Maintenance instructions.
	Element Times Out	Open the air damper vents fully. Set the Control Knob to a higher temperature to turn on the electric element for longer.
	Damaged Wood Chip Tray	Wood chip tray needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.

PROPANE GAS GRILL

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

CHARCOAL UNIT

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Low heat / low flame	Improper preheating	After lighting, preheat the charcoal grill with the lid closed for 20-25 minutes.
	Not enough airflow	Open air dampers more to promote airflow through the cooking chamber, increasing the flame size. Check and clean vents or exhaust openings. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Lack of fuel, poor fuel quality	Check charcoal tray to check that level of charcoal is sufficient, and replenish if low. Should the quality of charcoal be poor this may take longer to catch fire. Remove fuel and follow Care and Maintenance instructions.
	Improper charcoal tray height	Raise the charcoal tray to a higher, or the highest, position.
Excessive flare-ups / uneven heat	Improper preheating	After lighting, preheat the charcoal grill with the lid closed for 20-25 minutes.
	Excessive grease and ash build up in the charcoal ash tray	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Improper charcoal tray height	Raise the charcoal tray to a lower, or the 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. Follow Care and Maintenance instructions.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

Consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

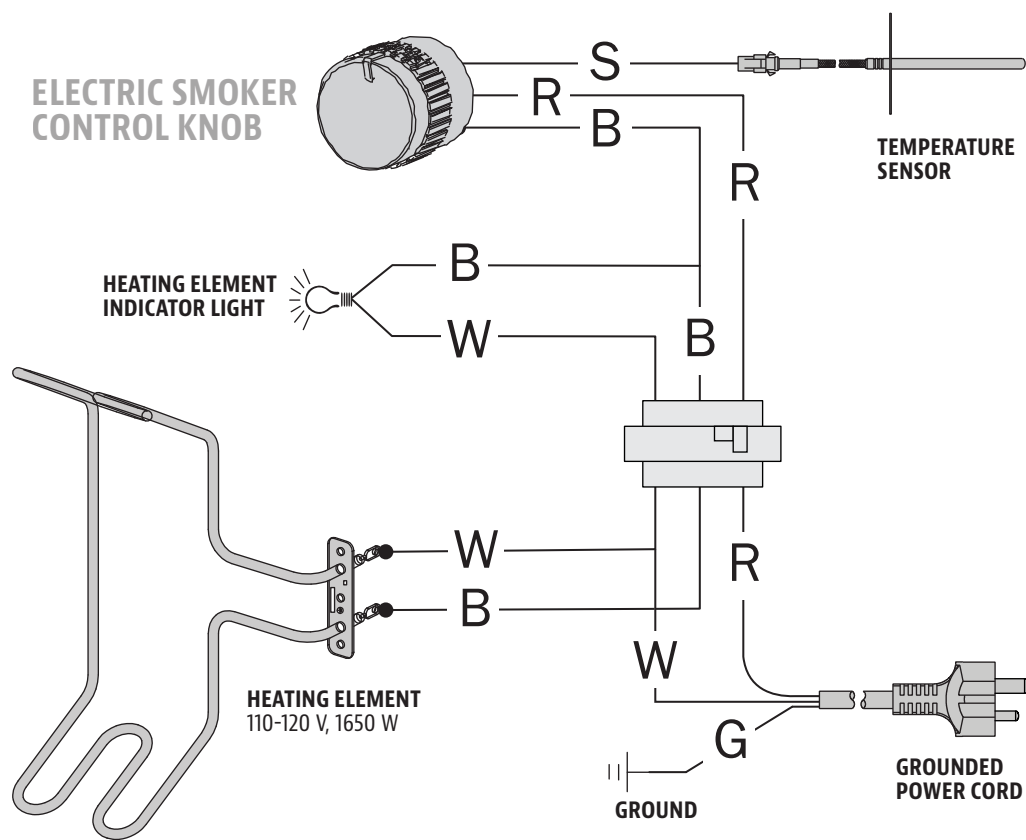
110-120 V, 60 Hz, 1650 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

ENGLISH

INDEX

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



REPLACEMENT PARTS

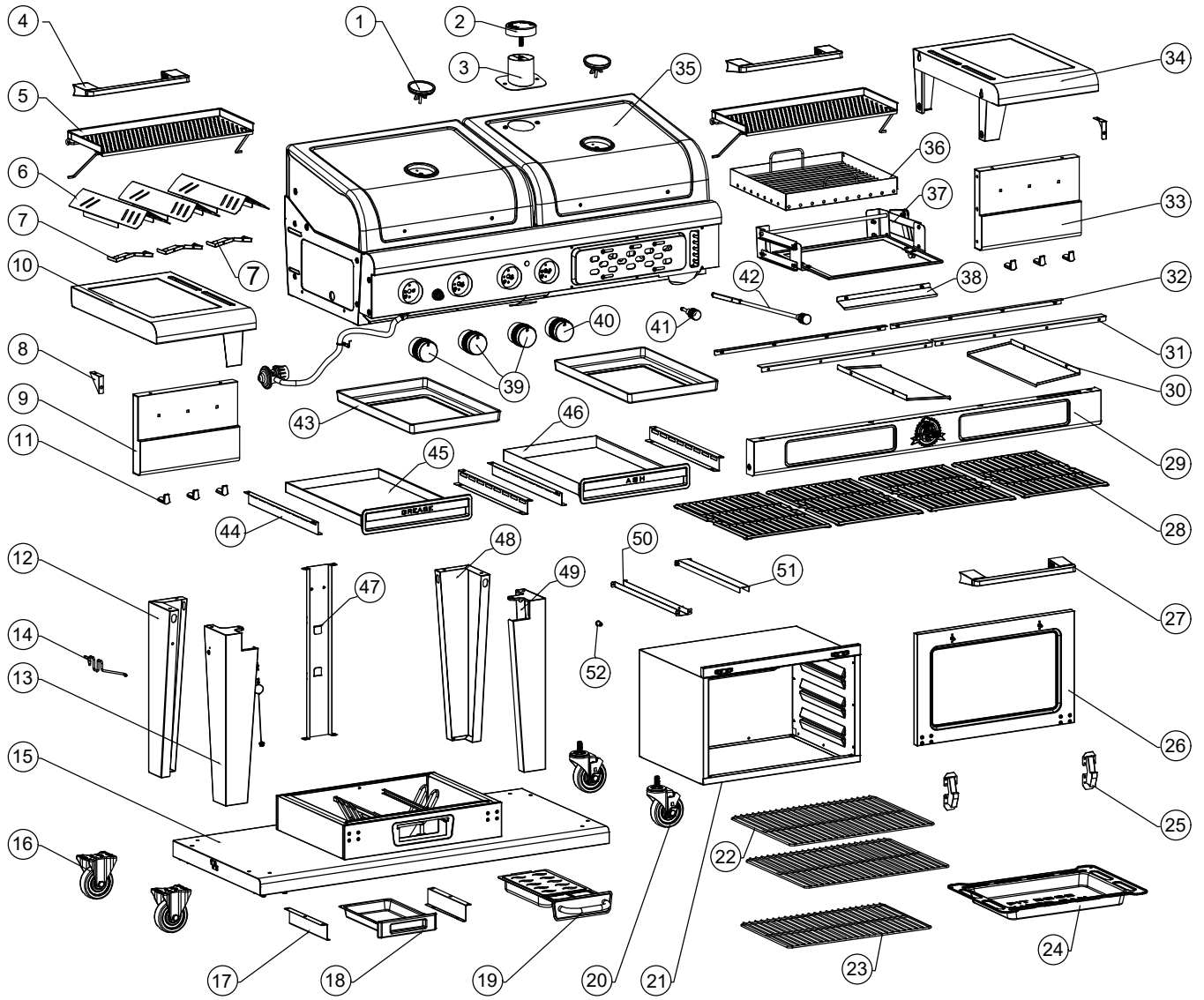
PACKAGED PARTS

Part	Description	Qty
1	Thermometer	2
2	Smoke Stack Lid	1
3	Smoke Stack	1
4	Lid Handles	2
5	Warming Racks	2
6	Heat Tents	3
7	Heat Tents Supports	3
8	Side Shelf Supports	2
9	Left Side Shelf Panel	1
10	Left Side Shelf	1
11	Tool Hooks	6
12	Back-Left Support Leg	1
13	Front-Left Support Leg	1
14	LP Gas Cylinder Wire Retainer	1
15	*Lower Cabinet Assembly	1
16	Caster Wheel	2
17	Smoker Grease Cup Supports	2
18	Smoker Grease Cup	1
19	Wood Chip Box Assembly	1
20	Locking Caster	2
21	Smoker Cabinet	1
22	Smoker Cooking Grid A	2
23	Smoker Cooking Grid B	1
24	Water Pan	1
25	Smoker Door Hinges	2
26	Smoker Door	1
27	Smoker Door Handle	1
28	Cooking Grids	4
29	*Lower Control Panel	1
30	Grease Shields	2
31	Cooking Grid Front Supports	2
32	Cooking Grid Back Supports	2

Part	Description	Qty
33	Right Side Shelf Panel	1
34	Right Side Shelf	1
35	*Grill Chambers Assembly	1
36	Charcoal Tray	1
37	Charcoal Tray Lifting System	1
38	Back Grease Shield	1
39	Gas Control Knobs	3
40	Smoker Control Knob	1
41	Charcoal Tray Air Damper Handle	1
42	Charcoal Tray Lift Handle	1
43	Tray Foil Liner	2
44	Tray Guide	4
45	Grease Tray	1
46	Ash Cleanout Tray	1
47	Electric Wires Back Cover	1
48	Back-Right Support Leg	1
49	Front-Right Support Leg	1
50	Electric Wires Lower Cover	1
51	Electric Wires Upper Cover	1
52	Smoker Cabinet Knob	1
A	M6x15 mm Combination Screw	16
B	M6x15 mm Screw	57
C	M5x12 mm Screw	11
D	M4x10 mm Screw	28
E	M6x35 mm Screw	8
F	M4x8 mm Screw	16
G	M6 Nut	4
H	R Clip	3
I	Hinges Pin	2
J	AA Battery	1
-	Wheel Wrench	1

* Extensive breakdown of this part is on following pages.

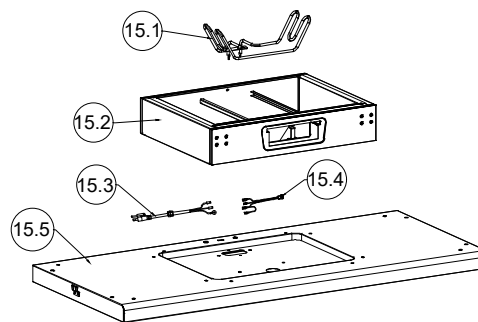
NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.



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

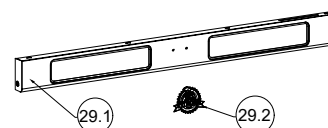
LOWER CABINET ASSEMBLY

Part	Description	Qty
15.1	Heating Element	1
15.2	Lower Cabinet	1
15.3	Power Cord	1
15.4	Female Connector	1
15.5	Bottom Table	1



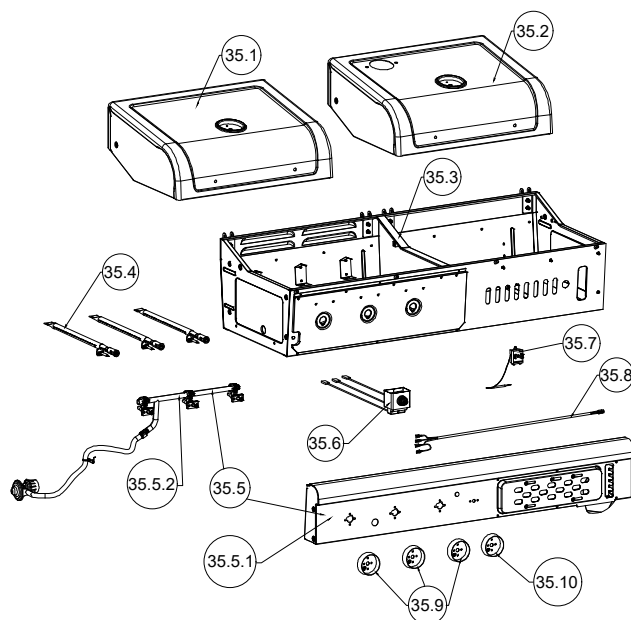
LOWER CONTROL PANEL

Part	Description	Qty
29.1	Lower Control Panel	1
29.2	Logo Plate	1



GRILL CHAMBERS ASSEMBLY

Part	Description	Qty
35.1	Gas Lid	1
35.2	Charcoal Lid	1
35.3	Main Chamber Assembly	1
35.4	Burner Assembly	3
35.5	Control Panel and HVR Assembly	1
35.5.1	Control Panel Assembly	1
35.5.2	HVR Assembly	1
35.6	Igniter with Electric Wires Assembly	1
35.7	Electric Analog Controller	1
35.8	Electric Wires	1
35.9	Gas Control Knob Bezel	3
35.10	Electric Control Knob Bezel	1



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

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, two (2) years on gas components, 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 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.

USA: (480) 923-9630 | Canada (Toll Free): 1-877-942-2246

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouvelle grille combinée. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

DANGER

Si vous sentez le gaz :

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

AVERTISSEMENT

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

CODES D'INSTALLATION DU GRIL

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2.
- Les modèles de grill au gaz propane sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de gaz propane liquide standard de 20 lb (9 kg), aux dimensions de 18-1/4 po. (46,35 cm) de haut, 12-1/4 po. (31 cm) de diamètre., non inclus avec le grill. Ne connectez jamais votre grill à gaz à une bouteille de gaz GPL qui dépasse cette capacité.

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

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

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « O » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entrez pas les bouteilles de rechange de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.
4. Des bonbonne de gaz doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone de l'enceinte.
5. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
6. Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

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

7. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
8. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

N'utilisez pas de pierre de lave, de granulés de bois, de morceaux de bois, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour l'allumage ou le rallumage. Gardez de telles substances et de tels liquides bien à l'écart de l'appareil lors de son utilisation.

9. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre gril à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
10. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentiel à un fonctionnement sûr. Assurez-vous que l'orifice se trouve à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice du robinet, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.
11. La bouteille de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour la Commission du transport des matières dangereuses.
12. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit être muni d'un robinet d'arrêt s'achevant en sortie de réservoir d'alimentation en gaz liquéfié, compatible avec un dispositif de raccordement de réservoir de type 1. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit également être muni d'un dispositif de sécurité à communication directe avec l'espace vapeur du réservoir.
13. Si l'appareil de cuisson à gaz extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation. Le stockage d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil à gaz de cuisson extérieur.
14. N'utilisez jamais le barbecue sans que les bacs à graisse et le bac à cendres de charbon de bois ne soient installés. Sans le bac à graisse, la graisse chaude et les débris pourraient couler vers le bas et produire un risque d'incendie.

AVERTISSEMENTS SUR LE CHARBON DE BOIS

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour l'allumage ou le rallumage. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme en1860-3. Gardez de telles substances et de tels liquides bien à l'écart de l'appareil lors de son utilisation.

1. Ouvrez le couvercle avec précaution lors de la cuisson pour éviter les brûlures pouvant être causées par l'air chaud et la vapeur emprisonnés à l'intérieur. Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que peu le couvercle, ce qui permet à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refoulement ou toute flambée pouvant causer des blessures. Peut émettre des braises chaudes pendant l'utilisation.
2. Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre barbecue en céramique. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le débit d'air. N'utilisez pas de charbon dans ce produit. Charbon de bois non inclus.
3. Il est recommandé de ne pas attiser ou tourner les charbons une fois qu'ils sont allumés. Cela permet aux morceaux de charbons de bois de brûler plus uniformément et efficacement.

RISQUE D'INCENDIE : Peut émettre des braises chaudes pendant l'utilisation.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Vous devez respecter un espace minimum de 914 mm (36 pouces) entre les côtés/l'arrière du grill et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre grill dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

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

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant à l'écart des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre barbecue sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou les fiches dans de l'eau ou un autre liquide.
3. Lors de la connexion, connectez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur, puis branchez l'appareil à la prise. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur. Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 broches et n'utilisez que des rallonges avec une fiche de mise à la terre à 3 broches, conçues pour prendre en charge la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec un marquage de W-A.
4. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de poser ou retirer des pièces. N'utilisez aucun appareil de cuisson au gaz d'extérieur avec un cordon ou une prise endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour le faire réparer. N'utilisez pas d'appareils de cuisson au gaz d'extérieur à des fins autres que celles prévues.

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

5. Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de l'utilisation du barbecue. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour une utilisation avec cet appareil. Ne mettez pas de couvercle de barbecue ou quoi que ce soit d'inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.

