



ITM. / ART. 1031587

Model / Modèle / Modelo: PB820FBC

Part / Pièce / Parte: 71821

Important: Read Carefully, Retain For Future Reference

Important : Prenez connaissance de ce document et conservez-le pour référence ultérieure

Importante: Lea detenidamente, conserve para referencia futura

780171018CWM

WOOD PELLET GRILL INSTRUCTIONS AND RECIPES

BARBECUE AUX GRANULES DE BOIS INSTRUCTIONS ET RECETTES

PLANCHA ENCHAPADA INSTRUCCIONES Y RECETAS

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

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique aux 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.

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



MANUAL **MUST** BE READ BEFORE OPERATING! | VOUS **DEVEZ** LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE!
IDEBE LEER EL MANUAL ANTES DE LA OPERACIÓN!

DANGERS AND WARNINGS

“MAJOR CAUSES OF FIRES ARE MAINTENANCE AND FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.”

WARNING: YOU MUST contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, permission 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.

- **YOU MUST** keep the entire grill a minimum of 14 inches, or a safe distance, from all combustibles.
- **DO NOT** install or operate the grill under a combustible ceiling or overhang.
- **DO NOT** use indoors, or in an enclosed, unventilated area.
- **YOU MUST** clean and maintain your grill on a regular basis.
- **YOU MUST**, after a period of storage, and/or non-use, check the burn grate for obstructions, foreign objects both inside the grill and the hopper, and air blockage, before use. See instructions in this manual for correct procedures.
- **DO NOT** put a barbeque cover or anything flammable, on or in the storage space area under the barbeque.
- **DO NOT** allow children to use your Pit Boss Pellet Grill while unattended. Accessible parts of the barbeque may be very hot. Keep young children and pets away while it is in use.

WARNING: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- **DO NOT** use lava rock, wood chunks, wood shavings or charcoal in your Pit Boss Pellet Grill.
- **DO NOT** use accessories not specified for use with this appliance.
- **YOU MUST** should a grease fire occur, turn “Off” the control and leave lid closed until the fire is out.
- **DO NOT** unplug the power cord. **DO NOT** throw water on it. **DO NOT** try to smother the fire.
- **YOU MUST** use heat-resistant barbeque mitts or gloves when operating barbeque.

WARNING: DO NOT transport your Pit Boss Pellet Grill while operating or while the grill is HOT. Make sure the fire is completely out and that the grill is completely “Cool to the Touch”

- **DO NOT** enlarge burn grate orifices, igniter holes or burn pots.
- **DO NOT** use your grill in the rain or around any water source.
- **YOU MUST ALWAYS** disconnect the power, before performing any service or maintenance.
- 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 pellet hopper. Wood pellets, when wet or exposed to high humidity, expand greatly, break apart, and could jam the feed system.
- **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 the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

WARNING: DO NOT touch any part of your Pit Boss Series Pellet Grill while the smoker is HOT. Serious bodily injury could result.

DANGERS AND WARNINGS

WARNING: DO NOT over-fire your "Pit Boss". Improper Use Can Cause Uncontrolled Fire.

FUEL - WOOD PELLETS

- **YOU MUST** only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet bbq grills. Any other type of fuel burn in this appliance will void the warranty and safety listing.
- **DO NOT** use fuel labeled as having additives.
- At this time of printing, there is no "Standard" for BBQ wood pellets, although most pellet mills do use the same standards used to make "Home Heating" wood pellets. Further information on this "Standard" can be found at www.pelletheat.org or the Pellet Fuel Institute.
- Check with your local dealer on the quality of pellets in your area and for information on what can be expected from various brands.
- **NOTE:** Since Dansons Inc. has no control over the quality of pellets, that you use, we assume no liability caused by the quality of fuel used.

CAUTION: DO NOT use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

CREOSOTE

- **DO NOT** operate the appliance if the flame becomes dark and sooty or if the burn pot overfills with pellets. Turn the unit OFF, let the appliance cool completely, and then inspect the unit. Soot or Creosote may accumulate in the main barrel and along any air leakage or exhaust areas when the appliance is operated under incorrect conditions, such as incorrect burn grate position, blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, etc.
- Soot or creosote is formed when pellets are burned without the correct amount of air to fuel or incomplete combustion, thus producing a tar like substance and other organic vapours that combine with expelled moisture. The smoke will have a black color to it and the residue left behind on surfaces, will also be black in color.
- When ignited, this creosote makes an extremely hot and out of control fire, similar to a grease fire.
- If creosote has formed within the unit; allow the unit to warm up at a LOW temperature, turn OFF the appliance, and then wipe out any formation with a hand towel. Creosote is similar to tar, when warmed it will become like liquid, and is much easier to clean in this state.

WARNING: IF AN UNCONTROLLED FIRE DOES OCCURE: CALL FIRE DEPARTMENT. DO NOT try to move appliance. DO NOT try to smother the fire. DO NOT put water on the fire.

CARBON MONOXIDE: "The Silent Killer"

FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: Headaches, Dizziness, Weakness, Nausea, Vomiting, Sleepiness, and Confusion. Carbon Monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- 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.

WARNING: To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger, your appliance has been equipped with a metal screen, mounted inside the hopper. This screen MUST NOT be removed unless directed by Dansons Customer Service or Authorized service personal.

INTRODUCTION

THANK YOU!

Congratulations on your purchase of this "Pit Boss" Pellet Smoker/Grill.

With the proper set-up, operation and maintenance, this Pellet BBQ will provide you with years of cooking enjoyment, never ending compliments and will allow you to produce "Competition Quality BBQ In Your Own Back Yard."

Think of your "Pit Boss" as an extra stove available to bake, roast, grill, char-broile and smoke food.

Barbecuing provides a form of entertainment, which is relaxed and casual. Your meals can be completely cooked outdoors and it is where the chef (Pit Boss) is one of the crowd.

We'd like to take this opportunity to pass on a few **important tips** concerning grilling with wood pellets.

- **Initial set-up of our "Pit Boss" is the most important step** to ensure the efficient and satisfactory operation of your barbecue for many years to come.
- **Be diligent in your cleaning and maintenance program.** Taking care of your grill will add years of life and keeps it looking great.
- Use only all natural BBQ wood pellets designed to burn in pellet grills.
- Ensure your pellet fuel stays moisture free. Open bags of fuel should be stored in an airtight container and empty the hopper if you are not using the grill over longer periods of time.

Again, **Thank You!**

IMPORTANT NOTE: Be sure to inspect the entire grill after removing the protective shipping carton. Report any damage to your local dealer immediately. Shipping damage is not covered under warranty.

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL SUBJECT 2728-2009 "PELLET FUEL COOKING APPLIANCES" AND ULC/ORD C272 AND CANADIAN CSA C22.2 #3 "FOR ELECTRICAL FEATURES OF FUEL BURNING EQUIPMENT." The Pit Boss series of pellet cooking appliance has been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.

This product has been assed and meets EU (European Economic Area) safety, health and Environmental protection requirements.

Please read the label found attached to the inside lid of the hopper, carefully. It contains important information about installation and operation of your pellet cooking appliance.



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2017, All rights reserved.

No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without the expressed written permission of,

Dansons Inc. 14608 134 Avenue, Edmonton, Alberta, Canada, T5L 4T4, 1-877-303-3134



TABLE OF CONTENTS

Dangers & Warnings	2	Maintenance	18
Safety Testing	4	Wood Pellet Fuel	19
Unpacking your Pit Boss Smoker	6	Grilling Tips & Techniques	19
Assembly Instructions	7	Trouble Shooting	21
Legs & Shelf	7	Parts List	24
Handle	8	Grill Recipes	25
Dome Thermometer & Smoke Stack	9	Cook Time Guidelines	25
Lid Stopper & Bucket	10	Recipes	26
Cooking Components & Power	10	Limited Warranty	30
Preparation	12	Conditions	30
Operation	12	Procedures for Warranty Service	31
How your Pit Boss Smoker Works	13		
Getting Started	14		
Pit Boss Control	14		
Lighter - Automatic / Manual	16		
Shutting off your Smoker	17		

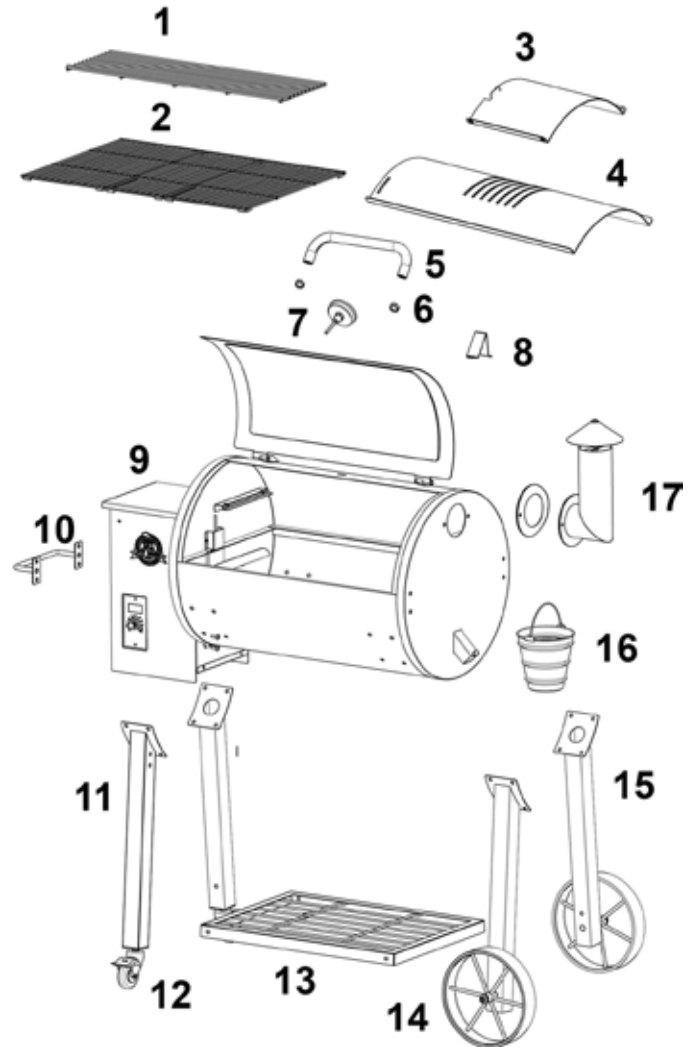
PARTS LIST

When you open your smoker/grill, please ensure you have and can identify all the following parts:

Note: Numbers following part names throughout this manual refer to the component diagram below.

ENGLISH

Item	Qty	Description
1	1	Upper Rack
2	2 or 3	Cooking Grids
3	1	Flame Broiler - main
4	1	Flame Broiler - slide
5	1	Handle - Chrome
6	2	Bezel (decorative washer)
7	1	Dome Thermometer
8	1	Lid Stopper
9	1	Barrel & Hopper Assembly
10	1	Hopper Handle
11	2	Caster Legs (hopper end)
12	2	Locking Casters
13	1	Open Grid Bottom Shelf
14	2	Metal Wheel c/w Rubber Coating
15	2	Leg w/ Wheel Axle (chimney stack end)
16	1	Grease Bucket
17	1	Chimney Stack c/w Gasket



HARDWARE LIST

Part	Qty	Description	Diagram
AA	22	Screw 1/4" - 20* 3/5"	
BB	22	Washer - 1/4"	
CC	22	Spring Washer - 1/4"	

Due to ongoing improvements, product is subject to change without notice.

ASSEMBLING & MOUNTING THE LEGS & SHELF

Parts Needed:



2 Legs w/ axels



2 Legs for Casters



2 Metal Wheels c/w rubber tire




2 Casters



1 Bottom Shelf

Hardware Required:

 Screw 1/4" - 20* 3/5" x20 (AA)

 Washer 1/4" x20 (BB)

 Spring Washer 1/4" x20 (CC)

Tools Required:

1 - 7/16" Open End Box Wrench

1 - Adjustable Crescent Wrench

or

1 - Phillips Screwdriver

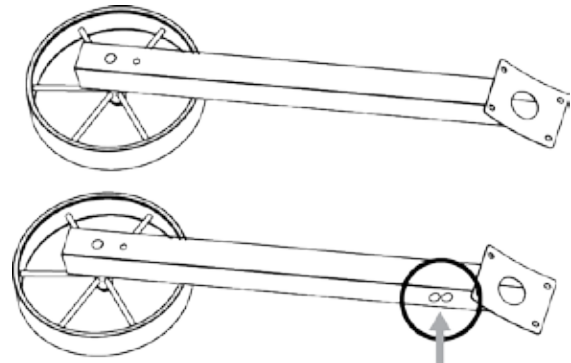


Installation Steps:

1 INSTALL WHEELS TO LEG ASSEMBLY

- Slide metal wheel onto either leg with the axle
- Install washer (BB), spring washer (CC), then hand tighten the screw (AA), onto the threaded axle. Use your wrench to tighten.
- Spin each wheel to ensure the wheels turn freely.

Note: one of these legs will come with 2 synch nuts installed into the side of the leg. Ensure this leg is placed on the front of the grill.

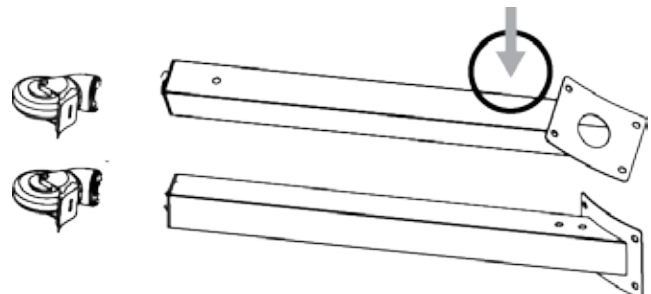


2 INSTALL CASTERS TO LEG ASSEMBLY

The bottom portion of these two legs, have threaded plate installed to allow for the two (2) locking casters to be easily installed.

- Hand thread and install the casters on the 2 (two) legs.
- Using your wrench turn each of the casters in a clockwise direction into the bottom leg plate. Turn the casters until completely in.

Note: one of these legs will come with 2 synch nuts installed into the side of the leg. Ensure this leg is placed on the front of the grill.



3 ATTACH LEGS TO BARREL

- To ease installation, gently lay the barrel on its end, **not the hopper end**. A piece of cardboard or blanket should be placed under the grill to prevent scratching the finish.

- Using the proper tool, install the 2 legs **WITHOUT** the wheel axles to the top of the barrel (hopper end).

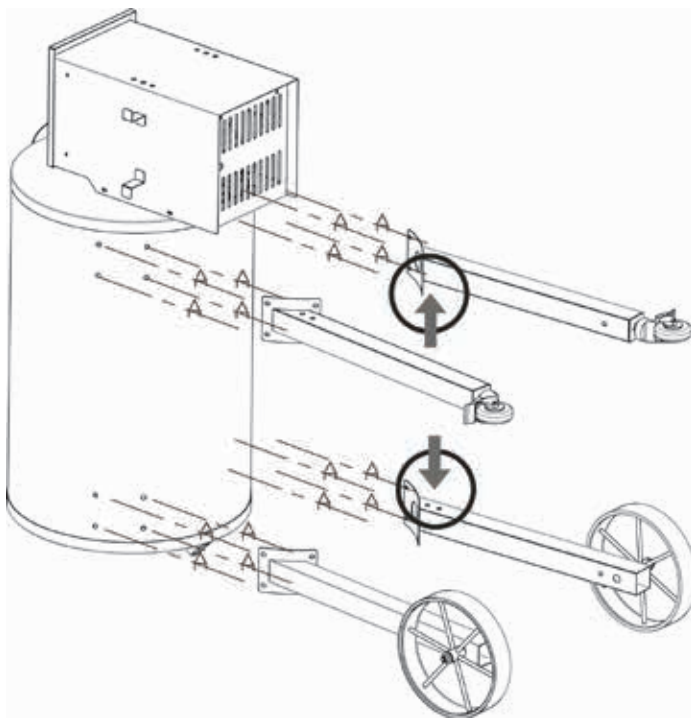
Reminder: Leg with Front Shelf holes, faces out toward the front of the grill (arrow).

Fasten all four 1/4" - #20 x 3/5" screws (AA), along with 4 Spring Washers (CC) and 4 Washers (BB), through the four pre-drilled screw holes both on the leg and on the bottom of the barrel. Hand start, then use tool. FASTEN ONLY, DO NOT TIGHTEN AT THIS POINT. THIS ALLOWS FOR EASIER INSTALLATION OF BOTTOM SHELF.

- Install the 2 legs **WITH** the wheel axles to the bottom of the barrel.

Reminder: Leg with Front Shelf holes, faces out towards the front of the grill (arrow).

Fasten all four 1/4" - #20 x 3/5" screws (AA), along with 4 spring washers (CC) and 4 washers (BB), through the four pre-drilled screw holes both on the leg and on the bottom of the barrel. Hand start then use tool. FASTEN ONLY, DO NOT TIGHTEN AT THIS POINT.



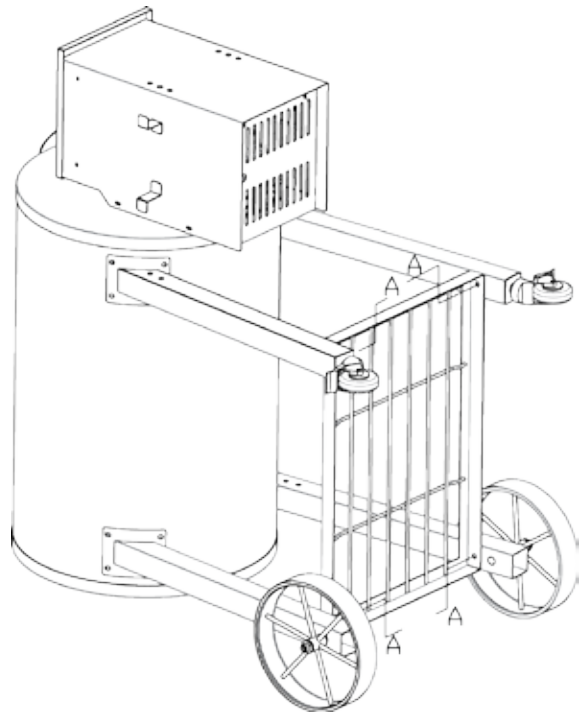
4 INSTALL BOTTOM SHELF ASSEMBLY

Models 820FBC - Open Shelf

- Install the Bottom Shelf to all four legs. Using 4 of the 1/4" x 20 x 3/5" screws (AA), 4 washers (BB) and 4 spring washers (CC) and your Screw Driver, hand start then secure the screws firmly to the leg frame.

Note: Ensure the shelf is installed so the flat surface is facing up

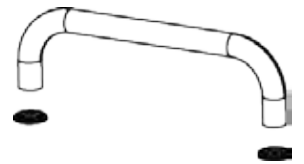
- NOW, securely tighten ALL 16 leg screws (AA).




ASSEMBLING THE LID HANDLE

Parts Needed:

- 5 - Lid Handle
- 6 - Decorative Washers x 2 (Bezels)
- Insulation Cardboard

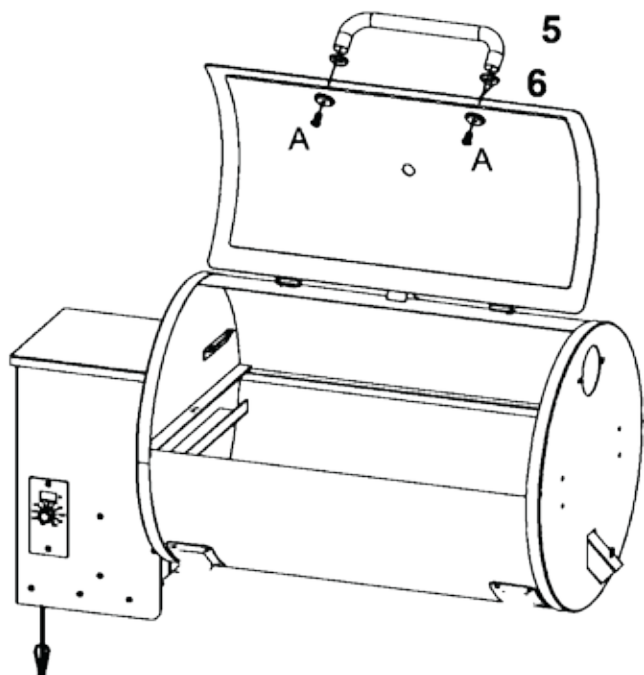


Hardware Required:

-  Screw 1/4" - 20* 3/5" x2 (found in handle)

INSTALLATION STEPS

- Insert one screw (A) from inside the lid, through the hole provided in the lid.
- Place one bezel (6) over the screw, then line up the handle (5) with the threaded end of the screw.
- Hand start the screw into the handle
- Repeat procedure for other end of handle
- Using your wrench securely tighten ALL screws (A)



ASSEMBLING THE DOME THERMOMETER

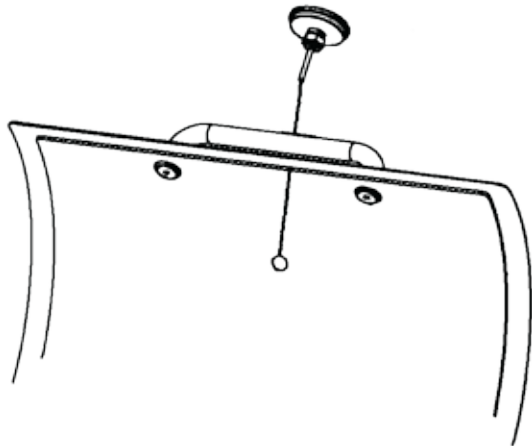
Parts Needed:

7 - Dome Thermometer

INSTALLATION STEPS

- The thermometer comes complete with its own threaded nut already installed on the thermometer.
- Simply spin off the threaded nut, and insert the thermometer through the hole provided in the top of the hood. Firmly hand tighten the nut back onto the thermometer.

Note: Take care not to turn the face of the thermometer. This will result in incorrect readings.



ATTACHING THE SMOKE STACK

Parts Needed:

- 17 - Smoke Stack
- Smoke Stack Gasket

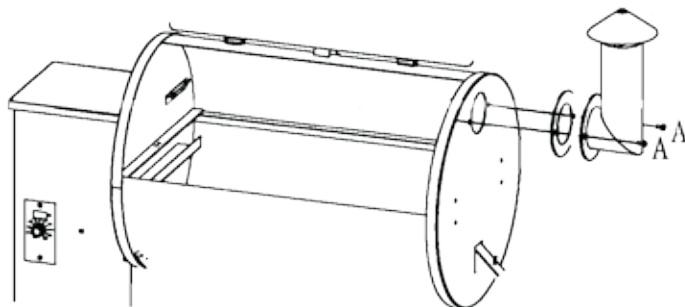
Hardware Required:

  Screw 1/4" - 20* 3/5" x2 (AA)

INSTALLATION STEPS

- Using the 2 screws (AA) insert those through the stack section, through the gasket, then finally through the barrel end.
- Hand start, then secure in place using your Phillips Screwdriver

Note: DO NOT lower the chimney cap tight to the chimney stack. You must allow air to escape.




ASSEMBLING THE LID STOPPER

Parts Needed:

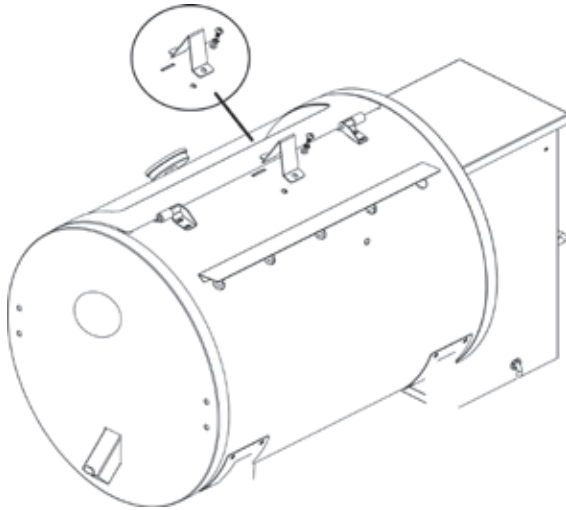
8 - Lid Stopper

Hardware Required:

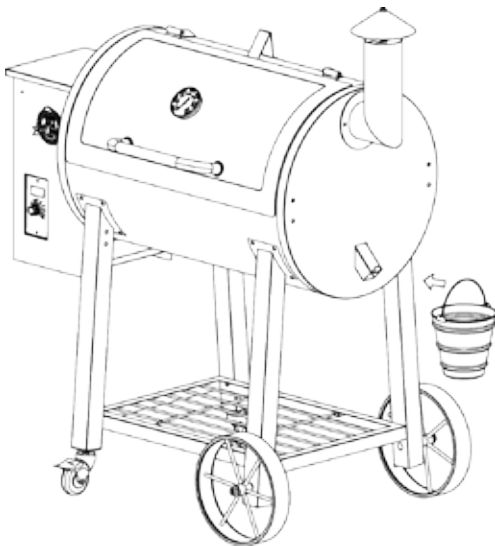
 Screw 1/4" - 20* 3/5" x1 (found in barrel)

INSTALLATION STEPS

- Slip the Lid Stopper front lip into the slot provided. Located at the top of the barrel in the middle.
- Using the screw driver, secure the Lid Stopper to the barrel with one 1/4" - 20* x 3.5" screw (AA). Take care not to over-tighten.



ATTACHING THE GREASE BUCKET

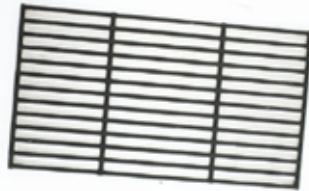


PLACING THE COOKING COMPONENTS

COOKING GRIDS

Your Pit Boss grill comes with cast iron main cooking grids. Cast iron is an excellent heat absorber and is still the best way to produce those "steak house" sear markings.

Note: to maintain the searing and grilling performance of your cooking grids, as well as their longevity, some special care and maintenance is required as with any cast iron cooking tools.



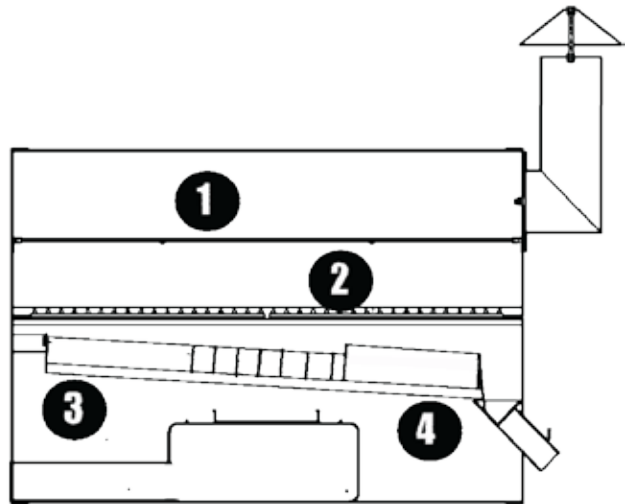
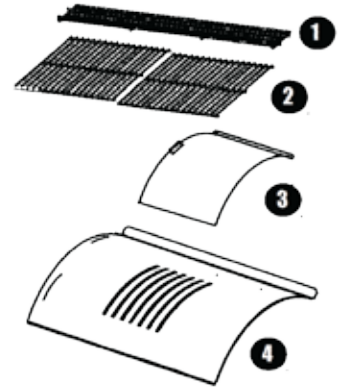
UPPER COOKING RACK

Place this porcelain coated steel grid on top of the two brackets found on either end of the barrel.



Parts Needed:

- 1 - Upper Cooking Rack
- 2 - Cooking Grids
- 3/4 - 2 pc Flame Broiler

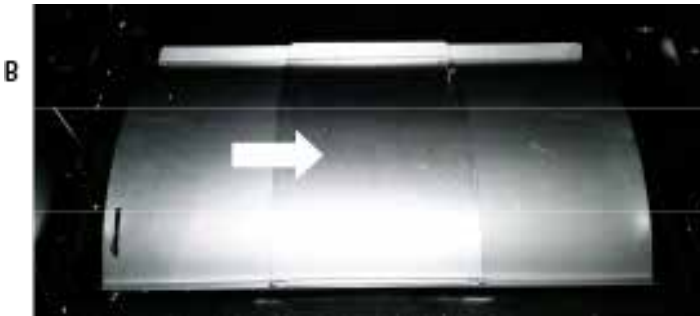


FLAME BROILER / SLIDER

The Pit Boss Flame Broiler allows you to choose from either INDIRECT or DIRECT cooking, as well as to channel the extra grease toward the grease bucket. When hot the excess grease and juice evaporate to add more natural flavor back into whatever you are cooking.

- Hook the longer arched and slotted steel broiler, on to the holder located at the hopper end, just below the cooking grid standoffs. The other end will sit in the notches found on the grease catch tray (A).
- The smaller plate is used to slide over the openings of the larger plate, to open or close the access to the flame (B).

Note: When using the DIRECT cooking method. **DO NOT** leave grill unattended.



HOOKING UP TO POWER

Note: Before plugging your Pit Boss into any electrical outlet ensure the temperature dial is in the "OFF" position.

AT HOME

- This appliance requires 110 Volt, 60Hz, 5 amp service
- It must use a 3 prong grounded plug
- The control uses a 5 amp 120 Volt Fast-Blow fuse to protect the board from the igniter

GFI OUTLETS

- This appliance will work on most GFI Outlets. Recommended size 15 amp.
- If your GFI outlet is highly sensitive to power surges, it will very likely trip during the ignition phase of operation. During the ignition phase, the igniter is drawing 300–700 watts of electricity which can be too much power for a GFI outlet to handle. The quality of the GFI does not matter, rather the sensitivity matters. Each time a GFI trips it does increase in sensitivity.

Solution: 1. Install a brand new GFI.
2. Plug the appliance into a non-GFI outlet.

ON THE ROAD

- By disconnecting the Igniter, from the main wiring harness, your Pit Boss can be run using a 12 volt , 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. Then light your smoker using the manual method (found in lighting instructions).
- If you do want to continue to use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.

GRILL PREPARATION

INITIAL FIRING INSTRUCTION

These instructions should be followed the first time the grill is ignited and each time until the grill runs out of pellets.

1. Remove Cooking Grids and Flame Broiler from the interior of the grill.
2. Open the Pellet Hopper Lid. Make sure there are no foreign objects in the Auger or Hopper.
3. With the Temperature Dial in the OFF position, plug the power cord into a grounded outlet.
4. Open the main lid. Turn the Temperature Dial to the SMOKE position. Check the following items:
 - A. That the Auger is turning. DO NOT place fingers or objects in the Auger Tube. This can cause injury.
 - B. Place your hand OVER the Fire Pot and feel for air movement. DO NOT place your hand in the Fire Pot. This can cause serious injury.
 - C. Wait approximately 1 minute you should smell the igniter burn off and start to feel the Air getting warmer. The igniter tip DOES NOT glow red hot. DO NOT touch the Igniter. This item gets extremely HOT and will burn.
5. Turn the Temperature Dial to OFF.
6. Fill the Pellet Hopper with all natural BBQ pellets.
7. Turn the Temperature Dial to SMOKE. Allow the pellets to come to full flame. Once flames are coming out of the Fire Pot, turn the Dial to OFF, and let the grill cool down.
8. After grill has cooled, re-install the Flame Broiler and Cooking Grids into grill.

OPERATION

HOW IT WORKS 101

All natural wood BBQ pellets are poured in the hopper (3).

Turn Temperature Dial (1) to the "OFF" setting.

Open the main lid, then using the Temperature Dial, select SMOKE (1).

- The Auger (6) begins to feed pellets from the Hopper (3) to the Burn Pot (8).
- The igniter (7) or hot rod, activates for 5 minutes, and along with the Draft Fan (5) ignite the pellets.
- The Draft Fan (5) causes the pellets to burn, clean and intense, like a miniature forge.

The Draft Fan (5) also causes heat and "clean" wood smoke to surround the food, known as convection cooking.

- This is the key to making an effort free, juicy, and the most fantastic natural flavor.

The wood pellet fuel burns in the Burn Pot (8) hot and intense. The fly ash and the flames hit the Flame Broiler (10) and are directed toward the ends of the barrel.

- The fly ash is collected in the bottom of the barrel and should be cleaned out periodically.

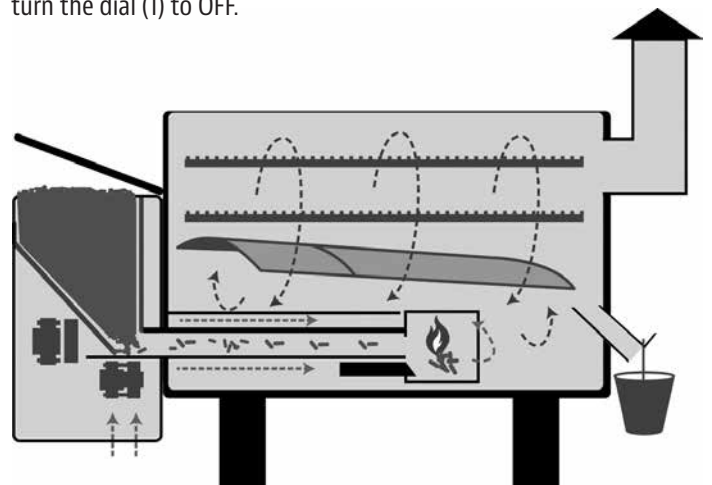
Drippings from the food hit the hot Flame Broiler / Flavor Enhancer (10), vaporizing back into the food.

- Excess drippings are channeled to the Grease Chute (18) to the external bucket (19) for easy disposal.

Select the desired cooking temperature (1).

- **SMOKE** setting, "P" setting to produce a manual timed, slow smoke.
- 93°C / 200°F, 107°C / 225°F, 121°C / 250°F, "Hot Smoke" fish, ribs, briskets
- 148°C / 300°F to 162°C / 325°F, "Bake or Slow Roast" chicken, lamb,
- 162°C / 325°F to 190°C / 375°F, "Bake" breads, cookies, desserts
- 204°C / 400°F to 246°C / 475°F, "Bake or Braise" pizzas, beef, veggies
- 260°C / 500°F, "Steak House Sear" your steaks, burgers, dogs.

When finished creating your "Culinary Delight", simply lift the lid and turn the dial (1) to OFF.



YOUR NEW 820FBC

Large Hopper Capacity
Easy Flip-up Top, with rounded
Edges and Safety Screen

Time proven Metal Screw
Auger Feed System

Electric Igniter eliminates
the need for matches and
starter fluids.

Digital Oven Temperature
Manual Smoke Mode plus 10
Dial-In Temperatures from 200
to 500 degrees, giving more
cooking options; Hot Smoking
to Searing.

2 - Locking Casters



Adjustable Chimney Cap

Upper Cooking Shelf

Cast Iron Main Cooking Grids

2 pc. Flame Broiler

Embossed Lid for added
strength and décor.

16 Gauge Steel Construction

Rubber Coated Wheels

Heavy-Duty Engineered Legs,
Wheels and Shelf Frame

AVAILABLE ACCESSORIES



Custom Cover

Silk Screened heavy duty 600 denier,
polyester canvas, double stitched,
Polyurethane interior, tightening strap.
Available for both with or without side
shelf.



BBQ Floor Mat

Easy clean, UV protected. Protection for
your deck.



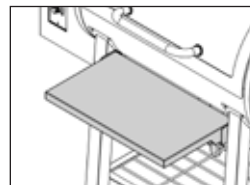
Side Shelf for PB820FBC

Black solid tray holder. Complete with
4 tool hooks and 10" towel bar.



Side Shelf for PB820FBC

Stainless Steel tray holder. Complete
with removable stainless grill tray /
serving tray and tool hooks.



COMING SOON!

Front Shelf for PB820FBC

Black solid front shelf. Mounts to front
legs of the grill.

GETTING STARTED

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. Throughout this manual, you will notice the emphasis on grilling food slowly at LOW or MEDIUM temperature settings. With the benefit of convection cooking, and the use of the "Flame Broiler", your "Pit Boss" Grill will enable you to avoid flare-ups and maximize the nutritional value of the foods that you cook.

Following is a list of the important tips that will contribute to the cooking perfection that you can expect when using your Grill:

ENVIRONMENT

As with all barbecues, the outside weather conditions will play a big part in the performance of your Pit Boss and the cooking times needed to perfect your culinary delights. Your "Pit Boss", because of its single wall construction, should be considered as a 2 to 3 season grill, depending on what part of the country you live in.

GRILL PLACEMENT

Your "Pit Boss" Pellet Grill should always be a minimum of 12 inches away from any wall or structure around the entire grill. Your grill does come with wheels, so the smoker and chimney stack can be turned away from the wind resulting in better temperature output. If you are able to shelter your grill from the wind, this will also aid in temperature output, heat retention, and heat recovery time when opening the lid.

OPERATING THE GRILL

Initial Burn Off

Before cooking on your grill for the first time, we recommend that you "burn off" the grill to rid it of any foreign matter. Light and operate the grill on HIGH with the lid down for 30 - 40 minutes.

Lighting your Grill

It is recommended practice to always clean your burn grate after every 1 to 3 uses. This will ensure proper ignition and many happy grilling experiences. Light as per instructions found in detail later in this manual.

Should your auto igniter refuse to ignite the wood pellets, it is easy to light your grill manually with a match and lighting agent (refer to manual lighting instructions found elsewhere in this manual).

Pre-Heating

It is extremely important to ALWAYS allow your grill to preheat before cooking. This allows the grill and cooking grids to heat up quicker and the grill is able to maintain its cooking temperature once your food is placed in the cooking area. If you do not allow the grill to preheat, you will find that it takes a longer period of time to bring both the grill and the food to cooking temperatures.

Always pre-heat your "Pit Boss" Grill with the lid closed. ONLY after your Grill has ignited, close the lid and set your temperature control knob to HIGH for 10-15 minutes depending on weather. This gives you

enough time to prepare your food for the grill; as well it is the final step in cleaning your cooking grids.

