



PIT BOSS



®

700T1

**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!

MODEL / MODÈLE / MODELO: PB700T1
PART / PIÈCE / PARTE: 10771



ASSEMBLY AND OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT | MONTAJE Y OPERACIÓN

WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS ELECTRIC, PELLET FUEL-BURNING APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

AVERTISSEMENT : VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL ÉLECTRONIQUE À GRANULES. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES AUX BIENS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. COMMUNIQUEZ AVEC LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BÂTIMENT CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: 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 RÉSIDENIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.
SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.

SAFETY INFORMATION

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE 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 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 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 grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord from the connected outlet. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source.
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 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 SUBJECT 2728-2009 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728 "for electrical features of fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.



COPYRIGHT NOTICE

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

Dansons

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

Customer Service

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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Care & Maintenance	17
Parts & Specs.....	6	Using Wood Pellet Fuel	18
Assembly Preparation.....	7	Cooking Guidelines	19
Assembly Instructions		Tips & Techniques.....	21
Mounting The Wheels To The Legs	7	Troubleshooting	22
Mounting The Legs To The Main Barrel	8	Electrical Wire Diagram	24
Installing The Bottom Shelf	8	Replacement Parts	
Securing The Lid Stopper	9	Grill Replacement Parts	25
Attaching The Lid Handle	9	Hopper Replacement Parts	26
Securing The Chimney	9	Warranty	
Installing The Cooking Components	10	Conditions	26
Placing The Grease Bucket	11	Exceptions.....	27
Connecting To A Power Source	11	Ordering Replacement Parts.....	27
Operating Instructions		Contact Customer Service	27
Grill Environment	12	Warranty Service	27
Grill Temperature Ranges	13	Recipes.....	28
Understanding The Probes.....	13		
Understanding The Control Board.....	14		
Hopper Priming Procedure.....	15		
First Use – Grill Burn-Off	15		
Automatic Start-Up Procedure.....	15		
Manual Start-Up Procedure	16		
Shutting Off Your Grill.....	16		

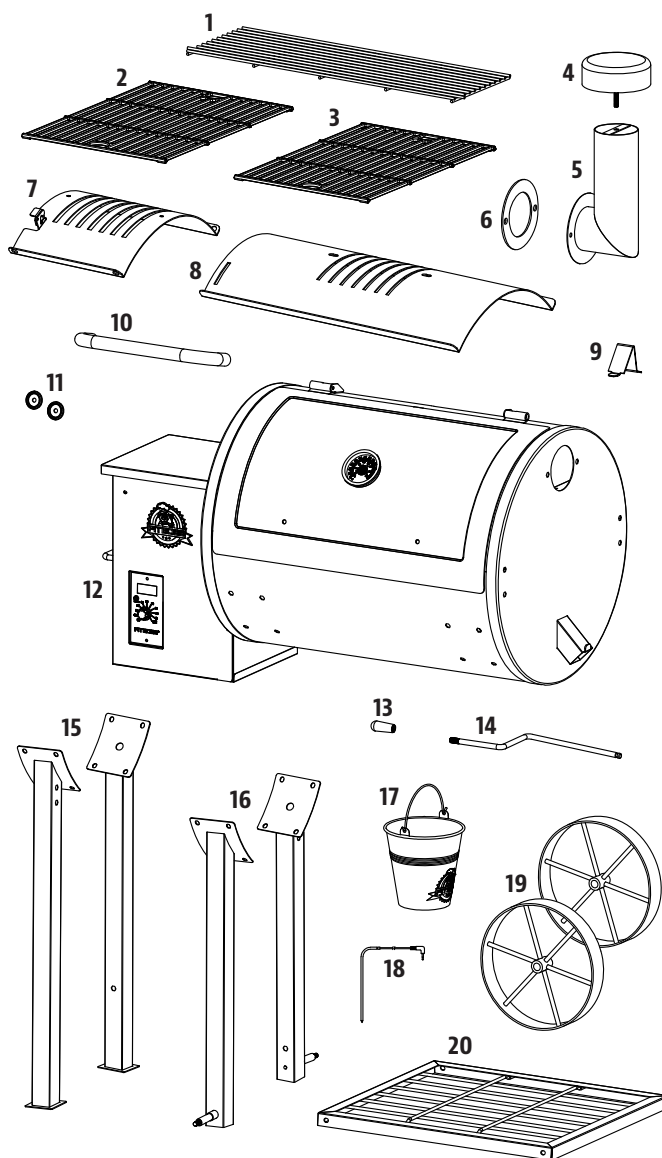
PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid A (x1)
3	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid B (x1)
4	Chimney Cap (x1)
5	Chimney Stack (x1)
6	Chimney Gasket (x1)
7	Flame Broiler Slider (x1)
8	Flame Broiler Main Plate (x1)
9	Lid Stopper (x1)
10	Lid Handle (x1)
11	Lid Handle Bezel (x2)
12	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
13	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
14	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
15	Stationary Leg (x2)
16	Leg With Wheel Axle (x2)
17	Grease Bucket (x1)
18	Meat Probe (x1)
19	Wheel (x2)
20	Bottom Shelf (x1)
A	Screw (x22)
B	Washer (x22)
C	Locking Washer (x22)
D	Nut (x2)
E	Washer (x2)

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 PB700T1	1,128MM X 705MM X 1,247MM / 44.4 IN. X 27.7 IN. X 49.0 IN.	55.4 KG / 122.1 LB	MAIN - 3,334 CM ² / 516.7 SQ. IN. UPPER RACK - 1,481 CM ² / 229.6 SQ. IN. TOTAL - 4,815 CM ² / 746.3 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 | 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. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

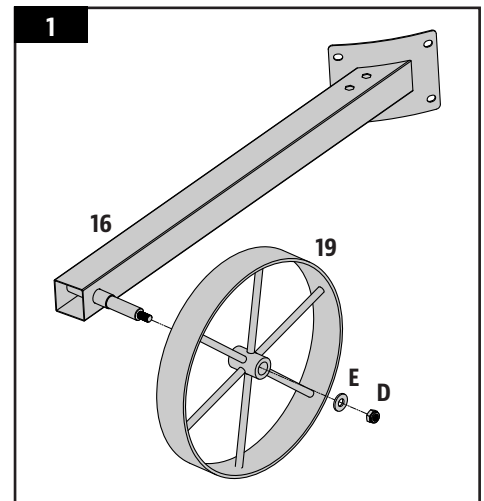
1. MOUNTING THE WHEELS TO THE LEGS

Parts Required:

- 2 x Leg with Wheel Axle (#16)
- 2 x Wheel (#19)
- 2 x Nut (#D)
- 2 x Washer (#E)

Installation:

- Slide a wheel onto each leg with wheel axle. Secure using a washer and nut. Spin each wheel to ensure the wheels turn freely.



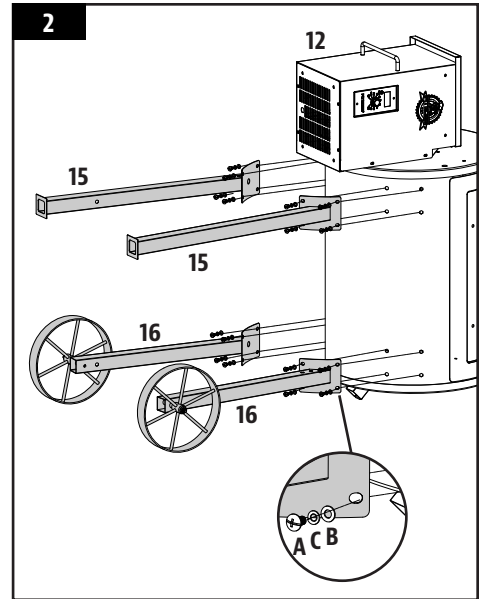
2. MOUNTING THE LEGS TO MAIN BARREL

Parts Required:

- 1 x Main Barrel (#12)
- 2 x Stationary Leg (#15)
- 2 x Leg with Wheel Axle (#16)
- 16 x Screw (#A)
- 16 x Washer (#B)
- 16 x Locking Washer (#C)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit. Lay the main barrel on its side, hopper end pointed upward, on the cardboard. Note illustration.
- Mount one leg with wheel to the floor end of the main barrel using four screws, locking washers, and washers, through the four pre-drilled holes. Repeat installation for second leg with wheel.
- Mount one stationary leg to the hopper end of the main barrel using four screws, locking washers, and washers, through the four pre-drilled holes. Repeat installation for second stationary leg.



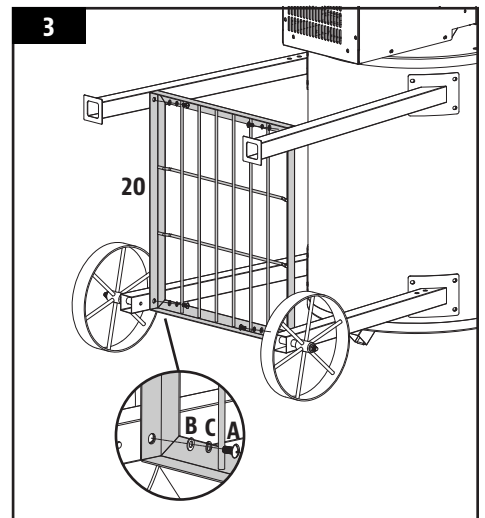
3. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

Parts Required:

- 1 x Bottom Shelf (#20)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Washer (#B)
- 4 x Locking Washer (#C)

Installation:

- From underneath, secure the bottom shelf to all each leg using a screw, locking washer, and washer. Ensure the flat surface of the shelf is facing up.
- Once the shelf is secure, carefully lift the grill into an upright position.



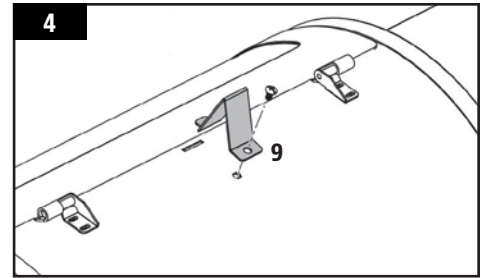
4. SECURING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 1 x Lid Stopper (#9)

Installation:

- Secure the Lid Stopper onto the top of the main barrel using the pre-installed screw on the top of the main barrel.



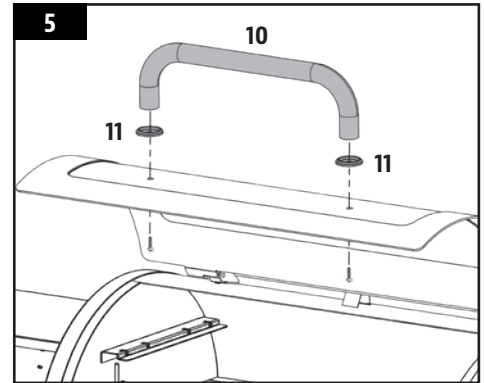
5. ATTACHING THE LID HANDLE

Parts Required:

- 1 x Lid Handle (#10)
2 x Lid Handle Bezel (#11)

Installation:

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



6. SECURING THE CHIMNEY

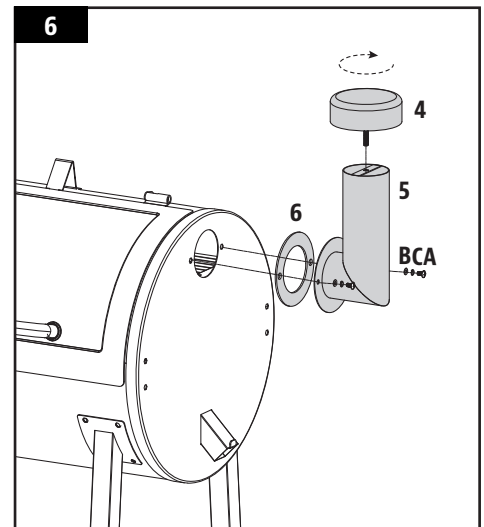
Parts Required:

- 1 x Chimney Cap (#4)
1 x Chimney Stack (#5)
1 x Chimney Gasket (#6)
2 x Screw (#A)
2 x Washer (#B)
2 x Locking Washer (#C)

Installation :

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

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



7. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 1 x Upper Cooking Rack (#1)
- 2 x Cooking Grids (#2, #3)
- 1 x Flame Broiler Slider (#7)
- 1 x Flame Broiler Main Plate (#8)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar Handle (#13)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#14)

Installation:

NOTE: Both flame broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.

- Insert the flame broiler main plate into the main grill, right side first. Rest the flame broiler main plate on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the flame broiler main plate will fit into the rounded ledge above the fire pot. It will sit slightly at a downward angle. Note illustration 7A.

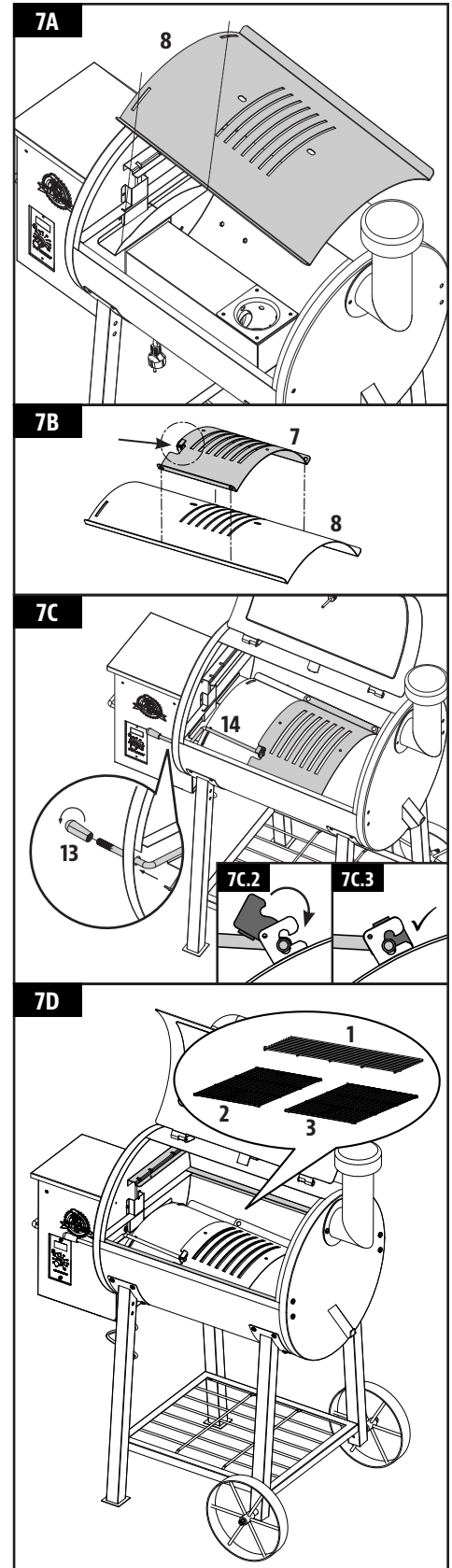
IMPORTANT: If the flame broiler main plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The flame broiler should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right.

- 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 7B.

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

- First, remove the flame broiler adjusting bar handle from the flame broiler adjusting bar. Insert the flame broiler adjusting bar through the opening hole on the left side of the main barrel. Add the flame broiler adjusting bar handle back onto the end outside the barrel. Next, slide the notched end of the adjusting bar into the locking tab on the flame broiler slider, giving you adjustable access to the flame broiler slider on the main plate. Note steps in 7C.
- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledge inside the main grill. Place the upper cooking rack on the upper ledge inside the main grill. The upper cooking rack will lock into place. Note 7D.

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



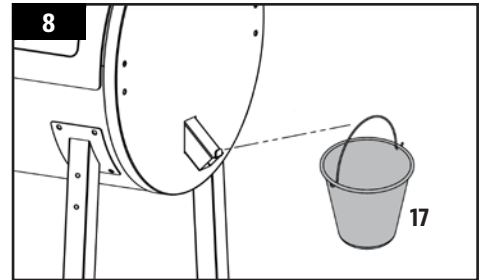
8. PLACING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

- 1 x Grease Bucket (#17)

Installation:

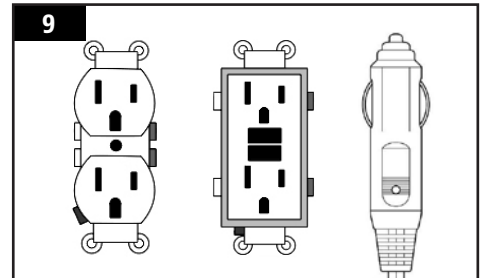
- Place the grease bucket on the spout hook on the end of the main barrel. Ensure it is level to avoid grease spills.
- The unit is now completely assembled.



9. CONNECTING TO A POWER SOURCE

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

- STANDARD OUTLET**
This appliance requires 110-120 volt, 60hz, 275w, 5 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 5 amp, 110-120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.
- GFCI OUTLETS**
This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.
- ON THE ROAD**
Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss® unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.



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

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 305mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

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

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

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid lifting the lid any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your grill temperature. Be flexible with your serving time; add about 10 – 15 minutes 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**). 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 SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats.

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

UNDERSTANDING THE PROBES

- **TEMPERATURE PROBE**

Located inside the cabinet, on the rear wall along the bottom is the temperature probe. It is a small vertical piece of stainless steel. The temperature probe measure the internal temperature of the unit. This internal temperature is displayed on the digital LED Screen as “ACTUAL” temperature.

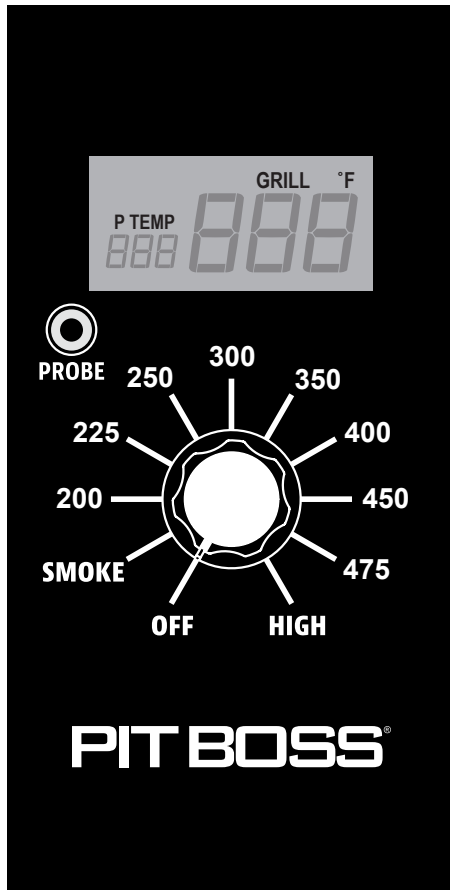
IMPORTANT: The temperature of your unit is highly affected by ambient outdoor weather, quality of pellets used, flavor of pellets, and the quantity of food being cooked.




