



MODEL / MODÈLE / MODELO: PB1000PL  
PART / PIÈCE / PARTE: 10712



# PLATINUM LAREDO 1000

## WOOD PELLET GRILL & SMOKER

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

## GRIL & FUMOIR À GRANULES DE BOIS

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

## ASADOR Y AHUMADOR DE PELLETS DE MADERA

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

### INSTRUCTIONS AND RECIPES | INSTRUCTIONS ET RECETTES | INSTRUCCIONES Y RECETAS

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

**AVERTISSEMENT:** Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électrique, à granules. Ne pas suivre ces instructions peut entraîner des dégâts matériels ou des blessures corporelles graves pouvant aller jusqu'à la mort. Contactez les responsables locaux de la construction ou des incendies au sujet des restrictions et des exigences d'inspection de l'installation dans votre région.

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

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

# SAFETY INFORMATION

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

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

### DANGERS AND WARNINGS

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

**Should a grease fire occur, turn the unit OFF and leave the cabinet doors 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.
3. After a period of storage, or non-use, check the burn pot for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or rear barrel exhaust holes. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

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

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

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

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

## DISPOSAL OF ASHES

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

## WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Wood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 8000-8770 BTU/LB, ash content < 1%

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

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

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

## CREOSOTE

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

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

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

## CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

## SAFETY LISTING

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



## FCC COMPLIANCE STATEMENT

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.



This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

The Bluetooth® word mark and logo are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Espressif is under license. Other trademarks and tradenames are those of their respective owners.



# TABLE OF CONTENTS

Safety Information .....	2	First Use – Grill Burn-Off .....	18
Parts & Specs .....	6	Automatic Start-Up Procedure.....	18
Assembly Preparation .....	8	Shutting Off Your Grill.....	18
Assembly Instructions		Raising/Lowering The Front Shelf .....	18
Main Barrel Set-up For Assembly .....	7	Care & Maintenance .....	19
Mounting The Front Legs To The Main Barrel .....	8	Using Wood Pellet Fuel.....	21
Installing The Cart Front Panel.....	8	Cooking Guidelines .....	22
Installing The Bottom Shelf .....	9	Tips & Techniques .....	24
Mounting The Back Legs To The Main Barrel.....	9	Troubleshooting .....	25
Mounting Wheels To The Cart.....	9	Electrical Wire Diagram .....	27
Installing The Lid Handle .....	9	Replacement Parts	
Securing The Chimney.....	10	Grill Replacement Parts .....	28
Mounting The Front Shelf .....	10	Hopper Replacement Parts.....	29
Mounting The Side Shelf .....	10	Warranty	
Inserting The Ash Clean-out Tray .....	11	Conditions.....	30
Installing The Flame Broiler Components .....	11	Exceptions.....	30
Installing The Cooking Components .....	12	Ordering Replacement Parts .....	31
Placing The Grease Bucket .....	12	Contact Customer Service .....	31
Connecting To A Power Source.....	12	Warranty Service .....	31
Operating Instructions		Accessories Sold Separately.....	32
Grill Environment .....	13	Recipes .....	32
Grill Temperature Ranges.....	14		
Understanding The Control Board .....	15		
Control Board Functions .....	17		
Connecting To The Smoke iT® App.....	17		
Hopper Priming Procedure .....	18		



## 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  
 sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

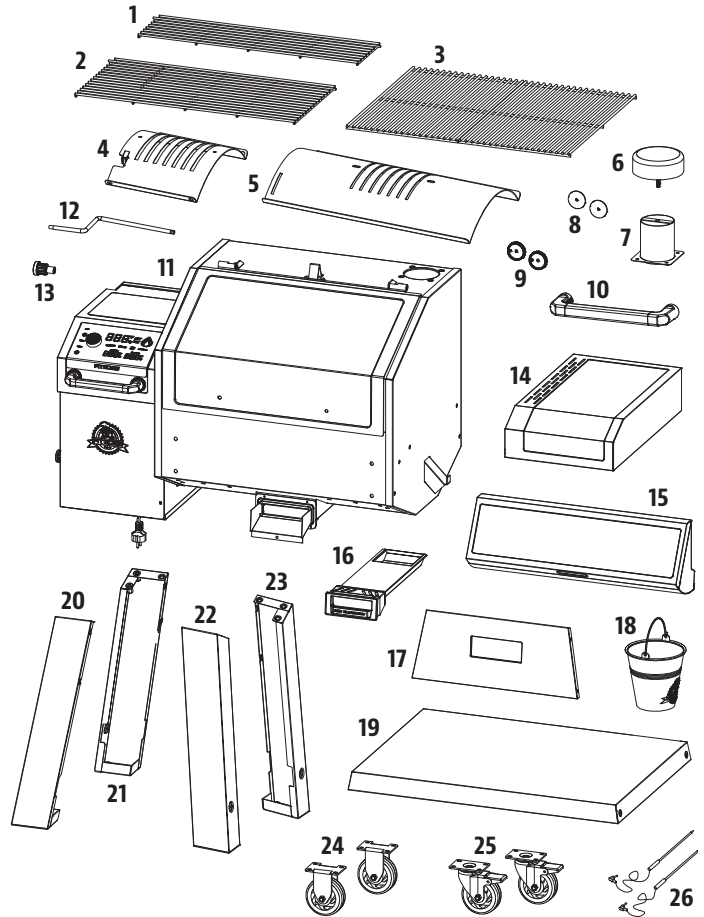
### Customer Service

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

# PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Top Cooking Rack (x1)
2	Middle Cooking Rack (x1)
3	Cooking Grids (x2)
4	Flame Broiler Slider (x1)
5	Flame Broiler Main Plate (x1)
6	Chimney Cap (x1)
7	Chimney Stack (x1)
8	Mica Sheet (x2)
9	Lid Handle Bezel (x2)
10	Lid Handle (x1)
11	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
12	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
13	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
14	Side Shelf (x1)
15	Front Shelf (x1)
16	Ash Clean-out Tray (x1)
17	Cart Front Panel (x1)
18	Grease Bucket (x1)
19	Bottom Shelf (x1)
20	Left Support Leg - Front (x1)
21	Left Support Leg - Back (x1)
22	Right Support Leg - Front (x1)
23	Right Support Leg - Back (x1)
24	Caster Wheels (x2)
25	Locking Caster Wheels (x2)
26	Meat Probe (x2)
A	Screw with Washer - M6x15 (x38)
B	Screw - M6x15 (x5)
C	Screw - M5x12 (x9)



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

**PB – ELECTRIC REQUIREMENTS**  
**110-120V, 60HZ, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG**

MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PB1000PL	1,297 MM x 655 MM x 1,356 MM 51.06 IN. x 25.79 IN. x 53.43 IN.	82 KG / 180.78 LB	TOP RACK - 1,085.8 CM <sup>2</sup> / 168.30 SQ. IN. MIDDLE - 2,003.2 CM <sup>2</sup> / 310.50 SQ. IN. MAIN - 3,403.8 CM <sup>2</sup> / 527.60 SQ. IN. TOTAL - 6,492.8 CM <sup>2</sup> / 1006.4 SQ. IN.	82-260°C / 180-500°F

# ASSEMBLY PREPARATION

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

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

**IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.**

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



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed.**

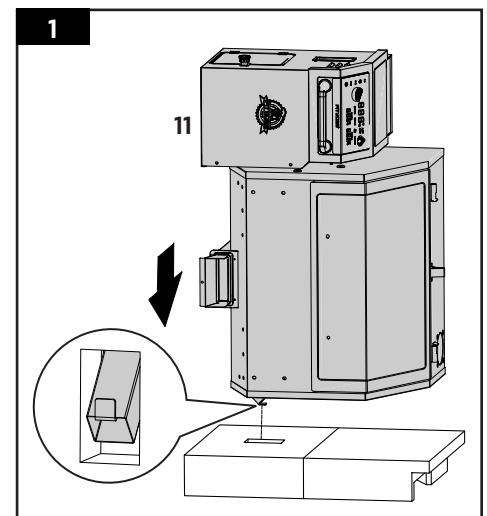
## 1. MAIN BARREL SET-UP FOR ASSEMBLY

### Parts Required:

1 x Main Barrel /Hopper Assembly (#11)

### Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Remove all the component parts from the main barrel and set aside.
- Lay the Main Barrel on its side on the foam, hopper end pointed upward. The opening in the foam for the spout hook, which allows the Main Barrel to sit level on the foam.



## 2. MOUNTING THE FRONT LEGS TO THE MAIN BARREL

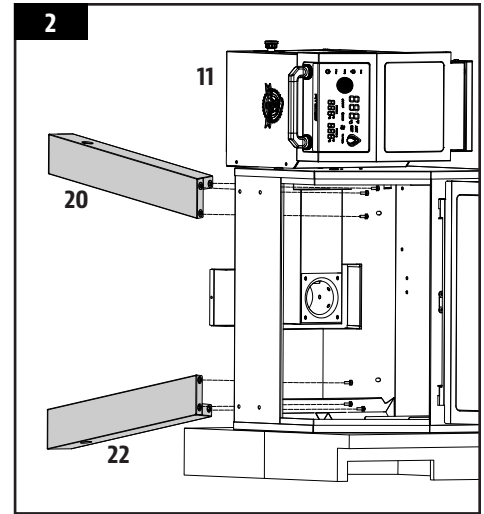
### Parts Required:

- 1 x Main Barrel /Hopper Assembly (#11)
- 1 x Left Support Leg / Front (#20)
- 1 x Right Support Leg / Front (#22)
- 6 x Screw (#A)

### Installation:

- Mount the Front-Right Support Leg to the floor end of the Main Barrel using three screws through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the Main Barrel. Next, mount the Front-Left Support Leg to the hopper end of the Main Barrel using three screws through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the Main Barrel.

**IMPORTANT: Do not tighten screws completely until bottom shelf is installed in future step.**



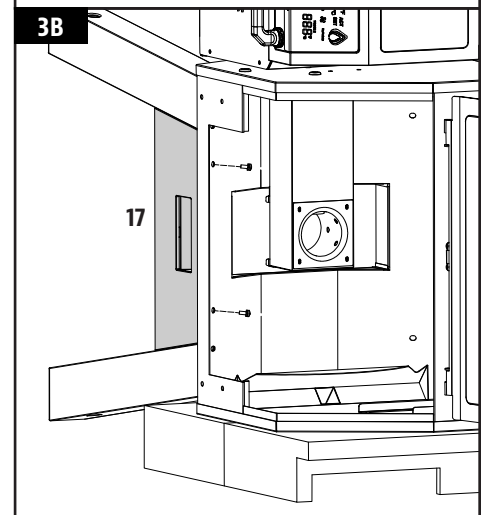
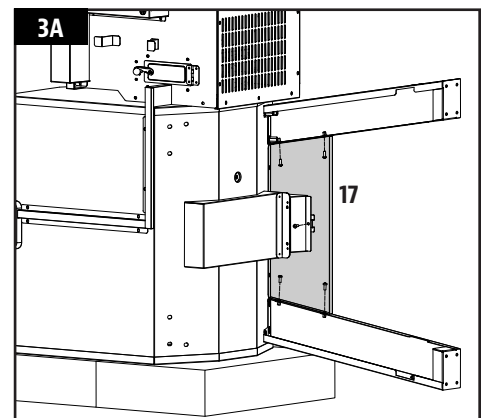
## 3. INSTALLING THE CART FRONT PANEL

### Parts Required:

- 1 x Cart Front Panel (#17)
- 2 x Screw (#A)
- 5 x Screw (#C)

### Installation:

- Install the Cart Front Panel to the two Front Support Legs using five screws (C) as follows: two screws in each Support Leg and one screw into the Ash Clean-out Tray. Note illustration 3A.
- Affix the Cart Front Panel to the Main Barrel, from the inside, using two screws (A). Note illustration 3B.



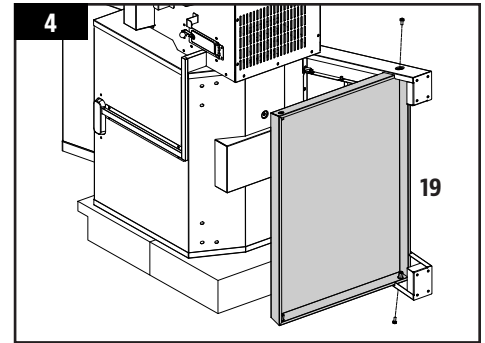
#### 4. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

**Parts Required:**

- 1 x Bottom Shelf (#19)
- 2 x Screw (#A)

**Installation:**

- Mount the Bottom Shelf to the two Front Support Legs using one screw into each Support Leg. Ensure the flat surface of the shelf is facing up towards the Main Barrel.



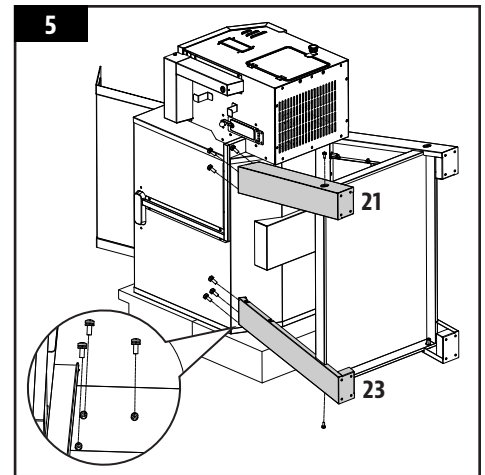
#### 5. MOUNTING THE BACK LEGS TO THE MAIN BARREL

**Parts Required:**

- 1 x Left Support Leg / Back (#21)
- 1 x Right Support Leg / Back (#23)
- 8 x Screw (#A)

**Installation:**

- Mount the Back-Right Support Leg to the floor end of the Main Barrel using three screws through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the Main Barrel. Next, mount the Back-Left Support Leg to the hopper end of the Main Barrel using three screws through the three pre-drilled holes. Install screws from the inside of the Main Barrel.
- Mount the Bottom Shelf to the two Back Support Legs using one screw into each Support Leg. Tighten up all screws on Support Legs and Bottom Shelf completely.



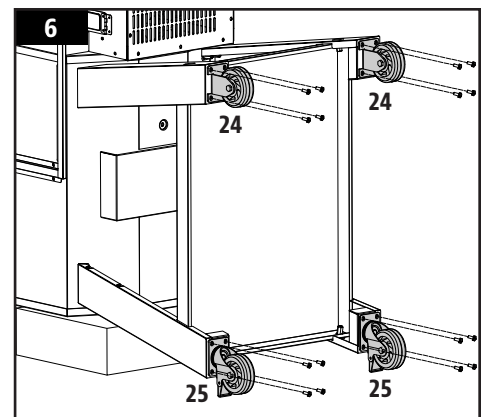
#### 6. MOUNTING WHEELS TO THE CART

**Parts Required:**

- 2 x Caster Wheels (#24)
- 2 x Locking Caster Wheels (#25)
- 16 x Screw (#A)

**Installation:**

- Mount each Locking Caster Wheel into the bottom of each Support Leg on the floor end of the Main Barrel using four screws in each. Mount each Caster Wheel into each Support Leg on the hopper end of the Main Barrel using four screws in each. Note illustration for placement guide.



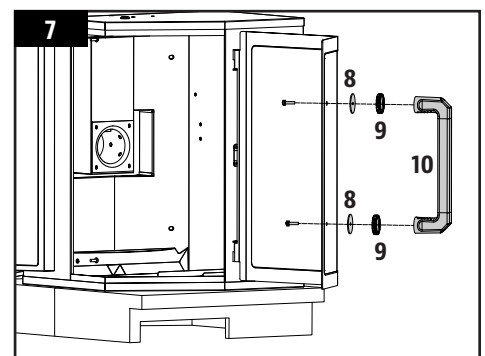
#### 7. INSTALLING THE LID HANDLE

**Parts Required:**

- 2 x Mica Sheet (#8)
- 2 x Lid Handle Bezel (#9)
- 1 x Lid Handle (#10)

**Installation:**

- Remove the pre-installed screws from the Lid Handle. From inside the barrel lid, insert one screw to protrude to the outside. Add a Mica Sheet and a Lid Handle Bezel on the screw, then hand-tighten the screw (from the inside) into the Lid Handle. Repeat for the other end of Lid Handle.



## 8. SECURING THE CHIMNEY

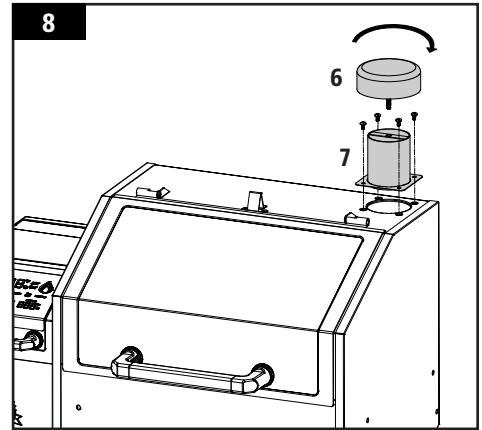
### Parts Required:

- 1 x Chimney Cap (#6)
- 1 x Chimney Stack (#7)
- 4 x Screw (#C)

### Installation:

- Locate the chimney opening on the top of the Main Barrel. From the outside, secure the chimney to the corner of the Main Barrel using four screws. The screw will fasten to the self-clinching nut on the inside of the Main Barrel. Next, secure the Chimney Cap onto the top of the Chimney Stack by rotating the Chimney Cap screw into the Chimney Stack.

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



## 9. MOUNTING THE FRONT SHELF

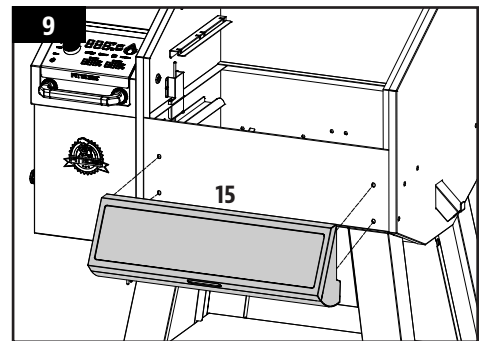
### Parts Required:

- 1 x Front Shelf (#15)
- 4 x Screw (#A)

### Installation:

- Locate the holes on the front panel of the Main Barrel. From the inside, mount the Front Shelf to the Main Barrel using four screws.

**TIP: Fasten all four screws halfway first, then fasten completely.**



## 10. MOUNTING THE SIDE SHELF

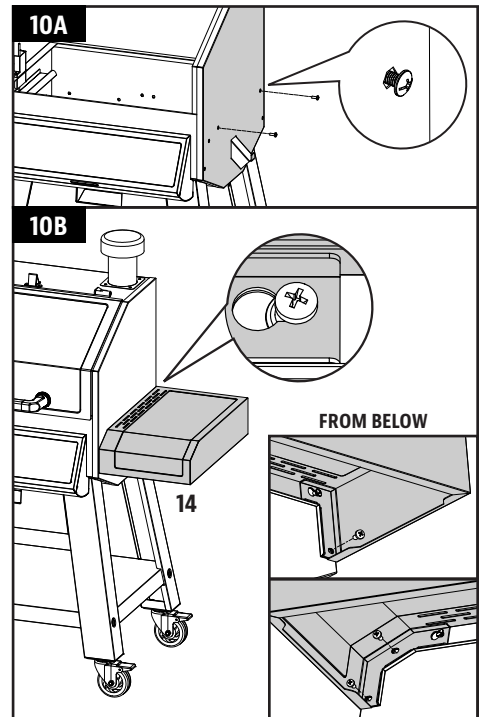
### Parts Required:

- 1 x Side Shelf (#14)
- 5 x Screw (#B)

### Installation:

- First, install two screws onto the right side fo the Main Barrel and leave about 1/4 inch (6-7mm) out. Note illustration 10A.
- Mount the Side Shelf onto those two screws, then push the the Side Shelf towards the front of the unit to lock into place. Secure the Side Shelf into its locked position by using three screws on the underside of the Side Shelf. Note 10B.

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



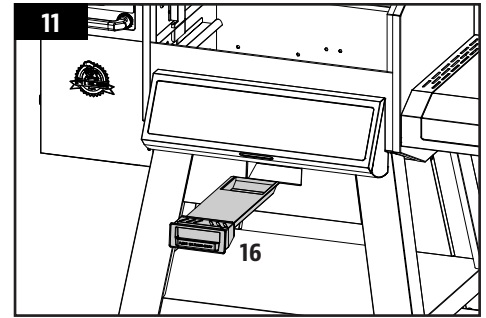
## 11. INSERTING THE ASH CLEAN-OUT TRAY

### Parts Required:

- 1 x Ash Clean-out Tray (#16)

### Installation:

- Insert the Ash Clean-out Tray into the opening on the front panel of the unit, below the Front Shelf. Ensure the Ash Clean-out Tray is inserted completely to properly collect ash from the Main Barrel.



## 12. INSTALLING THE FLAME BROILER COMPONENTS

### Parts Required:

- 1 x Flame Broiler Slider (#4)
- 1 x Flame Broiler Main Plate (#5)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#12)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar Handle (#13)

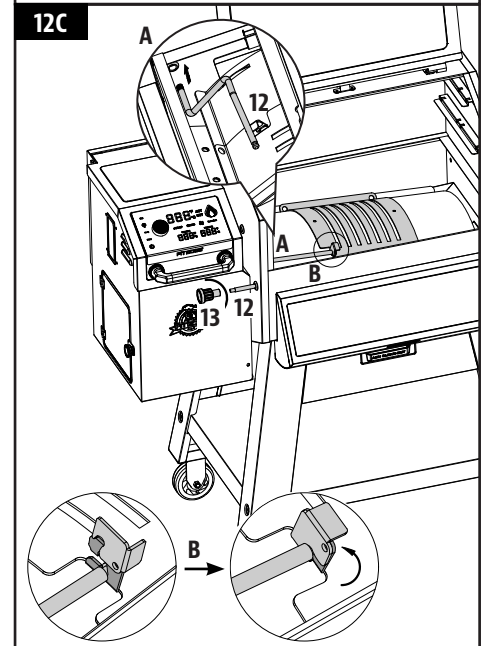
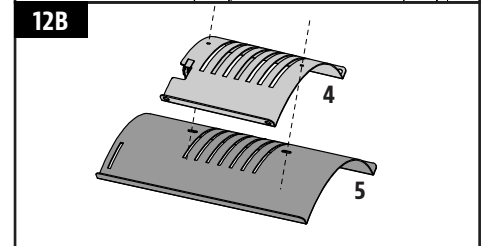
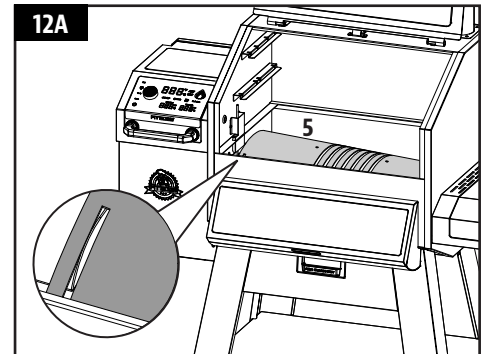
### Installation:

- Insert the Flame Broiler Main Plate into the Main Barrel, right side first. Rest the Flame Broiler Main Plate on the built-in ledge (on the inside right) of the Main Barrel that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the Flame Broiler Main Plate will fit into the rounded ledge. The Flame Broiler Main Plate will sit slightly at a downward angle. Note 12A.

**IMPORTANT: If the flame broiler main plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The flame broiler main plate should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right. Improper installation of this part may result in damage to your main grill barrel.**

- Place the Flame Broiler Slider on top of the Flame Broiler Main Plate, covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the left, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 12B. Both flame broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.
- Next, insert the Flame Broiler Adjusting Bar through the opening hole on the left side of the Main Barrel. Add the Flame Broiler Adjusting Bar Handle on the end outside the barrel. Next, slide the notched end of the Flame Broiler Adjusting Bar into the locking tab on the Flame Broiler Slider, giving you adjustable access to the Flame Broiler Slider on the Main Plate. Note steps in 12C.

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





### 13. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

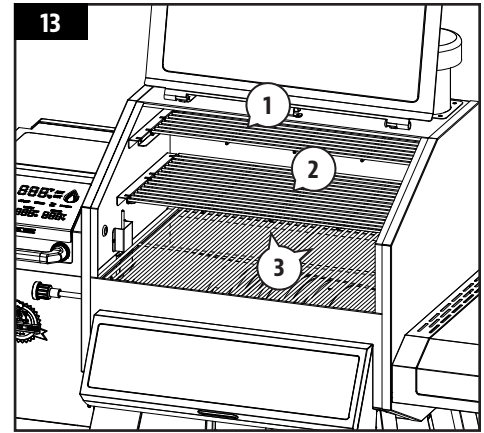
#### Parts Required:

- 1 x Top Cooking Rack (#1)
- 1 x Middle Cooking Rack (#2)
- 2 x Cooking Grids (#3)

#### Installation:

- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledges inside the main barrel. Place the middle cooking rack on the middle ledge inside the main barrel. Place the top cooking rack on the top ledge inside the main barrel. The cooking racks will lock into place.

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



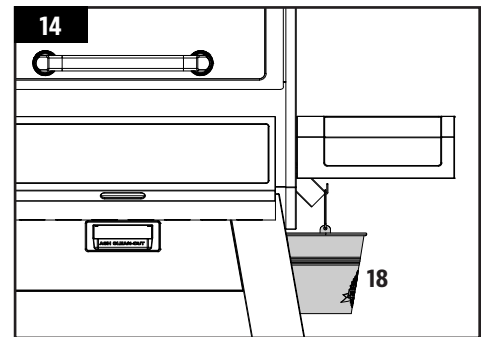
### 14. PLACING THE GREASE BUCKET

#### Parts Required:

- 1 x Grease Bucket (#18)

#### Installation:

- Place the grease bucket on the spout hook on the end of the main barrel. Ensure it is level to avoid grease spills.
- The unit is now completely assembled.



### 15. CONNECTING TO A POWER SOURCE

#### STANDARD OUTLET

This appliance requires 110-120 volt, 60hz, 275W. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 110-120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the ignitor.

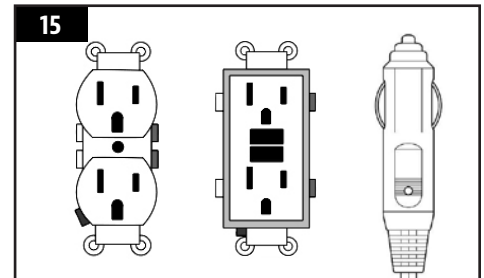
#### GFCI OUTLETS

This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the ignitor draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.

#### ON THE ROAD

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

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



# OPERATING INSTRUCTIONS

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

## GRILL ENVIRONMENT

### 1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (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! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues.

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

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

### 3. *HOT WEATHER COOKING*

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

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

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

## GRILL TEMPERATURE RANGES

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

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

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

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

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

- *LOW TEMPERATURE (82-125°C / 180-257°F)*

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

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 82-125°C / 180-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

**TIP: To intensify that savory flavor, switch to 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!




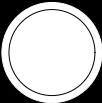
## UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD

This P.I.D. (proportional-integral-derivative) digital Control Board is very much the same as the controls on your kitchen oven. The main advantages are the ability to automatically compensate for the different ambient conditions and fuel types.

**IMPORTANT: The temperature inside of any grill will vary greatly from location to location. Even instruments calibrated together may not agree with each other.**



ENGLISH

CONTROL	DESCRIPTION
	Press this button once to Power On the unit. This will begin the automatic start-up cycle. Press and hold this button for three seconds to Power-down the unit, activating the automatic cool-down cycle. The button will flash white when connected to a power source, and light up solid white when the unit is on.
	Press this button to switch on and off the light inside the grill barrel.
°F / °C	The Temperature Switch Button is to change the temperature readout. Press the button to switch between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.
	The Smoke iT® icon indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for a connection by Wi-Fi or via Bluetooth®, the Smoke iT® icon will blink. Once a Wi-Fi connection has been established, the Smoke iT® icon will stay solid. When connected, get live updates about the actual and set temperatures of the grill, cooking time, and meat probe temperatures. It also allows you to adjust the settings of your Control Board.
PRIME	Press and hold this button to activate a manual continuous feeding of pellets to the fire pot. Releasing the button will stop the manual feeding of pellets. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. This feature was requested from competition cooks.
	The Controller Knob is used to increase, decrease, and select a setting value. Rotate the Controller Knob to select the time, temperature, or step in an active settings menu. Push the Controller Knob to confirm the chosen value.