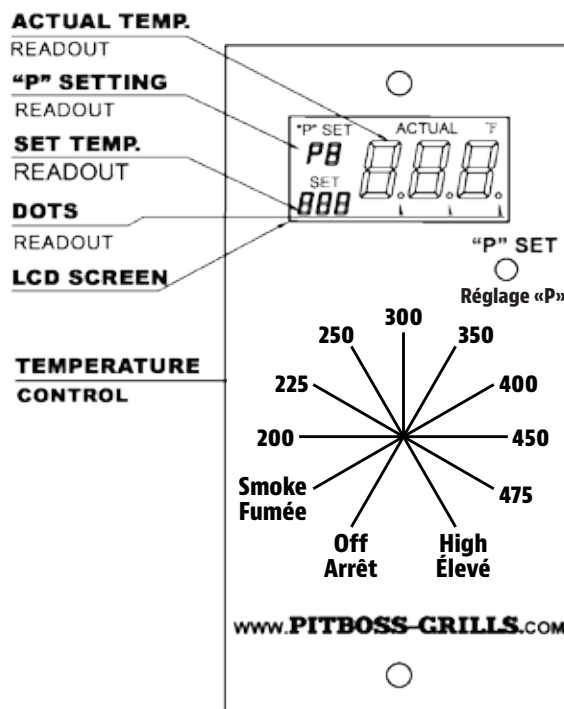
Lid Position

Always cook with the lid closed. Not only does this keep the temperature even, the food will cook faster, using less fuel. A closed lid also helps to create a smokier flavor. You can slow down your cooking by propping up the lid.

IMPORTANT NOTE: You must OPEN the lid during both the "Start-Up" and "Shut Down" cycles.

Caution: Grease fires are caused by not properly maintaining your grill, or failing to clean the bottom of the barrel on a consistent basis. In the unlikely event you experience a grease fire while cooking, keep the lid closed. If it does not go out in a very short time, open the lid and lightly sprinkle baking soda on the fire. Be careful not to burn yourself. If this does not work, then carefully remove the food, push the power button to OFF and shut the lid until the fire is completely out.

PIT BOSS CONTROL - OVERVIEW



LCD SCREEN

Displays Grill Temperature, Smoke Settings (P Setting), igniter and temperature status, and error.

TEMPERATURE DIAL

Select the following: Smoke (low), High, or one of the 8 temperatures.

"P" SET (recessed push button)

Select one of the 7 temperature fine tunings. Allows for larger temperature control to fit your cooking style.

HIGH - HIGH TEMPERATURE MODE

Grill operates at the highest heat level. When lid is "OPEN" the grill will run at this speed.

SMOKE - LOW TEMPERATURE MODE *Used to Start the grill*

Grill operates in a timed manual mode, at the lowest temperature. This level can be adjusted as well, using the "P" Set button.

Note: This setting works in conjunction with the automatic dial-in temperatures.

LCD SCREEN READOUTS

888

Displays momentarily when the grill is connected to AC power.

ACTUAL TEMPERATURE

Grill temp. is displayed in 5 degree (°F) increments.

FLASHING ACTUAL TEMPERATURE

When grill temperature is below 66°C / 150°F

FLASHING DOTS

Indicates the igniter is "ON".

"P" SETTING P0-P7

When the temperature dial is in the Smoke mode, "P4" is the factory set default.

"ErH" FLASHING ERROR

Grill temperature has exceeded 324°C / 615°F.

"ErP" FLASHING ERROR

Temperature Dial was not in the OFF position when the grill was connected to AC Power. Also indicated a Power Outage occurred while the grill was operating.

"ErR" FLASHING ERROR

Grill probe malfunction or disconnected from board.

PIT BOSS CONTROL

1. **Temperature Dial must be in the OFF position.**
2. Plug the power cord into a 110 V grounded electrical outlet.
3. If "ErP" is displayed, the Temperature Dial was not set to OFF. This causes an inadvertent start error, which halts the Ignition sequence. To clear the error, turn the Temperature Dial to OFF, wait 2 seconds, then set the desired cooking temperature.
Note: This safety feature keeps unintentional starts from occurring.
4. If there are flashing dots on the LCD screen, the igniter is on. The

Start-Up sequence is in progress.

START-UP SEQUENCE

1. **Temperature Dial must be in the OFF position.**
2. Plug unit into grounded electrical outlet.
3. OPEN the main lid.
4. Select **SMOKE** setting on the Temperature Dial: The Draft Fan and Igniter, come on. The Metal Auger Feed System begins to deliver fuel continuously for 4 minutes, then turns off for 2 mins.
5. The Igniter will turn off after 5 minutes. At this point the Flashing Dots turn off and the grill begins to operate in its selected mode.

SMOKE - LOW/WARM MODE - 77°C - 107°C / 170°F - 225°F

Temperature Dial in the SMOKE position

1. LCD screen will display the current "ACTUAL" grill temperature.
2. Once the Start Up Sequence is complete, the Auger delivers fuel at a constant rate determined by the Smoke Control (P0-P7). Default Setting is P 4. (See Understanding Smoke Control for further information).
3. If Grill Temperature begins flashing, this indicates the temperature is less the 43°C / 110°F, and that the fire is in risk of going out.

NOTE: Selecting SMOKE does not produce any more smoke then hot smoking at 93°C / 200°F to 121°C / 250°F.

SMOKE - COOK MODE - 93°C - 260°C / 200°F - 500°F

Temperature Dial in any of the 8 Temperatures or HIGH position

1. LCD screen will display the current "ACTUAL" grill temperature.
2. Once the Start Up Sequence is complete, the Auger delivers fuel at a variable rate.
3. If Grill Temperature begins flashing, this indicates the temperature is less than 43°C / 110°F, and that the fire is in risk of going out.
4. If the Grill Temperature is greater than 324°C / 615°F, a flashing "ErH" is displayed indicating a high limit error and the grill will shut down.

IMPORTANT NOTE: If temperature dial is set on SMOKE and the grill is unable to reach your desired temperature, due to ambient temperature, humidity, wind conditions, fuel type and quality, and/or thermal characteristics of the grill, adjusting the following:

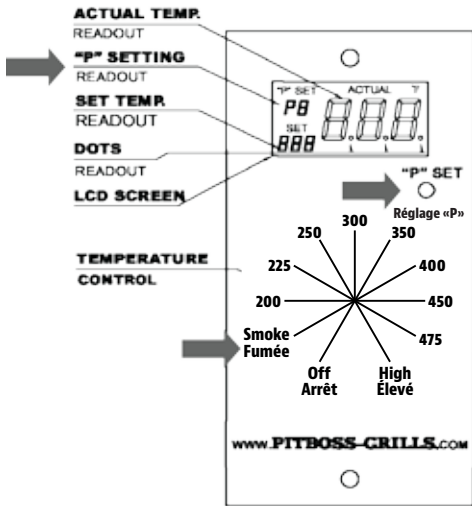
1. The chimney cap height. UPWARD to lower temperature. DOWNWARD to raise or hold temperature in the grill. DO NOT close off the chimney cap.
2. The "P" SETTING. (see Understanding "P" SET) The "P" setting, does effect the dial in temperatures.

UNDERSTANDING THE "P" SETTING

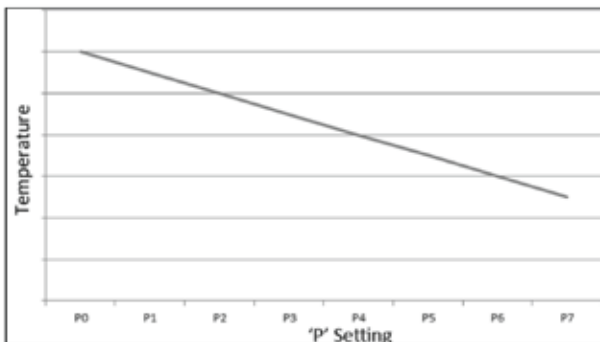
The main benefit to the P SET Push Button is that it allows you, the Pit Master, to fine tune your Pit Boss Pellet Grill to compensate for ambient temperatures, humidity, wind, environmental changes, pellet fuel type and quality. This ensures a World Championship Result, every time.

Anytime the Temperature Dial is first turned to **SMOKE** the Auger will turn continuously for 4 minutes, then shuts off for 2 minutes, to allow the fire get established. The auger then starts to cycle, delivers fuel for 18 seconds, then turns off. The Off-Time is set by or adjusted by the recessed **"P" SET Push Button**, which displays a "P" setting. When the **"P"SET Push Button** is pushed, the corresponding "P" setting is displayed on the LCD screen momentarily. There are 8 "P" settings, ranging from P0 to P7.

This aids in fine tuning your Pit Boss Pellet Grill, to your desired needs. If you like to Hot Smoke and like more natural wood flavor, then you can adjust the "P" setting, while in the SMOKE MODE, upward to give you a longer time between auger feeds. This results in a lower temperature output, which increases your cooking time, which results in a deeper "Smoke Ring" and more flavor.



'P' Setting	Auger On	Auger Off
P0	18 seconds	55 seconds
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



NOTE: Factory Default Setting is "P4"

INCREASING the "P" setting **DECREASES** the Fuel Feed Rate, (heat output). This will result in LOWER grill output temperatures, lower pellet consumptions thus resulting in more smoke flavor. Care must be taken not to increase the "P" setting to high, which could result in the fire going out.

DECREASING the "P" setting **INCREASES** the Fuel Feed Rate, (heat output). This will result in HIGHER grill temperature output, higher pellet consumption thus higher grilling temperature. Care must be taken not to decrease the "P" setting to low, which will result in overfeeding the pellets and the production of Creosote or incomplete combustion.

IMPORTANT: To Change the "P" setting, use a small nylon or plastic screwdriver, or small, blunt tool to carefully depress the push button. DO NOT use any metal instrument, as this could cause the board to short out.

STANDARD LIGHTING PROCEDURE

NOTE: Always clean or check your burn pot before each use. This will ensure proper ignition, heat output and many continuous happy grilling experiences.

AUTOMATIC START UP

1. Ensure the POWER switch is in the "OFF" position.
2. Plug the POWER CORD into an 110V grounded outlet. DO NOT break the ground end of the cord or use a non-grounded outlet or extension cord. NOTE: When plugged into a GFI, ensure it is at least 15 amps. Lower quality GFI's may trip, try plugging appliance into a surge protected power bar first.
3. Open the HOPPER LID. Ensure there are NO foreign objects in the hopper or AUGER feed system. Fill hopper with dry all natural hardwood BBQ wood pellets.
4. Open the COOKING LID. **This lid MUST be open during the START-UP and COOL DOWN cycles.**
5. Turn the Temperature Dial to SMOKE. This activates the startup cycle. The feed system will start to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the fire pot. Your grill will begin to produce smoke while the startup cycle is taking place. The pellets have ignited once the smoke has cleared. To confirm, with your cooking lid still open, you will hear a torchy roar and begin to feel some heat being produced.
6. Close the lid. Turn the Temperature Dial to HIGH, to allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes.

CAUTION: If excessive flame is visible, i.e. the flame broiler is glowing red, turn the feed control down.

- After the pre-heating is complete, you are now ready to enjoy the pellet grill advantage. Remember that lower temperatures produce more flavor and less chance of flare-ups.

NOTE: Different wood pellets will produce different temperatures; as well the outside temperature and weather conditions will also affect your cooking temperatures. The settings and read outs on the control and thermometers are APPROXIMATE.

IF GRILL FAILS TO IGNITE:

- Turn the Temperature Dial to OFF. Open the lid, remove the Cooking Grids and Flame Broiler.
- Remove all unburned pellets and ash from the Fire Pot. DO NOT touch the Igniter. This item gets extremely HOT and will cause burns.
- When all cleaned, turn Temperature Dial to SMOKE. Check the following:
 - Visually confirm the Igniter is working, by placing your hand above the burn pot.
 - Visually confirm the Igniter is protruding approx. 1/2" into the burn pot.
 - Visually confirm Pellets are dropping in the Fire Pot from Auger.
 - Confirm the Combustion Fan is working.
- If one or all of the above are not working, see the trouble shooting section or contact Customer Service. 1-877-303-3134.

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

IF FOR ANY REASON YOUR ELECTRIC IGNITER FAILS, YOU CAN START YOUR GRILL USING THIS MANUAL METHOD.

NOTE: Always clean or check your burn pot before each use. This will ensure proper ignition, heat output and many continuous happy grilling experiences.

MANUAL START UP

- Ensure the Temperature Dial is in the "OFF" position.
- Plug the POWER CORD into an 110V grounded outlet. DO NOT break the ground end of the cord or use a non-grounded outlet or extension cord.

NOTE: When plugged into a GFI, ensure it is at least 15 amps. Lower quality GFI's may trip, try plugging appliance into a surge protected power bar first.
- OPEN the HOPPER LID. Ensure there are NO foreign objects in the hopper or Auger feed system. Fill hopper with dry all natural flavored wood pellets.
- Remove the COOKING GRIDS, FLAME BROILER to expose the

BURN POT.

- Place a generous handful of pellets into the BURN POT.
- Squirt gelled fire starter, or other approved pellet starter, over the top of the pellets or add a small amount of solid fuel fire starter, such as those made from sawdust and wax or use wood shavings. Add a small amount of pellets over the fire starter.
- Light the starter using a long fireplace match or long lighter.

WARNING: NEVER ATTEMPT TO ADD MORE STARTER INTO A FIRE THAT IS ALREADY BURNING OR INTO A HOT BURN-GRATE. YOU COULD EXPERIENCE A BURN BACK AND YOU COULD GET SERIOUSLY BURNED.
- Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes.
- Quickly and carefully replace the FLAME BROILER and COOKING GRIDS.
- Turn the Temperature Dial to SMOKE. This activates the startup cycle. The feed system will start to turn, and the fan will supply air to the fire pot. Your grill will begin to produce smoke while the startup cycle is taking place.
- Turn the Temperature Dial to HIGH, to allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes.

CAUTION: DO NOT USE ANY FLAMMABLE LIQUIDS SUCH AS GASOLINE, GASOLINE-TYPE LANTERN FUEL, KEROSENE, CHARCOAL LIGHTER FLUID, OR SIMILAR LIQUIDS TO START OR FRESHEN-UP THE FIRE! KEEP ALL SUCH LIQUIDS WELL AWAY FROM THE GRILL WHILE IT IS IN USE.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

Your "Pit Boss" Pellet Grill 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 on HIGH temperature for 5–10 minutes after each use.

When finished cooking on your grill, turn the Temperature Dial to HIGH. Let your grill run for 5 to 10 minutes to go through its normal cleaning method. If you have been preparing meats that are extra greasy, it is a good practice to allow the grill to burn for an extra 10 to 20 minutes. This will reduce the chances of "Flare-Up" while preparing your next savory meal.

When complete, simply turn the Temperature Dial down to 200 °F position for approximately 5 minutes to allow any excess pellets to burn off. OPEN the lid of your grill and turn control to "OFF". Your grill will begin its automatic "Shut Down" procedure. The Auger system will stop feeding fuel, the flame will burn itself out, and the combustion / cooling fan will continue to run for a 2 minute period. When this procedure is complete, the FAN will turn off.

GRILL MAINTENANCE - AFTER COOKING

There are two extremes when it comes to keeping the grill clean. Those that must spit and shine the entire grill, inside and out, after every use, and those whom are convinced that cleaning only takes away from that barbeque flavor. One simple rule: **Everything In Moderation**

1. Grease

- Always be sure the grease catch area is clean and free of debris.
- Check your Grease Bucket. Clean it out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.
- Periodically clean the grease out of the grease catch areas, the grease drain tube and the interior surfaces of the grill.
- Remove any grease or debris build-up on the Flame Broiler, as this can reduce the grease run-off and eventually lead to a unwanted flare-up.

NOTE: It is easier to clean of accumulated grease when the grill is warm. BE CAREFUL NOT TO BURN YOURSELF.

2. Outside surfaces

Paint and maintaining painted surfaces are not covered under warranty. This is part of the general maintenance and upkeep.

- DO NOT use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces.
- Use warm soapy water to cut the grease.
- Wipe your grill down with a warm, soapy damp cloth after each use.
- Using a cover to protect your grill is highly recommended!

3. Inside surfaces

- Using a long handle grill cleaning brush, brass or soft metal, remove any food or build-up from the cooking grids, while they are still warm.
- Two or three times a year, remove the cooking grids and flame broiler and clean in and around the burn pot area. A shop-vac is handy for this chore. Make sure the grill is COMPLETELY COLD.

COLD WEATHER COOKING

Just because the bright colored leaves are gone and the golf clubs are put away for another season, doesn't mean you have to stop barbecuing. The clean crisp fresh air, the heavenly aroma of flavored wood pellets and food cooking, may be just what the doctor ordered to cure those winter blahs. Holiday grilling also frees up your oven space for other important menu items. Following are a few suggestions on how to enjoy your grill throughout those cooler months:

Remember: Because of the cooler temperatures your SMOKE mode may fail. Use the LOWER COOKING temperatures to achieve the same results. KEEP WATCH!!

ORGANIZE – Get everything you require ready in the kitchen before you head out to the great outdoors. Put what you need on a tray, bundle up tight, and “get it done!” During the winter move your grill to an area that is out of the wind and cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures.

Caution: Never grill in an unventilated area!

To help you keep track of the outside temperature, you should place an outdoor thermometer close to your cooking area. This will help in determine how long it will take to cook your food.

You may want to keep a log or little written history on what you cooked, the temperature outside, and the results. This will help latter down the road to help you determine what to cook and how long it will take.

When cooking in cold weather, it is better to increase your pre-heating time by at least 20 minutes.

Avoid lifting the grill 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.

As always, use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods.

Because the nights come sooner in the colder months, it is a good ideal to work in a lighted area or to have a light or flashlight close by.

Have a heated platter and maybe a cover ready to help keep your food warm while making the trip back inside.

Some of your better foods for winter cooking are those that require little attention, like roasts, whole chicken, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding vegetables and potatoes.

HOT WEATHER COOKING

Following are a few tips on hot weather cooking. As it gets hotter outside, not only will the cooking times of your food decrease but the cooking time on yourself decreases. Proper dress is a must. Shorts, T-shirt, shoes, hat, apron and a generous slab of suntan lotion go without saying. Don't forget the big tall cool drink; we don't want the chef to become dehydrated.

ORGANIZE – You don't have to serve a huge seven-course meal. You don't want to be cleaning your entire kitchen after every meal. Timing is everything to cooking outside and remember practice does make perfect. So practice lots and EXPERIMENT!!!

Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid those unwanted flare-ups.

As always, 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 a good 3 to 4 hours.

Try to keep your menu on the lighter side. So you can enjoy the warm temperatures and quality family times.

TIPS & TECHNIQUES

100% NATURAL HARDWOOD BBQ PELLETS

They are no thicker than the eraser on the end of a pencil. People who see them for the first time think they look like rabbit food, but there is nothing small about the heat energy or flavor in a wood pellet. These clean burning wood pellets generate about 8200 BTU's per pound with very little ash (.3lb/40lb bag) and low moisture content (5-7%) and are "carbon neutral".

Barbeque wood pellets are produced in the same matter as wood pellet fuel is produced for home heating, PFI Standard Premium Grade (see pelletheat.org). Pure raw material (sawdust) is 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 sheared off at a specific maximum length, cooled, screened, vacuumed, and then bagged into 20 or 40 lb. bags.

BBQ wood pellets differ from smoking pellets, used in gas or propane grills, in that most are a combination of the main wood type and a neutral wood type. This is done because of the more intense flavor being generated when using pellets as your main fuel.

Flavor Guide Lines

Check with your local dealer for flavors available in your area.

	Beef	Buffalo	Lamb	Pork	Poultry	Fish	Veggies	Baking
Hickory	X	X		X	X	X		
Mesquite	X	X		X	X	X		
Pecan	X	X		X	X	X		
Apple				X	X	X		X
Cherry	X	X	X		X	X		X
Competition	X	X	X	X	X	X	X	X
Whiskey Barrel	X	X	X	X	X	X	X	X

Hickory Blend

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

Mesquite Blend

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

Pecan Blend

Southeast delicate flavor. Smoky, Bacon-like flavor. Similar to Hickory

but not as strong.

Apple Blend

Smoky, mild sweetness flavor. Highly recommended for baking.

Cherry Blend

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

Competition Blend

Maple, Hickory & Cherry.

Perfect blend of sweet, savory, and tart. Used by many professional "Pitmasters".

Whiskey Barrel Blend

Oak & Whiskey Barrel.

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

TIP: Always store your pellets in a dry area. Avoid any contact or exposure to moisture. This will cause the pellets to absorb the moisture and will result in lower heat output or cause the pellets to swell and break apart. Use a moisture proof re-sealable tub or bucket.

HELPFUL TIPS & TECHNIQUES

Here are some helpful tips and techniques passed on to us from many Pit Boss Grill owners, our staff, families and lots and lots of practice:

TIP: Sugar based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning.

- Before preheating the grill, make sure it is safe, clean and hygienic.
- **Always preheat your grill before cooking.** After ignition has taken place, turn your control knob to the HIGH setting, be sure the lid is closed and allow the grill to heat for at least 10 – 15 minutes or until the thermometer registers over 350° F.
- When going from a HIGH temperature to a LOW temperature, left the lid and leave it open until the ACTUAL temperature is close to your DESIRED temperature. This speeds up the process and ensures the fire will not go out.
- Wipe off all stainless steel surfaces before preheating. Dirt and food stains will cook into the surface.
- "Mise en Place". Three words that are essential for master grilling. The "Mise" refers to the basic setup of ingredients and equipment you need at grill side before you start cooking.
- Ensure the ash/drip pan is clean and free from any debris and fat build-up.
- Always check your pellet fuel hopper for debris and to ensure that you do not run out of pellets before finishing. Use a shop vac to clean out any sawdust build-up.
- To prevent foods from sticking, you can brush or rub cooking oil on the cooking grids. If using a vegetable spray use it only before lighting the burn pot. Never spray the grill while there is fire in the burn pot.

- Sear meats and cook with the lid down for perfectly grilled food every time.
- All Pit Boss Grills are designed to allow even fan forced heat circulation, so foods cook evenly on all sides. Leave at least 1" of clearance between the food and the hood for proper heat flow.
- **Grilling times in recipes are based on 70°F (20°C) weather and little to no wind. Allow more time on cold, windy days, or even for higher altitudes. Allow less time for warmer weather.**
- To get better smoke penetration into your meats, go SLOW and LOW. Meat will close its fibers after it reaches a temperature of 120°F.
- Foods on a crowded cooking grate will require more cooking time than just a few foods.
- Foods grilled in containers, such as baked beans, will require more time if grilled in a deep casserole rather than a shallow baking pan.
- Use long-handled tongs for turning all meats and spatulas for turning burgers and fish. Do not use a fork for turning, as it will pierce the meat allowing the flavorful juices to escape.
- Misting or Mopping are great ways to keep meat from drying out when going SLOW and LOW. A mixture of 50/50 apple juice (not cider) and water keeps the meat moist and gives it great color.
- **A smart investment to purchase would be a BBQ Mat. Due to food handling accidents and cooking styles, a mat would protect that expensive deck or patio stone from the possibility of grease stains or accidental spills.**
- Use a different utensil for each marinade or basting sauce to prevent cross contamination.
- Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Cooked foods and salads should not be left out in the heat for more than an hour. Fill a deep tray or casserole dish with ice to keep salads cool and safe.
- Do not defrost meat at room temperature or on a counter top. Thaw under refrigeration.
- Marinate meat in the refrigerator. Bacteria are living organisms that grow and multiply rapidly in warm, moist foods.
- A marinade should never be saved to use at a later day. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. **Wood smoke turns meat and poultry pink. The pink band is a smoke ring and is highly prized by the true "Pit Masters".**
- It's a good idea to put grilled food onto a heated platter, to help keep the food warm. Steaks benefit from resting for several minutes before serving. It allows those delicious juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center.



FOOD SAFETY

3 BASIC RULES FOR FOOD SAFETY

1. Keep everything in the kitchen and cooking area clean.
2. Keep hot foods hot (above 140°F)
3. Keep cold foods cold (below 37°F)

We want you to enjoy healthy and safe grill cooking, so following are some hints for basic barbecue hygiene:

- Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.
- Use a different platter 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.

TROUBLE SHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common grill operational problems. However, when your Pit Boss Wood Pellet Grill is simply operating poorly, or not at all, the following trouble shooting tips may be helpful.

The following is not an exhaustive list. For further details or updated information, please check: our website www.pitboss-grills.com and click on "**Customer Support**": contact your **local authorized dealer**: or contact **Dansons Customer Service**, toll free at **1-877-303-3134, Monday to Friday, 8 am to 5 pm Mountain Time.**

DO NOT RETURN the appliance without calling Dansons Customer Service for assistance.

WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the inspection plate of your grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work.

NEVER perform any inspection, cleaning, maintenance or service on a **HOT GRILL.**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
LCD Screen Will Not Light Up	Grill is not properly plugged in	Ensure the Temperature Dial is in the OFF position. Ensure all wire connections are firmly connected. Ensure grill is plugged into a working GFCI outlet.
	The circuit board has been tripped	Fuse (5 amp.) must be manually replaced. (See board diagram at the end of this section)
	The GFI outlet has been tripped	Ensure all wire connections are firmly connected and dry. Ensure GFCI is minimum 15 amp service. Ensure you are NOT using over 25' extension cord.
"ErH" Error Message	The grill has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel	Turn the grill OFF and allow to cool. Clean grill interior, remove excess pellets, and confirm positioning of all component parts. To CLEAR the error - Turn Temperature Dial OFF. OPEN the lid, wait 3 or 4 minutes, then select desired temperature.
"ErR" Error Message	Temperature probe wire not making connection	Ensure probe wire is connected correctly to control. Confirm wire connections and check for any damage.
"ErP" Error Message	Temperature Dial was not in the OFF position when grill connected to AC Power.	Turn the temperature dial to OFF, wait 2 minutes, then select desired temperature. Safety feature prevents an inadvertent start.
	Power Outage occurred while the grill was operating.	Turn temperature dial to OFF, wait 2 minutes, then select desired temperature.
Flashing Temperature on LCD Screen	SMOKE Mode: If grill temperature below 43°C / 110°F COOK Mode: If grill temperature below 65°C /150°F	This is NOT an ERROR that effects the grill. USED to show that there is some risk that the fire could go out. Check the hopper for sufficient fuel or blockage. Check burn grate and pot for ash build-up or obstructions. Check fan to confirm operation and speed. Check auger motor to confirm operation.
Flashing Dots on LCD Screen	The igniter is ON	This is NOT an ERROR that effects the grill. Used to show that the unit is in Start-Up mode.

TROUBLE SHOOTING CONTINUED

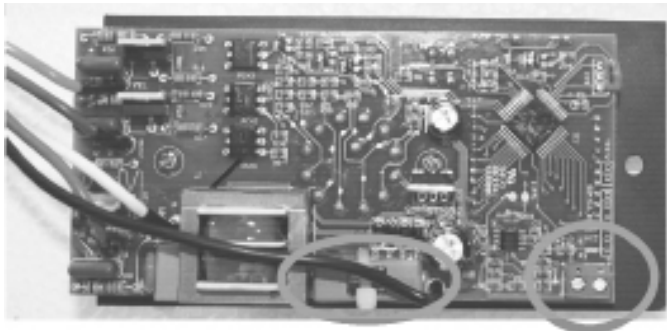
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill Will Not Start	Power	Ensure unit is plugged in. Verify there is power at the electrical outlet. Check and reset the Ground Fault Interrupter, if necessary. If igniter not working, check 5 amp fuse found on the back of the control. Replace if necessary.
	Temperature Dial	Ensure temperature dial is in OFF position Turn temperature dial to SMOKE. LCD screen will light up.
	Igniter	Remove cooking grids and flavor/grease tray. Turn unit on and visually inspect the igniter. START UNIT USING MANUAL START INSTRUCTIONS. Call Customer Service for replacement part.
	Auger Motor	Remove cooking grids and flavor/grease tray. Turn unit on and visually inspect the auger feed. Remove control board and inspect the auger feed. If not working, call Customer Service for replacement Auger motor.
	Control Board	Remove control board and inspect the wires and connections. If not working, call customer service for replacement Pit Boss Control Board.
Grill Temperature when set at SMOKE is too high	"P" Setting is to LOW	Turn temperature dial to SMOKE, pushing the "P" SETTING button to INCREASE the "P" setting.
Unexpected Grill Temperature is Displayed	Grill is exposed to high ambient temperature and direct sun	The interior temperature has reached or gone over 54°C / 130°F. It will not harm the unit. Place unit in shaded area. Prop the lid open to reduce inside temperature.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check the burn pot for ash build-up or obstructions. Check the fan for proper operation; that it is working, that the air intake is not blocked and that there is no blockage in the auger tube. Perform a quick test. Remove cooking grids and flavor/grease plate. Ensure all the above has been done, start the grill, set temperature to pre-heat and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Insufficient or poor fuel	Check the hopper for sufficient fuel. Check fuel for size, dampness and amount of sawdust.
	Grill Temperature Probe	Check and clean the temperature probe.
	Control Settings	Ensure "P" setting is correct
Grill Procedures excess or discolored smoke	Excess grease build-up or general cleaning	Check and clean the interior grilling area. It is a good practice to clean and do a controlled burn off of the hidden excess grease after each large cooking of greasy foods.
	Wood Pellet Quality	Check and clear the hopper and burn pot of moist pellets, replacing them with fresh dry ones.
	Burn Pot	Check for build-up of fuel in the burn pot.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Slow and Low is the way to go. Grease does have a flash point, keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.

DIGITAL TEMPERATURE CONTROL

The Pit Boss Digital Temperature Control system is an intricate and valuable piece of technology.

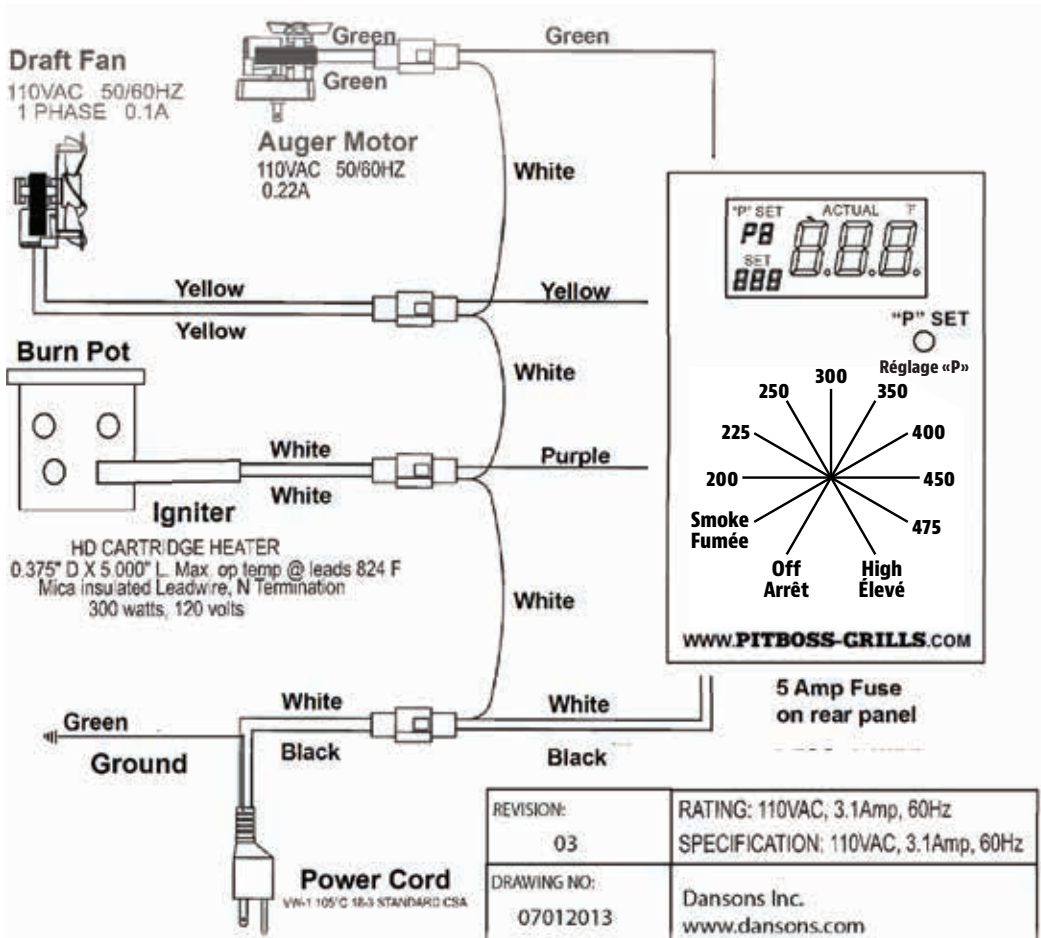
For protection from power surges and electrical shorts, the control utilizes a 5 amp, 120 Volt Fast—Blow Fuse.

It is recommended to unplug your grill from any electrical connection, when not in use. This will help to protect from electrical surges and storms.



5 amp 120 Volt Fast Blow Cartridge Fuse Housing
 Gill Probe Temperature

PIT BOSS WIRE DIAGRAM

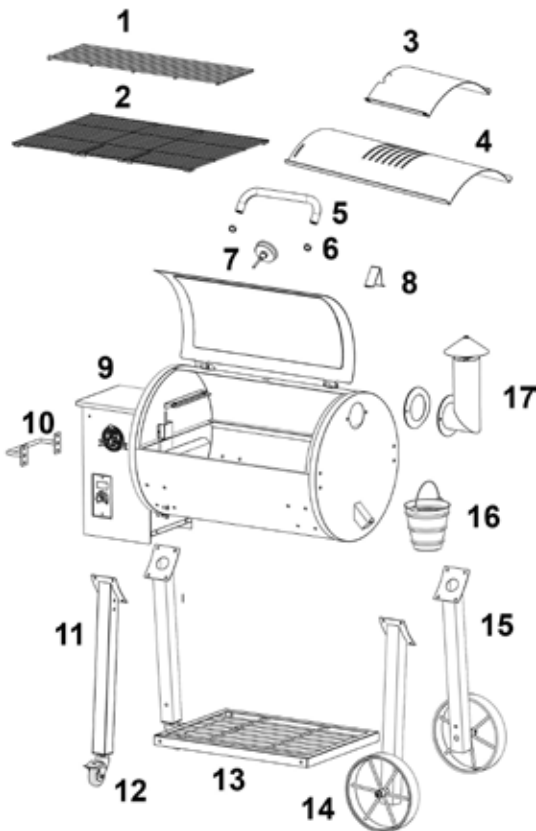


REPLACEMENT ITEMS

PARTS LIST

Item	Qty	Description
1	1	Upper Rack
2	2 or 3	Cooking Grids
3	1	Flame Broiler - main
4	1	Flame Broiler - slide
5	1	Handle - Chrome
6	2	Bezel (decorative washer)
7	1	Dome Thermometer
8	1	Lid Stopper
9	1	Barrel & Hopper Assembly
10	1	Hopper Handle
11	2	Caster Legs (hopper end)
12	2	Locking Casters
13	1	Open Grid Bottom Shelf
14	2	Metal Wheel c/w Rubber Coating
15	2	Leg w/ Wheel Axle (chimney stack end)
16	1	Grease Bucket
17	1	Chimney Stack c/w Gasket

Due to ongoing improvements, product is subject to change without notice.



PELLET FEED SYSTEMS - PARTS LIST

Item	Description
24	Fire Pot
25	Hopper / Auger Box Gasket
26	Igniter - Hot Rod
27	Auger Flighting Auger Shaft Bolt 7/8" L x 9/64" thick Auger Motor Shaft Lock Nut #32 thread
28	Hopper Box - Housing Only
29	Pit Boss Electronic Oven Control
30	Auger Motor
31	Nylon Bushing
32	Combustion Fan
33	Auger Box - Housing Only
34	Hopper Assembly / Grill Body Gasket
35	Grill Probe - RTD



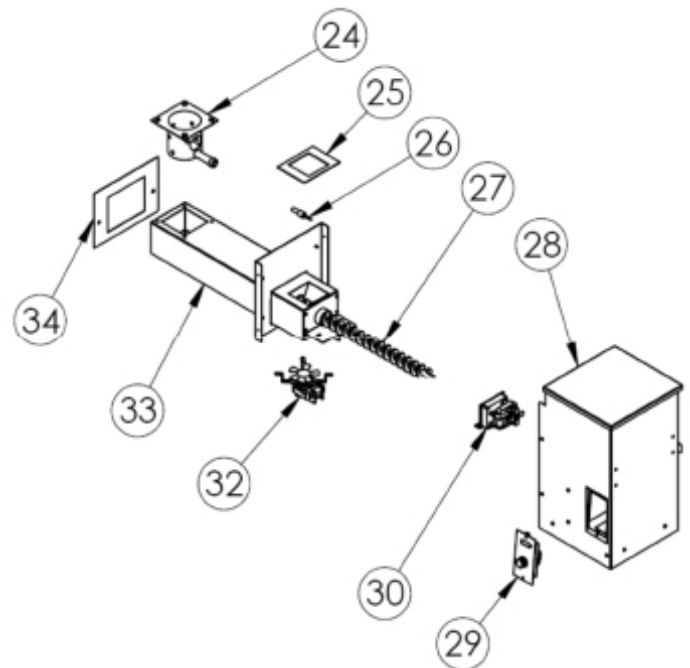
Nylon Bushing



Auger Shaft Bolt



Auger Shaft Lock Nut



COOK TIME GUIDELINES

The following cooking guidelines are just that "Guidelines", and are in no way the only way to cook. For best results and to become a true "Pit Master", keep a record of what you cooked, at what temperature you cooked; how long you cooked for; what seasoning you used; what flavor of pellets you used; and the results. Then adjust to your taste for the next time. Most "Pit Masters" have very thick records. Practice makes perfect.

TIP: For best results always allow for "Resting Time". 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. Use foil wrap to form a "tent" over the meat.

Style of Cooking	Hot Smoking	Roast	Baking (Medium)	Grill/Bake (Medium/High)	Sear (High)
Range	93-135°C / 200-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F	204-232°C / 400-450°F	232-260°C / 450-500°F

The style of cooking used will give you different results. Hot Smoking means longer cooking times but results in more natural wood flavor or "Pink Ring" as it is called by "Pit Masters". Higher cooking temperature thus shorter cooking times result in less smoke flavor. Adjust the following Heat suggestions to fit your taste.