- **MEAT PROBE**

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

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION												
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired smoking temperature. Rotate the knob to select from Smoke, any of the eight temperature presets, or High.												
OFF	The OFF Setting on the Temperature Control Dial is the off mode for the unit. The unit will not function on this setting.												
SMOKE	The SMOKE Setting on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.												
HIGH	The HIGH Setting on the Temperature Control Dial is the highest heat level for the unit. The grill operates at the highest temperature. When the lid is open, the grill will run at this speed to compensate for the loss of heat in the barrel.												
	<p>The LCD Screen is used as the information center for your unit. The LCD screen will display the current grill temperature (GRILL) and meat probe temperature (P TEMP). The LCD screen is displayed in 5 degree (°F) increments. See Troubleshooting for more information on error codes.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>READOUT</th> <th>DESCRIPTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>888</td> <td>Displays once connected to AC power.</td> </tr> <tr> <td>Flashing ...</td> <td>Indicates the igniter is on.</td> </tr> <tr> <td>P TEMP</td> <td>Indicates the meat probe temperature.</td> </tr> <tr> <td>Er1</td> <td>Temperature probe wire not connecting.</td> </tr> <tr> <td>ErP</td> <td>Power interruption while in operation.</td> </tr> </tbody> </table>	READOUT	DESCRIPTION	888	Displays once connected to AC power.	Flashing ...	Indicates the igniter is on.	P TEMP	Indicates the meat probe temperature.	Er1	Temperature probe wire not connecting.	ErP	Power interruption while in operation.
READOUT	DESCRIPTION												
888	Displays once connected to AC power.												
Flashing ...	Indicates the igniter is on.												
P TEMP	Indicates the meat probe temperature.												
Er1	Temperature probe wire not connecting.												
ErP	Power interruption while in operation.												
 PROBE	The plug-in connection port on the front of the Control Board is for a Meat Probe . When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When the meat probe is not in use, disconnect the adapter from the connection port.												

HOPPER PRIMING PROCEDURE

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel.
3. With the **Temperature Control Dial** to the OFF position, plug the power cord into a power source.
4. Turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Check the following items:
 - That you can hear the auger turning. Do not place your hand or fingers inside the auger flighting This can cause injury.
 - Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the **Temperature Control Dial** to OFF.
6. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
7. Turn the **Temperature Control Dial** to SMOKE. Wait approximately 3 minutes for the pellets to start dropping into the fire pot from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, turn the **Temperature Control Dial** to OFF.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use. (See *Assembly Instructions* to ensure proper installation of cooking components.)

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. 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. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the OFF position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Turn the **Temperature Control Dial** to SMOKE. This will activate the start-up cycle. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the fire pot. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The barrel lid must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
3. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

1. Turn the **Temperature Control Dial** to the OFF position. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the fire pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all parts are removed and cleaned, turn the **Temperature Control Dial** to Smoke. Check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot.
 - Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
3. If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

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

SHUTTING OFF YOUR GRILL

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

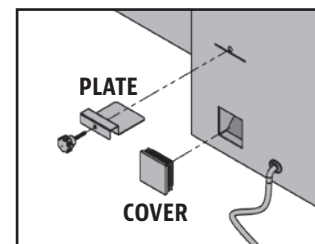
CARE AND MAINTENANCE

Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the grill and cooking grids to self-clean by running the grill at a high temperature for 5 to 10 minutes after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

1. HOPPER ASSEMBLY

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

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



- 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.

2. PROBES

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

3. INSIDE SURFACES

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

4. 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
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Bucket	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Meat Probe	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water

USING WOOD PELLET FUEL

Clean-burning barbecue wood pellets generate about 8200 BTU's per pound with very little ash, a low moisture content (5-7%), and are carbon neutral.

Barbecue wood pellets are produced by pure raw material (sawdust) being pulverized with a hammer-mill, and the material is pushed through a die with pressure. As the pellet is forced through the die, it is cut, cooled, screened, vacuumed, and then bagged for consumer use. Check with your local dealer for flavors available in your area.

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

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

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


MAPLE BLEND 
 Sweet and savory flavor.

ALDER BLEND 
 Sweet and earthy flavor. Alder, Maple and Pine Blend.

FRUITWOOD BLEND 
 Cherry, Apple and Maple Blend.

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

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

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

PECAN BLEND 
 Bold, buttery and smooth flavor.

OAK BLEND 
 Rich and smokey flavor.

CLASSIC BLEND 
 Pecan , Hickory and Mesquite Blend.

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

COOKING GUIDELINES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

TROUBLESHOOTING

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

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

ENGLISH

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

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"Er1" Error Code	Temperature probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the Temperature Probe wires. Ensure Temperature Probe molex connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"ErP" Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power.	Safety feature prevents an automatic restart. Turn the unit off, wait two minutes, then turn the unit on again. Turn Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Fire pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Temperature Probe	Check status of temperature probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Fire pot Is Blocked	Clear fire pot for moist wood pellets. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.

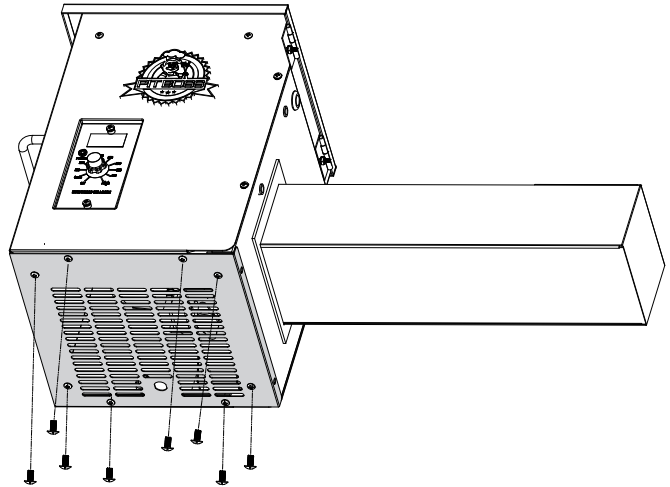
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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.

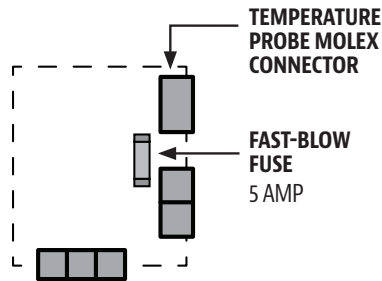
PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60HZ, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

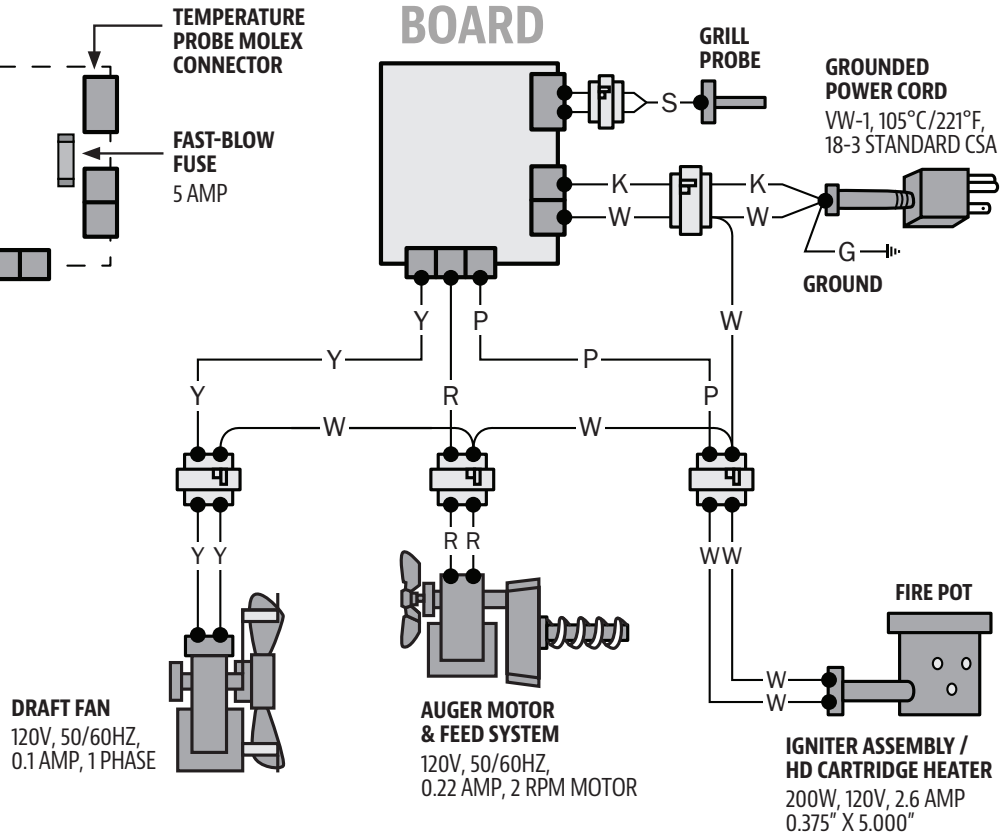
LOCATE AND REMOVE
THE EIGHT SCREWS
OF ACCESS PANEL ON
UNDERSIDE OF UNIT



**FUEL INPUT
RATING:**
1.12 KG/H
(2.48 LB/H)



CONTROL BOARD



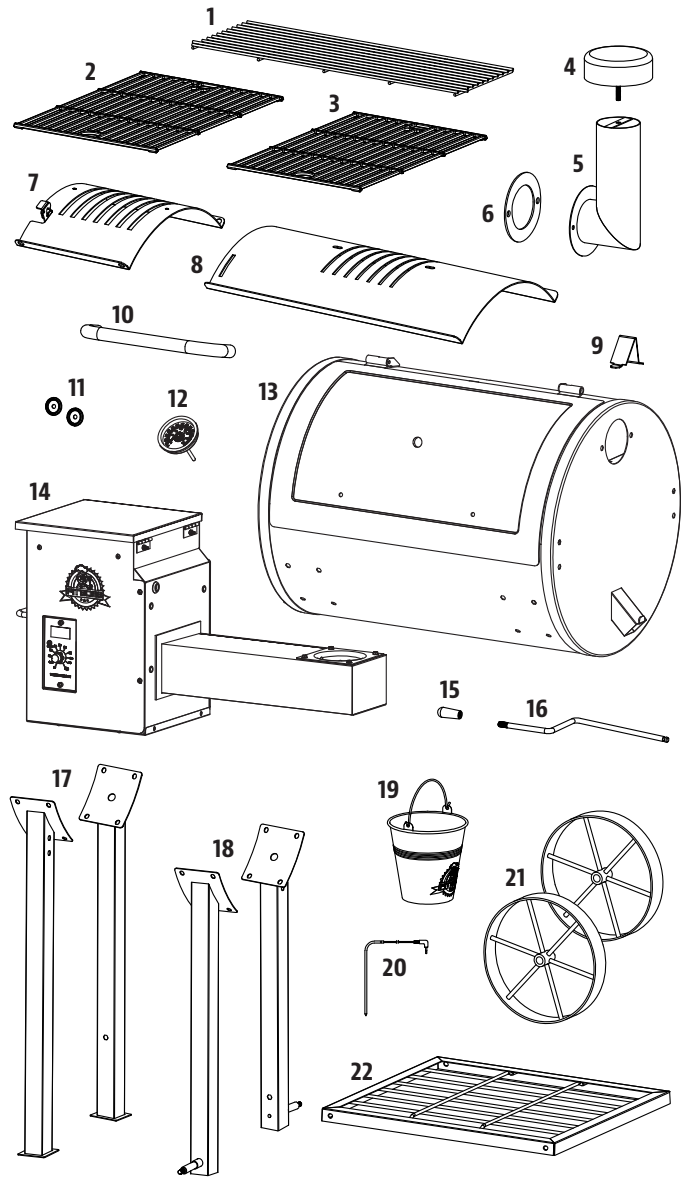
INDEX

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

GRILL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid A (x1)
3	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid B (x1)
4	Chimney Cap (x1)
5	Chimney Stack (x1)
6	Chimney Gasket (x1)
7	Flame Broiler Slider (x1)
8	Flame Broiler Main Plate (x1)
9	Lid Stopper (x1)
10	Lid Handle (x1)
11	Lid Handle Bezel (x2)
12	Thermometer Kit (x1)
13	Main Barrel (x1)
14	Hopper Assembly (x1)
15	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
16	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
17	Stationary Leg (x2)
18	Leg With Wheel Axle (x2)
19	Grease Bucket (x1)
20	Meat Probe (x1)
21	Wheel (x2)
22	Bottom Shelf (x1)
A	Screw (x22)
B	Washer (x22)
C	Locking Washer (x22)
D	Nut (x2)
E	Washer (x2)

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

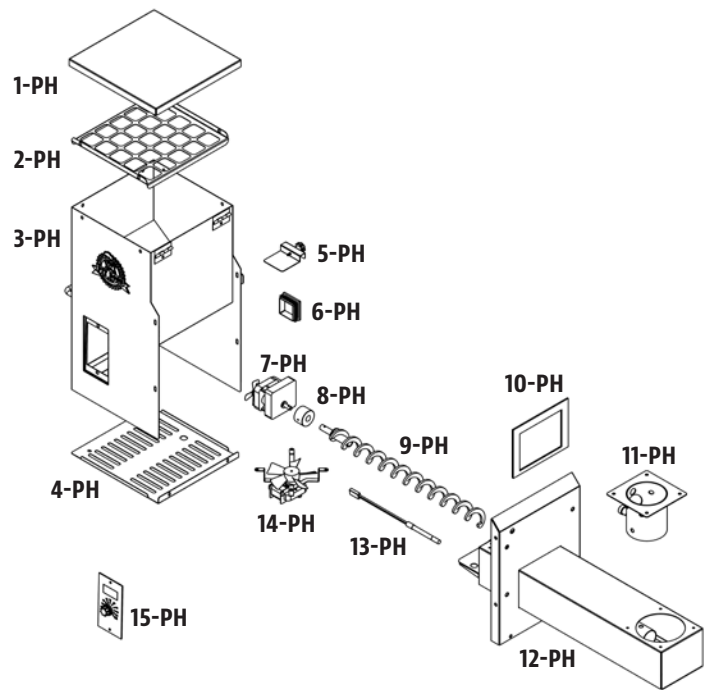


ENGLISH

REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

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



WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER SERVICE

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

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

WARRANTY SERVICE

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

RECIPES

CLASSIC BRISKET

Makes 4 - 6 Servings

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

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

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

SAUSAGE WITH MANGO CHUTNEY

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

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

BLUE CHEESE STEAK

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Whiskey

Instructions:

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

Variation: REVERSE-SEAR METHOD

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

BBQ RIBS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Apple

Instructions:

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

Variation: MEMPHIS-DRY METHOD

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

MOM'S JUICY HAMBURGERS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

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

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

SIRLOIN STEAK WITH SWEET ONION & PEPPERS

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Whiskey

Instructions:

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

CORNISH HENS WITH MANDARIN RICE

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Mandarin Rice

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Competition

Instructions:

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

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

SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Curry Butter

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Mesquite / Competition

Instructions:

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

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

BACON BASIL SHRIMP ON A STICK

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Cherry / Apple

Instructions:

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

WHOLE SMOKED TURKEY

Feeds a small army - leftovers are great!

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Cherry / Competition

Instructions:

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

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

BEER CAN CHICKEN

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Competition

Instructions:

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

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

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

Variation: NON- ALCOHOLIC, BEER-CAN CHICKEN

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

EASY RANCH CHICKEN SATAY

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Apple / Cherry

Instructions:

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du grill 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 le grill et laissez le couvercle fermé 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 grill 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 grill 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 grill 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 grill. 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 gril 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.

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril. Conservez tous ces liquides loin du gril 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 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 essayez 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 SUBJECT 2728-2009 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C2728 "pour les caractéristiques électriques d'équipement de combustion de carburant". Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par Intertek (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

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

Dansons

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

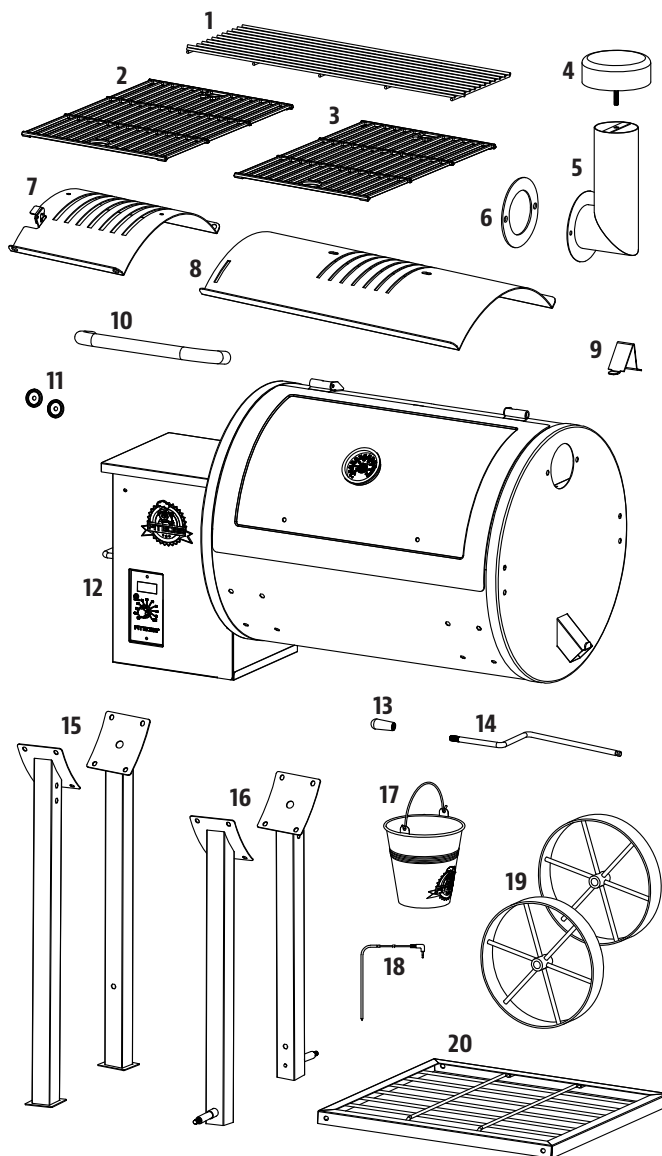
TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	32	Entretien et maintenance	47
Pièces et spécifications.....	36	Utilisation du combustible en granulés de bois.....	48
Préparation de l'assemblage	37	Lignes directrices pour la cuisine.....	49
Instructions d'assemblages		Conseils et techniques	51
Montage des roues aux pieds de supports	37	Dépannage	52
Montage des pieds de supports au baril principal	38	Diagramme de fil électrique.....	54
Installation de l'étagère inférieure	38	Pièces de rechange	
Fixation du bouchon du couvercle	39	Pièces de rechange de gril	55
Montage de la poignée du couvercle	39	Pièces de rechange de trémie.....	56
Sécuriser la cheminée	39	Garantie	
Installer les composants de cuisson	40	Conditions.....	56
Placer le seau à graisse	41	Exceptions.....	57
Connexion à une source d'alimentation	41	Commande de pièces de remplacement.....	57
Instructions d'utilisation		Appelez le service à la clientèle.....	57
Environnement du gril	42	Service de garantie	57
Gammes de température du gril.....	43	Recettes.....	58
Comprendre les sondes.....	43		
Comprendre le tableau de contrôle	44		
Procédure d'amorçage de la trémie	45		
Première utilisation – Brûler le gril	45		
Procédure de démarrage automatique	45		
Procédure de démarrage manuelle	46		
Éteindre votre gril	46		