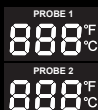


The Flame icon visually displays the intensity of the fire in the fire pot. As the temperature increases from within the Main Barrel, the color of the Flame will turn from blue to red. The color will also change when you are adjusting the Set temperature.



The central readout displays both the Actual and Set temperatures. The Actual temperature is constantly displayed unless the Set temperature is being adjusted. The Actual temperature is the temperature from inside the Main Barrel. The Actual temperature readout is taken by the grill probe (sensor) from the inside of the grill barrel.

To show the Set temperature, press the Controller Knob. The Set temperature is active when the readout is blinking. To adjust the Set temperature, rotate the Controller Knob, as needed. Once the desired Set temperature is reached, press the Controller Knob to confirm the Set temperature, then the readout will return back to the Actual Temperature.



Displays the Actual temperature of a Meat Probe (MP). These two Meat Probe readouts correspond with the plug-in connection port selected. When not in use, disconnect the Meat Probe from the connection port and code "noP" will be displayed. Compatible with Pit Boss® Grills branded meat probes only.



The AUGER icon is visible when the auger is turning. When the central readout has an error code (Err) and the AUGER icon is blinking, the auger is not working. See the section on troubleshooting for assistance.



The IGNITOR icon is visible when the ignitor is in use. When the central readout has an error code (Err) and the IGNITOR icon is blinking, the ignitor is not working. See the section on troubleshooting for assistance.



The FAN icon is visible when the fan is in operation. When the central readout has an error code (Err) and the FAN icon is blinking, the Fan is not working. See the section on troubleshooting for assistance.



When the central readout has an error code (Err) and the NO PELLETS is visible, the fire in the fire pot has gone out and the hopper may be empty. See the section on troubleshooting for assistance.

## CONTROL BOARD FUNCTIONS

### • SETTING THE GRILL TEMPERATURE

The Grill Probe measures the internal temperature of the Main Barrel. When the Set temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the Main Barrel and adjust to the desired Set temperature.

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

#### SETTING/ADJUSTING THE SET TEMPERATURE

To adjust the desired Set temperature of the grill, follow the steps below:

1. Press the Controller Knob. This will make the Set temperature readout blink, to show it is active.
2. Use the Controller Knob again to adjust to your desired temperature.
3. Once the desired Set temperature is reached, press the Controller Knob to confirm the Set temperature, then the readout will return back to the Actual Temperature.

### • USING A MEAT PROBE

The meat probe measures the internal temperature of the meat on the grill, similar to your indoor oven. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat. The internal temperature of the meat is shown on the Control Board readout. Plug-in the Meat Probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place.

**NOTE: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the rear exhaust holes of the Main Barrel, the top of the Main Barrel (near the grill lid hinge), or through the front hole near the hopper. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and place in the holes on the hopper handle to keep protected and clean.**

## CONNECTING TO THE SMOKE IT® APP

Follow these instructions on how to connect your grill to the Smoke iT® app with your Android™ or iOS® device. The app will allow you to control and monitor your grill and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Smoke IT® mobile connectivity has to offer!

1. Download the Smoke iT® app. Open the app and allow Bluetooth® to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® range (9 m / 30 ft), the Smoke iT® app will automatically detect your grill. Select your grill model. If you do not see your grill on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your grill model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your grill model in the devices menu.
4. From the devices menu, click the grill model to connect. This will show you the control board screen.
5. Click the settings option (gear) in the top-right corner, enter your Wi-Fi credentials, then click the check mark at the bottom of the screen to connect. Now both Bluetooth and Wi-Fi (cloud) icons will show on the devices menu, showing that the grill is connected.

**While using the app, the screen will shine bright when the grill is active and connected. If the app screen or grill goes dark on the devices menu, check your wireless connection or power source.**

## HOPPER PRIMING PROCEDURE

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

1. Open the Main Barrel lid. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel. Check the fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition.
2. Plug the power cord into a power source. Press the Power button to Power On the unit. Check the following items:
  - That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
  - After approximately a minute, you should smell the ignitor burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The ignitor tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the ignitor.
3. Once verified that all electric components are working correctly, press the Power Button to turn the unit off.
4. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
5. Press the Power Button to turn the unit on again. The grill start-up cycle has a preset temperature of 176°C / 350°F, so it will begin to heat up. Press and hold the Prime Button until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, release the Prime Button.
6. Press the Power Button to turn the unit off.
7. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

## FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

## AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

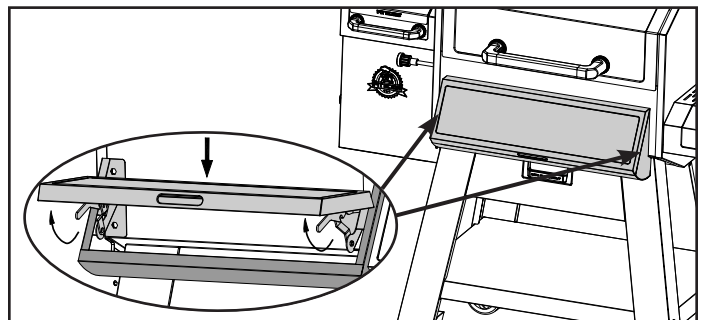
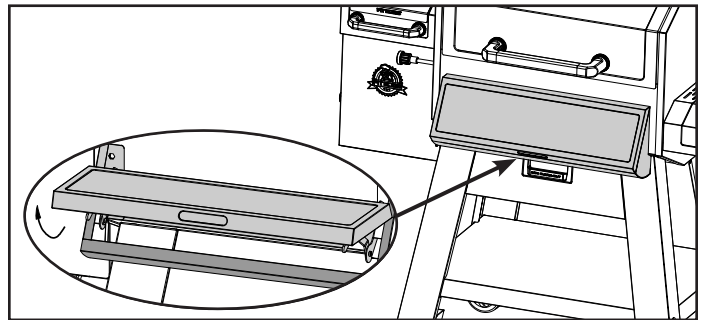
1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the main barrel lid. Check the fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood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

## SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press and hold the the Power Button for three seconds to Power-down the unit. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

## RAISING/LOWERING THE FRONT SHELF

- To raise, lift the Front Shelf into a horizontal position for use. The locking latches of the Front Shelf will lock into place.
- To lower, squeeze the locking latches upwards to release the Front Shelf, then push the Front Shelf into its storage position.





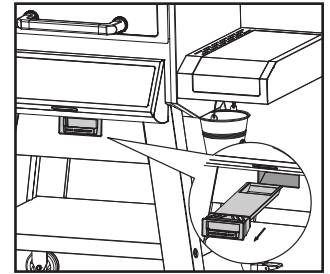
# CARE AND MAINTENANCE

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. ASH CLEAN-OUT

- On the front of the grill barrel is an ash cleanout feature, giving you easy access to cleaning the ashes from the Fire Pot. To empty, press down on the inner handle of the Ash Clean-out Tray, then pull out the Tray by sliding it out of the unit. Once emptied, replace the Ash Clean-out Tray by sliding it back into the opening on the front of the grill. Ensure it is inserted completely.

**WARNING: This feature can only be operated when the grill is cooled down.**



## 2. HOPPER ASSEMBLY

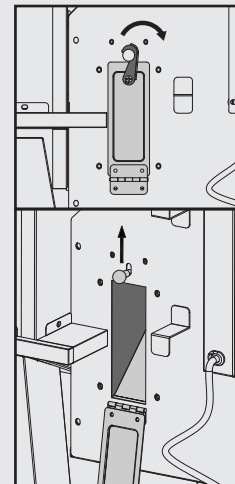
- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent,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

### HOPPER CLEAN-OUT FEATURE

The hopper includes a clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, follow these steps:

- Locate the clean-out door and door hook on the back side of the hopper.
- Rotate the door hook (at the top) to the right so it is detached from the release latch rod. Place a clean, empty pail under the clean-out door and allow the door to lower. Lift the release latch rod to open the drop-chute plate, allowing the pellets from the hopper to empty.
- Once empty, push the drop-chute plate back up into place by hand. It will lock into place. Close the clean-out door and rotate the door hook back onto the release latch rod to secure.

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



## 3. PROBES

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

## 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.

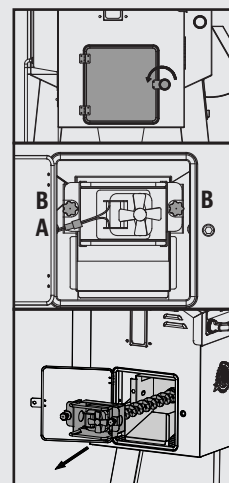
- It is recommended to clean your fire pot after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the fire pot.
- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

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

**REPAIRING OR REPLACING THE AUGER MOTOR**

The hopper includes a service door to allow for easy access to the auger motor. To service, follow these steps:

1. Disconnect the unit from power. Empty the hopper of all pellets. Ensure the unit is completely cooled.
2. Locate the service door on the side of the hopper. Rotate the fixed screw to open the service door.
3. Unplug the wire connector (A) and loosen the left and right retaining screws (B).
4. Pull out the auger motor and auger flighting assembly together. Carefully repair or replace the part. If pellets are stuck in the auger flighting, this is also a good way to clear up the pellet obstruction.
5. Once maintenance is completed, re-install the auger flighting assembly and auger motor into position, tighten the left and right retaining screws (B), and plug in the wire connector (A). Close and secure the service door.



**5. OUTSIDE SURFACES**

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

**CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)**

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Fire Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, <b>Do Not Wash Clean</b>
Shelves	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Bucket	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

# USING WOOD PELLET FUEL

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



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

# COOKING GUIDELINES

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>SEAFOOD</b>	<b>Size</b>	<b>Rare - 54°C / 130°F</b>	<b>Medium - 60°C / 140°F</b>	<b>Well Done - 82°C / 180°F</b>
<b>Fish (whole)</b>	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
<b>Fish (filets)</b>	0.6-1.3 cm / ¼" - ½"			Grill 3 - 5 minutes, until flaky
<b>Lobster Tail</b>	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Grill 5 - 6 minutes Grill 10 - 12 minutes

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

# TIPS & TECHNIQUES

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

## 1. *FOOD SAFETY*

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

## 2. *COOKING PREPARATION*

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

## 3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

# TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit [www.pitboss-grills.com](http://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.**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see <b>Electric Wire Diagram</b> for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), and ensure all wire connections are firmly connected and dry. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire in Fire Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the ignitor will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Ignitor Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the ignitor. Visually confirm that the ignitor is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat. Visually confirm that the ignitor is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
Readout of actual temperature will not adjust	Grill probe dirty	Follow care and maintenance instructions.
	Grill probe is broken	Grill probe needs to be replaced. Contact customer service.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Grill Probe	Check status of grill probe. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Fire pot Is Blocked	Clear fire pot for moist wood pellets. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.



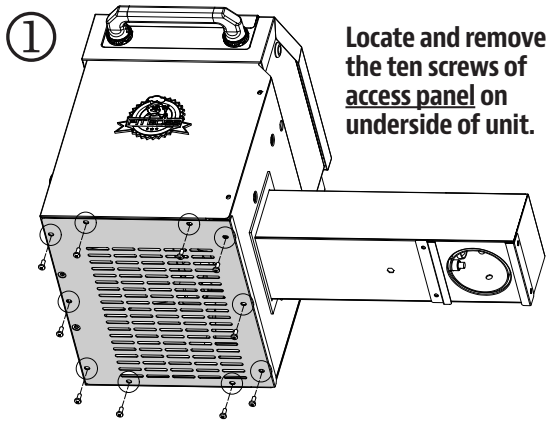
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
ErP Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. If error code is still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation	
ErH Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
ErL Error Code	Grill fails to perform start-up cycle	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. Check grill probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check ignitor positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.
	Grill will not stay lit	
Err Error Code with NO PELLETS Visible	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System, Jammed Auger	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
Err Error Code with IGNITOR Icon Blinking	Ignitor is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Ignitor failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Service for replacement part.
Err Error Code with AUGER Icon Blinking	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
Err Error Code with FAN Icon Blinking	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), and check for any damage to the fan wires. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if fan blades are dirty.

# ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

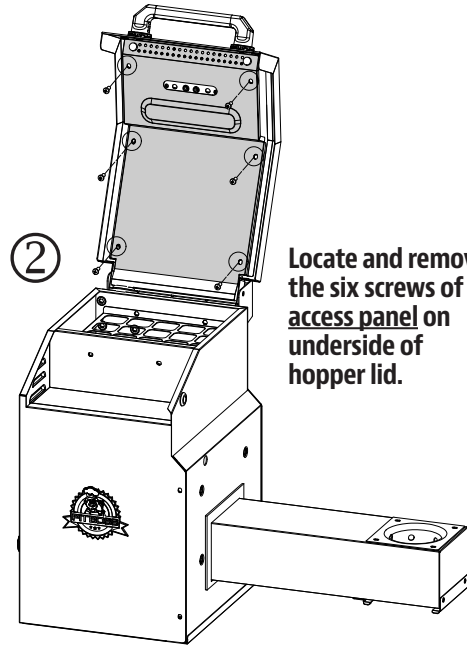
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

## PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60HZ, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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



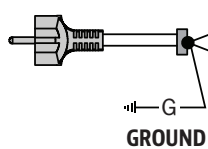
① Locate and remove the ten screws of access panel on underside of unit.



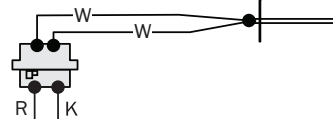
② Locate and remove the six screws of access panel on underside of hopper lid.

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

**GROUNDED POWER CORD**  
VW-1, 105°C/221°F,  
18-3 STANDARD CSA



GRILL PROBE

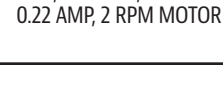


**CONTROL BOARD**

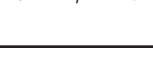
**IGNITOR ASSEMBLY / HD CARTRIDGE HEATER**  
200W, 120V, 2.6 AMP  
0.375" X 5.000"



**AUGER MOTOR & FEED SYSTEM**  
120V, 50/60HZ,  
0.22 AMP, 2 RPM MOTOR



**DRAFT FAN**  
120V, 50/60HZ,  
0.1 AMP, 1 PHASE



**LIGHT**  
120V, 25W



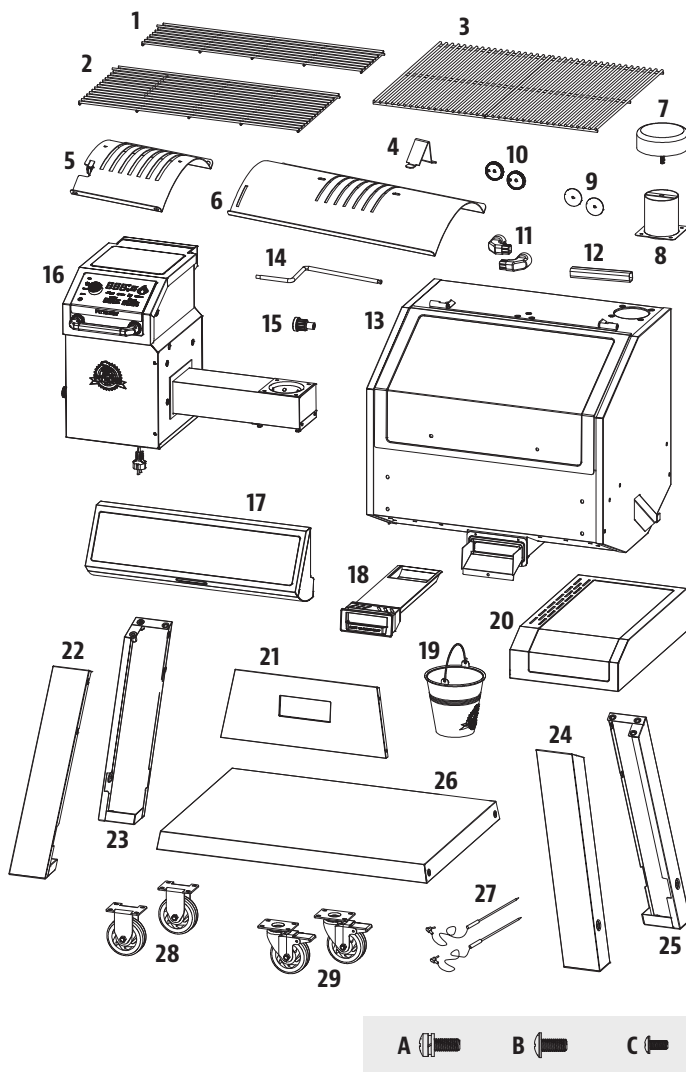
### INDEX

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

# GRILL REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

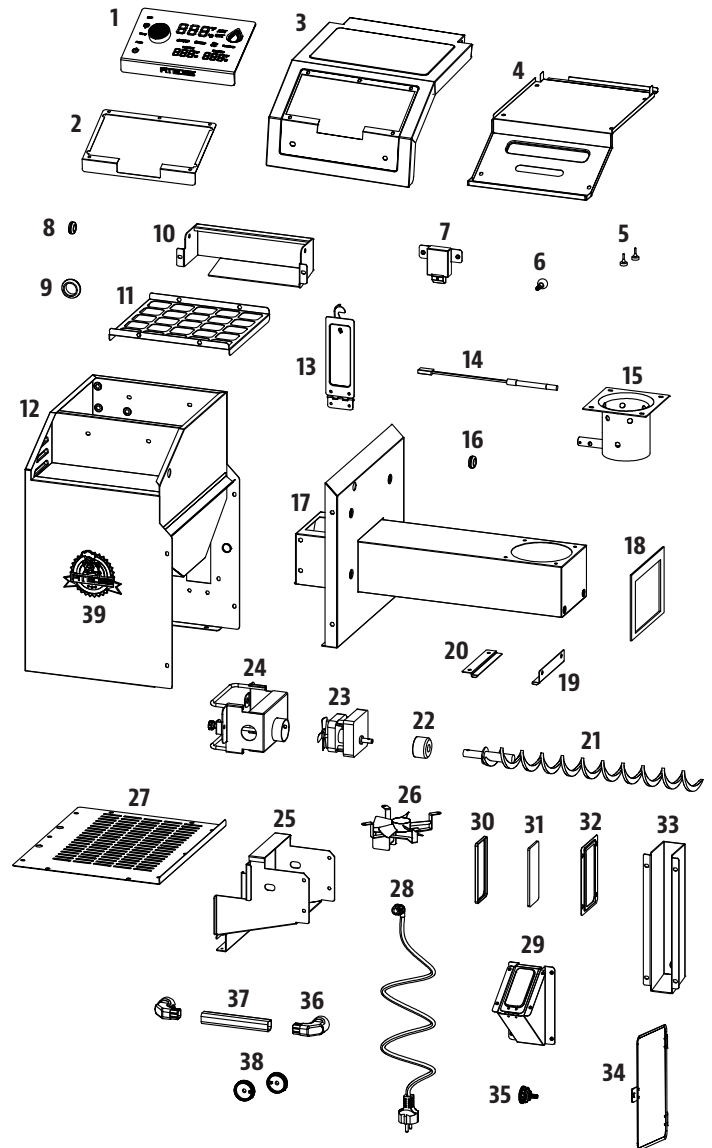
Part#	Description
1	Top Cooking Rack (x1)
2	Middle Cooking Rack (x1)
3	Cooking Grids (x2)
4	Lid Stopper (x1)
5	Flame Broiler Slider (x1)
6	Flame Broiler Main Plate (x1)
7	Chimney Cap (x1)
8	Chimney Stack (x1)
9	Mica Sheet (x2)
10	Lid Handle Bezel (x2)
11	Lid Handle Tube Fixer (x2)
12	Lid Handle (x1)
13	Main Barrel (x1)
14	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
15	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
16	Hopper Assembly (x1)
17	Front Shelf (x1)
18	Ash Clean-out Tray (x1)
19	Grease Bucket (x1)
20	Side Shelf (x1)
21	Cart Front Panel (x1)
22	Left Support Leg - Front (x1)
23	Left Support Leg - Back (x1)
24	Right Support Leg - Front (x1)
25	Right Support Leg - Back (x1)
26	Bottom Shelf (x1)
27	Meat Probe (x2)
28	Caster Wheels (x2)
29	Locking Caster Wheels (x2)
A	Screw with Washer - M6x15 (x38)
B	Screw - M6x15 (x5)
C	Screw - M5x12 (x9)



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

# HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Control Panel (x1)
2	Control Panel Waterproof Cushion (x1)
3	Hopper Lid (x1)
4	Hopper Lid Lining (x1)
5	Lid Rubber Cushion (x2)
6	Drop Chute Locker Handle (x1)
7	Drop Chute Assembly (x1)
8	Rubber Ring C (x2)
9	Rubber Ring B (x1)
10	Support Panel (x1)
11	Hopper Safety Screen (x1)
12	Hopper Box Housing (x1)
13	Drop Chute Door (x1)
14	Ignitor (x1)
15	Fire Pot (x1)
16	Rubber Ring A (x1)
17	Auger Box Housing (x1)
18	Hopper Housing Gasket (x1)
19	Ash Box Right Bracket (x1)
20	Ash Box Left Bracket (x1)
21	Auger Flighting Assembly (x1)
22	Nylon Bushing (x1)
23	Auger Motor (x1)
24	Auger Motor Fixed Plate (x1)
25	Auger Motor Fixed Plate Support (x1)
26	Combustion Fan (x1)
27	Hopper Access Panel (x1)
28	Power Cord (x1)
29	Drop Chute Plate (x1)
30	Glass Waterproof Cushion (x1)
31	Glass (x1)
32	Glass Panel (x1)
33	Electric Wire Housing (x1)
34	Service Door (x1)
35	Service Door Handle (x1)
36	Hopper Lid Handle Tube Fixer (x2)
37	Hopper Lid Handle (x1)
38	Hopper Lid Handle Bezel (x2)
39	Logo Plate (x1)



ENGLISH

# WARRANTY

## CONDITIONS

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

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

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

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

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

## EXCEPTIONS

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

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

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

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

## CONTACT CUSTOMER SERVICE

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

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

## WARRANTY SERVICE

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

---

MODEL

---

SERIAL NUMBER

---



DATE OF PURCHASE

---

AUTHORIZED DEALER

# ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

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

ITEM	DESCRIPTION
	<p><b>COVER</b></p> <p>Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.</p>
	<p><b>MEAT PROBE</b></p> <p>When connected, the temperature of food is displayed by the control board.</p>

ITEM	DESCRIPTION
	<p><b>GRILLING APRON</b></p> <p>Adjustable apron with double front pockets for grilling tools. One size. Machine washable.</p>

ENGLISH

# RECIPES

## CLASSIC BRISKET

Makes 4 - 6 Servings

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

### Ingredients:

- 1 Beef Brisket  
2.2-3.6 kg / 5-8 lbs,  
Layer of fat is at least 0.6 cm / ¼" thick
- 1 bottle Prepared Yellow Mustard
- 75 ml / 5 tbsp Seasoning
- 1 bottle Chili Sauce
- 1 pack Dry Onion Soup Mix
- 375 ml / 1 ½ c. Beef Broth
- 40 ml / 8 tsp Black Pepper

**Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition**

### Instructions:

1. Lay out a large piece of plastic wrap on your working station. Large enough to encase the brisket. Using a sharp knife, cut a single cut on the underside of the brisket against the grain. This will aid in slicing the finished brisket, against the grain which results in a tender, melt-in-your-mouth cut. The underside is the non-fat cap side. Slather on a generous amount of prepared mustard. Rub lightly onto the entire area. Sprinkle a generous

amount of seasoning onto the mustard, then again light rub into the meat. Flip the brisket over and repeat the process. Wrap the prepared brisket in the plastic wrap and refrigerate 2 to 4 hours, or overnight.

2. Prepare the basting mixture. Mix the chili sauce, dry onion soup mix, beef broth, and black pepper. Set aside.
3. **Preheat grill, then reduce to low temperature.**
4. Place the brisket, fat side up, in the center of the grill. Close the grill lid. Slow cook until tender, about 10 to 12 hours.
5. Baste the brisket with the basting mixture every half hour for the first 3 hours.
6. Continue the slow cooking process until the internal temperature reaches 60-66°C / 140-150°F. Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
7. Place the brisket into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of basting mixture over the brisket in the pouch. Close the pouch shut.
8. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1 ½ hours.
9. Open the pouch, and use a meat thermometer; internal temperature should reach 91°C / 195°F. The brisket should be firm but be able to pull the meat apart with your fingers.
10. Transfer the meat to a cutting board, and let it rest for 10 minutes. Thinly slice across the grain to serve.



## **BBQ RIBS**

**Makes 4 - 6 Servings**

### **Ingredients:**

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

**Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Apple**

### **Instructions:**

1. **Fire up your grill and then reduce to low (82-107°C / 180-225°F).**
2. Prepare ribs by peeling off the tough layer of skin on the back side. Season the ribs with salt and pepper, to taste.
3. Place ribs on grill, spaced evenly apart. Smoke for 3 to 4 hours.
4. Mix remaining ingredients in a saucepan and bring to a boil. Let sauce boil for five minutes to thicken.
5. Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
6. Place each rack into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of sauce over the ribs in the pouch. Close the pouch shut.
7. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1 ½ hours.
8. Open the pouch. The meat will have exposed the rib ends and be very tender. **Turn grill up to HIGH (260°C / 500°F).** Place ribs back on the grill and baste with sauce on both sides of ribs.
9. Once the sauce is caramelized and the ribs are sticky, remove from grill and serve.

### **Variation: MEMPHIS-DRY METHOD**

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

## **SIRLOIN STEAK WITH SWEET ONION & PEPPERS**

**Makes 4 Servings**

### **Ingredients:**

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

**Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Whiskey**

### **Instructions:**

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

## **BEER CAN CHICKEN**

**Makes 2 - 6 Servings**

### **Ingredients:**

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

**Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Competition**

### **Instructions:**

1. **Fire up your grill and set to 135-177°C / 275-350°F.**
2. Open can, and pour half of the beer into a glass to drink. Leave half in the can, and make a few more holes in the top of the can to increase ventilation. Add a ¼ of the seasoning to the can.
3. Rinse chicken thoroughly and pat the exterior dry with paper towel. Add a ¼ of the rub inside the cavity of the chicken. With the remaining seasoning, rub the outer surface of the chicken.
4. Insert the upright can into the cavity of the chicken, place on the grill, and close the grill lid. Cook until the chicken is golden brown and crispy; internal temperature should reach 74°C/165°F.
5. Using tongs, carefully remove the upright chicken and can from the grill. Let rest for five minutes, then carefully remove the can from the cavity of the chicken. Be cautious not to spill, as the liquid will be hot.
6. Carve chicken and serve.