BEEF	Size	Heat	Approximate Cooking Time Internal Temp. Rare - 54°C/130°F, Medium - 60°C/140°F, Well Done - 65°C/150°F
Steak (New York, Porterhouse, Rib-eye, Sirloin, T-bone, or Tenderloin)	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	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	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	1.9cm / ¾"	High/Medium	Sear 4 minutes, grill 4-6 minutes
Rib-eye Roast, boneless	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medium	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"		10 - 12 minutes Direct/Medium
Brisket		Hot Smoke	180°F to 190°F Internal Temp.

PORK	Thickness/Weight	Precooked to Reheat 60°C / 140°F	Medium 60° - 65°C / 140° - 150°F	Well Done 60° - 65°C / 140° - 150°F
Ham - Fully Cooked - Boneless Portion	2.5 cm / 1" 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 hour 1 - 2 hours	----- ----- -----	----- ----- -----
Smoked Picnic Whole, bone-in	2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	1 - 2½ hours 2 - 2¾ hours	----- -----	----- -----
Loin Roast	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.	-----	1 - 2 hours	2 - 3 hours
Rib Crown Roast	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.	-----	1½ - 2 hours	2 - 3 hours
Chop (loin, rib)	1.9-2.5 cm / ¾" - 1" 3.1-3.9 cm / 1¼" - 1½"		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Tenderloin	1.9-2.5 cm / ¾" - 1"	-----	20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Loin Roast, boneless	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.	-----	1¼ - 1¾ hours	1¾ - 2½ hours
Boston Butt (Pork Shoulder) - Fall off the bone	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.	-----	-----	93 - 98°C / 200 - 210°F Internal Temperature

RECIPES

A "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 produces handsome slices when you carve it.

Ingredients:

- 1 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs Beef Brisket - "Flat" portion with a layer of fat at least 0.6 cm / ¼" thick
- 1 Bottle Prepared Yellow Mustard Seasoning - such as "Sweet Heat" or "Key Lime Jerk"
- Mop**
- 1 Bottle of Chili Sauce
- 1 Package Dry Onion Soup Mix
- 1 Can Coca-Cola® Classic
- 4.9/8 ml/tsp. Black Pepper

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition Blend

Instructions:

1. Lay out a large piece of plastic wrap on your working station. Large enough to encase the brisket. Using a sharp knife "score" the underside of the brisket, one time against the grain. This will aid in slicing the finished brisket, against the grain resulting 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—4 hours or overnight.
2. **Preheat barbecue then reduce to SMOKE or LOW (82- 107°C / 180- 225°F).**
3. Place the brisket, fat side up, in the center of the preheated grill. Close the grill lid. Slow Cook until tender, about 10—12 hours (time will depend on size of brisket and heat of grill).
4. Baste the brisket with the mop mixture at least one every ½ hour for the first 3 hours.
5. Continue the Slow Cooking process until the internal temperature reaches 60-66°C / 140-150°F. Remove the brisket from the grill. Place in a foil pouch, using a double wrap of aluminum foil before sealing the pouch tight, pour approximately a 59 ml / ¼ cup of Coca-Cola over the entire rack.
6. Turn grill up to 176°C / 350°F and lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1 1/2 hours or the internal temperature reaches 77°C / 170°F.

7. Test for doneness, use an instant-read meat thermometer: The brisket should be firm but be able to pull the meat apart with your fingers.
8. Transfer the finished brisket to a cooking board and let rest for 10 minutes. Thinly slice across the grain.

SAUSAGE WITH MANGO AND FENNEL CHUTNEY

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

- 2 Mangoes (finely chopped)
- 0.9/2 kg/lbs. Italian Sausage (hot or mild)
- 9/2 ml/tsp. Fresh Parsley (minced)
- 14.7/1 ml/tbsp. Red Pepper (diced)
- 9/2 ml/tsp. Honey
- ½ Red Onion (diced)
- ½ Bulb Fennel (diced)
- 4.9/1 ml/tsp. Lime Juice
- Pinch Salt

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition Blend

Instructions:

1. **Preheat barbecue then reduce to LOW-MEDIUM (27-107°C / 180- 225°F)**
2. Prepare the barbeque by preheating on high and brushing grids with oil.
3. Place sausage on the grill and reduce heat. Cook at low setting approximately 10 minutes per side.
4. Combine remaining ingredients for chutney. Chill until ready to serve. Slice the grilled sausage on the diagonal and serve with chutney.

BLUE CHEESE STEAK

Makes 4 Servings

Ingredients:

- 4 T-bone Steak or Rib-Eye (2.54cm / 1" thick; about 0.28-0.62 kg / 10-12 ounces each)
- 113/4 g/oz Crumbled Blue Cheese
- 59/¼ ml/Cup Green Onions and Tops (thinly sliced)

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition Blend / Whiskey Barrel

Instructions:

1. **Preheat barbecue then turn on HIGH.**
2. Trim excess fat from the beefsteaks and discard.
3. Brush cast iron grate with olive oil.

- Place steaks on cooking grating.
- Sear on each side while still on PREHEAT.
- Reduce heat to Medium, turn the steaks for final time, combine cheese and onions and sprinkle over steaks, cover and grill until desired doneness. Check doneness by cutting a slit in meat near the bone.

Variation: "Reverse Sear" method. Give your steaks a little lovin by giving them a gentle rub of Louisiana Grills Chop Rub. Turn grill to smoke mode, then place steaks onto the grids. Smoke at 82°C / 180°F for desired taste, 5 to 15 minutes. Then turn grill up to 260°C / 500°F and sear steaks to your liking.

TIP: You can make use of the ever growing selection of commercially prepared seasons, rubs or sauces, but with the flavor produced with a wood pellet grill you will find you may reduce or not use any. Give it a try, you will taste the difference!

BBQ RIBS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

1.3-1.8 / 3-4	kg/lbs	Ribs - Meaty pork spareribs or loin back ribs
44/3	ml/tbsp.	Oil
14.7/1	ml/tbsp.	Salt
2.5/½	ml/tsp.	Red Pepper
2.5/½	ml/tsp.	Black Pepper
2	Chopped	Onions
30/2	ml/tbsp.	Vinegar
30/2	ml/tbsp.	Worcestershire Sauce
142/½	ml/Cup	Coca Cola
14.7/1	ml/tsp.	Paprika
14.7/1	ml/tsp.	Chili Powder

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition Blend / Apple

Instructions:

- Preheat barbecue then reduce to SMOKE-LOW. (82-107°C / 180-225°F)**
- Prepare ribs by peeling off tough layer of skin on back side, commonly known as "the flavour blocker".. Sprinkle the ribs with salt and pepper. (Can also use Louisiana Grills Sweet Rib Rub)
- Space ribs out evenly over the cooking surface. Smoke for 3 to 4 hours.
- Mix the remaining ingredients to make a finishing sauce. Place in a saucepan and bring to a boil for at least 5 minutes to thicken. Season to taste.
- Remove the ribs from the grill. Place each rack in a foil pouch, using a double wrap of aluminum foil before sealing the pouch tight, pour approximately a 59 ml / ¼ cup of Coca-Cola over the

entire rack.

- Turn grill up to 177°F / 350°F and lay foil pouches carefully on the grill. Steam for 1½ to 2 hours, till the meat has exposed the rib ends and meat is tender. Ribs should be one-bite off the bone.
- Turn grill up to HIGH (260°C / 500°F). Place ribs back on the grill and baste with sauce. Baste or mop sauce on both sides of the ribs till the sauce is caramelized and the ribs are sticky, messy good.

Variation: "Memphis Dry" method. After turning grill to HIGH (260°C / 500°F), place ribs back on the grill, season with more dry rub, and sear to produce "Steak House" markings. Allow to rest, then cut to size.

MOM'S JUICY HAMBURGERS

Makes 4 - 6 Servings

0.9/2	kg/lbs	Ground Beef or Buffalo
14.79/3	ml/tsp	Louisiana Grills "Chop House Steak Rub"
2	Whole	Eggs, room temperature
474/2	ml/Cups	Dried, Fine Bread Crumbs, or Crushed Soda Crackers
237/1	ml/Cup	Prepared BBQ Sauce
6-8		Hamburger or Kaiser Buns
29.58/2	ml/tbsp	Melted Butter

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition Blend

Instructions:

- Preheat barbecue on High then leave or reduce slightly (204-260°F / 400-500°F)**
- Combine all the ingredients in a mixing bowl and blend together. Don't forget to wash your hands after mixing rare meat. Divide the meat into portions, and gently shape into patties similar in shape and size to the buns you will be serving. Keep the patties about 1.9 cm / ¾" thick.
- Oil the cooking grids generously with olive oil to avoid sticking. Place patties on the grill, and reduce heat to medium/high.
- Grill approximately 6 minutes per side, taking care not to press down on the meat. Test for doneness, use an instant-read meat thermometer: the internal temperature should be above 71°C / 160°F. Remember the meat will turn pink on the outside due to the savory smoke.
- Brush the buns with the melted butter and toast them on the grill, 30 seconds to 1 minute.

Variation: Add your favorite cheese, slices or crumbled, during the last 2 minutes of grilling.

TIP: Most people are watching their fat intake these days, but in the case of hamburgers, you will find a slightly fattier meat makes for a moister burger. For a super tasting and lean alternative try ground buffalo.

SIRLOIN STEAK WITH SWEET ONION & PEPPERS

Makes 4 Servings

Ingredients:

2	0.45kg/1 lb	Bones Top Sirloin Steak, 1" thick, cut into 4 pcs.
9.8/2	ml/tsp.	Seasoning Salt or Louisiana Grills Mesquite Rub
1.2/5	L/Cups	Sweet Onion (coarsely chopped)
2	Peppers	Red, Yellow, Orange or Green Bell Pepper (chopped)
59/4	ml/tbsp	Soy Sauce
59/4	ml/tbsp	Virgin Olive Oil

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Whiskey Barrel

Instructions:

- Preheat barbecue on HIGH then leave on HIGH (218°C/425°F).**
- Sprinkle both sides of the steaks with the seasoning salt or rub. Cover and refrigerate at least 1 hour.
- Place onion and bell peppers on a large piece of heavy-duty foil. Drizzle with soy sauce and half of olive oil; sprinkle with salt. Seal the foil packet completely. Place the packet on the grill, at medium heat for 10 – 15 minutes or until vegetables are soft and tender. (Test for doneness by poking a small sharp knife through the foil). Remove from grill but keep covered.
- Oil the cooking grids generously with olive oil to avoid sticking. Place steaks on cooking grating and sear on each side while still on PREHEAT. See diagram in the Cooking Guide section for the perfect "steak house" look. Test for doneness, use an instant-read meat thermometer or cut a slit in the meat to check color.
- Place steaks on serving plates and top with warm onion-pepper mixture.

SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Makes 4 Servings

Ingredients:

0.9/2	kg/lbs	Large shelled, deveined shrimp
		Curry Butter (see recipe below)
		Olive Oil
		Lime or Lime Wedges
		Fresh Dill or Parsley Sprigs

Curry Butter

0.12/½	ml/Cup	Butter
29.5/2	ml/tbsp.	Finely Chopped Onion
14.7/1	ml/tbsp.	Snipped Fresh Dill
4.9-7.4/1-1½	ml/tsp.	Curry Powder
	Dash	Garlic Powder

Melt butter in small pan over Medium-High heat. Stir in onion, dill,

curry powder and garlic powder; cook 5 minutes. Makes about 118.5 ml / ½ cup Use as a dip with any seafood.

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Mesquite / Competition Blend

Instructions:

- Preheat barbecue then reduce to 135°C/275°F or 163°C/ 325°F.**
- Soak wooden skewers in water for 1 hour.
- Prepare shrimp by gently pulling the shells away, and removing the vein with a paring knife.
- Make curry butter. Thread shrimp on six 30cm / 12" skewers, leaving space between pieces. Lightly brush or spray the shrimp with olive oil.
- Grill until shrimp turn pink and are tender, 2 to 5 minutes, depending upon size (do not overcook). Turn skewers of shrimp once and brush with curry butter halfway through cooking time.
- Arrange grilled shrimp on serving plate. Garnish with lime wedges and dill.

TIP: To skewer a peeled and deveined 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	Jumbo / Extra Large Shrimp (peeled and deveined)
24	Fresh Basil Leaves
24	Thin Slices of Bacon

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Cherry / Apple

Instructions:

- Preheat barbecue then reduce to 135°C/275°F or 163°C/ 325°F.**
- Soak wooden skewers in water for 1 hour.
- Rinse the shrimp under cold running water and then drain and blot dry with paper towel. Skewer the shrimp. Place a basil leaf on the back of each shrimp. Wrap each shrimp in a slice of bacon, starting at the top and turning the skewer to wind it on.
- When ready to cook, arrange the shrimp on the hot grid, placing a folded sheet of aluminum foil under the exposed portion of the skewers to keep them from burning. Grill kabobs until the bacon is nicely browned and the shrimp are cooked through, 4 to 8 minutes in all, turning the kebobs to ensure even cooking. The shrimp will be firm and white when cooked through. **DO NOT OVERCOOK!**

CORNISH HENS WITH MANDARIN RICE

Makes 4 Servings

Ingredients:

- 4 Whole Cornish Game Hens
- Mandarin Rice (recipe below)
- Cooking Oil
- Paprika
- Orange Marmalade

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Competition Blend

Instructions:

- Preheat barbecue then reduce to MEDIUM (135°C / 275°F - 177°C - 350°F).**
- Rinse Cornish hens and pat dry with paper towels. Prepare Mandarin Rice.

Mandarin Rice

- 59/¼ ml/Cup Slivered Almonds
- 29.4/2 ml/tbsp Chopped Celery
- 1 Small Green Onion and Top (thinly sliced)
- 29.4/2 ml/tbsp Butter
- 1 0.4 kg/11oz. Can Mandarin Orange Segments (well-drained)
- 29.4/2 ml/tbsp Orange Juice (concentrate)
- 474/2 ml/Cups Cooked Rice

Sauté almonds, celery and onion in butter in small skillet until almonds are lightly toasted. Combine almond mixture, orange segments, orange juice concentrate and rice, tossing to a mix. Makes 711 ml / 3 Cups.

- Stuff Cornish hens with mixture and tie legs with a string. Brush hens lightly with oil; sprinkle with paprika.
- Place hens on cooking grid, If you want to catch the dripping 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. Grill until the stuffing reaches 165°F, the juices run clear and drumstick meat feels tender when pressed, about 45 to 60 minutes.
- Baste hens with orange marmalade during last 20 minutes of cooking time. Remove hens from cooking grate and arrange on serving platter.

WHOLE SMOKED TURKEY

Feeds a small army - leftovers are even better tasting the next day.

Ingredients:

- 1 Whole Turkey 9-11.3 kg / 20-25 lbs, thawed
- Pit Boss Seasoning
- Smoked Paprika
- 44.3/3 ml/tbsp Soft Butter

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Cherry / Competition Blend

Instructions:

- Preheat barbecue then reduce to MEDIUM (135°C/275°F -177°C/350°F).**
- Remove the neck and giblets. Rinse turkey thoroughly and pat dry with paper towels.
- Rub outer surface of turkey with Louisiana Grills Mesquite or Hickory Bacon Rub.
- In a small container mix together the soft butter, mesquite and paprika together to form a paste. Gently insert your hand between the outer skin and the breast meat. Slowly rub paste inside the pocket.
- Place turkey, breast side up, in center of cooking grid and grill until turkey is tender and golden brown; 11 to 13 minutes per pound or to an internal temperature of 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 stand (rest) for 10 minutes before carving.

Variation: If you like to use the drippings to make a gravy with huge flavor, place a cookie cooling rack inside a large aluminum foil roast pan. Add approximately a 0.6 cm / ¼" of water or broth and some seasoning into the bottom of the pan. Place turkey on the cookie rack, close the lid and bake at 177°C / 350°F till internal temperature is reached. You may need to add more water or broth during the roasting period.

BEER CAN CHICKEN

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

1	1.8-2.7 kg / 4-6 lb	Whole Chicken
1	28.3 g / 12 oz. can	Beer (chilled)
29.5-44.3/	2-3 ml/tbsp	"Pit Boss" - Chicken Rub

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Competition Blend

Instructions:

- Preheat barbecue then reduce to MEDIUM (135°C/275°F - 177°C/350°F).**
- Pull tab off the chilled beer. Pour 1/2 can into a frosty mug. Leave 1/2 in the can to be used for recipe. Using a church key-style can opener, make a few more holes in top of beer can.
- Rinse chicken, inside and out, under cold running water. Drain and blot dry with paper towels. Sprinkle 1/4 of the rub inside the cavity of the chicken. Rub 1/2 of the rub on the entire outside of the bird.
- Spoon remaining rub into the beer can. Carefully insert the upright can into the cavity of the chicken.
- Place the upright can and chicken on the middle of the cooking grid. Cover grill and cook the chicken until it is golden brown and crispy. Using an instant read thermometer, insert it into the thickest part of the thigh, but not touching the bone. Internal temperature should be 74°C/165°F to 77°C/170°F. 1 1/4 to 1 1/2 hours.
- Using tongs, carefully transfer upright chicken to serving platter. Let rest 5 minutes, then carefully remove the chicken from the can, be careful not to spill the HOT liquid. Carve, quarter or half the chicken and serve.

NON- ALCOHOLIC BEER-CAN CHICKEN

Using the same method as above, but substitute the can of beer with a can of your favorite non-diet cola, fruit flavor soda, root beer or water with extra seasoning.

EASY RANCH CHICKEN SATAY

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

0.45/1	kg/lb.	Boneless, Skinless Chicken Breast (or chicken thighs)
118/1/2	ml/Cup	Prepared Ranch or Italian Salad Dressing
		Salt and Pepper to taste

Suggested Pit Boss Wood Pellet Flavor: Apple / Pecan / Cherry

Instructions:

- Preheat barbecue then reduce to HIGH (218°C/425°F).**
- Cut breast, lengthwise, into 0.63 cm/ 1/4" or slightly thicker pieces. Rinse the chicken under cold running water and blot dry with a paper towel.
- Place chicken slices into a plastic zip-lock type bag. Pour the Ranch salad dressing into the bag with the chicken. Sprinkle with a little salt and pepper. Zip bag closed and carefully shake bag, coating chicken evenly with the liquid. Place in refrigerator for 1 to 2 hours, or overnight. Turn and shake bag once or twice so the chicken marinades evenly.
- Soak long wooden skewers in water for a minimum of 30 minutes.
- When ready to cook, weave the chicken strips, in and out like a ribbon, onto the wooden skewers.
- Brush the cooking grid with oil. Place the sates on the hot grill and grill until cooked, 2 to 3 minutes per side. When done the chicken will turn white and be firm. Good for a main entrée or as an appetizer.

TIP: Most prepared salad dressings make very quick, easy and tasty marinades for meats, poultry or fish.

LIMITED WARRANTY

The "Pit Boss" wood pellet barbecue line, manufactured by Dansons Inc., carries a one (1) year limited warranty for from the date of sale to the original owner only, against defects and workmanship on all steel parts, (excluding the burn pot), and one (1) year on electrical components. There is no specific warranty on the paint, burn pot, flame deflector, grill cover and all gaskets or against damage caused from corrosion.

CONDITIONS OF LIMITED WARRANTY

During the term of the limited warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for covered, failed components, F.O.B. point of shipment. 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 this CONDITIONS OF WARRANTY paragraph, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time stipulated here under shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

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.

Repair or replacement of the "Pit Boss" part does not extend the limited warranty beyond the one (1) year from date of purchase.

The pouring of liquids on your grill flame will void this warranty.

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust by using high-temperature paint where advisable. 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 paint and metal coatings. For these reasons, the limited warranties DO 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 you Instruction Manual's maintenance section for paint finish protection. Dansons' recommends that you purchase a Pit Boss full length protective cover, and cover your grill when not in use.

The warranties are 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 TO THE LIMITED WARRANTY

There is no written or implied performance warranty on "Pit Boss" appliances, as the manufacturer has no control over the installation, operations, cleaning, maintenance or the type of fuel burned.

This limited warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with the manufacturer's instructions. Burning other than quality wood pellets may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

NEITHER THE MANUFACTURER, NOR THE SUPPLIERS TO THE PURCHASER, ACCEPTS RESPONSIBILITY, LEGAL OR OTHERWISE, FOR THE INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGE TO THE PROPERTY OR PERSONS RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SHALL BE LIMITED TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF ORIGINAL PURCHASE. WHETHER A CLAIM IS MADE AGAINST THE MANUFACTURER BASED ON THE BREACH OF THIS WARRANTY OR ANY OTHER TYPE OF WARRANTY EXPRESSED OR IMPLIED BY LAW, 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 PRICE OF THIS PRODUCT. ALL WARRANTIES BY MANUFACTURER ARE SET FORTH HEREIN AND NO CLAIM SHALL BE MADE AGAINST MANUFACTURER ON ANY ORAL 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.

The limited warranties for 1 (one) year are in lieu of all other warranties expressed or implied, at law or otherwise, and Dansons does not authorize any person or representative to assume for Dansons any obligation or liability in connection with the sale of the wood pellet grill. This means that no warranties, either expressed or implied, are extended to persons who purchase the product from anyone other than Dansons or an authorized Dansons Dealer.

PROCEDURES FOR WARRANTY SERVICE

Call your nearest "Pit Boss" dealer for repair or replacement of your "in-warranty" parts.

Be prepared to furnish the following information:

Copy of the bill of sale. Purchaser's name, model and serial number of grill and date of purchase. An accurate description of the problem.

This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

SERIAL NUMBER AND MODEL NUMBER

Your serial number and the model number of your "Pit Boss" can be found on the inside of your hopper lid. Be sure to record these in the space provided below to aid you if they get damaged or lost.

Staple your original bill of sale to this page as well to ensure you do not lose it!

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

« LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS OBLIGATOIRES DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES ET DE L'ENTRETIEN REPRÉSENTE L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST DE TOUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS. »

AVERTISSEMENT : VOUS DEVEZ communiquer avec votre municipalité, les autorités locales en matière d'incendie ou de bâtiment ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur 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.

- **VOUS DEVEZ** garder l'intégralité du barbecue éloigné à une distance minimale de 14 pouces, ou distance de sécurité, de toute matière combustible.
- **NE PAS** installer ou faire fonctionner le barbecue sous un plafond ou surplomb combustible.
- **NE PAS** utiliser à l'intérieur, ou dans un espace clos et non ventilé.
- **VOUS DEVEZ** régulièrement nettoyer votre gril et en faire l'entretien.
- **VOUS DEVEZ**, après une période d'entreposage et/ou de non-utilisation et avant l'emploi, examiner la grille de combustion de manière à déceler toute obstruction ou objet étranger à l'intérieur du barbecue et de la trémie, ainsi que toute obstruction d'air. Consultez les instructions de ce manuel pour suivre les procédures appropriées.
- **NE PAS** mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans l'espace d'entreposage sous le barbecue ou à l'intérieur de ce dernier.
- **NE PAS** laisser les enfants utiliser votre barbecue aux granules Pit Boss sans surveillance. Certaines pièces accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou que cette dernière leur ait enseigné comment utiliser l'appareil de façon sécuritaire.

- **NE PAS** utiliser de pierre de lave, de morceaux de bois, de copeaux de bois ou de charbon dans votre barbecue aux granules Pit Boss.
- **NE PAS** utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil.
- **VOUS DEVEZ**, dans l'éventualité où un incendie se produit, régler l'appareil à l'« ARRÊT » et laisser le couvercle fermé jusqu'à l'extinction de l'incendie.
- **NE PAS** débrancher la fiche d'alimentation. **NE PAS** jeter de l'eau dessus. **NE PAS** essayer d'étouffer le feu.
- **VOUS DEVEZ** utiliser des gants ou mitaines de barbecue résistant à la chaleur quand vous utilisez le barbecue.

AVERTISSEMENT : NE PAS déplacer votre barbecue aux granules Pit Boss pendant l'utilisation ou lorsqu'il est CHAUD. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de feu et à ce que le barbecue soit complètement «Froid au toucher.»

- **NE PAS** élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion.
- **NE PAS** utiliser votre barbecue sous la pluie ou près d'une source d'eau.
- **VOUS DEVEZ TOUJOURS** débrancher le barbecue avant d'en faire l'entretien.
- Si le barbecue 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 à granules. Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une forte humidité, les granules de bois gonflent considérablement, se brisent et pourraient coincer le système d'alimentation.
- **L'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. Quand les cendres sont destinées à être enterrées dans le sol ou dispersées autrement sur place, elles devraient être gardées dans le contenant fermé jusqu'à ce que les tisons soient complètement refroidis.

AVERTISSEMENT : NE toucher à AUCUNE pièce de votre barbecue aux granules Série Pit Boss pendant que le fumoir est encore CHAUD. Cela risquerait d'entraîner de graves blessures corporelles.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENT : NE PAS surchauffer votre « Pit Boss ». Une mauvaise utilisation peut provoquer un incendie non maîtrisé.

CARBURANT — GRANULES DE BOIS

- **VOUS DEVEZ** uniquement utiliser les granules de bois naturels, conçus pour les barbecues. L'utilisation de tout autre type de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité.
- **NE PAS** utiliser de combustible considéré comme contenant des additifs.
- Au moment de l'impression de ce manuel, il n'existe pas de granules de bois pour barbecue « standard », même si la plupart des granules de bois respectent les normes utilisées pour créer les granules de bois pour le chauffage domestique. » Pour plus de renseignements sur ces normes, veuillez visiter le site www.pelletheat.org ou le Pellet Fuel Institute.
- Vérifiez avec votre distributeur local la qualité des granules dans votre région et obtenez plus de renseignements sur ce dont vous pouvez vous attendre des diverses marques.
- **REMARQUE** : Étant donné que Dansons Inc. ne contrôle en aucun cas la qualité des granulés que vous utilisez, nous n'assumons aucune responsabilité quant à la qualité du combustible utilisé.

ATTENTION : NE PAS utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou alimenter un feu sur votre barbecue.

CRÉOSOTE

- **ARRÊTER** l'appareil si la flamme devient foncée et salissante, ou si le pot de combustion déborde de granules. Éteignez l'appareil et laissez-le se refroidir complètement avant de l'inspecter. Une petite quantité de suie ou de créosote peut s'accumuler dans le baril principal et le long des zones de fuites d'air ou d'échappement de l'air lorsque l'appareil fonctionne dans des conditions inadéquates, comme une mauvaise position de la grille de combustion, un blocage du ventilateur de combustion, le fait de ne pas nettoyer et entretenir la zone de combustion, etc.
- La suie ou la créosote se forme quand les granules sont brûlés sans un apport d'air adéquat ou lorsque la combustion est incomplète, produisant ainsi une substance similaire à du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité évacuée. La fumée et les résidus sur les surfaces noirciront.
- Lorsqu'elle s'enflamme, cette accumulation de créosote produit un feu extrêmement vif, similaire à un feu de graisse.
- Si de la créosote s'est accumulée dans l'unité, laissez cette dernière se réchauffer à BASSE température, éteignez l'appareil, puis essayez toute formation à l'aide d'une serviette à main. La créosote est semblable au goudron, lorsqu'elle est chauffée, elle devient liquide et plus facile à nettoyer.

AVERTISSEMENT : SI UN INCENDIE SE PRODUIT : APPELEZ LES POMPIERS. NE PAS essayer de déplacer l'appareil. NE PAS essayer d'étouffer le feu. NE PAS mettre de l'eau sur le feu.

MONOXYDE DE CARBONE : « Le tueur silencieux »

SUIVEZ LES DIRECTIVES SUIVANTES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE D'EMPOISONNER VOTRE FAMILLE, VOUS-MÊME OU LES AUTRES :

- Soyez au courant des symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, fatigue, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous, ou quelqu'un d'autre, 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 augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les femmes enceintes, l'enfant qu'elles portent, 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.

AVERTISSEMENT : Pour éviter que les doigts, vêtements ou autres objets entrent en contact avec la vis sans fin, votre appareil a été équipé d'un écran métallique, installé à l'intérieur de la trémie. Cet écran NE DOIT PAS être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle de Dansons ou du fournisseur de service autorisé Dansons.

INTRODUCTION

MERCI!

Félicitations pour votre achat du barbecue et fumoir aux granules de bois Pit Boss.

Avec la bonne configuration, une utilisation appropriée et un entretien adéquat, ce BBQ à granules de bois vous procurera des années de satisfaction culinaire et d'innombrables compliments et vous permettra de réaliser dans votre cour une cuisson au barbecue de qualité professionnelle.

Voyez votre barbecue Pit Boss comme un four extraordinaire mis à votre disposition pour cuire, rôtir, griller, saisir ou fumer vos aliments.

Le barbecue est une forme de divertissement qui permet de se détendre et de décontracter. Vos repas peuvent être entièrement cuisinés à l'extérieur et, dans ce cas-ci, le chef Pit Boss vous garantit une expérience inégalée.

Nous souhaitons profiter de l'occasion pour vous offrir quelques **conseils importants** concernant la cuisson sur le barbecue aux granules

- **La configuration initiale du barbecue Pit Boss est l'étape la plus importante** pour garantir un fonctionnement efficace et satisfaisant pendant de nombreuses années.
- **Faites preuve de diligence dans votre programme de nettoyage et d'entretien.** Prendre soin de votre barbecue le fera durer plus longtemps et le gardera en meilleur état.
- N'utilisez que des granules de bois naturels conçus pour brûler le barbecue.
- Veillez à ce que vos granules de bois combustibles restent loin de l'humidité. Les sacs de granules ouverts devraient toujours être stockés dans un contenant hermétique. Videz la trémie si vous n'utilisez pas le barbecue sur de longues périodes.

Encore une fois, **merci!**

REMARQUE IMPORTANTE : Assurez-vous d'inspecter tout le barbecue après avoir enlevé le carton d'expédition protecteur. Signalez immédiatement tout dommage à votre fournisseur local. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.

ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées de la norme UL SUBJECT 2728-2009 sur les appareils de cuisson aux granules de bois et les normes canadiennes ULC/ORD C272 et CSA C22.2 n° 3 concernant les caractéristiques électriques de l'équipement de combustion, l'appareil de cuisson aux granules de bois Pit Boss a été indépendamment testé et homologué par INTERTEK (un laboratoire d'essais accrédité) conformément aux normes ETL, UL, ULC et CSA.

Ce produit a été évalué et répond aux exigences de l'EEE (Espace économique Européen) en matière de sécurité, santé et protection de l'environnement.

Veillez lire attentivement l'étiquette qui se trouve attachée à l'intérieur du couvercle de la trémie. Elle comporte des renseignements importants sur l'installation et l'utilisation de votre appareil de cuisson aux granules de bois.

AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2017. Tous droits réservés.

Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmise, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de :

Dansons Inc. 14608 134 Avenue, Edmonton, Alberta, Canada, T5L 4T4, 1-877-303-3134



TABLE DES MATIÈRES

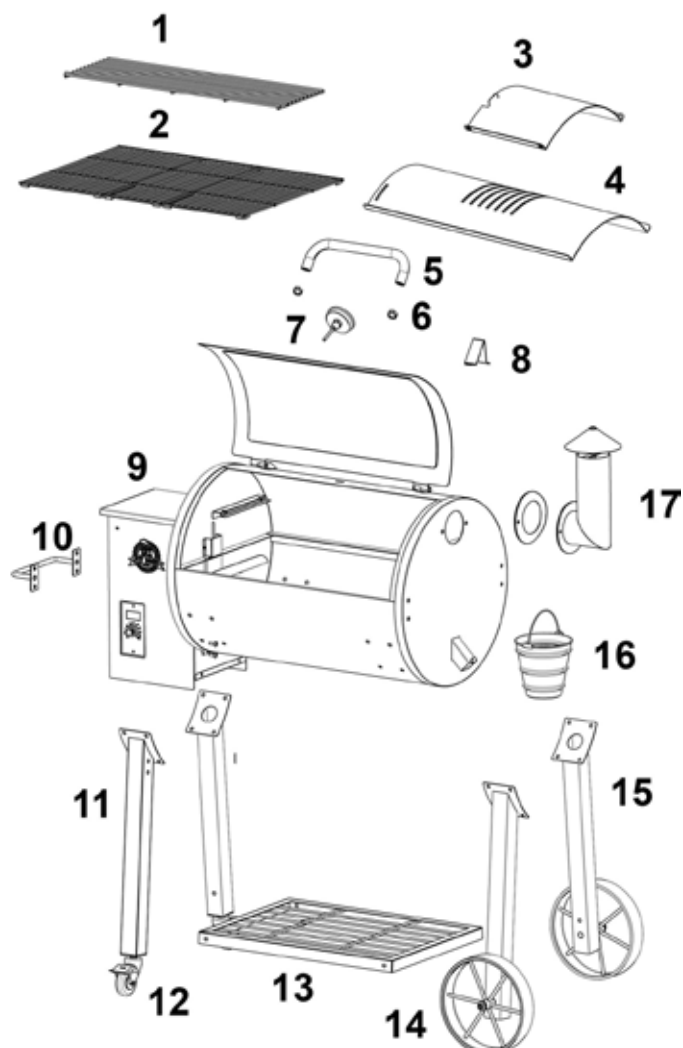
Dangers et avertissements	32	Entretien du barbecue	48
Évaluation de la sécurité	34	Granules de bois	49
Déballage de votre fumoir Pit Boss	36	Conseils et techniques	49
Assemblage et installation	37	Guide de dépannage	51
Pattes et tablette	37	Liste des pièces	54
Poignée du couvercle	38	Recettes	55
Thermomètre en dôme et cheminée	39	Temps de cuisson	55
Bouchon du couvercle et seau de graisse	40	Recettes	56
Composantes pour la cuisson et réseau électrique	40	Garantie limitée	60
Préparation	42	Conditions	60
Fonctionnement	42	Réclamations au titre de la garantie	61
Fonctionnement du barbecue	42		
Pour commencer	44		
Réglage du Pit Boss	44		
Procédure d'allumage standard / manuelle	46		
Éteindre votre barbecue	47		

LISTE DES PIÈCES

Au moment de déballer votre barbecue et fumoir, vérifiez que vous avez toutes les pièces suivantes :

Remarque : Les numéros qui suivent les noms de pièces dans ce manuel correspondent à ceux de la liste ci-dessous.

Art.	Qté	Description
1	1	Grille supérieure
2	2 ou 3	Grilles de cuisson
3	1	Chaudière - principale
4	1	Chaudière - glissière
5	1	Poignée - chrome
6	2	Rondelles décoratives
7	1	Thermomètre en dôme
8	1	Bouchon du couvercle
9	1	Assemblage de la trémie et du baril
10	1	Poignée de la trémie
11	2	Pattes pour roulette (extrémité de la trémie)
12	2	Roulettes verrouillables
13	1	Tablette de rangement inférieure
14	2	Roues métalliques avec revêtement en caoutchouc
15	2	Pattes avec essieu de roue (extrémité de la sortie de cheminée)
16	1	Seau de graisse
17	1	Sortie de la cheminée avec joint



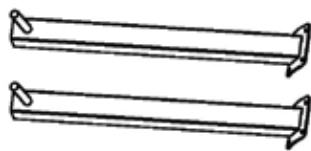
Quincaillerie

Pièce	Qté	Description	Diagramme
AA	22	Vis 1/4 po - 20 x 3/5 po	
BB	22	Rondelle 1/4 po	
CC	22	Rondelle élastique 1/4 po	

En raison des améliorations constantes, le produit est susceptible de changer sans préavis.

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DES PATTES ET DE LA TABLETTE

Pièces requises :



2 pattes avec essieux



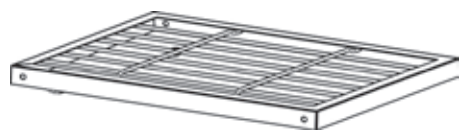
2 pattes pour roulette



2 roues métalliques avec revêtement en caoutchouc



2 roulettes



1 tablette inférieure

Quincaillerie requise :

 20 vis 1/4 po – 20 x 3/5 po (AA)

 20 rondelles 1/4 po (BB)

 20 rondelles élastiques 1/4 po (CC)

Outils requis :

1 - Clé à fourche 7/16 po

1 - Clé à molette ajustable

ou

1 - Tournevis à pointe cruciforme

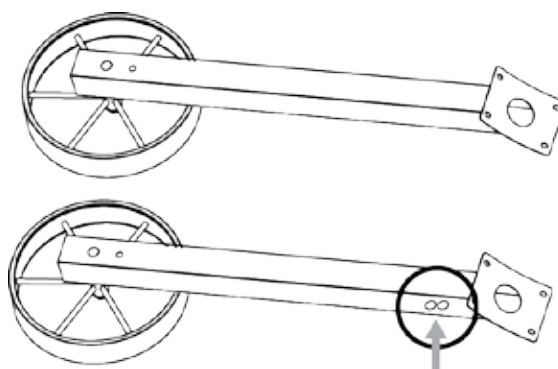


Étapes de l'installation :

1 INSTALLEZ LES ROUES SUR LES PATTES AVEC ESSIEU

- Faites glisser les roues en métal sur l'un des pieds à l'aide de l'essieu
- Installez la rondelle (BB), la rondelles élastiques (CC), puis la vis (AA) à la main dans l'essieu fileté. Utilisez votre clé pour serrer.
- Faites tourner chaque roue afin de vérifier qu'elle tourne librement.

Remarque : L'une des pattes sera livrée avec 2 écrous de liaison installés sur le côté. Veillez à ce que cette patte soit placée à l'avant du barbecue.

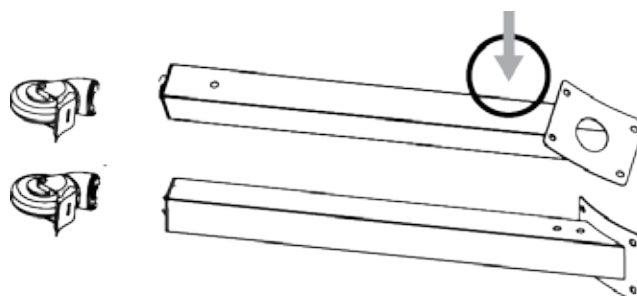


2 INSTALLEZ LES ROULETTES SUR LES PATTES

La partie inférieure de ces deux pattes présente une plaque filetée qui permet d'installer facilement les deux (2) roulettes verrouillables.

- Vissez à la main les roulettes sur les deux (2) pattes.
- À l'aide de votre clé, tournez chacune des roulettes dans le sens horaire jusqu'au fond de la patte. Faites tourner les roulettes jusqu'à ce qu'elles soient complètement à l'intérieur.