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x1)
2	Grille de cuisson A en fonte revêtu de porcelaine (x1)
3	Grille de cuisson B en fonte revêtu de porcelaine (x1)
4	Capuchon de cheminée (x1)
5	Sortie de la cheminée (x1)
6	Joint de cheminée (x1)
7	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
8	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
9	Bouchon du couvercle (x1)
10	Poignée du couvercle (x1)
11	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
12	Baril principal / assemblage de la trémie (x1)
13	Poignée de la barre de réglage pour chaudière (x1)
14	Barre de réglage pour chaudière (x1)
15	Pied fixe (x2)
16	Pied avec axe de roue (x2)
17	Seau de graisse (x1)
18	Sonde de cuisson (x1)
19	Roue (x2)
20	Étagère inférieure (x1)
A	Vis (x22)
B	Rondelle (x22)
C	Rondelle de blocage (x22)
D	Écrou (x2)
E	Rondelle (x2)

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



PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

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

MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURES
PB PB700T1	1 128MM X 705MM X 1 247MM / 44,4 PO. X 27,7 PO. X 49,0 PO.	55,4 KG / 122,1 LB	PRINCIPALE - 3 334 CM ² / 516,7 PO ² SUPÉRIEURE - 1 481 CM ² / 229,6 PO ² TOTAL - 4 815 CM ² / 746,3 PO ²	82-260 °C / 180-500 °F

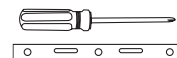
PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent partout dans le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et le sachet de quincaillerie après les avoir retirés du carton d'expédition. Débarrassez-vous de tous les emballages intérieurs et extérieurs du gril avant de procéder à l'assemblage, puis passez en revue et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste. Si une pièce manque ou est endommagée, ne procédez pas à l'assemblage. Les dégâts liés à l'envoi ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clients de Pit Boss® concernant ces pièces : du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | NUMÉRO GRATUIT : 1-877-303-3134 | FAX GRATUIT : 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 : un tournevis et un niveau. *Ces outils ne sont pas fournis.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

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

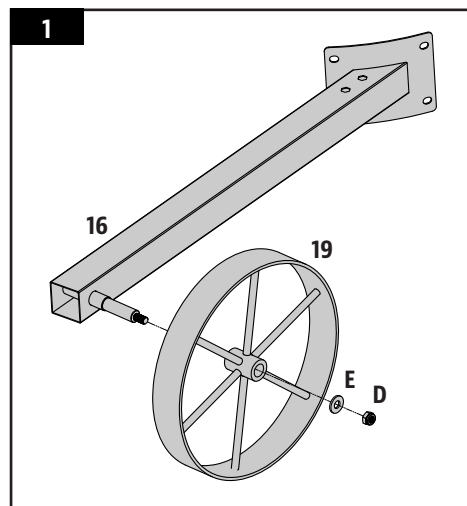
1. MONTAGE DES ROUES AUX PIEDS DE SUPPORTS

Pièces nécessaires :

- 2 x Pied avec axe de roue (#16)
- 2 x Roue (#19)
- 2 x Écrou (#D)
- 2 x Rondelle (#E)

Installation :

- Attachez la roue à le pied en insérant l'axe de la roue dans une roue. Fixez-la à l'aide de la rondelle de la roue et l'écrou. Faites tourner chaque roue pour vous assurer que les roues tournent librement.



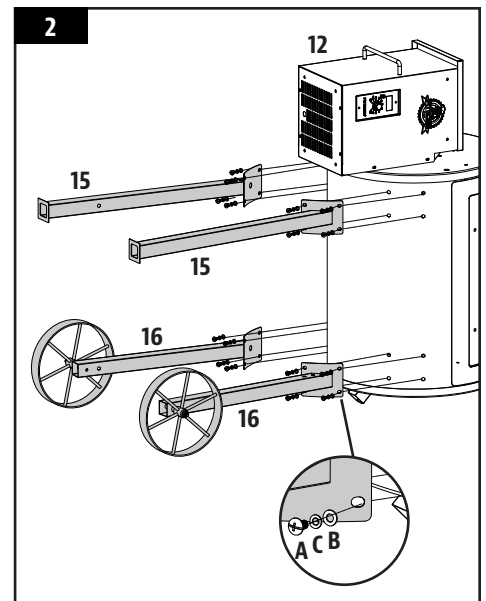
2. MONTAGE DES PIEDS DE SUPPORTS AU BARIL PRINCIPAL

Pièces nécessaires :

- 1 x Baril principal (#12)
- 2 x Pied fixe (#15)
- 2 x Pied avec axe de roue (#16)
- 16 x Vis (#A)
- 16 x Rondelle (#B)
- 16 x Rondelle de blocage (#C)

Installation :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'appareil. Posez le baril principal sur le côté, la trémie pointant vers le haut, sur le carton. Notez illustration.
- Monter un pied fixe sur l'extrémité trémie du baril principal à l'aide de quatre vis, des rondelles de blocage et des rondelles, à travers les quatre trous pré-perçés. Répétez l'installation pour le deuxième pied fixe.
- Monter un pied avec roue à l'extrémité côté sol du baril principal à l'aide de quatre vis, des rondelles de blocage et des rondelles, à travers les quatre trous pré-perçés. Répétez l'installation pour le deuxième pied avec roue.



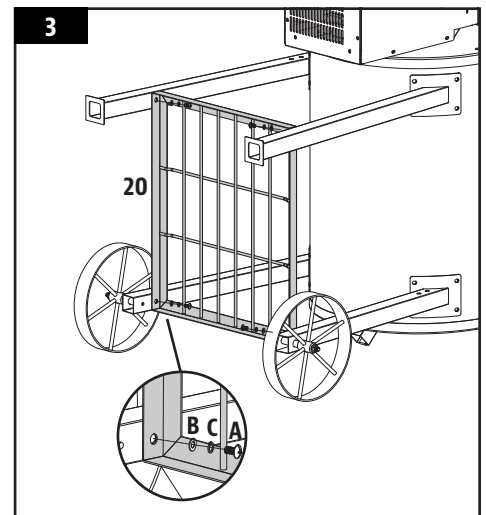
3. INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère inférieure (#20)
- 4 x Vis (#A)
- 4 x Rondelle (#B)
- 4 x Rondelle de blocage (#C)

Installation :

- Depuis le dessous, fixez l'étagère inférieure à chaque pied à l'aide d'une vis, d'une rondelle de blocage et d'une rondelle. Assurez-vous que la surface plane de l'étagère est orientée vers le haut.
- Une fois que l'étagère est bien fixée, soulevez soigneusement le gril dans une position verticale.



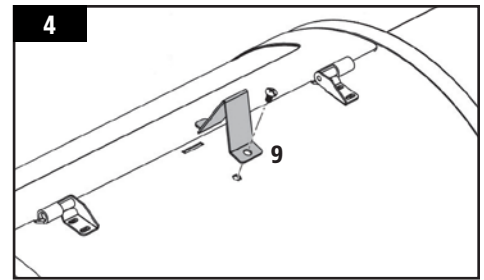
4. FIXATION DU BOUCHON DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Bouchon du couvercle (#9)

Installation :

- Fixez le bouchon du couvercle sur le dessus du baril principal en utilisant la vis préinstallée sur le dessus.



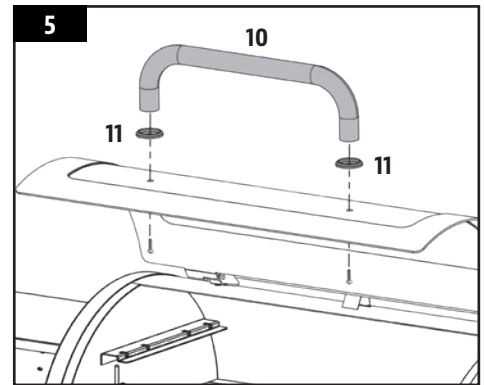
5. MONTAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée du couvercle (#10)
- 2 x Cadran de la poignée du couvercle (#11)

Installation :

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



6. SÉCURISER LA CHEMINÉE

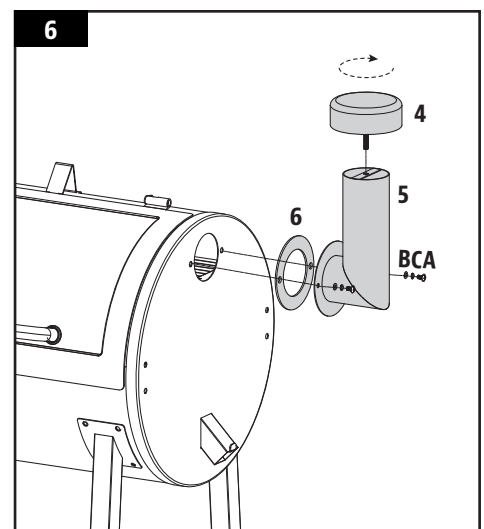
Pièces nécessaires :

- 1 x Capuchon de cheminée (#4)
- 1 x Sortie de la cheminée (#5)
- 1 x Joint de cheminée (#6)
- 2 x Vis (#A)
- 2 x Rondelle (#B)
- 2 x Rondelle de blocage (#C)

Installation :

- Placez l'ouverture de la cheminée sur le côté du baril principal. De l'extérieur du baril principal, fixez le joint de la cheminée et la sortie de la cheminée au panneau latéral en réinstallant les deux vis, rondelles de blocage et rondelles. La vis se fixera à l'écrou préinstallé à l'intérieur du baril principal.
- Ensuite, fixez le capuchon de la cheminée sur la partie supérieure de la sortie de la cheminée, comme illustré.

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



7. INSTALLER LES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 1 x Grille de cuisson supérieure (#1)
- 2 x Grilles de cuisson (#2, #3)
- 1 x Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (#7)
- 1 x Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (#8)
- 1 x Poignée de la barre de réglage pour chaudière (#13)
- 1 x Barre de réglage pour chaudière (#14)

Installation :

REMARQUE : Les deux pièces de flamme sont légèrement recouvertes d'huile pour éviter la rouille lorsqu'elles sont expédiées.

- 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 7A.

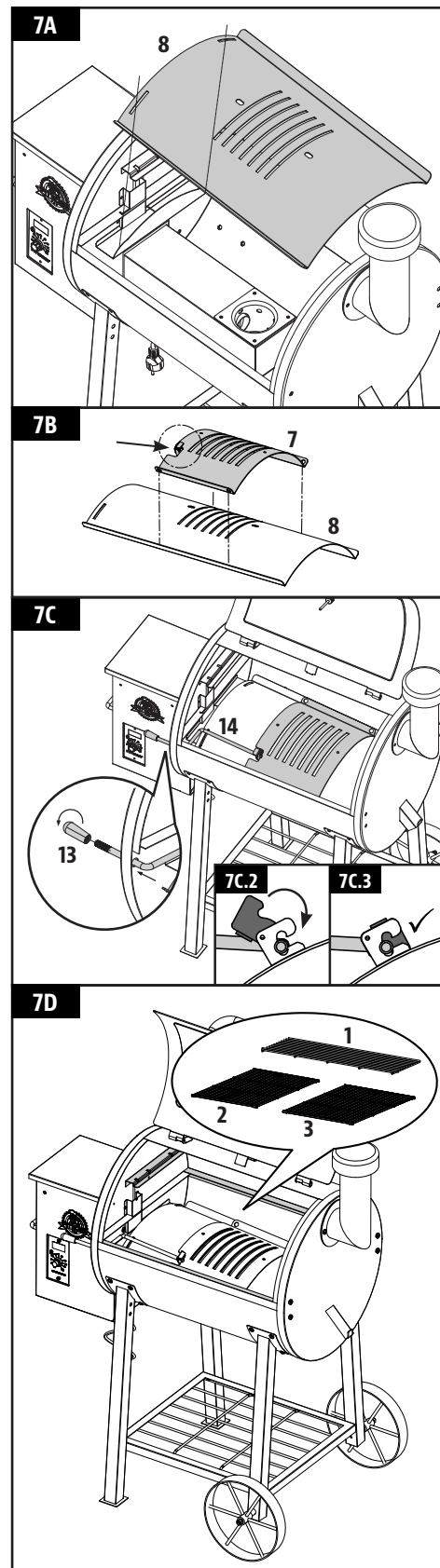
IMPORTANT : Si la chaudière plateau principal est à la base de la grille principal, elle est installée de manière incorrecte. Le gril à flamme doit être incliné, le côté gauche étant plus haut que le côté droit.

- 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 7B.

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

- Commencez par retirer la poignée de la barre de réglage pour chaudière. 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 7C.
- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de la grille à l'intérieur du gril principal. Placez la grille de cuisson supérieure sur le rebord supérieur à l'intérieur du gril principal. La grille de cuisson se mettra en place. Note illustration 7D.

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



8. PLACER LE SEAU À GRAISSE

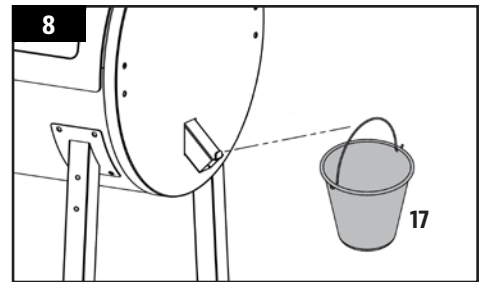
Pièces nécessaires :

- 1 x Seau de graisse (#17)

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.

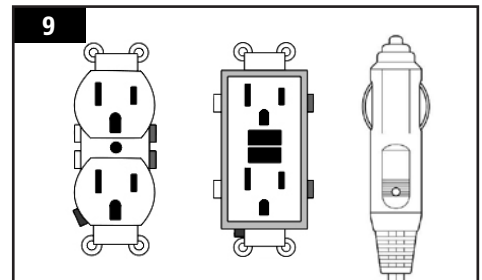


9. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

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

- **PRISE STANDARD**
Cet appareil fonctionne à 110-120 V, 60 Hz, 275 W. Il doit s'agir d'une prise de terre à 3 broches. Veillez à ce que la broche reliée à la terre ne soit pas cassée avant utilisation. Le tableau de contrôle utilise un fusible rapide de 110-120 V afin de protéger le panneau de l'allumeur.
- **PRISES DDFT**
Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises DDFT, avec un fonctionnement recommandé à 15 A. Si votre prise DDFT est très sensible aux surtensions, elle risque de disjoncter lors de la phase de démarrage. Durant le démarrage, l'allumeur nécessite 200 à 700 watts, ce qui peut représenter une trop grande puissance à gérer pour une prise DDFT. À chaque coupure, sa sensibilité augmente. Si la prise DDFT ne cesse de disjoncter, remplacez-la ou passez à une prise non DDFT.
- **EN VADROUILLE**
Déconnectez l'allumeur du faisceau de câbles principal. Utilisez la procédure de démarrage manuel. Un appareil Pit Boss® peut fonctionner à l'aide d'un onduleur de 12 volts et 100 watts branché à votre prise automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, il est recommandé d'utiliser au minimum un onduleur de 1 000 watts.

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



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

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

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

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

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle du gril plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement la température de votre gril. Soyez flexible avec votre temps de servir; ajoutez environ 10 à 15 minutes de temps de cuisson supplémentaire 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. Une tenue correcte est importante quand il fait vraiment chaud: un short, t-shirt, des chaussures, un chapeau, un tablier et une grosse portion de crème solaire sont recommandés.

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 tableau 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 82-125°C / 180-257°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 LES SONDES

- **SONDE DE TEMPÉRATURE**

La sonde de température se trouve dans le corps principal, sur la paroi de gauche. Il s'agit d'une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est ajustée sur le tableau de contrôle, la sonde de température relèvera la température réelle à l'intérieur de l'appareil et l'ajustera à la température souhaitée.

IMPORTANT : la température de votre appareil est très impactée par la température extérieure ambiante, la qualité des granulés utilisés, le parfum des granulés et la quantité d'aliments en train de cuire.

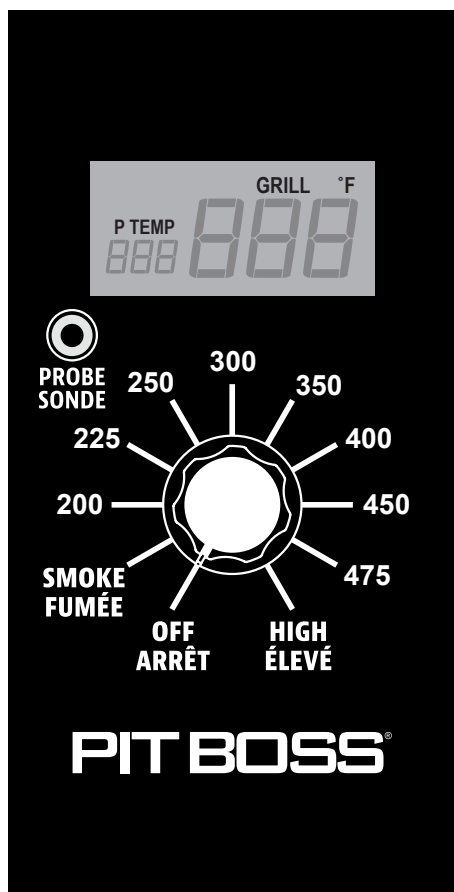
- **SONDE DE CUISSON**

La sonde de cuisson mesure la température interne de votre viande sur le gril, tout comme dans votre four. Reliez l'adaptateur de la sonde de cuisson au port de raccordement situé sur le tableau de contrôle et insérez la sonde de cuisson en acier




inoxydable dans la portion la plus épaisse de votre viande et la température s'affichera sur le tableau de contrôle. **Lorsque la sonde de cuisson est bien connectée au port de raccordement, vous sentez et entendez son enclenchement.**

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 le trou situé du côté gauche du gril principal (près du gond du couvercle). Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement et mettez-la de côté en veillant à ce qu'elle reste propre et en sécurité.