### **Variation: NON-ALCOHOLIC, BEER-CAN CHICKEN**

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

## PEPPERED SPICY BEEF JERKY

*This delicious, protein packed Peppered Spicy Beef Jerky is the perfect snack for workouts or hangouts! Deeply flavorful and smoky, this recipe calls for trimmed flank steak. The perfect beginner jerky to conquer with the help of your smoker! Just be ready for epic, tender bites! Your post-workout snacks will never be the same.*

**Makes 4 - 6 Servings**

### Ingredients:

- 12 oz bottle Stout or Other Dark Beer
- 50 g / ¼ c. Brown Sugar
- 30 ml / 2 tbsp Coarse Black Pepper
- 60 ml / 4 tbsp Garlic Salt
- 30 ml / 2 tbsp Hot Sauce
- 15 ml / 1 tbsp Quick Curing Salt
- 250 ml / 1 c. Soy Sauce
- 30 ml / 2 tbsp Pit Boss® Sweet Heat Rub Seasoning, divided
- 910 g / 2 lbs Trimmed Flank Steak
- 50 g / ¼ c. Worcestershire Sauce

### Suggested Wood Pellet Flavor: Mesquite Blend

### Instructions:

1. In a large mixing bowl, add the dark beer, soy sauce, Worcestershire sauce, brown sugar, hot sauce, garlic salt, black pepper, 2 tablespoons of the Sweet Heat seasoning, and quick curing salt. Whisk well to combine everything, or until the brown sugar is dissolved. Pour the marinade into a large resealable plastic bag or large mixing bowl and set aside.
2. Using a sharp knife, trim any fat or connective tissue off the flank steak. Slice the beef into ¼ inch thick slices against the grain (this is easiest if the meat is partially frozen).
1. Place the beef slices into the resealable plastic bag, seal and massage the marinade into the meat. Allow the meat to marinate in the refrigerator for 24 hours.
2. When you are ready to smoke your jerky, remove the beef from the marinade and discard the marinade.
3. **Fire up your grill and then reduce to low (82-107°C / 180-225°F).**
4. Arrange the meat in a single layer directly on the smoker grate. Smoke the beef for 4-5 hours, or until the jerky is dry but still chewy and still bends somewhat.
5. Remove the jerky from the grill with tongs and transfer to a resealable plastic bag while still warm. Let the jerky rest for 1 hour at room temperature.
6. Squeeze any air out of the resealable plastic bag and refrigerate the jerky. It will keep for several weeks. Enjoy!

## BBQ SMOKED TURKEY JERKY

*This delicious BBQ Smoked Turkey Jerky is an excellent snack or pick me up post-workout. Packed with protein and low in fat, this Turkey Jerky recipe utilizes the turkey breast, so it will be a favorite healthy treat for you and your friends! Make sure to make extra—seal in an air tight bag and it can last for weeks in your fridge.*

**Makes 4 - 6 Servings**

### Ingredients:

- 30 ml / 2 tbsp Apple Cider Vinegar
- 30 ml / 2 tbsp Barbecue Sauce (any kind)
- 15 ml / 1 tbsp Quick Curing Salt
- 125 ml / ½ c. Soy Sauce
- 60 ml / 4 tbsp Pit Boss® Sweet Heat Rub Seasoning
- 910 g / 2 lbs Boneless Skinless Turkey Breast
- 50 g / ¼ c. Water

### Suggested Wood Pellet Flavor: Apple Blend

### Instructions:

1. In a large bowl, combine the soy sauce, water, barbecue sauce, apple cider vinegar, quick curing salt, and 2 tablespoons of the Sweet Rib Rub. Whisk together until well combined and pour into a large, resealable plastic bag.
2. Using a sharp knife, slice the turkey into ¼ inch slices with the grain (this is easier if the meat is partially frozen). Trim off any fat, skin or connective tissue and discard.
3. Place the turkey slices into the plastic bag, seal, and massage the marinade into the turkey. Refrigerate for 24 hours.
4. Once the jerky is ready to go, remove the turkey from the refrigerator, drain the marinade and discard. Pat the turkey dry with paper towels and sprinkle all sides generously with the remaining Sweet Rib Rub.
5. **Fire up your grill and then reduce to low (82-107°C / 180-225°F).**
6. Place the turkey slices directly onto the smoker grates and smoke for 2-4 hours, or until the jerky is chewy but still bends slightly.
7. Transfer the jerky to a resealable plastic bag while the jerky is still warm and allow it to sit at room temperature for 1 hour. Squeeze any air from the bag and place in the refrigerator. It will keep for several weeks.

## **POOR MAN'S BURNT ENDS**

**Makes 4 - 6 Servings**

### **Ingredients:**

125 ml / ½ c. Barbecue Sauce (any kind)  
50 g / ¼ c. Brown Sugar  
1.36 kg / 3 lbs Chuck Roast  
60 ml / 4 tbsp Pit Boss® Sweet Heat Rub Seasoning

**Suggested Wood Pellet Flavor: Competition Blend**

### **Instructions:**

- 1. Fire up your grill and set the temperature to 177°C / 275°F.**
- Season your chuck roast liberally on all sides with Sweet Rib Rub. Insert a meat probe into the thickest part of the chuck roast and place the roast on the smoker.
- Smoke the roast until the internal temperature reaches 74°C / 165°F. Wrap the chuck roast in aluminum foil and return to the smoker until the internal temperature is 90°C / 195°F, about 1 hour.
- Remove the wrapped roast from the smoker and allow to rest for 15-20 minutes. Cut into ¾ inch cubes and transfer to a disposable aluminum pan. Sprinkle with ¼ cup brown sugar and drizzle with most of the BBQ sauce, reserving a couple of tablespoons for later. Toss to coat all the burnt ends with the sauce.
- Place the pan on the grill, close the lid and cook for an additional 1 1/2 to 2 hours, or until the sauce is thickened and the burnt ends are tender. Remove from the smoker and serve.

## **BACON WRAPPED CHEESY STUFFED JALAPEÑOS**

*Here's a game day appetizer with a kick and we're not talking about field goals. These Bacon Wrapped Stuffed Jalapeños deliver a creamy, crunchy, spicy and flavorful punch with every bite.*

**Makes 4 - 6 Servings**

### **Ingredients:**

12 Pieces Bacon Strips, (cut in half)  
225 g / 8 oz Cream Cheese, Room Temperature  
1 Garlic Cloves, Chopped  
12 Fresh Jalapeño Peppers  
250 ml / 1 c. Mozzarella Cheese, Shredded  
2 ml / ½ tsp Smoked Paprika  
24 Toothpicks

**Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory Blend**

### **Instructions:**

- 1. Start your grill and set to 149°C / 300°F.**
- Begin cutting the jalapeño peppers in half lengthwise, removed the seeds along with the center membrane, and set aside.
- Next, beat the cream cheese, mozzarella cheese, garlic, and paprika together until fully combined, add salt to taste, then spoon fill all 24 jalapeño halves evenly.
- Wrap each stuffed jalapeño with a half slice of bacon and stick a toothpick in the center to keep the bacon in place.
- Place each stuffed pepper on the grill, and grill for about 25 minutes.
- Remove from the grill and serve immediately.

**Tip:** For even more smoky flavors, start the recipe by smoking the stuffed jalapeño at a low temperature for 30 minutes before grilling.

# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

### DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

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

**En cas d'incendie de graisse, éteignez l'appareil et laissez les portes fermés jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.**

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

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

4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ne pas mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage sous le barbecue.
5. Pour éviter toute blessure ou endommagement de la tanière, l'appareil comporte un écran de sécurité de la trémie métallique. Cet écran ne doit pas être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle de dansons ou d'un fournisseur de service autorisé.

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

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

## ÉLIMINATION DES CENDRES

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

## COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre grill sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 5,17 et 5,67 kWh/kg, avec un taux de cendre < 1 %.

**Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre grill. Conservez tous ces liquides loin du grill lorsque celui-ci fonctionne.**

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

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

## CRÉOSOTE

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

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

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

## LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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

## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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



## DÉCLARATION DE COMPATIBILITÉ FCC

Cet appareil est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.



Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la section 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère et peut émettre de l'énergie de fréquence radio. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisuelle, ce que l'utilisateur peut déterminer en allumant ou en éteignant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance séparant l'appareil du récepteur.
- Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui du récepteur.
- Consulter le fournisseur ou un technicien qualifié de la radio ou de la télévision afin d'obtenir de l'aide.

La marque verbale et le logo Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Espressif est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.



# TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité .....	36	Première utilisation – Brûler le gril.....	52
Pièces et spécifications .....	40	Procédure de démarrage automatique.....	52
Préparation de l'assemblage.....	41	Éteindre votre gril.....	52
Instructions d'assemblage		Relever/abaisser l'étagère avant .....	52
Installation du corps principal pour assemblage.....	41	Entretien et maintenance .....	53
Montage des pieds avant sur le corps principal .....	42	Utilisation du combustible en granulés de bois .....	55
Installation du panneau avant du chariot.....	42	Lignes directrices pour la cuisine .....	56
Montez l'étagère inférieure .....	43	Conseils et techniques .....	58
Montage des pieds arrière sur le corps principal.....	43	Dépannage .....	59
Ajout de roues au chariot.....	43	Diagramme de fil électrique .....	61
Montage de la poignée du couvercle .....	43	Pièces de rechange	
Sécuriser la cheminée .....	44	Pièces de rechange de gril .....	62
Installer la tablette avant .....	44	Pièces de rechange de trémie .....	63
Installer la tablette latérale.....	44	Garantie	
Insérer le plateau de nettoyage des cendres.....	45	Conditions.....	64
Installation des composants du chaudière .....	45	Exceptions.....	64
Installation des composants de cuisson .....	46	Commande de pièces de remplacement.....	65
Placer le seau à graisse .....	46	Appelez le service à la clientèle .....	65
Connexion à une source d'alimentation .....	46	Service de garantie .....	65
Instructions d'utilisation		Accessoires vendus séparément.....	66
Environnement du gril.....	47	Recettes.....	66
Gammes de température du gril .....	48		
Comprendre le tableau de contrôle .....	49		
Fonctions du panneau de contrôle.....	50		
Connexion à l'application Smoke iT® .....	51		
Procédure d'amorçage de la trémie.....	51		



## 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  
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

### Service à la clientèle

Du lundi au dimanche, de 4H à 20H HP (ANG/FR/ES)

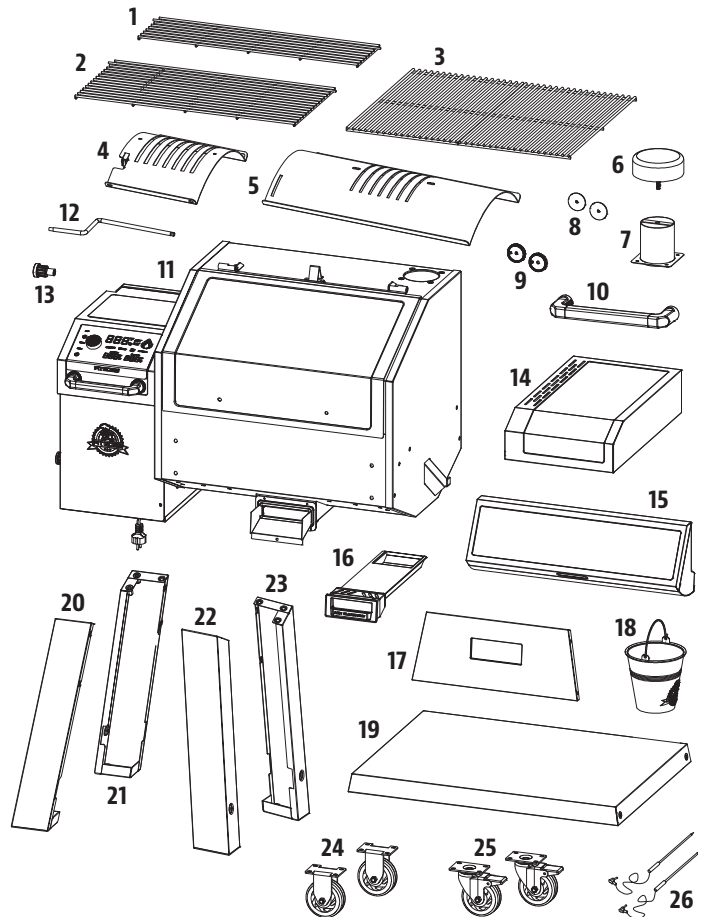
Numéro sans frais : 1-877-303-3134

Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135



# PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description des pièces
1	Grille de cuisson supérieure (x1)
2	Grille de cuisson du milieu (x1)
3	Grilles de cuisson (x2)
4	Chaudière glissière (x1)
5	Chaudière planche principale (x1)
6	Chapeau de cheminée (x1)
7	Sortie de la cheminée (x1)
8	Feuille de mica (x2)
9	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
10	Poignée du couvercle (x1)
11	Baril principal / Assemblage de la trémie (x1)
12	Barre de réglage de la chaudière (x1)
13	Poignée de la barre de réglage de la chaudière (x1)
14	Tablette latérale (x1)
15	Étagère avant (x1)
16	Plateau de nettoyage des cendres (x1)
17	Panneau avant du chariot (x1)
18	Seau de graisse (x1)
19	Étagère inférieure (x1)
20	Pied de support gauche / avant (x1)
21	Pied de support gauche / arrière (x1)
22	Pied de support droite / avant (x1)
23	Pied de support droite / arrière (x1)
24	Roulettes (x2)
25	Roulettes verrouillables (x2)
26	Sonde de viande (x2)
A	Vis avec rondelle - M6x15 (x38)
B	Vis - M6x15 (x5)
C	Vis - M5x12 (x9)



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

**PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES**  
**110-120 V, 60 HZ, 275 W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE**

MODÈL	ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES
PB PB1000PL	1 297 MM x 655 MM x 1 356 MM 51,06 PO. x 25,79 PO. x 53,43 PO.	82 KG / 180,78 LB	SUPÉRIEURE - 1 085,8 CM <sup>2</sup> / 168,30 PO <sup>2</sup> MILIEU - 2 003,2 CM <sup>2</sup> / 310,50 PO <sup>2</sup> PRINCIPALE - 3 403,8 CM <sup>2</sup> / 527,60 PO <sup>2</sup> TOTAL - 6 492,8 CM <sup>2</sup> / 1 006,4 PO <sup>2</sup>	82-260 °C / 180-500 °F

# PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Jetez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Pit Boss® pour les pièces : Du lundi au samedi, de 4h à 20h HP (ANG/FR/ES).

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

**IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cette unité.**

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



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

**IMPORTANT : nous vous conseillons de lire entièrement chaque étape avant de procéder à l'assemblage conformément aux instructions. Ne pas serrer totalement les vis avant que toutes les vis de cette étape soient installées.**

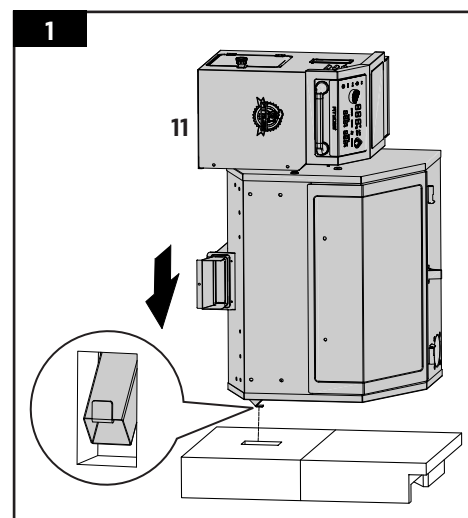
### 1. INSTALLATION DU CORPS PRINCIPAL POUR ASSEMBLAGE

**Pièces nécessaires :**

1 x Baril principal / Assemblage de la trémie (#11)

**Installation :**

- Placez un bout de carton sur le sol afin d'éviter d'érafler l'appareil. Retirez tous les composants du corps principal de l'appareil et posez-les de côté.
- Posez le corps principal sur le côté de la mousse, l'extrémité de la trémie dirigée vers le haut. L'ouverture dans la mousse pour le crochet permet au corps principal de rester droit sur la mousse.



## 2. MONTAGE DES PIEDS AVANT SUR LE CORPS PRINCIPAL

### Pièces nécessaires :

- 1 x Baril principal / Assemblage de la trémie (#11)
- 1 x Pied de support gauche / avant (#20)
- 1 x Pied de support droite / avant (#22)
- 6 x Vis (#A)

### Installation :

- Montez un pied de support avant droit sur l'extrémité du plancher du corps principal à l'aide de trois vis à travers trois trous prépercés. Installez les vis à l'intérieur du corps principal. Montez ensuite le pied de support avant gauche sur l'extrémité de la trémie du corps principal à l'aide de trois vis à travers trois trous prépercés. Installez les vis à l'intérieur du corps principal.

**IMPORTANT : ne pas serrer totalement les vis avant que le plateau inférieur ne soit installé à l'étape suivante.**

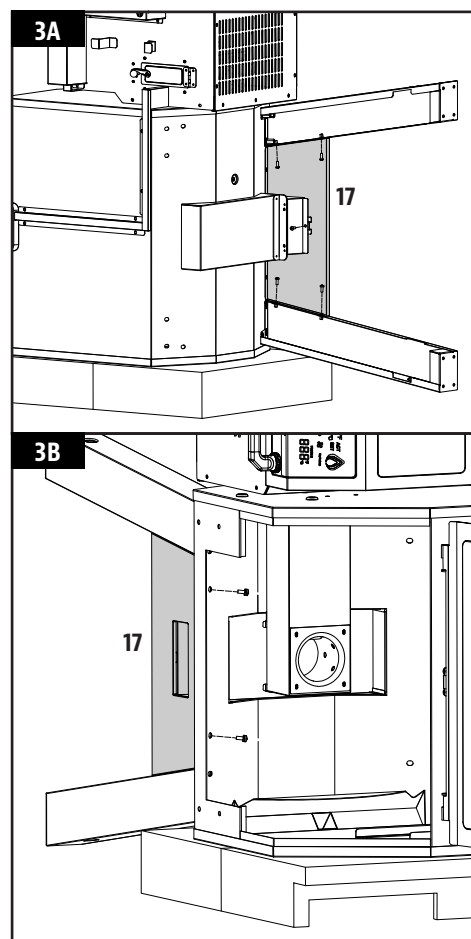
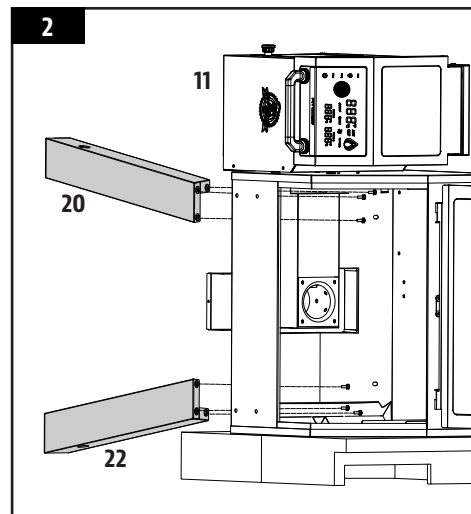
## 3. INSTALLATION DU PANNEAU AVANT DU CHARIOT

### Pièces nécessaires :

- 1 x Panneau avant du chariot (#17)
- 2 x Vis (#A)
- 5 x Vis (#C)

### Installation :

- Installez le panneau avant du chariot sur les deux pieds de support avant à l'aide de cinq vis (C) comme suit : deux vis dans chaque pied de support et une vis dans le plateau de nettoyage des cendres. Note 3A.
- Fixez le panneau avant du chariot de l'intérieur au corps principal à l'aide de deux vis (A). Note 3B.



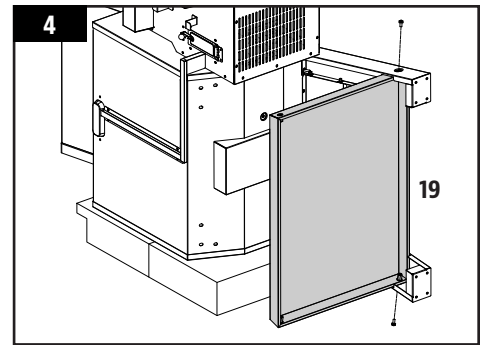
#### 4. MONTÉZ L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

##### Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère inférieure (#19)
- 2 x Vis (#A)

##### Installation :

- Fixez l'étagère inférieure aux deux pieds de support gauche à l'aide d'une vis dans chaque pied de support. Veillez à ce que la surface plate de l'étagère inférieure soit tournée vers le haut à le corps principal.



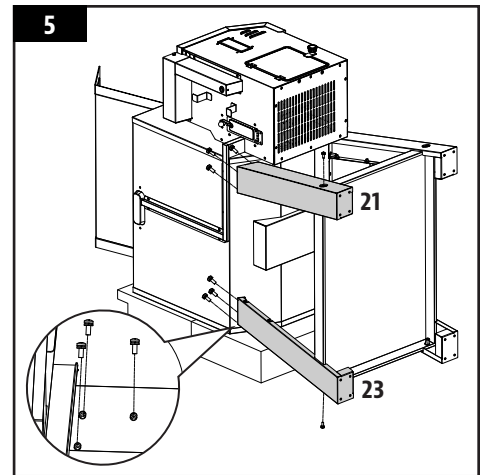
#### 5. MONTAGE DES PIEDS ARRIÈRE SUR LE CORPS PRINCIPAL

##### Pièces nécessaires :

- 1 x Pied de support gauche / arrière (#21)
- 1 x Pied de support droite / arrière (#23)
- 8 x Vis (#A)

##### Installation :

- Montez un pied de support arrière droit sur l'extrémité du plancher du corps principal à l'aide de trois vis à travers trois trous prépercés. Installez les vis à l'intérieur du corps principal. Montez ensuite le pied de support arrière droit sur l'extrémité de la trémie du corps principal à l'aide de trois vis à travers trois trous prépercés. Installez les vis à l'intérieur du corps principal.
- Montez l'étagère inférieure aux deux pieds de support arrière à l'aide d'une vis dans chaque pied de support. Serrez complètement toutes les vis des pieds de support et de l'étagère inférieure.



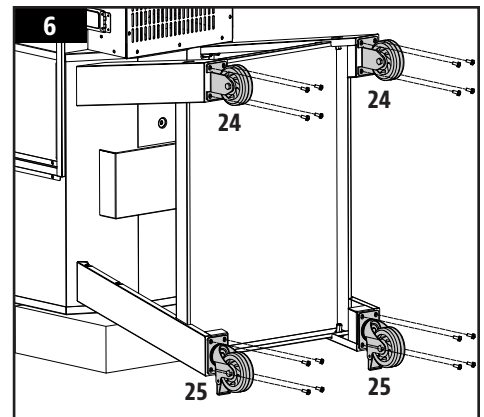
#### 6. AJOUT DE ROUES AU CHARIOT

##### Pièces nécessaires :

- 2 x Roulettes (#24)
- 2 x Roulettes verrouillables (#25)
- 16 x Vis (#A)

##### Installation :

- Montez chaque roulette à frein au bas de chaque pied de support du plancher du corps principal à l'aide de quatre vis dans chacun d'entre eux. Montez chaque roulette à frein dans chaque pied de support à l'extrémité de la trémie du corps principal à l'aide de quatre vis dans chacun d'entre eux. Suivez l'illustration pour le guide de placement.



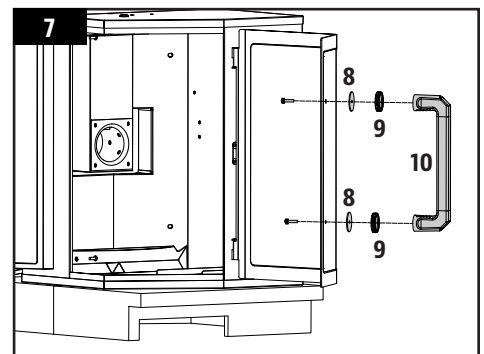
#### 7. MONTAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

##### Pièces nécessaires :

- 2 x Feuille de mica (#8)
- 2 x Cadran de la poignée du couvercle (#9)
- 1 x Poignée du couvercle(#10)

##### Installation :

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



## 8. SÉCURISER LA CHEMINÉE

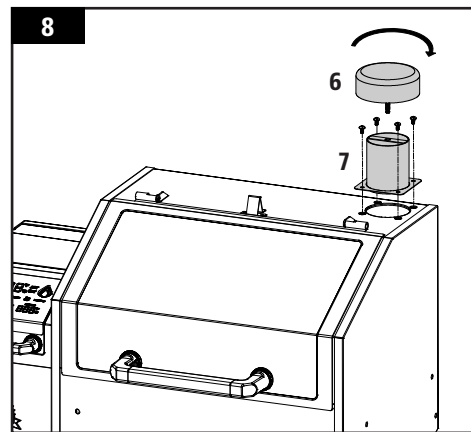
### Pièces nécessaires :

- 1 x Chapeau de cheminée (#6)
- 1 x Sortie de la cheminée (#7)
- 4 x Vis (#C)

### Installation :

- Orientez l'ouverture de la cheminée vers le haut du corps principal. De l'extérieur, fixez la cheminée sur l'angle du corps principal à l'aide de quatre vis. Les vis fixeront l'écrou autobloqueur à l'intérieur du corps principal. Ensuite, fixez le chapeau de cheminée sur le dessus de la cheminée en tournant la vis du chapeau de cheminée dans la sortie de cheminée.

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



## 9. INSTALLER LA TABLETTE AVANT

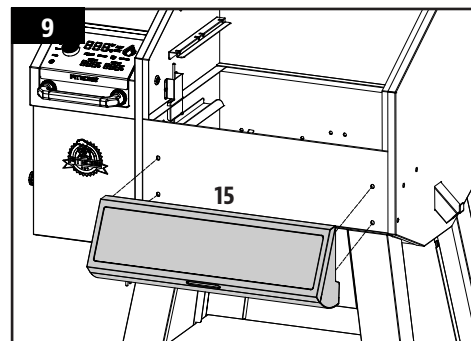
### Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère avant (#15)
- 4 x Vis (#A)

### Installation :

- Localisez les trous sur le panneau avant du corps principal. De l'intérieur, montez l'étagère avant au corps principal à l'aide de quatre vis.

**ASTUCE :** serrez d'abord les quatre vis à moitié, puis serrez complètement.



## 10. INSTALLER LA TABLETTE LATÉRALE

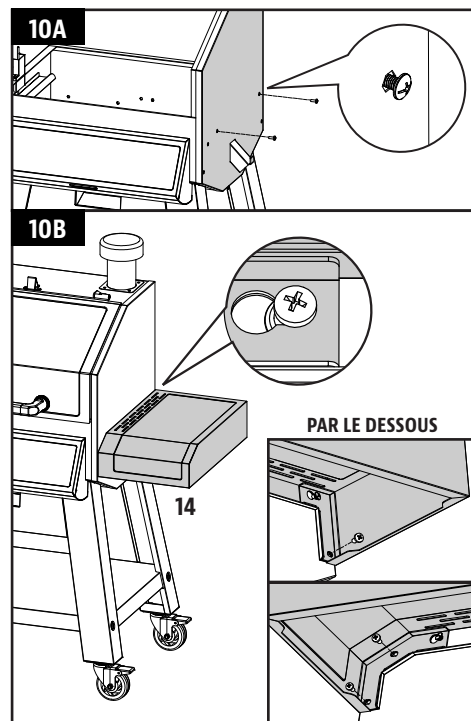
### Pièces nécessaires :

- 1 x Tablette latérale (#14)
- 5 x Vis (#B)

### Installation :

- Tout d'abord, installez deux vis sur le côté droit du corps principal et laissez environ 1/4 pouce (6 à 7 mm). Notez l'illustration 10A.
- Montez l'étagère latérale sur ces deux vis, puis poussez-la vers l'avant de l'appareil pour la verrouiller en place. Fixez l'étagère latérale en position verrouillée à l'aide de trois vis sous l'étagère latérale. Notez l'illustration 10B.

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



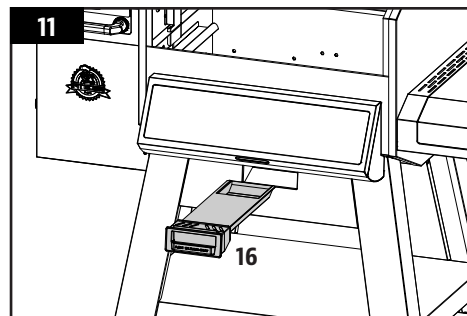
## 11. INSÉRER LE PLATEAU DE NETTOYAGE DES CENDRES

### Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau de nettoyage des cendres (#16)

### Installation :

- Insérez le plateau de nettoyage des cendres dans l'ouverture du panneau avant de l'appareil, sous l'étagère avant. Assurez-vous que le plateau de nettoyage des cendres est complètement inséré pour récupérer correctement les cendres du corps principal.