Remarque : L'une des pattes sera livrée avec 2 écrous de liaison installés sur le côté. Veillez à ce que cette patte soit placée à l'avant du barbecue.

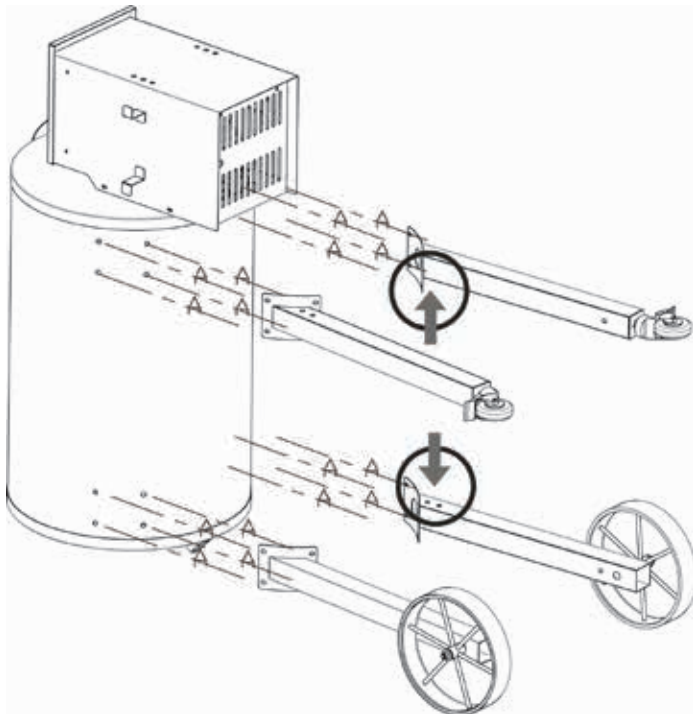


3 FIXEZ LES PATTES AU BARIL

- Pour faciliter l'installation, déposez délicatement le baril sur son extrémité et **non sur l'extrémité de la trémie**. Une pièce de carton ou une couverture devrait être placée sous le barbecue afin de ne pas égratigner le fini.
- À l'aide du bon outil, installez les 2 pattes **SANS** essieu sur le haut du baril (extrémité de la trémie).

Rappel : La patte avec les trous de tablette avant fait face à l'extérieur (vers l'avant) du barbecue (la flèche). Fixez 4 vis de 1/4 po – 20 x 3/5 po (AA), ainsi que 4 rondelles élastiques (CC) et 4 rondelles (BB), à travers les quatre trous de chaque patte et du baril. Commencez manuellement, puis utilisez l'outil. **NE SERREZ PAS À CETTE ÉTAPE. CECI FACILITERA L'INSTALLATION DE LA TABLETTE INFÉRIEURE.**

- Installez les 2 pattes **AVEC** essieu sur le bas
- Rappel : La patte avec les trous de tablette avant fait face à l'extérieur (vers l'avant) du barbecue (la flèche).** Fixez 4 vis de 1/4 po – 20 x 3/5 po (AA), ainsi que 4 rondelles élastiques (CC) et 4 rondelles (BB), à travers les quatre trous de chaque patte et du baril. Commencez manuellement, puis utilisez l'outil. **NE SERREZ PAS À CETTE ÉTAPE.**



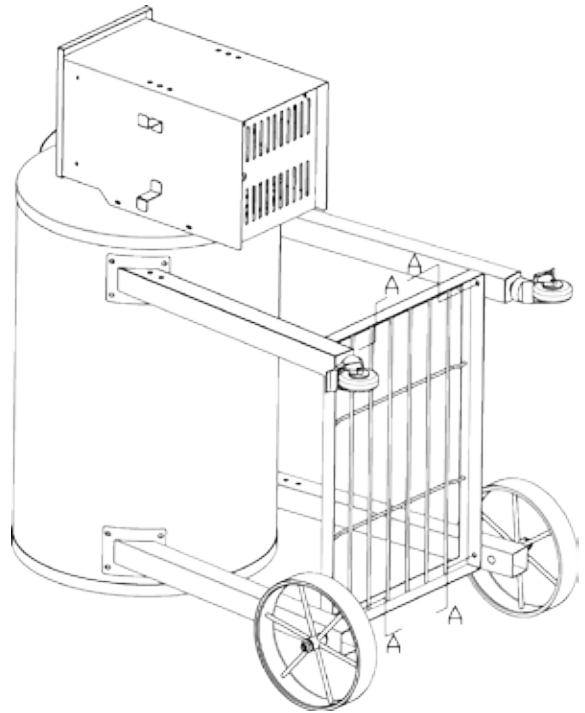
4 INSTALLEZ LA TABLETTE INFÉRIEURE

Modèles 820FBC - Grille ouverte

- Fixez la tablette inférieure aux quatre pattes. À l'aide de 4 vis de 1/4 po x 20 - 3/5 po (AA), 4 rondelles (BB) et 4 rondelles élastiques (CC) et votre tournevis, fixez à la main puis serrez fermement les vis aux pattes.

Remarque : Veillez à ce que la tablette soit installée de manière à ce que la surface lisse se trouve vers le haut.

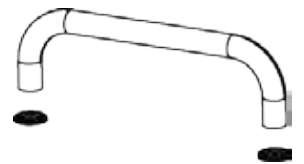
- **MAINTENANT**, serrez fermement TOUTES les 16 vis des pattes (AA).




INSTALLATION DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces requises :

- 5 - Poignée du couvercle
- 6 - 2 rondelles décoratives (cadrans)
- Carton d'isolation

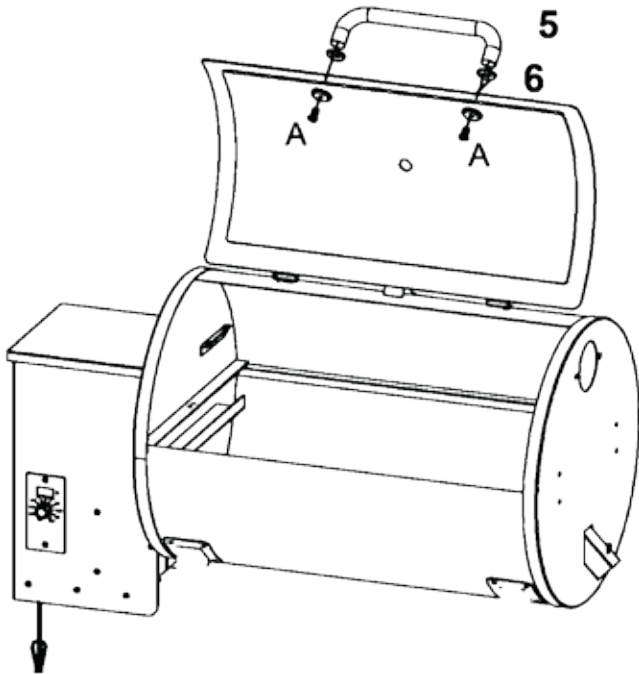


Quincaillerie requise :

-  2 vis 1/4 po – 20 x 3/5 po (se trouvent dans la poignée)

ÉTAPES DE L'INSTALLATION

- Insérez une vis (A) de l'intérieur du couvercle, à travers le trou.
- Placez un cadran (6) par dessus la vis, puis aligner la poignée (5) avec l'extrémité fileté de la vis.
- Vissez la vis à la main dans la poignée.
- Répétez cette étape pour l'autre extrémité de la poignée.
- À l'aide de votre clé, serrez fermement TOUTES les vis (A)



ASSEMBLAGE DU THERMOMÈTRE EN DÔME

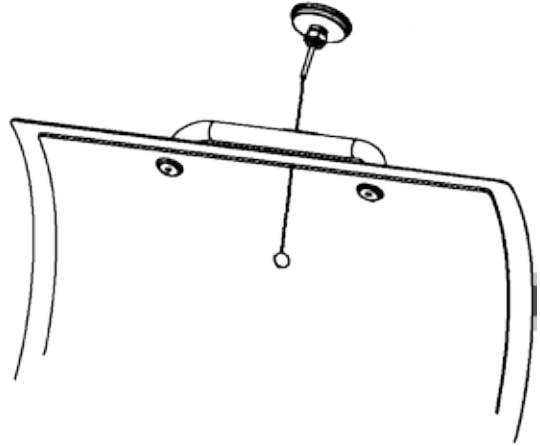
Pièces requises :

7 - Thermomètre en dôme

ÉTAPES DE L'INSTALLATION

- Le thermomètre est livré avec son propre écrou fileté déjà installé.
- Dévissez tout simplement l'écrou fileté, puis insérer le thermomètre dans le trou fourni situé dans le dessus de la hotte. Serrez ensuite fermement l'écrou à la main sur le thermomètre.

Remarque : Veiller à ne pas faire tourner la face du thermomètre. Ceci pourrait entraîner des erreurs de lecture.



INSTALLATION DE LA CHEMINÉE

Pièces requises :

- 17 - Cheminée
- Joint de cheminée

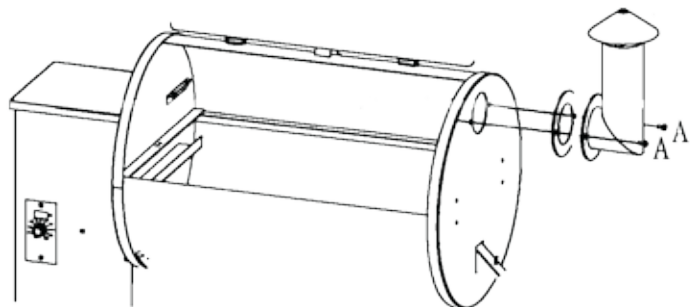
Quincaillerie requise :

  vis 1/4 po – 20 x 3/5 po x2 (AA)

ÉTAPES DE L'INSTALLATION

- Insérez 2 vis (AA) à travers la section de la cheminée, via le joint, puis à travers l'extrémité du baril.
- Vissez à la main, puis serrez en place à l'aide votre tournevis à pointe cruciforme.

Remarque: NE déposez PAS le chapeau sur la cheminée de manière à ce qu'il soit étanche. Vous devez laisser l'air s'échapper.




INSTALLATION DU BOUCHON DU COUVERCLE

Pièces requises :

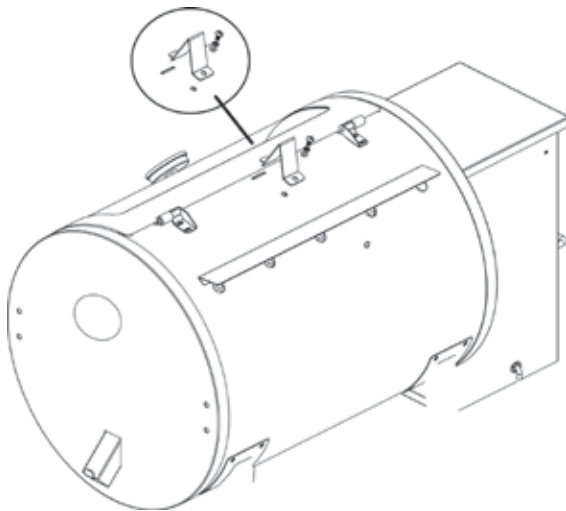
8 - Bouchon du couvercle

Quincaillerie requise :

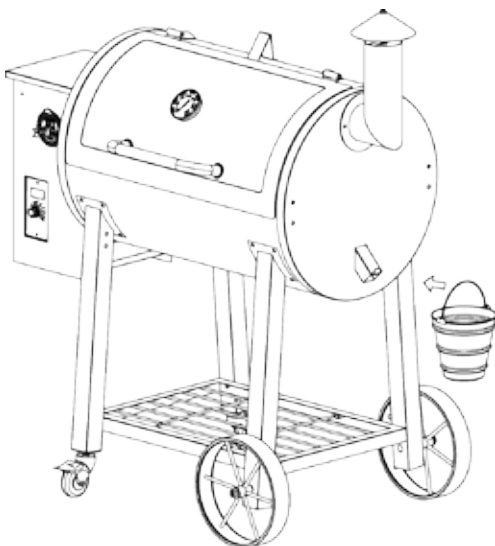
 1 vis 1/4 po - 20 x 3/5 po (se trouve dans le baril)

ÉTAPES DE L'INSTALLATION

- Faites glisser le bouchon du couvercle dans la fente prévue. Elle est située sur le haut du baril, au centre.
- À l'aide de votre tournevis, fixez le bouchon du couvercle au baril avec une vis 1/4 po - 20 x 3/5 po (AA). Veillez à ne pas trop serrer.



INSTALLATION DU SEAU DE GRAISSE

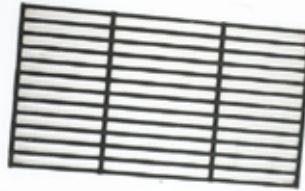


MISE EN PLACE DES COMPOSANTES POUR LA CUISSON

GRILLES DE CUISSON

Votre Pit Boss est livré avec des grilles de cuisson en fonte. La fonte est un excellent absorbeur de chaleur et demeure toujours la meilleure façon de produire des marques de grille, comme dans un steak house.

Remarque : Pour maintenir l'efficacité de vos grilles de cuisson, et prolonger leur durée de vie, des soins et un entretien tout particuliers sont nécessaires, comme pour tout outil de cuisson en fonte.



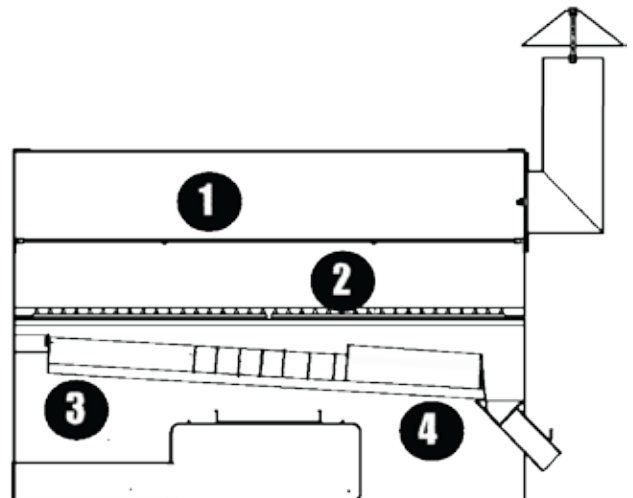
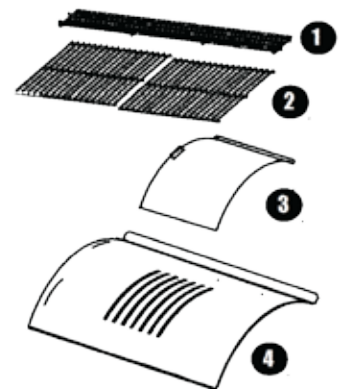
GRILLE SUPÉRIEURE

Placez la grille d'acier émaillée sur les deux supports qui à chaque extrémité du baril.



Pièces requises :

- 1 - Grille supérieure
- 2 - Grilles de cuisson
- 3/4 - Chaudière et glissière



CHAUDIÈRE ET GLISSIÈRE

La chaudière Pit Boss vous permet de choisir un mode de cuisson DIRECT ou INDIRECT, ainsi que d'acheminer la graisse en trop dans le seau de graisse. Lorsque la chaudière est chaude, la graisse en trop et le jus s'évaporeront pour ajouter plus de saveur aux aliments que vous cuisinez.

- Accrochez la chaudière en acier arquée et à fentes sur le support à l'extrémité de la trémie, juste en dessous des fixations de la grille de cuisson. L'autre extrémité sera placée dans les rainures se trouvant sur le plateau de collecte de graisse (figure A).
- La plaque plus petite est une glissière qui permet d'ouvrir et de fermer l'ouverture de la chaudière et ainsi de découvrir ou de couvrir les flammes (figure B).

Remarque : Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson DIRECTE. **NE PAS** laisser votre barbecue sans surveillance.



RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Remarque : Avant de débrancher votre Pit Boss d'une prise électrique, assurez-vous que le cadran de température est à la position « OFF » (Fermé).

À LA MAISON

- Cet appareil nécessite un voltage de 110 volts, 60 hertz et 5 ampères.
- Il doit être branché au moyen d'une fiche de mise à la terre à 3 broches.
- Un fusible à action rapide de 5 ampères et 120 volts protège le panneau de l'allumeur.

LES PRISES à DDFT

- Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises à DDFT. Puissance recommandée de 15 ampères.
- Si votre prise à DDFT est très sensible aux surtensions, elle sera probablement touchée par un court-circuit pendant la phase d'allumage. Pendant la phase d'allumage, l'allumeur nécessite entre 300 et 700 watts de puissance, ce qui peut dépasser la capacité d'une prise à DDFT. La qualité du DDFT ne compte pas, ce qui compte c'est sa sensibilité. À chaque fois qu'une prise DDFT est court-circuitée, sa sensibilité augmente.

Solution : 1. Installer une toute nouvelle prise GFI.

2. Branchez l'appareil dans une prise sans DDFT.

SUR LA ROUTE

- En débranchant l'allumeur des faisceaux de câblage principaux, votre barbecue Pit Boss pourra être opéré en utilisant un onduleur de 12 volts et de 100 watts branché à votre prise automobile. Allumez ensuite votre fumoir en utilisant la méthode manuelle (voir les instructions d'allumage).
- Si vous ne souhaitez pas continuer à utiliser l'allumeur automatique, on vous recommande d'utiliser un onduleur d'au moins 1 000 watts.

PRÉPARATION DU BARBECUE

INSTRUCTIONS POUR LE PREMIER ALLUMAGE

Ces instructions devraient être suivies la première fois que le barbecue est allumé et à chaque fois jusqu'à ce que le barbecue évacue tous les granules.

1. Retirez les grilles de cuisson et la chaudière de l'intérieur du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle de la trémie à granules de bois. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou dans la vis sans fin.
3. Lorsque le cadran de température est la position OFF, branchez le cordon d'alimentation sur une prise mise à la terre.
4. Ouvrez le couvercle principal. Tournez le cadran de température à la position FUMÉE (SMOKE). Vérifiez les éléments suivants :

A. La vis sans fin tourne librement. NE placez PAS les ou des objets dans le tube de la vis sans fin; Ceci peut provoquer des blessures.

B. Placez votre main AU DESSUS du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. NE PAS placer votre main dans le pot de combustion. Ceci peut provoquer des blessures graves.

C. Attendez environ 1 minute et vous devriez sentir l'allumeur qui commence à brûler et l'air qui commence à se réchauffer. Le bout de l'allumeur NE DEVIENDRA PAS rouge. NE TOUCHEZ PAS à l'allumeur. Cet article devient extrêmement CHAUD et brûlera.

5. Tournez le cadran de température à la position OFF (ARRÊT).
6. Remplissez la trémie de granules de bois avec avec des granules de bois naturels pour barbecue.
7. Tournez le cadran de température à la position FUMÉE (SMOKE). Laissez les granules de bois brûler, et les flammes, monter. Une fois que les flammes sortent du pot de combustion, tournez le cadran à OFF (ARRÊT) et laissez le barbecue se refroidir.
8. Une fois que le barbecue s'est refroidi, réinstallez la chaudière et les grilles de cuisson sur le barbecue.

FONCTIONNEMENT

COMMENT IL FONCTIONNE

Tous les granules de bois naturels sont dans la trémie (3).

Tournez le cadran de température (1) au réglage « OFF ».

Ouvrez le couvercle principal et, à l'aide du cadran de température, sélectionnez SMOKE (FUMÉE) (1).

- La vis sans fin (6) du trémie (3) commence à alimenter le pot de combustion (8) en granules de bois.
- L'allumeur (7) ou la tige chaude, s'active pendant 5 minutes et, avec l'aide du ventilateur à tirage (5), ils allument les granules de bois.
- Le ventilateur à tirage (5) aide les granules de bois à brûler, de manière propre et intense, comme une forge miniature.

Le ventilateur à tirage (5) provoque également de la chaleur et fait en sorte que de la fumée de bois « propre » se propage autour de la nourriture; c'est ce que l'on appelle la cuisson par convection.

- C'est la clé pour obtenir sans effort un plat juteux et avec les saveurs les plus naturelles.

Les granules de bois se consomment dans le pot de combustion (8), de manière chaude et intense. Les cendres volantes et les flammes frappent la chaudière (10) et sont redirigées vers les extrémités du baril.

- La cendre volante est recueillie au fond du baril et devrait être nettoyée périodiquement.

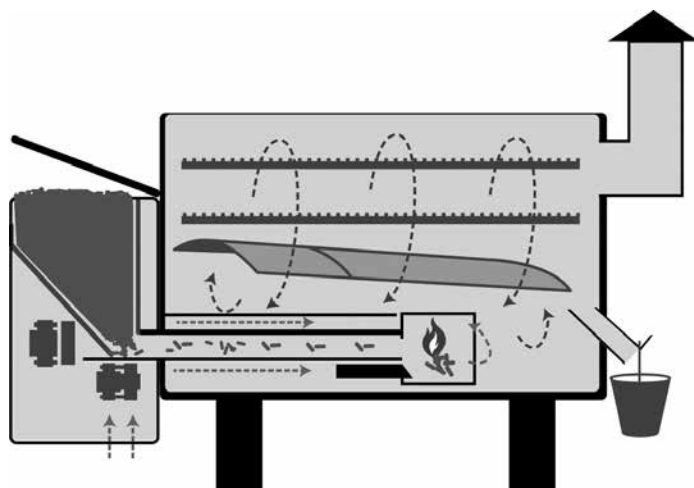
Les gouttelettes provenant de la nourriture frappent la chaudière chaude / le rehausseur de saveur (10), se vaporisent et retournent à la nourriture.

- Les gouttelettes en trop sont acheminées dans la chute de graisse (18) et vers le seau externe (19) pour une élimination facile.

Sélectionnez la température de cuisson souhaitée (1).

- Réglage SMOKE (FUMÉE), le réglage « P » pour produire une fumée lente, à une heure réglée manuellement
- 93 °C / 200 °F, 107 °C / 225 °F, 121 °C / 250 °F, poisson à la « fumée forte », côtes-levées, poitrines.
- 148 °C / 300 °F à 162 °C / 325 °F, « cuisson au four ou rôti » poulet, agneau.
- 162 °C / 325 °F à 190 °C / 375 °F, pains « au four », biscuits, desserts.
- 204 °C / 400 °F à 246 °C / 475 °F, « cuisson au four ou braisé » pizzas, boeuf, légumes.
- 260 °C / 500 °F, « marques de cuisson d'un steak house » pour vos steaks, hamburgers, hot-dogs.

Lorsque vous avez terminé de préparer votre délice culinaire, levez simplement le couvercle et remettez le cadran (1) à OFF.



VOTRE NOUVEAU 820FBC

Une capacité de trémie améliorée et un couvercle facile à ouvrir, avec des bords arrondis et un écran de sécurité.

Système d'alimentation de la vis sans fin en métal de longue durée.

L'allumeur électrique élimine le besoin en allumettes et d'allume-barbecue liquides.

Le mode de fumée manuelle avec température numérique du four et le choix de 10 températures sur le cadran, de 200 à 500 degrés, vous offrent plus d'options de cuisson; du fumage chaud au grillage pour faire saisir les aliments.

Deux roulettes verrouillables.

Thermomètre en dôme.



Cheminée.

Grille de cuisson supérieure.

Grilles de cuisson principales en fonte.

Chaudière et glissière.

Couvercle en relief pour une meilleure résistance et un plus beau décor.

Construction en acier robuste de calibre 16.

Roues à revêtement en caoutchouc.

Pattes, roues et cadre de la tablette conçus pour supporter les charges lourdes.

ACCESSOIRES DISPONIBLES



Housse sur mesure

Toile en polyester ultrarésistante à 600 deniers, sérigraphie, couture double, intérieur en polyuréthane, sangle de serrage. Disponible pour les deux modèles, avec ou sans tablette latérale.



Tapis protecteur pour BBQ

Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio.



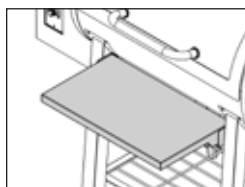
Tablette latérale pour 820FBC

Support pour plateau couleur noir uni. Système complet avec 4 crochets à outils et une barre à serviette de 25 cm (10 po).



Tablette latérale pour 820FBC

Support pour plateau en acier inoxydable. Système complet avec grille de séparation en acier inoxydable / plateau de service et des crochets à outils.



À VENIR TRÈS BIENTÔT!

Tablette avant pour PB820FBC

Tablette avant noir uni. Se fixe aux pattes avant du barbecue.

POUR COMMENCER

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre et de manger sainement, l'un des facteurs importants à considérer est la nécessité de réduire nos apports en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson qui utilise peu de matières grasses, tel que le barbecue. Tout au long de ce manuel, vous remarquerez l'accent que nous mettons sur le fait de faire griller les aliments à feu doux à des réglages de température MOYENS et BAS. Étant donné l'avantage de la cuisson à convection et de l'utilisation de la chaudière, votre barbecue Pit Boss vous permettra d'éviter les embrasements et de maximiser la valeur nutritionnelle des aliments que vous cuisinez.

Ce qui suit est une liste de conseils importants qui vous aideront à atteindre la perfection culinaire à laquelle vous vous attendez en utilisant votre barbecue :

ENVIRONNEMENT

Comme pour tous les barbecues, les conditions météorologiques extérieures joueront un rôle capital dans la performance de votre barbecue Pit Boss et le temps de cuisson nécessaire pour réussir vos délices culinaires à la perfection. Du fait de sa construction à paroi simple, votre barbecue Pit Boss devrait pouvoir être utilisé pendant 2 à 3 saisons, selon la région dans laquelle vous habitez.

PLACEMENT DU GRIL

Votre barbecue aux granules de bois Pit Boss devrait être placé à un minimum de 12 pouces de tout mur ou de toute structure. Il n'est pas livré avec des roues, ce qui fait en sorte que le fumoir et la sortie de la cheminée peuvent être tournés du côté opposé du vent pour mieux maintenir la température de sortie. Si vous pouvez protéger votre barbecue contre le vent, ceci améliorera également la température de sortie, la rétention de la chaleur et le temps de récupération de la chaleur après l'ouverture du couvercle.

FONCTIONNEMENT DU BARBECUE

Combustion initiale

Avant de faire fonctionner votre barbecue pour la première fois, nous vous recommandons de le mettre en marche à vide pour vous débarrasser de tout élément étranger. Allumez et le barbecue à feu ÉLEVÉ avec le couvercle baissé, pendant 30 à 40 minutes.

Allumer votre barbecue

Il est fortement recommandé de toujours nettoyer votre grille de combustion à chaque utilisation sur 3. Ceci garantira un bon allumage et de nombreuses et excellentes expériences de cuisson. Allumez conformément aux instructions du manuel.

Si l'allumeur automatique n'arrive pas à enflammer les granules, il est facile d'allumer votre barbecue manuellement à l'aide d'une allumette et d'un agent pour allumer (veuillez vous référer aux instructions d'allumage qui se trouvent ailleurs dans ce manuel).

Préchauffage

Il est extrêmement important de TOUJOURS laisser votre barbecue préchauffer avant de commencer la cuisson. Ceci permet au barbecue et aux grilles de cuissons de chauffer plus vite et le barbecue peut ensuite

conserver sa température de cuisson une fois que vos aliments seront placés sur la surface de cuisson. Si vous ne laissez pas le barbecue se préchauffer, vous réaliserez que cela prend beaucoup plus de temps pour amener le barbecue et les aliments à la température de cuisson.

Toujours préchauffer votre barbecue Pit Boss avec le couvercle fermé. SEULEMENT une fois que votre barbecue est allumé, fermez le couvercle et réglez le bouton de commande de la température à ÉLEVÉ pour 10 à 15 minutes selon la température externe. Ceci vous laissera assez de temps pour préparer vos aliments; il s'agit également de la dernière étape de nettoyage de vos grilles de cuisson.

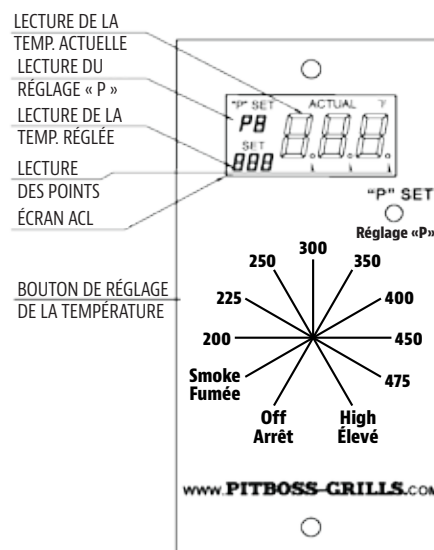
Position du couvercle

Toujours cuisiner avec le couvercle fermé. Ceci permet de maintenir une température constante, les aliments cuiront plus vite, et vous utiliserez moins de carburant. Un couvercle fermé aide également à obtenir une saveur aromatisée plus fumée. Vous pouvez ralentir votre cuisson en soulevant le couvercle.

REMARQUE IMPORTANTE : Vous devez OUVRIRE le couvercle pendant les cycles de démarrage et d'arrêt.

ATTENTION : Les feux de graisse sont provoqués par le mauvais entretien de votre barbecue ou par le fait de ne pas nettoyer le bas du baril régulièrement. Dans le cas peu probable où vous faites l'expérience d'un feu de graisse en cuisinant, gardez le couvercle fermé. Si le feu ne s'éteint pas très vite, ouvrez le couvercle et parsemez légèrement du bicarbonate de soude sur le feu. Faites attention à ne pas vous brûler. Si ceci ne fonctionne pas, enlevez délicatement la nourriture, réglez le bouton d'alimentation à OFF et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint.

RÉGLAGE DU PIT BOSS - APERÇU



ÉCRAN ACL

Affiche la température du barbecue, les réglages de fumée (réglage P), l'allumeur et le réglage de la température, ainsi que les erreurs.

CADRAN DE TEMPÉRATURE

Sélectionnez l'un des réglages suivants : Fumée (faible), Élevé ou l'une des 8 températures.

RÉGLAGE « P » (bouton-poussoir)

Sélectionnez l'un des 7 réglages précis de température. Vous permet de régler un plus grand éventail de températures adaptées à votre style de cuisson.

MODE DE TEMPÉRATURE ÉLEVÉ

Le barbecue fonctionne au niveau le plus élevé de chaleur. Lorsque le couvercle est ouvert, le barbecue fonctionnera à ce réglage.

MODE DE TEMPÉRATURE FUMÉE - FAIBLE *pour démarrer le barbecue*

Le barbecue fonctionne en mode de temps manuel à la température la plus faible. Ce niveau peut également être ajusté, à l'aide du bouton de réglage « P ».

Remarque : Ce réglage fonctionne en tandem avec les températures automatiques saisies.

LECTURES DE L'ÉCRAN ACL

888

S'affiche momentanément lorsque le barbecue est branché sur un courant alternatif.

TEMPÉRATURE ACTUELLE

La température du barbecue est affichée en échelons de 5 degrés Fahrenheit.

TEMPÉRATURE RÉELLE CLIGNOTANTE

Lorsque la température du barbecue est en dessous de 66 °C / 150 °F.

POINTS CLIGNOTANTS

Indique que l'allumeur est allumé (ON).

RÉGLAGE « P » PO-P7

Lorsque le cadran de température est en mode Fumée (Smoke), « P4 » est le réglage par défaut.

ERREUR CLIGNOTANTE « ErH »

La température du barbecue est supérieure à 324°C / 615 °F.

ERREUR CLIGNOTANTE « ErP »

Le cadran de température n'était pas à la position « OFF » lorsque le barbecue était branché sur le courant alternatif. Indique également qu'une panne de courant s'est produite pendant que le barbecue fonctionnait.

ERREUR CLIGNOTANTE « ErR »

Mauvais fonctionnement de la sonde de la grille ou bien elle est débranchée de la carte mère.

RÉGLAGE DU PIT BOSS

1. **Le cadran de température doit être à la position fermée (OFF).**
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique mise à la terre de 110 volts.
3. Si « ErP » est affiché, le cadran de température n'était pas réglé à OFF. Ceci peut entraîner une erreur de démarrage involontaire, ce qui arrête la séquence d'allumage. Pour effacer l'erreur, tournez le cadran de température à la position d'arrêt (OFF), attendez 2 secondes, puis réglez la température de cuisson souhaitée.
Remarque : Cette caractéristique de sécurité empêche les démarrages involontaires de se produire.
4. Si vous apercevez des points clignotants sur l'écran ACL, l'allumeur est allumé. La séquence de mise en marche est alors en cours.

SÉQUENCE DE MISE EN MARCHÉ

1. **Le cadran de température doit être à la position fermée (OFF).**
2. Branchez l'unité sur une prise électrique avec une mise à la terre.
3. OUVREZ le couvercle principal.
4. Sélectionnez SMOKE (FUMÉE) sur le cadran de température : le ventilateur à tirage et l'allumeur s'allume.
Le système d'alimentation de la vis sans fin en métal commence à fournir du carburant en continu pendant 4 minutes, puis s'arrête pendant 2 minutes.
5. L'allumeur s'éteindra après 5 minutes. À ce moment précis, les points clignotants s'éteignent et le barbecue commence à fonctionner sur son mode sélectionné.

FUMÉE - MODE FAIBLE/CHAUD – 77 °C / 170 °F à 107 °C / 225 °F

Le cadran de température est à la position FUMÉE (SMOKE).

1. L'écran ACL affichera la température actuelle du barbecue.
2. Une fois que la séquence de mise en marche est terminée, la vis sans fin alimente le carburant à un rythme constant qui est déterminé par le réglage de fumée (PO-P7). Le réglage par défaut est le P4. (Veuillez consulter la section « Comprendre le réglage de fumée » pour en savoir plus).
3. Si la température du barbecue commence à clignoter, ceci indique que la température est inférieure à 43 °C / 110 °F et que le feu risque de s'éteindre.

REMARQUE : Sélectionner SMOKE ne produit pas de fumée supplémentaire par rapport au fumage à chaud à 93 °C / 200 °F à 121 °C / 250 °F.

FUMÉE - MODE CUISSON – 93 °C / 200 °F à 260 °C / 500 °F

Le cadran de température à l'une des 8 températures ou à la position élevée (HIGH).

1. L'écran ACL affichera la température actuelle du barbecue.
2. Une fois que la séquence de mise en marche est terminée, la vis sans fin alimente le carburant à un rythme variable.
3. Si la température du barbecue commence à clignoter, ceci indique que la température est inférieure à 43 °C / 110 °F et que le feu risque de s'éteindre.
4. Si la température du barbecue est supérieure à 324 °C / 615 °F, un « ErH » clignotant est affichée ce qui indique une erreur de limite élevée et le barbecue s'éteindra.

REMARQUE IMPORTANTE : Si le cadran de température est réglé à SMOKE et que le barbecue est incapable d'atteindre la température souhaitée, en raison de la température ambiante, l'humidité, les conditions de vent, le type de carburant et la qualité, et/ou les caractéristiques thermiques du gril, ajustez les éléments suivants :

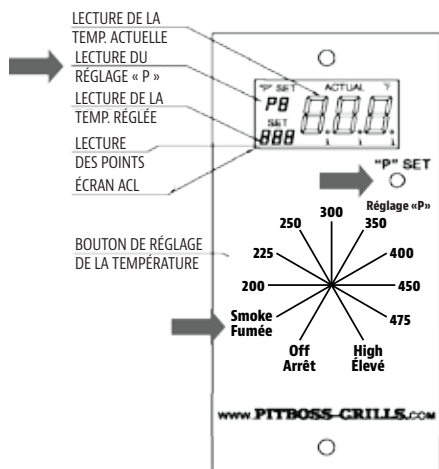
1. La hauteur du chapeau de cheminée. VERS LE HAUT pour faire baisser la température. VERS LE BAS pour faire augmenter ou conserver la température du barbecue. NE fermez PAS le chapeau de cheminée.
2. Le RÉGLAGE « P » (voir « Comprendre le RÉGLAGE « P ») Le réglage « P » a une incidence sur le cadran des températures.

COMPRENDRE LE RÉGLAGE « P »

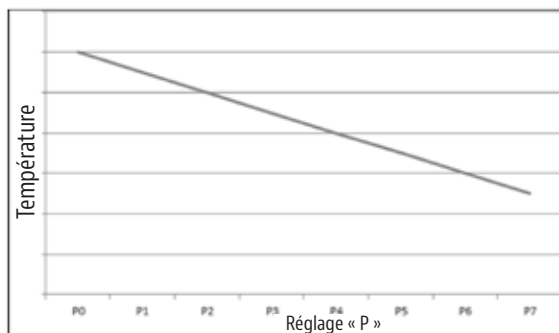
L'avantage principale du bouton-poussoir RÉGLAGE « P » est qu'il vous permet à vous, le chef, de régler avec précision votre barbecue aux granules Pit Boss afin de compenser pour les températures ambiantes, l'humidité, le vent, les modifications environnementales, le type de granules et leur qualité. Ceci garantit un résultat digne des championnats mondiaux, à chaque fois.

À chaque fois que le cadran de température est mis sur le réglage **SMOKE**, la vis sans fin tournera en continu pendant 4 minutes, puis s'éteindra pour 2 minutes, ceci permettra au feu de s'établir correctement. La vis sans fin commence son cycle, achemine du carburant pendant 18 secondes, puis s'éteint. Le temps d'arrêt est réglé par ou ajusté par le **bouton-poussoir RÉGLAGE « P »**, qui affiche un réglage « P ». Lorsque le **bouton-poussoir RÉGLAGE « P »** est enfoncé, le réglage « P » correspondant est brièvement affiché sur l'écran ACL. Il y a 8 réglages « P », de P0 à P7.

Ceci permet d'affiner la cuisson sur votre barbecue aux granules de bois Pit Boss, selon vos besoins. Si vous souhaitez faire la cuisson avec une fumée chaude et vous préférez une saveur de bois plus naturelle, vous pouvez ajuster le réglage « P » quand vous êtes dans le MODE FUMÉE, vers le haut pour vous laisser plus temps entre chaque mouvement de la vis sans fin. Il en résulte une température de sortie inférieure, ce qui augmente votre temps de cuisson et aboutit à un « Anneau de fumée » plus profond avec plus de saveur.



Réglage « P »	Vis sans fin en marche	Vis sans fin arrêtée
P0	18 secondes	55 secondes
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



REMARQUE : Le réglage par défaut est le P4.