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



FRANÇAIS

CONTRÔLE	DESCRIPTION												
	Le cadran de réglage des températures vous permet de configurer la température de fumage de votre choix. Tournez la poignée pour sélectionner l'un des huit pré-réglages de la température sous FUMÉE ou pour sélectionner ÉLEVÉ.												
OFF ARRÊT	Le paramètre ARRÊT du cadran de réglage de la température est le mode éteint) de l'unité. L'unité ne fonctionnera pas avec ce réglage.												
SMOKE FUMÉE	Le paramètre FUMÉE du cadran de réglage de la température est le mode de démarrage de l'unité. Le gril fonctionne à la température la plus basse sans que le feu ne s'éteigne.												
HIGH ÉLEVÉ	Le paramètre ÉLEVÉ du cadran de réglage de la température est le niveau de chaleur le plus élevé de l'unité. Le gril fonctionne à la température la plus élevée. Lorsque le couvercle est ouvert, le gril fonctionnera à cette vitesse pour compenser la perte de chaleur dans le baril.												
	L' écran LCD est utilisé comme centre d'informations pour votre appareil. L'écran LCD affichera la température actuelle du gril (GRILL) et la température de la sonde thermique (P TEMP). L'écran LCD s'affiche par incréments de 5 degrés (°F). Voir Dépannage pour plus d'informations sur les codes d'erreur.												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AFFICHAGE</th> <th>DESCRIPTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>888</td> <td>Affiche une fois lorsque le gril est connecté à l'alimentation secteur.</td> </tr> <tr> <td>Clignotement ...</td> <td>Indique que l'allumeur est allumé.</td> </tr> <tr> <td>P TEMP</td> <td>Indique la sonde de température.</td> </tr> <tr> <td>Er1</td> <td>Le fil de la sonde de température n'arrive pas à établir une connection.</td> </tr> <tr> <td>ErP</td> <td>Une interruption de l'alimentation s'est produite pendant que le gril fonctionnait.</td> </tr> </tbody> </table>	AFFICHAGE	DESCRIPTION	888	Affiche une fois lorsque le gril est connecté à l'alimentation secteur.	Clignotement ...	Indique que l'allumeur est allumé.	P TEMP	Indique la sonde de température.	Er1	Le fil de la sonde de température n'arrive pas à établir une connection.	ErP	Une interruption de l'alimentation s'est produite pendant que le gril fonctionnait.
AFFICHAGE	DESCRIPTION												
888	Affiche une fois lorsque le gril est connecté à l'alimentation secteur.												
Clignotement ...	Indique que l'allumeur est allumé.												
P TEMP	Indique la sonde de température.												
Er1	Le fil de la sonde de température n'arrive pas à établir une connection.												
ErP	Une interruption de l'alimentation s'est produite pendant que le gril fonctionnait.												
 PROBE SONDE	Le port de raccordement situé à l'avant du tableau de contrôle est destiné à la sonde de cuisson . Lorsqu'une sonde de cuisson est connectée, la température s'affiche sur l'écran LCD. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement.												

PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

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

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou dans la vis sans fin.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Trouver le pot de combustion dans le fond du baril principal.
3. Avec **la molette de température** en position d'ARRÊT, branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation.
4. Tournez **la molette de température** sur la position de FUMÉE. Vérifiez les éléments suivants:
 - Que la tarière tourne. Ne placez pas les doigts ou des objets dans le tube de la tarière. Ceci peut provoquer des blessures.
 - Placez votre main au-dessus du pot de feu et sentez s'il y a un mouvement d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans le pot de feu. Ceci peut provoquer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'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.
5. Tournez **la molette de température** en position d'ARRÊT.
6. Remplissez la trémie avec des granules de bois de barbecue naturel.
7. Tournez **la molette de température** sur la position de FUMÉE. Attendez environ 3 minutes pour que les pellets commencent à tomber dans le pot de combustion à partir du tube de la vis sans fin. Une fois que les granulés commencent à tomber dans le pot à feu, tournez la molette de température en position d'ARRÊT et laissez le gril refroidir.
8. Réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur. Le gril est maintenant prêt à l'emploi. (Voir les *instructions d'assemblage* pour assurer une installation correcte des composants de cuisson.)

PREMIÈRE UTILISATION - 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

1. Ouvrez le couvercle du baril. Vérifiez le pot de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplir la trémie avec des granulés de bois de barbecue durs. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre.
2. Tournez **la molette de contrôle de la température** est en position de FUMÉE. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation de la tarière commencera à tourner, l'allumeur commencera à briller et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. La grille commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage. Le couvercle du baril doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement torche et remarquez que de la chaleur est produite.
3. Une fois que la fumée blanche épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé et vous êtes prêt à profiter de votre gril!

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE D'ALLUMAGE

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

1. Assurez-vous que la **molette de contrôle de la température** est en position de FUMÉE. Ouvrez le couvercle. Retirez les composants de cuisson du gril. Enlevez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud..
2. Une fois que toutes les pièces sont retirées et nettoyées, tournez la **molette de température** sur la position de FUMÉE. Vérifiez ce qui suit:
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
 - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 13 mm / 0,5 pouces dans le pot de combustion.
 - Confirmez visuellement que la tarière large des granulés dans le pot de combustion
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **Dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

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

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

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

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Lorsque vous avez terminé de cuisiner sur votre gril, le couvercle du baril principal restant fermé, tournez la **molette de réglage de la température** sur la position d'ARRÊT. Cela commence le cycle de refroidissement automatique. Le système d'alimentation arrêtera d'alimenter en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le **cycle de refroidissement** soit terminé. Quand le cycle sera terminé, le ventilateur s'éteindra.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

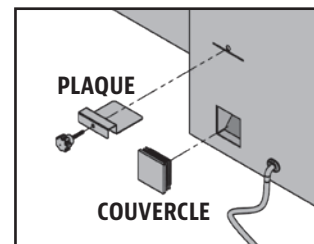
Votre gril à granulés Pit Boss® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le gril à une température élevée opérant 5 à 10 minutes après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et de maintenance pour réviser votre gril:

1. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

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

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

- 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.



2. SONDÉS

- Des plis ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Une sonde de viande inutilisée doit être enroulée dans une grande bobine mobile.
- Bien que la sonde de température et les sondes de viande soient toutes deux en acier inoxydable, ne les placez pas dans le lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau. Les dégâts d'eau sur les fils internes provoquent un court-circuit de la sonde, entraînant de fausses lectures. Si une sonde est endommagée, elle doit être remplacée.

3. 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.**

4. 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 baril 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	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage pour barbecue
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Seau /tablette de graisse	15 jours	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la vis d'alimentation	Lorsque le récipient de granulés et vide	Permettre à la vis d'alimentation de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Retirez le panneau d'accès, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduits d'évacuation d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de viande	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sondes de température	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse

UTILISATION DU COMBUSTIBLE EN GRANULÉS DE BOIS

Les granules de bois propres combustibles génèrent environ 8200 BTU par livre avec très peu de cendres, une faible teneur en humidité (5 à 7 %) tout en étant également neutres en carbone.

Les 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.

MÉLANGE CARYER

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

MÉLANGE MESQUITE

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

MÉLANGE POMME

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

MÉLANGE ÉRABLE

Saveur sucrée et salée.

MÉLANGE AULNE

Doux et terreux. Mélange d'aulne, d'érable et de pin.

MÉLANGE FRUITS DES BOIS

Mélange de cerise, pomme et d'érable

MÉLANGE CERISE

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

MÉLANGE DE BARIL DE WHISKEY

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

MÉLANGE DE LA COMPÉTITION

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

MÉLANGE PÉCAN

Saveur grasse, de beurre et moelleuse.

MÉLANGE CHÊNE

Saveur riche et fumée.

MÉLANGE CLASSIQUE

Mélange de Noix de Pécan, d'Hickory et de Mesquite.

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

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

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

DÉPANNAGE

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

ATTENTION : débranchez toujours le câble électrique avant d'ouvrir le gril pour effectuer une inspection, un nettoyage, une maintenance ou un entretien. Veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun éclairage sur le tableau de contrôle	La molette de contrôle de température est toujours sur ARRÊT	Tournez la molette de réglage de la température sur un paramètre de température.
	Non connecté à une source d'alimentation	Veillez à ce que l'appareil soit relié à une source d'alimentation en état de marche. Réinitialisez le disjoncteur. Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A (consultez le schéma du câblage électrique pour accéder aux composants électriques). Veillez à ce que tous les câblages soient fermement reliés et secs.
	Fusible grillé sur le panneau de contrôle	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le schéma du câblage électrique), appuyez sur les languettes en plastique maintenant le tableau de contrôle en place et poussez le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour le dégager. Vérifiez le fusible pour voir si un câble est cassé ou tube de fusible transparent est noirci. Si tel est le cas, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise DDFT a disjoncté.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le schéma du câblage électrique) et veillez à ce que tous les raccordements de câbles soient fermement connectés et secs. Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A.
	Tableau de contrôle défectueux	Le tableau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Le feu du pot de combustion ne s'allume pas	La vis sans fin n'est pas amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou dès que la trémie est entièrement vide, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir de tube. Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorce de la trémie .
	Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Tournez la molette de contrôle de température sur la position FUMÉE et inspectez le système d'acheminement de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin achemine des granulés dans le pot de combustion. Si le processus ne fonctionne pas correctement, appelez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Problème d'allumeur	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. ATournez la molette de contrôle de température sur la position FUMÉE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser votre gril. Appelez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Points qui clignotent sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir que l'appareil est alimenté et est en mode démarrage (l'allumeur est en marche). L'allumeur s'éteindra au bout de cinq minutes. Lorsque les points qui clignotent disparaissent, le gril commence à s'ajuster à la température sélectionnée.
Température qui clignote sur l'écran LCD	La température du gril est inférieure à 65 °C/150 °F	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir qu'il existe un risque sur le feu s'éteigne. Vérifiez que la trémie contient assez de combustible ou que le système d'acheminement n'est pas obstrué. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et maintenance . Vérifiez la sonde de température du gril et suivez les instructions d'entretien et maintenance si celle-ci est sale. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué ou qu'il ne contient pas de cendres accumulées et suivez les instructions d'entretien et maintenance 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'entretien et maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement (rotation) du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué.

Code d'erreur « ErH »	L'appareil a surchauffé, probablement à cause d'un feu de graisse ou un d'excès de combustible.	Tournez la molette de réglage de la température sur la position d'ARRÊT pour éteindre l'appareil et laissez-le refroidir. Suivez les instructions d'Entretien et maintenance. Après entretien, retirez les granulés et vérifiez le bon positionnement de tous les composants. Une fois l'appareil refroidi, Tournez la molette de réglage de la température à la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
Code d'erreur « Er1 »	Le câble de la sonde de température ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le schéma du câblage électrique) et vérifiez si les câbles de la sonde de température sont abimés. Veillez à ce que les connecteurs Molex de la sonde de température soient fermement et correctement reliés au panneau de contrôle.
"ErP" Error Code	L'appareil n'a pas été éteint correctement lors de sa dernière connexion à l'alimentation.	Une fonctionnalité de sécurité empêche un redémarrage automatique. Tournez la molette de réglage de la température sur la position d'ARRÊT pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis tournez de nouveau la molette de contrôle sur FUMÉE ou la température de votre choix. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
	Coupure de courant alors que l'appareil est allumé.	
Code d'erreur « ErP »	Mauvaise connexion au port de raccordement	Déconnectez la sonde de cuisson du port de raccordement du panneau de contrôle, puis reconnectez-la. Veillez à ce que l'adaptateur de la sonde de cuisson soit fermement connecté. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas abimée. Si l'erreur persiste, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Sonde de cuisson endommagée	Vérifiez que les câbles de la sonde de cuisson ne sont pas abimés. Si tel est le cas, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Tableau de contrôle défectueux	Le tableau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le grill, réglez la température sur FUMÉE et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifier la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant, et reconstituer si faible. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirer les granules et suivre les instructions d'entretien et de maintenance .
	Sonde de température	Vérifiez l'état de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
Le grill produit trop de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et maintenance 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 Procédure d'amorce de la trémie.
	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 d'entretien et maintenance si celui-ci est sale.
Flambées fréquentes	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et maintenance .

DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

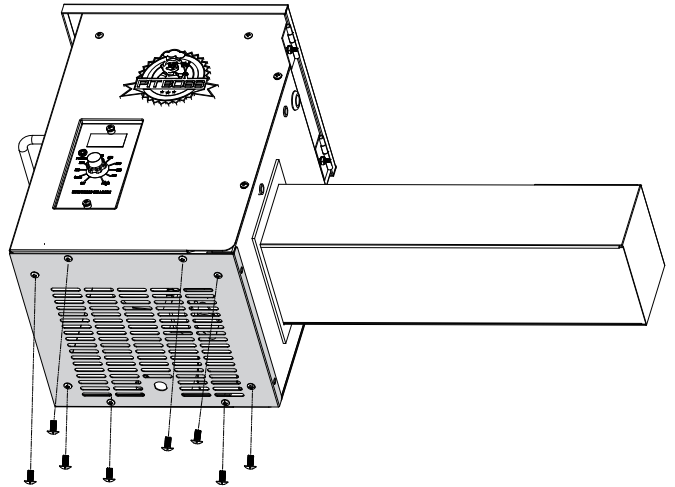
Le panneau de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement 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 ± 5 à 10%.

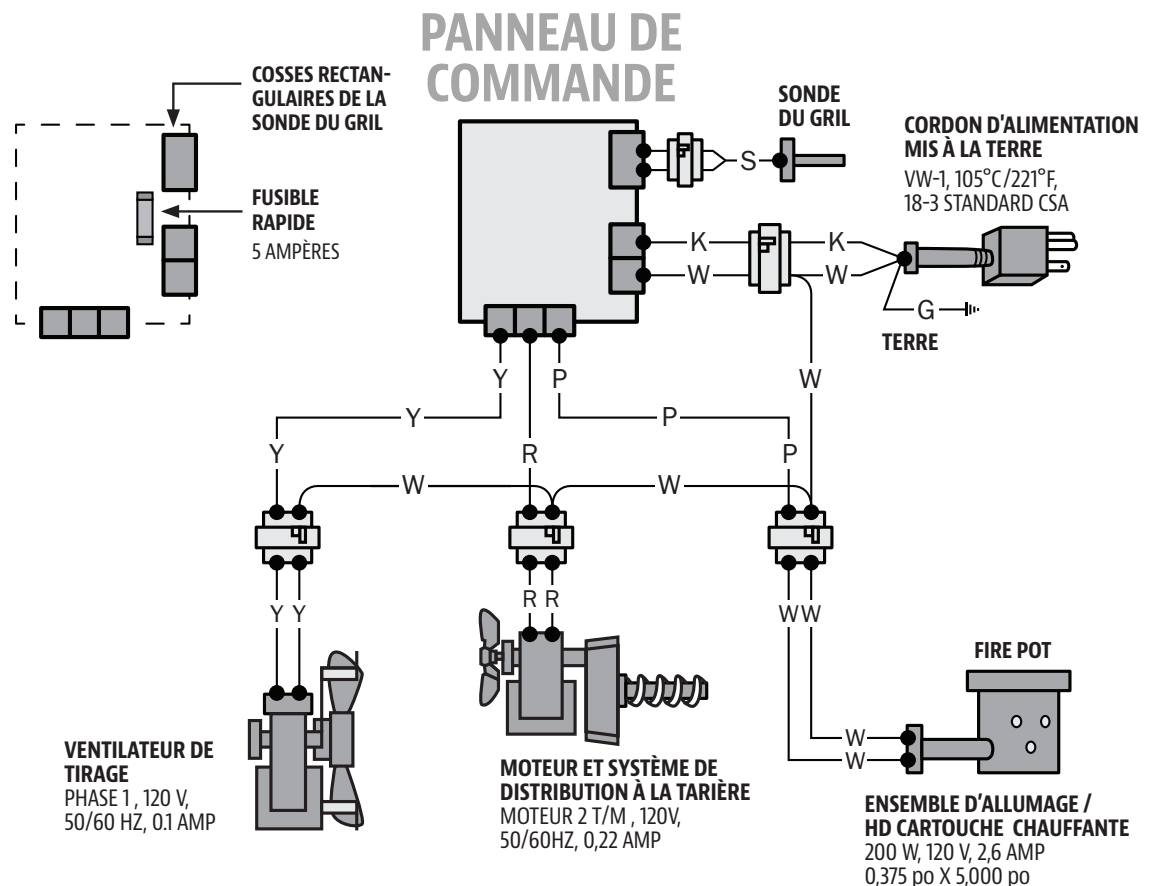
LOCALISEZ ET RETIREZ
LES HUIT VIS DU
Panneau d'accès en
dessous de l'unité



INDICE DE
CONSUMMATION
DE CARBURANT:
1,12 KG/H
(2,48 LB/H)