## 12. INSTALLATION DES COMPOSANTS DU CHAUDIÈRE

### Pièces nécessaires :

- 1 x Chaudière glissière (#4)
- 1 x Chaudière planche principale (#5)
- 1 x Barre de réglage de la chaudière (#12)
- 1 x Poignée de la barre de réglage de la chaudière (#13)

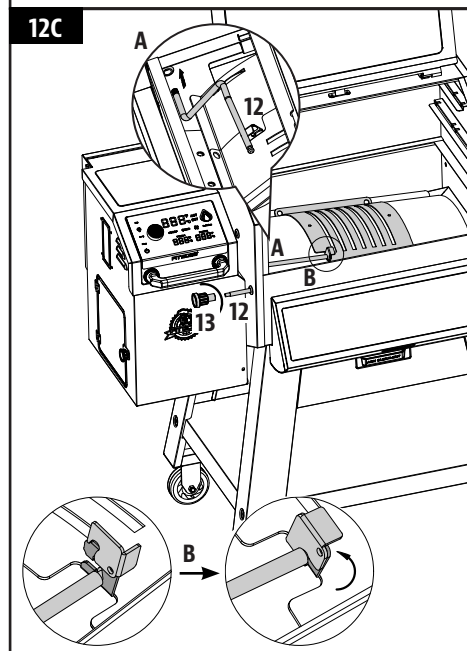
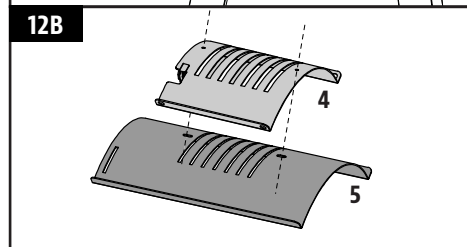
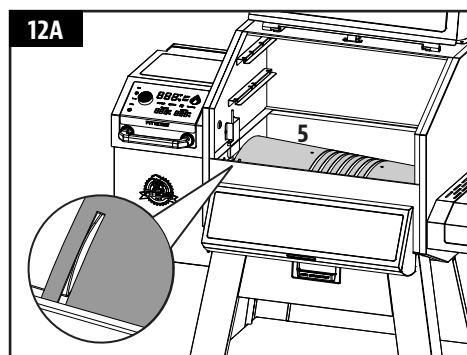
### Installation :

- Insérez la plaque principale de la chaudière dans le gril principal, côté droit en premier. Reposez la plaque principale de la chaudière sur le rebord intégré (à l'intérieur à droite) du gril principal qui dirige la graisse vers le seau à graisse. Faites glisser la pièce entière sur le côté gauche, et les deux fentes de la plaque principale de la chaudière vont entrer dans le rebord arrondi au-dessus du pot de combustion. Il se placera légèrement incliné vers le bas. Note illustration 12A.

**IMPORTANT : Si la chaudière plateau principal est à la base de la gril principal, elle est installée de manière incorrecte. Le gril à flamme doit être incliné, le côté gauche étant plus haut que le côté droit. Une installation non correcte de cette pièce peut endommager votre corps de gril principal.**

- Placez la glissière de la chaudière sur la plaque principale de la chaudières, couvrant les ouvertures à fentes. Assurez-vous que la patte surélevée est sur la gauche, pour ajuster facilement les flammes directes ou indirectes lors de la cuisson. Note illustration 12B. Les deux pièces de flamme sont légèrement recouvertes d'huile pour éviter la rouille lorsqu'elles sont expédiées.
- Insérez la barre de réglage pour chaudière dans le trou d'ouverture situé sur le côté gauche du gril principal. Ajoutez la poignée de la barre de réglage pour chaudière à son extrémité extérieur du gril principal. Ensuite, glissez l'extrémité encochée de la barre de réglage pour chaudière dans la patte de verrouillage du glissière de la chaudière, ce qui vous permettra un accès réglable au glissière de la chaudière de la plateau principal de la chaudière. Notez les étapes dans 12C.

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





### 13. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

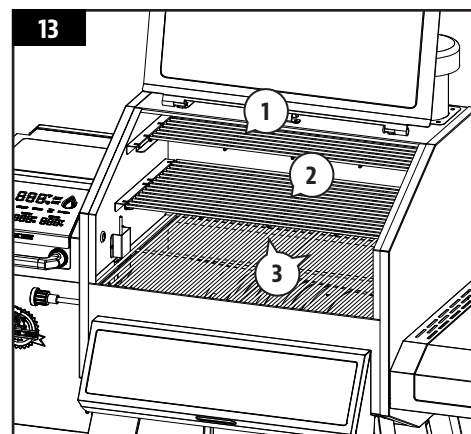
#### Pièces nécessaires :

- 1 x Grille de cuisson supérieure (#1)
- 1 x Grille de cuisson du milieu (#2)
- 2 x Grilles de cuisson (#3)

#### Installation :

- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur les rebords de la grille à l'intérieur du corps principal. Placez la grille de cuisson du milieu sur le rebord du milieu à l'intérieur du corps principal. Placez la grille de cuisson supérieure sur le rebord supérieur à l'intérieur du corps principal. Les grilles de cuisson se verrouillent en place.

**REMARQUE : Pour maintenir les performances abrasives et griller de vos grilles de cuisson, des soins et une maintenance réguliers sont nécessaires.**



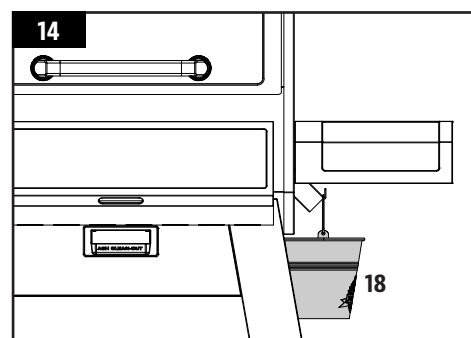
### 14. PLACER LE SEAU À GRAISSE

#### Pièces nécessaires :

- 1 x Seau de graisse (#18)

#### Installation :

- Placez le seau à graisse sur le crochet sur le bord du baril principal. Assurez-vous qu'il soit à niveau pour éviter les déversements de graisse.
- L'appareil est maintenant complètement assemblé.



### 15. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

#### • PRISE STANDARD

Cet appareil nécessite un voltage de 110-120 Volts, 60hz, 275w. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation. Le contrôle utilise un fusible à action rapide de 110-120 volts pour protéger le panneau de l'allumeur.

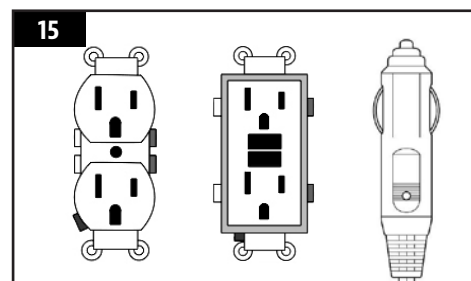
#### • LES PRISES GFCI

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

#### • SUR LA ROUTE

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

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





# MODE D'EMPLOI

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

## ENVIRONNEMENT DU GRIL

### 1. OÙ INSTALLER LE GRILL

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

Toutes les unités Pit Boss® devraient garder un dégagement minimum de 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.
- Même par temps chaud, c'est mieux de cuisiner en gardant le couvercle de votre gril baissé.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

## GAMMES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

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

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

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

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

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

- **BASSE TEMPÉRATURE (82-125°C / 180-257°F)**

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

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

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




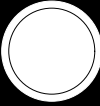
La clé consiste à expérimenter le temps que vous autorisez à fumer, avant que le repas ne soit cuit. Certains chefs de plein air préfèrent fumer à la fin d'une cuisson, ce qui permet à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit prête à être servie. La pratique rend parfait!

## COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE

Cette panneau de contrôle numérique P.I.D. (proportionnel-intégral-dérivé) est très semblable aux commandes de votre four de cuisine. Les principaux avantages sont la possibilité de compenser automatiquement les différentes conditions ambiantes et les différents types de combustibles.

**IMPORTANT : La température à l'intérieur de tout gril varie considérablement d'un endroit à l'autre. Même des instruments calibrés ensemble peuvent ne pas être en accord les uns avec les autres.**



CONTRÔLE	DÉSIGNATION
	Appuyez une fois sur ce bouton pour mettre l'appareil en marche. Cela permettra de lancer le cycle de démarrage automatique. Maintenez ce bouton enfoncé pendant trois secondes pour mettre l'appareil hors tension, ce qui activera le cycle de refroidissement automatique. Le bouton clignote en blanc lorsqu'il est connecté à une source d'alimentation et reste fixe lorsque l'appareil est en marche.
	Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière à l'intérieur du corps de gril.
°F / °C	Le bouton d'interrupteur de température permet de modifier l'affichage de la température. Appuyez sur ce bouton pour passer de Celsius (°C) à Fahrenheit (°F), selon votre préférence. Par défaut, l'appareil est en Fahrenheit.
	L'icône Smoke iT® indique une connexion à un réseau sans fil. Lorsque l'appareil recherche une connexion via Wi-Fi ou Bluetooth®, l'icône Smoke iT® clignote. Une fois la connexion Wi-Fi établie, l'icône Smoke iT® ne clignote plus. Lorsque vous êtes connecté, vous pouvez obtenir des informations en direct sur la température actuelle du gril et celle programmée, sur le temps de cuisson, ainsi que sur la température des sondes de cuisson. Vous pouvez également régler les paramètres de votre panneau de contrôle.
<b>PRIME AMORÇAGE</b>	Maintenez ce bouton enfoncé pour acheminer manuellement en continu plus de granulés vers le pot de combustion. Le relâchement du bouton interrompt l'alimentation manuelle des granulés. Ce processus peut permettre d'ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle du corps de l'appareil, entraînant une récupération de chaleur rapide. Il peut également s'utiliser en cours de fumage afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Cette fonctionnalité a été demandée par les cuisiniers participant à des concours.
	Le bouton de commande est utilisé pour augmenter, diminuer et sélectionner une valeur de réglage. Tournez le bouton de commande pour sélectionner l'heure, la température ou l'étape dans un menu de paramètres actifs. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer la valeur choisie.



L'icône de flamme affiche l'intensité du feu au sein du pot de combustion. Lorsque la température augmente à l'intérieur du corps principal, la couleur de la flamme passe de bleue à rouge. La couleur change également lorsque vous ajustez la température programmée.



Le relevé central affiche à la fois la température réelle (RÉE) et celle programmée ou réglagée (RÉG). La température réelle s'affiche en permanence, sauf si la température programmée est en train d'être modifiée. La température actuelle représente la température à l'intérieur du corps principal. Le relevé de la température actuelle est effectué par la sonde du gril (capteur) située à l'intérieur du corps de l'appareil.

Afin d'afficher la température programmée, appuyez sur le bouton de commande. La température programmée est active lorsque le relevé clignote. Afin de régler la température programmée, tournez le bouton de commande, au besoin. Une fois la température programmée souhaitée affichée, appuyez sur le bouton de commande afin de la confirmer, le relevé affichera alors de nouveau la température actuelle.



Affiche la température actuelle de la sonde de cuisson (MP). Ces deux relevés de la sonde de cuisson correspondent au port de connexion sélectionné. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de connexion et le code « noP » s'affichera. Uniquement compatible avec les sondes de cuisson de la marque Pit Boss® Grills.



L'icône de VIS SANS FIN est visible lorsque la vis sans fin tourne. Lorsque le relevé central affiche un code d'erreur (Err) et que l'icône de VIS SANS FIN clignote, la vis sans fin ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.



L'icône d'ALLUMEUR est visible lorsque l'allumeur est en marche. Lorsque le relevé central affiche un code d'erreur (Err) et que l'icône d'ALLUMEUR clignote, l'allumeur ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.



L'icône de VENTILATEUR est visible lorsque le ventilateur est en marche. Lorsque le relevé central affiche un code d'erreur (Err) et que l'icône de VENTILATEUR clignote, le ventilateur ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.



Lorsque le relevé central affiche un code d'erreur (Err) et que l'icône AUCUN GRANULÉ est visible, le feu dans le pot de combustion est éteint et la trémie peut être vide. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.

## FONCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE

### • RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU GRIL

La sonde du gril mesure la température interne du corps principal. Lorsque la température programmée est ajustée, la sonde du gril lit la température actuelle à l'intérieur du corps principal et l'ajuste à la température programmée.

**IMPORTANT : la température de votre appareil est extrêmement dépendante de la température extérieure ambiante, de la qualité des granulés utilisés, du parfum des granulés et de la quantité d'aliments en train de cuire.**

#### RÉGLER/AJUSTER LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE

Pour ajuster la température programmée du gril, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton de commande. La température programmée clignotera alors pour indiquer qu'elle est active.
2. Utilisez de nouveau le bouton de commande pour ajuster la température souhaitée.
3. Une fois la température programmée souhaitée affichée, appuyez sur le bouton de commande afin de la confirmer, le relevé affichera alors de nouveau la température actuelle.

### • UTILISATION D'UNE SONDE DE VIANDE

La sonde de cuisson mesure la température interne de la viande sur le gril, tout comme dans votre four. Insérez la sonde de cuisson en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande. La température interne s'affiche sur la partie supérieure de l'écran du panneau de contrôle. Branchez les adaptateurs aux ports de connexion des sondes de cuisson en veillant à ce qu'ils soient bien insérés jusqu'au fond. Un bruit vous indiquera qu'ils sont bien en place.

**REMARQUE : lorsque vous placez la sonde de cuisson dans votre viande, veillez à ce que celle-ci et les câbles ne soient pas en contact direct avec la flamme ou une source de chaleur excessive. Cela pourrait endommager votre sonde de cuisson. Faites passer l'excès de câble via les trous d'évacuation à l'arrière du corps principal, en haut de ce dernier (près du gond du couvercle) ou via le trou avant, près de la trémie. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement et passez-la dans les trous de la poignée de la trémie pour veiller à ce qu'elle reste propre et en sécurité.**

## CONNEXION À L'APPLICATION SMOKE IT®

Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Smoke iT® avec votre appareil Android™ ou iOS®. L'application vous permettra de contrôler et de surveiller les températures de votre gril et de votre sonde à viande depuis votre appareil mobile. Profitez des avantages de la connectivité mobile Smoke IT®!

1. Téléchargez l'application Smoke iT®. Ouvrez l'application et autorisez l'activation de Bluetooth® pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.
2. Si vous êtes à portée Bluetooth® (9 m / 30 pieds), l'application Smoke iT® détectera automatiquement votre gril. Sélectionnez votre modèle de gril. Si vous ne voyez pas votre gril sur l'écran, assurez-vous que votre appareil est connecté à une source d'alimentation et qu'il est allumé.
3. Nommez votre modèle de gril (par exemple, mon fumeur) dans l'application et sélectionnez "Connecter" en bas de l'écran. Cela enregistrera votre modèle de gril dans le menu des appareils.
4. Dans le menu des appareils, cliquez sur le modèle de gril à connecter. Cela vous montrera l'écran du panneau de contrôle.
5. Cliquez sur l'option des paramètres (engrenage) dans le coin supérieur droit, entrez vos informations d'identification Wi-Fi, puis cliquez sur la coche en bas de l'écran pour vous connecter. Désormais, les icônes Bluetooth® et Wi-Fi (nuage) s'affichent dans le menu des appareils, indiquant que le gril est connecté.

**Lors de l'utilisation de l'application, l'écran brillera lorsque le gril est actif et connecté. Si l'écran ou le gril de l'application s'assombrit dans le menu des appareils, vérifiez votre connexion sans fil ou votre source d'alimentation.**

## PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être respectées lors du premier allumage du gril et à chaque fois qu'il n'y a plus de granulés dans la trémie. La vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de traverser la trémie et remplir le pot de combustion. **Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés ne soient brûlés et aucun feu ne prendra.** Suivez ces étapes pour amorcer la trémie :

1. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du corps principal. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué afin que l'allumage se fasse correctement.
2. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Vérifiez les éléments suivants :
  - Que vous entendez la vis sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et cherchez la circulation d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion. Cela peut provoquer des blessures.
  - Après environ une minute, vous devriez sentir l'odeur de l'allumeur qui brûle et commencer à ressentir que l'air devient plus chaud dans le pot de combustion. L'extrémité de l'allumeur ne devient pas rouge, mais est néanmoins brûlante. Ne touchez pas l'allumeur.
3. Après avoir vérifié que les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

- Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou ne bloque le système d'acheminement de la vis sans fin au fond. Remplissez la trémie avec des granulés de bois naturel pour barbecue.
- Appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le cycle de démarrage du gril a une température prédéfinie de 176 °C/350 °F ; il commence donc à chauffer. Maintenez le bouton Prime enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés à l'intérieur du gril via le tuyau de la vis sans fin. Lorsque les granulés commencent à passer dans le pot de combustion, relâchez le bouton Prime.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
- Réinstallez les composants dans le corps principal. Le gril est désormais prêt à être utilisé.

## 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 DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

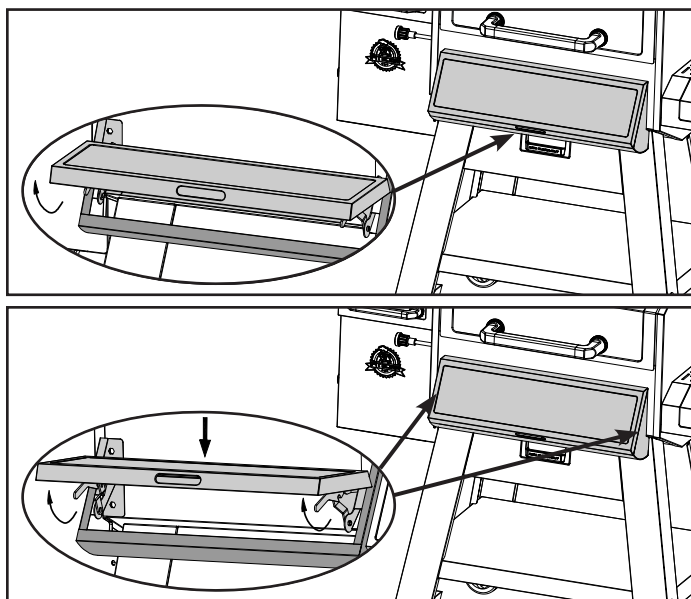
- Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du corps principal. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué afin que l'allumage se fasse correctement. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'acheminement de la vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à rougeoyer et le ventilateur aérera le pot de combustion. Le gril commencera à produire de la fumée lorsque le cycle de démarrage se mettra en place. Le couvercle du corps de l'appareil doit rester ouvert au cours du cycle de démarrage. Pour veiller à ce que le cycle de démarrage commence correctement, soyez à l'affût d'un grondement de flamme et assurez-vous de la production de chaleur.
- Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage sera terminé et vous pourrez commencer à profiter de votre gril à la température de votre choix!

## ARRÊT DE VOTRE GRIL

- Une fois la cuisson terminée, gardez le couvercle du baril principal fermé, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour trois seconds pour éteindre l'appareil. Cela activera le cycle de refroidissement automatique. Le système d'alimentation cessera d'alimenter le combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé. Une fois le cycle de refroidissement terminé, le ventilateur s'arrêtera.

## RELEVER/ABAISSER L'ÉTAGÈRE AVANT

- Pour relever, soulevez l'étagère avant à l'horizontale pour l'utiliser. Les loquets de verrouillage de l'étagère avant se verrouillent en place.
- Pour abaisser, appuyez sur les loquets de verrouillage vers le haut pour libérer l'étagère avant, puis poussez-la dans sa position de rangement.





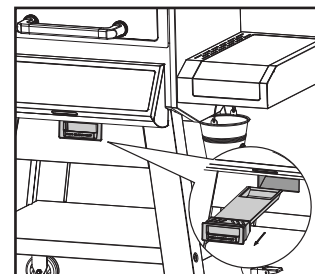
# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre gril à granulés Pit Boss® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Suivez ces conseils de nettoyage et de maintenance pour réviser votre gril :

## 1. NETTOYAGE DES CENDRES

- À l'avant du corps de gril se trouve une fonction de nettoyage des cendres, vous permettant d'accéder facilement au nettoyage des cendres du pot de combustion. Pour vider, appuyez sur la poignée intérieure du plateau de nettoyage des cendres, puis tirez le plateau en le faisant glisser hors de l'appareil. Une fois vidé, remplacez le plateau de nettoyage des cendres en le faisant glisser à l'avant du gril. Assurez-vous qu'il est complètement inséré.

**AVERTISSEMENT : cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le gril est refroidi.**



## 2. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

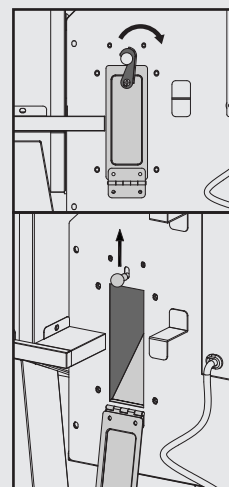
- Faire sortir tous les granulés de votre système de tarière est recommandé si votre gril ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés se soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois que le panneau d'accès de la trémie est retiré (voir **Diagramme de fils électriques** pour le schéma), essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation.

### FONCTION DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

La trémie comprend une fonction de nettoyage qui permet de la nettoyer facilement et de changer les saveurs des granulés de bois. Pour la vider, suivez les étapes suivantes :

- Repérez la porte de nettoyage et le crochet de porte à l'arrière de la trémie.
- Faites pivoter le crochet de porte (en haut) vers la droite pour qu'il se détache de la tige du loquet de déverrouillage. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage et laissez la porte s'abaisser. Soulevez la tige du loquet de dégagement pour ouvrir la plaque de la boîte de dépôt, ce qui permet de vider les granulés de la trémie.
- Une fois vide, remettez la plaque de la boîte de dépôt en place à la main. Elle se verrouille en place. Fermez la porte de nettoyage et faites pivoter le crochet de porte sur la tige du loquet de déverrouillage pour le fixer.

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



## 3. SONDÉS

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



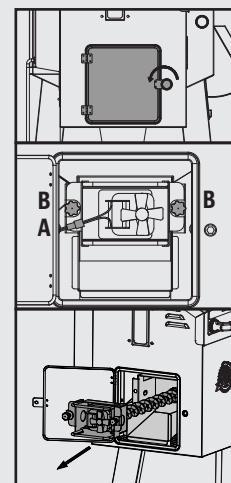
#### 4. LES SURFACES INTERNES

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

#### RÉPARATION OU REMPLACEMENT DU MOTEUR DE LA VIS SANS FIN

La trémie comprend une porte de service pour permettre un accès facile au moteur de la vis sans fin. Pour réparer, suivez ces étapes :

1. Déconnectez l'appareil de l'alimentation. Videz la trémie de tous les granulés. Assurez-vous que l'appareil est entièrement refroidi.
2. Localisez la porte de service sur le côté de la trémie. Tournez la vis fixe pour ouvrir la porte de service.
3. Débranchez le connecteur de fil (A) et desserrez les vis de retenue gauche et droite (B).
4. Tirez ensemble le moteur de la vis sans fin et l'assemblage de la vis sans fin. Réparez ou remplacez soigneusement la pièce. Si des granulés sont coincés dans la vis sans fin, c'est également un bon moyen de les éliminer.
5. Une fois l'entretien terminé, réinstallez l'assemblage de la vis sans fin et le moteur de la vis sans fin en position, serrez les vis de retenue gauche et droite (B) et branchez le connecteur de fil (A). Fermez et sécurisez la porte de service.



#### 5. LES SURFACES EXTERNES

- Essuyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces externes du gril. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.
- Utilisez une couverture pour gril afin de protéger votre gril pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar.

## TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

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

## UTILISATION DU COMBUSTIBLE EN GRANULÉS DE BOIS

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



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

# LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

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

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

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

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

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

PORC	TAILLE	Précuit prêt à être réchauffé - 60 °C / 140 °F	À point 66 °C / 150 °F	Bien cuit 71 °C / 160 °F
Jambon ( <i>Partie entièrement cuite et désossée, Porc fumé entier et avec os</i> )	2,5 cm / 1 po 1,36-1,81 kg / 3-4 lb 1,81-2,72 kg / 4-6 lb 2,26-3,62 kg / 5-8 lb 4,53-5,44 kg / 10-12 lb	12 minutes 50 minutes - 1 heure 1 - 2 heures 1 - 2½ heures 2 - 2¾ heures		
Longe de porc	1,36-1,81 kg / 3 - 4 lb		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rôti de couronne de côte	1,81-2,26 kg / 4 - 5 lb		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
Côtelette ( <i>longe, côte</i> )	1,9-2,5 cm / 0,75 - 1 po 3,1-3,9 cm / 1,25 - 1,5 po		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Filet	1,9-2,5 cm / 0,75 - 1 po		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Rôti de longe de porc, sans os	1,36-2,26 kg / 3-5 lb		1¼ - 1¾ heures	1¾ - 2½ heures
Boston Butt ( <i>Épaule de porc</i> )	3,62-4,53 kg / 8-10 lb			93 - 98 °C / 200 - 210 °F Température interne

BOEUF	TAILLE	CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DU TEMPS DE CUISSON		
			Saignant 54 °C / 130 °F	À point 60 °C / 140 °F	Bien cuit 65 °C / 150 °F
<b>Steak</b> ( <i>New York, Porterhouse, faux filet, surlonge, T-bone, ou filet</i> )	1,9 cm / 0,75 po 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1,5 po 5 cm / 2 po	Haut	Saisir pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 à 12 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 10 à 14 minutes		
<b>Bifteck de hampe</b>	0,6 - 12,7 cm / 0,25 - 0,5 po	Haut	Saisir 5-7 minutes		
<b>Bavette</b>	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1,5 lb, 1,9 cm / 0,75 po	Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes		
<b>Kébab</b>	2,5 - 3,8 cm / 1 - 1,5 po cubes	Moyen	Griller 10 - 12 minutes		
<b>Filet</b>	1,58 - 1,81 kg / 3,5 - 4 lb	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 15 à 20 minutes		
<b>Steak haché</b>	1,9 cm / 0,75 po	Haut/Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 4 à 6 minutes		
<b>Rôti de bœuf de faux-filet, sans os</b>	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lb	Moyen	Griller 1,5 - 2 heures		
<b>Rôti trois pointes</b>	0,9 - 1,13 kg / 2 - 2,5 lb	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 20 à 30 minutes		
<b>Rôti de côtes</b>	5,44 - 6,35 kg / 12 - 14 lb	Moyen	2,5 - 2,75 heures		
<b>Côtelettes de veau</b>	2,5cm / 1 po	Moyen	10 - 12 minutes direct		
<b>Poitrine</b>	7,25 - 3,62 kg / 16 -18 lb	Fumage chaud	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91 °C / 195 °F		

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

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

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

# CONSEILS ET TECHNIQUES

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

## 1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F).
- Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
- Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se 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.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. **La bande rose** (après la cuisson) est aussi appelée anneau de fumée et est très appréciée par les chefs de plein air.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
- Les aliments dans des casserole profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

# DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles. Pour les FAQ, rendez-vous sur [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss® ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun éclairage sur le panneau de commande	Le gril n'est pas branché correctement.	Assurez-vous que le gril est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir <b>diagramme de fils électrique</b> pour le schéma) et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés.
	Fusible grillé sur le panneau de commande	Enlevez le panneau d'accès à la trémie (voir <b>diagramme de fils électrique</b> pour le schéma), appuyez sur les pattes en plastique maintenant la carte de contrôle en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le contrôleur. Vérifiez le fusible pour voir s'il y a un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise GFCI est déclenchée	Assurez-vous que le GFCI est porté au minimum à 10 ampères.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	La tarière n'est pas amorcée	Avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois <u>ou</u> lorsque la trémie est complètement vidée, la tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la <b>procédure d'amorçage de la trémie</b> .
	Moteur de la tarière est coincé	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière laisse tomber les granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
	Panne de l'allumeur	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Vérifier visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la <b>procédure de démarrage manuelle</b> pour continuer à utiliser le gril; aussi, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
La lecture de la température réelle ne s'ajuste pas	Sonde de grillage sale	Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> .
	La sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service clientèle.
Le gril ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le pot de combustion. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué. Une fois toutes les étapes précédentes effectuées, démarrez le gril, configurez la température et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive.
	Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité ou obstruction du système d'acheminement	Vérifiez que le niveau de combustible dans la trémie est suffisant, remplissez si besoin. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou que leur taille est trop grande, le système d'acheminement peut s'obstruer. Retirez les granulés et suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> .
	Sonde du gril	Vérifiez le statut de la sonde de gril. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> si celui-ci est sale. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange en cas de dommage.