AUGMENTER le réglage « P » **DIMINUE** le taux d'alimentation en carburant (rendement calorifique). Ceci entraînera des températures de grill plus FAIBLES, une baisse de consommation des granules et une saveur encore plus fumée. Vous devez prendre soin de ne pas faire augmenter le réglage « P » à élevé, car ceci pourrait éteindre le feu.

DIMINUER le réglage « P » **AUGMENTE** le taux d'alimentation en carburant (rendement calorifique). Ceci entraînera des températures plus ÉLEVÉES et, une hausse de la consommation des granules. Vous devez veiller à ne pas trop diminuer le réglage « P », car ceci entraînera une surconsommation des granules de bois et la production de créosote ou une combustion incomplète.

IMPORTANT : Pour modifier le réglage « P », utilisez un petit tournevis en plastique ou en nylon, ou bien un petit outil pointu pour enfoncer délicatement le bouton. NE PAS utiliser un instrument en métal, car ceci pourrait endommager le circuit ou le faire disjoncter.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE STANDARD

REMARQUE : Nettoyez et vérifiez toujours votre pot de combustion avant chaque utilisation. Ceci garantira un bon allumage, un bon rendement calorifique et de nombreuses et excellentes expériences de cuisson.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

- Assurez-vous que l'interrupteur d'ALIMENTATION est à la position « OFF ».
 - Branchez le CORDON D'ALIMENTATION sur une prise électrique mise à la terre de 110 volts. NE brisez PAS l'extrémité de la mise à la terre du câble, et n'utilisez pas de prise non reliée à la terre ni de rallonge. REMARQUE : Lorsque l'appareil est branché dans une prise à DDFT, celle-ci doit posséder au moins 15 ampères. Les prises à DDFT de qualité inférieure peuvent sauter, essayez d'abord de brancher l'appareil sur une barre d'alimentation avec parasurtenseur.
 - 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 de la VIS SANS FIN. Remplissez la trémie granules de bois dur secs et naturels pour barbecue.
 - Ouvrez le COUVERCLE DE CUISSON. **Ce couvercle DOIT demeurer ouvert pendant les cycles de MISE EN MARCHÉ et de REFROIDISSEMENT.**
 - Tournez le cadran de température à la position FUMÉE (SMOKE). Ceci active le cycle de mise en marche. Le système d'alimentation commencera à fonctionner, l'allumeur commencera à briller et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. Votre barbecue commencera à produire de la fumée pendant que le cycle de mise en marche se déroule. Les granules de bois s'enflammeront une fois la fumée dissipée. Avec votre couvercle de cuisson toujours ouvert, vous entendrez le grondement du feu et vous commencerez à sentir de la chaleur.
 - Fermez le couvercle. Tournez le cadran de température à HIGH (ÉLEVÉ), afin de permettre à l'unité de se préchauffer pendant environ 15 à 20 minutes.
- AVERTISSEMENT : Si une flamme trop grande est visible, c'est-

à-dire que la chaudière est rouge vive, diminuer la commande d'alimentation.

- Une fois que le préchauffage est complété, vous êtes maintenant prêt à profiter des avantages du barbecue aux granules de bois. Souvenez-vous que les températures plus faibles produisent plus de saveur et moins de risque de fortes flammes.

REMARQUE : Les différentes granules de bois produiront des températures différentes; les températures externes et les conditions météorologiques auront également un impact sur vos températures de cuisson. Ces réglages et lectures sur la commande et les thermomètres sont APPROXIMATIFS.

SI LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS :

- Tournez le cadran de température à la position OFF (ARRÊT). Ouvrez le couvercle, retirez les grilles de cuisson et la chaudière.
- Enlevez tous les granules de bois et les cendres non consommées du pot de combustion. NE TOUCHEZ PAS à l'allumeur. Cet élément devient extrêmement CHAUD et provoquera des brûlures.
- Lorsqu'il est nettoyé, tournez le cadran de température à la position FUMÉE (SMOKE). Vérifiez les éléments suivants :
 - Vérifiez visuellement que l'allumeur fonctionne, en plaçant votre main au dessus du pot de combustion.
 - Vérifiez visuellement que l'allumeur dépasse d'au moins 1/2 po à l'intérieur du pot de combustion.
 - Vérifiez visuellement que les granules de bois tombent dans le pot de combustion en provenance de la vis sans fin.
 - Vérifiez que le ventilateur de combustion fonctionne correctement.
- Si une ou plusieurs des situations décrites ci-dessus ne fonctionnent pas, veuillez consulter la section « Guide de dépannage » ou bien communiquer avec le Service à la clientèle. 1-877-303-3134.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUELLE

SI POUR TOUTE RAISON QUE CE SOIT, VOTRE ALLUMEUR ÉLECTRIQUE FAIT DÉFAUT, VOUS POUVEZ DÉMARRER LE BARBECUE MANUELLEMENT.

REMARQUE : Nettoyez et vérifiez toujours votre pot de combustion avant chaque utilisation. Ceci garantira un bon allumage, un bon rendement calorifique et de nombreuses et excellentes expériences de cuisson.

MISE EN MARCHÉ MANUELLE

- Assurez-vous que le cadran de température est à la position « fermée (OFF).
- Branchez le CORDON D'ALIMENTATION sur une prise électrique mise à la terre de 110 volts. NE brisez PAS l'extrémité de la mise à la terre du câble, et n'utilisez pas de prise non reliée à la terre ni de rallonge.
REMARQUE : Lorsque l'appareil est branché sur une prise à DDFT, celle-ci doit posséder au moins 15 ampères. Les prises à DDFT de qualité inférieure peuvent sauter, essayez d'abord de brancher l'appareil sur une barre d'alimentation avec parasurtenseur.
- 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

de la vis sans fin. Remplissez la trémie uniquement de granules de bois dur naturels.

- Enlevez les GRILLES DE CUISSON et la CHAUDIÈRE pour révéler le POT DE COMBUSTION.
- Déposez une poignée généreuse de granules dans le POT DE COMBUSTION.
- Giclez de l'allume-feu en gelée, ou tout autre allumeur de granules de bois approuvé, sur les granules ou bien ajoutez une petite quantité de combustible solide ou bien de carburant allume-feu solide, comme ceux qui sont à base de sciure et de cire, ou bien utilisez des copeaux de bois. Ajoutez une petite quantité de granules de bois sur l'allume-feu.
- Allumez le démarreur en utilisant une grande allumette à foyer ou un grand briquet. **AVERTISSEMENT :** N'ESSAYEZ JAMAIS D'AJOUTER PLUS D'ALLUME-FEU DANS UN FEU ALORS QU'IL EST DÉJÀ EN TRAIN DE BRÛLER OU DANS UNE GRILLE DE COMBUSTION CHAUDE. VOUS RISQUERIEZ DE FAIRE L'EXPÉRIENCE D'UN RÉALLUMAGE ET D'ÊTRE GRAVEMENT BRÛLÉ.
- Laissez le démarreur brûler pendant 3 à 5 minutes.
- Une fois que le barbecue s'est refroidi, réinstallez la CHAUDIÈRE et les GRILLES DE CUISSON sur le barbecue.
- Tournez le cadran de température à la position FUMÉE (SMOKE). Ceci active le cycle de mise en marche. Le système d'alimentation commencera à fonctionner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. Votre barbecue commencera à produire de la fumée pendant que le cycle de mise en marche se déroule.
- Tournez le cadran de température à HIGH (ÉLEVÉ), afin de permettre à l'unité de se préchauffer pendant environ 15 à 20 minutes.

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE LIQUIDES INFLAMMABLES COMME DE L'ESSENCE, DU CARBURANT DE LANTERNE DE TYPE ESSENCE, DU KÉROSÈNE, DU LIQUIDE D'ALLUMAGE POUR CHARBON OU D'AUTRES LIQUIDES SIMILAIRES POUR DÉMARRER OU ALIMENTER LE FEU! CONSERVEZ TOUS CES LIQUIDES LOIN DU BARBECUE LORSQUE CELUI-CI FONCTIONNE.

ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE

Votre barbecue aux granules de bois Pit Boss vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le barbecue et les grilles de cuisson s'autonettoyer en allumant à une température ÉLEVÉE pendant 5 à 10 minutes après chaque utilisation.

Lorsque vous avez terminé de cuisiner sur votre barbecue, tournez le cadran de température à la position ÉLEVÉ (HIGH). Laissez votre barbecue fonctionner pendant 5 à 10 minutes afin qu'il puisse recourir à sa méthode habituelle de nettoyage. Si vous venez de préparer des viandes qui sont très grasses, il est recommandé de laisser le barbecue continuer à cuire pendant 10 à 20 minutes de plus. Ceci réduira fortement les risques d'embranchement la prochaine fois que vous préparerez vos délicieux repas.

Lorsque ces étapes ont été effectuées, tournez simplement le cadran de température à la position 200 °F pendant environ 5 minutes pour permettre aux granules de bois en trop de se consommer. OUVREZ le couvercle de votre barbecue et tournez le bouton de commande à « OFF ». Votre barbecue démarrera sa procédure d'arrêt automatique. Le système d'alimentation à vis arrêtera d'alimenter le carburant, la flamme se consommera et la combustion / le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner pendant environ 2 minutes. Quand la procédure sera terminée, le VENTILATEUR s'éteindra.

ENTRETIEN DU BARBECUE - APRÈS LA CUISSON

Il existe deux approches extrêmes quand il s'agit de garder le barbecue propre. Certains disent qu'il faut faire briller l'intégralité du barbecue, à l'intérieur et à l'extérieur, après chaque utilisation, et d'autres sont convaincus que le nettoyage enlève la saveur du barbecue. Une règle simple : **De la modération en tout.**

1. Graisse

- Vérifiez toujours que la zone de capture de la graisse est propre et sans débris.
 - Vérifiez votre seau de graisse. Nettoyez si nécessaire. Soyez attentif au type de cuisson que vous effectuez.
 - Nettoyez périodiquement la graisse des zones de capture de graisse, du tube d'égouttement de la graisse et des surfaces internes du barbecue.
 - Enlevez toute la graisse ou accumulation de débris sur la chaudière, car ceci aide à réduire la graisse qui découle et qui peut éventuellement provoquer un embrasement dangereux.
- REMARQUE :** Il est plus facile de nettoyer la graisse accumulée lorsque le barbecue est chaud. FAITES ATTENTION DE NE PAS VOUS BRÛLER.

2. Les surfaces externes

La peinture et l'entretien de ces surfaces avec recouvrement ne sont pas couverts par la garantie. Ceci fait partie de l'entretien et de la maintenance générale.

- N'utilisez PAS de nettoyant à four ou de nettoyage abrasif sur les surfaces externes du barbecue.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour éliminer la graisse.
- Essuyez votre barbecue avec un chiffon trempé dans l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- L'utilisation d'une housse pour protéger votre barbecue est fortement recommandée!

3. Les surfaces internes

- À l'aide d'une brosse de nettoyage pour grille avec une longue poignée, en laiton ou métal mou, enlevez tous les résidus d'aliments et toutes les accumulations de graisse des grilles de cuisson, pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Deux ou trois fois par année, enlevez les grilles de cuisson et la chaudière et nettoyez à l'intérieur et autour de la zone du pot de combustion. Un aspirateur d'atelier est très pratique pour cette tâche. Veillez à ce que le barbecue soit complètement FROID AU TOUCHER.

CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Le fait que les magnifiques feuilles de couleurs vives soient tombées et que les bâtons de golf aient été mis de côté en attendant la prochaine saison, ne veut pas dire que vous devriez abandonner la cuisine au barbecue. L'air frais et sain, l'arôme paradisiaque des granules de bois aromatisés et de la cuisson des aliments est tout ce dont vous avez besoin pour remédier à la morosité de l'hiver. La cuisson sur le barbecue du temps des fêtes vous permet également de libérer l'espace de votre four traditionnel pour d'autres articles importants sur le menu. Voici quelques suggestions sur la façon dont

vous pouvez profiter de votre barbecue durant ces mois plus froids :

N'oubliez pas : En raison des températures plus froides, votre mode FUMOIR peut ne pas fonctionner correctement. Utilisez des températures de CUISSON PLUS BASSES pour obtenir les mêmes résultats. SURVEILLEZ LA CUISSON!!

RANGEZ – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir en plein air. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emmitoufflez-vous bien et mettez-vous au travail! Pendant l'hiver, déplacez votre barbecue dans un endroit protégé contre le vent et le froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre barbecue par rapport à votre maison ou à d'autres constructions.

ATTENTION : N'utilisez jamais le barbecue dans un endroit non ventilé!

Pour vous aider à surveiller la température extérieure, vous devriez placer un thermomètre extérieur près de votre surface de cuisson. Ceci vous aidera à déterminer le temps qu'il vous faudra pour cuisiner vos aliments.

Il est recommandé de tenir un journal de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et des résultats. Ceci vous aidera plus tard à déterminer les aliments à cuisiner et le temps qu'il vous faudra pour les cuisiner.

Quand vous cuisinez par temps froid, c'est mieux d'augmenter votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.

Évitez de soulever le couvercle du barbecue plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement la température de votre barbecue. Soyez flexible quant au moment de servir; ajoutez environ 10 à 15 minutes de plus à la cuisson chaque fois que vous ouvrez le couvercle.

Comme toujours, utilisez un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez.

Étant donné que les nuits arrivent plus tôt pendant les mois plus froids, il est recommandé de travailler dans une zone éclairée ou d'avoir une lampe de poche ou autre à portée de main.

Ayez accès à une assiette préchauffée et peut-être également un couvercle pour vous aider à garder les aliments chauds le temps de retourner à l'intérieur.

Certains des meilleurs aliments que vous cuisinez durant l'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, tels que les rôtis, le poulet entier, les côtes et la dinde. Facilitez encore plus la préparation de vos plats en y ajoutant des légumes et des pommes de terre.

CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure que la température extérieure augmente, les durées de cuisson de vos aliments diminuent et votre temps de cuisson personnel diminue également. Une tenue convenable doit être portée en tout temps. Porter des shorts, un chandail, des chaussures, un chapeau, un tablier et beaucoup de crème solaire va sans dire. N'oubliez pas de vous préparer une grande boisson rafraîchissante; nous ne voulons pas que le chef soit déshydraté.

ORGANISEZ-VOUS – Il n'est pas nécessaire de servir un grand dîner 7 services. Vous ne voulez sûrement pas avoir à nettoyer votre cuisine

en entier après chaque repas. Le facteur temps est essentiel quand vous cuisinez dehors, et n'oubliez pas que c'est en s'exerçant qu'on s'améliore. Exercez-vous autant que vous voulez et **EXPÉRIMENTEZ!**

Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Ceci permet d'éviter les embrasements indésirables.

Comme toujours, utilisez un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.

Même par temps chauds, c'est mieux de cuisiner en gardant le couvercle de votre barbecue baissé.

Vous pouvez garder vos aliments chauds en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Emballez le papier d'aluminium de papier journal pour garder les aliments au chaud pendant 3 à 4 heures.

Essayez de privilégier un menu plus léger. Vous pourrez ainsi profiter des températures chaudes et de ces moments en famille.

CONSEILS ET TECHNIQUES

GRANULES DE BOIS DUR 100 % NATURELS POUR BARBECUE

Ils ne sont pas plus gros que l'efface au bout d'un crayon. Les personnes qui les voient pour la première fois les comparent à de la nourriture pour lapins, mais leur énergie thermique et l'arôme qu'ils dégagent n'ont rien de négligeable. Ces granules de bois propres combustibles génèrent environ 8 200 BTU par livre avec très peu de cendres (0,3 livres par sac de 40 livres) et ont une faible teneur en humidité (5 à 7 %) tout en étant également neutres en carbone.

Les granules de bois pour barbecue sont produits à partir de la même matière que les ceux pour le chauffage domestique de qualité premium PFI (visitez le site pelletheat.org). Les matières premières pures (sciures) sont pulvérisées avec un broyeur à marteaux et pressées à travers une filière. À la sortie de la filière, un ciseau découpe la matière en granules d'une longueur précise. Les granules sont ensuite refroidis, triés, aspirés et emballés dans des sacs de 20 ou de 40 livres.

Les granules de bois pour barbecue sont différents de ceux pour le fumage, utilisés dans les barbecue au gaz ou au propane, car ils combinent un type de bois principal et un type de bois neutre. Ceci provient du fait qu'en utilisant les granules comme combustible principal, une saveur plus intense est produite.

Directives de saveurs

Vérifiez votre distributeur local pour connaître la gamme de saveurs disponibles dans votre région.

	Boeuf	Buffle	Agneau	Porc	Volaille	Poisson	Légumes	Cuisson
Caryer	X	X		X	X	X		
Mesquite	X	X		X	X	X		
Pécan	X	X		X	X	X		
Pomme				X	X	X		X
Cerise	X	X	X		X	X		X
Compétition	X	X	X	X	X	X	X	X
Baril de Whiskey	X	X	X	X	X	X	X	X

Mélange Caryer

Riche saveur fumée semblable à celle du bacon. Connue comme étant « Le Roi des bois »

Mélange Mesquite

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

Mélange Pécan

Saveur délicate du sud-est. Saveur fumée similaire à celle du bacon. Semblable au caryer mais moins fort.

Mélange Pomme

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

Mélange Cerise

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

Mélange de la compétition

Érable, Caryer et Cerise.

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

Mélange de baril de Whiskey

Baril de Whiskey en chêne.

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

CONSEIL : *Conservez toujours vos granules de bois dans un endroit sec. Évitez tout contact à l'eau ou toute exposition à l'humidité. Ceci poussera les granules à absorber l'humidité et produira un rendement calorifique plus faible ou provoquera un gonflement et une dissolution des granules. Utilisez un bac ou sceau résistant à l'humidité et pouvant être scellé à nouveau.*

CONSEILS ET TECHNIQUES UTILES

Voici quelques conseils et techniques utiles qui nous ont été transmis par de nombreux propriétaires de barbecue Pit Boss, nos employés et nos familles ou que nous avons acquis grâce à l'expérience :

CONSEIL : *Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces sucrées vers la fin de la cuisson pour éviter qu'elles ne brûlent.*

- Avant de préchauffer le barbecue, veillez à ce qu'il soit sûr, propre et hygiénique.
- **Toujours préchauffer votre barbecue avant de cuisiner.** Une fois l'allumage terminé, réglez votre bouton de commande à HIGH (ÉLEVÉ), assurez-vous que le couvercle est fermé et laissez le barbecue chauffer pendant au moins 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique au moins 350 °F (176 °C).
- Lorsque vous passez d'une température ÉLEVÉE à une température FAIBLE, laissez votre couvercle ouvert jusqu'à ce que la température ACTUELLE s'approche de la température que vous SOUHAITEZ. Ceci accélère le processus et assure la propagation du feu.
- Essuyez toutes les surfaces en acier inoxydable avant de préchauffer. Les taches de saleté et de nourriture risqueraient de fondre sur la surface.
- « Préparation », un mot crucial pour devenir un professionnel du barbecue. On fait ici référence à la préparation de base des ingrédients et de l'équipement dont vous avez besoin à côté de votre barbecue avant de commencer à cuisiner.
- Vérifiez que le bac à cendres/dégouttement est propre et sans débris ou accumulation de graisse.

- Vérifiez toujours la présence de débris dans la trémie de vos granules de bois combustibles et assurez-vous de ne pas manquer de granules avant la fin de votre cuisson. Utilisez un aspirateur d'atelier pour nettoyer toute accumulation de sciure.
- Pour éviter que les aliments ne collent, vous pouvez badigeonner de l'huile de cuisson sur les grilles de cuisson à l'aide d'un pinceau. Si vous utilisez un enduit végétal, utilisez-le avant d'allumer le pot de combustion. Ne jamais vaporiser les grilles quand il y a du feu dans le pot de combustion.
- Faites saisir vos viandes et cuisinez avec le couvercle baissé pour que vos aliments soient parfaitement grillés chaque fois.
- Tous les barbecues Pit Boss ont été conçus pour permettre une circulation de la chaleur forcée par le ventilateur afin que les aliments puissent cuire uniformément sur tous les côtés. Laissez au moins 1 po de dégagement entre les aliments et la hotte pour une bonne circulation de la chaleur.
- **Les temps de cuisson sur le barbecue des recettes sont basés sur une température extérieure de 20 °C (70 °F) avec peu ou pas de vent. Accordez plus de temps les jours plus froids et venteux ou si vous vous trouvez en plus haute altitude. Accordez moins de temps pour les saisons plus clémentes.**
- Pour obtenir une meilleure pénétration de la fumée dans vos viandes, cuisinez LENTEMENT et préférez une température BASSE. La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 48 °C (120 °F).
- Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire que moins d'aliments.
- Les aliments grillés en conserve, tels que les fèves au lard, nécessiteront plus de temps s'ils sont grillés dans une cocotte plutôt que dans une casserole peu profonde.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. N'utilisez pas de fourchette pour retourner la viande car ceci percera la viande et laissera les jus savoureux s'échapper.
- La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche quand vous cuisinez LENTEMENT et à température BASSE. Un mélange moitié-moitié de jus de pomme (pas de cidre) et d'eau aide à garder la viande juteuse et lui donne une superbe couleur.
- **Un investissement intelligent à faire serait l'achat d'un tapis de barbecue. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différentes styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de valeur de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou de déversements accidentels.**



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

TROIS RÈGLES DE BASES POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1. Gardez propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson.
2. Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 140 °F (60 °C))
3. Gardez les aliments froids au froid (en-dessous de 37 °F (2,8 °C))

Nous souhaitons vous faire profiter d'une cuisson sur le barbecue saine et sans danger; voici donc certains conseils pour garder une hygiène de base dans le barbecue :

- 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.
- Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le barbecue. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée.
- Utilisez des ustensiles différents pour chaque marinade ou sauce à badigeonner pour éviter toute contamination croisée.
- Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors à la chaleur pendant plus d'une heure. Remplissez une assiette profonde ou un plat allant au four avec de la glace pour garder les salades fraîches et saines.
- Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Décongelez au réfrigérateur.
- Laissez la viande marinée dans le réfrigérateur. Les bactéries sont des organismes vivants qui grandissent et se multiplient rapidement dans les aliments chauds et humides.
- 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.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. **La fumée de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose est un anneau de fumée et est très prisée parmi les vrais « Pit Masters ».**
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les steaks 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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du carburant propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du barbecue. Toutefois, quand votre barbecue aux granules de bois Pit Boss ne fonctionne pas bien ou pas du tout, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Ce qui suit est une liste détaillée. Pour plus de détails ou des renseignements mis à jour, veuillez consulter notre site Web www.pitboss-grills.com et cliquer sur le bouton « **Soutien à la clientèle** » : communiquez avec **votre distributeur local autorisé** ou le **Service à la clientèle de Dansons** au numéro sans frais **1-877-303-3134, du lundi au vendredi, entre 8 h et 17 h (heure des Rocheuses)**.

NE RETOURNEZ PAS l'appareil sans avoir d'abord appelé le Service à la clientèle de Dansons pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir la plaque d'inspection de votre barbecue pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien.

N'EFFECTUEZ JAMAIS d'inspection, de nettoyage, de maintenance ou d'entretien sur un **BARBECUE CHAUD**.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'écran ACL ne s'allume pas.	Le barbecue n'est pas branché correctement	Assurez-vous que le cadran de température est à la position « OFF ». Vérifiez que tous les raccords de câbles sont solidement branchés. Assurez-vous que le barbecue est branché sur une prise à DDFT qui fonctionne.
	La carte de circuit imprimé est en position de rupture de circuit	Le fusible (5 ampères) doit être remplacé manuellement. (Voir le diagramme de la carte à la fin de cette section)
	La prise à DDFT est en position de rupture de circuit	Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et secs. Assurez-vous que le DDFT est porté au minimum à 15 ampères. Assurez-vous de NE PAS utiliser une rallonge électrique de 25 pieds.
Message d'erreur « ErH »	Le barbecue a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant.	Éteignez le barbecue et laissez-le refroidir. Nettoyez l'intérieur du barbecue, enlevez les granules en trop et vérifiez que les composantes sont bien placées. Pour EFFACER l'erreur - Tournez le cadran de température à OFF. OUVREZ le couvercle, attendez 3 à 4 minutes, puis sélectionnez la température souhaitée.
Message d'erreur « ErR »	Le fil de la sonde de température du barbecue n'établit pas de connexion	Vérifiez que le fil de la sonde est bien connecté à la commande. Vérifiez les raccords de câbles et la présence de tout dégât.
Message d'erreur « ErP »	Le cadran de température n'était pas à la position « OFF » lorsque le barbecue était branché sur le courant alternatif.	Tournez le cadran de température à la position OFF (ARRÊT), attendez 2 minutes, puis sélectionnez la température souhaitée. La caractéristique de sécurité empêche un départ accidentel.
	Une panne de courant s'est produite pendant que le barbecue fonctionnait.	Tournez le cadran de température à la position OFF (ARRÊT), attendez 2 minutes, puis sélectionnez la température souhaitée.
La température clignote sur l'écran ACL	Mode SMOKE (FUMÉE) : Si la température du barbecue est inférieure à 43 °C / 110 °F Mode COOK (CUISSON) : Si la température du barbecue est inférieure à 65 °C / 150 °F	Ce N'est PAS une ERREUR qui a une incidence sur le barbecue. Cette erreur indique qu'il y a un risque que le feu pourrait s'éteindre. Vérifiez la trémie afin de savoir s'il y a suffisamment de carburant ou bien pour déceler la présence d'une obstruction. Vérifiez la présence d'accumulation de cendres ou d'obstructions dans la grille de combustion et le pot de combustion. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement et à la bonne vitesse. Vérifiez le moteur de la vis sans fin pour vérifier le fonctionnement.
Points clignotants sur l'écran ACL	L'allumeur est à la position « ON » (ALLUMÉ).	Ce N'est PAS une ERREUR qui a une incidence sur le barbecue. Utilisé pour démontrer que l'unité est en mode de démarrage.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

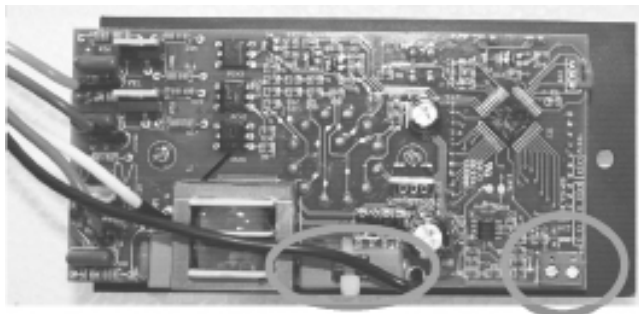
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le barbecue ne démarre pas	Alimentation	Assurez-vous que l'unité est branchée. Vérifiez que l'alimentation est présente dans la prise. Vérifiez et réinitialisez le disjoncteur de fuite à la terre, le cas échéant. Si votre allumeur ne fonctionne pas, vérifiez le fusible de 5 ampères qui se trouve à l'arrière du panneau de commande. Remplacez-le au besoin.
	Cadran de température	Assurez-vous que le cadran de température est à la position « OFF ». Tournez le cadran de température à la position FUMÉE (SMOKE). L'écran ACL s'illuminera.
	Allumeur	Retirez les grilles de cuisson et le plateau à graisse / de saveur. Retournez l'unité et inspectez visuellement l'allumeur. DÉMARREZ L'UNITÉ EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DE DÉMARRAGE MANUEL. Communiquez avec le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	Moteur de la vis sans fin	Retirez les grilles de cuisson et le plateau à graisse / de saveur. Retournez l'unité et inspectez visuellement le système d'alimentation de la vis sans fin. Enlevez le panneau de commande et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Si cela ne fonctionne pas, appelez le service à la clientèle pour des pièces de rechange du moteur de la vis sans fin.
	Panneau de commande	Enlevez le panneau de commande et inspectez les fils et les connexions. Si cela ne fonctionne pas, appelez le service à la clientèle pour des pièces de rechange du panneau de commande Pit Boss.
La température du barbecue est trop élevée lorsque celui-ci est réglé à FUMÉE (SMOKE).	Le réglage « P » est trop FAIBLE	Tournez le cadran de température à la position FUMÉE (SMOKE), poussez le bouton du RÉGLAGE « P » pour AUGMENTER le réglage « P »
La température imprévue du barbecue est affichée	Le barbecue est exposé à une température ambiante élevée et aux rayons directs du soleil	La température intérieure a atteint ou dépassé 54 °C (130 °F). Ceci n'endommagera pas l'unité. Placez l'unité dans un endroit ombragé. Soulevez légèrement le couvercle pour réduire la température intérieure.
Le barbecue 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. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement, que l'entrée d'air n'est pas bloquée et qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la vis sans fin. Effectuez un essai rapide. Retirez les grilles de cuisson et le plateau à graisse / de saveur. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le barbecue, réglez la température au mode de préchauffage et patientez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Apport insuffisant ou pauvre en carburant	Vérifiez qu'il y a suffisamment de carburant dans la trémie. Vérifiez la taille du carburant, ainsi que la présence d'humidité et la quantité de sciure.
	Sonde de température du barbecue	Vérifiez et nettoyez la sonde de température.
	Réglages des commandes	Assurez-vous que le réglage « P » fonctionne correctement.
Le barbecue produit beaucoup de fumée ou de la fumée décolorée	Accumulation d'excès de graisse et nettoyage général nécessaire	Vérifiez et nettoyez la zone intérieure du barbecue. Il est recommandé de nettoyer et de faire brûler de manière contrôlée l'excès de graisse caché après chaque grande cuisson d'aliments savoureux et gras.
	Qualité des granules de bois	Vérifiez la trémie et le pot de combustion et retirez tous les granules humides en les remplaçant par des nouveaux granules secs.
	Pot de combustion	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de carburant dans le pot de combustion
Embrassements fréquents	Température de cuisson	Doucement et à feu bas : c'est ça qu'il faut faire. La graisse possède un point éclair, gardez la température en-dessous de 176 °C / 350 °F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.

RÉGLAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE

Le système de réglage numérique de la température du barbecue Pit Boss est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur.

Pour une obtenir une protection contre les surtensions et les courts-circuits, le contrôle utilise un fusible à action rapide de 5 ampères et 120 volts.

Il est recommandé de débrancher votre barbecue de la prise d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas. Ceci aidera à le protéger des surtensions électriques et des orages.



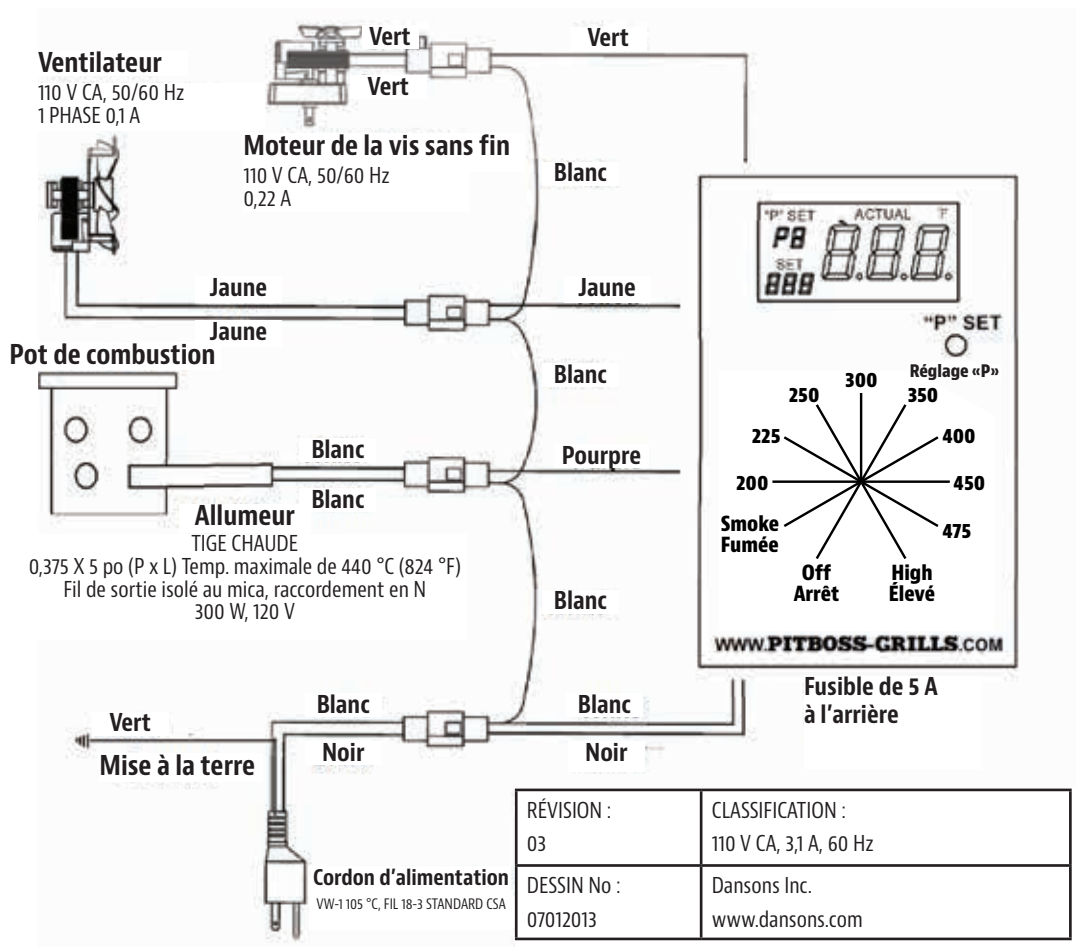
5 ampères 120 volts

Sonde du barbecue

Boîtier du fusible à action rapide

Température

SCHEMA DES FILS DU BARBECUE PIT BOSS

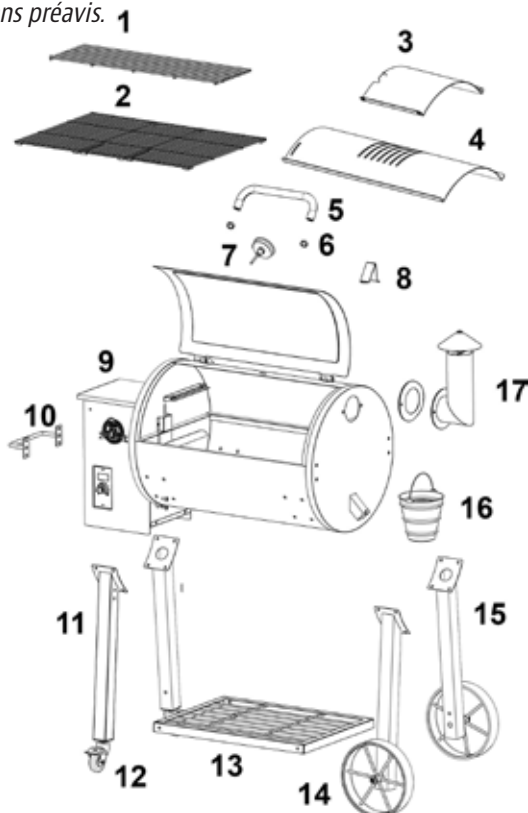


ARTICLES DE REMPLACEMENT

LISTE DES PIÈCES

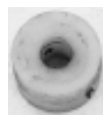
Art.	Qté	Description
1	1	Grille supérieure
2	2 ou 3	Grilles de cuisson
3	1	Chaudière - principale
4	1	Chaudière - glissière
5	1	Poignée - chrome
6	2	Rondelles décoratives
7	1	Thermomètre en dôme
8	1	Bouchon du couvercle
9	1	Assemblage de la trémie et du baril
10	1	Poignée de la trémie
11	2	Pattes pour roulette (extrémité de la trémie)
12	2	Roulettes verrouillables
13	1	Tablette de rangement inférieure
14	2	Roues métalliques avec revêtement en caoutchouc
15	2	Pattes avec essieu de roue (extrémité de la sortie de cheminée)
16	1	Seau de graisse
17	1	Sortie de la cheminée avec joint

En raison des améliorations constantes, le produit est susceptible de changer sans préavis.



SYSTÈMES D'ALIMENTATION AUX GRANULES - LISTE DES PIÈCES

Art.	Description
24	Pot de combustion
25	Trémie / Joint de corps de la vis sans fin
26	Allumeur — Tige chaude
27	Vis sans fin sur la barre de coupe Boulon de l'arbre de la vis sans fin 7/8 po L x 9/64 po d'épaisseur Écrou de blocage de l'arbre du moteur de la vis sans fin - filetage 32
28	Boîtier de la trémie - Compartiment uniquement
29	Commandes électroniques du barbecue Pit Boss
30	Moteur de la vis sans fin
31	Bague d'étanchéité en nylon
32	Ventilateur de combustion
33	Boîtier de la vis sans fin - Compartiment uniquement
34	Assemblage de la trémie / Joint du corps du grill
35	Sonde du barbecue - RTD



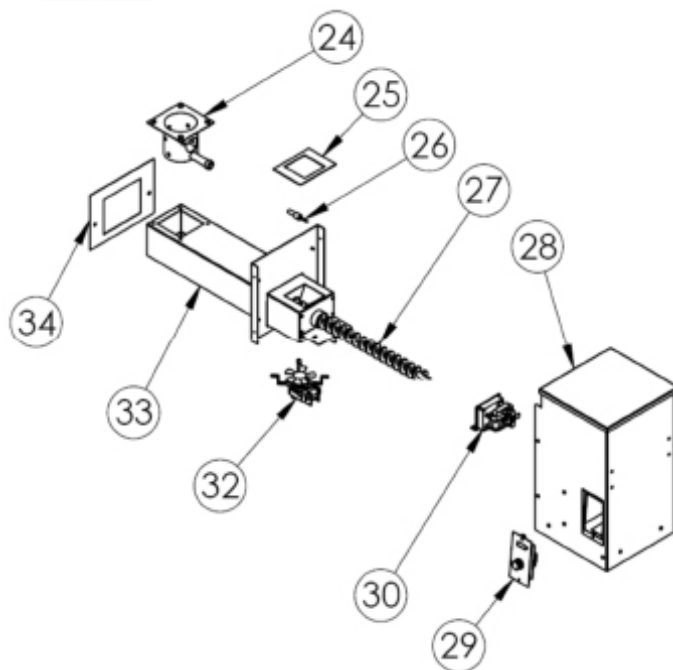
Bague d'étanchéité en nylon



De l'arbre de la vis sans fin



Écrou de blocage de l'arbre de la vis sans fin



TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson suivants ne sont que des guides; il ne s'agit pas de la seule façon de cuisiner. Pour obtenir de meilleurs résultats et pour devenir un vrai « Pit Master », conservez un journal de tout ce que vous cuisinez, à quelle température vous le cuisinez, le temps de cuisson, les assaisonnements que vous avez utilisés, les arômes des granules que vous avez utilisés, ainsi que les résultats. Ajustez toutes ces variables, selon vos goûts, la prochaine fois que vous cuisinez. La plupart des « Pit Masters » entretiennent des listes exhaustives. Ce n'est qu'en s'exerçant qu'on s'améliore.