Cet appareil n'est pas recommandé pour les enfants, les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance ou les instructions directes d'une personne responsable de leur sécurité.

6. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. En cours d'utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux.
7. N'élargissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
8. Le produit peut comporter des pièces ou des rebords coupants. Tout contact peut entraîner une blessure. Manipulez-les avec précaution.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

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

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

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

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications énumérées dans les normes ANS Z21.58-2018 · CSA 1.6-2018 « Appareil de cuisson au gaz spécialisé en plein air. » Les appareils de cuisson Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes CSA.





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

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

www.pitboss-grills.com

Service à la clientèle

États-Unis: (480) 923-9630

Canada (sans frais): 1-877-942-2246

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	30
Mode d'emploi	
Environnement du gril	35
Plages de températures du gril	36
Connexion à une alimentation au gaz	
Exigences relatives à la bouteille de gaz	37
Installation d'une bouteille de gaz	37
Préparation à l'utilisation – Test de fuite	38
Débrancher une bouteille de gaz	38
Griller au gaz	
Première utilisation – Utilisation des brûleurs	39
Procédure d'allumage	39
Procédure d'allumage manuel	40
Arrêt de votre gril	40
Contrôle des flambées	41
Grillage au charbon de bois	
Système de levage du bac à charbon de bois	41
Première utilisation - brûlage du gril	41
Procédure d'allumage	42
Ravitaillement en charbon de bois	42
Éteindre le feu	42
Utiliser le fumoir électrique	
Première utilisation – traiter le fumoir	43
Procédure de démarrage	43
Remplissage du bac à eau	44
Remplissage du bac à copeaux de bois	44
Éteindre votre fumoir	44
Entretien et maintenance	45
Conseils et techniques	47
Lignes directrices pour la cuisine	48
Dépannage	50
Schéma du câblage électrique	53
Pièces de rechange	54
Garantie	57

MODE D'EMPLOI

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Toutes les unités Pit Boss® devraient garder un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

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

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

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

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

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

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

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



TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

190-215 °C / 375-420 °F

Cette cuisinière permet de griller à feu vif, sans aucun contact avec les flammes. La température élevée est également utilisée comme température de combustion pour nettoyer les grilles de cuisson après l'utilisation. De plus, une chaleur élevée peut être utilisée dans des conditions météorologiques extrêmement froides pour compenser le contraste des températures entre l'extérieur et l'intérieur de l'appareil.



TEMPÉRATURE MOYENNE

135-180 °C / 275-356 °F

Cette cuisinière est idéale pour cuire, rôtir et finir votre création fumée lentement. La cuisson à ces températures réduira considérablement les risques de flambée de graisse. Une excellente cuisinière pour cuisiner tout ce qui est enveloppé de bacon ou lorsque vous voulez de la polyvalence et du contrôle.



BASSE TEMPÉRATURE

65-125 °C / 150-257 °F

Cette cuisinière est utilisée pour ralentir le rôissage, augmenter la saveur fumée et garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur de fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu comme bas et lent). Fortement recommandé pour la grosse dinde de l'Action de grâce, le jambon juteux de Pâques, ou l'énorme festin du temps des Fêtes.

Fumer est une variante du vrai barbecue et est vraiment le principal avantage d'un fumoir. Il existe deux types de fumage : le fumage à chaud et le fumage à froid. Le fumage à chaud, un autre nom pour la cuisson basse et lente, se fait généralement à 65 à 122 °C/150 à 250 °F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme de grosses coupes de viande, de poisson ou de volaille. Fumer à froid est lorsque la nourriture est située si loin du feu qu'elle fume sans cuisson, et à des températures de 15 à 32 °C/60 à 90 °F.

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

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

CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

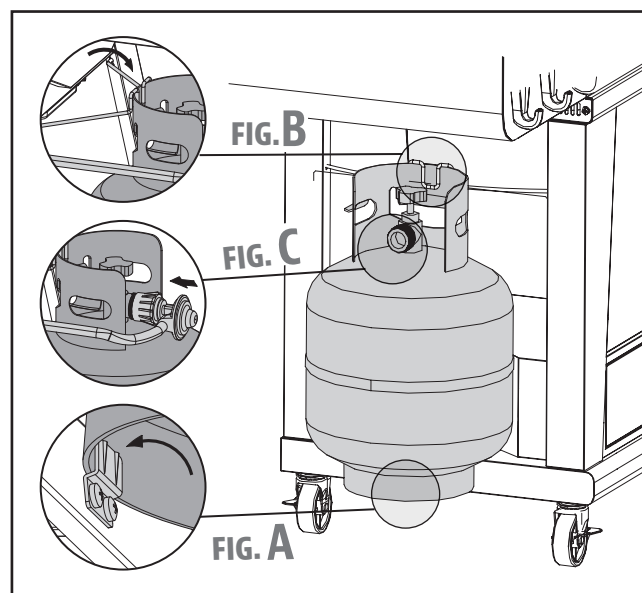
EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ

Le gril est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 27,94 cm (11 pouces) et doit être utilisé uniquement avec du gaz propane liquide. Le régulateur et le flexible fournis par l'usine doivent être utilisés avec une bouteille de gaz propane de 9 kg (20 lb), de 46,35 cm (18 ¼ po) de hauteur et de 31 cm (12 ¼ po) de diamètre. **Communiquez avec votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

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

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est à la position FERMÉ.
 - Du côté du chariot, placez la frette de pied de la bouteille de gaz sur le support de la bouteille de gaz. Remarquez la figure A.
 - Utilisez l'attache de la bouteille de gaz pour la maintenir dans une position fixe. Remarquez la figure B.
2. Il est important de s'assurer que la bouteille de gaz est parfaitement à la verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le barbecue si la bouteille de gaz n'est pas installée correctement.
3. Assurez-vous que le robinet du régulateur sur le barbecue est complètement fermé en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre à la position « O ».
4. Retirez le capuchon de protection de l'ouverture du robinet du régulateur et celui du robinet en haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons. Vérifiez que la bouteille de gaz comporte le filetage mâle extérieur approprié (connexion de type 1 selon la norme ANS Z21.81).
5. Insérez le robinet de la bouteille de gaz dans l'ouverture filetée du robinet du régulateur. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Le serrage doit être effectué à la main. Remarquez la figure C.
6. La bouteille de gaz est maintenant installée.



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

1. N'entrez pas la bonbonne de recharge de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.

5. La bouteille de gaz GPL utilisée doit être munie d'une bague pour protéger son robinet.
6. Gardez toujours la bouteille de GPL orientée à 90 degrés (en position verticale) pour permettre l'évacuation des vapeurs.

REMARQUE : Le débit normal de gaz à travers le régulateur et le flexible peut créer un bourdonnement. Un faible volume de bruit est tout à fait normal et ne perturbera pas le fonctionnement du gril. Si le bourdonnement est excessif, il peut être nécessaire de purger l'air de la conduite de gaz ou de réinitialiser le dispositif de régulation du débit de gaz excédentaire. Il faut effectuer cette procédure de purge chaque fois qu'un nouveau réservoir de gaz de pétrole liquéfié est raccordé au gril.

PRÉPARATION À L'UTILISATION – TEST DE FUITE

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

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

COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

Accessoires nécessaires :

- 1 x Bol (*vide et propre*)
- 1 x Pinceau (*propre*)
- Liquide vaisselle
- Eau

Procédure :

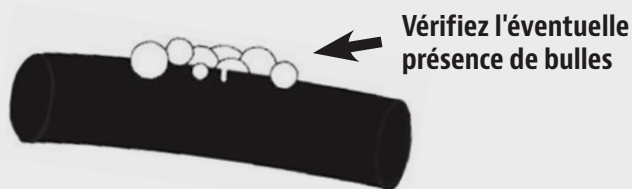
1. Placez le gril dans une zone bien aérée. Veillez à ce que le gril soit froid au toucher, et non allumé. Vérifiez que la vanne du régulateur est en position d'arrêt et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

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

2. Effectuez un mélange égal d'eau et de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz. Inspectez visuellement la présence éventuelle de bulles, signe d'un défaut ou d'un joint cassé.

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

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



DÉCONNEXION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Tournez tous les boutons de commande de le foyer sur la position « O » (FERMÉ). Assurez-vous que le robinet du régulateur de la bouteille de gaz est complètement fermé en tournant le bouton jusqu'à la position « O » (FERMÉ).
2. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire (à la main) pour le déconnecter de l'ouverture du robinet du régulateur. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

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

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

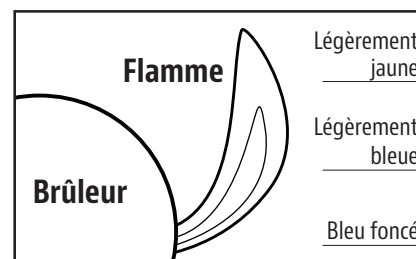
GRILLER AU GAZ

PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Une fois votre trémie amorcée et avant de faire cuire des aliments sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et faites-le tourner à une température supérieure à 176 °C/350 °F (couvercle fermé) durant 30 à 40 minutes afin de brûler le gril et vous débarrasser de toute substance étrangère.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « 0 ».
3. Ouvrez la bouteille/le robinet de gaz conformément aux instructions d'utilisation figurant sur le réservoir.
4. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position «  (position d'allumage) ».
5. Enfoncez le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
6. Si l'allumage ne survient pas dans les 5 secondes, tournez le robinet sur « 0 », attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration.
7. Si les étapes ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez la **procédure d'allumage manuelle**.



FRANÇAIS

Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, placez les boutons de commande en position « 0 » (ARRÊT). Attendez cinq minutes avant de tenter de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

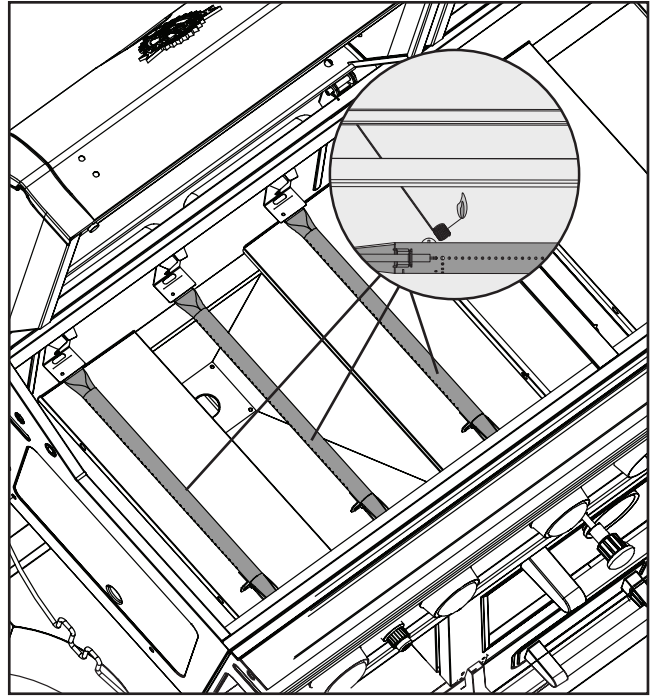
Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas après trois ou quatre tentatives, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF. Laissez tout gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les éléments suivants :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en enfonceant le bouton de l'allumeur et en recherchant une étincelle à la pointe de l'allumeur. En cas d'absence d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po.).
 - Confirmez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas de blocage, suivez les instructions d'Entretien et maintenance.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **Dépannage**.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « O ».
3. Ouvrez la bouteille/le robinet de gaz conformément aux instructions d'utilisation figurant sur le réservoir.
4. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position «  (position d'allumage) ». Rapidement et avec précaution, à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long nez, placez une flamme près du brûleur et voyez le brûleur s'enflammer. Accédez au brûleur par le dessous des grilles de cuisson et des écrans de chauffage. Positionnez l'allumette allumée près du côté du brûleur.

ATTENTION : N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut causer des blessures.



5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à « O », attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration précédente.

REMARQUE : chaque brûleur s'allume indépendamment - répétez les mêmes étapes pour les autres brûleurs.

AVERTISSEMENT : Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous allumez un barbecue au gaz. Gardez votre visage et votre corps à une distance sécuritaire (au moins 457 mm/18 pouces) de la surface de la grille de cuisson lors de l'allumage de votre barbecue à l'aide d'une allumette.

6. Si les instructions ci-dessus ne fonctionnent pas, consultez la section **Dépannage**.

ARRÊT DE VOTRE GRIL

1. Une fois la cuisson terminée, tournez le robinet de la bouteille de gaz en position FERMÉE et laissez le bouton du régulateur sortir. Cette fonction de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour garantir que le gaz ne coule plus.
2. Tournez les boutons de commande en position « O ».

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

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

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

CONTRÔLE DES FLAMBÉES

Les flambées font partie de la cuisson des viandes sur un gril et ajoutent la saveur unique de la grillade. Des flambées excessives peuvent trop cuire vos aliments et être dangereuses. En cas de feu de graisse, fermez le couvercle et tournez les boutons de commande sur « 0 » jusqu'à ce que la graisse soit totalement brûlée. Faites attention lors de l'ouverture du couvercle car une flambée soudaine peut se produire. Si une flambée excessive se produit, ne versez pas d'eau sur les flammes.

ATTENTION : l'extinction des feux de graisse en fermant uniquement le couvercle est impossible. Des flambées excessives résultent en une accumulation de graisse au fond de votre gril.

1. Si un feu de graisse survient, tournez les boutons de commande en position « 0 », positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en position FERMÉE. N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Cela peut provoquer des éclaboussures de graisse et aboutir à des brûlures graves, des blessures corporelles ou d'autres dommages.
2. Ne laissez pas le gril sans surveillance lors du préchauffage ou de la combustion des résidus alimentaires en mode HIGH. Si le gril n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se produire.

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

RÉDUCTION DES FLAMBÉES

- Découpez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson.
- Faites cuire les viandes à haute teneur en matières grasses sur un réglage de chaleur plus faible ou indirectement.
- Assurez-vous que votre gril se trouve sur une surface dure, de niveau et non combustible et que la graisse peut s'écouler dans le pot de graisse.

GRILLAGE AU CHARBON DE BOIS

Les barbecues au charbon de bois sont extrêmement polyvalents. Les températures élevées sont idéales pour cuire rapidement des hamburgers et des saucisses, essayez d'ajouter des copeaux de bois au charbon de bois ou essayez de combiner des copeaux de bois de différentes saveurs pour rendre vos viandes encore plus savoureuses.

SYSTÈME DE LEVAGE DU BAC À CHARBON DE BOIS

Le bac à charbon de bois peut fonctionner dans six positions. Verrouillez le bac à charbon de bois dans la position la plus haute, le plus près possible des grilles de cuisson, lors du démarrage du barbecue. Cet emplacement est également utilisé lorsque vous avez besoin de plus de chaleur, pour une « saisie » rapide ou une chaleur intense. Abaisser le bac à charbon de bois de la nourriture et ajuster les prises d'air extérieures réduira la température et donnera cette fameuse saveur « lente et basse ».

Vous pouvez également réguler la température en déplaçant la glissière d'aération du volet d'air avant vers la gauche ou la droite. La cheminée est également une variante pour contrôler votre température, car vous pouvez faire pivoter votre couvercle de cheminée pour qu'il soit plus ouvert ou fermé. La fermeture partielle ou complète de ces événements aidera à refroidir les charbons. Ne fermez pas complètement les bouches d'aération à moins d'essayer de refroidir ou d'éteindre une flamme. Lorsque vous couvrez le barbecue pour le ranger, ouvrez les bouches d'aération pour permettre à l'air de circuler à l'intérieur du gril.

PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Il est important d'effectuer un brûlage de barbecue avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois. Démarrez le barbecue et utilisez-le à n'importe quelle température supérieure à 176 °C/350 °F (avec le couvercle baissé) pendant 30 à 40 minutes pour faire brûler le barbecue et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

IMPORTANT : La température ambiante extérieure, les conditions météorologiques et la qualité des briquettes de charbon de bois affecteront toutes votre température de cuisson. Observez le temps qu'il faut pour atteindre la température souhaitée et ajustez votre temps de cuisson au besoin.

IMPORTANT : Assurez-vous que le bac à cendres de charbon de bois est correctement en place pendant l'allumage et à tout moment pendant l'utilisation.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue au charbon de bois et retirez les grilles de cuisson.
2. Placez les briquettes de charbon de bois dans le bac à charbon de bois, sur la plaque de débit d'air. Cela crée de l'espace entre le ventilateur et le carburant pour avoir un débit d'air. Ajoutez des cubes plus légers, ou des allume-feu solides, pour aider à allumer les briquettes de charbon de bois.
3. Allumez les cubes plus légers à l'aide d'un briquet à long nez ou d'allumettes de sûreté. Une fois qu'il a pris, attendez environ 10 minutes pour permettre à toutes les briquettes de charbon de bois de s'allumer. Ouvrez complètement le volet d'air situé à l'avant de l'appareil au maximum.