INDEX

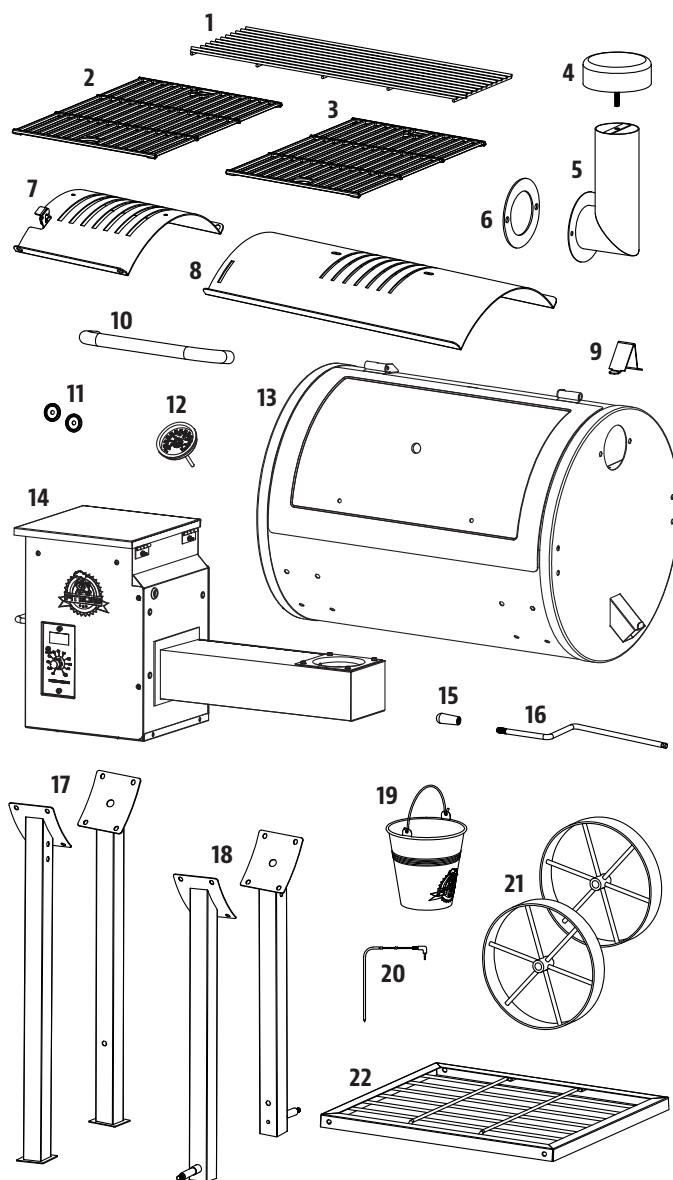
W : BLANC
Y : JAUNE
P : MAUVE
R : ROUGE
K : NOIR
S : ARGENT
G : VERT



PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL

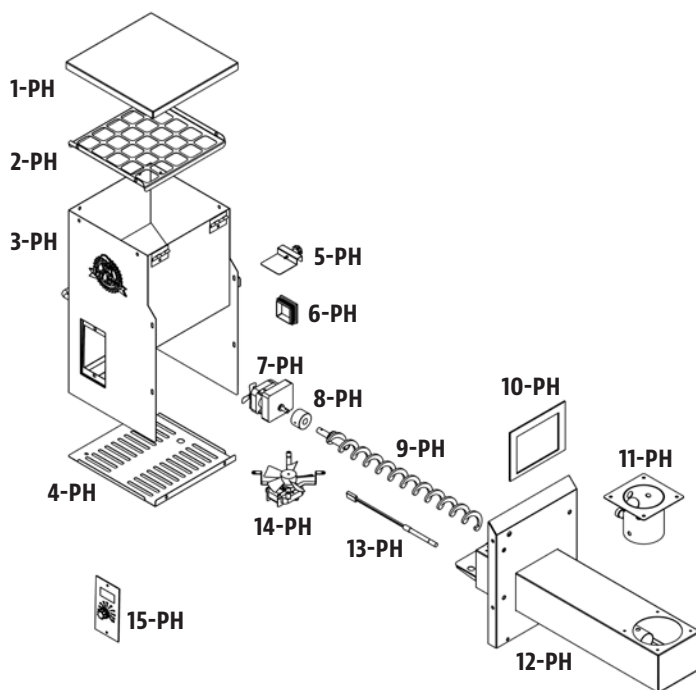
No.	Description
1	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x1)
2	Grille de cuisson A en fonte revêtue de porcelaine (x1)
3	Grille de cuisson B en fonte revêtue de porcelaine (x1)
4	Capuchon de cheminée (x1)
5	Sortie de la cheminée (x1)
6	Joint de cheminée (x1)
7	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
8	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
9	Bouchon du couvercle (x1)
10	Poignée du couvercle (x1)
11	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
12	Thermomètre (x1)
13	Baril principal (x1)
14	Assemblage de la trémie (x1)
15	Poignée de la barre de réglage pour chaudière (x1)
16	Barre de réglage pour chaudière (x1)
17	Pied fixe (x2)
18	Pied avec axe de roue (x2)
19	Seau de graisse (x1)
20	Sonde de cuisson (x1)
21	Roue (x2)
22	Étagère inférieure (x1)
A	Vis (x22)
B	Rondelle (x22)
C	Rondelle de blocage (x22)
D	Écrou (x2)
E	Rondelle (x2)

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



REPLACEMENT PARTS

No.	Description
1-PH	Couvercle de trémie (x1)
2-PH	Écran de sécurité de la trémie (x1)
3-PH	Boîtier de la trémie (x1)
4-PH	Panneau d'accès de la trémie (x1)
5-PH	Plateau de la chute (x1)
6-PH	Couvercle de la chute (x1)
7-PH	Moteur de la tarière (x1)
8-PH	Bague d'étanchéité en nylon (x1)
9-PH	Assemblage du filet de tarière (x1)
10-PH	Joint de corps de la trémie (x1)
11-PH	Pot de combustion (x1)
12-PH	Boîtier de la trémie (x1)
13-PH	Allumeur (x1)
14-PH	Ventilateur de combustion (x1)
15-PH	Panneau de commande H1 du Pit Boss® (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 exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de 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 causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, 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

RECETTES

UNE POITRINE CLASSIQUE

4 à 6 portions

Une poitrine entière de bœuf pèse environ 7,25 à 3,62 kg / 16 à 18 livres et possède trois parties distinctes : la couronne, le bout et la section plate. Utilisez la section plate car elle est maigre, compacte et produit de très belles tranches lorsque vous la tranchez.

Ingrédients :

1	poitrine de bœuf 2,2-3,6 kg / 5-8 lbs, 0,6 cm / ¼ po d'épaisseur de graisse
1 bouteille	moutarde jaune préparée
75 ml / 5 c. à s	assaisonnement
1 bouteille	sauce au piment fort
1 paquet	mélange sec de soupe aux oignons
375 ml / 1 ½ c.	bouillon de bœuf
40 ml / 8 cc	poivre noir

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

Instructions :

- Déposez une grande pellicule de plastique sur votre station de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de bœuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites une marque sur le dessous de la poitrine, une seule fois à contre sens. Ceci vous aidera à couper la poitrine une fois qu'elle est cuite, la coupe à contre sens vous offrira également un morceau de viande tendre qui fond dans la bouche. Le dessous est le côté non-gras, avec la couronne. Enduire avec une généreuse portion de moutarde préparée. Frottez légèrement sur toute la surface. Saupoudrer une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde, puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de bœuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au frigo pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.
- Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange de soupe à l'oignon sec, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.
- Préchauffez le gril, puis réduire le réglage de FUMÉE. ou faible température.**
- Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du gril préchauffé. Fermez le couvercle du gril. 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 gril. **Faites monter la température du gril à 176°C / 350°F.**
- Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche.

- Déposez la poche délicatement sur le gril. Faites fumer pendant 1 à 1 1/2 heures.
- Ouvrez la poche et utilisez un thermomètre à viande; La température interne doit atteindre 91°C / 195°F. La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
- Transférez la viande à un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

SAUCISSE AVEC SAUCE CHUTNEY À LA MANGUE

4 à 6 portions

Ingrédients :

2	mangues (tranchées finement)
0.9 kg / 2 lbs	saucisse italienne (piquante ou douce)
10 ml / 2 cc	persil frais (haché)
15 ml / 1 c. à s.	poivron rouge (coupé en dés)
10 ml / 2 cc	miel
½	oignon rouge (coupé en dés)
½ bulbe	fenouil (coupé en dés)
5 ml / 1 cc	jus de lime
Pincée	sel

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

Instructions :

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

STEAK DE FROMAGE BLEU

4 portions

Ingrédients :

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

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

Instructions :

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

Variation : FAIRE SAISIR AVEC LA MÉTHODE INVERSÉE

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

CÔTES LEVÉES BBQ

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

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

Instructions :

1. **Préchauffez le grill, puis réduire le réglage à FUMÉE ou faible (82-107°C / 180-225°F).**
2. Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre, pour goûter.
3. Placez les côtes sur le grill, espacées uniformément. Faites fumer pendant 3 à 4 heures.
4. Mélangez le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laissez bouillir la sauce pendant cinq minutes pour épaissir.
5. Enlevez du grill. **Faites monter la température du grill à 176°C / 350°F.**
6. Placez chaque côte dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de sauce sur les côtes dans la poche. Fermez la poche.
7. Déposez la poche délicatement sur le grill. Faites fumer pendant

1 à 1 1/2 heures.

8. Ouvrez la poche. La viande aura exposé les extrémités des côtes et sera très tendre. Faites monter la température du grill à ÉLEVÉ (260°C / 500°F). Remettez les côtes sur le grill et badigeonnez avec de la sauce sur les deux côtés.
9. Lorsque la sauce est caramélisée et collantes, retirez du grill et servez.

Variation: MÉTHODE « MEMPHIS SEC »

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

LES HAMBURGERS JUTEUX DE MAMAN

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Compétition

Instructions :

1. **Préchauffer le grill, puis laisser ou réduire légèrement (204-260°C / 400-500°F)**
2. Mélangez la viande, l'assaisonnement, les œufs et la chapelure dans un bol. Divisez la viande en plusieurs portions et formez-les en petites boulettes de taille et de forme similaires au pain que vous servirez. Gardez les boulettes à environ 1,9 cm / ¾ po d'épaisseur.
3. Déposez les boulettes sur le grill. Faites griller environ 6 minutes chaque côté, en évitant d'appuyer sur la viande. Faites un test pour vérifier la cuisson, à l'aide d'un thermomètre à viande instantané : la température interne devrait atteindre 71°C / 160°F. La viande peut devenir rose à l'extérieur en raison de la saveur fumée.
4. Au cours des dernières minutes de cuisson, badigeonnez les petits pains avec du beurre et grillez légèrement sur le grill.
5. Retirez les pains, burgers lorsqu'ils sont prêts. Ajoutez aux hamburgers du fromage à fondre, et servez.

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

STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

Ingrédients :

2	steak de surlonge épaisseur d'un pouce, coupé en 4 morceaux 0,45kg/1 lb
10 ml / 2 cc	assaisonnement
5 moyens	oignons doux (coupés grossièrement)
2 entiers	poivrons (toutes sortes, hachée)
60 ml / 4 c. à s	sauce soja
60 ml / 4 c. à s	huile d'olive
Pincée	sel

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

Instructions :

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

POULES DE CORNOUAILLES AVEC DU RIZ MANDARIN

4 portions

Ingrédients :

4 entiers	poules de Cornouailles
750 ml / 3 c.	riz Mandarin
15 ml / 1 c. à s	huile d'olive
5 ml / 1 tsp	paprika fumé
250 ml / 1 c.	marmelade d'orange

Riz Mandarin

59 ml / ¼ c.	amandes (effilées)
30 ml / 2 c. à s	céleri (haché)
1 petit	oignon vert (tranché finement)
30 ml / 2 c. à s	beurre
1 conserve	segments d'orange mandarine (égouttée) 0,4 kg/11oz.
30 ml / 2 c. à s	jus d'orange (concentré)
500 ml / 2 c.	riz cuit

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

Instructions :

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

CONSEIL : Si vous souhaitez récolter les gouttes de graisse pour faire une sauce, placez les poules dans un plat en aluminium et ajoutez assez d'eau ou de jus pour couvrir le fond à environ 0,6 cm / ¼ po d'épaisseur.

KEBABS DE CREVETTES AVEC BEURRE AU CURRY

4 portions

Ingrédients :

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

Beurre de curry

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Mesquite / Compétition

Instructions :

- Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
- 2. Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
- Préparez le beurre Curry en faisant fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajoutez les oignons, l'aneth, la poudre de curry et la poudre d'ail. Faites cuire pendant cinq minutes, puis retirez du feu.

- Étalez les crevettes sur les brochettes, en laissant de l'espace entre les morceaux. Badigeonner légèrement d'huile d'olive.
- Placez les brochettes sur le gril et griller jusqu'à ce que les crevettes soient blanches et tendres. Les crevettes grillent rapidement; prenez soin de ne pas trop les cuire. Tournez les brochettes une fois et badigeonnez-les avec du beurre de curry vers la moitié du temps de cuisson.
- Déposez les crevettes grillées sur un plateau. Garnissez de quarts de lime et d'aneth.

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

CREVETTES AU BACON ET BASILIC SUR UN BÂTON

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Cerise / Pomme

Instructions :

- Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
- Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
- Enroulez un morceau de crevettes et une feuille de basilic dans une fine tranche de bacon, puis enfiler sur une brochette, en laissant un espace entre les pièces.
- Placez les brochettes sur le gril et griller jusqu'à ce que les crevettes soient blanches et tendres et le bacon soit joliment grillé. Les crevettes grillent rapidement; prenez soin de ne pas trop les cuire. Retournez les brochettes régulièrement pour éviter de les brûler.
- Retirez du grill et servir.

DINDE ENTIÈRE FUMÉE

Nourri une petite armée - les restes sont délicieux!

Ingrédients :

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

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

Instructions :

- Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
- Enlevez les cous et les abattis de la dinde. Rincez soigneusement la dinde et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
- Dans un petit contenant, mélangez le beurre, 1/4 de l'assaisonnement et le paprika afin de former une pâte. Insérez délicatement votre main entre la peau extérieure et la viande de la poitrine. Bourrez la pâte à l'intérieur de la viande.
- Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure de la dinde.
- Placez la dinde, poitrine vers le haut, dans le centre de la grille de cuisson et faites griller jusqu'à ce que la dinde soit tendre et brune dorée; la température interne doit atteindre 82°C / 180°F dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77°C / 170°F dans la poitrine.
- Enlevez la dinde, couvrez-la avec une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.

CONSEIL : Si vous aimez utiliser la graisse et les jus qui se sont écoulés pour en faire une sauce onctueuse, alors placez la dinde sur une grille à l'intérieur d'un grand plat à rôtir en aluminium. Ajoutez environ 0,6 cm / ¼ po d'eau ou de bouillon et des épices dans le fond de la poêle. Surveillez les jus, vous devrez peut-être en ajouter plus pendant la période de rôtissage.

POULET À LA BIÈRE

2 à 6 portions

Ingrédients :

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

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

Instructions :

- Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
- Ouvrez la boîte et versez la moitié de la bière dans un verre à boire. Laissez la moitié dans la boîte, et faites quelques trous supplémentaires dans la partie supérieure de la boîte pour augmenter la ventilation. Ajoutez un ¼ de l'assaisonnement à la boîte.
- Rincez soigneusement le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Saupoudrez 1/4 de l'appât à l'intérieur du trou du poulet. Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure du poulet.
- Insérez délicatement la canette verticale dans le creux du poulet, placez sur le gril et fermez le couvercle du gril. Cuire jusqu'à ce que le poulet soit doré et croustillant; la température interne doit atteindre 74°C / 165°F.
- A l'aide de pinces, retirez délicatement le poulet avec la boîte en position verticale du gril. Laissez-le reposer pendant 5 minutes, puis enlevez délicatement la canette de la poule. Soyez prudent de ne pas renverser, le liquide sera chaud.
- Taillez le poulet et servez-le.

Variation : POULET À LA BIÈRE SANS ALCOOL

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

POULET SATAY DE STYLE RANCH

2 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Pomme / Cerise

Instructions :

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 305 mm (12 pu.) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 305 mm (12 pu.) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. **No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de gránulos de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

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

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

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

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

6. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.
7. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
8. El producto puede presentar bordes afilados o puntas. El contacto puede producir lesiones. Manipúlelo con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa y no la usa durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,6-20,4 MJ/kg (8000-8770 Btu/lb), cenizas de <1%.

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

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

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

CREOSOTA

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

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

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

MONÓXIDO DE CARBONO (el "asesino silencioso")

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

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



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

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

Dansons

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

Servicio al Cliente

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

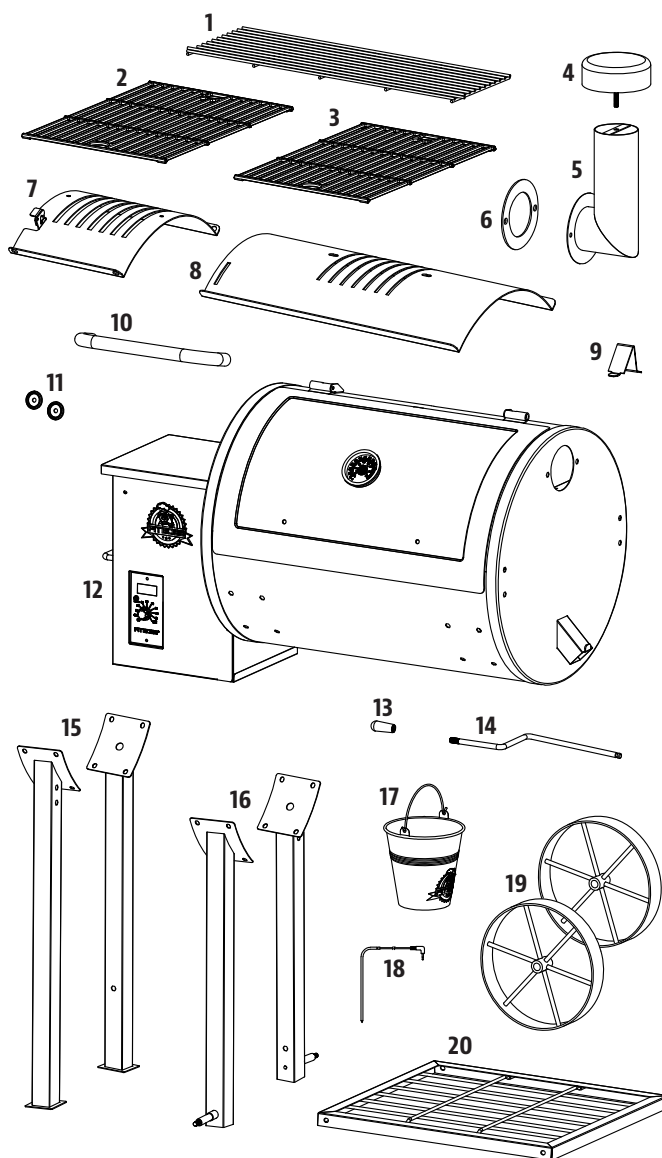
ÍNDICE

Información de seguridad	64	Cuidado y mantenimiento	79
Partes y especificaciones	68	Uso del combustible de pellets de madera	80
Preparación del ensamblaje	69	Lineamientos para cocinar	81
Instrucciones de ensamblaje		Consejos y técnicas.....	83
Montaje de las ruedas en las patas	69	Resolución de problemas	84
Montaje de las patas en el barril principal	70	Diagrama de cableado eléctrico.....	86
Instalación de la repisa inferior	70	Refacciones	
Colocación del seguro de la tapa	71	Refacciones para el asador	87
Instalación de la manija de la tapa	71	Refacciones para la tolva	88
Colocación de la chimenea.....	71	Garantía	
Instalación de los componentes para cocinar	72	Condiciones	88
Colocación de la cubeta de grasa	73	Excepciones	89
Conexión a una fuente de alimentación eléctrica	73	Cómo ordenar refacciones	89
Instrucciones de operación		Contacto con Servicio al Cliente	89
Entorno del asador	74	Servicio bajo garantía	89
Rangos de temperaturas del asador	75	Recetas	90
Descripción de las sondas	75		
Explicación del tablero de control.....	76		
Procedimiento de preparación de la tolva.....	77		
Primer uso - Quemado del asador	77		
Procedimiento de arranque automático	77		
Procedimiento de arranque manual	78		
Cómo apagar su asador	78		

PIEZAS Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Parrilla superior de acero recubierta de porcelana (x1)
2	Parrilla de cocción A hierro fundido recubiertas de porcelana (x1)
3	Parrilla de cocción B hierro fundido recubiertas de porcelana (x1)
4	Tapa de la chimenea (x1)
5	Cañón de la chimenea (x1)
6	Empaque de la chimenea (x1)
7	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
8	Placa principal de rejilla de flama (x1)
9	Seguro de la tapa (x1)
10	Manija de la tapa (x1)
11	Biseles de la manija de la tapa (x2)
12	Barril principal/Conjunto de tolva (x1)
13	Manija de la barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
14	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
15	Pata estacionaria (x2)
16	Pata con eje de rueda (x2)
17	Cubeta de grasa (x1)
18	Sensore para carne (x1)
19	Rueda (x2)
20	Repisa inferior (x1)
A	Tornillo (x22)
B	Arandela (x22)
C	Arandelas de seguridad (x22)
D	Tuerca (x2)
E	Arandela (x2)

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



PB - REQUISITOS ELÉCTRICOS

110-120V, 60HZ, 275W, ENCHUFE DE 3 PATILLAS CON CONEXIÓN A TIERRA

MODELO	UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO	COCINA	RANGO DE TEMPERATURAS
PB PB700T1	1128MM X 705MM X 1247MM / 44,4 PU. X 27,7 PU. X 49,0 PU.	55,4 KG / 122,1 LB	PRINCIPAL - 3334 CM ² / 516,7 PU ² BANDEJA SUPERIOR - 1481 CM ² / 229,6 PU ² TOTAL - 4815 CM ² / 746,3 PU ²	82-260°C / 180-500°F

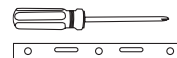
PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

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

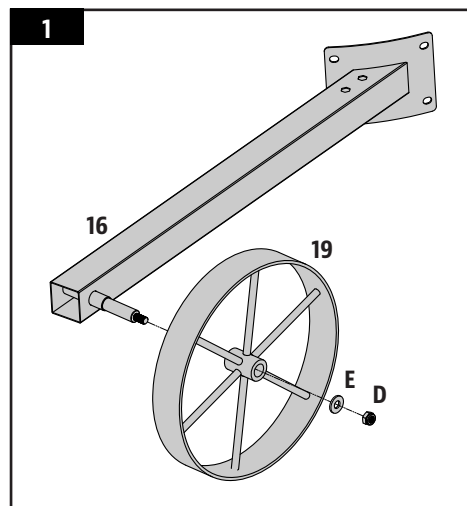
1. MONTAJE DE LAS RUEDAS EN LAS PATAS

Partes requeridas:

- 2 x Pata con eje de rueda (#16)
- 2 x Rueda (#19)
- 2 x Tuercas (#D)
- 2 x Arandela (#E)

Instalación:

- Deslice una rueda en cada pata con eje de rueda. Sujétela con una arandela y tuerca. Haga girar cada rueda para asegurarse de que ruedan con libertad.