CONSEIL : Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez toujours à la nourriture le « temps de se reposer ». Ceci permet aux jus naturels de revenir dans les fibres de la viande, produisant ainsi une pièce 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. Utilisez du papier d'aluminium pour former une « tente » par dessus la viande.

Le style de cuisson	Fumage à chaud	Rôtissage	Cuisson au four (Médium)	Barbecue / cuisson au four (Médium/Élevé)	Saisie (Élevé)
L'éventail	93-135 °C / 200-275 °F	135-162 °C / 275-325 °F	162-190 °C / 325-375 °F	204-232 °C / 400-450 °F	232-260 °C / 450-500 °F

Le style de cuisson que vous utiliserez fera varier vos résultats. Le fumage à chaud équivaut à des temps de cuisson plus long, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle ou bien une « bande rose » selon les « Pit Masters ». Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée. Ajustez les réglages de température suivants selon vos goûts.

BOEUF	Taille	Température	le temps de cuisson approximatif la température interne. Saignant - 54°C/130°F, Moyen - 60°C/140°F, bien cuit - 65°C/150°F
Steak (New York, Porterhouse, faux filet, surlongue, T-bone, ou filet)	1,9 cm / 0,75 po 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1,5 po 5 cm / 2 po	Élevé	Saisir pendant 8-10 minutes Saisir pendant 10-12 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller 8-10 minutes Saisir pendant , griller 10-14 minutes
Bifteck de hampe	0,6-12,7 cm / 0,25-0,5 po	Élevé	5-7 minutes
Bavette	0,45-0,86 kg / 1-1,5 lb, 1,9 cm / 0,75 po	Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller 8-10 minutes
Kebab	Cubes de 2,5-3,8 cm / 1-1,5 po	Moyen	10 - 12 minutes
filet de boeuf, entier	1,58-1,81 kg / 3,5-4 lb	Élevé/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 15-20 minutes
Boulette de viande hachée	1,9 cm / 0,75 po	Élevé/Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller 4-6 minutes
Boeuf de faux-filet, sans os	2,26-2,72 kg / 5-6 lb	Moyen	1,5-2 heures
Rôti trois pointes	0,9-1,13 kg / 2-2,5 lb	Élevé/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 20-30 minutes
côte de boeuf	5,44-6,35 kg / 12-14 lb	Moyen	2,5-2,75 heures
Côtelette de veau	2,5 cm / 1 po		10-12 minutes Direct / Moyen
Poitrine		Fumage à chaud	180 °F to 190 °F température interne

PORC	Épaisseur / poids	Pré-cuit prêt à être réchauffé 60 °C / 140 °F	Moyen 60 ° - 65 °C / 140 ° - 150 °F	Bien cuit 60 ° - 65 °C / 140 ° - 150 °F
Jambon - Bien cuit - Portion sans os	2,5 cm / 1 po 1,36-1,81 kg / 3-4 lb 1,81-2,72 kg / 4-6 lb	12 minutes 50 minutes - 1 heure 1-2 heures	----- ----- -----	----- ----- -----
Porc fumé Entier, avec l'os	2,26-3,62 kg / 5-8 lb 4,53-5,44 kg / 10-12 lb	1-2,5 heures 2-2,75 heures	----- -----	----- -----
Longe de porc	1,36-1,81 kg / 3-4 lb	-----	1-2 heures	2-3 heures
Rôti de couronne de côte	1,81-2,26 kg / 4-5 lb	-----	1,5-2 heures	2-3 heures
Côtelette (longe, côte)	1,9-2,5 cm / 0,75-1 po 3,1-3,9 cm / 1,25-1,5 po		10-12 minutes 14-18 minutes	
Filet	1,9-2,5 cm / 0,75-1 po	-----	20-30 minutes	30-45 minutes
Rôti de longe de porc, sans os	1,36-2,26 kg / 3-5 lb	-----	1,25-1,75 heures	1,75-2,5 heures
Boston Butt (Épaule de porc) - Se défait de l'os	3,62-4,53 kg / 8-10 lb	-----	-----	93-98 °C / 200-210 °F température interne

RECETTES

UNE POITRINE DE BOEUF « CLASSIQUE »

4 à 6 portions

Une poitrine entière de boeuf pèse environ 7,25 à 8,62 kg / 16 à 18 livres et possède trois parties distinctes : la couronne, le bout et le section plate. Utilisez la section plate, car elle est maigre, compacte et produit de très belles tranches lorsque vous la tranchez.

Ingrédients :

- 1 2,2-3,6 kg / 5-8 lb Poitrine de boeuf - La section plate avec une mince couche de gras. 0,6 cm / 0,25 po d'épaisseur
- 1 Bouteille de moutarde jaune préparée Assaisonnement - comme du « piquant sucré » ou du « Key Lime Jerk »
- Mélanger**
- 1 Bouteille de sauce au piment fort
- 1 Paquet de mélange sec de soupe à l'oignon
- 1 Canette de Coca-Cola® Classic
- 4,9/1 ml / c. à thé Poivre noire

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Mélange de la compétition

Instructions :

1. Déposez une grande pellicule de plastique sur votre station de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de boeuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites des « marques » sur le dessous de la poitrine, une 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. Saupoudrez une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde, puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de boeuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au frigo pendant la nuit pour environ 2 à 4 heures.
2. **Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à SMOKE ou FAIBLE (82-107 °C / 180-225 °F).**
3. Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du barbecue préchauffé. Fermez le couvercle. Faites cuire lentement (slow cook) jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures (le temps variera selon la taille de la poitrine et la chaleur du barbecue).
4. Badigeonnez la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant au moins les 3 premières heures.
5. Continuez le processus de cuisson lente jusqu'à ce que la température atteigne 60-66 °C / 140-150 °F. Enlevez la poitrine du barbecue. Placez la poitrine dans un sachet d'emballage, à l'aide d'un double enroulement de papier aluminium, en vous assurant de bien fermer le sachet, versez environ 59 ml / 1/4 de tasse de Coca-Cola par dessus la poitrine.
6. Faites monter la température du barbecue à 176 °C / 350 °F et

déposez le sachet délicatement sur le barbecue. Faites cuire à la vapeur pendant environ 1 à 1,5 heures ou bien jusqu'à ce que la température interne atteigne 77 °C / 170 °F.

7. Faites un test pour vérifier la cuisson, à l'aide d'un thermomètre à viande instantané : La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
8. Transférez la poitrine cuite à un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens.

SAUCISSE AVEC SAUCE CHUTNEY À LA MANGUE ET AU FENOUIL

4 à 6 portions

Ingrédients :

- 2 Mangues (tranchées finement)
- 0,9/2 kg/lb de saucisse italienne (piquante ou médium)
- 9/2 ml/c. à thé Persil frais (haché)
- 14,7/1 ml / c. à soupe Poivron rouge (découpé en dés)
- 9/2 ml/c. à thé de miel
- 1/2 Oignon rouge (découpé en dés)
- 1/2 Bulbe Fenouil (découpé en dés)
- 4,9/1 ml/c. à thé Jus de lime
- Pincée de sel

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Mélange de la compétition

Instructions :

1. **1. Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à FAIBLE-MOYEN (27-107 °C / 180-225 °F).**
2. Préparez le barbecue en préchauffant à élevé et en badigeonnant les grilles avec de l'huile.
3. Placez les saucisses sur la grille, puis réduisez la chaleur. Cuisinez au réglage faible pendant environ 10 minutes par côté.
4. Combinez le reste des ingrédients pour le chutney. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir. Tranchez la saucisse grillée à la diagonale et servez avec du chutney.

STEAK AU FROMAGE BLEU

4 à 6 portions

Ingrédients :

- 4 Steak T-bone Steak ou faux filet (2,54 cm / 1 po d'épaisseur; environ 0,28 à 0,62 kg / 10 à 12 oz chacun)
- 113/4 g/oz de fromage bleu émiétté
- 59/¼ ml/tasse d'oignons verts (tranchés finement)

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Mélange de la compétition / Baril de Whiskey

Instructions :

1. **Préchauffez le barbecue puis tournez le réglage à HIGH (ÉLEVÉ).**
2. Enlevez l'excédent de gras des biftecks et jetez.
3. Badigeonnez la grille en fonte avec de l'huile d'olive.

- Placez les steaks sur la grille de cuisson.
- Saisissez sur chaque côté pendant que le four est encore en train de PRÉCHAUFFER.
- Réduisez la chaleur à Moyen, tournez les steaks une dernière fois, mélangez le fromage, les oignons et saupoudrez par dessus les steaks, couvrez et faites griller jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson souhaitée. Vérifiez la cuisson en coupant une tranche de viande près de l'os.

Variation : Méthode « Saisir à l'envers ». Donnez à vos steaks un peu d'amour en les frottant légèrement avec du Louisiana Grills Chop Rub. Allumez le barbecue et mettez-le en mode smoke (fumée), puis placez les steaks sur les grilles. Faites fumer à 82 °C / 180 °F selon le goût, pendant 5 à 15 minutes. Faites monter la température du barbecue à 260 °C / 500 °F et faites griller les steaks à votre goût.

CONSEIL : Vous pouvez utiliser le vaste éventail d'assaisonnements, de sauces et d'appâts commercialement disponibles, mais avec la saveur produite grâce à un barbecue aux granules de bois, vous verrez que vous n'aurez peut-être plus besoin de les utiliser. Essayez-les, vous goûterez la différence!

CÔTES LEVÉES BBQ

4 à 6 portions

Ingrédients :

1,3-1,8 / 3-4	kg/lb	Côtes levées - de porc juteuses ou longe
44/3	ml / c. à soupe	Huile
14,7/1	ml / c. à soupe	Sel
2,5/½	ml / c. à thé	Poivron rouge
2,5/½	ml / c. à thé	Poivre noir
2		Oignons tranchés
30/2	ml / c. à soupe	Vinaigre
30/2	ml / c. à soupe	Sauce Worcestershire
142/½	ml/tasse	Coca Cola
14,7/1	ml / c. à thé	Paprika
14,7/1	ml / c. à thé	Poudre de piment chili

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Mélange de la compétition / Pomme

Instructions :

- Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à FUMÉE-FAIBLE. (82-107 °C / 180-225 °F)**
- Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière, communément appelée « l'inhibiteur de saveur »... Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre. (Vous pouvez également utiliser du mélange Tendres côtes levées (Louisiana Grills Sweet Rib Rub))
- Placez les côtes de manière uniforme sur la surface de cuisson. Faites fumer pendant 3 à 4 heures.
- Mélangez le reste des ingrédients pour créer une sauce finie. Placez dans une casserole et faites bouillir pendant au moins 5 minutes pour épaissir. Assaisonnez selon les goûts.
- Enlevez les côtes du barbecue. Placez chaque carré de côtes dans un sachet d'emballage, à l'aide d'un double enroulement de papier aluminium, en vous assurant de bien fermer le sachet,

versez environ 59 ml / ¼ de tasse de Coca-Cola par dessus la poitrine.

- Faites monter la température du barbecue à 177 °C / 350 °F et déposez le sachet délicatement. Faites cuire à la vapeur pendant 1 1/2 à 2 heures, jusqu'à ce que les extrémités des côtes soient révélées et que la viande est tendre. Les côtes devraient pouvoir se défaire de l'os et se manger en une seule bouchée.
- Faites monter la température du barbecue à ÉLEVÉ (260 °C / 500 °F). Remettez les côtes sur le barbecue et badigeonnez avec de la sauce. Enduisez la sauce de chaque côté des côtes levées jusqu'à ce que la sauce soit caramélisée, collante et pleine de goût.

Variation : Méthode « Memphis Dry ». Après avoir mis votre barbecue à ÉLEVÉ (HIGH) (260 °C / 500 °F), placez les côtes sur le barbecue, assaisonnez avec un mélange sec et faites saisir pour produire des marques de « Steak House ». Laissez reposer, puis découpez selon vos goûts.

LES HAMBURGERS JUTEUX DE MAMAN

4 à 6 portions

0,9/2	kg/lb	de boeuf haché ou de buffle
14,79/3	ml / c. à thé	Assaisonnement Louisiana Grills «Chop House Steak Rub»
2		Œufs entiers, à la température de la pièce
474/2	ml/tasses	de chapelure de pain fine ou bien de biscuits de soda broyés
237/1	ml/tasse	de sauce BBQ préparée
6-8		Pains hamburger ou Kaiser
29,58/2ml	/ c. à soupe	de beurre fondu

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Mélange de la compétition

Instructions :

- Préchauffez le barbecue à Élevé, maintenez la température ou réduisez-la légèrement (204-260 °F / 400-500 °F)**
- Combinez tous les ingrédients dans un bol et mélangez le tout. N'oubliez pas de laver vos mains après avoir mélangé la viande crue. 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.
- Graissez les grilles de cuisson généreusement avec de l'huile pour ne pas qu'elles collent. Placez-y les boulettes, puis réduisez la chaleur à moyen/élevé.
- 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 être supérieure à 71 °C / 160 °F. Souvenez-vous que la viande deviendra rose à l'extérieur en raison de la saveur fumée.
- Badigeonnez les boulettes avec le beurre fondu et faites-les revenir sur le barbecue, pendant environ 30 secondes à 1 minute.

Variation : Ajoutez votre fromage favoris, en tranches ou râpé, durant les 2 dernières minutes de cuisson.

CONSEIL : Ces jours-ci, la plupart d'entre nous surveillons notre apport en matière grasse, mais dans le cas des hamburgers, une viande légèrement plus grasse sera plus savoureuse. Pour un choix très goûteux et léger, essayez le buffle haché.

STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

Ingrédients :

2	0.45kg/1 lb	Steak de surlonge avec os, épaisseur de 1 po, découpez en 4 morceaux.
9.8/2	ml/c. à thé	Assaisonnement de sel ou mélange Louisiana Grills Mesquite Rub
1.2/5	L/tasses	Oignons doux (coupés grossièrement)
2	Poivrons	Rouge, jaune, orange ou vert (découpés)
59/4	ml/c. à soupe	Sauce soja
59/4	ml/c. à soupe	Huile d'olive vierge

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Mesquite / Baril de Whiskey

Instructions :

- 1. Préchauffez le barbecue à ÉLEVÉ, puis laissez-le sur ÉLEVÉ (218 °C/425 °F).**
- Saupoudrez les deux côtés des steaks avec du sel ou du mélange à épices. Recouvrez et réfrigérez pendant au moins 1 heure.
- Placez les oignons et les poivrons verts sur une grande feuille d'aluminium résistante. Arrosez avec de la sauce soja et la moitié de l'huile d'olive; saupoudrez avec du sel. Fermez complètement le paquet d'aluminium. Placez le paquet sur le barbecue, à une chaleur moyenne pendant environ 10-15 minutes ou bien jusqu'à ce que les légumes soient doux et tendres. (Faites le test de cuisson en insérant un petit couteau à travers l'aluminium). Enlevez du barbecue, mais gardez sous l'emballage.
- Graissez les grilles de cuisson généreusement avec de l'huile pour ne pas qu'elles collent. Placez les steaks sur la grille de cuisson et saisissez sur chaque côté pendant que le barbecue est encore en train de PRÉCHAUFFER. Voir le diagramme dans la section Guide de cuisson pour obtenir le look « steak house » parfait. Faites un test pour vérifier la cuisson, à l'aide d'un thermomètre à viande instantané ou bien faites une petite incision dans la viande pour vérifier la couleur.
- Placez les steaks sur les plats de service et garnissez-les avec le mélange chaud d'oignons et de poivrons.

KEBABS DE CREVETTES AVEC BEURRE AU CURRY

4 portions

Ingrédients :

0.9/2	kg/lb	Grosses crevettes sans veines et décortiquées
		Beurre de curry (voir la recette ci-dessous)
		Huile d'olive
		Lime ou quartiers de lime
		Aneth frais ou branches de persil

Beurre de curry

0.12/1/2	ml/tasse	Beurre
29.5/2	ml/c. à soupe	Oignon finement hachés
14.7/1	ml/c. à soupe	Aneth frais découpé
4.9-7.4/1-1/2	ml/c. à thé	Poudre de curry
	Une pincée	de poudre d'ail

Faites fondre le beurre dans une petite poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez les oignons, l'aneth, la poudre de curry et la poudre d'ail; cuisez environ 5 minutes. Équivaut à environ 118,5 ml / 1/2 tasse - Utilisez comme trempette avec vos fruits de mer favoris.

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Mesquite / Mélange de la compétition

Instructions :

- 1. Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à 135 °C/275 °F ou 163 °C/ 325 °F.**
- Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
- Préparez les crevettes en tirant les coquilles et en enlevant les veines à l'aide d'un couteau à légumes.
- Préparez le beurre de curry. Étalez les crevettes sur six brochettes de 30 cm / 12 po, en laissant de l'espace entre les morceaux. Badigeonnez légèrement ou aspergez les crevettes avec de l'huile d'olive.
- Faites griller la crevette jusqu'à ce qu'elle soit rose et tendre, 2 à 5 minutes, selon la taille (ne pas trop 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 embrocher une crevette dont les veines et la coquille ont été enlevées, 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	Crevettes jumbo / extra larges (pelées et sans les veines)
24	Feuilles de basilic frais
24	Petites tranches de bacon

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Cerise / Pomme

Instructions :

- 1. Préchauffez le barbecue, puis réduire le réglage à 135 °C/275 °F ou 163 °C/ 325 °F.**
- Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
- Rincez les crevettes sous l'eau froide, égouttez-les et séchez-les avec du papier absorbant. Embrochez les crevettes. Placez une feuille de basilic sur le dos de la crevette. Enroulez chaque crevette d'une tranche de bacon, en commençant par le haut et en tournant la brochette pour l'enrouler.
- Lorsque vous êtes prêt à cuisiner, placez les crevettes sur la grille chaude en déposant une feuille d'aluminium en dessous de la portion exposée des brochettes pour les empêcher de brûler. Faites griller jusqu'à ce que le bacon soit bien doré et que la crevette soit cuite au complet, 4 à 8 minutes en tout, en prenant soin de tourner les brochettes afin de garantir une cuisson uniforme. La crevette sera ferme et blanche lorsqu'elle sera bien cuite. NE PAS TROP CUIRE!

POULETS DE CORNOUAILLES AVEC DU RIZ MANDARIN

4 portions

Ingrédients :

- 4 Poulets de Cornouailles
- Riz mandarin (recette ci-dessous)
- Huile de cuisson
- Paprika
- Marmelade à l'orange

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Mesquite / Mélange de la compétition

Instructions :

1. **1. Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à MOYEN (135 °C / 275 °F - 177 °C - 350 °F).**
2. Rincez les poulets de Cornouailles et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Préparez le riz mandarin.

Riz mandarin

- 59/¼ ml/tasse Amandes effilées
- 29.4/2 ml/c. à soupe Céleri haché
- 1 petit Oignon vert émincé
- 29.4/2 ml/c. à soupe Beurre
- 1 0.4 kg/11oz Quartiers de mandarine (bien égouttés)
- 29.4/2 ml/c. à soupe Jus d'orange concentré
- 474/2 ml/tasses Riz cuit

Faites 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 d'amandes, les quartiers d'orange, le jus d'orange concentré et le riz, en remuant bien. Équivaut à environ 711 ml / 3 tasses.

1. Remplissez les poulets de Cornouailles avec la garniture et attachez les pattes à l'aide d'une ficelle. Badigeonnez légèrement les poulets avec de l'huile; saupoudrez avec du paprika.
2. Placez les poulets sur une grille de cuisson, si vous souhaitez récolter la graisse pour faire une sauce, ou 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. Faites griller jusqu'à ce que la garniture atteigne 165 °F, les jus sont clairs et la viande du pilon est tendre lorsque vous appuyez dessus; environ 45 à 60 minutes.
3. Badigeonnez les poulets avec la marmelade à l'orange pendant les 20 dernières minutes de cuisson. Enlevez les poulets de la grille de cuisson et servez sur un plateau.

DINDE ENTIÈRE FUMÉE

Nourrit une petite armée - les restants goûtent encore meilleur le lendemain.

Ingrédients :

- 1 Dinde entière de 9 à 11,3 kg / 20 à 25 lb, décongelée
- Assaisonnement Pit Boss
- Paprika fumé
- 44.3/3 ml/c. à soupe Beurre mou

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Cerise / Mélange de la compétition

Instructions :

1. **Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à MOYEN (135 °C/275 °F -177 °C/350 °F).**
2. Enlevez les cous et les abat. Rincez soigneusement la dinde et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
3. Frottez la surface externe de la dinde avec du Louisiana Grills Mesquite ou du mélange à bacon Caryer (Hickory Bacon Rub).
4. Dans un petit contenant, mélangez le beurre mou, le mesquite et la paprika afin de former une pâte. Insérez délicatement votre main entre la peau extérieure et la viande de la poitrine. Massez lentement la pâte à l'intérieur de la poche.
5. Placez la dinde, poitrine vers le haut, dans le centre de la grille de cuisson et faites griller jusqu'à ce qu'elle soit tendre et brune dorée; 11 à 13 minutes par livre ou bien à une température interne de 82 °C / 180 °F dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77 °C / 170 °F dans la poitrine.
6. Enlevez la dinde, couvrez-la avec une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.

Variation : Si vous aimez utiliser la graisse et les jus qui se sont écoulés pour faire en faire sauce onctueuse, placez une grille à gâteau 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 du plat. Placez la dinde sur la grille à gâteau, fermez le couvercle et faites cuire à 177 °C / 350 °F jusqu'à ce que la température interne soit atteinte. Vous devrez peut-être ajouter plus d'eau ou de bouillon pendant la période de rôtissage.

POULET À LA BIÈRE

2 à 6 portions

Ingrédients :

1	1,8 à 2,7 kg / 4 à 6 lb	Poulet entier
1	28,3 g / canette de 12 oz	Bière (froide)
29,5 à 44,3 / 2 à 3 ml/c.		"Pit Boss" - Apprêt de poulet

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Caryer / Pomme / Mélange de la compétition

Instructions :

- 1. Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à MOYEN (135 °C/275 °F -177 °C/350 °F).**
- Ouvrez la bière froide. Versez 1/2 canette dans une chope glacée. Laissez la 1/2 de la canette pour le reste de la recette. À l'aide d'un ouvre-boîte de style église, percez quelques trous supplémentaires en haut de la bouteille de bière.
- Rincez le poulet, à l'intérieur et à l'extérieur, sous l'eau froide. Rincez et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Saupoudrez 1/4 de l'apprêt à l'intérieur du trou du poulet. Badigeonnez la 1/2 de l'apprêt sur l'intégralité de la surface externe du poulet.
- Mettez le reste de l'apprêt à l'intérieur de la canette de bière. Insérez délicatement la canette verticale dans le creux du poulet.
- Placez la canette verticale et le poulet au milieu de la grille de cuisson. Fermez le couvercle du barbecue et faites cuire le poulet jusqu'à ce qu'il soit brun doré et croustillant. À l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée, insérez-le dans la partie la plus épaisse de la cuisse, mais sans toucher l'os. La température interne devrait être d'environ 74 °C/165 °F à 77 °C/170 °F. 1 1/4 à 1/2 heures.
- À l'aide de pinces, transférez très doucement le poulet à la verticale vers un plat de présentation. Laissez-le reposer pendant 5 minutes, puis enlevez délicatement la canette du poulet, faites très attention de ne pas renverser le liquide CHAUD. Découpez, en moitié ou en quart et servez.

POULET À LA BIÈRE NON ALCOOLISÉE

À l'aide de la même méthode décrite ci-dessus, vous pouvez remplacer la bière par votre boisson favorite comme du cola (pas diète), soda au goût de fruits, bière de racinette ou de l'eau avec des assaisonnements en plus.

POULET SATAY DE STYLE RANCH

2 à 6 portions

Ingrédients :

0,45/1	kg/lb	Poitrine de poulet sans os et sans peau (ou bien des cuisses de poulet)
118/1/2	ml/tasse	Vinaigrette italienne ou ranch
		Sel et poivre au goût

Saveur de granules de bois Pit Boss suggérée : Pomme / Pécan / Cerise

Instructions :

- 1. Préchauffez le barbecue, puis réduisez le réglage à ÉLEVÉ (218 °C/425 °F).**

- Coupez la poitrine, sur la longueur, en morceaux de 0,63 cm / 1/4 po ou plus épais. Rincez le poulet sous l'eau froide, égouttez-le et séchez-le avec du papier absorbant.
- Placez les morceaux de poulet dans un sac en plastique à fermeture à glissière. Versez la vinaigrette dans le sac avec le poulet. Saupoudrez avec un peu de sel et de 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. Tournez et secouez le sac une ou deux fois afin que le poulet se marine de manière uniforme.
- Faites tremper les longues brochettes de bois dans l'eau pendant environ 30 minutes.
- Lorsqu'elles sont prêtes à cuire, tissez les morceaux de poulet, en dedans et en dehors comme un ruban, sur les brochettes en bois.
- Badigeonnez la grille de cuisson avec de l'huile. Placez les morceaux sur une grille chaude et faites griller jusqu'à ce qu'ils soient cuits, 2 à 3 minutes chaque côté. Lorsque le poulet est cuit, il sera blanc et ferme. Parfait comme entrée ou amuse-bouche.

CONSEIL : La plupart des vinaigrettes pour salade sont de très bonnes et très simples marinades pour les viandes, la volaille et le poisson.

GARANTIE LIMITÉE

La gamme de barbecue aux granules de bois Pit Boss, fabriquée par Dansons Inc., comporte une garantie limitée de cinq (5) ans à partir de la date d'achat par le propriétaire initial uniquement contre tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception du pot de combustion) et de trois (3) ans sur les composants électriques. Il n'existe pas de garantie particulière pour la peinture, le pot de combustion, le détecteur de fumée, le couvercle du barbecue et tous les joints ou contre tout dommage causé par la corrosion.

CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et défectueux, FAB point d'expédition. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, 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 ce paragraphe sur les CONDITIONS DE LA GARANTIE, la réparation ou le remplacement des pièces, réalisé de la façon décrite ci-dessous pendant la période de garantie, remplira toutes les responsabilités et obligations directes et indirectes de Dansons Inc. envers vous.

La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre acte de vente original est requise pour valider la garantie.

La réparation ou le remplacement d'une pièce du barbecue Pit Boss ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de l'année (1) prévue à partir de la date d'achat.

Dansons Inc. prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille, notamment de la peinture spéciale haute température, lorsque c'est souhaitable. 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 abîmer les revêtements de peinture ou métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées NE COUVRENT PAS LA ROUILLE NI L'OXYDATION, à moins que le composant du barbecue présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous reporter à la section Entretien de votre manuel d'instructions sur la protection du fini de peinture. Dansons vous recommande d'acheter une housse de protection pleine longueur Pit Boss, et de couvrir votre barbecue quand vous ne l'utilisez pas.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et à une utilisation normale du barbecue et aucune des deux garanties limitées ne s'applique à un barbecue utilisé à des fins commerciales.

EXCEPTIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE

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. La combustion de tout autre élément différent des granules de bois de qualité pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

LE FABRICANT ET LES FOURNISSEURS DE L'ACHETEUR, 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. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LA LOI, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE COMMERCIALISABILITÉ OU D'ADAPTATION À UNE FIN PARTICULIÈRE SERONT LIMITÉES À UN (1) AN À PARTIR DE LA DATE ORIGINALE D'ACHAT. SI UNE RÉCLAMATION EST RETOURNÉE CONTRE LE FABRICANT 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 ORALE 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 spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits selon l'État ou la province où vous habitez.

Les garanties limitées d'un (1) an remplacent toutes les autres garanties explicites ou implicites, en droit ou autrement, et Dansons n'autorise à aucune personne et à aucun représentant le droit d'assumer pour Dansons toute obligation ou responsabilité en rapport avec la vente du barbecue aux granules de bois. Ceci signifie qu'aucune garantie, soit explicite ou implicite, n'est accordée aux personnes qui achètent le produit chez qui que ce d'autre que Dansons ou un distributeur autorisé Dansons.

COMMENT OBTENIR LES SERVICES PRÉVUS PAR LA GARANTIE

Appelez votre fournisseur de Pit Boss le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces couvertes par la garantie.

Soyez prêt à fournir les renseignements suivants :

Une copie de l'acte de vente, le nom de l'acheteur, le modèle et le numéro de série du barbecue, la date d'achat, et une description exacte du problème.

Cette garantie limitée vous donne des droits spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits selon l'État ou la province où vous habitez.

NUMÉRO DE SÉRIE ET NUMÉRO DE MODÈLE

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre barbecue Pit Boss peuvent être trouvés à l'intérieur du couvercle de la trémie. Assurez-vous de les inscrire dans l'espace fourni ci-dessous pour vous aider en cas de dommages ou de perte.

Agrafez également à cette page votre acte de vente original afin de ne pas le perdre!

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

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

- **DEBE** mantener todo el asador al menos a 14 pulgadas, o a una distancia segura, de todos los combustibles.
- **NO** instale ni use el asador bajo un techo o una saliente de material combustible.
- **NO** lo use en interiores, ni en un área cerrada y sin ventilación.
- **DEBE** limpiar y dar mantenimiento a su asador de manera regular.
- **DEBE**, después de un período de almacenamiento y falta de uso, revisar la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, objetos extraños dentro del asador y la tolva, y obstrucciones del flujo de aire, antes de usarlo. Vea los procedimientos correctos en este manual.
- **NO** coloque una cubierta para asador u otra cosa inflamable sobre o dentro del espacio de almacenamiento debajo del asador.
- **NO** permita que los niños usen su asador de pellets Pit Boss sin supervisión. Las partes accesibles del asador podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.

ADVERTENCIA: Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- **NO** use piedras de lava, trozos de madera, astillas ni carbón en su asador de pellets Pit Boss.
- **NO** utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato.
- **DEBE**, en caso de un fuego de grasa, colocar el control en "Apagado" y dejar la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.
- **NO** desconecte el cable de alimentación eléctrica. **NO** arroje agua sobre el fuego. **NO** trate de sofocar el fuego.
- **DEBE** utilizar guantes resistentes al calor cuando opere el asador.

ADVERTENCIA: NO transporte su asador de pellets Pit Boss mientras está en operación o mientras el asador está CALIENTE. Asegúrese de que el fuego está completamente apagado y de que el asador está completamente frío al tacto.

- **NO** agrande los orificios de la rejilla de combustión, los agujeros del encendedor ni las cámaras de combustión.
- **NO** use su parrilla bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.
- **SIEMPRE DEBE** desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.
- Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que el agua no entre en la tolva de pellets. Los pellets de madera, cuando se mojan o son expuestos a humedad alta, se expanden mucho, se rompen y podrían atascar el sistema de alimentación.
- **ELIMINACIÓN DE CENIZAS** — Las cenizas deben ser colocadas en un recipiente metálico con una tapa hermética. El recipiente cerrado de cenizas debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, lejos de **TODOS** los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Cuando elimine las cenizas enterrándolas en la tierra o dispersándolas, debe conservarlas en el recipiente cerrado hasta que todas las brasas se hayan enfriado por completo.

ADVERTENCIA: NO toque ninguna parte de su asador de pellets Pit Boss mientras el asador está CALIENTE. Podría sufrir lesiones graves.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA: NO sobrecaliente su "Pit Boss". El uso incorrecto podría causar un fuego sin control.

COMBUSTIBLE - PELLETS DE MADERA

- **USTED DEBE** utilizar solamente pellets de madera natural, diseñados para quemarse en asadores de pellets. Quemar cualquier otro tipo de combustible en este aparato anulará la garantía y el registro de seguridad.
- **NO** use combustible que contenga aditivos.
- Al momento de la impresión, no hay un "estándar" para pellets de madera para asador, aunque la mayoría de los fabricantes de pellets usan los mismos estándares aplicados para la fabricación de pellets de madera para calefacción casera. Puede encontrar más información sobre este "estándar" en www.pelletheat.org o en el Pellet Fuel Institute.
- Consulte a su distribuidor local sobre la calidad de los pellets en su región y pídale información sobre qué puede esperar de las distintas marcas.
- **NOTA:** Dado que Dansons Inc. no tiene control sobre la calidad de los pellets que usted use, no asumimos ninguna responsabilidad por los efectos de la calidad del combustible usado.

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

CREOSOTA

- **NO** opere el aparato si la llama se vuelve oscura y con hollín, o si la cámara de combustión se desborda de pellets. APAGUE la unidad, deje que el aparato se enfríe por completo, y luego inspeccione la unidad. Pueden acumularse hollín o creosota en el barril principal y en las áreas de flujo o escape de aire cuando el aparato se utilice en condiciones incorrectas, como una colocación incorrecta de la rejilla de combustión, obstrucción del ventilador de combustión, falta de limpieza y mantenimiento del área de combustión, etc.
- El hollín y la creosota se forman cuando se queman los pellets sin la cantidad correcta de aire para la combustión o cuando la combustión es incompleta, produciendo una sustancia similar a la brea y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expelida. El humo tendrá un color negro, y el residuo que deja en las superficies también será negro.
- Al encenderse, esta creosota genera un fuego extremadamente caliente y sin control, similar a un fuego de grasa.
- Si se ha formado creosota dentro de la unidad, permita que esta se caliente a una temperatura BAJA, luego APAGUE el aparato y limpie la acumulación con una toalla de mano. La creosota es similar a la brea, cuando se calienta se volverá líquida y es mucho más fácil de limpiar en este estado.

ADVERTENCIA: SI OCURRE UN FUEGO SIN CONTROL: LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS. NO trate de mover el aparato. NO trate de sofocar el fuego. NO arroje agua sobre el fuego.

MONÓXIDO DE CARBONO: "El asesino silencioso"

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS:

- Conozca los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: Dolor de cabeza, mareo, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar pérdida de la conciencia y muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

ADVERTENCIA: Para evitar que sus dedos, ropas y otros objetos entren en contacto con el barreno, su aparato está equipado con una cubierta metálica colocada dentro de la tolva. Esta cubierta NO DEBE ser retirada a menos que así lo indique Servicio al cliente de Dansons o el personal autorizado de servicio.

INTRODUCCIÓN

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra de este ahumador/asador de pellets "Pit Boss".

Con la instalación, operación y mantenimiento correctos, este asador de pellets le brindará años de disfrute al cocinar, elogios infinitos, y le permitirá producir "carne asada con calidad de competencia en su propio patio trasero".

Piense en su Pit Boss como una estufa adicional lista para hornear, asar, cocer y ahumar sus alimentos.

Asar su comida es una forma de entretenimiento relajante y casual. Puede preparar sus comidas completamente al aire libre, en donde el chef es parte de la reunión.

Queremos aprovechar esta oportunidad para darle algunos **consejos importantes** sobre la cocción con pellets de madera.

- **La configuración inicial de nuestro "Pit Boss" es el paso más importante** para asegurar la operación eficiente y satisfactoria de su asador durante muchos años.
- **Sea diligente en su programa de limpieza y mantenimiento.** Cuidar de su asador le sumará años de vida útil y lo mantendrá con un aspecto excelente.
- Use solamente pellets de madera natural para asador diseñados para quemarse en asadores de pellets.
- Asegúrese de que sus pellets combustibles se mantengan libres de humedad. Las bolsas abiertas de combustible deben ser almacenadas en un recipiente hermético, y debe vaciar la tolva si no usará el asador por un período largo.

De nuevo, ¡gracias!

NOTA IMPORTANTE: Asegúrese de inspeccionar todo el asador después de quitar la caja de embalaje. Reporte cualquier daño a su distribuidor local de inmediato. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía.

PRUEBAS 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 Y LA CSA CANADIENSE C22.2 #3 "PARA CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS DE EQUIPOS DE QUEMA DE COMBUSTIBLE". La serie de aparatos de cocina con pellets Pit Boss ha sido probada de manera independiente y registrada por INTERTEK (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas ETL, UL, ULC y CSA.

Este producto ha sido evaluado y cumple con los requisitos de seguridad, salud y protección ambiental del Espacio Económico Europeo.

Lea detenidamente la etiqueta colocada en el interior de la tapa de la tolva. Contiene información importante sobre la instalación y operación de su aparato de cocina con pellets.



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2017, todos los derechos reservados.

Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita, almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de

Dansons Inc. 14608 134 Avenue, Edmonton, Alberta, Canada, T5L 4T4, 1-877-303-3134



ÍNDICE

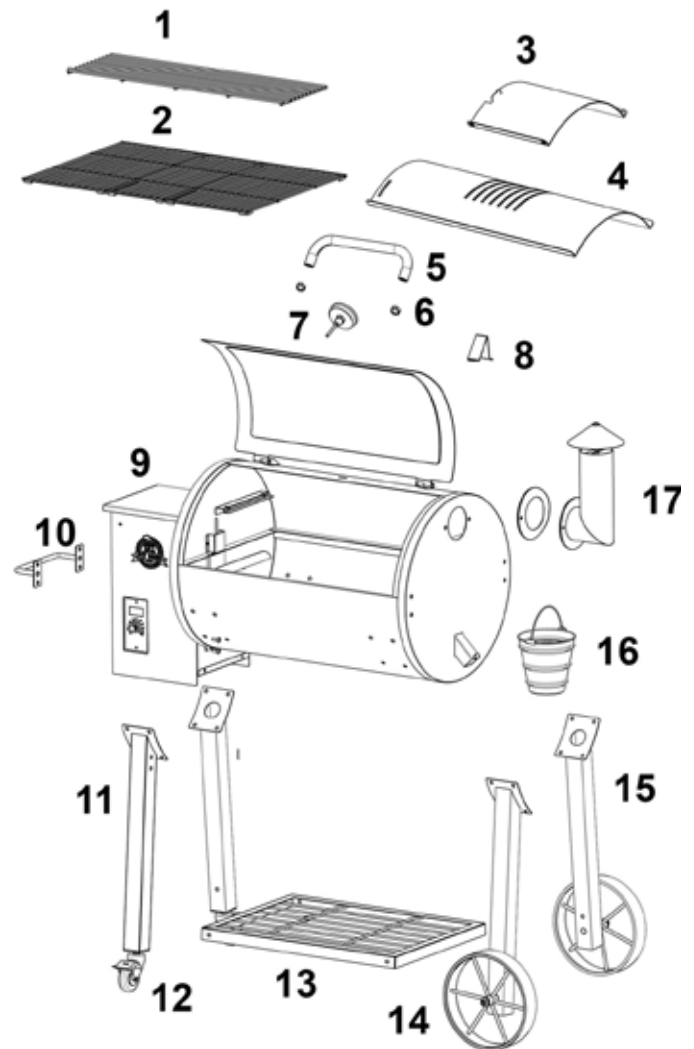
Peligros y advertencias	62	Mantenimiento	78
Pruebas de seguridad	64	Pellets para asador de madera dura	79
Unpacking your Pit Boss Smoker	66	Consejos y técnicas	79
Instalación	67	Solución de problemas	81
Armado y montaje de las patas y la repisa	67	Lista de partes	84
Manija de la tapa	68	Recetas	85
Termómetro de domo, chimenea.....	69	Lineamientos de tiempos de cocción	85
Seguro de la tapa, cubeta de grasa.....	70	Recetas	86
Componentes de cocina, alimentación eléctrica.....	71	Garantía limitada	90
Préperación	72	Condiciones	90
Operación	72	Procedimientos para el servicio bajo garantía	91
Fundamentos - cómo funciona	72		
Cómo comenzar	74		
Control del asador Pit Boss	74		
Procedimiento de encendido estándar / manual	76		
Cómo apagar su asador	77		

LISTA DE PARTES

Cuando abra su ahumador/asador, asegúrese de tener y poder identificar todas las partes siguientes:

Nota: Los números que están después de los nombres de las partes en este manual se refieren al siguiente diagrama de componentes.

Art.	Cant.	Descripción
1	1	Parrilla superior
2	2 o 3	Parrillas de cocción
3	1	Parrilla de flama - principal
4	1	Parrilla de flama - deslizante
5	1	Manija - cromada
6	2	Engaste (arandela decorativa)
7	1	Termómetro de domo
8	1	Seguro de la tapa
9	1	Conjunto de barril y tolva
10	1	Manija de la tolva
11	2	Patatas con rueditas (extremo de tolva)
12	2	Ruedas con freno
13	1	Repisa inferior
14	2	Rueda de metal c/ cubierta de caucho
15	2	Pata con rueda (extremo de chimenea)
16	1	Cubeta de grasa
17	1	Chimenea con empaque



LISTA DE ACCESORIOS - #74401

Parte	Cant.	Descripción	Diagrama
AA	22	Tornillo 1/4" - 20* 3/5"	
BB	22	Arandela - 1/4"	
CC	22	Arandela de resorte - 1/4"	

Debido a las mejoras constantes, el producto está sujeto a cambios sin previo aviso.

ARMADO Y MONTAJE DE LAS PATAS Y LA REPISA

Partes necesarias:



2 patas con ejes



2 patas para rueditas



2 ruedas de metal c/ llanta de caucho




2 rueditas



1 repisa inferior

Accesorios requeridos:

 Tornillo 1/4" - 20* 3/5" x20 (AA)

 Arandela 1/4" x20 (BB)

 Arandela de resorte 1/4" x20 (CC)

Herramientas requeridas:

1 - 7/16" Llave de boca fija

1 - Llave inglesa

o

1 - destornillador Phillips

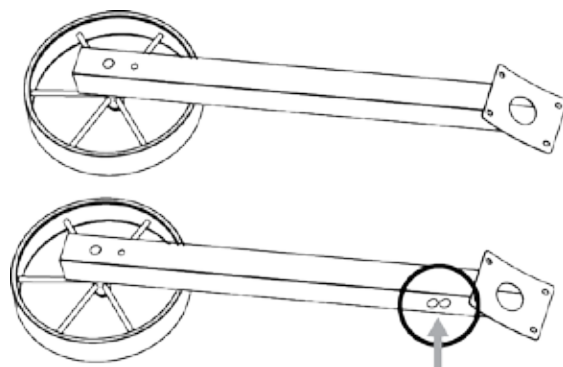


Pasos de instalación:

1 INSTALE LAS LLANTAS EN EL CONJUNTO DE PATA

- Deslice la rueda metálica sobre cualquiera de las patas con eje
- Instale la arandela (BB), la arandela de resorte (CC), y luego atornille con la mano sobre el eje roscado. Use la llave para apretar.
- Haga girar cada rueda para asegurarse de que ruedan con libertad.

Nota: Una de estas patas vendrá con 2 tuercas de zinc instaladas en un lado. Asegúrese de que esta para se coloque en la parte delantera del asador.

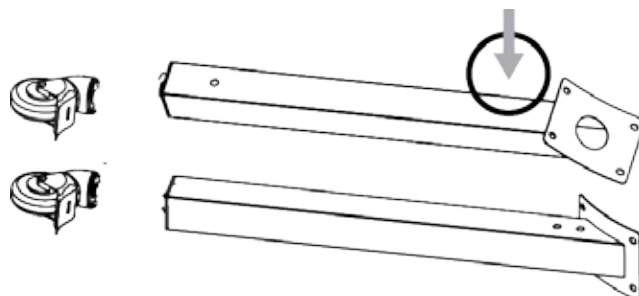


2 INSTALE LAS RUEDITAS EN EL CONJUNTO DE PATA

La parte inferior de estas dos patas cuenta con una placa roscada ya instalada para permitir la instalación fácil de las dos (2) rueditas con freno.

- Atornille con la mano e instale las rueditas en las 2 (dos) patas.
- Usando la llave, gire cada una de las rueditas en el sentido de las manecillas del reloj en la placa inferior de la pata. Gire las rueditas hasta que entren completamente.

Nota: Una de estas patas vendrá con 2 tuercas de zinc instaladas en un lado. Asegúrese de que esta para se coloque en la parte delantera del asador.



3 SUJETE LAS PATAS AL BARRIL

- Para facilitar la instalación, coloque cuidadosamente el barril sobre su extremo, **no sobre el extremo de la tolva**. Debe colocar una pieza de cartón o una cobija debajo del asador para evitar que se raspe el acabado.

- Usando la herramienta apropiada, instale las 2 patas **SIN** los ejes de las ruedas a la parte superior del barril (el extremo de la tolva).

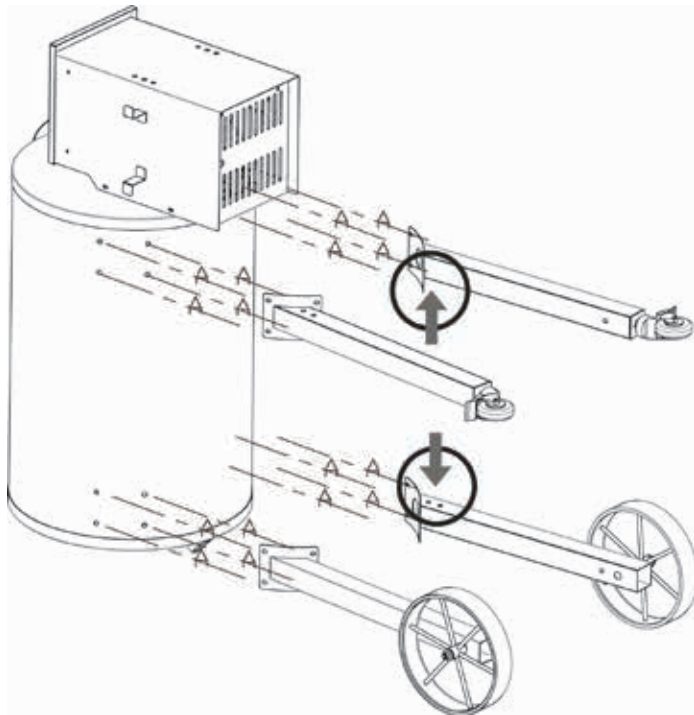
Recuerde: La pata con los agujeros delanteros para la repisa debe voltear hacia la parte delantera del asador (flecha).

Apriete los cuatro tornillos de 1/4 pulg. - #20 x 3/5 pulg. (AA), junto con 4 arandelas de resorte (CC) y 4 arandelas (BB) en los cuatro agujeros pretaladrados tanto en la pata como en la parte inferior del barril. Gire a mano primero, y termine con herramientas. **SÓLO SUJETE CON SUAVIDAD, NO APRIETE EN ESTE MOMENTO. ASÍ PODRÁ INSTALAR LA REPISA INFERIOR CON MÁS FACILIDAD.**

- Instale las 2 patas **CON** los ejes de las ruedas en la parte inferior del barril.

Recuerde: La pata con los agujeros delanteros para la repisa debe voltear hacia la parte delantera del asador (flecha).

Apriete los cuatro tornillos de 1/4 pulg. - #20 x 3/5 pulg. (AA), junto con 4 arandelas de resorte (CC) y 4 arandelas (BB) en los cuatro agujeros pretaladrados tanto en la pata como en la parte inferior del barril. Gire a mano primero, y termine con herramientas. **SÓLO SUJETE CON SUAVIDAD, NO APRIETE EN ESTE MOMENTO.**



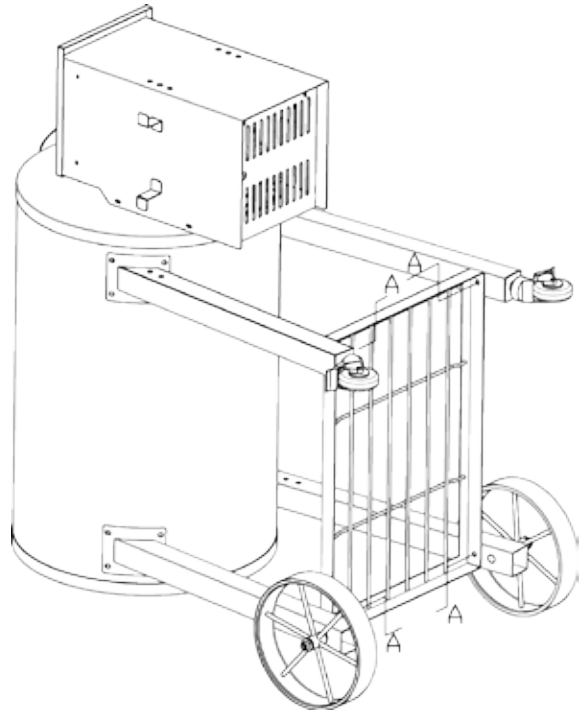
4 INSTALE LA REPISA INFERIOR

Modelos 820FBC - Repisa abierta

- Instale la repisa inferior en las cuatro patas. Usando 4 de los tornillos de 1/4 pulg. x 20 x 3/5 pulg. (AA), 4 arandelas (BB) y 4 arandelas de resorte (CC) y su destornillador, gírelos primero a mano y luego apriete los tornillos con el destornillador al marco de la pata.

Nota: Asegúrese de que la repisa está instalada de modo que la superficie plana está hacia arriba.

- AHORA, apriete bien **TODOS** los 16 tornillos de las patas (AA).



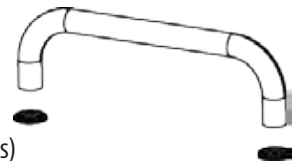
CÓMO ARMAR LA MANIJA DE LA TAPA

Partes necesarias:

5 - Manija de la tapa

6 - Arandelas decorativas x 2 (engastes)

Cartón para aislamiento



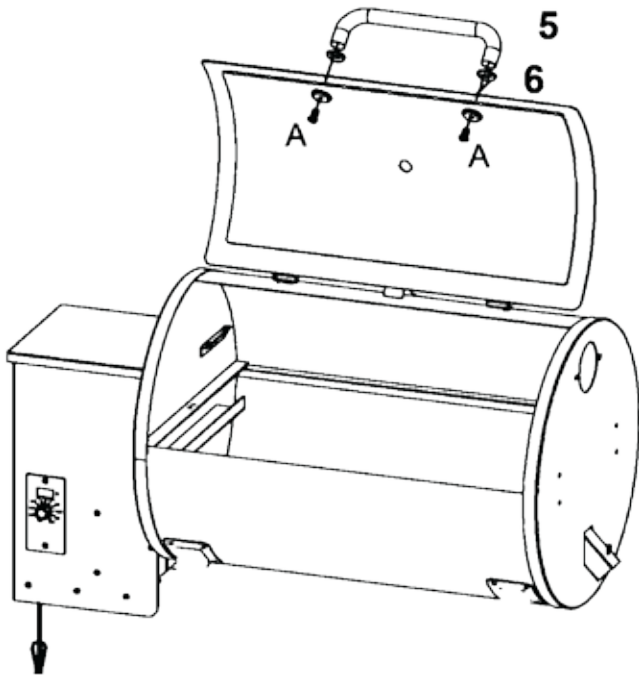
Accesorios requeridos:



Tornillos de 1/4 pulg. - 20* 3/5 pulg. x 2 (se encuentran en la manija)

Pasos de instalación

- Inserte un tornillo (A) desde el interior de la tapa, a través del agujero provisto en la tapa.
- Coloque un engaste (6) sobre el tornillo, y luego alinee la manija (5) con el extremo roscado del tornillo.
- Apriete el tornillo a mano en la manija.
- Repita el procedimiento para el otro extremo de la manija.
- Usando la llave, apriete bien TODOS los tornillos (A).



CÓMO ARMAR EL TERMÓMETRO DE DOMO

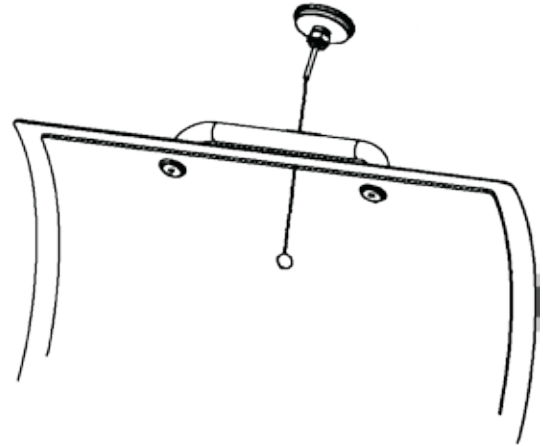
Partes necesarias:

7 - Termómetro de domo

PASOS DE INSTALACIÓN

- El termómetro viene en una sola pieza, con su propia tuerca roscada ya instalada.
- Simplemente desatornille la tuerca roscada e inserte el termómetro a través del agujero provisto en la parte superior de la tapa. Vuelva a colocar la tuerca en el termómetro y apriete firmemente con la mano.

Nota: Tenga cuidado de no voltear la carátula del termómetro. De hacerlo, podría recibir lecturas incorrectas.



CÓMO COLOCAR LA CHIMENEA

Partes necesarias:

17 - Chimenea

- Empaque de la chimenea

Accesorios requeridos:

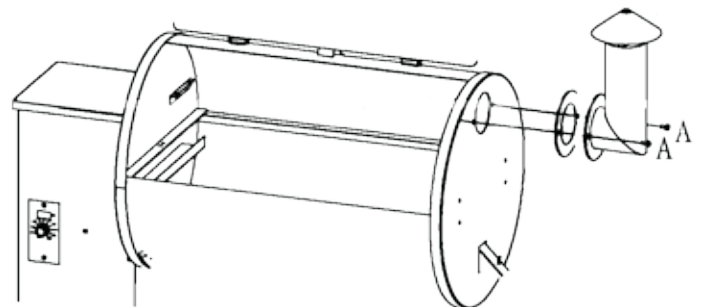


Tornillos de 1/4 pulg. - 20* 3/5 pulg. x2 (AA)

PASOS DE INSTALACIÓN

- Inserte los 2 tornillos (AA) a través de la sección de la chimenea, a través del empaque y por último a través del extremo del barril.
- Apriete a mano, y termine de apretarlos con su destornillador Phillips.

Nota: NO baje la cubierta de la chimenea hasta pegarla a la chimenea. Debe dejar espacio para que salga el aire.



CÓMO ARMAR EL SEGURO DE LA TAPA

Partes necesarias:

8 - Seguro de la tapa

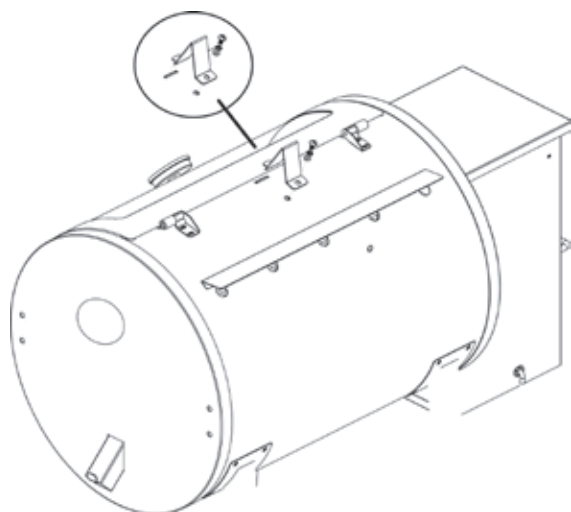
Accesorios requeridos:



Tornillos de 1/4 pulg. - 20* 3/5 pulg. x 2 (se encuentran en la manija)

PASOS DE INSTALACIÓN

- Deslice el borde delantero del seguro de la tapa en la ranura provista. Se ubica en medio de la parte superior del barril.
- Usando el destornillador, sujete el seguro de la tapa al barril con un tornillo de 1/4 pulg. - 20* x 3.5 pulg. (AA). Tenga cuidado de no apretar demasiado.

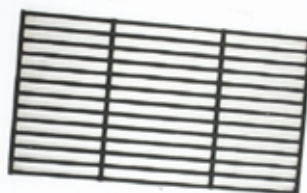


CÓMO COLOCAR LOS COMPONENTES DE COCINA

PARRILLAS DE COCCIÓN

Su asador Pit Boss viene con parrillas de cocción de hierro fundido. El hierro fundido absorbe el calor extraordinariamente bien y sigue siendo la mejor manera de producir esas marcas de cocción de "parrillada".

Nota: para mantener el mejor desempeño en sus parrillas de cocción, así como su longevidad, es necesario darles cuidado y mantenimiento al igual que con cualquier implemento de cocina de hierro fundido.



PARRILA SUPERIOR

Coloque esta parrilla de acero cubierta de porcelana encima de los dos soportes que están a ambos lados del barril.

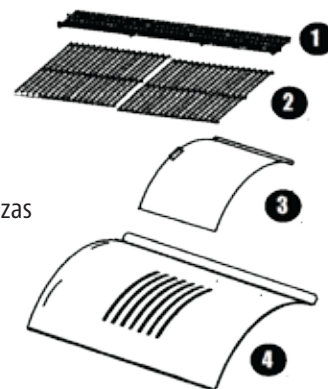


Partes necesarias:

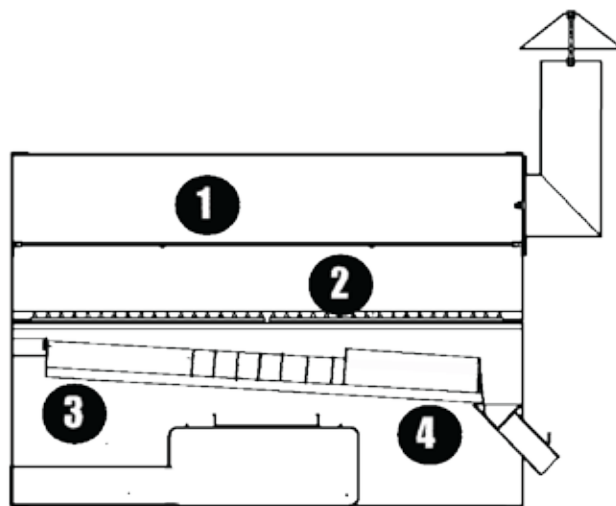
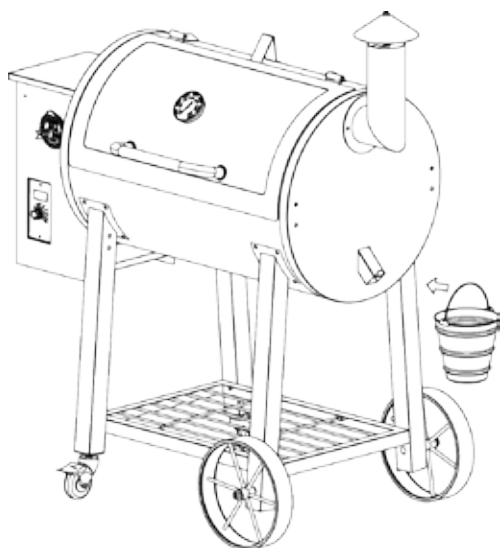
1 - Parrilla superior

2 - Parrillas de cocción

3/4 - parrilla de flama en 2 piezas



CÓMO COLOCAR LA CUBETA DE GRASA



PARRILA DE FLAMA / DESLIZANTE

La parrilla de flama de Pit Boss le permite elegir entre cocción INDIRECTA o DIRECTA, así como canalizar la grasa extra hacia la cubeta de grasa. Cuando se calientan, el exceso de grasa y los jugos se evaporan para añadir más sabor natural a lo que sea que está cocinando.

- Cuelgue la parrilla de flama de acero larga y curva del soporte ubicado en el extremo de la tolva, justo debajo de los sujetadores de la parrilla. El otro extremo descansa en las ranuras de la bandeja de grasa (A).
- La placa más pequeña se utiliza para deslizarla sobre las aperturas de la placa más grande, para abrir o cerrar el acceso a la flama (B).

Nota: Cuando use el método de cocción DIRECTA. NO deje el asador sin atención.



CÓMO CONECTAR A LA 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").

EN EL HOGAR

- Este aparato requiere servicio de 110 voltios, 60 Hz, 5 amps.
- Debe usar un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra.
- El control utiliza un fusible rápido de 120 voltios, 5 amps para proteger el circuito del encendedor.

TOMACORRIENTES GFI

- Este aparato funciona con la mayoría de los tomacorrientes GFI. El tamaño recomendado es 15 amps.
- Si su tomacorriente GFI es muy sensible a los picos de voltaje, muy probablemente se disparará durante la fase de encendido. Durante la fase de encendido, el encendedor consume de 300 a 700 watts de electricidad, que puede ser demasiado para un tomacorriente GFI. La calidad del GFI no importa, sino su sensibilidad. Cada vez que un GFI se dispara, aumenta su sensibilidad.
Solución: 1. Instale un GFI nuevo.
2. Conecte el aparato en un tomacorriente sin GFI

EN CUALQUIER LUGAR

- Al desconectar el encendedor del cableado principal, su Pit Boss puede operar con un invertidor de 12 volts, 100 watts conectado a su automóvil. Después encienda su ahumador utilizando el método manual (que se encuentra en las instrucciones de encendido).
- Si desea seguir utilizando el encendedor automático, se recomienda que utilice un invertidor de por lo menos 1000 watts.

PREPARACIÓN DEL ASADOR

INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER ENCENDIDO

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que encienda el asador y cada vez que el asador se quede sin pellets.

1. Quite las parrillas de cocción y las parrillas de flama del interior del asador.
2. Abra la tapa de la tolva de pellets. Asegúrese de que no hay objetos extraños en el barreno ni en la tolva.
3. Con el control de temperatura en la posición OFF (APAGADO), conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
4. Abra la tapa principal. Gire el control de temperatura a la posición SMOKE (AHUMAR). Revise los siguientes puntos:
 - A. Que el barreno esté girando. NO coloque dedos ni objetos en el tubo del barreno. De hacerlo podría sufrir lesiones.
 - B. Coloque su mano **SOBRE** la cámara de combustión y sienta si hay movimiento de aire. NO coloque su mano dentro de la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones graves.
 - C. Espere aproximadamente 1 minuto y debe oler los vapores del encendedor y comenzar a servir que el aire se calienta. La punta del encendedor **NO** se pone roja. **NO** toque el encendedor. Esta parte se pone extremadamente **CALIENTE** y puede quemar.
5. Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO).
6. Llene la tolva de pellets con pellets naturales para asador.
7. Gire el control de temperatura a SMOKE (AHUMAR). Permita que los pellets se enciendan completamente. Una vez que salgan llamas de la cámara de combustión, gire el control a OFF (APAGADO) y deje que el asador se enfríe.
8. Después de que el asador se enfríe, vuelva a colocar la parrilla de flama y las parrillas de cocción en el asador.

OPERACIÓN

Fundamentos - Cómo funciona

Se vierten pellets de madera natural para asador en la tolva (3).

Gire el control de temperatura (1) a la posición "OFF" ("APAGADO").

Abra la tapa principal, y luego use el control de temperatura para seleccionar SMOKE (AHUMAR) (1).

- El barreno (6) comienza a alimentar pellets de la tolva (3) a la cámara de combustión (8).
- El encendedor (7) o varilla caliente se activa por 5 minutos, y junto con el ventilador (5) enciende los pellets.
- El ventilador (5) hace que los pellets se quemen con una llama limpia e intensa, como una forja en miniatura.

El ventilador (5) también hace que el calor y el humo de madera "limpio" rodeen la comida, lo que se conoce como cocción por convección.

- Esta es la clave para cocinar fácilmente comida jugosa y con el sabor natural más fantástico.

Los pellets de madera combustible se queman en la cámara de combustión (8) con una llama caliente e intensa. Las cenizas volantes y las llamas llegan a la parrilla de flama (10) y son dirigidas hacia los extremos del barril.

- Las cenizas volantes se acumulan en el fondo del barril y deben limpiarse periódicamente.

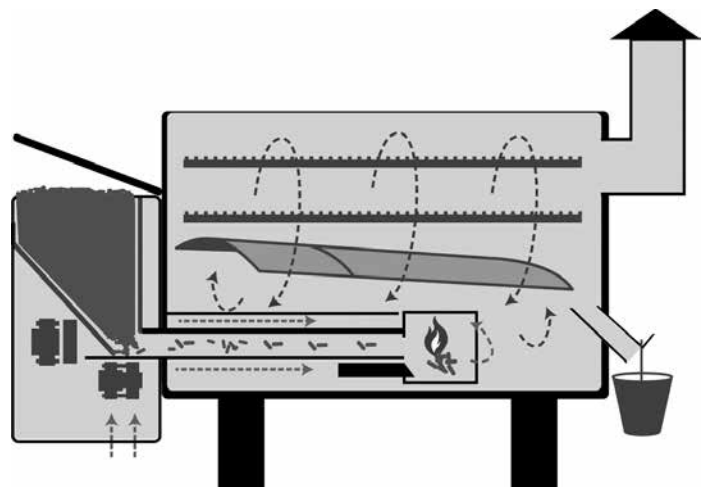
Las gotas de la comida caen en la parrilla de flama caliente / mejorador de sabor (10), se evaporan y regresan a la comida.

- El goteo excesivo se canaliza hacia el conducto de grasa (18) hacia la cubeta externa (19) para desecharlo con facilidad.

Configure la temperatura de cocción deseada (1).

- Configuración **SMOKE (AHUMAR)**, configuración "P" para producir un humo lento con temporizador manual.
- 93°C / 200°F, 107°C / 225°F, 121°C / 250°F, "Ahumado caliente" pescado, costillas, briskets
- 148°C / 300°F to 162°C / 325°F, "Horneado o asado lento" pollo, cordero,
- 162°C / 325°F to 190°C / 375°F, "Hornear" panes, galletas, postres
- 204°C / 400°F to 246°C / 475°F, "Hornear o cocer" pizzas, carne de res, verduras
- 260°C / 500°F, "Marcar carne" filetes, hamburguesas, salchichas

Quando termine de crear su "deleite culinario", simplemente levante la tapa y gire el control (1) a OFF (APAGADO).



SU NUEVO 820FBC

Tolva de gran capacidad, tapa fácil de levantar, con bordes redondeados y cubierta de seguridad.

Sistema de alimentación con barreno metálico que ha resistido la prueba del tiempo

Encendedor eléctrico que elimina la necesidad de fósforos y líquidos iniciadores.

Modo de ahumado manual con temperatura de horno digital, más 10 temperaturas configuradas de 200 a 500 grados, que le ofrecen más opciones para cocinar; ahumado caliente a marcar carne.



Termómetro de domo

Chimenea

Parrilla superior

Parrillas de cocción de hierro fundido

Parrilla de flama en 2 piezas

Tapa grabada para más resistencia y mejor estética

Cuerpo de acero calibre 16

Llantas recubiertas de goma

Patas, ruedas y marco con ingeniería para uso pesado

2 rueditas

ACCESORIOS DISPONIBLES



Cubierta a la medida

Lona de poliéster para uso rudo, denier 600, con serigrafía, con doble cosido, interior de poliuretano, correa de sujeción. Disponible con o sin repisa lateral.



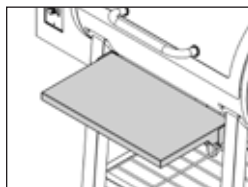
Repisa lateral para 820FBC

Soporte de bandejas de acero inoxidable. Incluye bandeja removible de acero inoxidable / bandeja para servir y ganchos para implementos



Tapete para asador

Fácil de limpiar, con protección UV. Protección para su terraza.



¡PRÓXIMAMENTE!

Estante frontal para PB820FBC

Estante frontal de color negro liso. Se monta en las patas delanteras del asador.



Repisa lateral para 820FBC

Soporte de bandejas color negro sólido. Cuenta con 4 ganchos para implementos y barra de 10 pulg. para toallas

CÓMO COMENZAR

Con el estilo de vida moderno en el que nos esforzamos para comer alimentos saludables y nutritivos, un factor a considerar es la importancia de reducir la ingesta de grasas. Una de las mejores maneras de reducir la grasa de su dieta es utilizar un método de cocción bajo en grasas, como el asado. A lo largo de este manual notará un énfasis en asar la comida lentamente, a temperaturas BAJAS o MEDIAS. Con el beneficio de la cocción por convección y el uso de la "parrilla de flama", su asador "Pit Boss" le permitirá evitar llamaradas y maximizar el valor nutricional de los alimentos que cocina.

A continuación hay una lista de consejos importantes que contribuirán a la perfección al cocinar que puede esperar cuando utiliza su asador:

ENTORNO

Como con todos los asadores, las condiciones externas del clima tendrán un papel importante en el desempeño de su Pit Boss y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus delicias culinarias. Su "Pit Boss", debido a su construcción de pared sencilla, debe considerarse como un asador para 2-3 estaciones, dependiendo de la parte del país en la que viva.

COLOCACIÓN DEL ASADOR

Su asador de pellets "Pit Boss" siempre debe estar al menos a 12 pulgadas de distancia de toda pared o estructura, en todos los lados del asador. Su asador tiene ruedas, así que el ahumador y la chimenea pueden voltearse en contra del viento, lo que generará una mejor temperatura. Si puede resguardar su asador del viento, esto también ayudará a la temperatura, la retención de calor y el tiempo de recuperación de calor cuando abra la tapa.

OPERACIÓN DEL ASADOR

Quemado inicial

Antes de cocinar en su asador por primera vez, recomendamos que haga un "quemado" del asador para eliminar toda la materia extraña. Encienda y opere el asador en temperatura ALTA y con la tapa cerrada durante 30 - 40 minutos.

Encendido del asador

La práctica recomendada es siempre limpiar la rejilla de combustión después de 1 a 3 usos. Esto garantizará un encendido correcto y muchas experiencias felices al cocinar. Encienda de acuerdo con las instrucciones que se encuentran con más detalle en secciones posteriores de este manual.

Si su encendedor automático no enciende los pellets de madera, es fácil encender su asador de manera manual con un fósforo y un iniciador (consulte las instrucciones de encendido manual en otra parte de este manual).

Precalentamiento

Es extremadamente importante que SIEMPRE permita que su asador se precaliente antes de cocinar. Esto permite que las parrillas se calienten más rápido y el asador puede mantener su temperatura de cocción una vez que coloque su comida en el área de cocción. No permite que su asador se precaliente, descubrirá que tarda más tiempo en llevar el asador y la comida a temperaturas de cocción.

Siempre precaliente su asador "Pit Boss" con la tapa cerrada. SOLAMENTE después de encender su asador, cierre la tapa y coloque

la perilla de control de temperatura en ALTO durante 10 a 15 minutos, dependiendo del clima. Esto le proporciona suficiente tiempo para preparar su comida para el asador; además, este es el último paso para limpiar sus parrillas de cocción.

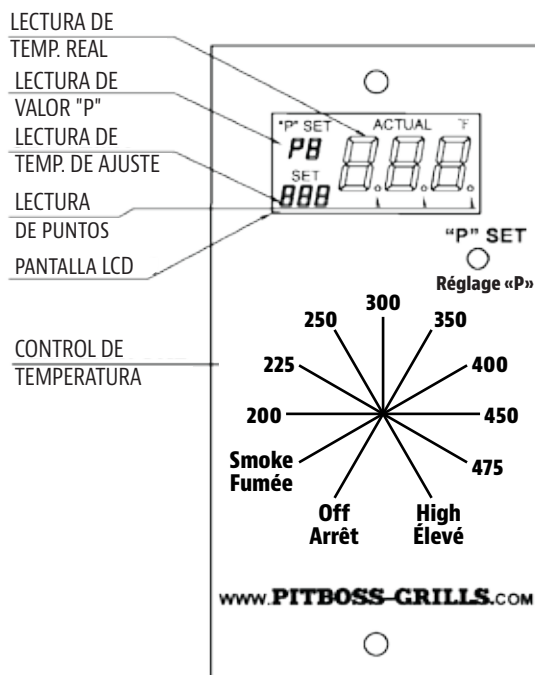
Posición de la tapa

Siempre cocine con la tapa cerrada. Esto no sólo mantiene una temperatura uniforme, sino que la comida se cocinará más rápido, utilizando menos combustible. Una tapa cerrada también ayuda a crear un sabor más ahumado. Puede ralentizar la cocción abriendo un poco la tapa.

NOTA IMPORTANTE: Debe ABRIR la tapa tanto durante el ciclo de "Encendido" como durante el de "Apagado".

Precaución: Los fuegos de grasa son causados por la falta de mantenimiento de su asador, o por no limpiar el fondo del barril con regularidad. En el raro caso de que experimente un fuego de grasa mientras cocina, mantenga la tapa cerrada. Si no se apaga en poco tiempo, abra la tapa y esparza bicarbonato de sodio poco a poco sobre el fuego. Tenga cuidado de no quemarse. Si esto no funciona, quite cuidadosamente la comida, presione el botón de encendido a OFF (APAGADO) y cierre la tapa hasta que el fuego se apague por completo.

CONTROL DEL ASADOR PIT BOSS - INFORMACIÓN GENERAL



PANTALLA LCD

Muestra la temperatura del asador, la configuración de ahumado (valor P), estado del encendedor y la temperatura, y error.

CONTROL DE TEMPERATURA

Seleccione lo siguiente: Ahumado (bajo), Alto, o una de las 8 temperaturas.

VALOR "P" (botón empotrado)

Seleccione uno de los 7 ajustes finos para la temperatura. Permite un mejor control de temperatura para ajustarlo a su estilo de cocina.

ALTO - MODO DE TEMPERATURA ALTA

El asador opera al nivel más alto de calor. Cuando la tapa está "ABIERTA", el asador operará a esta velocidad.

AHUMADO - MODO DE TEMPERATURA BAJA *Se utiliza para encender el asador*

El asador opera en un modo de temporizador manual, a la temperatura más baja. Este nivel también puede ajustarse usando el botón de Valor "P".

Nota: Esta configuración funciona en conjunto con las temperaturas automáticas del control.

LECTURAS DE LA PANTALLA LCD

888

Aparece por un momento cuando se conecta el asador a la alimentación eléctrica.

TEMPERATURA REAL

La temperatura del asador se muestra en incrementos de 5 grados (F).

TEMPERATURA REAL PARPADEANDO

Cuando la temperatura del asador está por debajo de 66°C / 150°F.

PUNTOS PARPADEANDO

Indican que el encendedor está "ENCENDIDO".

VALOR "P" P0-P7

Cuando el control de temperatura está en modo Smoke (Ahumado), "P4" es la configuración preestablecida de fábrica.

ERROR "ErH" PARPADEANDO

La temperatura del asador ha excedido 324°C / 615°F.

ERROR "ErP" PARPADEANDO

El control de temperatura no estaba en la posición OFF (APAGADO) cuando el asador se conectó a la alimentación eléctrica. También indica que ocurrió un corte de energía mientras el asador estaba en operación.

ERROR "ErR" PARPADEANDO

El sensor del asador falló o se desconectó del circuito.

CONTROL DEL ASADOR PIT BOSS

1. El control de temperatura debe estar en la posición OFF (APAGADO).

2. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 110 V con conexión a tierra.

3. Si aparece el mensaje "ErP", el control de temperatura no se colocó en OFF (APAGADO). Esto causa un error de arranque, que detiene la secuencia de encendido. Para despejar el error, gire el control de temperatura a OFF (APAGADO), espere 2 segundos y configure la temperatura de cocción deseada.

Nota: Esta función de seguridad evita los encendidos no intencionales.

4. Si hay puntos parpadeando en la pantalla LCD, el encendedor está operando. La secuencia de encendido está en progreso.

SECUENCIA DE ENCENDIDO

1. El control de temperatura debe estar en la posición OFF (APAGADO).

2. Conecte la unidad a un tomacorriente con conexión a tierra.

3. ABRA la tapa principal.

4. Seleccione la configuración **SMOKE (AHUMADO)** en el control de temperatura: El ventilador y el encendedor arrancan.

El sistema de alimentación por barreno comienza a alimentar combustible de manera continua por 4 minutos, y luego se apaga por 2 minutos.

5. El encendedor se apagará después de 5 minutos. En este momento, los puntos se apagan y el asador comienza a operar en el modo seleccionado.

AHUMADO - MODO BAJO/CALIENTE - 77C - 107C / 170F - 225F

Control de temperatura en la posición SMOKE (AHUMAR).

1. La pantalla LCD mostrará la temperatura "REAL" actual del asador.

2. Una vez que se termine la secuencia de encendido, el barreno alimenta combustible a una velocidad constante determinada por el control de ahumado (P0-P7). La configuración predeterminada es P 4. (Vea "Qué significa el control de ahumado" para más información).