REMARQUE : Il est recommandé de ne pas attiser ou tourner les charbons une fois qu'ils sont allumés. Cela permet aux morceaux de charbons de bois de brûler plus uniformément et efficacement.

4. Au bout de 10 minutes, replacez les grilles de cuisson et fermez le couvercle du barbecue au charbon de bois. Surveillez la température sur le couvercle du barbecue au charbon de bois et laissez l'appareil préchauffer pendant environ 15 à 20 minutes. Réglez la hauteur du bac à charbon de bois au niveau le plus élevé. Vérifiez le volet d'air à l'avant de l'appareil et le couvercle de la cheminée, et laissez les bouches de débit d'air complètement ouvertes. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler.
5. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à profiter de votre barbecue au charbon de bois à la température souhaitée! Ajustez le volet d'air à l'avant de l'appareil et le couvercle de la cheminée pour favoriser plus ou moins de débit d'air à travers la chambre de barbecue au charbon de bois.

RAVITAILLEMENT EN CHARBON DE BOIS

Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (lors du rôtissage d'une coupe entière ou d'un fumage lent, par exemple), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois.

1. Ouvrez le couvercle de la chambre de barbecue au charbon de bois avec précaution lors de la cuisson pour éviter les brûlures pouvant être causées par l'air chaud et la vapeur emprisonnés à l'intérieur. À l'aide de gants résistants à la chaleur ou de mitaines de cuisson, retirez les grilles de cuisson pour exposer le bac à charbon de bois.

IMPORTANT : Le barbecue deviendra très chaud et des blessures graves pourraient survenir. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants résistants à la chaleur, des pinces à manche longue ou des mitaines de cuisson en tout temps.

2. Avec précaution, en utilisant des pinces à manche longue, ajoutez de nouvelles briquettes de charbon de bois au bac à charbon de bois. Ouvrez les volets d'air et le couvercle de la cheminée au maximum pour favoriser plus de débit d'air à travers la chambre de barbecue au charbon de bois pour allumer les nouvelles briquettes de charbon de bois.
3. Une fois les nouvelles briquettes de charbon de bois allumées, replacez les grilles de cuisson et poursuivez l'utilisation.

ÉTEINDRE LE FEU

1. Arrêtez d'ajouter du carburant au bac à charbon de bois.
2. Fermez complètement tous les volets d'air et le couvercle de la cheminée pour arrêter le débit d'air à travers la chambre de barbecue au charbon de bois et permettre au feu de s'éteindre naturellement.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le barbecue au charbon de bois.

UTILISER LE FUMOIR ÉLECTRIQUE

Avec le mode de vie d'aujourd'hui consistant à s'efforcer de manger des aliments sains et nutritifs, un facteur à considérer est l'importance de réduire l'apport en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire les matières grasses dans votre alimentation est d'utiliser une méthode de cuisson faible en gras, comme le fumage. Puisque le fumoir électrique utilise des copeaux de bois naturels, la saveur de bois savoureux est cuite dans les viandes, ce qui réduit le besoin de sauces riches en sucre.

PREMIÈRE UTILISATION – TRAITER LE FUMOIR

Avant d'utiliser le fumoir électrique pour la première fois, il est important de traiter le fumoir pour minimiser les dommages à la finition et le débarrasser de toute matière étrangère.

1. Retirez le bac à eau et tout combustible du bac à copeaux de bois.
2. Fermez les volets d'air situés à l'arrière de l'armoire de fumoir.
3. Ouvrez la porte de fumoir et nettoyez la vitre intérieure à l'aide d'une solution de vinaigre/eau et d'une serviette en papier.

IMPORTANT : N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant pour vitres ou de matériau abrasif, car ces produits laisseront un film sur le verre et, lorsqu'il est chauffé, le verre se salit plus rapidement et les résidus s'incrustent sur le verre.

4. Branchez le cordon d'alimentation à une source d'alimentation mise à la terre.
5. Démarrez le fumoir électrique et faites-le fonctionner à la température la plus élevée avec la porte de fumoir fermée pendant 20 à 30 minutes pour faire brûler l'appareil.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE

1. Ouvrez la porte de fumoir et remplissez le bac à eau soigneusement au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau ou de la marinade.

IMPORTANT : Ne remplissez pas complètement ou ne remplissez pas trop le bac d'eau, car cela pourrait endommager votre élément électrique et/ou vos pièces pendant que le fumoir est en cours d'utilisation.

2. Ajustez les grilles de cuisson à la hauteur souhaitée pour les aliments que vous avez l'intention de fumer. Une fois que vous êtes satisfait de la hauteur de vos grilles, fermez la porte de fumoir.
3. Retirez le bac à copeaux de bois du fond avant du chariot. Ouvrez le couvercle du bac à copeaux de bois, ajoutez des copeaux de bois, puis glissez-le à l'avant du chariot.

REMARQUE : Nous vous recommandons d'utiliser des copeaux de bois et non des morceaux de bois, car les copeaux de bois sont plus petits et plus faciles à insérer à l'intérieur du bac à copeaux de bois. N'utilisez pas de granulés de bois dans le bac à copeaux de bois.

4. Branchez le cordon d'alimentation à une source d'alimentation mise à la terre.
5. Une fois la porte de fumoir fermée, tournez le bouton de contrôle du fumoir pour allumer l'élément électrique à l'intérieur du fumoir. Ouvrez les volets d'air situés à l'arrière de l'armoire de fumoir.
6. Préchauffez votre fumoir. Le fumoir commencera à produire de la fumée pendant le préchauffage.
7. Une fois le préchauffage terminé, vous remarquerez que vos copeaux de bois vont fumer. Vous êtes prêt à profiter de votre fumoir à l'heure et à la température souhaitées! Faites glisser les grilles de cuisson vers l'extérieur et placez les aliments sur celles-ci, en laissant de la place entre chaque article pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément.

IMPORTANT : Lorsque vous sélectionnez un réglage de basse température après le préchauffage, laissez le temps à la température du fumoir de diminuer et de se stabiliser à la nouvelle température souhaitée.

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE D'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, votre élément électrique ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

REPLISSAGE DU BAC À EAU

Vérifiez le niveau d'eau périodiquement pendant votre séance de cuisson et ajoutez de l'eau si nécessaire.

1. En portant des mitaines de barbecue résistantes à la chaleur, ouvrez la porte de fumoir.
2. Remplissez soigneusement le bac à eau avec de l'eau ou de la marinade jusqu'à ce qu'il soit au 3/4. Fermez la porte de fumoir.

IMPORTANT : Ne remplissez pas complètement ou ne remplissez pas trop le bac d'eau, car cela pourrait endommager votre élément électrique et/ou vos pièces pendant que le fumoir est en cours d'utilisation.

REPLISSAGE DU BAC À COPEAUX DE BOIS

Vérifiez votre bac à copeaux de bois périodiquement pendant votre séance de cuisson et ajoutez plus de copeaux de bois si nécessaire.

1. En portant des mitaines de barbecue résistantes à la chaleur, retirez le bac à copeaux de bois de l'ouverture sur le panneau avant de l'appareil.
2. Ouvrez le couvercle avec précaution et remplissez le bac à copeaux de bois avec de nouveaux copeaux de bois. Fermez le couvercle du bac à copeaux de bois une fois plein.
3. Remplacez le bac à copeaux de bois dans le panneau avant.

REMARQUE : Utilisez des copeaux de bois dur qui ont été assaisonnés, comme à la noix de pécan, au caryer, au chêne, à la pomme, à la cerise, à l'aulne, au mesquite ou un mélange. Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois avant de fumer, car les bois durs ont une humidité naturelle qui se libérera à mesure qu'il se réchaufferont et brûleront. N'utilisez pas de bois résineux comme le pin ou le cèdre dans votre fumoir. N'utilisez pas de granulés de bois dans le bac à copeaux de bois.

ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR

1. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton de commande du fumoir à fermé. L'élément électrique s'éteindra et les copeaux de bois cesseront de fumer.

CONSEIL : Si vous avez préparé des aliments qui sont très gras, laissez le fumoir brûler pendant 10 à 20 minutes supplémentaires à une température élevée avec la porte de fumoir fermée.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

1. VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

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

2. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

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

3. FOYER POUR CHARBON

- Nettoyez le foyer pour charbon lorsque vous apercevez une accumulation de cendres afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucune obstruction des trous sur la plaque d'écoulement d'air du foyer pour charbon. Vérifiez souvent votre foyer pour charbon et nettoyez-le si nécessaire. Vérifiez et nettoyez régulièrement le foyer pour charbon. L'obstruction du foyer pour charbon pourrait faire en sorte que la température souhaitée ne soit jamais atteinte.

4. SURFACES INTÉRIEURES

- Utilisez une brosse de nettoyage de gril à manche long, puis retirez la nourriture ou les accumulations sur les grilles de cuisson. Une bonne pratique consiste à le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du gril. **Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre gril.** En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du gril fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, éteignez le gril et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Vérifiez régulièrement vos seau à graisse et plateaux à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez.

IMPORTANT : Le bac à eau peut accumuler de la graisse. Remplissez et remplacez souvent l'eau dans le bac à eau.

- Le verre de la porte de fumoir électrique est trempé et ne se brisera pas avec une chaleur élevée; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la porte de se fermer si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être enlevés avec un nettoyage fréquent du verre.
- Le joint de porte et le joint intérieur doivent être nettoyés avec un chiffon propre et humide après chaque utilisation pour les maintenir en bon état de fonctionnement.

5. SURFACES EXTÉRIEURES

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

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Le tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 utilisations	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Les brûleurs	Toutes les 5-6 utilisations	Éponge à gratter et eau savonneuse
Partie inférieure des chambres de cuisson	Toutes les 5-6 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Partie inférieure de l'armoire	Toutes les 5-6 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 utilisations	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Porte d'armoire en verre	Toutes les 2-3 utilisations	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec une paille de fer (fine)
Plateau pour copeaux de bois	Toutes les 2-3 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Plateau pour charbon de bois	Toutes les 2-3 utilisations	Retirer, aspirer les excès de cendres
Sonde de température	Toutes les 2-3 utilisations	Éponge à gratter et eau savonneuse
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, brosse en laiton
Tablettes	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Coupelles de graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Réservoir d'eau	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse
Élément chauffant	Deux fois par an	Épousseter, essuyer l'élément avec de l'eau savonneuse
Chariot	En fonction des besoins	Chiffon non abrasif et eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

- Soyez préparé 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, faites-le avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des copeaux de bois dur fera rosir les viandes et la volaille. La bande de rose (après la cuisson) est appelée un anneau de fumée et est très prisée par les chefs d'extérieur.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
- Les aliments dans des casseroles profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

Les styles de cuisson de fumage et de grillage peuvent vous donner des résultats différents dépendant du temps et la température. Pour obtenir de meilleurs résultats, conservez un registre de tout ce que vous cuisinez, à quelle température vous le cuisinez, ainsi que les résultats. Ajustez toutes ces variables, selon vos goûts, la prochaine fois. Ce n'est qu'en s'exerçant qu'on s'améliore. L'art culinaire du fumage à chaud équivaut à des temps de cuisson plus long, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle (et une « **bande rose** ») dans vos viandes. Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée.

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

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

VOLAILLE	TAILLE	Saignant - 54°C / 130°F	À point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 77°C / 170°F
Dinde (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.			Gril 90 - 120 minutes Gril 110 - 140 minutes Gril 130 - 160 minutes Gril 140 - 170 minutes Gril 150 - 180 minutes
Poulet (entier)	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.			Gril 1 - 1.5 heures
Pilons, poitrines	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Gril 30-60 minutes
Petits gibiers à plumes	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Gril 30-45 minutes
Canard	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.			Rôti ou sur le gril 2 - 2.5 heures

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

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

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

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

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

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité évitera la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre gril Pit Boss® est mal ou peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles. Pour consulter des FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur local agréé par Pit Boss® ou le service clients pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le barbecue pour toute inspection, tout nettoyage ou tout entretien. Assurez-vous que le barbecue a refroidi complètement pour éviter des blessures.

FUMOIÉ ÉLECTRIQUE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas de voyant d'alimentation électrique/ voyant de feu qui ne s'allume pas	Non connecté à la source d'alimentation électrique	Assurez-vous que le fumeur est branché à une source d'alimentation électrique qui fonctionne. Réinitialisez le disjoncteur. Assurez-vous que le disjoncteur différentiel de fuite à la terre est pour la bonne alimentation électrique (consultez le diagramme de câblage électrique pour connaître l'accès aux composants électriques). Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	L'appareil n'est pas sous tension	Tournez le bouton de commande du fumeur à un réglage plus élevé pour allumer l'élément électrique. Le voyant d'alimentation électrique ne s'allume que lorsque l'élément électrique est allumé.
	Mauvaise connexion à l'élément	Retirez le couvercle électrique arrière de l'arrière du fumeur. Débranchez le connecteur du fil électrique et reconnectez-le au port de connexion. S'il n'y a pas d'amélioration, appelez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.
	Le voyant d'alimentation électrique est grillé	Appelez le service à la clientèle pour le remplacement et des instructions sur la façon de remplacer.
La température de l'armoire de fumeur est inexacte	Le capteur de température est sale	Vérifiez l'état du capteur de température à l'intérieur du fumeur. Suivez les instructions d'entretien et maintenance s'il est sale. Contactez le service à la clientèle pour obtenir une pièce de rechange s'il est endommagé.
	Mauvaise connexion à l'élément	Retirez le couvercle électrique arrière de l'arrière du fumeur. Débranchez le connecteur du fil électrique et reconnectez-le au port de connexion. S'il n'y a pas d'amélioration, appelez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.
L'appareil prend trop de temps/un temps excessif pour atteindre la température souhaitée	Climat froid	La température extérieure est inférieure à 65 °C/18 °F, de sorte que l'appareil peut prendre plus de temps de chauffage.
	Rallonge utilisée	L'utilisation d'une rallonge peut réduire l'alimentation électrique de l'appareil. Branchez l'appareil directement à la source d'alimentation électrique ou assurez-vous que la longueur de la rallonge est d'au plus 7,6 mètres/25 pieds et d'un calibre d'au moins 12/3.
	Le fumeur est trop bourré	Il y a trop de nourriture dans l'armoire. Placez les aliments sur les grilles de cuisson, en laissant de la place entre chaque article pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément.
	Le bac à eau n'est pas situé correctement	Vérifiez le bac à eau pour vous assurer qu'il repose correctement sur les supports. Consultez les instructions de montage pour obtenir plus d'informations.
	Porte non fermée	Fermez la porte et ajustez les loquets de la porte afin que la porte soit alignée correctement et scelle complètement autour des bords. Appelez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange si le joint de la porte est endommagé.

Le bouton de commande ne change pas la température	Le capteur de température est sale	Vérifiez l'état du capteur de température à l'intérieur du fumoir. Suivez les instructions d'entretien et maintenance s'il est sale. Contactez le service à la clientèle pour obtenir une pièce de rechange s'il est endommagé.
	Mauvaise connexion à l'élément	Retirez le couvercle électrique arrière de l'arrière du fumeur. Débranchez le connecteur du fil électrique et reconnectez-le au port de connexion. S'il n'y a pas d'amélioration, appelez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.
La porte ne se ferme pas correctement	Mauvais alignement de la porte	Ajustez les charnières de la porte pour vous assurer que la porte est montée correctement. Consultez les instructions de montage .
	Joint de porte endommagé	La porte doit être remplacée. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.
Aucune fumée n'est produite	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant	Vérifiez le bac à copeaux de bois pour vous assurer que le niveau de copeaux de bois est suffisant et réapprovisionnez-le s'il est faible. Si la qualité des copeaux de bois est mauvaise, ou si la taille du combustible est trop grande, cela peut allonger le temps avant qu'ils commencent à fumer. Retirez le carburant de mauvaise qualité et suivez les instructions d'entretien et maintenance .
	L'élément s'arrête	Ouvrez les événements du volet d'air complètement. Réglez le bouton de commande à une température plus élevée pour que l'élément électrique soit allumé plus longtemps.
	Bac à copeaux de bois endommagé	Le bac à copeaux de bois doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

GRIL AU GAZ PROPANE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le barbecue ne s'allume pas	Le fil d'allumage s'est détaché de l'allumeur électrique/du robinet.	Rebranchez le fil d'allumage à l'allumeur électrique/au robinet. Appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	La batterie est morte	Installez une nouvelle batterie.
	La nouvelle batterie ne fonctionne pas	Vérifiez la polarité de la batterie. Le côté négatif (-) de la batterie entre en premier.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles au brûleur	Ajustez l'électrode. Appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	Aucun gaz fourni	Vérifiez le robinet du régulateur. Vérifiez que la connexion ne fuit pas.
Flambée excessive	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons se trouvent sur le réglage « LOW ». Déplacez les viandes sur l'étagère de réchauffage si la flambée continue.
	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	Ne pulvérisez pas d'eau sur les flammes du gaz.
Le brûleur s'éteint	La bouteille de gaz est vide	Remplissez la bouteille de gaz ou remplacez-la par une nouvelle bouteille de gaz.
	Le brûleur n'est pas aligné avec le robinet de commande	Installez le brûleur correctement. Appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	L'approvisionnement en gaz n'est pas suffisant	Vérifiez le tuyau d'alimentation en gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites ou de nœuds. Effectuez un test de fuite pour vous assurer que l'étanchéité est bonne.
Faible chaleur avec le réglage « HIGH »	Les orifices sont obstrués	Nettoyez les orifices des obstructions.
	La bouteille de gaz est vide	Remplissez la bouteille de gaz.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou du capuchon.	Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures	Ce n'est pas un défaut. Le pelage est causé par de la graisse durcie, qui sèche en éclats ressemblant à de la peinture qui s'écaille. Un nettoyage régulier empêchera cela. Suivez les instructions d'entretien et maintenance .