Le grill produit trop de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions <b>d'Entretien et maintenance</b> .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions <b>d'Entretien et maintenance</b> pour procéder au nettoyage. Remplacez-les par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la <b>Procédure d'amorçage de la trémie</b> .
	Arrivée d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions <b>d'Entretien et maintenance</b> si celui-ci est sale.
Embrassements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176 °C/350 °F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions <b>d'Entretien et maintenance</b> .
Code d'erreur ErP	Le sélecteur de température n'était pas éteint lorsqu'il a été connecté à la prise secteur la dernière fois.	Une fonctionnalité de sécurité empêche un redémarrage automatique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
	Une panne de courant s'est produite pendant que le grill fonctionnait.	
Code d'erreur ErH	Le grill a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez refroidir le grill. Suivez les instructions <b>d'entretien et de maintenance</b> . Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de toutes les pièces. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clientèle.
Code d'erreur ErL	Le grill ne fonctionne pas cycle de démarrage	Vérifiez le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez que la trémie contient assez de combustible ou que le système d'alimentation n'est pas obstrué. Retirez les granulés et suivez les instructions <b>d'entretien et de maintenance</b> . Vérifiez la sonde du grill. Confirmez si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions <b>d'entretien et de maintenance</b> si elles sont sales. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et s'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le grill peut nécessiter un second démarrage. Éteignez le grill, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions <b>d'entretien et de maintenance</b> si elles sont sales.
	Le grill ne restera pas allumé	
Code d'erreur « Err » avec l'icône AUCUN GRANULÉ visible	Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité, obstruction du système d'acheminement ou vis sans fin bloquée	Vérifiez que le niveau de combustible dans la trémie est suffisant, remplissez si besoin. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou que leur taille est trop grande, le système d'acheminement peut s'obstruer. Retirez les granulés et suivez les instructions <b>d'Entretien et de maintenance</b> .
Code d'erreur « Err » avec l'icône d'ALLUMEUR clignotante	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil et inspecter l'allumeur. Vérifiez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion et en ressentant la chaleur. Confirmer visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou dans la grille de combustion et ouvert pour allumer les granules. Si cela ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Échec de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur « Err » avec l'icône de VIS SANS FIN clignotante	La vis sans fin n'était pas amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou à chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés ne s'enflamment. Suivez la <b>procédure d'amorçage de la trémie</b> .
	Le moteur de la vis sans fin est coincé, ne fait pas de connexion	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'unité et inspecter le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin laisse tomber les granules dans le pot de combustion. Si cela ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Code d'erreur « Err » avec l'icône de VENTILATEUR clignotante	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement, ne fait pas de connexion	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir le <b>schéma des fils électriques</b> pour le diagramme) et vérifiez si les fils du ventilateur sont endommagés. Suivez les instructions <b>d'entretien et de maintenance</b> si les pales du ventilateur sont sales.



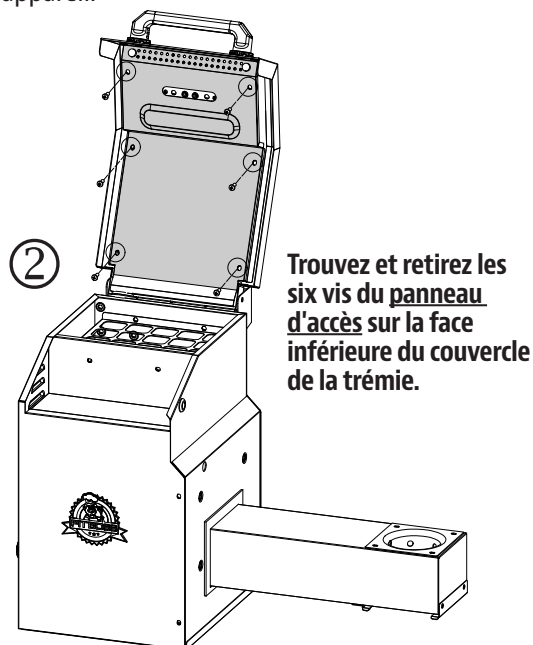
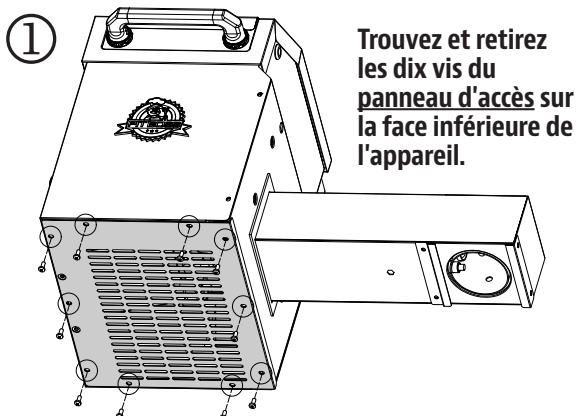
# DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

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

## PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

110-120 V, 60 HZ, 275 W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

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



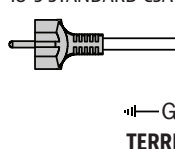
TAUX D'ENTRÉE DU COMBUSTIBLE :  
2,0 KG/H (4,4 LB/H)

### INDICATEUR

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

### CORDON D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE

VW-1, 105 °C / 221 °F,  
18-3 STANDARD CSA

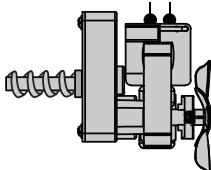


### ASSEMBLAGE DE L'ALLUMEUR/ CARTOUCHE CHAUFFANTE À HAUTE DENSITÉ

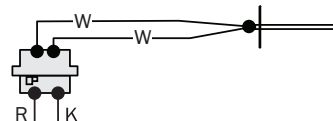
200 W, 120 V, 2.6 AMP  
0.375 PO. X 5.000 PO.



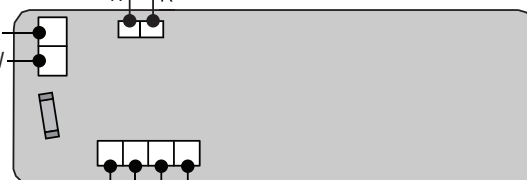
MOTEUR DE LA VIS SANS FIN ET SYSTÈME D'ACHEMEMENT  
120 V, 50/60 HZ, 0.22 AMP,  
MOTEUR 2 TR/MIN



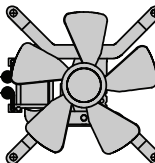
### SONDE DU GRIL



### PANNEAU DE CONTRÔLE



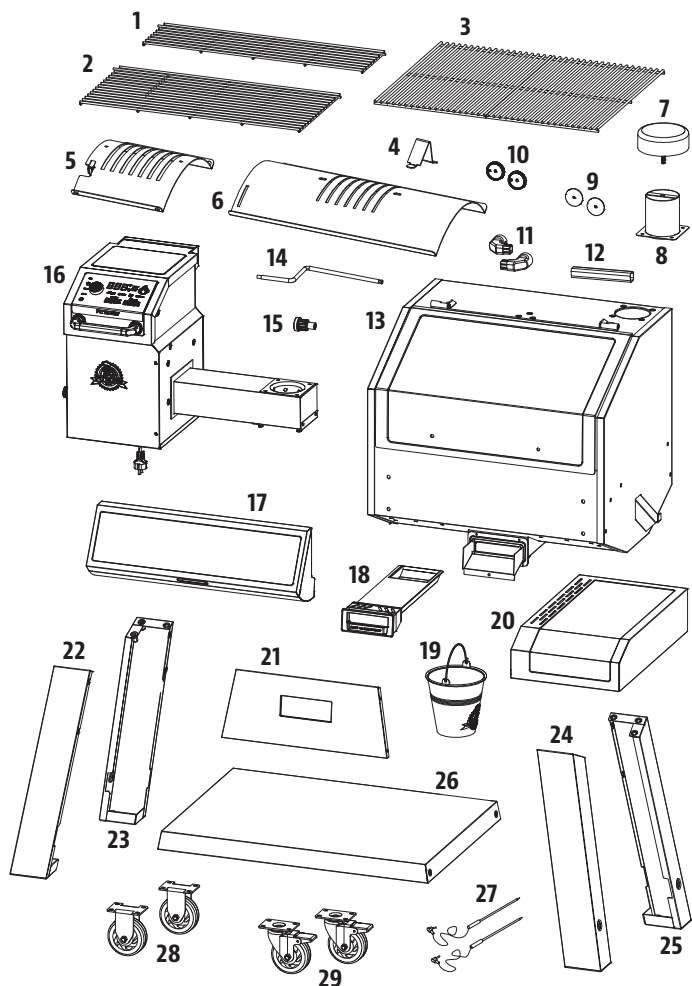
LUMIÈRE  
120 V, 25 W



VENTILATEUR À TIRAGE  
120 V, 50/60 HZ, 0.1 AMP,  
1 PHASE

# PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL

No.	Description des pièces
1	Grille de cuisson supérieure (x1)
2	Grille de cuisson du milieu (x1)
3	Grilles de cuisson (x2)
4	Bouchon du couvercle (x1)
5	Chaudière glissière (x1)
6	Chaudière planche principale (x1)
7	Chapeau de cheminée (x1)
8	Sortie de la cheminée (x1)
9	Feuille de mica (x2)
10	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
11	Fixateur de tube de poignée du couvercle (x2)
12	Poignée du couvercle (x1)
13	Baril principal (x1)
14	Barre de réglage de la chaudière (x1)
15	Poignée de la barre de réglage de la chaudière (x1)
16	Assemblage de la trémie (x1)
17	Étagère avant (x1)
18	Plateau de nettoyage des cendres (x1)
19	Seau de graisse (x1)
20	Tablette latérale (x1)
21	Panneau avant du chariot (x1)
22	Pied de support gauche / avant (x1)
23	Pied de support gauche / arrière (x1)
24	Pied de support droite / avant (x1)
25	Pied de support droite / arrière (x1)
26	Étagère inférieure (x1)
27	Sonde de viande (x2)
28	Roulettes (x2)
29	Roulettes verrouillables (x2)
A	Vis avec rondelle - M6x15 (x38)
B	Vis - M6x15 (x5)
C	Vis - M5x12 (x9)

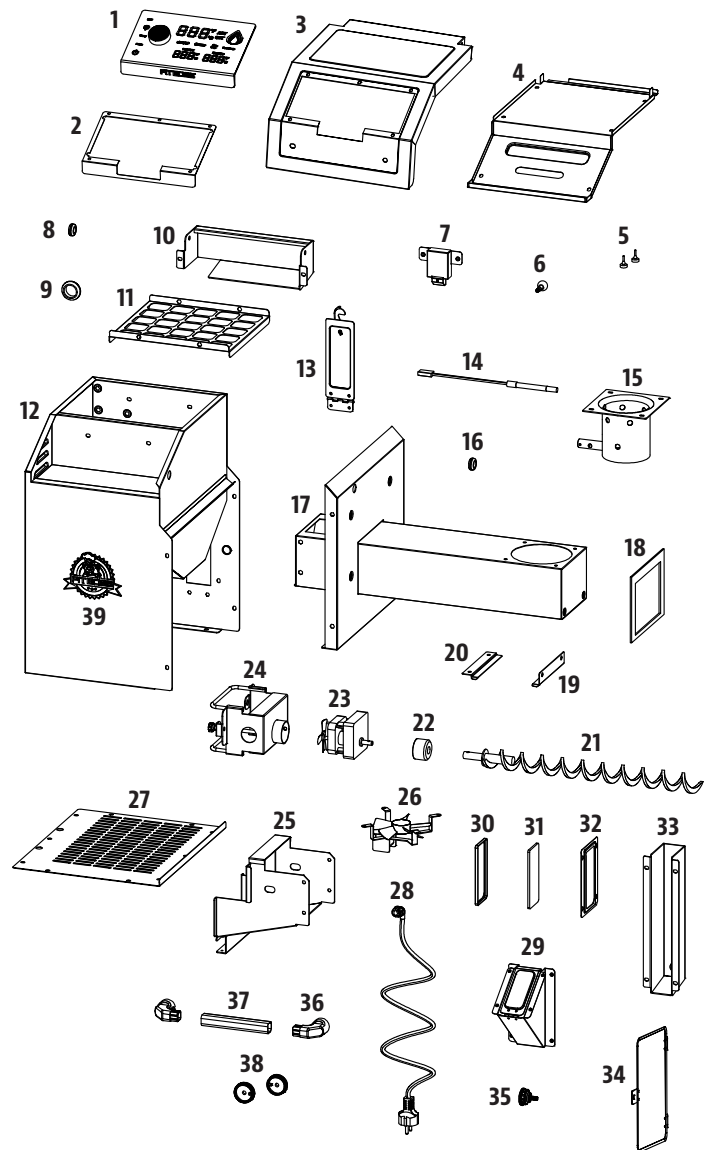


A B C

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

# PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

No.	Description des pièces
1	Panneau de commande (x1)
2	Coussin étanche pour panneau de commande (x1)
3	Couvercle de trémie (x1)
4	Doublure du couvercle de la trémie (x1)
5	Coussin en caoutchouc de couvercle (x2)
6	Poignée de blocage de la boîte de dépôt (x1)
7	Assemblage de la boîte de dépôt (x1)
8	Anneau en caoutchouc C (x2)
9	Anneau en caoutchouc B (x1)
10	Panneau de support (x1)
11	Écran de sécurité de trémie (x1)
12	Boîtier de la trémie (x1)
13	Porte de la boîte de dépôt (x1)
14	Allumeur (x1)
15	Pot de combustion (x1)
16	Anneau en caoutchouc A (x1)
17	Boîtier de la vis sans fin (x1)
18	Joint du boîtier de la trémie (x1)
19	Support de boîte à cendres droit (x1)
20	Support de boîte à cendres gauche (x1)
21	Assemblage du filet de tarière (x1)
22	Bague d'étanchéité en nylon (x1)
23	Moteur de vis sans fin (x1)
24	Plaque fixe de moteur de vis sans fin (x1)
25	Support de plaque fixe pour moteur à vis sans fin (x1)
26	Ventilateur de combustion (x1)
27	Panneau d'accès à la trémie (x1)
28	Cordon d'alimentation (x1)
29	Plaque de la boîte de dépôt (x1)
30	Coussin étanche en verre (x1)
31	Verre (x1)
32	Panneau en verre (x1)
33	Boîtier de fil électrique (x1)
34	Porte de service (x1)
35	Poignée de porte de service (x1)
36	Fixateur de tube de poignée du couvercle de trémie (x2)
37	Poignée du couvercle de la trémie (x1)
38	Couvercle de la bague de la poignée (x2)
39	Plaque de logo (x1)



# GARANTIE

## CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et cinq (5) sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de la cinquième (5) ans prévue à partir de la date d'achat.

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

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

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

## EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Pit Boss®, car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causés par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

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

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

## COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Pit Boss® ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivante: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4h à 20h HP (ANG/FR/ES) .  
**service@pitboss-grills.com | Ligne sans frais: 1-877-303-3134 | Fax sans frais : 1-877-303-3135**

## SERVICE DE GARANTIE

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

---

MODÈLE

---

NUMÉRO DE SÉRIE

---



DATE D'ACHAT

---

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

## ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

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

ARTICLE	DESCRIPTION
	<p><b>COVER</b></p> <p>Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.</p>
	<p><b>SONDE THERMIQUE</b></p> <p>Lorsque vous êtes connecté, la température de la nourriture est affichée par le panneau de commande.</p>

ARTICLE	DESCRIPTION
	<p><b>TABLIER POUR LE GRIL</b></p> <p>Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du grill. Taille unique. Lavable à la machine.</p>

## RECETTES

### UNE POITRINE CLASSIQUE

4 à 6 portions

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

#### Ingrédients :

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

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

#### Instructions :

- Déposez une grande pellicule de plastique sur votre plan de travail de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de bœuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites une marque sur le dessous de la poitrine, une seule fois à contre sens. Ceci vous aidera à couper la poitrine une fois qu'elle est cuite, la coupe à contre sens vous offrira également un morceau de viande tendre qui fond dans la bouche. Le dessous est le côté non-gras, avec la couronne. Enduire avec une généreuse portion de moutarde préparée. Frottez légèrement sur toute la surface. Saupoudrer une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde,

puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de bœuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au réfrigérateur pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.

- Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange d'oignon déshydraté, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.
- Préchauffez le barbecue, puis réduire le réglage à température faible de 82 °C / 180 °F.**
- Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du barbecue préchauffé. Fermez le couvercle du barbecue. Faites cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures.
- Badigeonner la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant les 3 premières heures.
- Continuez le processus de cuisson lente jusqu'à ce que la température atteigne 60-66 °C / 140-150 °F. Enlevez la poitrine du barbecue. **Faites monter la température du barbecue à 176 °C / 350 °F.**
- Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche.
- Déposez la poche délicatement sur le barbecue. Faites fumer pendant 1 à 1 ½ heures.
- Ouvrez la poche et utilisez un thermomètre à viande; La température interne doit atteindre 91°C / 195°F. La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
- Transférez la viande sur un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

## ÔTES LEVÉES BARBECUE

4 à 6 portions

### Ingrédients :

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

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

### Instructions :

1. **Préchauffer le barbecue, puis réduire le réglage à 82-107 °C / 180-225 °F.**
2. Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre.
3. Placez les côtes sur le barbecue, espacées uniformément. Faites fumer pendant 3 à 4 heures.
4. Mélangez le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir la sauce pendant cinq minutes pour épaissir.
5. Enlevez du barbecue. **Faites monter la température du barbecue à 176 °C / 350 °F.**
6. Placez chaque côte dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de sauce sur les côtes dans la poche. Fermez la poche.
7. Déposez la poche délicatement sur le barbecue. Faites fumer pendant 1 à 1,5 heures.
8. Ouvrez la poche. La viande aura exposé les extrémités des côtes et sera très tendre. **Faites monter la température du barbecue à 260 °C / 500 °F.** Remettez les côtes sur le barbecue et badigeonnez avec de la sauce sur les deux côtés.
9. Lorsque la sauce est caramélisée et collante, retirez du barbecue et servez.

### VARIATION : MÉTHODE « MEMPHIS DRY »

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

## STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

### Ingrédients :

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

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

### Instructions :

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

## POULET À LA BIÈRE

2 à 6 portions

### Ingrédients :

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

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

### Instructions :

1. **Préchauffer le barbecue, puis réduire à 135-177 °C / 275-350 °F.**
2. Ouvrez la canette et versez la moitié de la bière dans un verre. Laissez la moitié dans la canette, et faites quelques trous supplémentaires dans la partie supérieure de la canette pour augmenter la ventilation. Ajoutez ¼ de l'assaisonnement dans la canette.
3. Rincez soigneusement le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Saupoudrez ¼ de l'assaisonnement à l'intérieur du



poulet. Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure du poulet.

4. Insérez délicatement la canette verticale dans le poulet, placez sur le barbecue et fermez le couvercle du barbecue. Cuire jusqu'à ce que le poulet soit doré et croustillant; la température interne doit atteindre 74 °C / 165 °F.
5. A l'aide de pinces, retirez délicatement le poulet avec la canette en position verticale du barbecue. Laissez-le reposer pendant cinq minutes, puis enlevez délicatement la canette du poulet. Soyez prudent de ne pas renverser, le liquide sera chaud.
6. Coupez le poulet et servez-le.

#### **Variation : POULET À LA BIÈRE SANS ALCOOL**

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

## **BOEUF SÉCHÉ ÉPICÉ ET POIVRÉ**

*Ce boeuf séché épicé et poivré rempli de protéines est la collation parfaite pour les entraînements ou les soirées! Remplie de saveur et fumée, cette recette exige de la bavette découpée. Le parfait séché de boeuf à maîtriser avec l'aide de votre fumoir Pit Boss®! Réglez-le, oubliez-le et soyez prêt à déguster d'incroyables bouchées très tendres! Vos collations après l'entraînement ne seront plus jamais les mêmes.*

#### **4 à 6 portions**

#### **Ingrédients :**

- 12 oz bouteille Bière Brune ou Autre Bière Noire
- 50 g / ¼ c. Sucre Brun
- 30 ml / 2 c. à s. Gros Poivre Noir
- 60 ml / 4 c. à s. Sel D'ail
- 30 ml / 2 c. à s. Sauce Piquante
- 15 ml / 1 c. à s. Sel à Séchage Sapide
- 250 ml / 1 c. Sauce Soja
- 30 ml / 2 c. à s. Assaisonnement Pit Boss® Sweet Heat, divisé
- 910 g / 2 lbs Steak de Bavette Coupé
- 50 g / ¼ c. Sauce Worcestershire

#### **Essence de granules de bois suggérée : Mélange de mesquite**

#### **Instructions :**

1. Dans un grand bol, ajoutez la bière, la sauce soja, la sauce Worcestershire, le sucre brun, la sauce piquante, le sel d'ail, le poivre noir, 2 cuillères à soupe d'assaisonnement et de sel à séchage rapide. Bien fouetter jusqu'à ce que le mélange soit uniforme ou bien jusqu'à ce que le sucre brun soit dissout. Versez la marinade dans un grand sac plastique hermétique ou un grand bol et laissez reposer.
2. À l'aide d'un couteau tranchant, découpez tout le gras ou tissu conjonctif de la bavette. Découpez le boeuf en tranches de ¼ de po en diagonale (ceci est plus facile si la viande est partiellement congelée).

3. Placez les tranches de boeuf dans un sac de plastique refermable et massez la marinade sur la viande. Laissez la viande mariner dans le frigo pendant 24 heures.
4. Lorsque vous êtes prêt à fumer votre viande, enlevez le boeuf de la marinade et jetez-la.
5. **Allumez votre fumoir Pit Boss® et réglez votre température à 200 °F (93 C). Si vous utilisez un fumoir à sciure ou au charbon, configurez-le à un feu moyen-faible.**
6. Placez la viande en une seule couche directement sur la grille du fumoir. Faites fumer le boeuf pendant 4 à 5 heures, ou bien jusqu'à ce que le boeuf soit sec mais tout de même moelleux et puisse tout de même être légèrement plié.
7. Enlevez la viande du gril avec des pinces et transférez-la dans un sac de plastique hermétique pendant qu'elle est encore chaude. Laissez la viande reposer pendant 1 heure à température ambiante.
8. Laissez sortir l'air restant du sac de plastique hermétique et placez le boeuf séché au frigo. Il se conservera pendant plusieurs semaines. Régalez-vous!

## **SÉCHÉ DE DINDE FUMÉE BBQ**

*Ce délicieux séché de dinde fumée BBQ est une excellente collation ou repas après l'entraînement. Remplie de protéine et faible en gras, cette recette de dinde séchée utilise la poitrine de dinde pour la cuisson, la rendant ainsi saine pour vous et vos amis! Assurez-vous d'en faire plus - mettez-le dans un sac étanche et il vous durera plusieurs semaines dans le frigo.*

#### **4 à 6 portions**

#### **Ingrédients :**

- 30 ml / 2 c. à s. Vinaigre de Cidre de Pomme
- 30 ml / 2 c. à s. (n'importe quelle sorte) De sauce Barbecue
- 15 ml / 1 c. à s. Sel à Séchage Sapide
- 125 ml / ½ c. Sauce Soja
- 60 ml / 4 c. à s. Assaisonnement Pit Boss® Sweet Heat
- 910 g / 2 lbs Poitrine de dinde sans peau et sans os
- 50 g / ¼ c. D'eau

#### **Essence de granules de bois suggérée : Mélange de pommes**

#### **Instructions :**

1. Dans un grand bol, combinez la sauce, l'eau, la sauce barbecue, le vinaigre de cidre de pomme, le sel à séchage rapide et 2 cuillères à soupe d'assaisonnement Sweet Rib Rub. Fouettez ensemble jusqu'à ce que le mélange soit bien combiné et placez dans un grand sac de plastique refermable.
2. À l'aide d'un couteau tranchant, découpez la dinde en tranches de ¼ de po en diagonale (ceci est plus facile si la viande est partiellement congelée). Coupez tout excès de gras, de peau ou de tissu conjonctif et jetez.
3. Placez les tranches de dinde dans un sac de plastique refermable et massez la marinade sur la dinde. Mettre au frigo pendant 24 heures.

- Une fois que la viande est prête, enlevez la dinde du frigo, videz la marinade et jetez. Essayez la dinde avec du papier absorbant et saupoudrez tous les côtés généreusement avec le reste du Sweet Rib Rub.
- Allumez votre fumoir Pit Boss® et réglez votre température à 180 °F (82 C). Si vous utilisez un fumoir à sciure ou au charbon, configurez-le à un feu moyen-faible.**
- Placez les tranches de dinde directement sur les grilles du fumoir et faites fumer pendant 2 à 4 heures ou bien jusqu'à ce que le séché soit moelleux mais puisse tout de même être légèrement plié.
- Transférez la dinde séchée dans un sac de plastique hermétique pendant qu'elle est encore chaude et laissez-la reposer à température ambiante pendant une (1) heure. Faites sortir l'air du sac et placez-le dans le frigo. Il se conservera pendant plusieurs semaines

## **LES BOUTS GRILLÉS DU PAUVRE**

**4 à 6 portions**

### **Ingrédients :**

- 125 ml / ½ c. (n'importe quelle sorte) De sauce Barbecue  
 50 g / ¼ c. Sucre Brun  
 1.36 kg / 3 lbs D'épaule de Boeuf (du rôti de palette)  
 60 ml / 4 c. à s. Assaisonnement Pit Boss® Sweet Heat

**Essence de granules de bois suggérée : Mélange de compétition**

### **Instructions :**

- Allumez votre fumoir Pit Boss® et réglez votre température à 275 °F (135 C).**
- Assaisonnez grossièrement votre rôti sur tous les côtés avec de l'assaisonnement (Sweet Rib Rub). Insérez une sonde de température dans la partie la plus épaisse du rôti et placez le rôti sur le fumoir.
- Faites fumer le rôti jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F (74 C). Enroulez le rôti dans du papier d'aluminium et remettez-le dans le fumoir jusqu'à ce que la température interne atteigne 195 °F (90 C), environ 1 heure.
- Enlevez le rôti enroulé du fumoir et laissez-le reposer pendant environ 15 à 20 minutes. Découpez-le cubes de 3/4 po et transférez dans un contenant en aluminium jetable. Saupoudrez avec 1/4 de tasse de sucre brun et mettez le reste de la sauce BBQ, en vous laissant quelques cuillères à soupe pour plus tard. Enrobez tous les bouts brûlés avec la sauce.
- Placez le poêle sur le gril, fermez le couvercle et cuisinez pendant 1 1/2 à 2 heures de plus, ou bien jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et les bouts brûlés tendres. Retirer du fumoir et servir.

## **DES JALAPENOS REMPLIS DE FROMAGE ET ENROULÉS DE BACON**

*Voici un apéritif qui vous fera transpirer, mais sans que vous ayez besoin de faire de l'exercice. Non, ces Jalapenos remplis de fromage et enroulés de bacon vous procureront une saveur crémeuse, croustillante et épicée à chaque bouchée.*

*Les jalapenos remplis enroulés de bacon sont toujours des favoris et cette recette est encore meilleure car elle est faite sur un gril à granules Pit Boss® qui lui procurera le goût du feu de bois.*

**4 à 6 portions**

### **Ingrédients :**

- 12 tranches Bacon découpées en moitié  
 227 g / 8 oz Fromage crémeux, à température ambiante  
 1 Gousse d'ail hachée  
 12 Poivrons Jalapeno frais  
 250 ml / 1 c. Fromage Mmozzarella, râpé  
 2 ml / ½ c. à t. Paprika fumé  
 24 Cure-dents

**Essence de granules de bois suggérée : Mélange de hickory**

### **Instructions :**

- Démarrez votre gril jusqu'à ce que le feu soit établi dans le pot de combustion (3 à 7 minutes). Préchauffez jusqu'à 300° F (230° C).**
- Commencez à découper les poivrons jalapeno en deux dans le sens de la longueur, enlevez les semences et la membrane au centre et laissez reposer
- Ensuite, faites battre le fromage à crème, le fromage mozzarella, l'ail et le paprika ensemble jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, ajoutez ensuite du sel au goût, puis remplissez à la cuillère les 24 moitiés de jalapeno uniformément.
- Enroulez chaque jalapeno rempli avec demi-tranche de bacon et mettez un cure-dent dans le centre pour garder le bacon en place
- Placez chaque poivron farci sur le gril, et faites griller pendant environ 25 minutes.
- Retirer du gril et servir immédiatement

**Pointe:** Pour obtenir de saveurs encore plus fumées, commencez alors la recette à 180 °F (135 C) pendant 30 minutes avant de faire griller.