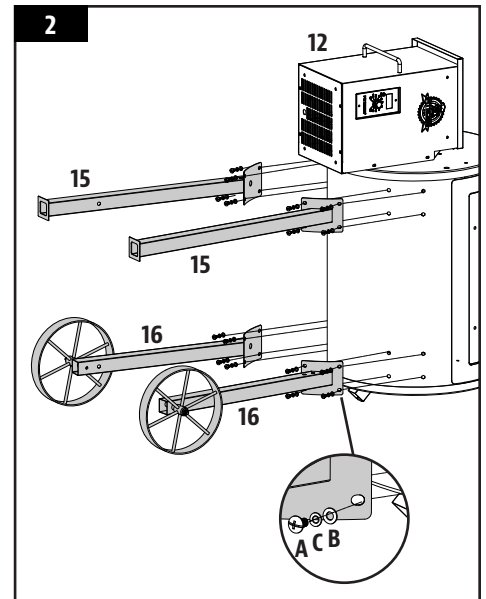
2. MONTAJE DE LAS PATAS EN EL BARRIL PRINCIPAL

Partes requeridas:

- 1 x Barril principal (#12)
- 2 x Patas estacionarias (#15)
- 2 x Patas con rueda (#16)
- 16 x Tornillos (#A)
- 16 x Arandelas (#B)
- 16 x Arandelas de seguridad (#C)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el piso para evitar que la unidad se raspe. Coloque el barril principal sobre el cartón reposando sobre un costado, con el extremo de la tolva volteado hacia arriba. Consulte la ilustración.
- Monte una pata con eje de rueda sobre el extremo del barril principal que está en el piso, usando cuatro tornillos, arandelas de seguridad y arandelas, usando los cuatro orificios pretaladrados. Repita la instalación con la segunda pata con eje de rueda.
- Monte una pata estacionaria sobre el extremo del barril principal donde está la tolva, usando cuatro tornillos, arandelas de seguridad y arandelas, usando los cuatro orificios pretaladrados. Repita la instalación con la segunda pata estacionaria.



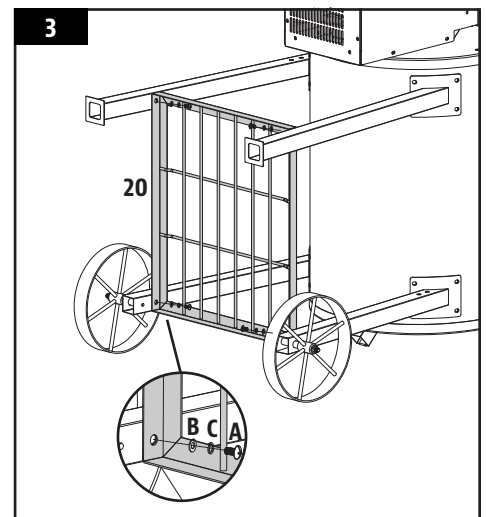
3. INSTALACIÓN DE LA REPISA INFERIOR

Partes requeridas:

- 1 x Bottom Shelf (#20)
- 4 x Tornillos (#A)
- 4 x Arandelas (#B)
- 4 x Arandelas de seguridad (#C)

Instalación:

- Desde abajo, sujete la repisa inferior a cada pata utilizando un tornillo, arandela de seguridad y arandela. Asegúrese de que la superficie plana de la repisa voltee hacia arriba.
- Una vez que la repisa esté sujeta, levante cuidadosamente el asador y colóquelo en la posición correcta.



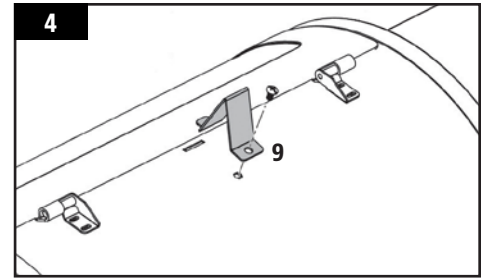
4. COLOCACIÓN DEL SEGURO DE LA TAPA

Partes requeridas:

- 1 x Seguro de la tapa (#9)

Instalación:

- Sujete el seguro de la tapa a la parte superior del barril principal usando el tornillo, arandela de seguridad y arandela preinstalado en la parte superior del barril principal.



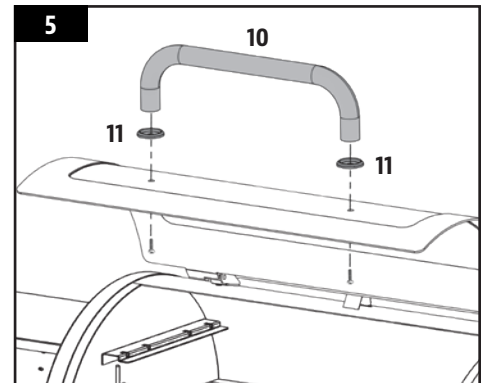
5. ENSAMBLAJE DE LA MANIJA DE LA TAPA

Partes requeridas:

- 1 x Manija de la tapa (#10)
- 2 x Biseles de la manija de la tapa (#11)

Instalación:

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



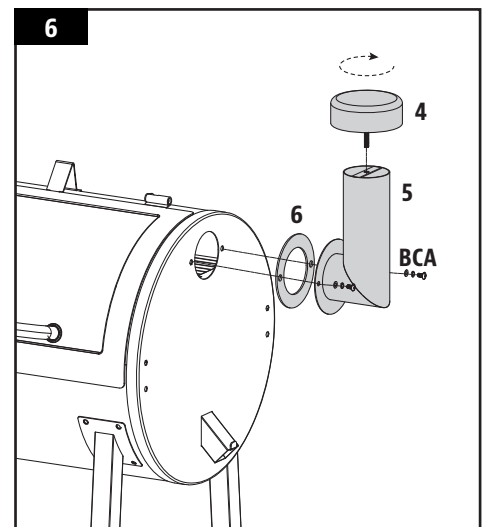
6. COLOCACIÓN DE LA CHIMENEA

Partes requeridas:

- 1 x Tapa de la chimenea (#4)
- 1 x Cañón de la chimenea (#5)
- 1 x Empaque de la chimenea (#6)
- 2 x Tornillos (#A)
- 2 x Arandelas (#B)
- 2 x Arandelas de seguridad (#C)

Instalación:

- Encuentre la abertura de la chimenea en el costado del barril principal. Desde el exterior, sujete la chimenea y el empaque de la chimenea al panel lateral con dos tornillos, arandelas de seguridad y arandelas. El tornillo se sujetará a la tuerca ya montada en el interior del barril.
- Después, coloque la tapa de la chimenea a la parte superior del cañón de la chimenea girando el tornillo de la tapa de la chimenea en el cañón de la chimenea.



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

7. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

Partes requeridas:

- 1 x Parrilla superior (#1)
- 2 x Parrillas de cocción (#2, #3)
- 1 x Cubierta deslizante de la rejilla de flama (#7)
- 1 x Placa principal de rejilla de flama (#8)
- 1 x Manija de la barra de ajuste de la rejilla de flama (#13)
- 1 x Barra de ajuste de la rejilla de flama (#14)

Instalación:

NOTA: Ambas partes de la rejilla de flama tienen una ligera capa de aceite para evitar la oxidación durante el transporte.

- 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 7A.

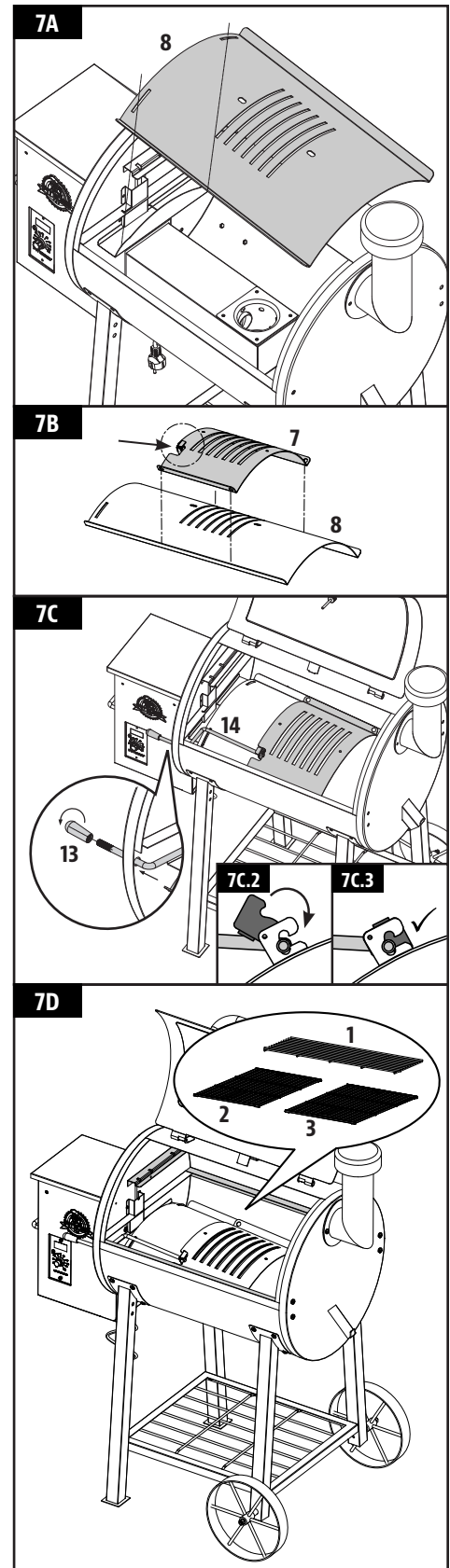
NOTA: Si la parrilla principal está en la base del barril, se instaló incorrectamente. La parrilla de flama debe estar inclinada, con el lado izquierdo más alto que el derecho.

- 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 7B.

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

- Primero, retire la manija 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 manija 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 flama, dándole acceso ajustable al cubierta deslizante del asador de flama en la placa principal de rejilla de flama. Observe los pasos en 7C.
- Coloque las parrillas lado a lado en el borde que está dentro del asador principal. Coloque la parrilla superior en el borde superior dentro del asador principal. La parrilla encajará en su sitio. Consulte la ilustración 7D.

NOTA: Para mantener el mejor desempeño en sus parrillas de cocción, es necesario darles cuidado y mantenimiento.



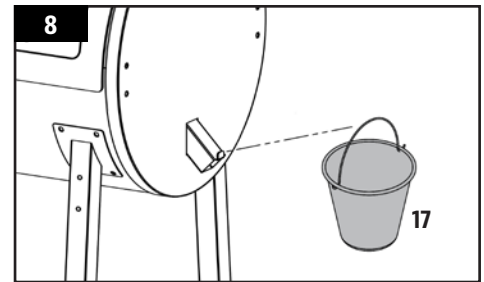
8. COLOCACIÓN DE LA CUBETA DE GRASA

Partes requeridas:

- 1 x Cubeta de grasa (#17)

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.

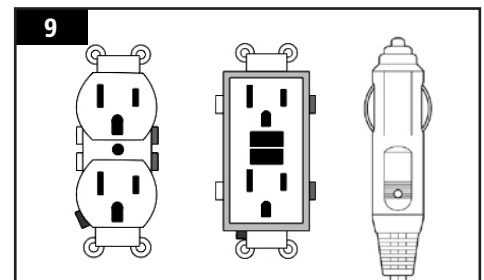


9. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

- **TOMA ESTÁNDAR**
Este aparato requiere un suministro de 110-120 V, 60 Hz, 275 W. El enchufe debe ser con conexión a tierra y de 3 clavijas. Asegúrese de que el extremo con puesta a tierra no esté roto antes de usarlo. El control usa un fusible rápido de 110-120V, para proteger el tablero del sistema de ignición.
- **TOMAS GFCI**
Este aparato funciona en casi todas las tomas GFCI, con un suministro recomendado de 15 A. Si su toma GFCI es muy sensible a las subidas de tensión, probable se desconecte durante la fase de arranque de funcionamiento. Durante la fase de arranque, el sistema de ignición consume 200-700 vatios de electricidad, lo que puede ser demasiada carga para una toma GFCI. Cada vez que se desconecta, aumenta su sensibilidad. Si la toma GFCI sigue saltando, sustitúyala o cambie a una toma que no sea GFCI.
- **DURANTE EL TRANSPORTE**
Desconecte el sistema de ignición del mazo de cables principal. Use el procedimiento de arranque manual. Una unidad Pit Boss® puede funcionar con un inversor de 12 V y 100 W conectado a una toma de un vehículo. Para usar el sistema de ignición automática se recomienda usar un inversor de 1000 W como mínimo.

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



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA

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

Todas las unidades Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 305 mm (12 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINAR CUANDO HACE FRÍO

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

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

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

3. COCINAR CUANDO HACE CALOR

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

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

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

INTERVALOS DE TEMPERATURA DE LA BARBACOA

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

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

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

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

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

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

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

El ahumado es una variación de la auténtica barbacoa y es la principal ventaja de cocinar en una barbacoa de gránulos de madera. El **ahumado en caliente**, otro nombre para la cocción a **fuego lento**, suele hacerse a una temperatura de 82-125 °C/180-257 °F. La técnica de ahumado en caliente es óptima para ocasiones que requieren tiempos de cocción más prolongados, como para cortes grandes de carne, pescado o aves.

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

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

DESCRIPCIÓN DE LAS SONDAS

- **SONDA DE TEMPERATURA**

Ubicada dentro del gabinete, en la pared trasera a lo largo de la parte inferior está la sonda de temperatura. Es una pequeña pieza vertical de acero inoxidable. La sonda de temperatura mide la temperatura interna de la unidad. Esta temperatura interna se visualiza en la pantalla LED digital como temperatura "actual".

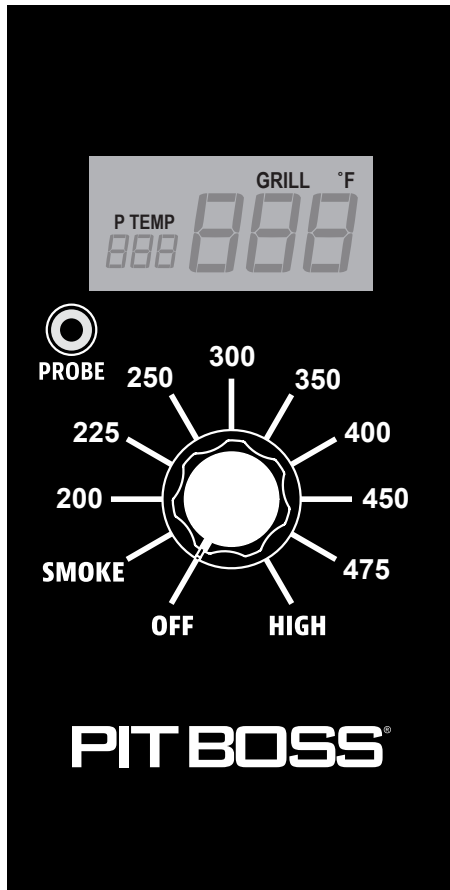
IMPORTANTE: el clima exterior, la calidad de los gránulos usados, el sabor de los gránulos y la cantidad de alimentos que se estén cocinando afectan mucho la temperatura de la unidad.

- **SONDA DE CARNE**

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

NOTA: cuando inserte la sonda de carne en la carne, asegúrese de que la sonda 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.

EXPLICACIÓN DEL TABLERO DE CONTROL



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN												
	El dial de control de temperatura le permite configurar la temperatura deseada para fumar. Gire el mando para seleccionar entre Humo, cualquiera de los ocho ajustes de temperatura o Alta.												
OFF	La desactivación de la configuración en el control de temperatura es el modo fuera de la unidad. La unidad no funcionará en este ajuste.												
SMOKE	La configuración de humo en el dial de control de temperatura es el modo de inicio de la unidad. La parrilla funciona a la temperatura más baja, sin que se apague el fuego.												
HIGH	El ajuste alto en el dial de control de temperatura es el nivel de calor más alto para la unidad. La parrilla funciona a la temperatura más alta. Cuando la tapa está abierta, la parrilla funcionará a esta velocidad para compensar la pérdida de calor en el barril.												
	La pantalla LCD se utiliza como centro de información de su unidad. La pantalla LCD mostrará la temperatura actual de la parrilla (GRILL) y la temperatura de la sonda de carne (P TEMP). La pantalla LCD se muestra en incrementos de 5 grados (°F). Consulte Solución de problemas para obtener más información sobre los códigos de error.												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>LECTURA</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>888</td> <td>Aparece por un momento cuando se conecta el asador a la alimentación eléctrica.</td> </tr> <tr> <td>Parpadeando ...</td> <td>Indica que el encendedor está encendido.</td> </tr> <tr> <td>P TEMP</td> <td>Indica la temperatura de la sonda para carne.</td> </tr> <tr> <td>Er1</td> <td>El cable del sensor de temperatura no está conectado.</td> </tr> <tr> <td>ErP</td> <td>Hubo un corte de energía durante la operación.</td> </tr> </tbody> </table>	LECTURA	DESCRIPCIÓN	888	Aparece por un momento cuando se conecta el asador a la alimentación eléctrica.	Parpadeando ...	Indica que el encendedor está encendido.	P TEMP	Indica la temperatura de la sonda para carne.	Er1	El cable del sensor de temperatura no está conectado.	ErP	Hubo un corte de energía durante la operación.
LECTURA	DESCRIPCIÓN												
888	Aparece por un momento cuando se conecta el asador a la alimentación eléctrica.												
Parpadeando ...	Indica que el encendedor está encendido.												
P TEMP	Indica la temperatura de la sonda para carne.												
Er1	El cable del sensor de temperatura no está conectado.												
ErP	Hubo un corte de energía durante la operación.												
	Los puertos de conexión complementarios en la parte frontal del tablero de control son para la sonda de carne . Cuando hay una sonda de carne conectada, la temperatura aparece en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte la sonda de carne del puerto de conexión.												