GRIL AU CHARBON DE BOIS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Feu faible/flamme faible	Préchauffage inadéquat	Après l'allumage, préchauffez le barbecue au charbon de bois avec le couvercle fermé pendant 20 à 25 minutes.
	Pas assez de débit d'air	Les volets d'air favorisent davantage le débit de l'air dans la chambre de cuisson, augmentant ainsi la taille de la flamme. Vérifiez et nettoyez les événements ou les ouvertures d'évacuation. Suivez les instructions d'entretien et maintenance s'il est sale.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant	Vérifiez le bac à charbon de bois pour vérifier que le niveau de charbon de bois est suffisant, et ravitaillez-le s'il est bas. Si la qualité du charbon de bois est mauvaise, celui-ci peut prendre plus de temps pour s'enflammer. Retirez le carburant et suivez les instructions d'entretien et maintenance .
	Mauvaise hauteur de bac à charbon de bois	Soulevez le bac à charbon de bois à une position plus élevée ou la plus élevée.
Flambées excessives/ chaleur inégale	Préchauffage inadéquat	Après l'allumage, préchauffez le barbecue au charbon de bois avec le couvercle fermé pendant 20 à 25 minutes.
	La graisse et les cendres excessives s'accumulent dans le bac à cendres de charbon de bois	Nettoyez régulièrement les cendres et le bac d'égouttement. Ne tapissez pas le bac de papier d'aluminium. Suivez les instructions d'entretien et maintenance s'il est sale.
	Mauvaise hauteur de bac à charbon de bois	Abaissez le bac à charbon de bois à une position plus basse ou la plus basse.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou du capuchon.	Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures	Ce n'est pas un défaut. Le pelage est causé par de la graisse durcie, qui sèche en éclats ressemblant à de la peinture qui s'écaille. Un nettoyage régulier empêchera cela. Suivez les instructions d'entretien et maintenance .

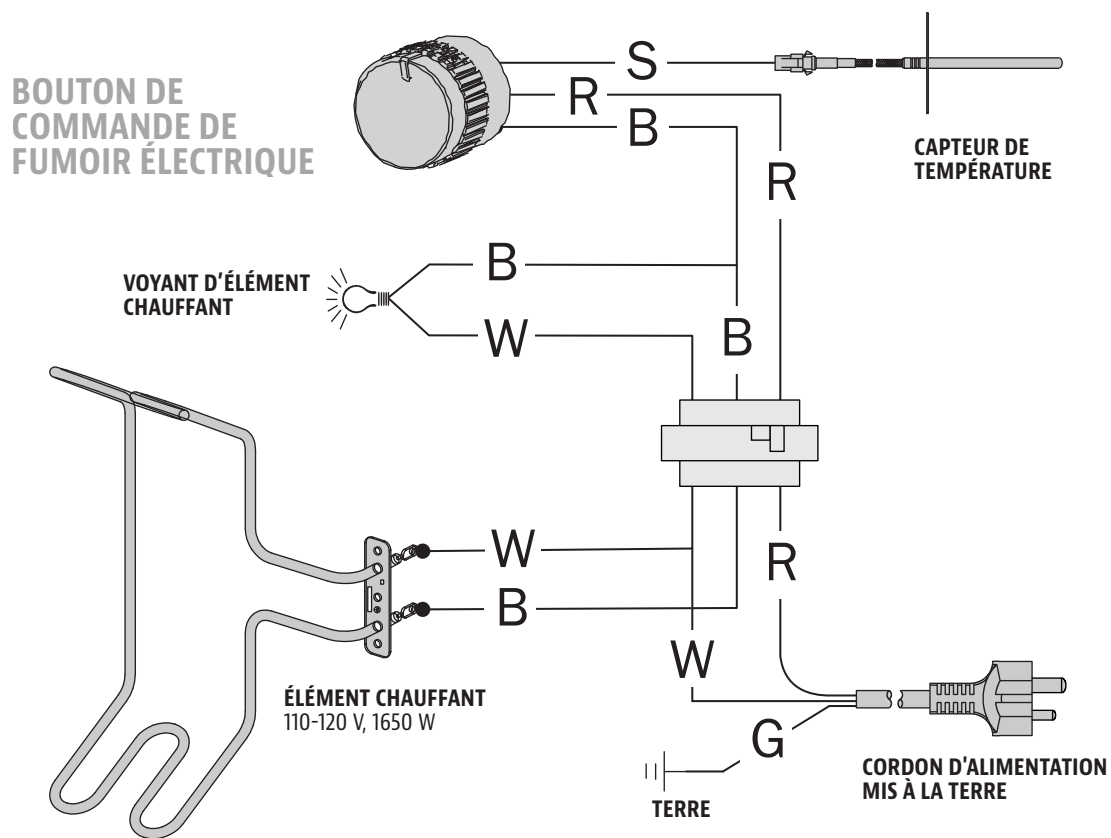
SCHÉMA DU CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

Consultez le schéma du câblage ci-dessous afin de veiller à ce que votre source d'alimentation soit suffisante pour faire fonctionner l'appareil.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 110 À 120 V, 60 Hz ET 1 650 W

REMARQUE : les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit et des services de certification, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.



PIÈCES DE RECHANGE

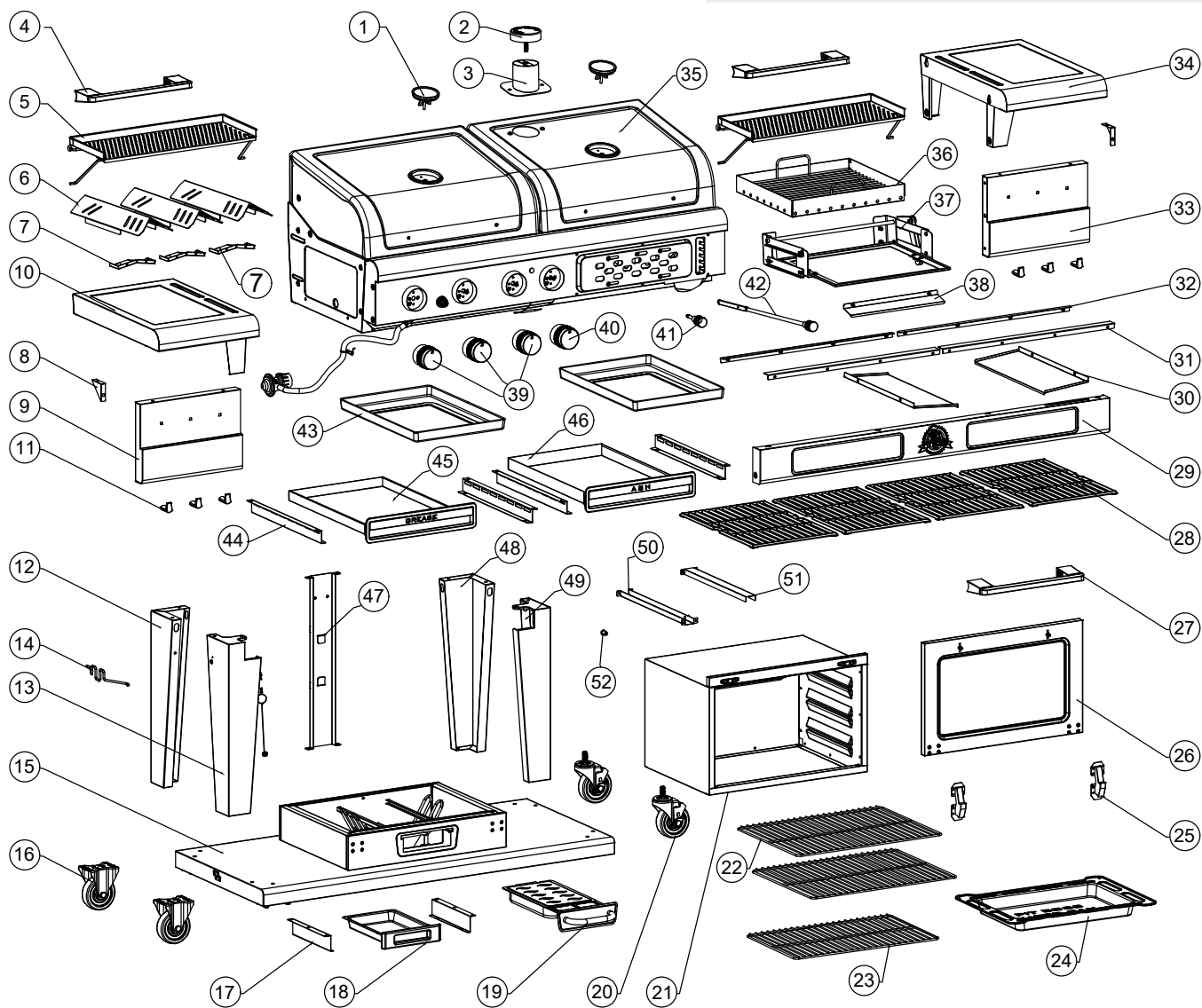
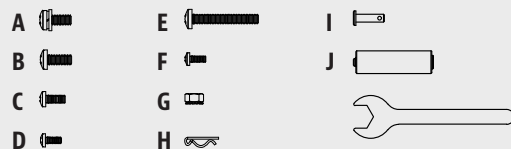
PIÈCES EMBALLÉES

Pièce	Description	Qté
1	Thermomètre	2
2	Couvercle de la sortie de fumée	1
3	Sortie de fumée	1
4	Poignée pour couvercle	2
5	Grille de réchauffage	2
6	Tentes à chaleur	3
7	Supports de tentes à chaleur	3
8	Supports pour étagères latérales	2
9	Panneau pour étagère latéral gauche	1
10	Étagère latéral gauche	1
11	Crochets à ustensiles	6
12	Pied de soutien arrière gauche	1
13	Pied de soutien avant gauche	1
14	Dispositif de retenue de câble pour bouteille à gaz de pétrole liquéfié	1
15	*Ensemble d'armoire inférieure	1
16	Roulettes pivotantes	2
17	Supports de godet à graisse de fumoir	2
18	Godet à graisse de fumoir	1
19	Ensemble de bac à copeaux de bois	1
20	Roulettes pivotantes à frein	2
21	Armoire du fumoir	1
22	Grille de cuisson du fumoir (A)	2
23	Grille de cuisson du fumoir (B)	1
24	Réservoir eau	1
25	Charnières de porte du fumoir	2
26	Porte du fumoir	1
27	Poignée de porte du fumoir	1
28	Grilles de cuisson	4
29	*Panneau de commande inférieur	1
30	Protège-graisse	2
31	Supports avant de la grille de cuisson	2
32	Supports arrière de la grille de cuisson	2

Pièce	Description	Qté
33	Panneau pour étagère latéral droite	1
34	Étagère latéral droite	1
35	*Ensemble de chambres de barbecue	1
36	Plateau à cendres de charbon de bois	1
37	Système de levage du plateau à charbon de bois	1
38	Pare-graisse arrière	1
39	Bague du bouton de commande de gaz	3
40	Bague du bouton de commande du fumoir	1
41	Poignée de clapet d'air du plateau à charbon de bois	1
42	Poignée de levage du plateau à charbon de bois	1
43	Doublure de feuille de bac	2
44	Guide de bac	4
45	Plateau à graisse	1
46	Bac d'élimination des cendres	1
47	Couvercle de fils électriques arrière	1
48	Pied de soutien arrière droit	1
49	Pied de soutien avant droit	1
50	Couvercle inférieur des fils électriques	1
51	Couvercle supérieur des fils électriques	1
52	Bouton d'armoire de fumoir	1
A	Vis combiné M6x15 mm	16
B	Vis M6x15 mm	57
C	Vis M5x12 mm	11
D	Vis M4x10 mm	28
E	Vis M6x35 mm	8
F	Vis M4x8 mm	16
G	Écrous M6	4
H	Attaches R	3
I	Axes de charnières	2
J	Batterie AA	1
-	Clé à roue	1

* Une description détaillée de cette partie se trouve dans les pages suivantes.

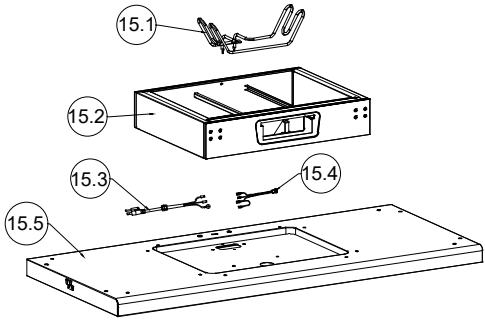
REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.



REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

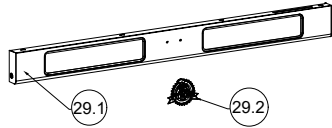
ENSEMBLE D'ARMOIRE INFÉRIEURE

Pièce	Description	Qté
15.1	Élément chauffant	1
15.2	Armoire inférieure	1
15.3	Cordon d'alimentation	1
15.4	Connecteur femelle	1
15.5	Table du bas	1



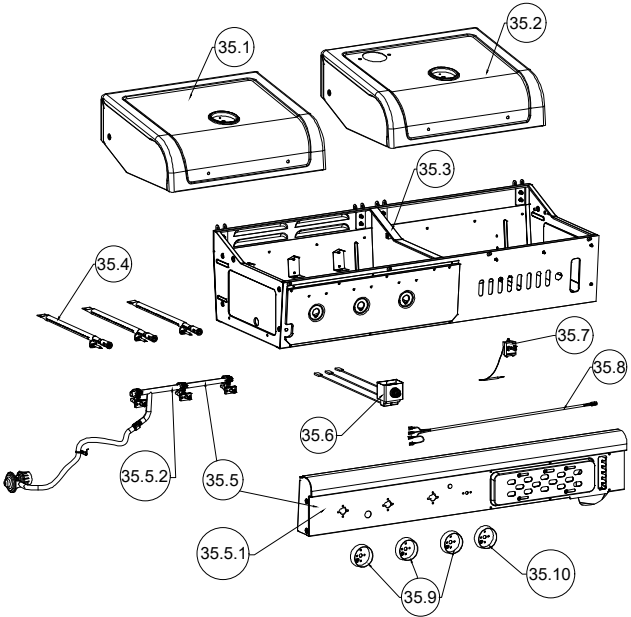
PANNEAU DE COMMANDE INFÉRIEUR

Pièce	Description	Qté
29.1	Panneau de commande inférieur	1
29.2	Plaque de logo	1



ENSEMBLE DE CHAMBRES DE BARBECUE

Pièce	Description	Qté
35.1	Couvercle de gaz	1
35.2	Couvercle de charbon de bois	1
35.3	Groupe chambre principale	1
35.4	Groupe brûleur	3
35.5	Panneau de commande et groupe redresseur à vide poussé	1
35.5.1	Groupe panneau de commande	1
35.5.2	Groupe redresseur à vide poussé	1
35.6	Allumeur avec groupe fils électriques	1
35.7	Commande électrique analogique	1
35.8	Fils électriques	1
35.9	Bague du bouton de commande de gaz	3
35.10	Bague du bouton de commande électrique	1



REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les barbecues combinés de Pit Boss®, fabriqués par Dansons, sont couverts par une garantie limitée à compter de la date de vente par le propriétaire d'origine. La couverture de la garantie commence à la date d'achat originale et une preuve de la date d'achat, ou une copie de la facture originale, est requise pour valider la garantie. Les clients seront soumis à des frais de pièces, d'expédition et de manutention s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie. Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et pour la main-d'œuvre sur toutes les pièces, soit de deux (2) ans sur les composants à gaz et cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages dus à l'usure, notamment les éraflures, les bosses, les creux, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. 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. Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui résistent à la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et d'entretien pour prolonger la durée de vie de votre unité. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Pit Boss®, car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications. Dansons et les fournisseurs autorisés Pit Boss®, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

États-Unis : (480) 923-9630 | Canada (sans frais) : 1-877-942-2246

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur Pit Boss® le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre unité Pit Boss® est trouvé 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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

 PELIGRO Si detecta olor a gas: • Cierre la entrada de gas al aparato • Apague cualquier llama. • Abra la tapa. • Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al suministrador de gas o a los bomberos.	 ADVERTENCIA • No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato. • No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.	CÓDIGOS DE INSTALACIÓN • La instalación debe ser conforme a los códigos locales o, en su ausencia, al código nacional de gas combustible, ANS Z 223.1/NFPA 54, código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o código de almacenamiento y manipulación del propano, B149.2. • Los modelos de parrilla de gas LP están diseñados para usarse con un cilindro de gas propano líquido estándar de 9 kg (20 lb), de 46.35 cm (18-1/4") de alto y 31 cm (12-1/4") de diámetro (no se incluye con la parrilla). Nunca conecte la parrilla de gas a un cilindro de gas LP que exceda esta capacidad.
---	---	---

1. Asegúrese de comprar el tanque de gas a un proveedor de confianza. Un tanque de gas licuado relleno incorrectamente o en exceso puede resultar peligroso. Un relleno en exceso combinado con el calentamiento del tanque de gas licuado (un día de verano caluroso, el tanque se deja al sol, etc.) puede producir una fuga de gas licuado pues el aumento de temperatura hace expandir el gas. La fuga de gas del tanque es inflamable y puede explotar.
2. El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la extracción de vapor. El tanque de gas LP que se utilice debe tener un collar para proteger la válvula del tanque. No use un cilindro de gas LP si tiene una válvula dañada o muestra abolladuras, bultos, boquetes, daños por fuego, corrosión, fugas, oxidación excesiva, u otros daños visibles en el exterior; puede ser peligroso y debe ser revisado de inmediato por un proveedor de propano líquido.