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

### PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 914 mm (36 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 914 mm (36 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. **No instale el aparato en pisos combustibles o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato de pellets de madera no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

**En caso de incendio de grasa, debe apagar la unidad y dejar las puertas del gabinete cerradas hasta que se extinga el incendio. Desconecte el cable de alimentación eléctrica. No arroje agua sobre el fuego. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.**

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la combustible de las superficies calientes. No use su asador bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.
3. Después de un período de almacenamiento o falta de uso, revise la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, y la chimenea para obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. **Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva.** Siempre debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

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

4. Se recomienda utilizar guantes resistentes al calor cuando opere el asador. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta para asador u otra cosa inflamable dentro del espacio de almacenamiento debajo del asador.

5. Para evitar lesiones o daños al barreno, el aparato cuenta con una cubierta de seguridad en la tolva metálica. Esta cubierta no debe ser retirada a menos que así lo indique Servicio al Cliente o un distribuidor autorizado.

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

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

## ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

## COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

Este aparato de cocina de gránulos está diseñado y aprobado solo para combustibles de gránulos de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente gránulos de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas para gránulos. No use combustible con aditivos. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin de votre gril, afin d'éviter les bourrages. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,6-20,4 MJ/kg (8000-8770 Btu/lb), cenizas de <1%.

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

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

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

## CREOSOTA

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

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

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

## 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 UL 2728A-2019 de UL, "aparatos de cocina con pellets combustibles" y ULC/ORD C2728-19 "equipos de quema de combustible con pellets". Los aparatos de cocina con pellets Pit Boss® han sido probados de manera independiente y registrados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas UL y ULC.



## DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.



Este equipo se ha probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de clase B, de acuerdo con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable frente a interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no existe ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una determinada instalación. Si este equipo llega a causar interferencias indeseables en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia tomando una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o cambiar la ubicación de la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente a un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/televisión experimentado para obtener ayuda.

La palabra Bluetooth® y su logotipo son marcas comerciales registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y el uso de dichas marcas por parte de Espressif se efectúa bajo licencia. Otras marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

# ÍNDICE

Información de seguridad .....	70	Primer uso - Quemado del asador .....	86
Partes y especificaciones .....	74	Procedimiento de arranque automático.....	86
Preparación del ensamblaje .....	75	Cómo apagar su asador .....	86
Instrucciones de ensamblaje		Subir o bajar el estante delantero.....	86
Configuración del tambor principal para el montaje .....	75	Cuidado y mantenimiento .....	87
Montaje de las patas delanteras en el tambor principal .....	76	Uso del combustible de pellets de madera .....	89
Instalación del panel delantero del carro .....	76	Lineamientos para cocinar .....	90
Instalación del estante inferior.....	76	Consejos y técnicas.....	92
Montaje de las patas traseras en el tambor principal.....	77	Solución de problemas .....	93
Montaje de las ruedas al carro.....	77	Diagrama de cableado eléctrico.....	95
Instalación del asa de la tapa.....	77	Refacciones	
Colocación de la chimenea.....	78	Refacciones para el asador .....	96
Colocación de la repisa frontal.....	78	Refacciones para la tolva.....	97
Colocación de la repisa lateral.....	78	Garantía	
Inserción del depósito para la ceniza.....	79	Condiciones.....	98
Instalación de los componentes del asador de llamas.....	79	Excepciones .....	99
Instalación de los componentes para cocinar .....	80	Cómo ordenar refacciones.....	99
Colocación de la cubeta de grasa .....	80	Contacto con Servicio al Cliente.....	99
Conexión a una fuente de alimentación eléctrica .....	80	Servicio bajo garantía .....	99
Instrucciones de operación		Accesorios vendidos por separado.....	100
Entorno del asador.....	81	Recetas .....	100
Rangos de temperaturas del asado.....	82		
Explicación del tablero de control.....	83		
Funciones del tablero de control.....	84		
Conectarse a la aplicación Smoke iT® .....	85		
Procedimiento de preparación de la tolva .....	85		



## 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  
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

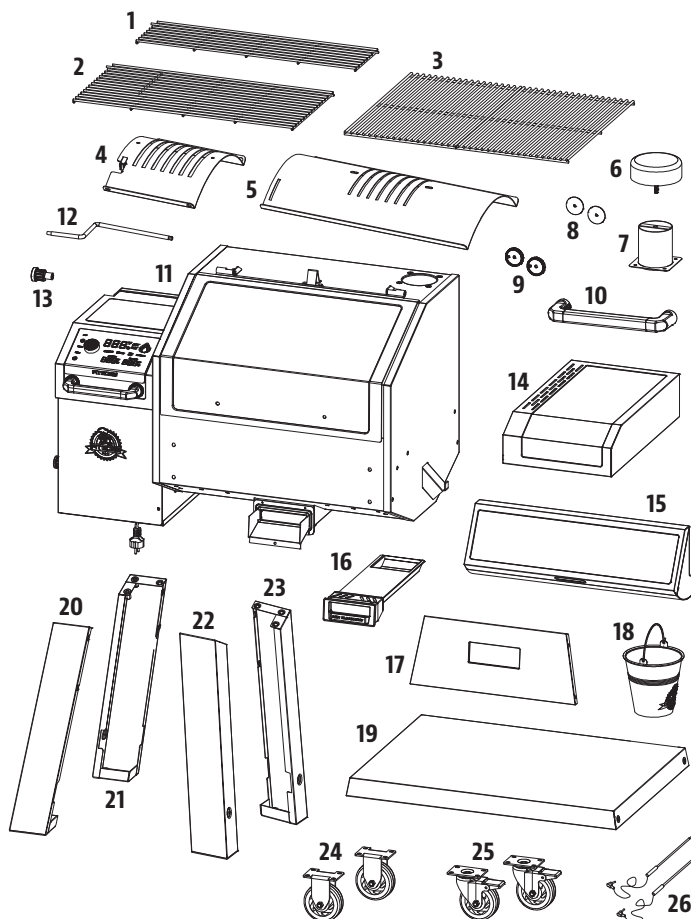
### Servicio al Cliente

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



# PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Parrilla superior para cocinar (x1)
2	Parrilla media para cocinar (x1)
3	Parrillas de cocción (x2)
4	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
5	Placa principal de rejilla de flama (x1)
6	Tapa de la chimenea (x1)
7	Cañón de la chimenea (x1)
8	Lámina de mica (x2)
9	Biseles de la asa de la tapa (x2)
10	Asa de la tapa (x1)
11	Barril principal/Conjunto de tolva
12	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
13	Asa de la barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
14	Repisa lateral (x1)
15	Repisa frontal (x1)
16	Depósito para la ceniza (x1)
17	Panel delantero del carro (x1)
18	Cubeta de grasa (x1)
19	Repisa inferior (x1)
20	Pata de soporte izquierda: delantera (x1)
21	Pata de soporte izquierda: trasera (x1)
22	Pata de soporte derecha: delantera (x1)
23	Pata de soporte derecha: trasera (x1)
24	Ruedas pivotantes (x2)
25	Rueda pivotante bloqueable (x2)
26	Sensore para carne (x2)
A	Tornillo con arandela - M6x15 (x38)
B	Tornillo - M6x15 (x5)
C	Tornillo - M5x12 (x9)



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

**PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA**  
**110-120V, 60HZ, 275W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA**

MODELO	ENSAMBLADA (An. x Al. x Prof.)	PESO	ÁREA PARA COCINAR	RANGO DE TEMPERATURAS
PB PB1000PL	1,297 MM x 655 MM x 1,356 MM 51.06 PU. x 25.79 PU. x 53.43 PU.	82 KG / 180.78 LB	SUPERIOR - 1,085.8 CM <sup>2</sup> / 168.30 PU <sup>2</sup> MEDIA - 2,003.2 CM <sup>2</sup> / 310.50 PU <sup>2</sup> PRINCIPAL - 3,403.8 CM <sup>2</sup> / 527.60 PU <sup>2</sup> TOTAL - 6,492.8 CM <sup>2</sup> / 1006.4 PU <sup>2</sup>	82-260°C / 180-500°F



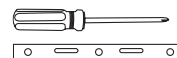
# PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

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

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

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

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



# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

**IMPORTANTE:** se aconseja leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el montaje según las instrucciones. No apriete los tornillos por completo hasta que no se hayan instalado todos los tornillos de ese paso.

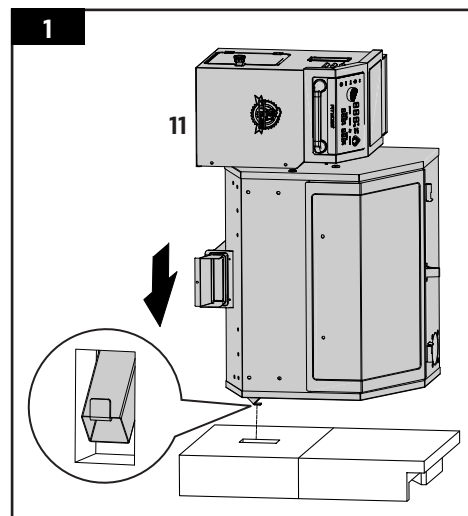
## 1. CONFIGURACIÓN DEL TAMBOR PRINCIPAL PARA EL MONTAJE

### Partes requeridas:

1 x Barril principal/Conjunto de tolva (#11)

### Instalación:

- Retire todas las piezas de los componentes del tambor principal y colóquelas aparte.
- Apoye el tambor principal de lado sobre la espuma, con el extremo de la tolva hacia arriba. Abra el gancho bajo la boquilla en la espuma, lo que le permitirá colocar el tambor principal bien nivelado sobre la espuma.



## 2. MONTAJE DE LAS PATAS DELANTERAS EN EL TAMBOR PRINCIPAL

### Partes requeridas:

- 1 x Barril principal/Conjunto de tolva (#11)
- 1 x Pata de soporte izquierda: delantera (#20)
- 1 x Pata de soporte derecha: delantera (#22)
- 6 x Tornillo (#A)

### Instalación:

- Monte la pata de soporte delantera derecha en el extremo inferior del tambor principal con tres tornillos a través de los tres orificios ya perforados. Instale los tornillos desde el interior del tambor principal. A continuación, monte la pata de soporte delantera izquierda en el extremo de la tolva del tambor principal con tres tornillos a través de los tres orificios ya perforados. Instale los tornillos desde el interior del tambor principal.

**IMPORTANTE:** No apriete los tornillos por completo hasta que no se haya instalado el estante inferior en un paso posterior.

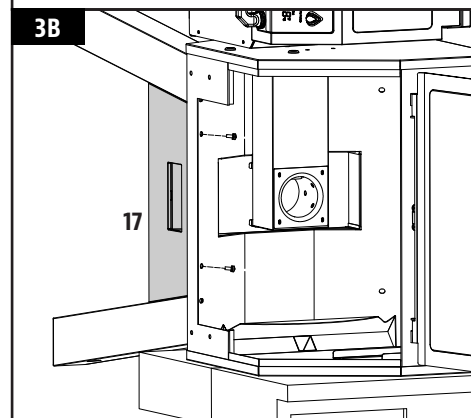
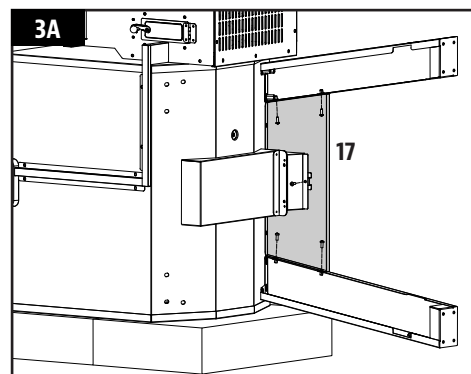
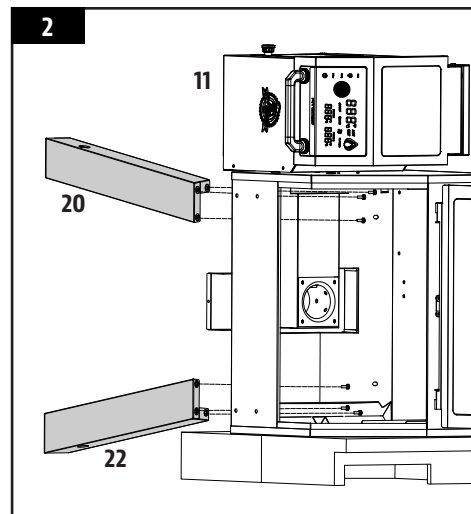
## 3. INSTALACIÓN DEL PANEL DELANTERO DEL CARRO

### Partes requeridas:

- 1 x Panel delantero del carro (#17)
- 2 x Tornillo (#A)
- 5 x Tornillo (#C)

### Instalación:

- Instale el panel delantero del carro en las dos patas de soporte delanteras usando cinco tornillos (C) como se indica a continuación: dos tornillos en cada pata de soporte y un tornillo en el depósito para la ceniza. Consulte la ilustración 3A.
- Fije el panel delantero del carro al tambor principal, desde dentro, usando dos tornillos (A). Consulte la ilustración 3B.



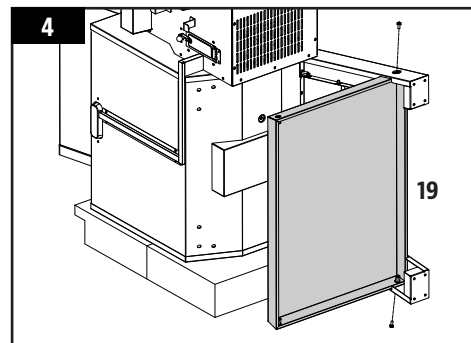
## 4. INSTALACIÓN DEL ESTANTE INFERIOR

### Partes requeridas:

- 1 x Repisa inferior (#19)
- 2 x Tornillo (#A)

### Instalación:

- Monte el estante inferior en las dos patas de soporte delanteras usando un tornillo en cada pata de soporte. Apriete completamente todos los tornillos de las patas de soporte y el estante inferior.



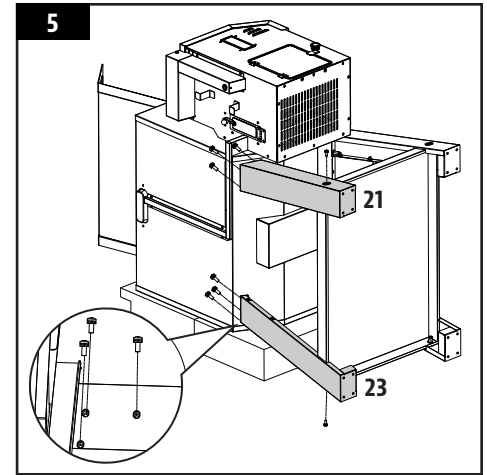
## 5. MONTAJE DE LAS PATAS TRASERAS EN EL TAMBOR PRINCIPAL

### Partes requeridas:

- 1 x Pata de soporte izquierda: trasera (#21)
- 1 x Pata de soporte derecha: trasera (#23)
- 8 x Tornillo (#A)

### Instalación:

- Monte la pata de soporte trasera derecha en el extremo inferior del tambor principal con tres tornillos a través de los tres orificios ya perforados. Instale los tornillos desde el interior del tambor principal. A continuación, monte la pata de soporte trasera izquierda en el extremo de la tolva del tambor principal usando tres tornillos a través de los tres orificios ya perforados. Instale los tornillos desde el interior del tambor principal.
- Monte el estante inferior en las dos patas de soporte traseras usando un tornillo en cada pata de soporte. Apriete completamente todos los tornillos de las patas de soporte y el estante inferior.



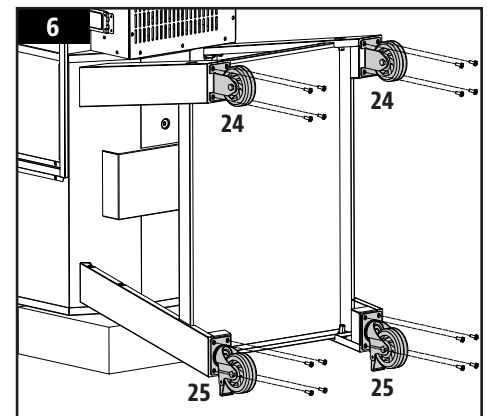
## 6. MONTAJE DE LAS RUEDAS AL CARRO

### Partes requeridas:

- 2 x Ruedas pivotantes (#24)
- 2 x Rueda pivotante bloqueable (#25)
- 16 x Tornillo (#A)

### Instalación:

- Monte cada rueda pivotante bloqueable en la parte inferior de cada pata de soporte en el extremo del tambor principal con cuatro tornillos en cada una. Monte cada rueda pivotante en cada pata de soporte en el extremo de la tolva del tambor principal usando cuatro tornillos en cada una. Consulte la ilustración para guiarse en la instalación.



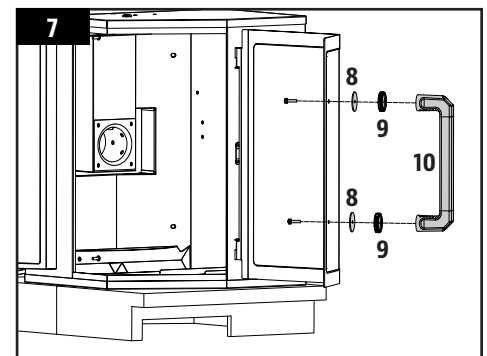
## 7. INSTALACIÓN DEL ASA DE LA TAPA

### Partes requeridas:

- 2 x Lámina de mica (#8)
- 2 x Biseles de la asa de la tapa (#9)
- 1 x Asa de la tapa (#10)

### Instalación:

- Quite los tornillos ya instalados en la asa de la tapa. Desde el interior de la tapa del barril, inserte un tornillo para que sobresalga hacia el exterior. Ponga una lámina de mica y un aro del asa de la tapa en el tornillo y después apriete a mano el tornillo (desde dentro) en el asa de la tapa. Repita el procedimiento para el otro extremo de la asa.



## 8. COLOCACIÓN DE LA CHIMENEA

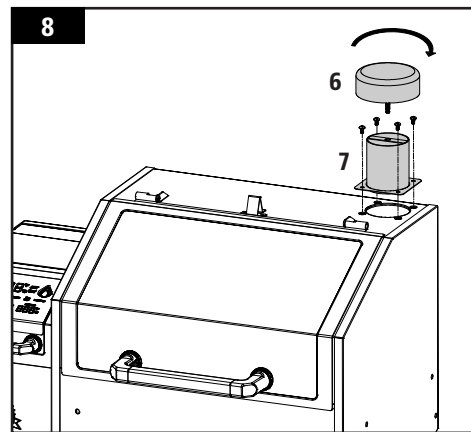
### Partes requeridas:

- 1 x Tapa de la chimenea (#6)
- 1 x Cañón de la chimenea (#7)
- 4 x Tornillo (#C)

### Instalación:

- Localice la abertura de la chimenea en la parte superior del tambor principal. Desde fuera, fije la chimenea en la esquina del tambor principal con cuatro tornillos. El tornillo se fijará a la tuerca de cierre automático en el interior del tambor principal. A continuación, fije la tapa de la chimenea a la parte superior de la pila de la chimenea enroscando el tornillo de la tapa de la chimenea en la pila de la chimenea.

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



## 9. COLOCACIÓN DE LA REPISA FRONTAL

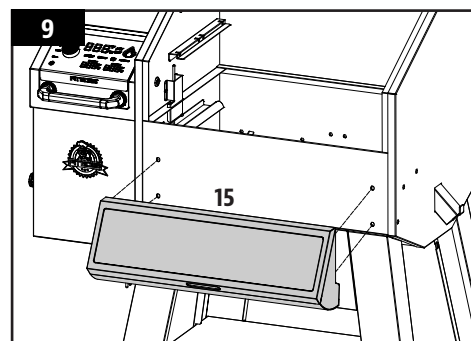
### Partes requeridas:

- 1 x Repisa frontal (#15)
- 4 x Tornillo (#A)

### Instalación:

- Busque los agujeros situados en el panel frontal del tambor principal. Desde el interior, monte el estante delantero en el tambor principal con cuatro tornillos.

**CONSEJO:** Apriete primero los cuatro tornillos a la mitad y después completamente.



## 10. COLOCACIÓN DE LA REPISA LATERAL

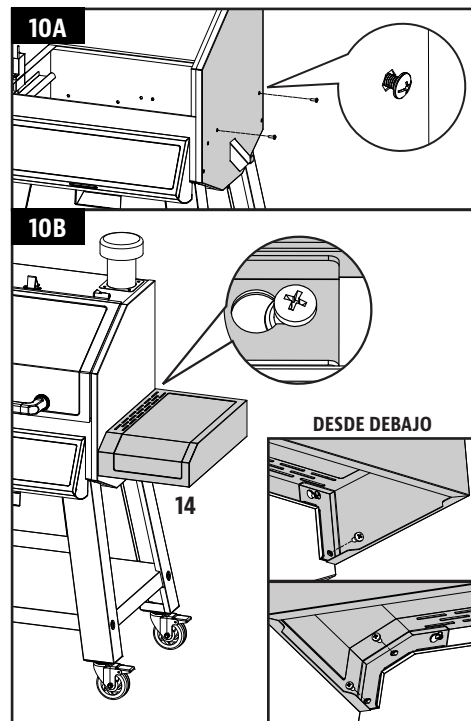
### Partes requeridas:

- 1 x Repisa lateral (#14)
- 5 x Tornillo (#B)

### Instalación:

- Instale primero dos tornillos en el lado derecho del tambor principal y deje un espacio de unos 6-7 mm (1/4 pulg.). Consulte la ilustración 10A.
- Monte el estante lateral en esos dos tornillos y después presione el estante lateral hacia la parte delantera de la unidad para que encaje en su sitio. Asegúrese de que el estante lateral está perfectamente encajado colocando tres tornillos en la parte inferior de dicho estante. Consulte la ilustración 10B.

**IMPORTANTE:** Evite usar el estante lateral o el estante delantero para mover o levantar la parrilla. El peso de la unidad provocará que los estantes se rompan y eso no está cubierto por la garantía.



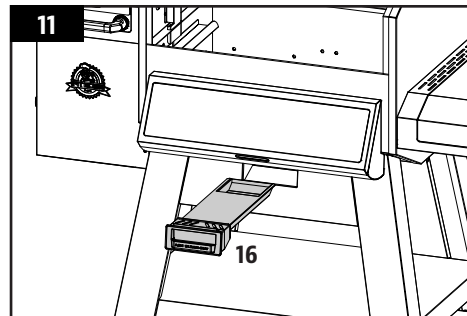
## 11. INSERCIÓN DEL DEPÓSITO PARA LA CENIZA

### Partes requeridas:

- 1 x Depósito para la ceniza (#16)

### Instalación:

- Introduzca el depósito para la ceniza en la abertura del panel frontal de la unidad, debajo del estante delantero. Asegúrese de que el depósito para la ceniza se ha introducido completamente para que recoja de forma adecuada la ceniza del tambor principal.



## 12. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL ASADOR DE LLAMAS

### Partes requeridas:

- 1 x Cubierta deslizante de la rejilla de flama (#4)
- 1 x Placa principal de rejilla de flama (#5)
- 1 x Barra de ajuste de la rejilla de flama (#12)
- 1 x Asa de la barra de ajuste de la rejilla de flama (#13)

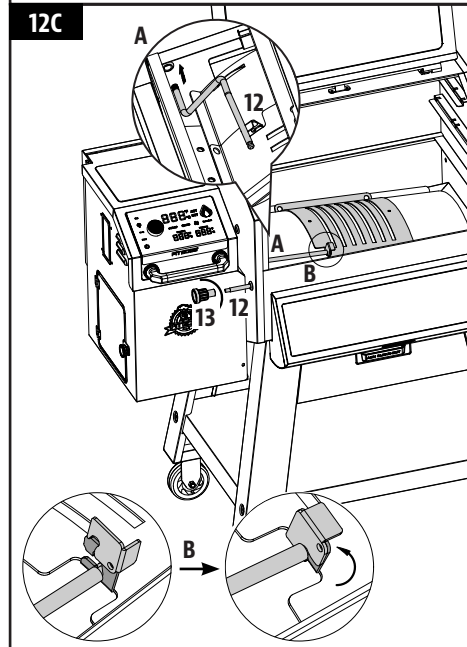
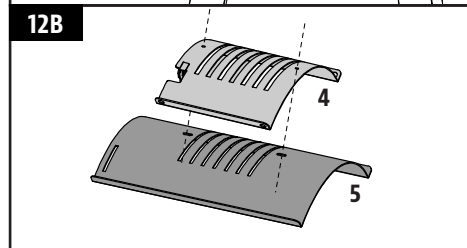
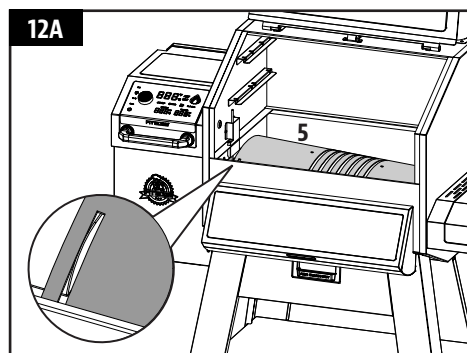
### Instalación:

- Inserte la placa principal de la rejilla de flama en el asador principal. Apoye la placa principal de la rejilla de flama sobre el borde integrado (en la parte interior derecha) del asador principal, que dirige la grasa hacia la cubeta. Deslice toda la pieza hacia el lado izquierdo, y las dos ranuras en la placa principal de la rejilla de flama encajarán en el borde redondeado encima de la cámara de combustión. Quedará ligeramente inclinada. Consulte la ilustración 12A.

**IMPORTANTE:** Si la placa principal se apoya en la base del tambor, es que está mal instalada. La placa principal del asador de fuego se utiliza para distribuir el calor de forma uniforme. Una mala instalación de esta pieza puede provocar daños en el tambor principal de la parrilla.

- Coloque la cubierta deslizante de la rejilla de flama encima de la placa principal de la rejilla de flama, cubriendo las aberturas de ranura. Asegúrese de que la lengüeta elevada está al lado izquierdo, para ajustar con facilidad la parrilla a fuego directo o indirecto mientras cocina. Consulte la ilustración 12B. Ambas partes de la rejilla de flama tienen una ligera capa de aceite para evitar la oxidación durante el transporte.
- Primero, retire la asa de la barra de ajuste de la rejilla de flama de la barra de ajuste de la rejilla de flama. Inserte la barra de ajuste de la rejilla de flama a través del orificio de apertura en el lado izquierdo del barril principal. Agregue el asa de la barra de ajuste de la rejilla de flama al extremo exterior del barril. A continuación, deslice el extremo con muesca de la barra de ajuste dentro de la pestaña de bloqueo en el control deslizante del asador de llama, dándole acceso ajustable al cubierta deslizante del asador de llama en la placa principal de rejilla de flama. Observe los pasos en 12C.

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



### 13. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

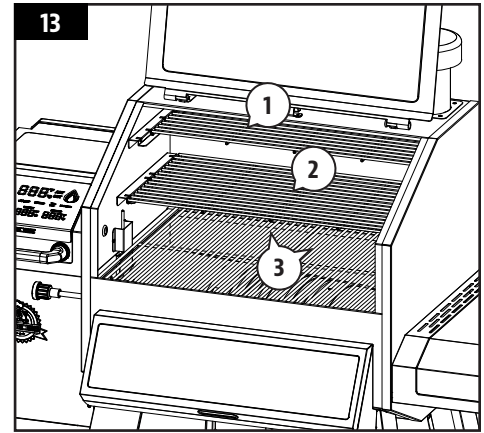
#### Partes requeridas:

- 1 x Parrilla superior para cocinar (#1)
- 1 x Parrilla media para cocinar (#2)
- 2 x Parrillas de cocción (#3)

#### Instalación:

- Coloque las rejillas de cocción, una al lado de la otra, sobre los salientes de la rejilla del tambor principal. Coloque la parrilla media para cocinar sobre el saliente medio de dentro del tambor principal. Coloque la parrilla superior para cocinar sobre el saliente superior de dentro del tambor principal. Las parrillas para cocinar quedarán encajadas en su sitio.