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE LA TOLVA

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que encienda el asador y cada vez que el asador se quede sin pellets en la tolva. La barrena debe cebarse para permitir gránulos viajen a través de la longitud de la barrena, y llenan el crisol del fuego. **Si no está cebado, el encendedor se apagará antes de que se enciendan los gránulos y no se iniciará ningún incendio.** Siga estos pasos para cebar la tolva:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en el barreno ni en la tolva.
2. Quite todos los accesorios para cocinar del interior del asador. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel.
3. Con el **control de temperatura** en la posición OFF (APAGADO), conecte el cable de alimentación a un tomacorriente.
4. Gire el **control de temperatura** a la posición SMOKE (AHUMAR). Revise los siguientes puntos:
 - Que el barreno esté girando. No coloque su mano ni sus dedos dentro de el barreno esté girando. De hacerlo podría sufrir lesiones.
 - Coloque su mano sobre la cámara de combustión y sienta si hay movimiento de aire. No coloque su mano ni sus dedos dentro de la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
 - Después de aproximadamente un minuto debe oler los vapores del encendedor y comenzar a sentir que el aire se calienta. La punta del encendedor no se pone roja. Esta parte se pone extremadamente caliente y puede quemar. No toque el encendedor.
5. Una vez que se haya verificado que todos los componentes electrónicos funcionan correctamente, gire el **control de temperatura** a OFF (APAGADO).
6. Llene la tolva con pellets de pellets de madera natural.
7. Gire el **control de temperatura** a SMOKE (AHUMAR). Espere aproximadamente 3 minutos para que los gránulos comiencen a caer en la estufa desde el tubo del sinfín. Una vez que las píldoras comienzan a caer en la olla de fuego, APAGUE el **control de temperatura**.
8. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal. La parrilla está lista para usar. (Vea las *instrucciones de montaje* para asegurar la instalación correcta de los componentes de cocción).

PRIMER USO - QUEMADO DEL ASADOR

Una vez que la tolva esté preparada y antes de cocinar por primera vez en su asador, es importante hacer un "quemado" del asador. Encienda el asador y opérela a cualquier temperatura superior a 176 ° C / 350 ° F (con la tapa abajo) durante 30 a 40 minutos para "quemar" el asador y eliminar todas las sustancias extrañas.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

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

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor eléctrico falla o la llama de su parrilla se apaga durante la cocción, revise los siguientes pasos o inicie su parrilla usando el método manual.

1. Gire el **control de temperatura** a la posición OFF (APAGADO). Abra la tapa. Quite todos los accesorios para cocinar del asador. Saque todos los pellets sin quemar y las cenizas de la cámara de combustión. No toque el encendedor para evitar quemarse, ya que estará extremadamente caliente.
2. Una vez que saque y limpie todas las partes, gire el **control de temperatura** a SMOKE (AHUMAR). Verifique lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor.
 - Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 13 mm / 0.5 pulg. en la cámara de combustión.
 - Confirme visualmente que el barreno está depositando pellets en la cámara de combustión.
 - Confirme que el ventilador de combustión está funcionando, escuchando el ruido.
3. Si alguno de los puntos anteriores no funciona, siga las instrucciones de **Solución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Asegúrese de que el **control de temperatura** se encuentra en la posición OFF (APAGADO). Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Revise la cámara de combustión y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción para un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni en el sistema de alimentación por barreno. Llene la tolva con pellets secos de madera dura natural para asador.
3. Abra la tapa del barril. Quite todos los accesorios para cocinar para exponer la cámara de combustión. Coloque una cantidad generosa de pellets en la cámara de combustión. Rocíe iniciador en gel u otro iniciador apropiado para pellets sobre la parte superior de los pellets. También puede usar una pequeña cantidad de iniciador sólido, como los hechos de aserrín y cera, o virutas de madera. Añada otra pequeña cantidad de pellets a la cámara de combustión.

NOTA: No use licores, petróleo, gasolina, líquido de encendedores o queroseno para encender o avivar el fuego en su asador.

4. Encienda el contenido de la cámara de combustión con un fósforo largo o un encendedor alargado. Permita que el iniciador arda de 3 a 5 minutos. No intente añadir más iniciador a la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
5. Vuelva a colocar, rápida y cuidadosamente, los accesorios para cocinar en el interior del barril. Continuar la puesta en marcha en el paso dos de **procedimiento de arranque automático**.

CÓMO APAGAR SU ASADOR

1. Cuando termine de cocinar, con la tapa del barril principal cerrada, gire el selector de **control de temperatura** a la posición OFF (APAGADO). La barbacoa comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El alimentador de espiral dejará de alimentar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador seguirá funcionando hasta finalizar el ciclo de enfriamiento.

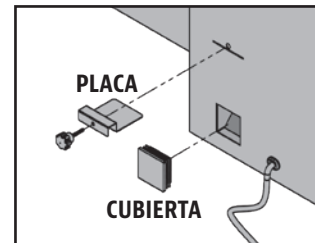
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todos los asadores de pellets Pit Boss® le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Un paso importante es permitir que el asador y las parrillas de cocción se "autolimpie" operando el asador en temperatura alta por 5 a 10 minutos después de cada uso. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su asador:

1. CONJUNTO DE TOLVA

- La tolva incluye una función de limpieza para facilitar su limpieza y el cambio de sabores de pellets. Para vaciarla, encuentre la placa y la cubierta del conducto de bajada en la parte trasera de la tolva. Coloque una cubeta vacía y limpia debajo de la cubierta del conducto de bajada, y luego quite la cubierta. Desatornille la placa, deslícela hacia afuera, y los pellets se vaciarán.

NOTA: Use un cepillo de mango largo o una aspiradora para sacar el exceso de pellets, el aserrín y los desechos para limpiar bien la cubierta de la tolva.



- 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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, no lavar
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
Sonda de carne	Después de cada uso	Estropajo y agua jabonosa
Sonda de temperatura	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo 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 
 Rico sabor ahumado, similar al tocino.
 Considerada la "reina de las maderas".

MEZCLA DE MANZANO 
 Sabor ahumado, ligeramente dulce.
 Muy recomendado para hornear.

MEZCLA DE MEZQUITE 
 Sabor fuerte y picante.
 Especial para cocina Tex-Mex.

MEZCLA DE ARCE 
 Sabor dulce y salado.

MEZCLA DE ALISO 
 Dulce y terroso. Mezcla de aliso, arce y pino.

MEZCLA DE ÁRBOLES FRUTALES 
 Mezcla de cerezo, manzano y arce.

MEZCLA DE CEREZO 
 Ligeramente dulce, pero también ácido.
 Le da un tinte rosado a las comidas claras.

MEZCLA DE BARRIL DE WHISKY 
 Humo fuerte y dulce con un sabor aromático.
 Perfecta para carnes rojas.

MEZCLA DE COMPETENCIA 
 Mezcla perfecta de dulce, picante y ácido.
 Usada por muchos profesionales del asador.

MEZCLA DE PACANA 
 Sabor audaz, mantecoso y suave.

MEZCLA DE ROBLE 
 Sabor rico y ahumado.

MEZCLA CLÁSICA 
 Mezcla de pacana, nogal y mezquite.

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

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

Ahumar y asar pueden dar diferentes resultados dependiendo del tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, por cuánto tiempo, y los resultados. Ajuste a su gusto la próxima vez. La práctica hace al maestro.

El arte culinario del ahumado caliente significa un tiempo de cocción más largo, pero le da a sus carnes un sabor de madera más natural (y un muy codiciado "anillo rosado"). Las temperaturas de cocción más altas resultan en tiempos de cocción más cortos y menos sabor ahumado.

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

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

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

CERDO	TAMAÑO	Precocido para recalentar 60°C / 140°F	Medio 66°C / 150°F	Bien cocido 71°C / 160°F
Jamón (Porción bien cocida y sin hueso, ahumado para picnic entero y con hueso)	2.5 cm / 1 pulg. 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs. 2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	12 minutos 50 minutos a 1 hora 1 a 2 horas 1 a 2½ horas 2 a 2¾ horas		
Asado de lomo	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 a 2 horas	2 a 3 horas
Corona de costillas asada	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1 ½ a 2 horas	2 a 3 horas
Chuleta (lomo, costillas)	1.9-2.5 cm / ¾ - 1 pulg. 3.1-3.9 cm / 1¼ - 1½ pulg.		10 a 12 minutos 14 a 18 minutos	
Lomo	1.9-2.5 cm / ¾ - 1 pulg.		20 a 30 minutos	30 a 45 minutos
Asado de lomo, sin huesos	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ a 1¾ horas	1¾ a 2½ horas
Boston Butt (hombro de puerco)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Temperatura interior

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

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

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

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

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

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

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir la barbacoa para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en la pantalla	El dial de control sigue apagado.	Gire el dial de control de temperatura a un ajuste de temperatura.
	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Asegúrese de que la toma GFCI sea de 10 amperios como mínimo (véase el Diagrama de cableado eléctrico para consultar el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Extraiga el panel de acceso a la tolva (consulte el Diagrama de cableado eléctrico), empuje hacia dentro las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control y tire cuidadosamente del controlador situado dentro de la tolva para soltarlo. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	La toma GFCI se ha desconectado.	Extraiga el panel de acceso a la tolva (consulte el Diagrama de cableado eléctrico) y asegúrese de que todos los cables estén firmemente conectados y secos. Asegúrese de que la toma GFCI sea de 10 amperios como mínimo.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
No se enciende fuego en la cámara de combustión	El barreno no está preparado	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que la cámara de combustión se llene de pellets. Si no se prepara, el encendedor agotará su tiempo de operación antes de que los pellets lleguen a la cámara de combustión. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	El motor del barreno está atascado	Saque los accesorios para cocinar del barril del asador. Coloque el control de temperatura en SMOKE (AHUMAR) e inspeccione visualmente el sistema de alimentación con barreno. Quite los dos tornillos del panel delantero de la tolva, arriba y abajo del tablero de control digital. Levántelo ligeramente y jálelo cuidadosamente hacia adelante. Inspeccione la rotación del motor del barreno de alimentación. Asegúrese de que el soporte del motor del barreno no está dañado. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al cliente para pedir una refacción.
	Falla del encendedor	Retire los componentes de cocción del barril principal. Gire el dial de control de temperatura a HUMO e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando colocando su mano sobre la olla de fuego y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale aproximadamente 13 mm / 0.5 pulgadas en la olla de fuego. Si no funciona correctamente, siga el Procedimiento de inicio manual para continuar usando la parrilla; sin embargo, llame al Servicio al Cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
Hay puntos parpadeando en la pantalla LCD	El encendedor está funcionando	Este no es un error que afecte al asador. Se usa para mostrar que la unidad está en modo de Encendido. El encendedor se apagará después de cinco minutos. Una vez que los puntos parpadeantes se apaguen, el asador empezará a funcionar a la temperatura seleccionada.
La temperatura está parpadeando en la pantalla LCD	La temperatura del asador es menor a 65°C / 150°F	Este no es un error que afecte al asador; sin embargo, se utiliza para mostrar que existe el riesgo de que el fuego se apague. Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Revise el sensor de temperatura del asador. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno.

Mensaje de error "ErH"	El asador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO) y deje que el asador se enfríe. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Después del mantenimiento, saque los pellets y confirme la posición de todos los componentes. Para despejar el error, gire el control de temperatura a OFF (APAGADO), abra la tapa, espere de 3 a 4 minutos, y luego seleccione la temperatura deseada.
Mensaje de error "Er1"	El cable del sensor de temperatura no está conectado.	Quite el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cableado eléctrico) y verifique si hay daños. Asegúrese de que las conexiones del cable del sensor están bien colocadas y que se encuentran colocadas correctamente al tablero de control digital.
Mensaje de error "ErP"	El control de temperatura no estaba en OFF (APAGADO) la última vez que se conectó a la alimentación eléctrica.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO), espere dos minutos, y luego vuelva a encender la unidad en SMOKE (AHUMAR) o en la temperatura deseada. La función de seguridad impide un encendido sorpresivo.
	Hubo un corte de energía durante la operación.	
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
La barbacoa no alcanza o no mantiene la temperatura estable	Circulación de aire insuficiente en la chimenea	Compruebe si la chimenea presenta acumulación de ceniza u obstrucciones. Siga las Instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado. Una vez realizados los pasos anteriores, encienda la barbacoa, establezca la temperatura en AHUMAR y espere 10 minutos. Compruebe si la llama es brillante y viva.
	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los granulos es mala, o si estos son demasiado largos, esto puede producir obstrucciones en el sistema de alimentación. Extraiga los granulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Sonda de temperatura	Compruebe el estado de la sonda de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar un recambio si está dañada.
La barbacoa despidе demasiado humo o humo descolorido	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Calidad de los granulos de madera	Extraiga los granulos de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para limpiar. Sustituya por granulos de madera secos.
	La chimenea está bloqueada	Extraiga los granulos de madera húmedos de la chimenea. Siga el Procedimiento de cebado de la tolva.
	Circulación de aire insuficiente para el ventilador	Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .

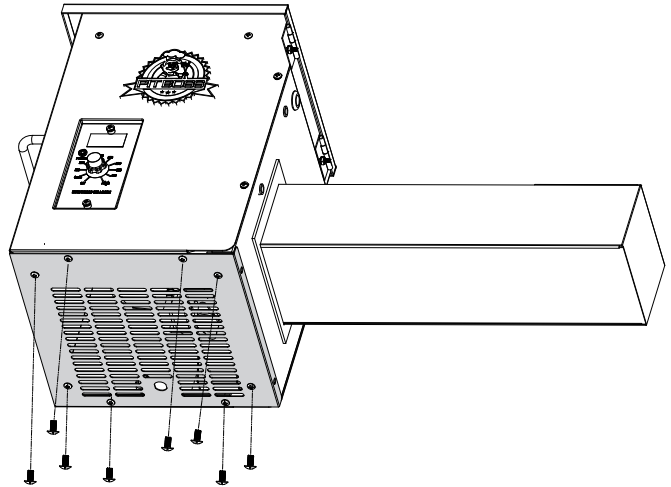
DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

El sistema del tablero de control digital es un dispositivo tecnológico intrincado y valioso. Para protegerlo de los picos de voltaje y los cortocircuitos eléctricos, consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

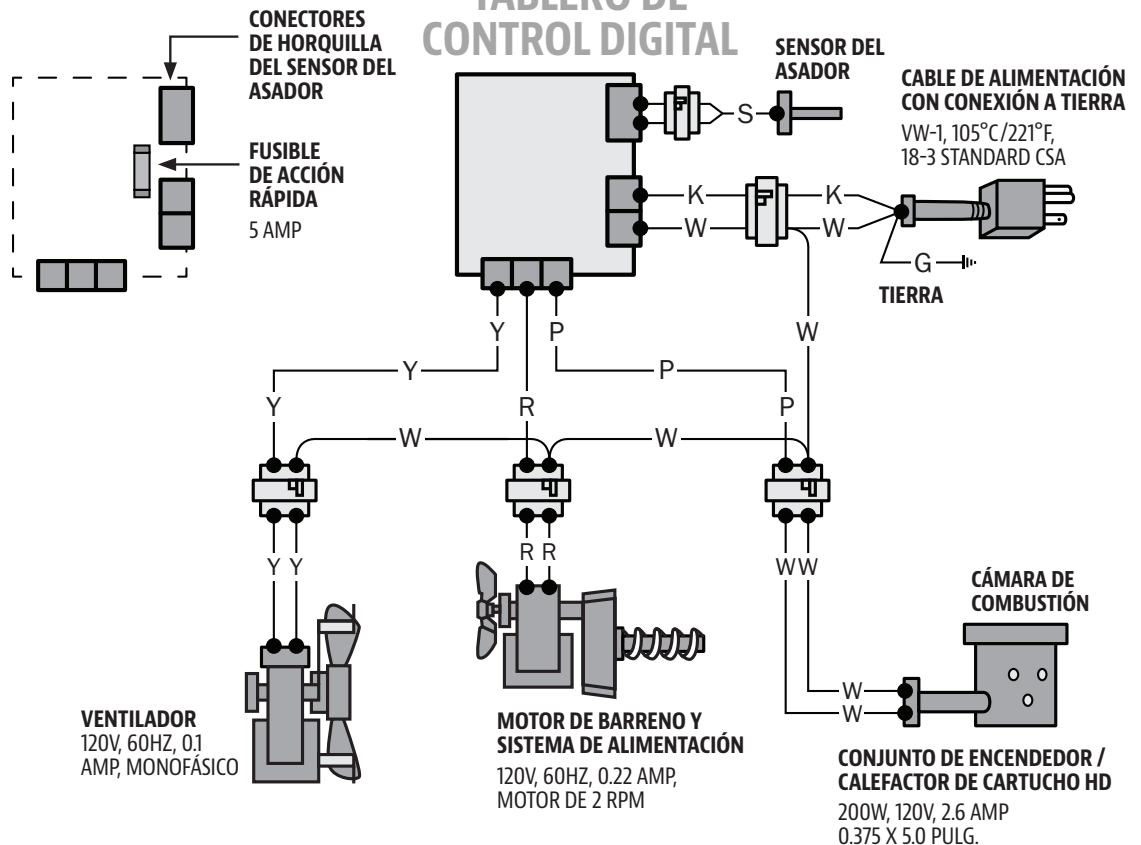
PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 110-120V, 60HZ, 275W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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

ENCUENTRE Y QUITE
LOS OCHO TORNILLOS
DEL PANEL DE ACCESO
DE LA PARTE INFERIOR
DE LA UNIDAD.