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

3. No conecte ni desconecte el tanque de gas mientras la unidad esté aún caliente o en uso. Cuando la barbacoa no esté en uso, asegúrese de que la perilla reguladora esté en posición OFF (apagado) y desconecte el tanque de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad con el tanque de gas conectado. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca del aparato.
4. Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
5. Siempre busque fugas de gas cuando conecto y desconecte el regulador del cilindro de gas, especialmente después de un período de almacenamiento (por ejemplo, después del invierno). Revise todas las conexiones con una solución de agua jabonosa y una brocha para detectar fugas. Nunca busque fugas usando una llama.
6. Este asador para exteriores no está diseñado para instalarse en/sobre vehículos de recreación o botes.

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

7. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación hacia este aparato. Mantenga el tubo del quemador y los orificios de entrada limpios y libres de escombros. Limpie el aparato antes de usarlo. Es necesario darle cuidado y mantenimiento regular a su unidad para prolongar su vida útil.
8. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del asador a gas para exteriores. Reemplace el regulador de gas antes de usarlo si existe alguna evidencia de abrasión o desgaste excesivo. Solamente use el conjunto de regulador de gas que viene incluido con este asador. No use un regulador de otro fabricante.

No utilice piedra de lava, pellets de madera, trozos de madera, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender. Mantenga todas estas sustancias y líquidos lejos del aparato cuando esté en uso.

9. Use este aparato exclusivamente con gas licuado de petróleo, según se especifica en la etiqueta informativa de la unidad. No intente usar su asador con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas LP a gas natural. No cumplir con esta advertencia podría causar incendios y lesiones corporales, y anulará su garantía.
10. La ubicación del tubo del quemador con respecto al agujero es fundamental para un funcionamiento seguro. Verifique que el agujero esté dentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del quemador no encaja en el agujero de la válvula, al encender el quemador se puede producir una explosión o un incendio.
11. El cilindro de petróleo licuado (LP) debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (Department of Transportation, D.O.T.) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas; y la Comisión.
12. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre, que termine en una salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP y que sea compatible con un dispositivo de conexión del tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de descarga de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
13. Si el aparato de gas para cocinar al aire libre no está en uso, el gas debe cerrarse en el cilindro de suministro. El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en el interior está permitido solo si el cilindro está desconectado y retirado del aparato de gas para cocinar al aire libre.
14. Nunca use la parrilla sin los recipientes para la grasa o la bandeja recolectora de cenizas de carbón vegetal colocados. Sin el recipiente para la grasa, la grasa caliente y los residuos podrían filtrarse hacia abajo y producir un riesgo de incendio.

ADVERTENCIAS SOBRE EL CARBÓN VEGETAL

No utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN1860-3. Mantenga todas estas sustancias y líquidos lejos del aparato cuando esté en uso.

1. Cuando cocine, abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras por el aire caliente y el vapor atrapado en el interior. Cuando se abre la tapa a altas temperaturas es fundamental levantarla solo un poco, ya que esto permite que el aire entre de forma lenta y segura; de este modo, se evitan contracorrientes o llamaradas que puedan causar lesiones. Es posible que se emitan brasas calientes mientras está en uso.
2. Es muy recomendable el uso de carbón vegetal en trozos en su barbacoa de cerámica. Se quema durante más tiempo y produce menos cenizas, lo que puede restringir el flujo de aire. No use carbón mineral en este producto. El carbón vegetal no está incluido.
3. Se recomienda no avivar ni encender las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que los carbones se quemen de manera más uniforme y eficiente.

RIESGO DE INCENDIO: Puede emitir brasas calientes mientras está en uso.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

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

2. Mantenga los cables de suministro eléctrico y el combustible alejados de las superficies calientes. No use su parrilla bajo la lluvia o cerca de fuentes de agua. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
3. Al realizar la conexión, primero conecte el enchufe al aparato de gas para cocinar al aire libre y luego enchufe el aparato en el tomacorriente. Use solo un circuito protegido con interruptor de falla a tierra (GFI, Ground Fault Interrupter) con este aparato de gas para cocinar al aire libre. Nunca quite el enchufe de conexión a tierra ni lo use con un adaptador de 2 clavijas y use solo cables de extensión con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas, clasificados para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores con calificación W-A.
4. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni toque superficies calientes. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas. No opere ningún aparato de gas para cocinar al aire libre con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Comuníquese con el fabricante para su reparación. No utilice aparatos de gas para cocinar al aire libre para fines distintos a los previstos.

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

5. Es recomendable usar manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando se use la parrilla. No utilice accesorios que no estén especificados para ser usados con este aparato. No coloque una cubierta para barbacoa ni nada inflamable en el área de almacenamiento debajo de la barbacoa.

Este aparato no está recomendado para niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión directa o instrucción de una persona responsable de su seguridad.

6. Algunas partes del asador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.
7. No agranda los agujeros del encendedor ni las cámaras de combustión. De no cumplir con esta advertencia, podría causar un peligro de incendios y lesiones corporales y anulará su garantía.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en ANS Z21.89-2017 · CSA 1.18-2017 "Aparato de gas especial para cocinar al aire libre". Los electrodomésticos de cocina Pit Boss® Grills han sido probados y listados de manera independiente por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares de CSA.





AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2021. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons

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

Servicio al cliente

EE.UU : (480) 923-9630
Canada (gratuita) : 1-877-942-2246

ÍNDICE

Información de seguridad	58
Instrucciones de operación	
Entorno del asador.....	63
Rangos de temperaturas del asador.....	64
Conexión a una fuente de gas	
Requisitos del tanque de gas	65
Conexión del tanque de gas	65
Preparación para el uso - prueba de hermeticidad.....	66
Desconexión del tanque de gas.....	67
Asar a la parrilla con gas	
Primer uso: quemar la parrilla.....	67
Procedimiento de encendido.....	67
Procedimiento de encendido manual.....	68
Apagar la barbacoa	69
Control de llamadas	69
Asado al carbón vegetal	
Sistema de elevación de la bandeja de carbón vegetal	69
Primer uso: curar la parrilla a alta temperatura.....	70
Procedimiento de encendido.....	70
Reposición del carbón vegetal.....	70
Extinguir el fuego	71
Usar el ahumador eléctrico	
Primer uso: curado del ahumador	71
Procedimiento de puesta en marcha.....	71
Rellenar la bandeja de agua	72
Rellenar la bandeja para astillas de madera	72
Apagar el ahumador	72
Cuidado y mantenimiento	73
Consejos y técnicas.....	75
Lineamientos para cocinar	76
Resolución de problemas	78
Diagrama de cableado eléctrico	81
Refacciones.....	82
Garantía.....	85

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENTORNO DEL ASADOR

1. *EN DÓNDE COLOCAR EL ASADOR*

Con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climatológicas externas tendrán un papel importante en el desempeño de su asador y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus comidas. Todas las unidades Pit Boss® requieren un espacio libre mínimo de 914 mm (36 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el asador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. *COCINA EN CLIMAS FRÍOS*

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

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

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

3. *COCINA EN CLIMAS CALIENTES*

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. Siga estas sugerencias para disfrutar de su asador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamaradas indeseables.
- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se coccia demasiado y se seque.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURAS DEL ASADOR

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



TEMPERATURAS ALTAS

190-215°C / 375-420°F

Se lo debe utilizar para asar a fuego alto, sin contacto con la llama. La temperatura alta también se utiliza para limpiar las rejillas de cocción después del uso. Además, se puede usar calor alto en condiciones de clima extremadamente frío para compensar el contraste de temperaturas entre el exterior y el interior de la unidad.



TEMPERATURAS MEDIAS

135-180°C / 275-356°F

Este producto es sin duda lo mejor para hornear, asar y terminar creaciones ahumadas de cocción lenta. Cocinar a estas temperaturas reducirá en gran medida las posibilidades de que se produzcan llamas provocadas por la grasa. Es excelente para cocinar cualquier alimento envuelto en tocino, o donde desee versatilidad con control.



TEMPERATURAS BAJAS

65-125°C / 150-257°F

Este tipo de aparato se utiliza para asar lentamente, aumentar el sabor ahumado y mantener calientes los alimentos. Aporte más sabor ahumado y mantenga sus carnes jugosas cocinando por más tiempo a una temperatura más baja (también conocida como baja y lenta). Muy recomendable para el gran pavo en Acción de Gracias, el jugoso jamón en Semana Santa o la grandiosa fiesta navideña.

El ahumado es una variación de las verdaderas barbacoas y es realmente la principal ventaja de un ahumador. Hay dos tipos de ahumado: ahumado en caliente y ahumado en frío. El ahumado en caliente, otro nombre para la cocción lenta y baja, generalmente se realiza a 65-122 °C / 150-250 °F. El ahumado en caliente funciona mejor cuando se requiere un tiempo de cocción más prolongado, como cortes grandes de carne, pescado o aves. El ahumado en frío es cuando la comida está ubicada tan lejos del fuego que se ahuma sin cocinar y a temperaturas de 15-32 °C / 60-90 °F.

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

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

CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

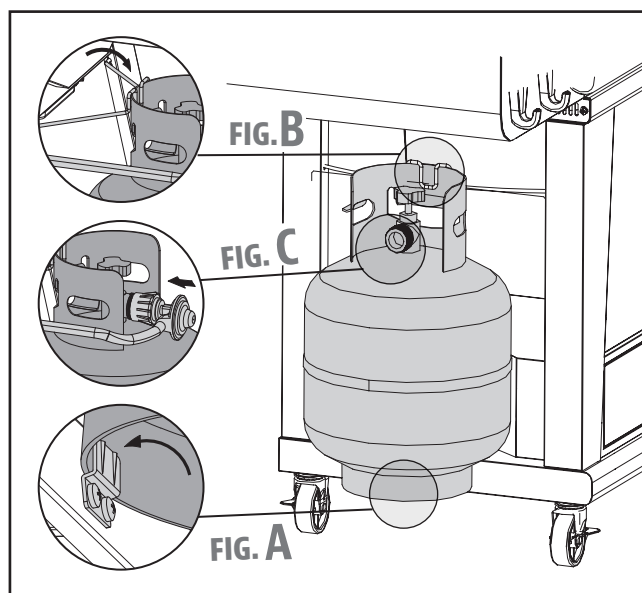
REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La plancha está preparada y probada solo para usarse con gas propano líquido. El regulador que se suministra está configurado para una columna de agua (Water Column, WC) de 27.94 cm (11 pulgadas) y se puede usar exclusivamente con gas propano líquido (LP). El regulador y la manguera que se suministran de fábrica se deben usar con un cilindro de gas LP de 9 kg (20 lb), de 46.35 cm (18-1/4") de alto y 31 cm (12-1/4") de diámetro. **Comuníquese con su proveedor de gas para obtener un regulador especial para gas a granel que alimenta otros aparatos.**

PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar todo el tramo de la manguera de gas. Si es evidente que hay abrasión o desgaste excesivo, o la manguera está cortada, se debe reemplazar antes de utilizar el aparato. El conjunto de manguera de repuesto deberá ser el que especifica el fabricante.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula del cilindro de gas esté en la posición CLOSED (CERRADA).
 - Desde el costado del carro, coloque el anillo de base del cilindro de gas en el soporte del cilindro de gas. Observe la Fig. A.
 - Utilice el retenedor del cable del cilindro de gas para que el cilindro de gas se mantenga en una posición fija. Observe la Fig. B.
2. Es importante asegurarse de que el cilindro de gas esté completamente en posición vertical, ya que no es seguro utilizar la parrilla si el cilindro de gas no está instalado de manera correcta.
3. Asegúrese de que la válvula reguladora de la parrilla esté completamente cerrada. Para eso, gire la perilla hacia la derecha a la posición "O".
4. Retire las tapas protectoras de la abertura de la válvula reguladora y de la parte superior del cilindro de gas. Guarde las tapas. Verifique el cilindro de gas para asegurarse de que tenga las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 según la norma ANS Z21.81).
5. Introduzca la válvula del cilindro de gas en la abertura roscada de la válvula reguladora. Gire la tuerca de acoplamiento rápido hacia la derecha hasta que esté firme. Ajústela a mano solamente. Observe la Fig. C.
6. El cilindro de gas ya está instalado.



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

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.

- Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar lugar a fugas de propano.
- El cilindro de gas LP que se utiliza debe tener un collar para proteger la válvula del cilindro de gas.
- Siempre mantenga el cilindro de gas a 90 grados (en posición vertical) para facilitar la extracción de vapor.

NOTA: El flujo normal de gas que pasa por el regulador y el conjunto de mangueras puede provocar un zumbido. Un ruido ligero es completamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que tenga que purgar el aire de la línea de gas o restablecer el dispositivo de exceso de flujo de gas del regulador. Este procedimiento se debe realizar cada vez que conecte un tanque de gas LP nuevo a la parrilla.

PREPARACIÓN PARA EL USO – PRUEBA DE HERMETICIDAD

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

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

CÓMO HACER UNA PRUEBA DE HERMETICIDAD

Materiales requeridos:

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

Procedimiento:

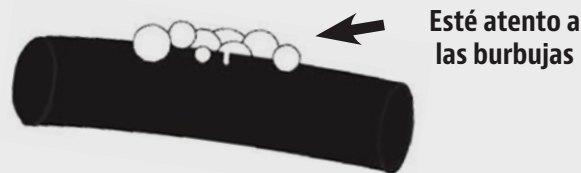
- Coloque el asador en un lugar ventilado. Asegúrese de que el asador está frío al tacto y no esté encendido. Verifique que la válvula del regulador esté en la posición de APAGADO y que el cilindro de gas está bien sujeto al regulador.

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

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

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

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



DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS

1. Gire todas las perillas de control a la posición "O" (APAGADO) en la plancha. Asegúrese de que la válvula reguladora del cilindro de gas esté completamente cerrada. Para eso, gire la perilla hacia la posición CLOSED (CERRADO).
2. Gire la tuerca de acoplamiento rápido hacia la derecha (con la mano) para desconectarla de la abertura de la válvula reguladora. Reemplace las tapas protectoras en la abertura de la válvula reguladora y la parte superior del cilindro de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

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

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

ASAR A LA PARRILLA A GAS

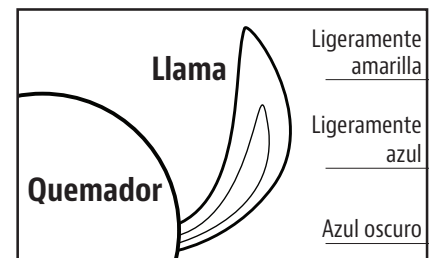
PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

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

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

PRECAUCIÓN: Mantenga el área del aparato de cocina de gas al aire libre despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Revise y limpie los tubos del quemador / venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio. Intentar encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión.