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



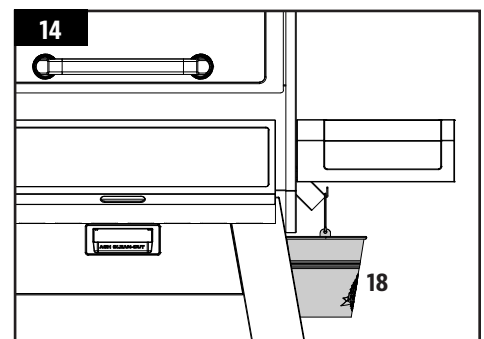
### 14. COLOCACIÓN DE LA CUBETA DE GRASA

#### Partes requeridas:

- 1 x Cubeta de grasa (#18)

#### Instalación:

- Coloque la cubeta de grasa en el gancho que está en el extremo del barril principal. Asegúrese de que está nivelada para evitar que se derrame la grasa.
- La unidad ya está completamente ensamblada.



### 15. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

#### *TOMACORRIENTE ESTÁNDAR*

Este aparato requiere servicio de 110-120 voltios, 60Hz, 275W. Debe usar un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que la clavija de tierra no esté rota antes de usarlo. El control utiliza un fusible rápido de 110-120 voltios para proteger el circuito del encendedor.

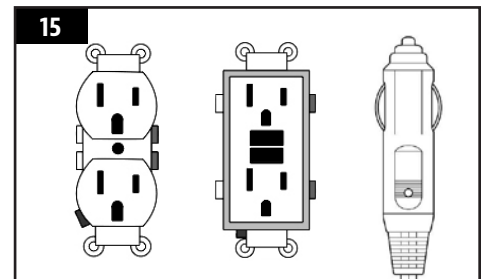
#### *TOMACORRIENTES GFCI*

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

#### *EN CUALQUIER LUGAR*

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

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





# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

## ENTORNO DEL ASADOR

### 1. EN DÓNDE COLOCAR EL ASADOR

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

Todas las unidades Pit Boss® requieren un espacio libre mínimo de 914mm (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, ¡abríguese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener presente la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Trate de no levantar la tapa más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura de su asador. Sea flexible con su tiempo para servir; añadir minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la tapa.
- Tenga un hornillo y o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo elementos simples, como verduras y papas.

### 3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

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

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

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



## RANGOS DE TEMPERATURAS DEL ASADOR

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

- **TEMPERATURAS ALTAS (205-260°C / 401-500°F)**

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

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

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

- **TEMPERATURAS BAJAS (82-125°C / 180-257°F)**

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

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un asador de pellets de madera. El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 82-125 °C / 180-257 °F. El ahumado caliente funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.

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




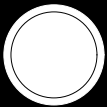
La clave está en experimentar con el tiempo que deja ahumar antes de que la comida termine de prepararse. Algunos chefs de exteriores prefieren ahumar al terminar de cocinar, lo que permite mantener la comida caliente hasta que está lista para servirse. ¡La práctica hace al maestro!

## EXPLICACIÓN DEL TABLERO DE CONTROL

Este tablero de control PID (proporcional-integrado-derivado) digital es prácticamente igual que los controles del horno de su cocina. Las principales ventajas son la capacidad de compensar automáticamente las diferentes condiciones ambientales y tipos de combustible.

**IMPORTANTE:** La temperatura del interior de cualquier parrilla varía mucho de una ubicación a otra. Incluso los instrumentos calibrados juntos pueden no concordar entre sí.



CONTROL	DESCRIPCIÓN
	Pulse este botón una vez para encender la unidad. Se iniciará el ciclo automático de encendido. Mantenga pulsado este botón durante tres segundos para apagar la unidad. Se activará el ciclo de enfriado automático. El botón parpadeará en blanco cuando se conecte a la corriente y se quedará encendido cuando la unidad esté encendida.
	Pulse este botón para encender y apagar la luz del interior del tambor de la parrilla.
°F/°C	El botón de cambio de temperatura sirve para modificar la lectura de la temperatura. Pulse el botón para cambiar entre grados centígrados (°C) y Fahrenheit (°F), según su preferencia. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.
	El icono de Smoke iT® indica que hay una conexión wifi disponible. Cuando busque una conexión wifi o a través de Bluetooth®, el icono de Smoke iT® parpadeará. Una vez que la conexión wifi se haya establecido, el icono de Smoke iT® se quedará encendido. Cuando esté conectado, podrá obtener información en tiempo real sobre la temperatura fijada y la real de la parrilla, el tiempo de cocción y las temperaturas de la sonda de carne. También le permite configurar los ajustes del tablero de control.
PRIME	Mantenga pulsado este botón para activar la carga continua manual de pélets a la cámara de ignición. La carga manual de pélets se detendrá cuando suelte el botón. Se puede usar para añadir más combustible al fuego antes de abrir la tapa del tambor y lograr así una rápida recuperación del calor. También se puede usar durante el ahumado para potenciar el sabor a humo limpio: una función muy solicitada por los cocineros que participan en competiciones.
	El botón regulador se utiliza para aumentar, disminuir o seleccionar un valor de configuración. Gire el botón regulador para seleccionar el tiempo, la temperatura o el paso de un menú de ajustes activo. Presione el botón regulador para confirmar el valor elegido.

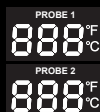


El icono de llama muestra visualmente la intensidad del fuego de la cámara de ignición. A medida que la temperatura aumente dentro del tambor principal, el color de la llama pasará de azul a rojo. El color también cambiará cuando ajuste la temperatura.



La lectura central muestra la temperatura real y la fijada. La temperatura real se muestra constantemente a no ser que se esté ajustando la temperatura. La temperatura real es la temperatura del interior del tambor principal. La lectura de temperatura real se toma mediante la sonda (sensor) desde el interior del tambor de la parrilla.

Para mostrar la temperatura fijada, presione el botón regulador. La temperatura fijada está activada cuando la lectura parpadea. Para ajustar la temperatura fijada, gire el botón regulador, según sea necesario. Una vez que se alcance la temperatura deseada, presione el botón regulador para confirmar la temperatura fijada. La lectura volverá a mostrar la temperatura real.



Muestra la temperatura real de una sonda de carne (MP). Estas dos lecturas de la sonda de carne se corresponden con el puerto de conexión complementario seleccionado. Cuando no vaya a utilizarla, desconecte la sonda de carne del puerto de conexión. Se mostrará el código "noP". Compatible solamente con sondas de carne de la marca Pit Boss® Grills.



El icono de ALIMENTADOR DE ESPIRAL está visible cuando el alimentador está girando. Cuando la lectura central muestra un código de error (Err) y el icono de ALIMENTADOR DE ESPIRAL parpadea, el alimentador no está funcionando. Consulte la sección sobre resolución de problemas para obtener ayuda.



El icono de ENCENDEDOR está visible cuando el encendedor está funcionando. Cuando la lectura central muestra un código de error (Err) y el icono de ENCENDEDOR parpadea, el encendedor no está funcionando. Consulte la sección sobre resolución de problemas para obtener ayuda.



El icono de VENTILADOR está visible cuando el ventilador está funcionando. Cuando la lectura central muestra un código de error (Err) y el icono de VENTILADOR parpadea, el ventilador no está funcionando. Consulte la sección sobre resolución de problemas para obtener ayuda.

NO PELLETS

Cuando la lectura central muestra un código de error (Err) y aparece el mensaje NO PELLETS, el fuego de la cámara de ignición se ha apagado y es posible que la tolva esté vacía. Consulte la sección sobre resolución de problemas para obtener ayuda.

## FUNCIONES DEL TABLERO DE CONTROL

### · CONFIGURACIÓN DE UNA TEMPERATURA DE LA PARRILLA

La sonda de parrilla mide la temperatura interna del tambor principal. Cuando se haya ajustado la temperatura de cocción deseada, la sonda de parrilla leerá la temperatura real en el interior del tambor principal y se ajustará a la temperatura de cocción deseada.

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

#### DESEADA/AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

Para ajustar la temperatura de cocción de la parrilla deseada, siga estos pasos:

1. Presione el botón regulador. Esto hará que parpadee la lectura de la temperatura fijada para indicar que está activada.
2. Use el botón regulador otra vez para ajustar la temperatura hasta alcanzar la deseada.
3. Una vez que se alcance la temperatura deseada, presione el botón regulador para confirmar la temperatura fijada. La lectura volverá a mostrar la temperatura real.

### · USO DE UNA Sonda DE CARNE

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

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

## CONECTARSE A LA APLICACIÓN SMOKE IT®

Siga estas instrucciones sobre cómo conectar su parrilla a la aplicación Smoke iT® con su dispositivo Android™ o iOS®. La aplicación le permitirá controlar y monitorear las temperaturas de su parrilla y sonda de carne desde su dispositivo móvil. ¡Disfrute de los beneficios que ofrece la conectividad móvil Smoke IT®!

1. Descargue la aplicación Smoke iT®. Abra la aplicación y permita que Bluetooth® esté habilitado para la configuración. Los nuevos usuarios deberán crear una cuenta y seguir las instrucciones para iniciar sesión.
2. Si está dentro del alcance de Bluetooth® (9 m / 30 pies), la aplicación Smoke iT® detectará automáticamente su parrilla. Seleccione su modelo de parrilla. Si no ve su parrilla en la pantalla, asegúrese de que su unidad esté conectada a una fuente de alimentación y esté encendida.
3. Nombre su modelo de parrilla (por ejemplo, mi fumador) en la aplicación y seleccione "Conectar" en la parte inferior de la pantalla. Esto guardará su modelo de parrilla en el menú de dispositivos.
4. Desde el menú de dispositivos, haga clic en el modelo de parrilla para conectarse. Esto le mostrará la pantalla del tablero de control.
5. Haga clic en la opción de configuración (equipo) en la esquina superior derecha, ingrese sus credenciales de Wi-Fi, luego haga clic en la marca de verificación en la parte inferior de la pantalla para conectarse. Ahora los íconos de Bluetooth® y Wi-Fi (nubes) se mostrarán en el menú de dispositivos, mostrando que la parrilla está conectada.

**Mientras usa la aplicación, la pantalla brillará cuando la parrilla esté activa y conectada. Si la pantalla o parrilla de la aplicación se oscurece en el menú de dispositivos, verifique su conexión inalámbrica o fuente de alimentación.**

## PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE LA TOLVA

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

1. Abra la tapa del tambor principal. Extraiga todos los componentes de cocina del interior de la barbacoa. Localice la chimenea en la parte inferior del tambor principal. Abra la tapa del tambor principal. Compruebe la chimenea para asegurarse de que nada pueda obstruir un encendido correcto.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. Realice las comprobaciones siguientes:
  - Que puede oír girar el alimentador de espiral. Coloque la mano por encima de la chimenea y compruebe si percibe el movimiento de aire. No coloque la mano ni los dedos dentro de la chimenea. Puede lesionarse.
  - Después de alrededor de un minuto, el sistema de ignición debería oler a fuego y comenzar a calentarse el aire en la chimenea. La punta del sistema de ignición no brilla de color rojo, pero se calienta mucho y quema. No toque el sistema de ignición.
3. Una vez que haya comprobado que todos los componentes eléctricos están funcionando correctamente, pulse el botón de Encendido para apagar la unidad.

- Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni que estén bloqueando la parte inferior de alimentador de espiral. Llene la tolva con gránulos de madera natural para barbacoas.
- Pulse el botón de encendido para volver a encender la unidad. El ciclo de encendido de la barbacoa tiene una temperatura preestablecida de 176 °C/350 °F, así que empezará a calentarse. Mantenga pulsado el botón de cebado hasta que vea pélets en el interior de la barbacoa desde el tubo del alimentador de espiral. Una vez que los pélets empiecen a caer en la cámara de ignición, suelte el botón de cebado.
- Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad.
- Reinstale los componentes de cocina en el tambor principal. La barbacoa ya está lista para usar.

## PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

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

## PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

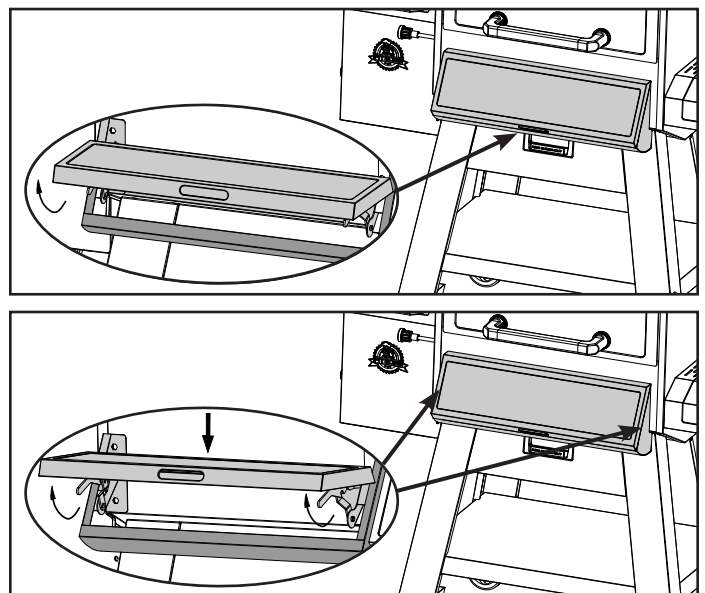
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. Abra la tapa del tambor principal. Compruebe la chimenea para asegurarse de que nada pueda obstruir un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni en el alimentador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

## APAGAR LA BARBACOA

- Cuando termine de cocinar, mantenga cerrada la tapa del tambor principal y mantenga pulsado el botón de encendido por tres segundos para apagar la unidad. Esto activará el ciclo de enfriado automático. El sistema de alimentación dejará de alimentar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriado.

## SUBIR O BAJAR EL ESTANTE DELANTERO

- Para subir el estante delantero, levántelo en posición horizontal (posición de uso). Los pestillos de bloqueo del estante delantero lo encajarán en su sitio.
- Para bajar el estante delantero, empuje los pestillos de bloqueo hacia arriba para liberarlo y, a continuación, colóquelo en su posición de almacenaje.



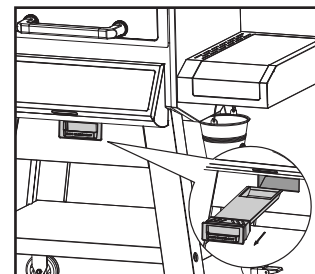
# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todos los asadores de pellets Pit Boss® le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su asador:

## 1. LIMPIAR LA CENIZA

- La parte delantera del tambor de la barbacoa incluye una función de limpieza de la ceniza, con la que puede acceder fácilmente a la cámara de ignición para limpiar la ceniza. Para vaciar la ceniza, presione hacia abajo el mango interior del depósito para la ceniza y después tire del depósito para sacarlo de la unidad. Una vez que esté vacío, introduzca el depósito deslizándolo de nuevo por la abertura de la parte frontal de la barbacoa. Asegúrese de que lo ha introducido completamente.

**ADVERTENCIA:** Esta función solo se puede utilizar cuando la parrilla se haya enfriado.



## 2. CONJUNTO DE TOLVA

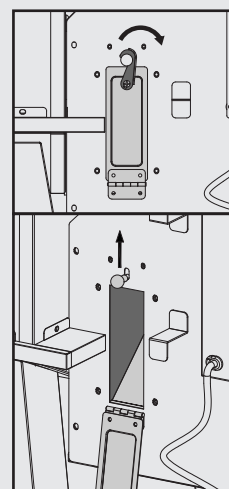
- Se recomienda que todos los pellets salgan de su sistema de barrena si su parrilla no se usará por un período prolongado de tiempo. Esto se puede hacer simplemente ejecutando su parrilla, en una tolva vacía, hasta que todos los pellets se hayan vaciado del tubo del sinfín.
- Revise y limpie todos los desechos del respiradero de entrada de aire del ventilador, que está en la parte inferior de la tolva. Una vez que quite el panel de acceso de la tolva (ver el diagrama en el **Diagrama de cableado eléctrico**), limpie cuidadosamente toda la grasa acumulada en las aspas del ventilador. Esto garantiza un flujo de aire apropiado para el sistema de alimentación.

### FUNCIÓN DE LIMPIEZA DE LA TOLVA

La tolva incluye una función de limpieza para facilitar la limpieza, así como la capacidad de eliminar el sabor de los pélets de madera. Para proceder con el vaciado, siga estos pasos:

- Localice la puerta de limpieza y el gancho de la puerta en la parte trasera de la tolva.
- Gire el gancho de la puerta (en la parte superior) a la derecha para que se separe del pestillo de liberación. Coloque un cubo limpio y vacío bajo la puerta de limpieza y deje que baje la puerta. Levante el pestillo de liberación para abrir la placa del vertedor, lo que permite vaciar los pélets de la tolva.
- Una vez que esté vacío, empuje la placa del vertedor para colocarla en su lugar de forma manual. Se colocará en su sitio. Cierre la puerta de limpieza y gire de nuevo el gancho de la puerta para que se cierre el pestillo de liberación.

**NOTA:** Use un cepillo de mango largo o una aspiradora para eliminar el exceso de pélets, serrín y residuos, y limpiar por completo la pantalla de la tolva.



## 3. SENSORES

- Si los cables del sensor están retorcidos o doblados, podría dañarse la pieza. Los cables deben estar enrollados formando una bobina grande y holgada.
- Aunque los sensores son de acero inoxidable, no los coloque en la máquina lavavajillas ni las sumerja en agua. El agua dañará los cables internos y causará cortocircuitos en los sensores, generando lecturas falsas. Si un sensor se daña, será necesario reemplazarlo.

#### 4. SUPERFICIES INTERIORES

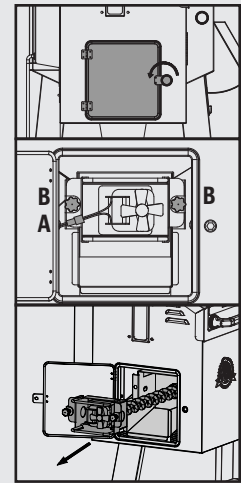
- Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en la cámara de combustión.
- Usando un cepillo para limpieza de parrillas, elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes de una cocción anterior. Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del asador. Limpie el interior de su asador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga la tapa del asador cerrada para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el asador y cierre la tapa hasta que el fuego se apague por completo. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible.
- Revise su cubeta de grasa con frecuencia, y límpiela cuando sea necesario. Tome en cuenta el tipo de cocina que hace.

**IMPORTANTE: Debido al alto calor, no cubra la rejilla de flama ni los sensores con papel aluminio.**

#### REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DEL MOTOR DEL ALIMENTADOR DE ESPIRAL

La tolva incluye una puerta de servicio que le permite acceder fácilmente al motor del alimentador de espiral. Para realizar el mantenimiento, siga estos pasos:

1. Desconecte la unidad de la corriente. Vacíe la tolva de todos los pélets. Asegúrese de que la unidad se ha enfriado completamente.
2. Localice la puerta de servicio en el lateral de la tolva. Gire el tornillo fijo para abrir la puerta de servicio.
3. Desenchufe el cable conector (A) y afloje los tornillos derecho e izquierdo (B).
4. Saque en bloque el motor del alimentador de espiral y el conjunto de fuga de la tolva. Repare o sustituya con cuidado la pieza. Si hay pélets atascados en la fuga del alimentador de espiral, esta es una buena forma de limpiar la obstrucción de pélets.
5. Una vez que haya acabado el mantenimiento, vuelva a instalar el conjunto de fuga de la tolva y coloque en su lugar el motor del alimentador de espiral, apriete los tornillos derecho e izquierdo y enchufe el cable conector. Cierre y asegure la puerta de servicio.



#### 5. SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie su asador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del asador. **Las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía**, sino que son parte del mantenimiento general. En caso de raspones, desgaste o grietas del acabado, puede retocar todas las superficies pintadas con pintura High Heat BBQ.
- ¡Use una cubierta de asador para darle una mayor protección a su asador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el asador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.



**TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)**

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parte inferior del asador principal	Cada 5-6 usos	Sacar con pala o aspiradora los desechos
Cámara de combustión	Cada 2-3 usos	Sacar con pala o aspiradora los desechos
Parrillas de cocción	Después de cada uso	Quemar el exceso de grasa, y usar un cepillo para limpieza de parrillas
Rejilla de flama	Cada 5-6 usos	Raspar la placa principal y la deslizante, <b>no lavar</b>
Repisas	Después de cada uso	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada uso	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barreno	Cuando la bolsa de pellets esté vacía	Dejar que el barreno empuje el aserrín, dejando la tolva vacía
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez al año	Sacudir el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Respiradero de entrada de aire	Cada 5-6 usos	Sacudir, fibra de limpieza y agua jabonosa
Sensor de temperatura	Cada 2-3 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa

## USO DEL COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

Estos pellets de madera para asador se queman de manera limpia y generan alrededor de 8200 BTU por libra, con muy poca ceniza, poco contenido de humedad (5-7%) y son neutrales en carbón. Los pellets de madera para asador se producen con material puro en bruto (aserrín) que se pulveriza en un aserradero, y el material se pasa a presión por un troquel. Conforme el pellet pasa por el troquel, se corta, se enfría, se inspecciona, se aspira y se empaqueta para su venta al consumidor. Consulte a su distribuidor local respecto a los sabores disponibles en su región.



**MEZCLA DE NOGAL AMERICANO**



**MEZCLA DE MEZQUITE**



**MEZCLA DE MANZANO**



**MEZCLA DE CARBÓN**



**MEZCLA DE CLÁSICA**



**MEZCLA DE ÁRBOLES FRUTALE**



**MEZCLA DE COMPETICIÓN**

**NOTA:** Siempre guarde los pellets de madera en un lugar seco. El contacto o exposición a la humedad, ya que esto resultará en una menor generación de calor o hará que los pellets se hinchen y desmoronen. Use una tina o cubeta hermética a prueba de humedad para almacenarlos correctamente.

# LINEAMIENTOS PARA COCINAR

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

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

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

AVES	TAMAÑO	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 77°C / 170°F
Pavo ( <i>entero</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.			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 ( <i>entero</i> )	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Asar de 1 a 1.5 horas
Muslos, pechugas	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Asar de 30 a 60 minutos
Aves de caza pequeñas	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Asar de 30 a 45 minutos
Pato	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Asar o cocer de 2 a 2.5 horas

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

RES	TAMAÑO	CALOR	Un cuarto 54°C / 130°F	Medio 60°C / 140°F	Bien cocido 65°C / 150°F
<b>Bistec</b> ( <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		
<b>Falda de res</b>	0.6 - 12.7 cm / ¼ - ½ pulg.	Alto	5 a 7 minutos		
<b>Arrachera</b>	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾ pulg.	Medio	Marcar 4 minutos, asar 8 a 10 minutos		
<b>Kebab</b>	Cubos de 2.5 - 3.8 cm / 1 - 1½ pulg.	Medio	Asar 10 a 12 minutos		
<b>Tenderloin, entero</b>	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	Alto/Medio	1 ½ a 2 horas		
<b>Hamburguesa</b>	1.9 cm / ¾ pulg.	Alto/Medio	Marcar 4 minutos, asar 4 a 6 minutos		
<b>Asado de rib-eye, sin huesos</b>	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medio	1 ½ a 2 horas		
<b>Asado de tri-tip</b>	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	Alto/Medio	Marcar 10 minutos, asar 20 a 30 minutos		
<b>Asado de costilla</b>	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Medio	2 ½ a 2 ¾ horas		
<b>Chuleta de ternera</b>	2.5cm / 1 pulg.	Medio	10 a 12 minutos		
<b>Brisket</b>	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
<b>Asado (fresco)</b>	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 a 2 horas	
<b>Corona de costillas asada</b>	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
<b>Pescado (entero)</b>	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
<b>Pescado (filetes)</b>	0.6-1.3 cm / ¼ - ½ pulg.			Asar 3 a 5 minutos, hasta que se desmenuce con facilidad
<b>Cola de langosta</b>	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
<b>Asado (fresco)</b>	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 a 1½ horas	1½ a 2 horas
<b>Cortes grandes (fresco)</b>	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 horas	1½ horas

# CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

## 1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

## 2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

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

## 3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su asador Pit Boss® no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad. Para ver las preguntas frecuentes, visite [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss® en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

**ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable de alimentación eléctrica antes de abrir el asador para realizar cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. Asegúrese de que el asador está completamente frío para evitar lesiones.**

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el tablero de control	No conectado a la alimentación eléctrica	Asegúrese de que la unidad está conectada a un tomacorriente funcional. Restablecer el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amps por lo menos (consulte el <b>diagrama de cableado eléctrico</b> para encontrar el acceso a los componentes eléctricos) y asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas y secas.
	Fusible fundido en el tablero de control	Retire el panel de acceso a la tolva (consulte el <b>diagrama de cableado eléctrico</b> ), presione las lengüetas de plástico que sostienen el tablero de control en su lugar y tire con cuidado del controlador dentro de la tolva para liberarlo. En ese caso, será necesario cambiar manualmente el fusible.
	El tomacorriente GFCI se ha disparado.	Quite el panel de acceso de la tolva (consulte el <b>diagrama de cableado eléctrico</b> ) y asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas y secas. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amps por lo menos
	Falla en el centro de control	Es necesario reemplazar el centro de control digital. Comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar la refacción.
No se enciende fuego en la rejilla de combustión	Taladro no preparado	Antes de usar la unidad por primera vez o en cualquier momento que la tolva esté completamente vacía, la barrena debe cebarse para permitir que los gránulos llenen el tubo de la barrena. Si no está cebado, el encendedor expirará antes de que los gránulos lleguen a la olla de fuego. Siga el <b>procedimiento de cebado de la tolva</b> .
	El motor del barreno está atascado	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad e inspeccionar el sistema de alimentación del sinfín. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en la olla de fuego. Si no funciona correctamente, llame al Servicio al Cliente para solicitar asistencia o una pieza de repuesto.
	Falla del encendedor	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando colocando su mano sobre la olla y sintiendo calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale aproximadamente 13 mm / 0.5 pulgadas en la olla de fuego. Si no funciona correctamente, llame al Servicio al Cliente para solicitar asistencia o una pieza de repuesto.
La lectura de la temperatura real no se ajustará	Sonda de parrilla sucia	Siga las instrucciones de <b>cuidado y mantenimiento</b> .
	Sonda de la parrilla está rota	La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Contactar Servicio al Cliente.
El asador no alcanza o no mantiene una temperatura estable	Flujo insuficiente de aire en la cámara de combustión	Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno. Una vez que haya seguido todos los pasos anteriores, encienda el asador y espere 10 minutos. Verifique que las llamas producidas sean brillantes y vivas.
	Combustible insuficiente o deficiente	Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
	Sensor de temperatura del asador	Revise el sensor del asador. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucio.
El asador produce humo excesivo o sin color	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
	Calidad de los pellets de madera	Elimine los pellets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> para la limpieza. Reemplace con pellets de madera secos.