CAPACIDAD DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:
1.12 KG/H
(2.48 LB/H)



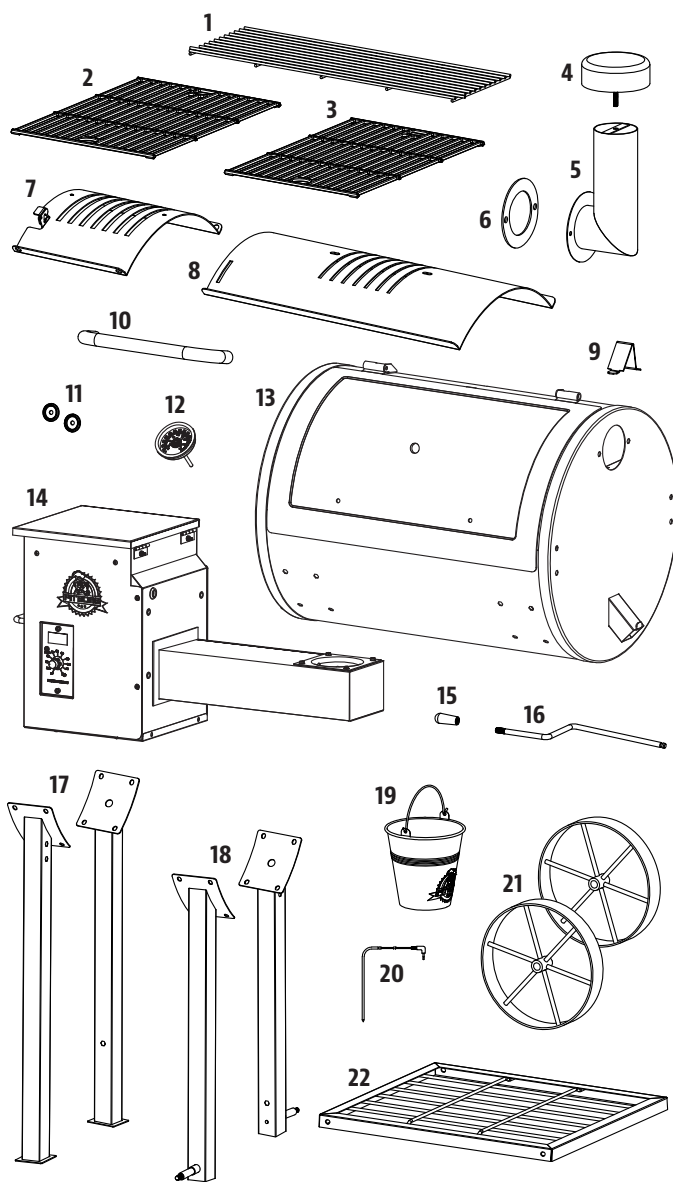
ÍNDICE

W : BLANCO
Y : AMARILLO
P : PÚRPURA
R : ROJO
K : NEGRO
S : PLATEADO
G : VERDE

GRILL REPLACEMENT PARTS

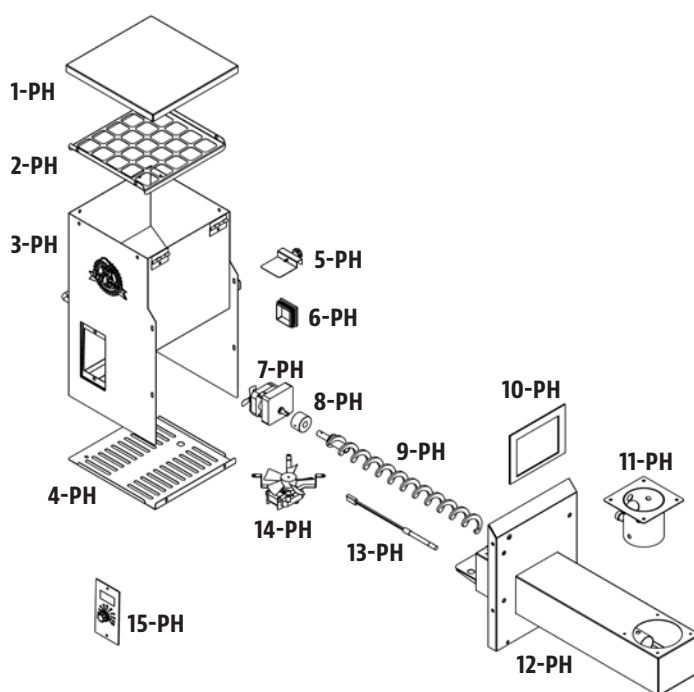
N°	Descripción
1	Parrilla superior de acero recubierta de porcelana (x1)
2	Parrilla de cocción A hierro fundido recubiertas de porcelana (x1)
3	Parrilla de cocción B hierro fundido recubiertas de porcelana (x1)
4	Tapa de la chimenea (x1)
5	Cañón de la chimenea (x1)
6	Empaque de la chimenea (x1)
7	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
8	Placa principal de rejilla de flama (x1)
9	Seguro de la tapa (x1)
10	Manija de la tapa (x1)
11	Biseles de la manija de la tapa (x2)
12	Termómetro (x1)
13	Barril principal (x1)
14	Conjunto de tolva (x1)
15	Manija de la barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
16	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
17	Pata estacionaria (x2)
18	Pata con eje de rueda (x2)
19	Cubeta de grasa (x1)
20	Sensore para carne (x1)
21	Rueda (x2)
22	Repisa inferior (x1)
A	Tornillo (x22)
B	Arandela (x22)
C	Arandelas de seguridad (x22)
D	Tuerca (x2)
E	Arandela (x2)

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



PIEZAS DE REPUESTO DE LA TOLVA

N.º	Descripción
1-PH	Tapa de la tolva
2-PH	Cubierta de seguridad de la tolva
3-PH	Carcasa de la tolva
4-PH	Panel de acceso de la tolva
5-PH	Placa del conducto de bajada
6-PH	Cubierta del conducto de bajada
7-PH	Motor de barreno
8-PH	Casquillo de nylon
9-PH	Conjunto de espiral del barreno
10-PH	Empaque la carcasa de la tolva
11-PH	Cámara de combustión
12-PH	Carcasa de la caja del barreno
13-PH	Encendedor
14-PH	Ventilador de combustión
15-PH	Panel de control HI Pit Boss®



GARANTÍA

CONDICIONES

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

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

Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío 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

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

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

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

SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

RECETAS

BRISKET CLÁSICO

Rinde 4 - 6 porciones

Un brisket completo de res pesa de 7.25 a 8.62 kg / 16 a 19 libras y tiene tres partes distintas: el tope, la punta y la falda. Use la sección de la falda, ya que es magra, compacta y produce buenas rebanadas al cortarla.

Ingredientes:

1	Brisket de res 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs, La capa de grasa debe tener al menos 0.6 cm / ¼ pulg. de grosor
1 envase	mostaza amarilla preparada
75 ml / 5 C.	sazonador
1 botella	salsa de chili
1 paquete	mezcla seca de sopa de cebolla
375 ml / 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 sazón 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 luego reduzca a SMOKE (Ahumar) o a temperatura baja.**
4. Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del asador. Cierre la tapa del asador. Cocine lentamente hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas.
5. Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
6. Continúe el proceso de cocción lenta hasta que la temperatura interna alcance 60-66 °C / 140-150 °F. Saque el brisket del asador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
7. Coloque el brisket en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de mezcla para untar sobre el brisket, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
8. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 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.

SALCHICHA CON CHUTNEY DE MANGO

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

2	mangos (picados)
0.9 kg / 2 lbs	salchicha italiana (picante o suave)
10 ml / 2 c.	perejil fresco (molido)
15 ml / 1 C.	pimiento rojo (en cubos)
10 ml / 2 c.	miel
½	cebolla roja (en cubos)
½ bulbo	hinojo (en cubos)
5 ml / 1 c.	Jugo de lima
Pizca	sal

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instrucciones:

1. **Pre caliente el asador, y luego reduzca a BAJO-MEDIO (82-107 °C / 180- 225 °F)**
2. Coloque las salchichas en el asador, con una separación regular. Voltéelas cada diez minutos para asar todos los lados.
3. Combine los demás ingredientes para preparar el chutney. Enfríe hasta que esté listo para servir.
4. Deslice las salchichas asadas en diagonal, y sirva acompañadas de chutney.

BISTEC CON QUESO AZUL

Makes 4 Servings

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

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

4. **Reduzca la temperatura a 135 °C/275 °F o a 163 °C/ 325 °F.** Voltee los bistecs por última vez. Mezcle el queso azul y las cebollas. Espolvoree sobre los bistecs, cierre la tapa del asador y áselos hasta el término deseado. Revise el grado de cocción haciendo un corte en la carne cerca del hueso.

Variación: MÉTODO DE SELLADO INVERSO

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

COSTILLAS BBQ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Costillas <small>Costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo</small>
45 ml / 3 C.	aceite
5 ml / 1 c.	sal
5 ml / 1 c.	pimienta
2 enteras	cebollas (picadas)
30 ml / 2 C.	vinagre
30 ml / 2 C.	salsa Worcestershire
125 ml / ½ tz.	Jugo o refresco de manzana
5 ml / 1 c.	paprika
5 ml / 1 c.	chile en polvo

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

Instrucciones:

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

Variación: MÉTODO "MEMPHIS DRY"

Ponga el asador en ALTO (260 °C / 500 °F). Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y sazónelas con un sazonador o aliño seco. Marque las costillas, sáquelas del asador y síralvas.

HAMBURGUESAS JUGOSAS DE MAMÁ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

900 g / 2 lbs	Carne molida de res o búfalo
15 ml / 3 c.	sazonador
2 enteros	huevos, a temperatura ambiente
500 ml / 2 tz.	migajas de pan (secas, finas)
6 - 8	panes para hamburguesa / panecillos Kaiser
6 - 8 rebanadas	queso (en rebanadas delgadas)
30 ml / 2 C.	mantequilla

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego déjelo o redúzcalo ligeramente (204-260 °C / 400-500 °F).**
2. Combine la carne, el sazonador, los huevos y las migajas de pan en un tazón para mezclar y revuelva bien. Divida la carne en porciones y forme hamburguesas de tamaño y forma similares a los panes. Haga hamburguesas de alrededor de 1.9 cm / ¾ pulg. de grosor.
3. Coloque las hamburguesas en el asador. Ase seis minutos por cada lado, cuidando de no presionar la carne. Pruebe si están bien cocidas con un termómetro para carne; la temperatura interna debe alcanzar 71°C / 160°F. La carne puede ponerse rosada por fuera debido al humo.
4. En los últimos minutos de cocción, aplique mantequilla con un pincel a los panes y tuéstelos ligeramente en la parrilla.
5. Saque los panes y las hamburguesas cuando estén listas. Complemente las hamburguesas con queso derretido y sirva.

CONSEJO: Una carne ligeramente más grasosa resulta en una hamburguesa más jugosa. Como una alternativa magra, pruebe la carne molida de búfalo.

BISTEC DE SIRLOIN CON CEBOLLAS DULCES Y PIMIENTOS

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca la temperatura ligeramente a 218°C / 425°F.**
2. Sazone ambos lados de los bistecs con el sazoador 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.

GALLINAS DE CORNUALLES CON ARROZ MANDARÍN

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

- 4 enteras gallinas de Cornualles
- 750 ml / 3 tz. arroz mandarín
- 15 ml / 1 C. aceite de oliva
- 5 ml / 1 c. paprika ahumada
- 250 ml / 1 tz. mermelada de naranja

Arroz mandarín

- 59 ml / ¼ tz. almendras (en rebanadas)
- 30 ml / 2 C. apio (picado)
- 1 pequeña cebolla verde (en rebanadas finas)
- 30 ml / 2 C. mantequilla
- 1 lata gajos de mandarina (drenada)
0.4 kg/11oz.
- 30 ml / 2 C. jugo de naranja (concentrado)
- 500 ml / 2 tz. arroz cocido

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

Instrucciones:

1. Prepare el arroz mandarín cociendo las almendras, el apio, la cebolla verde y la mantequilla en una sartén pequeña hasta que las almendras estén ligeramente tostadas. Combine la mezcla con los gajos de naranja, el jugo de naranja y el arroz cocido en un tazón, y déjela reposar.
2. **Precalente el asador, y luego reduzca a temperatura MEDIA (135-177 °C / 275-350 °F).**
3. Enjuague las gallinas de Cornualles y séquelas con toallas de papel. Rellene las gallinas con la mezcla de arroz y ate las patas con cordel. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha a las gallinas y espolvoréelas con paprika.

4. Coloque las gallinas en el asador. Áselas de 45 a 60 minutos, hasta que la carne de la pierna esté tierna al presionarla.
5. Unte las gallinas con mermelada de naranja durante los últimos 20 minutos del tiempo de cocción. Saque las gallinas del asador y acomódelas en un plato para servir

CONSEJO: Si desea juntar los jugos para hacer gravy, coloque las gallinas en una bandeja de papel aluminio y añada suficiente agua o jugo para cubrir el fondo hasta unos 0.6 cm / ¼ pulg.

KEBABS DE CAMARÓN CON MANTEQUILLA DE CURRY

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

- 900g / 2 lbs camarones (pelados, sin venas)
- 125ml / ½ tz. mantequilla de curry
- 15 ml / 1 C. aceite de oliva
- 1 lima
- eneldo fresco

Mantequilla de curry

- 125 ml / ½ tz. mantequilla
- 30 ml / 2 C. Cebolla (picada)
- 15 ml / 1 C. eneldo fresco
- 5 ml / 1 c. curry en polvo
- Pizca ajo en polvo

Sabor de pellets de madera sugerido: Mesquite / Competencia

Instrucciones:

1. Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora.
2. **Precalente el asador, y luego reduzca a 135-163°C / 275-325°F.**
3. Prepare la mantequilla de curry derritiendo mantequilla en una sartén pequeña a calor medio-alto. Incorpore la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo. Deje cocer por cinco minutos y quite la sartén del calor.
4. Ensarte los camarones en brochetas, dejando espacio entre las piezas. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha.
5. Coloque las brochetas en el asador, y áselas hasta que los camarones estén blancos y tiernos. Cosa los camarones rápidamente; tenga cuidado de no cocer demasiado. Voltee las brochetas de camarón una vez y aplique la mantequilla de curry con brocha a la mitad del tiempo de cocción.
6. Acomode los camarones asados en un plato para servir. Acompañe con rodajas de lima y eneldo.

CONSEJO: Para ensartar un camarón de modo que quede derecho, sosténgalo estirado con una mano. Empiece por el extremo de la cola e inserte una brocheta de bambú o madera dentro del camarón de modo que atraviese toda su longitud. Siga enderezando el camarón con los dedos conforme avance.

CAMARÓN EN BROCHETA CON TOCINO Y ALBAHACA

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

24 grandes camarones (pelados, sin venas)
24 enteras hojas de albahaca fresca
24 rebanadas tocino (en rebanadas delgadas)

Sabor de pellets de madera sugerido: Cerezo / Manzano

Instrucciones:

1. Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora.
2. **Precalente el asador, y luego reduzca a 135-163°C / 275-325°F.**
3. Envuelva un camarón y una hoja de albahaca en una rebanada delgada de tocino, y luego ensártelo en la brocheta, dejando espacio entre los camarones.
4. Coloque las brochetas en el asador, y áselas hasta que los camarones estén blancos y tiernos y el tocino esté dorado. Cosa los camarones rápidamente; tenga cuidado de no cocer demasiado. Voltee las brochetas con frecuencia para que no se quemen.
5. Saque del calor y sirva.

PAVO AHUMADO ENTERO

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

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177 °C / 275-350 °.**
2. Saque el pescuezo y los menudos del pavo. Enjuague el pavo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel.
3. En un tazón pequeño mezcle la mantequilla, ¼ parte del sazónador y la paprika para formar una pasta. Inserte cuidadosamente su mano entre la piel exterior y la carne de la pechuga. Unte la pasta en la carne.
4. Unte el sazónador restante en la superficie exterior del pavo.
5. Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro de la parrilla y áselo hasta que esté tierno y dorado; la temperatura interna debe llegar a 82 °C / 180 °F en la parte más gruesa del muslo y a 77 °C / 170 °F en la pechuga.
6. Saque el pavo, cúbralo con papel aluminio y déjelo reposar por 10 minutos antes de cortarlo.

CONSEJO: Si quiere usar los jugos para hacer un gravy, coloque el pavo en la parrilla dentro de una bandeja de papel aluminio grande. Añada 0.6 cm / ¼ pulg. de agua o caldo y algo de sazónador en el fondo de la bandeja. Vigile los jugos, ya que quizá necesite añadir más durante la cocción.

POLLO DE LATA DE CERVEZA

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

1 entero pollo
1.8-2.7 kg / 4-6 lbs
1 lata cerveza, de cualquier tipo
45 ml / 3 C. sazónador

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

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177 °C / 275-350 °F.**
2. Abra la lata y vierta la mitad de la cerveza en un vaso para beberla. Deje la mitad en la lata, y haga algunos agujeros adicionales en la parte superior de la lata para aumentar la ventilación. Añada ¼ del sazónador a la lata.
3. Enjuague el pollo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel. Añada 1/4 del aliño dentro de la cavidad del pollo. Unte el sazónador restante en la superficie exterior del pollo.
4. Inserte la lata vertical dentro de la cavidad del pollo, colóquelo en la parrilla y cierre la tapa del asador. Áselo hasta que el pollo esté dorado y crujiente; la temperatura interna debe llegar a 74 °C / 165 °F.
5. Con unas tenazas saque cuidadosamente el pollo y la lata vertical del asador. Deje reposar por cinco minutos, y luego saque cuidadosamente la lata de la cavidad del pollo. Tenga cuidado de no derramar el líquido, ya que estará caliente.
6. Corte el pollo y sírvalo.

Variación: POLLO DE LATA DE CERVEZA NO ALCOHÓLICA

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

POLLO SATAY FÁCIL

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

450g / 1 lb Pechugas o muslos de pollo (sin huesos ni piel)
112 ml / ½ tz. Aderezo preparado ranch o italiano para ensalada
Pizca sal
Pizca pimienta

Sabor de pellets de madera sugerido: Manzano / Cerezo

Instrucciones:

1. Corte el pollo a lo largo en piezas de 0.63 cm / 1/4 pulg. de grosor o ligeramente más grandes. Enjuague el pollo y séquelo dando golpecitos con toallas de papel.
2. Coloque las piezas de pollo en una bolsa de plástico con cierre. Añada aderezo de ensalada, sal y pimienta al gusto. Selle la bolsa y agítela con cuidado, cubriendo el pollo de manera uniforme. Coloque en el refrigerador de 1 a 2 horas, o toda la noche. Agite la bolsa una o dos veces para que el pollo se marine uniformemente.
3. Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora antes de usarlas.
4. **Pre caliente el asador, y luego reduzca la temperatura ligeramente a 218°C / 425°F.**
5. Saque el pollo de la bolsa de plástico y tréncelo hacia adentro y afuera en las brochetas, como un moño.
6. Coloque las brochetas en el asador, y áselas hasta que el pollo esté blanco y firme. Voltee las brochetas con frecuencia para que no se quemen.
7. Saque del calor y sirva.

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

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

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com

⚠ WARNING: USE OF 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

⚠ 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

⚠ ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLO A PRODUCTOS QUÍMICOS INCLUYENDO POLVO DE MADERA, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA SABE QUE PROVOCAN CÁNCER. LA COMBUSTION 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



780201216TSM

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