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición "O".
3. Abra la válvula del cilindro/gas según las instrucciones de uso que figuran en el tanque.
4. Presione y gire la perilla de control de la combustión hacia la izquierda hasta "🔥 (posición de encendido)".
5. Presione el botón de encendido hasta que el quemador se encienda.
6. Si no se enciende en 5 segundos, gire la válvula a la posición "O", espere 5 minutos y repita la instrucción de encendido. Cuando se encienda, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen que se muestra.
7. Si lo indicado en los puntos anteriores no funcionan, siga el **Procedimiento de encendido manual**.



Si el quemador se apaga durante el funcionamiento, gire las perillas de control hasta la posición "O" (APAGADO). Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender para permitir que se disipe el gas acumulado.

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor no enciende después de tres o cuatro intentos, verifique los siguientes pasos, o encienda su asador con el método manual.

1. Asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de "O" (APAGADO). Deje que el gas acumulado se disipe.
2. Después de cinco minutos, revise lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, oprimiendo el botón del encendedor y observando si hay chispas en la punta del encendedor. De no observar chispas, ajuste la distancia entre la punta del encendedor (electrodo) y el quemador a 4.5 mm (3/16 pulg).
 - Confirme visualmente que el tubo del quemador y los orificios de entrada no estén obstruidos. En caso de que estén obstruidos, siga las instrucciones de **Cuidado y mantenimiento**.
3. Si los puntos anteriores no funcionan, siga las instrucciones de la sección **Solución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

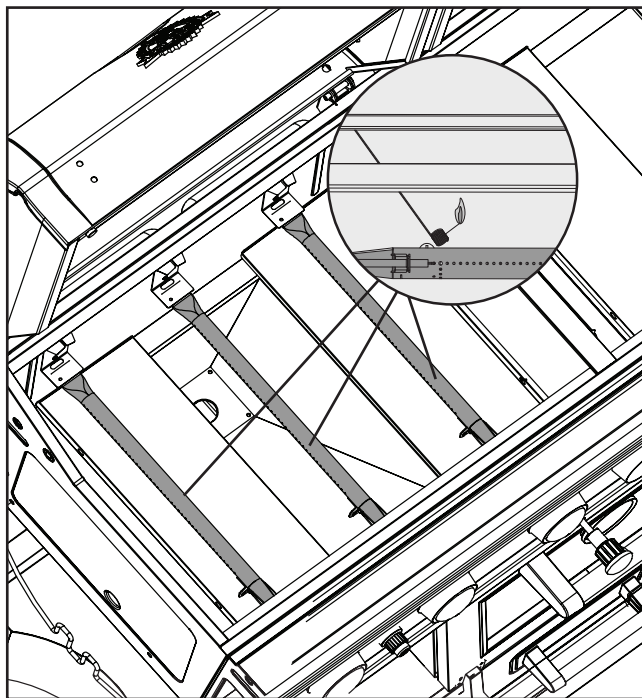
1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición "O".
3. Abra la válvula del cilindro/gas según las instrucciones de uso que figuran en el tanque.
4. Presione y gire la perilla de control del quemador hacia la izquierda hasta "🔥" (posición de encendido)". De manera rápida y cuidadosa, con un fósforo largo o un encendedor de punta larga, coloque una llama encendida cerca del quemador y observe cómo este se enciende. Obtenga acceso al quemador desde debajo de las rejillas de cocción y las carpas de calor. Coloque la cerilla encendida cerca del costado del quemador.

PRECAUCIÓN: No intente encender otra área del quemador, ya que esto podría provocarle lesiones.

5. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición "O", espere 5 minutos y repita las instrucciones de encendido. Cuando se encienda, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen mostrada anteriormente.

NOTA: Cada quemador se enciende de forma independiente; repita los mismos pasos para el otro quemador.

ADVERTENCIA: Nunca se incline sobre el área de cocción mientras enciende la parrilla de gas. Cuando encienda la parrilla con una cerilla, mantenga la cara y el cuerpo a una distancia segura (por lo menos a 457 mm [18 pulgadas]) de la superficie de la rejilla de cocina.



6. Si los puntos mencionados anteriormente no funcionan, consulte la **solución de problemas**.

APAGAR LA BARBACOA

1. Cuando termine de cocinar, gire la válvula del cilindro de gas a la posición CLOSED (CERRADO) y deje salir la perilla del regulador. Esta característica de seguridad bloquea la perilla del regulador para garantizar que el gas deje de fluir.
2. Gire todas las perillas de control a la posición "O".

NOTA: es normal oír un sonido "puf" cuando se queman los restos del gas licuado.

3. Desconecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección **desconectar el tanque de gas**.

ADVERTENCIA: deje enfriar la barbacoa por completo y retire el tanque de gas antes de mover la unidad, de viajar con ella o de guardarla.

CONTROL DE LLAMARADAS

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

PRECAUCIÓN: no es posible apagar los fuegos de grasa solo con cerrar la tapa. El exceso de llamaradas se produce por una acumulación de grasa en la base de la parrilla.

1. Si se produce un fuego de grasa, gire todas las perillas de control a la posición OFF (apagado) y la válvula del tanque de gas licuado a CLOSED (cerrada). NO arroje agua a un fuego de grasa. Esto puede dar lugar a salpicaduras de grasa que, a su vez, pueden producir quemaduras, lesiones corporales y otros daños graves.
2. NO descuide la barbacoa durante el precalentamiento o mientras se queman restos de alimentos a temperatura alta (HIGH). Si no se limpia la parrilla, la grasa puede prender fuego.

ADVERTENCIA: mientras cocina, debe tener a mano materiales de extinción de incendios. En el caso de producirse un fuego de aceite o grasa, utilice un extinguidor de incendio químico seco tipo BC o sofóquelo con tierra, arena o bicarbonato sódico. NO intente apagar el fuego con agua.

MINIMIZACIÓN DE LLAMARADAS

- Elimine el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas.
- Cocine las carnes con alto contenido graso a baja (LOW) temperatura o de forma indirecta.
- Asegúrese de que la barbacoa esté sobre una superficie dura, plana, no combustible y que permita que la grasa escurra al recogerlas.

ASADO AL CARBÓN VEGETAL

Las barbacoas de carbón vegetal son extremadamente versátiles. Las altas temperaturas son ideales para cocinar rápidamente hamburguesas y salchichas, haga la prueba de agregar algunas astillas de madera al carbón vegetal o combine astillas de madera de diferentes sabores para hacer que sus carnes sean aún más sabrosas.

SISTEMA DE ELEVACIÓN DE LA BANDEJA DE CARBÓN VEGETAL

La bandeja de carbón vegetal tiene seis posiciones de funcionamiento. Cuando encienda la parrilla, bloquee la bandeja de carbón vegetal en la posición más alta, lo más cerca posible de las rejillas de cocción. Esta opción también se usa cuando se necesita más calor, para ese "chamuscado" rápido o un calor intenso. Bajar la bandeja de carbón vegetal de la comida y ajustar las rejillas de entrada reducirá la temperatura, lo que dará como resultado ese famoso sabor "lento y bajo".

También puede regular la temperatura moviendo la corredera de ventilación de la compuerta de aire frontal hacia la izquierda o hacia la derecha. La chimenea también es una opción para controlar la temperatura, ya que puede girar la tapa de la chimenea para que esté más abierta o cerrada. Cerrar estas rejillas de ventilación parcial o completamente ayudará a enfriar las brasas. No cierre completamente las salidas de aire a menos que esté tratando de enfriar o apagar una llama. Cuando cubra la parrilla para guardarla, abra las salidas de aire para permitir el movimiento del aire dentro de la parrilla.

PRIMER USO: CURAR LA PARRILLA A ALTA TEMPERATURA

Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, es importante prepararla mediante el curado a alta temperatura. Encienda la parrilla y hágala funcionar a cualquier temperatura superior a 176 °C / 350 °F (con la tapa hacia abajo) durante 30 a 40 minutos para que la parrilla levante temperatura y elimine toda materia extraña.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

IMPORTANTE: La temperatura ambiente exterior, las condiciones climáticas y la calidad de las briquetas de carbón vegetal afectarán la temperatura de cocción. Observe el tiempo que tarda en alcanzar la temperatura deseada y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la bandeja recolectora de cenizas de carbón vegetal esté colocada correctamente durante el encendido y en cualquier momento durante el uso.

1. Abra la tapa de la parrilla de carbón vegetal y retire las rejillas de cocción.
2. Coloque briquetas de carbón vegetal en la caja de carbón vegetal, en la parte superior de la placa de flujo de aire. Esto crea espacio entre el ventilador y el combustible para el flujo de aire. Agregue algunos cubos iniciadores de fuego más ligeros, o encendedores sólidos, para ayudar a encender las briquetas de carbón vegetal.
3. Encienda los cubos iniciadores de fuego con un encendedor de punta larga o cerillas de seguridad. Cuando haya llama, espere unos 10 minutos para que se enciendan todas las briquetas de carbón vegetal. Abra al máximo la compuerta de aire ubicado en la parte frontal de la unidad.

NOTA: Se recomienda no avivar ni encender el carbón vegetal una vez que esté encendido. Esto permite que los carbones se quemen de manera más uniforme y eficiente.

4. Después de 10 minutos, vuelva a colocar las rejillas de cocción y cierre la tapa de la parrilla de carbón vegetal. Controle la temperatura en la tapa de la parrilla de carbón vegetal y deje que la unidad se precaliente entre 15 y 20 minutos. Ajuste la altura de la bandeja de carbón vegetal al nivel más alto. Revise la compuerta de aire en la parte delantera de la unidad y la tapa de la chimenea, y deje las rejillas de ventilación del flujo de aire completamente abiertas. El carbón vegetal requiere oxígeno para quemarse.
5. Después de que se complete el precalentamiento, estará listo para disfrutar de su parrilla de carbón vegetal a la temperatura deseada! Ajuste la compuerta de aire en la parte delantera de la unidad y la tapa de la chimenea para promover más o menos flujo de aire a través de la cámara de la parrilla de carbón vegetal.

REPOSICIÓN DEL CARBÓN VEGETAL

Si necesita un tiempo de cocción más prolongado (por ejemplo, al asar un corte entero o ahumado lentamente), puede que sea necesario agregar más carbón vegetal.

1. Cuando cocine, abra la tapa de la cámara de la parrilla de carbón vegetal con cuidado para evitar quemaduras por el aire caliente y el vapor atrapado en el interior. Con guantes resistentes al calor o manoplas de cocina, retire las rejillas de cocción para exponer la bandeja de carbón vegetal.

IMPORTANTE: La parrilla se calentará mucho y podrían producirse lesiones graves. No toque superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o manoplas de cocina en todo momento.

2. Con cuidado, use pinzas de mango largo y agregue nuevas briquetas de carbón vegetal a la bandeja de carbón vegetal. Abra las compuertas de aire y la tapa de la chimenea al máximo para promover más flujo de aire a través de la cámara de la parrilla de carbón vegetal para encender las nuevas briquetas de carbón vegetal.
3. Una vez que las nuevas briquetas de carbón vegetal se hayan encendido, reemplace las rejillas de cocción y continúe usándolas.

EXTINGUIR EL FUEGO

1. Deje de agregar combustible a la bandeja de carbón vegetal.
2. Cierre completamente todas las compuertas de aire y la tapa de la chimenea para detener el flujo de aire a través de la cámara de la parrilla de carbón vegetal y permitir que el fuego se extinga naturalmente.

IMPORTANTE: No use agua para apagar el carbón vegetal ya que esto podría dañar la parrilla de carbón vegetal.

USAR EL AHUMADOR ELÉCTRICO

Con el estilo de vida actual que promueve consumir alimentos saludables y nutritivos, un factor a considerar es la importancia de reducir la ingesta de grasas. Una de las mejores formas de reducir la grasa en su dieta es utilizar un método de cocción bajo en grasas, como lo es el ahumado. Como el ahumador eléctrico utiliza astillas de madera natural, el sabroso sabor a madera es absorbido por las carnes, lo que reduce la necesidad de salsas con alto contenido de azúcar.

PRIMER USO: CURADO DEL AHUMADOR

Antes de usar el ahumador eléctrico por primera vez, es importante curar el ahumador para minimizar posibles daños en la terminación y eliminar toda materia extraña.

1. Retire la bandeja de agua y todo material combustible de la bandeja para astillas de madera.
2. Cierre las compuertas de aire ubicadas en la parte trasera del gabinete del ahumador.
3. Abra la puerta del ahumador y limpie el vidrio interior con una solución de vinagre / agua y una toalla de papel.

IMPORTANTE: No use limpiador de hornos, limpiacristales o material abrasivo, ya que estos productos dejarán una película en el vidrio y, cuando se calienten, ensuciarán el vidrio más rápido y los residuos se pegarán al vidrio.

4. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación con conexión a tierra.
5. Encienda el ahumador eléctrico y hágalo funcionar a la temperatura más alta con la puerta del ahumador cerrada durante 20 a 30 minutos para que la unidad vaya tomando temperatura.

PROCEDIMIENTO DE PUESTA EN MARCHA

1. Abra la puerta del ahumador y, con cuidado, llene $\frac{3}{4}$ de la bandeja de agua con agua o adobo.

IMPORTANTE: No llene completamente ni llene en exceso la bandeja de agua, ya que esto podría dañar el componente eléctrico y / o partes mientras el ahumador está en uso.

2. Ajuste las rejillas de cocción a la altura deseada para los alimentos que desea ahumar. Una vez que las rejillas estén a la altura deseada, cierre la puerta del ahumador.
3. Retire la bandeja para astillas de madera de la parte inferior delantera del carro. Abra la tapa de la bandeja para astillas de madera, agregue las astillas de madera y luego deslícela hacia la parte delantera del carro.

NOTA: Recomendamos usar astillas de madera, no trozos de madera, ya que las astillas son más pequeñas y más fáciles de colocar dentro de la bandeja para astillas de madera. No utilice pellets de madera en la bandeja para astillas de madera.

4. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación con conexión a tierra.
5. Con la puerta del ahumador cerrada, gire la perilla de control del ahumador para encender el componente eléctrico dentro del ahumador. Abra las compuertas de aire ubicadas en la parte trasera del gabinete del ahumador.
6. Precaliente el ahumador. El ahumador comenzará a producir humo durante el precalentamiento.
7. Una vez finalizado el precalentamiento, notará que las astillas de madera humearán. ¡Ahora está listo para disfrutar de su ahumador a la hora y temperatura que desee! Deslice y coloque los alimentos en las rejillas de cocción, dejando espacio entre cada pieza para permitir que el humo y la humedad circulen de manera uniforme.

IMPORTANTE: Cuando seleccione un ajuste de temperatura baja después del precalentamiento, deje tiempo para que la temperatura del ahumador disminuya y se estabilice en la nueva temperatura deseada.

PROCEDIMIENTO DE FALLA DE COMPONENTES ELÉCTRICOS

Si por alguna razón el componente eléctrico no funciona, siga las instrucciones indicadas en *Solución de problemas*.

RELLENAR LA BANDEJA DE AGUA

Verifique el nivel del agua de manera periódica durante su sesión de cocina y agregue agua según sea necesario.

1. Con manoplas para barbacoa resistentes al calor, abra la puerta del ahumador.
2. Vuelva a llenar con cuidado la bandeja de agua con agua o adobo hasta que esté $\frac{3}{4}$ llena. Cierre la puerta del ahumador.

IMPORTANTE: No llene completamente ni llene en exceso la bandeja de agua, ya que esto podría dañar el componente eléctrico y / o partes mientras el ahumador está en uso.

RELLENAR LA BANDEJA PARA ASTILLAS DE MADERA

Revise su bandeja para astillas de madera de manera periódica durante su sesión de cocina y agregue más astillas de madera según sea necesario.

1. Con manoplas para barbacoa resistentes al calor, retire la bandeja para astillas de madera de la abertura en el panel frontal de la unidad.
2. Abra con cuidado la tapa y vuelva a llenar la bandeja para astillas de madera con astillas de madera nuevas. Cierre la tapa de la bandeja para astillas de madera una vez que esté llena.
3. Vuelva a colocar la bandeja para astillas de madera en el panel frontal.

NOTA: Use astillas de madera dura que hayan sido curadas, como nueces, nogal, roble, manzana, cereza, aliso, mezquite o una mezcla de competición. No es necesario remojar las astillas de madera antes de ahumar, ya que las maderas duras tienen humedad natural en la madera que se liberará a medida que se calienta y se quema. No coloque en el ahumador maderas de resina como pino o cedro. No utilice pellets de madera en la bandeja para astillas de madera.

APAGAR EL AHUMADOR

1. Cuando termine, apague la perilla de control del ahumador. El componente eléctrico se apagará y las astillas de madera dejarán de humear.