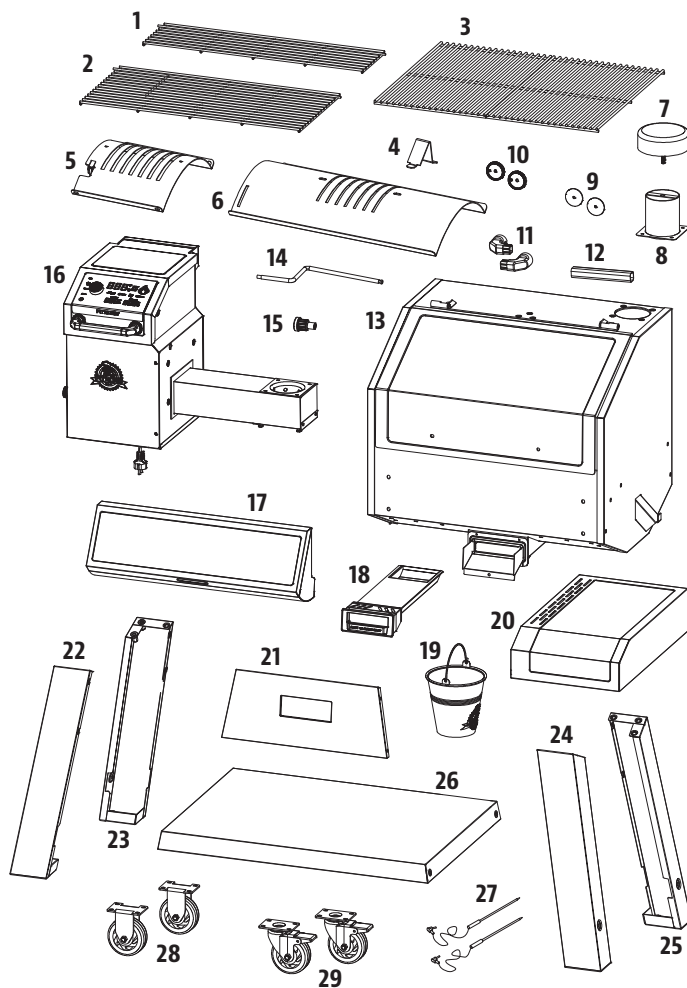
	La rejilla de combustión está obstruida	Saque los pellets de madera húmeda de la rejilla de combustión. Siga el <b>procedimiento de preparación de la tolva</b> .
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
Código de error ErP	La unidad no se apagó correctamente la última vez que se conectó a la alimentación	La función de seguridad evita un reinicio automático. Presione el botón de encendido para apagar la unidad, espere dos minutos, luego presione el botón de encendido para volver a encender la unidad. Gire a la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente.
	Corte de energía mientras la unidad está en funcionamiento	
Código de error ErH	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido al fuego de grasa o al exceso de combustible	Presione el botón de encendido para apagar la unidad y permita que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> . Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme la colocación de todos los componentes. Una vez enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente.
Código de error ErL	La parrilla no realiza el ciclo de encendido	Compruebe que los componentes para cocinar estén colocados correctamente. Compruebe si hay combustible suficiente en la tolva o si hay alguna obstrucción en el sistema de alimentación. Extraiga los pélets y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> . Compruebe la sonda de la parrilla. Confirme si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucia. Compruebe la colocación del encendedor y asegúrese de que esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucia.
	La parrilla no se mantiene encendida	
Código de error "Err" con el mensaje NO PELLETS visible	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación, alimentador de espiral atascado	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los pélets de madera es mala o si estos son demasiado largos, puede producirse una obstrucción en el sistema de alimentación. Extraiga los pélets y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
Código de error "Err" con el icono de SISTEMA DE IGNICIÓN parpadeando	El sistema de ignición no funciona adecuadamente y no puede establecer una conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando colocando su mano sobre la rejilla de la quemadura y sintiendo calor. Confirme visualmente que el encendedor está alineado con el orificio en la rejilla de la quemadura y ábralo para encender los gránulos. Si no funciona correctamente, llame al servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o una pieza de recambio.
	Falla del encendedor	El encendedor necesita ser reemplazado. Póngase en contacto con el Servicio al cliente para obtener la pieza de repuesto.
Código de error "Err" con el icono de ALIMENTADOR DE ESPIRAL parpadeando	Sinfín no cebado	Antes de usar la unidad por primera vez o en cualquier momento que la tolva esté completamente vacía, la barrena debe estar cebada para permitir que los gránulos llenen la olla quemada. Si no está cebado, el encendedor expirará antes de que se enciendan los gránulos. Siga el <b>procedimiento de cebado de la tolva</b> .
	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad e inspeccionar el sistema de alimentación del sinfín. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en la olla quemada. Si no funciona correctamente, llame al Servicio al Cliente para solicitar asistencia o una pieza de repuesto.
Código de error "Err" con el icono de VENTILADOR parpadeando	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta	Verifique el ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire el panel de acceso a la tolva (consulte el <b>diagrama del cable eléctrico</b> para ver el diagrama) y verifique si hay daños en los cables del ventilador. Siga las instrucciones de <b>cuidado y mantenimiento</b> si las aspas del ventilador están sucias.





# REFACCIONES PARA EL ASADOR

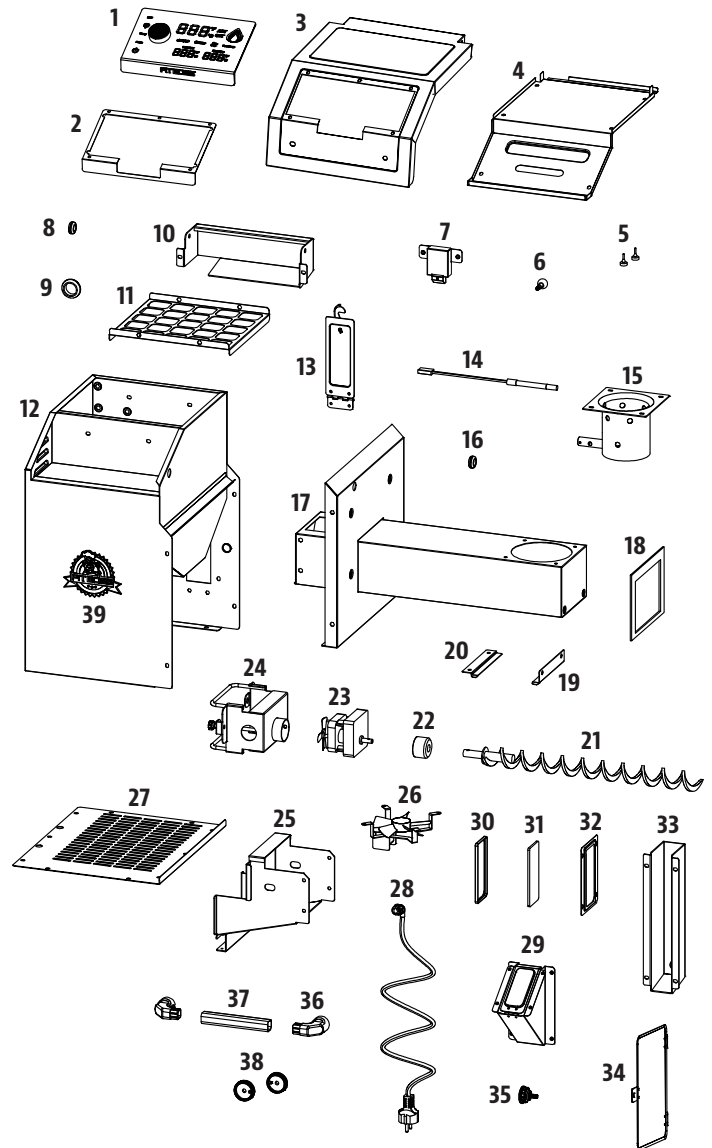
Nº	Descripción
1	Parrilla superior para cocinar (x1)
2	Parrilla media para cocinar (x1)
3	Parrillas de cocción (x2)
4	Tapón de la tapa (1)
5	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
6	Placa principal de rejilla de flama (x1)
7	Tapa de la chimenea (x1)
8	Cañón de la chimenea (x1)
9	Lámina de mica (x2)
10	Biseles de la asa de la tapa (x2)
11	Fijador del tubo para el asa de la tapa (x2)
12	Asa de la tapa (x1)
13	Barril principa (x1)
14	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
15	Asa de la barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
16	Conjunto de tolva (x1)
17	Repisa frontal (x1)
18	Depósito para la ceniza (x1)
19	Cubeta de grasa (x1)
20	Repisa lateral (x1)
21	Panel delantero del carro (x1)
22	Pata de soporte izquierda: delantera (x1)
23	Pata de soporte izquierda: trasera (x1)
24	Pata de soporte derecha: delantera (x1)
25	Pata de soporte derecha: trasera (x1)
26	Repisa inferior (x1)
27	Sensore para carne (x2)
28	Ruedas pivotantes (x2)
29	Rueda pivotante bloqueable (x2)
A	Tornillo con arandela - M6x15 (x38)
B	Tornillo - M6x15 (x5)
C	Tornillo - M5x12 (x9)



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

# REFACCIONES PARA LA TOLVA

Nº	Descripción
1	Panel de control (x1)
2	Almohadilla impermeable para el panel de control (x1)
3	Tapa de la tolva (x1)
4	Forro de la tapa de la tolva (x1)
5	Cojín de goma con tapa (x2)
6	Asa de bloqueo del vertedor (x1)
7	Conjunto de vertedor (x1)
8	Anillo de goma C (x2)
9	Anillo de goma B (x1)
10	Panel de soporte (x1)
11	Pantalla de seguridad de la tolva (x1)
12	Caja de la caja de la tolva (x1)
13	Puerta del vertedor (x1)
14	Encendedor (x1)
15	Cámara de combustión (x1)
16	Anillo de goma A (x1)
17	Carcasa de la caja del barreno (x1)
18	Empaque la carcasa de la tolva (x1)
19	Soporte derecho de la caja de la ceniza (x1)
20	Soporte izquierdo de la caja de la ceniza (x1)
21	Conjunto de vuelo de barrena (x1)
22	Casquillo de nylon (x1)
23	Motor de barrena (x1)
24	Placa fija de motor de barrena (x1)
25	Soporte de placa fija de motor de barrena (x1)
26	Ventilador de combustión (x1)
27	Panel de acceso a la tolva (x1)
28	Cable de alimentación (x1)
29	Placa del vertedor (x1)
30	Almohadilla impermeable para el cristal (x1)
31	Cristal (x1)
32	Panel de vidrio (x1)
33	Carcasa de cable eléctrico (x1)
34	Puerta de servicio (x1)
35	Asa de puerta de servicio (x1)
36	Fijador del tubo para el asa de la tapa de la tolva (x2)
37	Asa de la tapa de la tolva (x1)
38	Aro del asa de la tapa de la tolva (x2)
39	Placa de logotipo (x1)



# GARANTÍA

## CONDICIONES

Todos los asadores de pellets de madera de Pit Boss®, fabricados por Dansons, tiene una garantía limitada a partir de la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar el comprobante de compra o si la garantía ha expirado.

Dansons ofrece una garantía por cinco (5) años contra defectos y mano de obra en todas las partes, y por cinco (5) años en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada más allá de cinco (5) años de la fecha de compra.

Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepago, 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](http://www.pitboss-grills.com)

## CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con servicio al cliente, lunes a viernes de 4 am - 8 pm hora del pacífico (ENG/FR/ES).

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

## SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

---

MODELO

---

NÚMERO DE SERIE

---

FECHA DE COMPRA

---

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

## ACCESORIOS VENDIDOS POR SEPARADO

Disponibles para comprar por separado. Accesorios no disponibles y suministrados por todos los distribuidores autorizados de Pit Boss®.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	<b>CUBIERTA DE ASADOR</b> Cubierta completa, adaptada a la forma. Poliéster de uso pesado con respaldo de PVC para uso a largo plazo. Impermeable. Incluye un cordón sujetador para ajustarlo con facilidad.
	<b>SONDA DE CARNE</b> Termómetro de carne de acero inoxidable con adaptador. Cuando está conectado, la temperatura de los alimentos se muestra en la placa de control.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	<b>DELANTAL PARA ASAR</b> Delantal ajustable con dos bolsillos al frente para sus herramientas para cocinar. Talla única. Lavable a máquina.

## RECETAS

### PECHO CLÁSICO

#### Rinde 4 - 6 porciones

Un pecho completo de res pesa de 7.25 a 3.62 kg / 16 a 18 libras y tiene tres partes distintas: el tope, la punta y la falda. Use la sección de la falda, ya que es magra, compacta y produce buenas rebanadas al cortarla.

#### Ingredientes:

1	Pecho de res 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs. La capa de grasa debe tener al menos 0.6 cm / ¼ pulg. de grosor
1 envase	mostaza amarilla preparada
75 ml / 5 C.	sazonador
1 botella	salsa de chili
1 paquete	mezcla seca de sopa de cebolla
375 ml / 1½ tz.	caldo de res
40 ml / 8 c.	pimienta negra

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

#### Instrucciones:

1. Extienda un trozo grande de plástico para envolver en su lugar de trabajo. De tamaño suficiente para envolver el brisket. Usando un cuchillo afilado, haga un corte en la parte inferior del brisket en contra del grano. Esto ayudará a rebanar el brisket terminado contra el grano, dándole un corte tierno que se deshace en la boca. La parte inferior es la que no tiene capa de grasa. Cubra con una cantidad generosa de mostaza preparada. Frótelas ligeramente sobre toda el área. Esparza una cantidad generosa de sazónador sobre la mostaza,

y vuelva a frotarla con suavidad en la carne. Voltee el brisket y repita el proceso. Envuelva el brisket preparado en el plástico y refrigere de 2 a 4 horas o toda la noche.

2. Prepare la mezcla para untar. Mezcle la salsa de chili, la mezcla seca de sopa de cebolla, el caldo de res y la pimienta negra. Déjelos reposar.
3. **Pre caliente el asador y lleve el gabinete para ahumar a 82-107°C / 180-225°F.**
4. Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del asador. Cierre la tapa del asador. Cocine **bajo y lento** hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas.
5. Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
6. Continúe el proceso de ahumado lento hasta que la temperatura interna alcance 60-66 °C / 140-150 °F. Saque el brisket del ahumador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
7. Coloque el brisket en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de mezcla para untar sobre el brisket, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
8. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1½ horas.
9. Abra el envoltorio y use un termómetro de carne, la temperatura interna debe llegar a 91 °C / 195 °F. El brisket debe estar firme, pero debe poder desmenuzarse la carne con sus dedos.
10. Transfiera la carne a una tabla de cortar y déjela reposar por 10 minutos. Corte rebanadas delgadas contra el grano para servirlo.

## **COSTILLAS BBQ**

Rinde 4 - 6 porciones

### **Ingredientes:**

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Costillas <i>Costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo</i>
45 ml / 3 C.	Aceite
5 ml / 1 c.	Sal
5 ml / 1 c.	Pimienta
2 enteras	Cebollas (picadas)
30 ml / 2 C.	Vinagre
30 ml / 2 C.	Salsa Worcestershire
125 ml / ½ tz.	Jugo o refresco de manzana
5 ml / 1 c.	Paprika
5 ml / 1 c.	Chile en polvo

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

### **Instrucciones:**

1. **Precaliente el asador, y luego reduzca a temperatura baja a 82-107 °C / 180-225 °F.**
2. Prepare las costillas quitando la capa de piel dura en la parte trasera. Sazone las costillas con sal y pimienta al gusto.
3. Coloque las costillas en el asador, con una separación regular. Ahúme de 3 a 4 horas.
4. Mezcle los demás ingredientes en una charola y póngalos a hervir. Deje hervir la salsa cinco minutos hasta que se espese.
5. Sáquela del asador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
6. Coloque cada costillar en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de salsa sobre las costillas, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
7. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1 ½ horas.
8. Abra el envoltorio. La carne habrá expuesto los extremos de las costillas y estará muy tierna. Ponga la temperatura del asador en alto a 260 °C / 500 °F. Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y úntelas con la salsa por ambos lados.
9. Cuando la salsa esté caramelizada y las costillas estén pegajosas, sáquelas del asador y sívalas.

### **Variación: MÉTODO "MEMPHIS DRY"**

Ponga la **temperatura del asador en alto a 260 °C / 500 °F**. Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y sazónelas con un sazónador o aliño seco. Marque las costillas, sáquelas del asador y sívalas.

## **BISTEC DE SIRLOIN CON CEBOLLAS DULCES Y PIMIENTOS**

Rinde 4 porciones

### **Ingredientes:**

2	Steak, Top Sirloin <i>1 pulg. de grosor, cortados en 4 piezas. 0.45kg/1 lb</i>
10 ml / 2 c.	sazonador o aliño
5 medianas	cebollas dulces (picadas grueso)
2 enteras	pimientos morrones (de cualquier tipo, picados)
60 ml / 4 C.	salsa de soya
60 ml / 4 C.	aceite de oliva
Pizca	sal

**Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Mezquite / Whisky**

### **Instrucciones:**

1. **Precaliente el asador, y luego reduzca la temperatura ligeramente a 218°C / 425°F.**
2. Sazone ambos lados de los bistecs con el sazónador o aliño. Cubra y refrigere al menos 1 hora.
3. Coloque las cebollas y los pimientos en una bandeja cubierta de papel aluminio. Mezcle la salsa de soya y el aceite de oliva, y rocíe la mezcla sobre la bandeja. Espolvoree con sal. Selle por completo el paquete de papel aluminio.
4. Coloque el paquete en el asador durante 10 a 15 minutos o hasta que las verduras estén suaves y tiernas. Saque el paquete del asador y manténgalo cerrado.
5. Coloque los bistecs en la parrilla. Marque los dos lados, volteándolos cada pocos minutos.
6. Áselos hasta el término deseado, y luego sáquelos del asador. Coloque en platos para servir y cúbralos con las verduras calientes

## **POLLO DE LATA DE CERVEZA**

Rinde 2 - 6 porciones

### **Ingredientes:**

1 entero	Pollo <i>1.8-2.7 kg / 4-6 lbs</i>
1 lata	Cerveza, de cualquier tipo
45 ml / 3 C.	Sazonador

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

### **Instrucciones:**

1. **Precaliente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177 °C / 275-350 °.**
2. Abra la lata y vierta la mitad de la cerveza en un vaso para beberla. Deje la mitad en la lata, y haga algunos agujeros adicionales en la parte superior de la lata para aumentar la ventilación. Añada ¼ del sazónador a la lata.
3. Enjuague el pollo abundantemente y seque la parte exterior dando



golpecitos con toallas de papel. Añada 1/4 del aliño dentro de la cavidad del pollo. Unte el sazónador restante en la superficie exterior del pollo.

4. Inserte la lata vertical dentro de la cavidad del pollo, colóquelo en la parrilla y cierre la tapa del asador. Áselo hasta que el pollo esté dorado y crujiente; la temperatura interna debe llegar a 74 °C / 165 °F.
5. Usando pinzas, saque cuidadosamente el pollo y la lata del asador. Deje reposar cinco minutos, y luego retire cuidadosamente la lata de la cavidad del pollo. Tenga cuidado de no derramar el líquido, ya que estará caliente.
6. Corte el pollo y sírvalo.

#### **Variación: POLLO DE LATA DE CERVEZA NO ALCOHÓLICA**

Use las mismas instrucciones anteriores, pero sustituya la lata de cerveza con una lata de su refresco no dietético favorito, jugo de fruta o agua con sazónador adicional.

## **CARNE SECA DE RES CON PIMIENTA Y ESPECIAS**

*Esta deliciosa carne seca de res con pimienta y especias, repleta de proteínas, es la botana perfecta para hacer ejercicio o estar con los amigos. Muy sabrosa y ahumada, esta receta es especial para arrachera sin grasa. ¡La carne seca perfecta para aprender a preparar con su ahumador Pit Boss®! ¡Sólo colóquela, olvídense de ella, y prepárese para bocados épicos y muy suaves! Sus botanas después del ejercicio nunca volverán a ser iguales*

#### **Rinde 4 - 6 porciones**

##### **Ingredientes:**

- 12 oz botella Cerveza Negra u Otra Cerveza Oscura
- 50 g / ¼ tz. Azúcar Morena
- 30 ml / 2 C. Pimienta Negra Gruesa
- 60 ml / 4 C. Sal de Ajo
- 30 ml / 2 C. Salsa Picante
- 15 ml / 1 C. Sal Para Curado Rápido
- 250 ml / 1 c. Salsa de Soya
- 30 ml / 2 C. Condimento Pit Boss® Sweet Heat Rub, dividido
- 910 g / 2 lbs Arrachera Sin Grasa
- 50 g / ¼ tz. Salsa Worcestershire

#### **Sabor de pellets de madera sugerido: Mezcla de mezquite**

##### **Instrucciones:**

1. En un tazón grande mezcle la cerveza oscura, la salsa de soya, la salsa Worcestershire, el azúcar morena, la salsa picante, la sal de ajo, la pimienta negra, 2 cucharadas del sazónador Sweet Heat, y la sal para curado rápido. Bata bien para combinar todo, o hasta que se disuelva la azúcar morena. Vierta la marinada en una bolsa de plástico grande con sello o en un tazón grande y póngala a un lado.
2. Usando un cuchillo afilado, quita toda la grasa y el tejido conectivo de la arrachera. Rebane la carne en rebajadas de ¼ de pulgada de grosor, cortando en contra del grano (es más fácil si la carne está parcialmente congelada).

3. Coloque las rebanadas de carne de res en la bolsa de plástico, séllela y masajee la marinada en la carne. Deje que la carne se marine en el refrigerador por 24 horas.
4. Cuando esté listo para ahumar su carne seca, saque la carne de la marinada y deseche la marinada.
5. **Encienda su ahumador Pit Boss® y ponga la temperatura a 200 °F. Si está usando un ahumador de aserrín o carbón, póngalo a calor medio bajo.**
6. Acomode la carne en una sola capa, directamente sobre la rejilla del ahumador. Ahúme la carne de 4 a 5 horas, o hasta que la carne esté seca pero correosa, y aún se doble ligeramente.
7. Saque la carne seca del asador con pinzas y transfírela a una bolsa de plástico sellable mientras sigue caliente. Deje reposar la carne seca 1 hora a temperatura ambiente.
8. Saque todo el aire de la bolsa de plástico sellable y refrigere la carne seca. Se conservará varias semanas. ¡Disfrute!

## **CARNE DE PAVO SECA AHUMADA A LA BBQ**

*Este delicioso pavo seco ahumado a la BBQ es un excelente bocadillo que sirve para recuperar fuerzas después del ejercicio. Repleta de proteínas y bajo en grasas, esta receta de pavo seco utiliza la pechuga del pavo, ¡por lo que será uno de los bocadillos sanos favoritos para usted y sus amigos! Asegúrese de hacer extra; séllelo en una bolsa hermética y puede durar semanas en su congelador.*

#### **Rinde 4 - 6 porciones**

##### **Ingredientes:**

- 30 ml / 2 C. Vinagre de Sidra de Manzana
- 30 ml / 2 C. Salsa Bbq (cualquier tipo)
- 15 ml / 1 C. Sal Para Curado Rápido
- 125 ml / ½ tz. Salsa de Soya
- 60 ml / 4 C. Condimento Pit Boss® Sweet Heat Rub
- 910 g / 2 lbs Pechuga de Pollo Sin Piel Ni Huesos
- 50 g / ¼ tz. Agua

#### **Sabor de pellets de madera sugerido: Mezcla de manzana**

##### **Instrucciones:**

1. En un tazón grande, mezcle la salsa de soya, agua, salsa BBQ, vinagre de sidra de manzana, sal de curado rápido y 2 cucharadas del aliño Sweet Rib Sub. Bátalos hasta que se combinen bien y vierta en una bolsa de plástico grande con sello.
2. Usando un cuchillo afilado, rebane el pavo en rebajadas de ¼ de pulgada, cortando a favor del grano (es más fácil si la carne está parcialmente congelada). Corte la grasa, la piel y el tejido conectivo y deséchelos.
3. Coloque las rebanadas de pavo en la bolsa de plástico, séllela y masajee la marinada en el pavo. Refrigere 24 horas.
4. Una vez que la carne seca esté lista, saque el pavo del refrigerador, drene la marinada y deséchela. Seque el pavo con golpes de toallas de papel y espolvoree generosamente el aliño Sweet Rib Rub restante en todos los lados.



5. Encienda su ahumador Pit Boss® y ponga la temperatura a 180 °F. Si está usando un ahumador de aserrín o carbón, póngalo a calor medio bajo
6. Coloque las rebanadas de pavo directamente sobre las rejillas del ahumador y ahúmelas de 2 a 4 horas, o hasta que la carne esté correosa pero aún se doble ligeramente.
7. Coloque la carne seca en una bolsa de plástico con sello mientras sigue caliente y déjelo reposar a temperatura ambiente 1 hora. Saque todo el aire de la bolsa y colóquela en el refrigerador. Se conservará varias semanas.

## **PUNTAS QUEMADAS DE POBRES**

**Rinde 4 - 6 porciones**

### **Ingredientes:**

- 125 ml / ½ tz. Salsa Bbq (cualquier tipo)  
 50 g / ¼ tz. Azúcar Morena  
 1.36 kg / 3 lbs Aguja de Res  
 60 ml / 4 C. Condimento Pit Boss® Sweet Heat Rub

**Sabor de pellets de madera sugerido: Mezcla de competencia**

### **Instrucciones:**

1. Encienda su ahumador Pit Boss® y ponga la temperatura a 275 °F.
2. Sazone bien su aguja por todos lados con aliño Sweet Rib Rub. Inserte un sensor de temperatura en la parte más gruesa de la aguja y coloque la aguja en el ahumador.
3. Ahúme la carne hasta que la temperatura interna llegue a 165 °F. Envuelva la aguja en papel aluminio y vuelva a meterla al ahumador hasta que la temperatura interna llegue a 195 °F, en aproximadamente 1 hora
4. Saque la aguja envuelta del ahumador y déjela reposar de 15 a 20 minutos. Corte en cubos de ¾ de pulgada y transfíeralos a una sartén de aluminio desechable. Espolvoree ¼ de taza de azúcar morena y salpique la mayor parte de la salsa BBQ, reservando un par de cucharadas para más tarde. Mezcle para cubrir toda la carne con la salsa.
5. Coloque la sartén en el asador, cierre la tapa y ase de 1 ½ a 2 horas adicionales, o hasta que la salsa se espese y la carne esté tierna. Saque del ahumador y sirva.

## **JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO ENVUELTOS EN TOCINO**

*Esta es un aperitivo para ver el partido que tiene sabor en serio. Estos jalapeños rellenos de queso y envueltos en tocino dan un golpe de sabor cremoso, crujiente y picante con cada mordida.*

*Los jalapeños rellenos de queso y envueltos en tocino siempre están entre los favoritos, y estos tienen la ventaja de ser preparados en un asador de pellets Pit Boss®, que por supuesto les da el sabor adicional del fuego de leña.*

**Rinde 4 - 6 porciones**

### **Ingredientes:**

- 12 tiras Tocino Cortadas a la mitad  
 225 g / 8 oz Queso Crema a temperatura ambiente  
 1 Diente de Ajo Picado  
 12 Chiles Jalapeños Frescos  
 250 ml / 1 tz. Queso Mozzarella, rallado  
 2 ml / ½ c. Paprika Ahumada  
 24 Palillos de Dientes

**Sabor de pellets de madera sugerido: Mezcla de nogal americano**

### **Instrucciones:**

1. Encienda su asador en "ahumar" con la tapa abierta hasta que haya un buen fuego en la cámara de combustión (3-7 minutos). Precaliente a 300 °F.
2. Empiece por cortar los chiles jalapeños a la mitad a lo largo, quitando las semillas y la membrana central, y póngalos a un lado
3. Después mezcle en queso crema, el queso mozzarella, el ajo y la paprika hasta que queden bien combinados, añada sal al gusto, y luego use una cuchara para llenar las 24 mitades de jalapeño.
4. Envuelva cada jalapeño relleno con media rebanada de tocino y ponga un palillo de dientes en el centro para sujetar el tocino.
5. Ponga los chiles rellenos en el asador, y áselos unos 25 minutos.
6. Sáquelos del asador y sívalos de inmediato.

**Punta:** Para lograr un sabor aún más ahumado, inicie la receta en modo de ahumar durante 30 minutos antes de asar.



## IMPORTANT

### DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available **Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)**.

**TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135**  
[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)

## IMPORTANT

### NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du **lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES)**.

**NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135**  
[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)

## ¡IMPORTANTE!

### NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible **lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico**.

**LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135**  
[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)

**⚠ WARNING:** This product can expose you to chemicals including wood dust, 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](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant la poussière de bois, 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](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

**⚠ ADVERTENCIA:** este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo polvo de madera, 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](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

**PITBOSS-GRILLS.COM**

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