SUGERENCIA: Si ha estado preparando alimentos con mucha grasa, deje el ahumador funcione entre 10 y 20 minutos adicionales a una temperatura alta con la puerta cerrada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de servicio y sabor con una limpieza mínima. Siga estos consejos de limpieza y servicio para mantener la barbacoa:

1. REVISIÓN DEL NIVEL DE GAS

- Para revisar la cantidad de combustible en el cilindro de gas LP, el asador debe estar en operación. Coloque su mano en la parte superior del tanque y deslícela lentamente hacia abajo hasta que el tanque se sienta frío al tacto. Esto indicará la cantidad aproximada de gas en su tanque; si está $\frac{3}{4}$ vacío, reemplácelo con un tanque lleno.

2. COMPONENTES DEL QUEMADOR

- Limpie el quemador cada vez que se detecte una acumulación importante, para asegurarse de que no haya indicios de obstrucción (residuos, insectos) en el tubo del quemador ni en los ojos de buey del quemador. Tras períodos de almacenamiento, las arañas o los insectos pequeños pueden construir nidos, telarañas y poner huevos en el tubo del quemador, obstruyendo el flujo de gas al quemador. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato. Si almacena la parrilla o antes de un período prolongado sin uso, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que los insectos ingresen en los agujeros del quemador.
- El quemador se ha preestablecido para un rendimiento óptimo de la llama. Una llama azul, posiblemente con una pequeña punta amarilla, es el resultado de la mezcla óptima de aire y gas. Si las llamas son excesivamente amarillas, anaranjadas o irregulares, limpie los depósitos de aceite y alimentos de la superficie del quemador y de las aberturas del quemador para aumentar el flujo de aire.

3. BANDEJA DE CARBÓN VEGETAL

- Limpie la bandeja de carbón cuando encuentre una acumulación de ceniza, para asegurarse de que no haya signos de obstrucción en los orificios de la placa de flujo de aire de la caja de carbón. Revise su bandeja de carbón con frecuencia y límpiela cuando sea necesario. Revise y limpie la bandeja de carbón de manera constante. Tal bloqueo puede provocar que no se alcance la temperatura deseada.

4. SUPERFICIES INTERNAS

- Con un cepillo de mango largo para limpiar parrillas, elimine los restos de comida de las rejillas para cocinar. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes de un uso anterior. Los fuegos de grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes para cocinar de la barbacoa. **Limpie el interior de la barbacoa con regularidad.** Si la grasa prende fuego, mantenga cerrada la tapa de la barbacoa para extinguir el fuego. Si el fuego no se extingue rápidamente, retire con cuidado la comida, apague la barbacoa y cierre la tapa hasta que el fuego se haya extinguido por completo. Esparza un poco de bicarbonato sódico, si lo tiene a mano.
- Revise sus copas de grasa y bandejas de grasa con frecuencia, y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar.

IMPORTANTE: La bandeja de agua puede acumular grasa. Vuelva a llenar y reemplace el agua en la bandeja de agua con frecuencia.

- El vidrio de la puerta del ahumador eléctrico está templado y no se rompe con altas temperaturas; sin embargo, una acumulación excesiva puede hacer que la puerta no se cierre si no se limpia con regularidad. El humo y los residuos se pueden eliminar con una limpieza frecuente del vidrio.
- El burlete de la puerta y el burlete interior deben limpiarse con un paño húmedo limpio después de cada uso para mantener el sello en condiciones de funcionamiento adecuadas.

5. SUPERFICIES EXTERNAS

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

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Tubo del quemador, orificios de entrada	Cada 5-6 usos	Sacudir, fibra de limpieza y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Base de la parrilla	Cada 5-6 usos	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Base de la armario del ahumador	Cada 5-6 usos	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 usos	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Puerta de vidrio para armario del ahumador	Cada 2-3 usos	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fina)
Bandeja para las astillas de madera	Cada 2-3 usos	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Bandeja de carbón	Cada 2-3 usos	Eliminar los cenizas con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Sonda de temperatura	Cada 2-3 usos	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Superficie de cocción	Después de cada uso	Queme el exceso, el estropajo y el agua jabonosa
Estantes	Después de cada uso	Estropajo y agua jabonosa
Recipientes para grasa	Después de cada uso	Estropajo y agua jabonosa
Bandeja para el agua	Después de cada uso	Estropajo y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada uso	Estropajo y agua jabonosa
Componente de calentamiento	Dos veces al año	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Carro	Según sea necesario	Paño no abrasivo y agua con jabón

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Esté preparado o "**Mise en Place**". Esto se refiere a estar preparado con la receta, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita junto al asador antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender el asador.
- Un tapete para asador es muy útil. Debido a los accidentes al manejar la comida y las salpicaduras al cocinar, un tapete protege su terraza, patio o piso de piedra del riesgo de manchas de grasa o derrames accidentales.

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

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

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

Ahumar y asar pueden dar diferentes resultados dependiendo del tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, por cuánto tiempo, y los resultados. Ajuste a su gusto la próxima vez. La práctica hace al maestro. El arte culinario del ahumado caliente significa un tiempo de cocción más largo, pero le da a sus carnes un sabor de madera más natural (y un muy codiciado "anillo rosado"). Las temperaturas de cocción más altas resultan en tiempos de cocción más cortos y menos sabor ahumado.

CONSEJO: Para obtener los mejores resultados, deje que las carnes reposen después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales regresen al interior de la carne, con lo que tendrá un corte mucho más jugoso y sabroso. Los tiempos de reposo pueden ser de 3 minutos hasta 60 minutos, dependiendo del tamaño de la proteína.

ESTILO DE COCINA	AHUMADO CALIENTE (MUY BAJO)	COCIDO (BAJO)	HORNEADO (MEDIO)	ASADO/HORNEADO (MEDIO/ALTO)	MARCADO (ALTO)
Rango de temperaturas	93-135°C / 199-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

AVES	TAMAÑO	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 77°C / 170°F
Pavo (entero)	4.5-5.0 kg / 10-11 lbs. 5.3-6.4 kg / 12-14 lbs. 6.8-7.7 kg / 15-17 lbs. 8.2-10.0 kg / 18-22 lbs. 10.4-11.3 kg / 23-25 lbs.			Asar de 90 a 120 minutos Asar de 110 a 140 minutos Asar de 130 a 160 minutos Asar de 140 a 170 minutos Asar de 150 a 180 minutos
Pollo (entero)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Asar de 1 a 1.5 horas
Muslos, pechugas	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Asar de 30 a 60 minutos
Aves de caza pequeñas	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Asar de 30 a 45 minutos
Pato	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Asar o cocer de 2 a 2.5 horas

CERDO	TAMAÑO	Precocido para recalentar 60°C / 140°F	Medio 66°C / 150°F	Bien cocido 71°C / 160°F
Jamón (Porción bien cocida y sin hueso, ahumado para picnic entero y con hueso)	2.5 cm / 1 pulg. 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs. 2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	12 minutos 50 minutos a 1 hora 1 a 2 horas 1 a 2½ horas 2 a 2¾ horas		
Asado de lomo	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 a 2 horas	2 a 3 horas
Corona de costillas asada	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ a 2 horas	2 a 3 horas
Chuleta (lomo, costillas)	1.9-2.5 cm / ¾ - 1 pulg. 3.1-3.9 cm / 1¼ - 1½ pulg.		10 a 12 minutos 14 a 18 minutos	
Lomo	1.9-2.5 cm / ¾ - 1 pulg.		20 a 30 minutos	30 a 45 minutos
Asado de lomo, sin huesos	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ a 1¾ horas	1¾ a 2½ horas
Boston Butt (hombro de puerco)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Temperatura interior

RES	TAMAÑO	CALOR	Un cuarto 54°C / 130°F	Medio 60°C / 140°F	Bien cocido 65°C / 150°F
Bistec (<i>New York, Porterhouse, Rib-eye, Sirloin, T-bone o lomo</i>)	1.9 cm / ¾ pulg. 2.5 cm / 1 pulg. 3.8 cm / 1½ pulg. 5 cm / 2 pulg.	Alto	Marcar 8 a 10 minutos Marcar 10 a 12 minutos Marcar 10 minutos, asar 8 a 10 minutos Marcar 10 minutos, asar 10 a 14 minutos		
Falda de res	0.6 - 12.7 cm / ¼ - ½ pulg.	Alto	5 a 7 minutos		
Arrachera	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾ pulg.	Medio	Marcar 4 minutos, asar 8 a 10 minutos		
Kebab	Cubos de 2.5 - 3.8 cm / 1 - 1½ pulg.	Medio	Asar 10 a 12 minutos		
Tenderloin, entero	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	Alto/Medio	1 ½ a 2 horas		
Hamburguesa	1.9 cm / ¾ pulg.	Alto/Medio	Marcar 4 minutos, asar 4 a 6 minutos		
Asado de rib-eye, sin huesos	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medio	1 ½ a 2 horas		
Asado de tri-tip	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	Alto/Medio	Marcar 10 minutos, asar 20 a 30 minutos		
Asado de costilla	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Medio	2 ½ a 2 ¾ horas		
Chuleta de ternera	2.5cm / 1 pulg.	Medio	10 a 12 minutos		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Ahumado caliente	Asar hasta que la temperatura interna llegue a 91°C / 195°F		

CORDERO	TAMAÑO	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 71°C / 160°F
Asado (fresco)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 a 2 horas	
Corona de costillas asada	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1 a 1½ horas	1½ horas

MARISCOS	TAMAÑO	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 82°C / 180°F
Pescado (entero)	0.5 kg / 1 lb. 0.9 - 1.1 kg / 2 - 2½ lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			Asar 10 a 20 minutos Asar 20 a 30 minutos Asar 30 a 45 minutos
Pescado (filetes)	0.6-1.3 cm / ¼ - ½ pulg.			Asar 3 a 5 minutos, hasta que se desmenuce con facilidad
Cola de langosta	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Asar 5 a 6 minutos Asar 10 a 12 minutos

CAZA	TAMAÑO	Un cuarto - 60°C / 140°F	Medio - 71°C / 160°F	Bien cocido - 77°C / 170°F
Asado (fresco)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 a 1½ horas	1½ a 2 horas
Cortes grandes (fresco)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 horas	1½ horas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la barbacoa Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles. Consulte las preguntas frecuentes en www.pitboss-grills.com. También puede ponerse en contacto con su distribuidor local autorizado de Pit Boss® o bien solicitar asistencia al servicio de Atención al cliente.

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable eléctrico antes de abrir la parrilla para cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría para evitar lesiones.

AHUMADOR ELÉCTRICO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luz de encendido / la luz de calefacción no se enciende	No conectado a la fuente de alimentación	Asegúrese de que el ahumador esté enchufado a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI sea la fuente de alimentación correcta (consulte el Diagrama de cableado eléctrico para acceder a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables estén firmemente conectadas y secas.
	El aparato no está encendido	Gire la perilla de control del ahumador a un nivel más alto para encender el componente eléctrico. La luz de encendido solo se encenderá cuando el componente eléctrico esté encendido.
	Mala conexión en el componente	Retire la cubierta trasera eléctrica de la parte trasera del ahumador. Desenchufe el conector del cable eléctrico y vuelva a conectarlo al puerto de conexión. Si no mejora, comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.
	La luz de encendido está quemada	Comuníquese con Atención al cliente para obtener un repuesto e instrucciones sobre cómo reemplazarlo.
La temperatura del gabinete del ahumador no es precisa	El sensor de temperatura está sucio	Verifique el estado del sensor de temperatura dentro del ahumador. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con el Servicio de atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	Mala conexión en el componente	Retire la cubierta trasera eléctrica de la parte trasera del ahumador. Desenchufe el conector del cable eléctrico y vuelva a conectarlo al puerto de conexión. Si no mejora, comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.
La unidad tarda demasiado en alcanzar la temperatura deseada	Clima frío	La temperatura exterior es inferior a 65 °C / 18 °F, por lo que el aparato puede tardar más tiempo en calentarse.
	Cable de extensión utilizado	El uso de un cable de extensión puede reducir el suministro de energía a la unidad. Enchufe el aparato directamente a la fuente de alimentación o asegúrese de que la longitud máxima del cable de extensión sea de 7,6 metros / 25 pies, calibre mínimo de 12/3.
	El ahumador está demasiado lleno	Hay demasiada comida en el gabinete. Coloque los alimentos en las rejillas de cocción, dejando espacio entre cada pieza para permitir que el humo y la humedad circulen de manera uniforme.
	Bandeja de agua no ubicada correctamente	Revise la bandeja de agua para asegurarse de que esté asentada correctamente sobre los soportes de apoyo. Consulte las Instrucciones de montaje para obtener más instrucciones.
	Puerta no cerrada	Cierre la puerta y ajuste los pestillos de la puerta para que la puerta esté alineada correctamente para lograr un cierre completo alrededor de los bordes. Si el burlete de la puerta está dañado, comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

La perilla de control no cambia la temperatura	El sensor de temperatura está sucio	Verifique el estado del sensor de temperatura dentro del ahumador. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con el Servicio de atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	Mala conexión en el componente	Retire la cubierta trasera eléctrica de la parte trasera del ahumador. Desenchufe el conector del cable eléctrico y vuelva a conectarlo al puerto de conexión. Si no mejora, comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.
La puerta no se cierra correctamente	Mala alineación de la puerta	Ajuste las bisagras de la puerta para asegurarse de que la puerta esté montada correctamente. Consulte las Instrucciones de montaje .
	Burlete de la puerta dañado	Es necesario reemplazar la puerta. Comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.
No hay humo	Falta de combustible, mala calidad del combustible	Revise la caja de astillas de madera para verificar que el nivel de astillas de madera sea suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de las astillas de madera es mala, o si el tamaño del combustible es demasiado grande, es posible que haya demora en el comienzo del ahumado. Retire el combustible de mala calidad y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .
	Se superó el tiempo de espera del componente	Abra completamente las rejillas de ventilación de la compuerta de aire. Ponga la perilla de control a una temperatura más alta para encender el componente eléctrico por más tiempo.
	La bandeja para astillas de madera está dañada	Es necesario reemplazar la bandeja para astillas de madera. Comuníquese con Atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

PARRILLA DE GAS PROPANO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla no se enciende	El cable de encendido se salió de la válvula o del encendedor eléctrico.	Reconecte el cable de encendido a la válvula o al encendedor eléctrico. Comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.
	El cable de encendido está roto	Comuníquese con Atención al cliente para solicitar ayuda o solicitar una pieza de repuesto.
	La batería se ha agotado	Instale una batería nueva.
	La batería nueva no funciona	Verifique la polaridad de la batería. El lado negativo (-) de la batería entra primero.
	La punta del electrodo no produce chispas en el quemador	Ajuste el electrodo. Comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.
	No hay suministro de gas	Verifique la válvula reguladora. Compruebe la conexión para ver si hay fugas.
Llamas excesivas	Asar carnes grasas	Ase las carnes grasas con la superficie de cocción fría y las perillas en posición LOW (temperatura baja).
	Temperatura de cocción	Pruebe a cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de los 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Agua arrojada sobre llamas de gas	No arroje agua sobre las llamas de gas.
El quemador se apaga	El cilindro de gas está vacío	Vuelva a llenar el cilindro de gas o reemplácelo con un cilindro de gas nuevo.
	El quemador no está alineado con la válvula de control	Instale el quemador correctamente. Comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.
	El suministro de gas no es suficiente	Revise la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no haya fugas ni nudos. Realice una prueba de fugas para asegurarse de que el sello sea bueno.
Baja temperatura en temperatura alta	Puertos bloqueados	Retire las obstrucciones que pueda haber en los puertos.
	El cilindro de gas está vacío	Vuelva a llenar el cilindro de gas o reemplácelo con un cilindro de gas nuevo.
Parece que la pintura se está pelando dentro de la tapa o la campana.	Acumulación de grasa en las superficies interiores	Esto no es un defecto. El pelado es causado por grasa endurecida, que se seca en fragmentos parecidos a pintura que se desprenden. La limpieza regular lo evitará. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .

PARRILLA AL CARBÓN VEGETAL

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Poco calor / Llama baja	Precalentamiento inadecuado	Después de encender, precaliente la parrilla de carbón con la tapa cerrada durante 20-25 minutos.
	No hay suficiente flujo de aire	Abra más las compuertas de aire para promover el flujo de aire a través de la cámara de cocción, lo cual aumentará el tamaño de la llama. Revise y limpie las rejillas de ventilación o las aberturas de escape. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
	Falta de combustible, mala calidad del combustible	Revise la bandeja de carbón vegetal para verificar que el nivel de carbón sea suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad del carbón vegetal es deficiente, puede tardar más en encenderse. Retire el combustible y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Altura inadecuada de la bandeja de carbón vegetal	Levante la bandeja de carbón vegetal a una posición más alta o a la posición más alta posible.
Llamas excesivas / calor desparejo	Precalentamiento inadecuado	Después de encender, precaliente la parrilla de carbón con la tapa cerrada durante 20-25 minutos.
	Acumulación excesiva de grasa y cenizas en la bandeja recolectora de carbón vegetal	Limpie la bandeja recolectora de cenizas y la bandeja de goteo con regularidad. No cubra la bandeja con papel de aluminio. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
	Altura inadecuada de la bandeja de carbón vegetal	Lleve la bandeja de carbón vegetal a una posición más baja, incluso la más baja posible.
Parece que la pintura se está pelando dentro de la tapa o la campana.	Acumulación de grasa en las superficies interiores	Esto no es un defecto. El pelado es causado por grasa endurecida, que se seca en fragmentos parecidos a pintura que se desprenden. La limpieza regular lo evitará. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

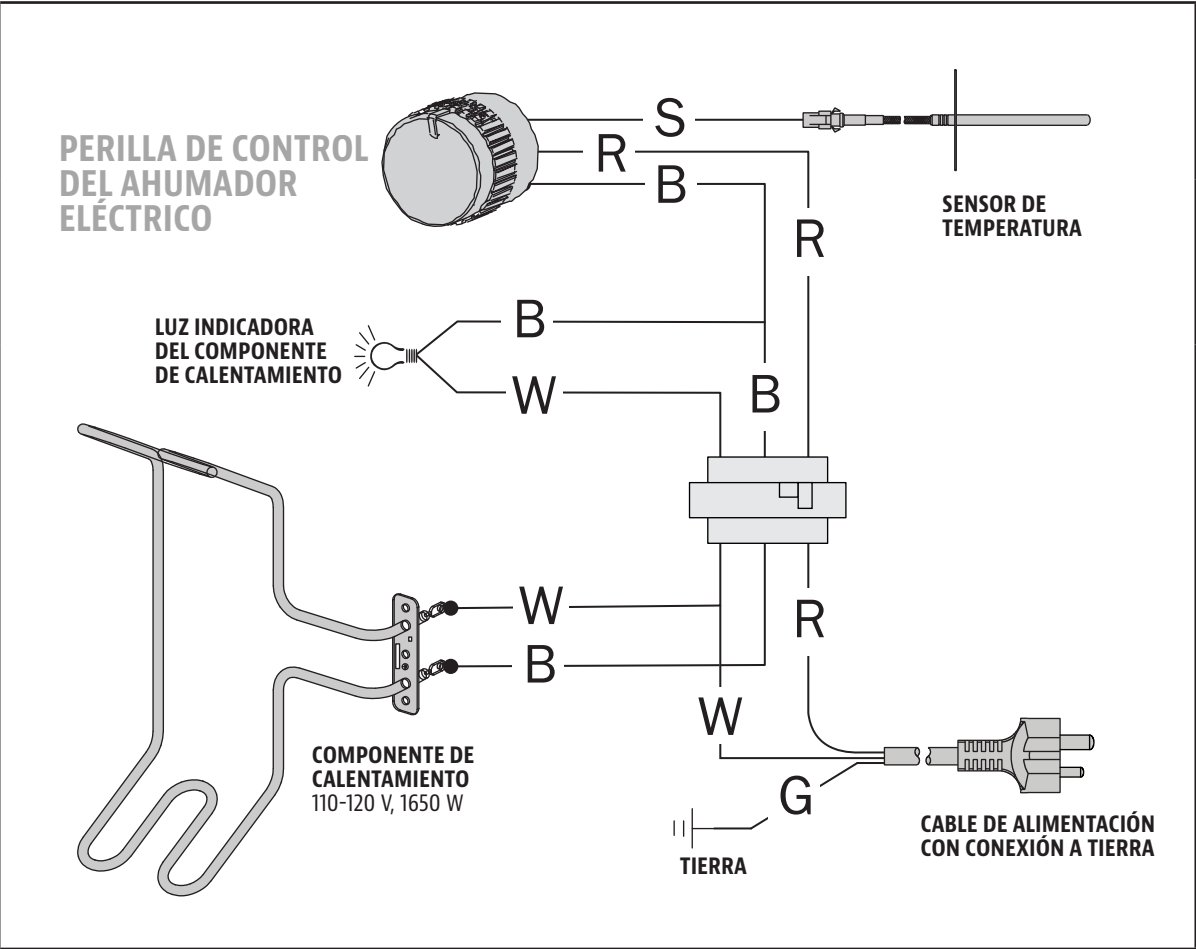
DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

Consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
110-120 V, 60 Hz, 1650 W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
110-120 V, 60 Hz, 1650 W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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



ÍNDICE
W: BLANCO
B: AZUL
R: ROJO
G: VERDE
S: PLATA

ÍNDICE
W: BLANCO
B: AZUL
R: ROJO
G: VERDE
S: PLATA

ESPAÑOL

REFACCIONES

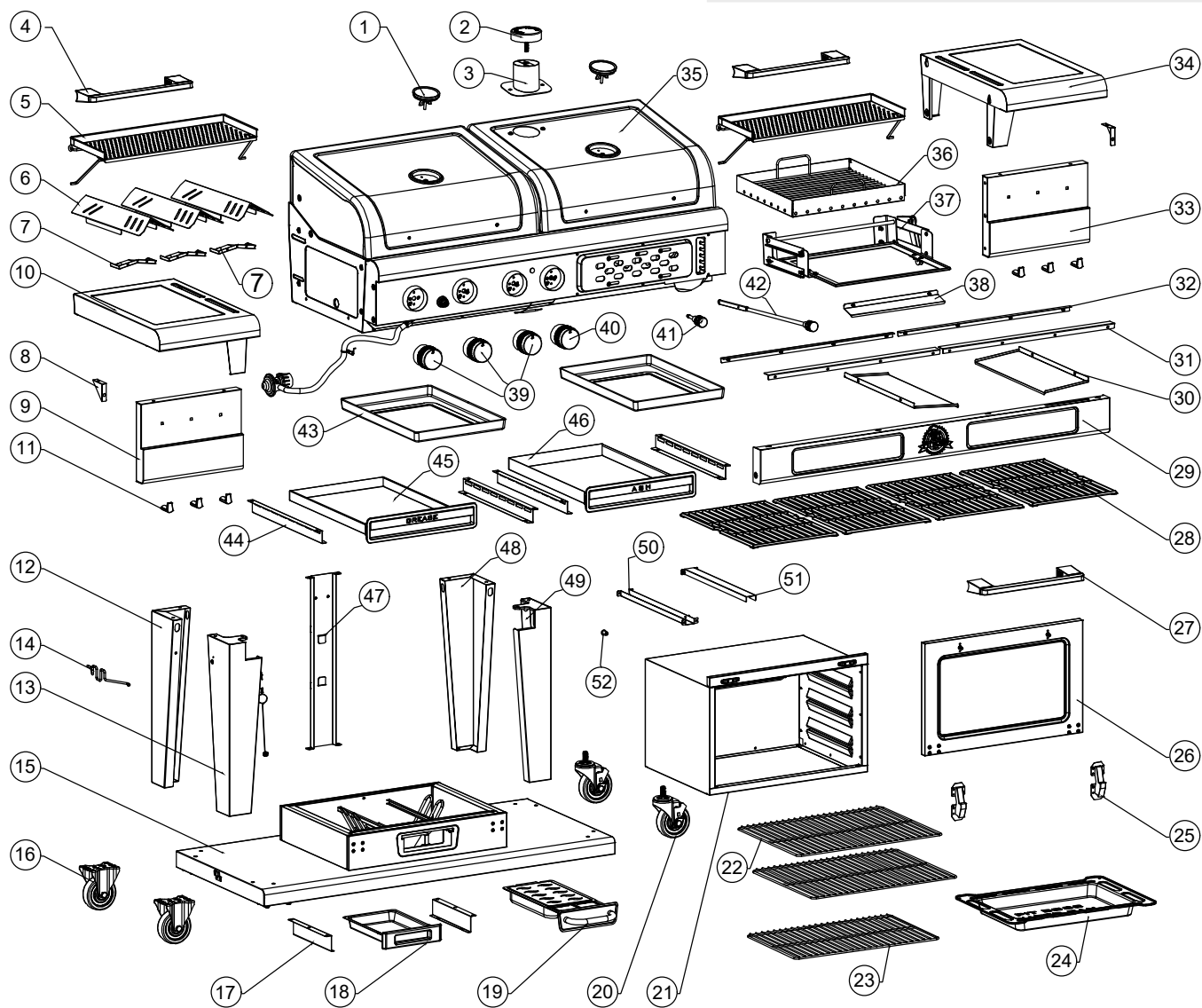
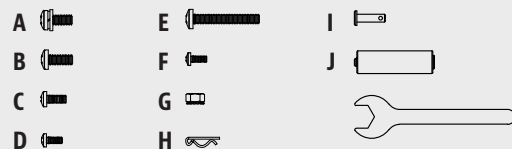
PIEZAS EMPAQUETADAS

Pieza	Descripción	Cant.
1	Termómetro	2
2	Tapa de la chimenea	1
3	Chimenea	1
4	Asas de la tapa	2
5	Bandeja para calentar	2
6	Barras saborizantes	3
7	Soportes de las barras saborizantes	3
8	Soportes de la bandeja latera	2
9	Panel de la bandeja lateral izquierda	1
10	Bandeja lateral izquierda	1
11	Ganchos para herramientas	6
12	Pata de apoyo trasera izquierda	1
13	Pata de apoyo frontal izquierda	1
14	Cable de retén de la bombona de gas LP	1
15	*Conjunto del armario inferior	1
16	Ruedas pivotantes	2
17	Soportes del recipiente para la grasa del ahumador	2
18	Recipiente para la grasa del ahumador	1
19	Conjunto de la caja de virutas de madera	1
20	Ruedas pivotantes con bloqueo	2
21	Armario del ahumador	1
22	Rejilla A para cocinar del ahumador	2
23	Rejilla B para cocinar del ahumador	1
24	Bandeja para el agua	1
25	Bisagras de la puerta del ahumador	2
26	Puerta del ahumador	1
27	Manija de la puerta del ahumador	1
28	Rejillas para cocinar	4
29	*Panel de control inferior	1
30	Protectores de grasa	2
31	Soportes delanteros de las rejillas de cocción	2
32	Soportes posteriores de las rejillas de cocción	2

Pieza	Descripción	Cant.
33	Panel de la bandeja lateral derecha	1
34	Bandeja lateral derecha	1
35	*Conjunto de cámaras de la parrilla	1
36	Bandeja de carbón vegetal	1
37	Sistema de elevación de la bandeja de carbón	1
38	Protector contra la grasa trasero	1
39	Perillas de control de gas	3
40	Perillas de control del ahumador	1
41	Manija de la compuerta de aire de la bandeja de carbón	1
42	Manija de elevación de la bandeja de carbón	1
43	Revestimiento de papel de aluminio para bandeja	2
44	Guía de bandejas	4
45	Bandeja de grasa	1
46	Bandeja de limpieza de cenizas	1
47	Cubierta posterior de cables eléctricos	1
48	Pata de apoyo trasera derecha	1
49	Pata de apoyo frontal derecha	1
50	Cubierta inferior de cables eléctricos	1
51	Cubierta superior de cables eléctricos	1
52	Perilla del gabinete del ahumador	1
A	Tornillo combinado M6x15 mm	16
B	Tornillo M6x15 mm	57
C	Tornillo M5x12 mm	11
D	Tornillo M4x10 mm	28
E	Tornillo M6x35 mm	8
F	Tornillo M4x8 mm	16
G	Tuercas M6	4
H	Pinzas R	3
I	Pernos de bisagra	2
J	Pila AA	1
-	Llave inglesa para ruedas	1

* El desglose extenso de esta parte se encuentra en las páginas siguientes.

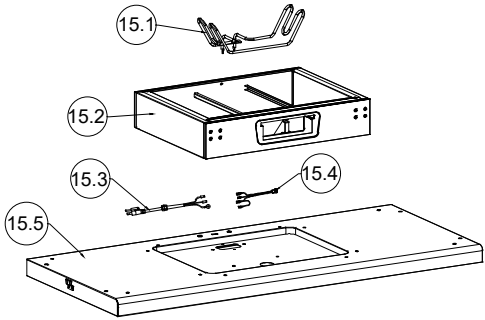
NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.



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

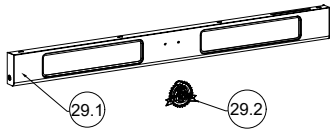
CONJUNTO DEL ARMARIO INFERIOR

Pieza	Descripción	Cant.
15.1	Componente de calentamiento	1
15.2	Armario inferior	1
15.3	Cable de alimentación	1
15.4	Conector hembra	1
15.5	Mesa inferior	1



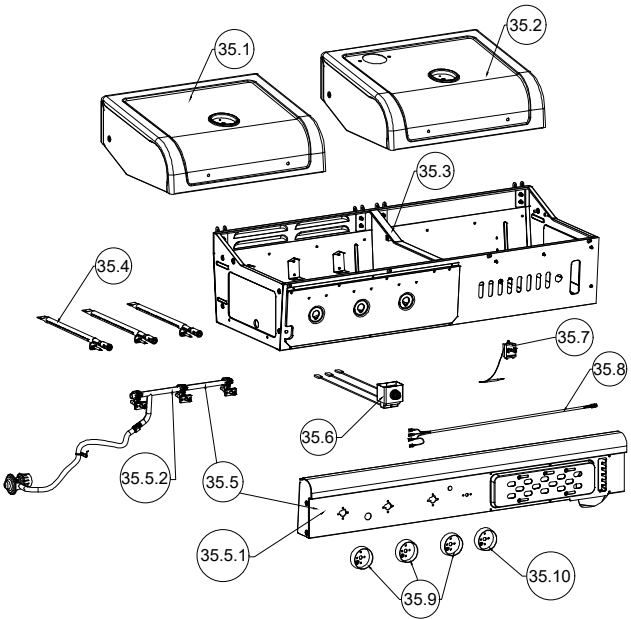
PANEL DE CONTROL INFERIOR

Pieza	Descripción	Cant.
29.1	Panel de control inferior	1
29.2	Placa con logotipo	1



CONJUNTO DE CÁMARAS DE LA PARRILLA

Pieza	Descripción	Cant.
35.1	Tapa de gas	1
35.2	Tapa para carbón vegetal	1
35.3	Conjunto de la cámara principal	1
35.4	Conjunto del quemador	3
35.5	Conjunto del panel de control y de HVR	1
35.5.1	Conjunto del panel de control	1
35.5.2	Conjunto de HVR	1
35.6	Encendedor con conjunto de cables eléctricos	1
35.7	Controlador analógico eléctrico	1
35.8	Cables eléctricos	1
35.9	Bisel de la perilla de control de gas	3
35.10	Bisel de la perilla de control eléctrico	1



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

GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las parrillas combinadas de Pit Boss®, fabricadas por Dansons, tienen una garantía limitada a partir de la fecha de venta por parte del propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y se requiere un comprobante de la fecha de compra, o una copia de la factura de venta original, para validar la garantía. Los clientes estarán sujetos al pago de tarifas por las piezas, el envío y la tramitación si no pueden proporcionar prueba de la compra o después de que la garantía haya expirado. Dansons tiene una garantía de cinco (5) años contra defectos y mano de obra en todas las piezas, dos (2) años para los componentes de gas y cinco (5) años para los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las piezas están libres de defectos de material y mano de obra durante el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rayones, abolladuras, golpes, astillas o grietas cosméticas menores. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o el reemplazo de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada desde la fecha de compra. Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

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

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los asadores Pit Boss®, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones. Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss® de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con servicio al cliente:

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

SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

⚠ WARNING: THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING WOOD DUST AND FORMALDEHYDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER. COMBUSTION OF THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. FOR MORE INFORMATION GO TO WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

⚠ AVERTISSEMENT : CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LA POUSSIÈRE DE BOIS ET LE FORMALDÉHYDE, CONNUE PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER. LA COMBUSTION DE CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LE MONOXYDE DE CARBONE, CONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR ACCÉDER À D'AUTRES INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS À WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

⚠ ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLO A PRODUCTOS QUÍMICOS INCLUYENDO POLVO DE MADERA Y EL FORMALDEHÍDO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA SABE QUE PROVOCAN CÁNCER. LA COMBUSTIÓN DEL ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLO A PRODUCTOS QUÍMICOS INCLUYENDO AL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA SABE QUE CAUSA DEFECTOS CONGÉNITOS Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly.

USA: (480) 923-9630

CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement.

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630

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

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente.

EE.UU : (480) 923-9630

CANADA (GRATUITA) : 1-877-942-2246

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA



©2021 DANSONS | 780211101WMV