3. Si la temperatura del asador empieza a parpadear, esto indica que la temperatura es menor a 43°C / 110 °F, y que el fuego está en peligro de apagarse.

NOTA: Seleccionar SMOKE (AHUMADO) no produce más humo que el ahumado caliente a 93°C / 200°F a 121°C / 250°F.

AHUMADO - MODO DE COCCIÓN - 93C - 260C / 200F - 500F

Control de temperatura en cualquiera de las 8 temperaturas o en la posición HIGH (ALTO)

1. La pantalla LCD mostrará la temperatura "REAL" actual del asador.

2. Una vez que se termine la secuencia de encendido, el barreno alimenta combustible a una velocidad variable.

3. Si la temperatura del asador empieza a parpadear, esto indica que la temperatura es menor a 43°C / 110 °F, y que el fuego está en peligro de apagarse.

4. Si la temperatura del asador es mayor a 324°C / 615°F, el mensaje "ErH" comenzará a parpadear indicando un error de temperatura excesiva y el asador se apagará.

NOTA IMPORTANTE: Si el control de temperatura está en SMOKE (AHUMADO) y el asador no puede alcanzar su temperatura deseada, debido a la temperatura ambiente, la humedad, las condiciones del viento, el tipo y la calidad del combustible, y/o las características térmicas del asador, ajuste lo siguiente:

1. La altura del sombrerete de la chimenea. HACIA ARRIBA para reducir la temperatura. HACIA ABAJO para elevar o mantener la temperatura del asador. NO cierre el sombrerete de la chimenea.

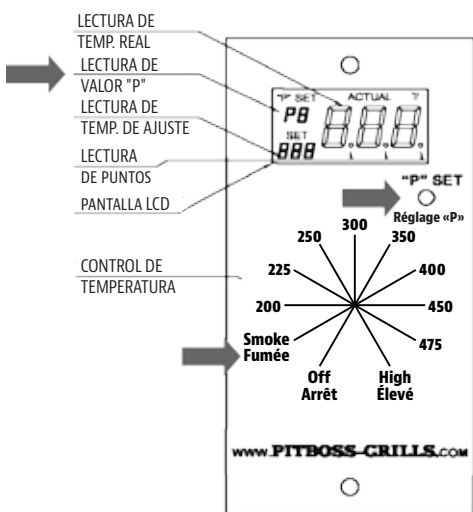
2. El VALOR "P" (Vea Qué significa el Valor "P")
El valor "P" afecta el control de la temperatura.

QUÉ SIGNIFICA EL VALOR "P"

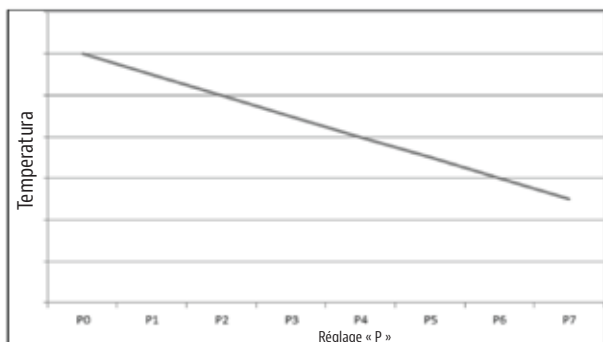
El principal beneficio del botón del valor P es que le permite a usted el cocinero, ajustar su asador de pellets Pit Boss para compensar las temperaturas ambiente, la humedad, el viento, los cambios ambientales, el tipo y la calidad de los pellets de combustible. Esto garantiza un resultado de campeonato mundial, cada vez.

Siempre que el control de temperatura se coloque en **SMOKE (AHUMADO)**, el barreno girará continuamente durante 4 minutos, y luego se apaga por 2 minutos para permitir que el fuego se estabilice. Después el barreno comienza un ciclo, alimenta combustible durante 18 segundos y luego se apaga. El tiempo de apagado se configura o ajusta con el **botón de Valor "P"**, que muestra una configuración "P". Cuando el **Botón de Valor "P"** es oprimido, el valor "P" correspondiente aparece un momento en la pantalla LCD. Hay 8 configuraciones "P", desde P0 hasta P7.

Esto ayuda al ajuste fino de su asador de pellets Pit Boss para sus necesidades específicas. Si desea un ahumado caliente y le gusta un sabor de madera natural, puede aumentar el valor "P", mientras está en modo de AHUMADO, para darle más tiempo entre alimentaciones del barreno. Esto genera una temperatura más baja, aumentando el tiempo de cocción que resulta en un ahumado más profundo y más sabor.



Réglage « P »	Vis sans fin en marche	Vis sans fin arrêtee
P0	18 segundos	55 segundos
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



NOTA: El valor predeterminado de fábrica es "P4".

AUMENTAR el valor "P" **REDUCE** la velocidad de alimentación de combustible (generación de calor). Esto causará una MENOR temperatura en el asador, menos consumo de pellets, y más sabor a ahumado. Debe tener cuidado de no aumentar demasiado el valor "P", lo que podría hacer que el fuego se apague.

REDUCIR el valor "P" **AUMENTA** la velocidad de alimentación de combustible (generación de calor). Esto causará una MAYOR temperatura en el asador, mayor consumo de pellets, y una mayor temperatura de cocción. Debe tener cuidado de no reducir el valor "P" demasiado bajo, lo que causaría una sobrealimentación de pellets y la producción de creosota, o una combustión incompleta.

IMPORTANTE: Para cambiar el valor "P", use un pequeño destornillador de nylon o plástico, y una herramienta roma pequeña para oprimir suavemente el botón. NO utilice instrumentos metálicos, ya que podría causar un cortocircuito.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO ESTÁNDAR

NOTA: Siempre limpie o revise su cámara de combustión antes de cada uso. Esto

ENCENDIDO AUTOMÁTICO

1. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición OFF (APAGADO).
2. Conecte el CABLE DE ALIMENTACIÓN a un tomacorriente de 110 V con conexión a tierra. NO rompa la clavija de tierra en el cable, ni utilice cables o extensiones sin conexión a tierra. NOTA: Al conectarlo a un tomacorriente GFI, asegúrese de que soporta al menos 15 amperes. Los GFI de menos calidad pueden dispararse, trate de conectar primero el aparato a un múltiple con protección contra picos.
3. 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.
4. Abra la TAPA DE COCCIÓN. **Esta tapa DEBE estar abierta durante los ciclos de ENCENDIDO y ENFRIAMIENTO.**
5. Gire el control de temperatura a SMOKE (AHUMAR). Esto activa el ciclo de encendido. El sistema de alimentación comenzará a girar, el encendedor empezará a brillar y el ventilador suministrará aire a la cámara de combustión. Su asador comenzará a producir humo mientras se realiza el ciclo de encendido. Una vez que el humo se despeja, los pellets estarán encendidos. Para confirmarlo, con la tapa de cocción aún abierta, escuchará el ruido de las llamas y comenzará a sentir algo del calor producido.
6. Cierre la tapa. Gire el control de temperatura a ALTO, para permitir que la unidad se caliente de 15 a 20 minutos.

PRECAUCIÓN: Si hay llamas excesivas visibles, es decir, la parrilla de flama está brillando en color rojo, reduzca el control de alimentación.

- Después de completar el precalentamiento, ya está listo para disfrutar de las ventajas de un asador con pellets. Recuerde que las temperaturas más bajas producen más sabor y menos probabilidad de llamaradas.

NOTA: Diferentes pellets de madera producirán diferentes temperaturas; la temperatura exterior y las condiciones del clima también afectarán sus temperaturas de cocción. La configuración y las lecturas del control y los termómetros son APROXIMADAS.

SI EL ASADOR NO SE ENCIENDE:

- Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO). Abra la tapa, saque las parrillas de cocción y la parrilla de llamas.
- Saque todos los pellets sin quemar y las cenizas de la cámara de combustión. NO toque el encendedor. Esta parte se pone extremadamente CALIENTE y causará quemaduras.
- Cuando termine de limpiar, 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.
 - Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 1/2 pulg. en la cámara de combustión.
 - Confirme visualmente que los pellets están cayendo en la cámara de combustión desde el barreno.
 - Confirme que el ventilador de combustión está funcionando.
- Si uno o más de los anteriores no funciona, vea la sección de solución de problemas o comuníquese con Servicio al Cliente. 1-877-303-3134.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

SI POR ALGUNA RAZÓN SU ENCENDEDOR ELECTRICO FALLA, PUEDE ENCENDER SU ASADOR CON ESTE MÉTODO MANUAL.

NOTA: Siempre limpie o revise su cámara de combustión antes de cada uso. Esto garantizará un encendido apropiado, una buena generación de calor y muchas experiencias felices al cocinar.

ENCENDIDO MANUAL

- Asegúrese de que el control de temperatura se encuentra en la posición "OFF" ("APAGADO").
- Conecte el CABLE DE ALIMENTACIÓN a un tomacorriente de 110 V con conexión a tierra. NO rompa la clavija de tierra en el cable, ni utilice cables o extensiones sin conexión a tierra.
NOTA: Al conectarlo a un tomacorriente GFI, asegúrese de que soporta al menos 15 amperes. Los GFI de menos calidad pueden dispararse, trate de conectar primero el aparato a un múltiple con protección contra picos.
- 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 natural para asador.
- Saque las PARRILLAS DE COCCIÓN, la PARRILLA DE LLAMAS por exponer la CÁMARA DE COMBUSTIÓN.

- Coloque una cantidad generosa de pellets en la CÁMARA DE COMBUSTIÓN.
- Rocíe iniciador en gel u otro iniciador aprobado para pellets sobre la parte superior de los pellets, o añada una pequeña cantidad de iniciador sólido, como los hechos de aserrín y cera, o use virutas de madera. Añada una pequeña cantidad de pellets sobre el iniciador.
- Encienda el iniciador con un fósforo largo para chimeneas o con un encendedor largo. **ADVERTENCIA:** NUNCA INTENTE AÑADIR MÁS INICIADOR A UN FUEGO QUE YA ESTÁ ENCENDIDO, NI SOBRE UNA REJILLA CALIENTE. PODRÍA EXPERIMENTAR UNA LLAMARADA Y PODRÍA SUFRIR QUEMADURAS SERIAS.
- Permita que el iniciador arda de 3 a 5 minutos.
- Vuelva a colocar la PARRILLA DE FLAMA y las PARRILLAS DE COCCIÓN rápidamente y con cuidado.
- Gire el control de temperatura a SMOKE (AHUMAR). Esto activa el ciclo de encendido. El sistema de alimentación comenzará a girar y el ventilador suministrará aire a la cámara de combustión. Su asador comenzará a producir humo mientras se realiza el ciclo de encendido.
- Gire el control de temperatura a ALTO, para permitir que la unidad se caliente de 15 a 20 minutos.

PRECAUCIÓN: ¡NO UTILICE LÍQUIDOS INFLAMABLES TALES COMO GASOLINA, COMBUSTIBLE PARA LÁMPARAS ESTILO GASOLINA, QUEROSENO, LÍQUIDO INICIADOR DE CARBÓN, U OTROS LÍQUIDOS SIMILARES PARA INICIAR O REAVIVAR EL FUEGO! MANTENGA ESTOS LÍQUIDOS LEJOS DEL ASADOR MIENTRAS LO UTILIZA.

CÓMO APAGAR SU ASADOR

Su asador de pellets "Pit Boss" le dará muchos años de servicio deliciosos con un mínimo de limpieza. Un paso importante es permitir que el asador y las parrillas de cocción se "autolimpíen" operando el asador en temperatura ALTA por 5-10 minutos después de cada uso.

Cuando termine de cocinar en su asador, gire el control de temperatura a la posición HIGH (ALTO). Deje funcionar su asador por 5 a 10 minutos para que realice su método de limpieza normal. Si ha estado preparando carnes muy grasosas, es una buena práctica dejar el asador encendido por 10 o 20 minutos adicionales. Esto reducirá las probabilidades de una llamarada al preparar su siguiente deliciosa comida.

Cuando termine, simplemente gire el control de temperatura a 200 °F durante unos 5 minutos para permitir que los pellets sobrantes se quemen. ABRA la tapa de su asador y gire el control a OFF (APAGADO). Su asador comenzará el procedimiento automático de apagado. El sistema de barreno dejará de suministrar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador de combustión/enfriamiento seguirá operando durante 2 minutos. Cuando este procedimiento termine, el VENTILADOR se apagará.

MANTENIMIENTO DEL ASADOR – DESPUÉS DE COCINAR

Hay dos extremos al mantener el asador limpio. Hay quienes tienen que limpiar y pulir todo el asador, por dentro y por fuera, después de cada uso, y quienes están convencidos de que la limpieza sólo demerita el sabor de la carne asada. Una sencilla regla: **Todo con moderación.**

1. Grasa

- Siempre asegúrese de que el área de recepción de grasa esté limpia y sin residuos.
- Revise su cubeta de grasa. Límpiela cuando sea necesario. Recuerde el tipo de cocina que hace.
- Limpie periódicamente la grasa de las áreas de recepción de grasa, del conducto de drenado de grasa y de las superficies interiores del asador.
- Elimine toda acumulación de grasa o residuos en la parrilla de flama, ya que esta puede reducir el flujo de grasa y eventualmente causar una llamarada indeseada.

NOTA: Es más fácil limpiar la grasa acumulada cuando el asador está caliente. TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE.

2. Superficies exteriores

La pintura y el mantenimiento de las superficies pintadas no están cubiertos por la garantía. Esto forma parte del mantenimiento y cuidado general.

- NO utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del asador.
- Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa.
- Limpie su asador con una tela mojada en agua jabonosa tibia después de cada uso.
- Se recomienda encarecidamente el uso de una cubierta para proteger su asador.

3. Superficies interiores

- Usando un cepillo para limpieza de asadores con mango largo, de latón o metal suave, elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción mientras siguen calientes.
- Dos o tres veces al año quite las parrillas de cocción y la parrilla de flama y limpie la cámara de combustión las áreas circundantes. Una aspiradora de mano es útil para esta tarea. Asegúrese de que el asador está COMPLETAMENTE FRÍO.

COCINA EN CLIMAS FRÍOS

Simplemente porque las hojas de colores brillantes se han ido y los palos de golf ya están guardados hasta la siguiente temporada no significa que tiene que dejar de asar carne. El aire fresco, el aroma celestial de los pellets de madera con sabor y de la comida, podrían ser lo que necesita para curar la melancolía invernal. Asar la comida durante las fiestas además libera su horno para otros importantes platillos del menú. A continuación ofrecemos algunas sugerencias

para disfrutar de su asador durante los meses fríos:

Recuerde: Debido a las temperaturas frías, su modo SMOKE (AHUMADO) podría fallar. Use las temperaturas más bajas de COCCIÓN para lograr el mismo resultado. ¡ESTÉ ATENTO!

ORGANICE – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Ponga lo que necesita en una bandeja, abríguese bien y hágalo. Durante el invierno, mueva su asador a un área cubierta del viento y el frío. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del asador a su hogar y/o a otras estructuras.

Precaución: ¡Nunca cocine en un área sin ventilación!

Para ayudarlo a tener presente la temperatura exterior, debe colocar un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Esto le ayudará a determinar cuánto se tardará en cocinar su comida.

Quizá quiera mantener una bitácora o un pequeño historial de lo que cocinó, la temperatura exterior, y los resultados. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.

Al cocinar en clima frío, es mejor aumentar su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.

Evite levantar la tapa del asador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura de su asador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la tapa.

Como siempre, use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos.

Dado que en los meses fríos anochece más temprano, es buena idea trabajar en un área con iluminación o tener una lámpara o linterna a la mano.

Tenga un hornillo y quizá una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.

Algunos de los mejores alimentos para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo verduras y papas.

COCINA EN CLIMAS CALIENTES

A continuación presentamos algunos consejos para cocinar en climas calientes. Conforme el exterior se calienta más, no sólo se reduce el tiempo de cocción de su comida, sino el de usted. Es necesario vestirse apropiadamente. No hace falta decir que se recomiendan pantalones cortos, camiseta, gorra, delantal y una porción generosa de bloqueador solar. No olvide un vaso alto de bebida fría; no queremos que el chef se deshidrate.

ORGANICE – No tiene que servir una gran comida de siete tiempos. No querrá tener que limpiar toda la cocina después de cada comida. Para cocinar en el exterior, lo más importante son los tiempos, y recuerde que la práctica hace al maestro. Así que practique mucho, ¡Y EXPERIMENTE!

Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamaradas indeseables.

Como siempre, use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.

Incluso en climas calientes, es mejor cocinar con la tapa del asador cerrada.

Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel

aluminio y colocándolas en una hielera con aislamiento. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

Trate de mantener un menú ligero. Así podrá disfrutar de las temperaturas cálidas y de tiempo de calidad con su familia.

CONSEJOS Y TÉCNICAS

PELLETS PARA ASADOR DE MADERA DURA 100% NATURALES

No son más anchos que el borrador de un lápiz. Al verlas por primera vez, muchas personas creen que parecen comida de conejo, pero la energía calorífica y el sabor de un pellet de madera no tienen nada de pequeño. Estos pellets de madera se queman de manera limpia y generan alrededor de 8200 BTU por libra, con muy poca ceniza (.3lb/ bolsa de 40 lb) y poco contenido de humedad (5-7%) y son neutrales en carbón.

Los pellets de madera para asador son producidos de la misma manera que los pellets de combustible para la calefacción casera, con grado PFI Standard Premium (consulte pelletheat.org). Material puro en bruto (aserrín) se pulveriza en un aserradero y el material se pasa a presión por un troquel. Conforme el pellet pasa por el troquel, se corta a una longitud máxima específica, se enfría, se inspecciona, se aspira y se empaqueta en bolsas de 20 o 40 libras.

Los pellets de madera para asador difieren de los pellets para ahumar, que se usan en asadores de gas o propano, en que la mayoría son una combinación del tipo de madera principal y de un tipo de madera neutral. Esto se hace debido al sabor más intenso que se genera cuando usa pellets como combustible principal.

Lineamientos sobre sabores

Consulte a su distribuidor local respecto a los sabores disponibles en su región.

	Res	Búfalo	Cordero	Cerdo	Aves	Pescados	Verduras	Horneado
Nogal Americano	X	X		X	X	X		
Mezquite	X	X		X	X	X		
Pacana	X	X		X	X	X		
Manzano				X	X	X		X
Cerezo	X	X	X		X	X		X
Competencia	X	X	X	X	X	X	X	X
Barril de whisky	X	X	X	X	X	X	X	X

Nogal Americano

Sabor ahumado rico, similar al tocino. Considerada la "reina de las maderas".

Mezcla de mezquite

Sabor fuerte y picante. Especial para cocina tex-mex.

Mezcla de pacana

Sabor delicado del sureste. Sabor ahumado, similar al tocino. Similar al nogal, pero no tan fuerte.

Mezcla de manzano

Smoky, mild sweetness flavor. Highly recommended for baking.

Mezcla de cerezo

Ligeramente dulce, pero también ácido. Le da un tinte rosado a las comidas ligeras.

Mezcla de competencia

Maple, nogal y cerezo.

Mezcla perfecta de dulce, picante y ácido. Usada por muchos "asadores" profesionales.

Mezcla de barril de whisky

Roble y barril de whisky.

Humo fuerte y dulce con un sabor aromático. Perfecta para carnes rojas.

CONSEJO: Siempre guarde sus pellets en un área seca. Evite todo el contacto o exposición a la humedad. Esto hará que los pellets absorban la humedad y 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.

CONSEJOS Y TÉCNICAS ÚTILES

A continuación presentamos algunos consejos y técnicas útiles que nos han transmitido muchos propietarios de asadores Pit Boss, nuestros empleados, familiares, y años de práctica:

CONSEJO: Es mejor aplicar las salsas con base de azúcar cerca del final de la cocción, para evitar que se quemen.

- Antes de precalentar el asador, asegúrese de que es seguro y de que está limpio e higiénico.
- **Siempre precaliente su asador antes de cocinar.** Después del encendido, gire la perilla de control a HIGH (ALTO), asegúrese de que la tapa está cerrada y permita que el asador se caliente al menos 10 o 15 minutos, o hasta que el termómetro marque más de 350 °F.
- Al ir de una temperatura ALTA a una BAJA, levante la tapa y déjela abierta hasta que la temperatura REAL esté cerca de su temperatura DESEADA. Esto acelera el proceso y garantiza que el fuego no se apague.
- Limpie todas las superficies de acero inoxidable antes de precalentar. Las manchas de tierra y comida se impregnarán en la superficie al cocinar.
- "Mise en Place". Tres palabras esenciales para el maestro del asador. El "Mise" se refiere al acomodo básico de los ingredientes y el equipo que necesitará junto al asador antes de empezar a cocinar.
- Asegúrese de que la bandeja para cenizas/grasa está limpia y libre de residuos y acumulaciones de grasa.
- Siempre revise la tolva de pellets de combustible para eliminar los residuos y asegúrese de que no se vaya a quedar sin pellets antes de terminar. Use una aspiradora de mano para limpiar la acumulación de aserrín.
- Para evitar que las comidas se peguen, puede aplicar aceite de cocina con un cepillo en las parrillas de cocción. Si usa un aceite vegetal en aerosol, aplíquelo solamente antes de encender la cámara de combustión. Nunca aplique aerosol al asador mientras hay fuego en la cámara de combustión.

- Marque las carnes y cocine con la tapa cerrada para que su comida se ase a la perfección cada vez.
- Todos los asadores Pit Boss están diseñados para permitir una circulación uniforme del calor, para que las comidas se cocinen uniformemente por todos sus lados. Deje un espacio mínimo de 1 pulg. entre la comida y la cubierta para que el calor fluya apropiadamente.
- **Los tiempos de cocción en las recetas consideran un clima de 70°F (20°C) con viento ligero o sin viento. Considere más tiempo en días fríos, con viento, o incluso a mayores altitudes. Considere menos tiempo en climas más cálidos.**
- Para lograr una mejor penetración de humo en sus carnes, cocine LENTO y BAJO. La carne cerrará sus fibras cuando alcance una temperatura de 120°F.
- Los alimentos en una parrilla muy llena necesitarán más tiempo de cocción que si fueran pocos alimentos.
- Las comidas que se asan en recipientes, como los frijoles horneados, necesitarán más tiempo si se cocinan en una olla profunda que en una sartén plana.
- Use tenazas de mango largo para voltear todas las carnes, y espátulas para voltear hamburguesas y pescados. No use un tenedor para voltear, ya que perforará la carne y dejará que escapen los jugos.
- Aplicar líquidos en aerosol o con un pequeño "trapeador" son excelentes maneras de evitar que la carne se seque cuando cocine LENTO y BAJO. Una mezcla de 50/50 de jugo de manzana (no sidra) y agua ayuda a mantener la carne húmeda y le da un gran color.
- **Una inversión inteligente sería un tapete para asador. Debido a los accidentes al manejar la comida y a los estilos de cocina, un tapete protege esa costosa terraza o el piso de piedra del riesgo de manchas de grasa o derrames accidentales.**
- Use un utensilio diferente para cada marinada o salsa, para evitar la contaminación cruzada.
- No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Los alimentos cocidos y las ensaladas no deben dejarse en un entorno caliente por más de una hora. Llene de hielo una bandeja profunda y un plato hondo para mantener las ensaladas frescas y seguras.
- No descongele la carne a temperatura ambiente sobre un mostrador. Descongela en el refrigerador.
- Marine la carne en el refrigerador. Las bacterias son organismos vivos que crecen y se multiplican con rapidez en comidas calientes y húmedas.
- Nunca debe guardar una marinada para usar otro día. Si la va a servir con la carne, hiérvala antes de servir.
- Siempre use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. **El humo de madera le da un tono rosado a la carne y las aves. La banda rosada se conoce como un "anillo de humo" y es muy apreciada por los verdaderos maestros del asador.**
- Es una buena idea colocar los alimentos asados en un hornillo, para mantenerlos calientes. Los bistecs saben mejor cuando reposan varios minutos antes de servirlos. Esto permite que los deliciosos jugos que el calor sacó a la superficie regresen al centro.



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

3 REGLAS BÁSICAS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Mantenga limpio todo lo que haya en la cocina y en el área para cocinar.
2. Mantenga calientes las comidas calientes (sobre 140°F)
3. Mantenga frías las comidas frías (debajo de 37°F)

Queremos que disfrute de una cocina saludable y segura, así que a continuación presentamos algunos consejos de higiene básica en el asador.

- 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.
- Use un plato 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación del asador. Sin embargo, cuando su asador de pellets de madera Pit Boss no funcione bien, o en absoluto, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad.

La siguiente no es una lista exhaustiva. Para obtener más detalles o información actualizada, consulte: nuestro sitio web www.pitboss-grills.com y haga clic en "**Customer Support**" ("**Servicio al cliente**"), comuníquese con su **distribuidor autorizado** o llame a **Servicio al cliente de Dansons**, sin costo, al **1-877-303-3134, de lunes a viernes de 8 a.m. a 5 p.m., Tiempo de la Montaña.**

NO DEVUELVA el aparato sin antes llamar a Servicio al cliente de Dansons para obtener ayuda.

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable de alimentación eléctrica antes de abrir la placa de inspección de su asador para realizar cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio.

NUNCA realice ninguna inspección, limpieza, mantenimiento o servicio en un **ASADOR CALIENTE**.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla LCD no se enciende	El asador no está conectado correctamente	Asegúrese de que el control de temperatura se encuentra en la posición OFF (APAGADO). Asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas. Asegúrese de que el asador está conectado a un tomacorriente GFCI que funciona.
	El circuito se ha protegido	Debe reemplazar manualmente el fusible (5 amps). (Vea el diagrama del circuito al final de esta sección).
	El tomacorriente GFI se ha disparado	Asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas y secas. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 15 amps por lo menos. Asegúrese de NO estar utilizando un cable de extensión de más de 25 pies.
Mensaje de error "ErH"	El asador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible.	Apague el asador y déjelo enfriar. Limpie el interior del asador, elimine el exceso de 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 3 o 4 minutos, y luego seleccione la temperatura deseada.
Mensaje de error "ErR"	El cable del sensor de temperatura no está conectado.	Asegúrese de que el cable del sensor está bien conectado al control. Confirme las conexiones del cable y revise para detectar daños.
Mensaje de error "ErP"	El control de temperatura no estaba en la posición OFF (APAGADO) cuando se conectó el asador a la alimentación eléctrica.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO), espere 2 minutos, y luego seleccione la temperatura deseada. La función de seguridad impide un encendido sorpresivo.
	Ocurrió un corte de energía mientras el asador estaba en operación.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO), espere 2 minutos, y luego seleccione la temperatura deseada.
La temperatura está parpadeando en la pantalla LCD.	Modo SMOKE (AHUMADO): Si la temperatura del asador es menor a 43°C / 110°F Modo COOK (COCCIÓN): Si la temperatura del asador es menor a 65°C / 150°F	Este NO es un ERROR que afecte al asador. Se UTILIZA para mostrar que existe el riesgo de que el fuego se apague. Revise que la tolva tenga suficiente combustible y no esté obstruida. Revise la rejilla y la cámara de combustión para eliminar residuos u obstrucciones. Revise el ventilador y confirme que esté funcionando a una velocidad adecuada. Revise el motor del barreo y confirme que está funcionando.
Hay puntos parpadeando en la pantalla LCD.	El encendedor está operando.	Este NO es un ERROR que afecte al asador. Se usa para mostrar que la unidad está en modo de Encendido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS CONTINUACIÓN

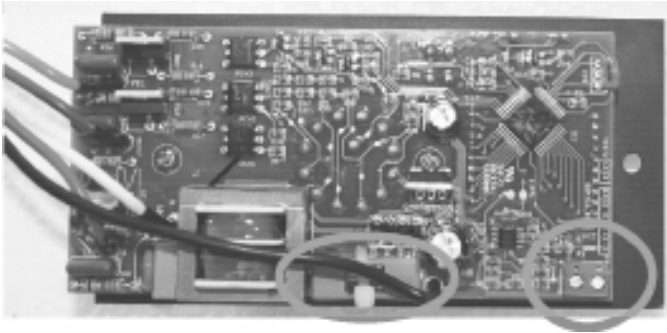
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El asador no enciende.	Electricidad	Asegúrese de que la unidad está conectada. Verifique que el tomacorriente tenga electricidad. Revise y restablezca el interruptor diferencial (GFI) si es necesario. Si el encendedor no funciona, revise el fusible de 5 amps que se encuentra en la parte trasera del control. Reemplácelo si es necesario.
	Control de temperatura	Asegúrese de que el control de temperatura se encuentra en la posición OFF (APAGADO). Gire el control de temperatura a SMOKE (AHUMAR). La pantalla LCD se encenderá.
	Encendedor	Retire las parrillas de cocción y la bandeja para grasa. Encienda la unidad e inspeccione visualmente el encendedor. ENCIENDA LA UNIDAD USANDO LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDIDO MANUAL. Llame a Servicio al cliente para solicitar la refacción.
	Motor de barreno	Retire las parrillas de cocción y la bandeja para grasa. Encienda la unidad e inspeccione visualmente la alimentación con barreno. Quite el circuito de control e inspeccione la alimentación con barreno. Si no funciona, llame a Servicio al cliente para pedir un motor de barreno de repuesto.
	Circuito de control	Quite el circuito de control e inspeccione los cables y las conexiones. Si no funciona, llame a Servicio al cliente para pedir un circuito repuesto de Pit Boss.
La temperatura del asador es demasiado alta cuando se configura en SMOKE (AHUMADO).	El valor "P" es demasiado BAJO.	Gire el control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) y oprima el botón de CONFIGURACIÓN DEL VALOR "P" para AUMENTAR el valor "P".
Se muestra una temperatura del asador inesperada.	El asador está expuesto a una temperatura ambiental alta y a la luz de sol directa.	La temperatura interior ha alcanzado o superado 54°C / 130°F. No dañará la unidad. Coloque la unidad en un área con sombra. Deje abierta la tapa para reducir la temperatura interna.
El asador no alcanza o mantiene una temperatura estable.	Flujo insuficiente de aire en la cámara de combustión.	Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Revise que el ventilador funcione correctamente; que esté operando, que la entrada de aire no esté bloqueada y que no haya obstrucciones en el tubo del barreno. Realice una prueba rápida. Retire las parrillas de cocción y la bandeja para grasa. Asegúrese de haber hecho todo lo anterior, encienda el asador, configure la temperatura para precalentar y espere 10 minutos. Verifique que las llamas producidas sean brillantes y vivas.
	Combustible insuficiente o deficiente	Revise que la tolva tenga suficiente combustible. Revise el tamaño, la humedad y la cantidad de aserrín del combustible.
	Sensor de temperatura del asador.	Revise y limpie el sensor de temperatura.
	Configuración	Asegúrese de que el valor "P" sea correcto.
El asador produce humo excesivo o sin color	Acumulación excesiva de grasa o limpieza general	Revise y limpie el interior del área de cocción. Es una buena práctica limpiar y realizar una combustión controlada del exceso de grasa oculto después de cocinar una buena cantidad de comida grasosa.
	Calidad de los pellets de madera	Revise y despeje la tolva y la cámara de combustión de pellets húmedos, reemplazándolos con pellets secos nuevos.
	Cámara de combustión	Revise la acumulación de combustible en la cámara de combustión.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Es mejor cocinar lento y a temperatura baja. La grasa tiene un punto de inflamación, mantenga la temperatura debajo de 176°C / 350°F cuando cocine comida con mucha grasa.

CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA

El sistema de control digital de temperatura de Pit Boss es una tecnología intrincada y valiosa.

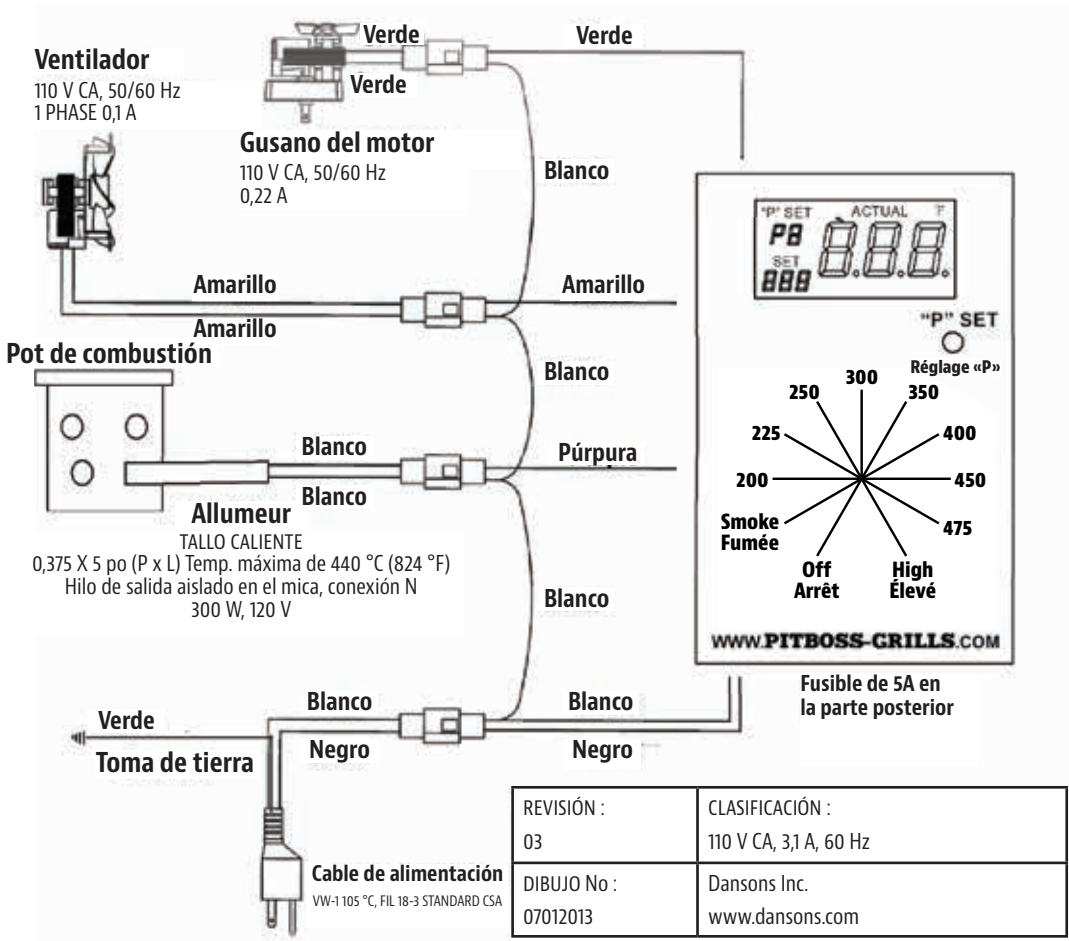
Para protegerlo de los picos de voltaje y cortocircuitos, el control utiliza un fusible rápido de 120 voltios, 5 amps.

Se recomienda desconectar su asador de todas las conexiones eléctricas cuando no lo utilice. Esto ayudará a protegerlo de los picos de voltaje y las tormentas eléctricas.



Receptáculo de fusible rápido de cartucho de 5 amps, 120 voltios, Sensor de temperatura del asador

DIAGRAMA DE CABLEADO DE PIT BOSS

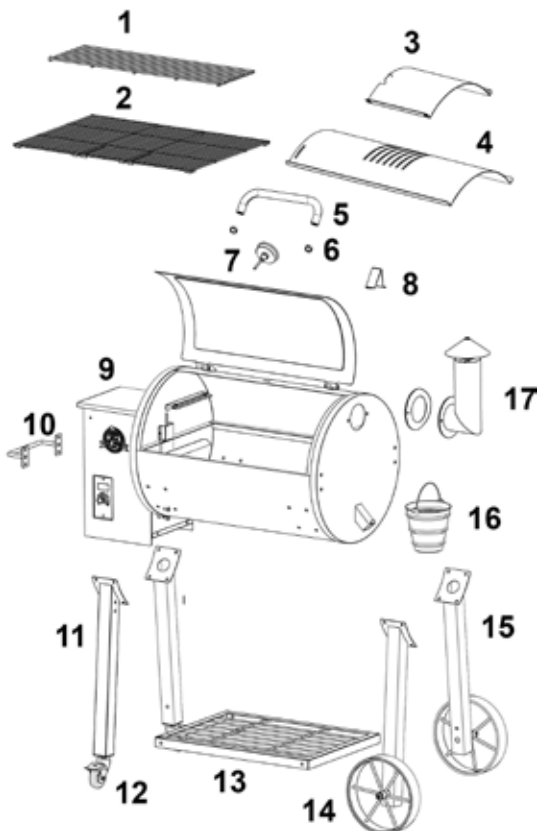


REFACCIONES

Sistemas de alimentación por barreno – Lista de partes

Art.	Cant.	Descripción
1	1	Parrilla superior
2	2 or 3	Parrillas de cocción
3	1	Parrilla de flama - principal
4	1	Parrilla de flama - deslizante
5	1	Manija - cromada
6	2	Engaste (arandela decorativa)
7	1	Termómetro de domo
8	1	Seguro de la tapa
9	1	Conjunto de barril y tolva
10	1	Manija de la tolva
11	2	Patas con rueditas (extremo de tolva)
12	2	Ruedas con freno
13	1	Repisa inferior
14	2	Rueda de metal c/ cubierta de caucho
15	2	Pata con rueda (extremo de chimenea)
16	1	Cubeta de grasa
17	1	Chimenea con empaque

Debido a las mejoras constantes, el producto está sujeto a cambios sin previo aviso.



Sistemas de alimentación por barreno – Lista de partes

Art.	Description
24	Cámara de combustión
25	Empaque de tolva / caja del barreno
26	Encendedor – Varilla caliente
27	Espiral del barreno Perno de flecha del barreno, 7/8 pulg. de long. x 9/64 pulg. de ancho Contratuercas de flecha del motor del barreno, rosca #32
28	Caja de la tolva - carcasa solamente
29	Control electrónico de horno Pit Boss
30	Motor de barreno
31	Casquillo de nylon
32	Ventilador de combustión
33	Caja del barreno - carcasa solamente
34	Conjunto del barreno / Empaque del cuerpo del asador
35	Conjunto del barreno / Empaque del cuerpo del asador



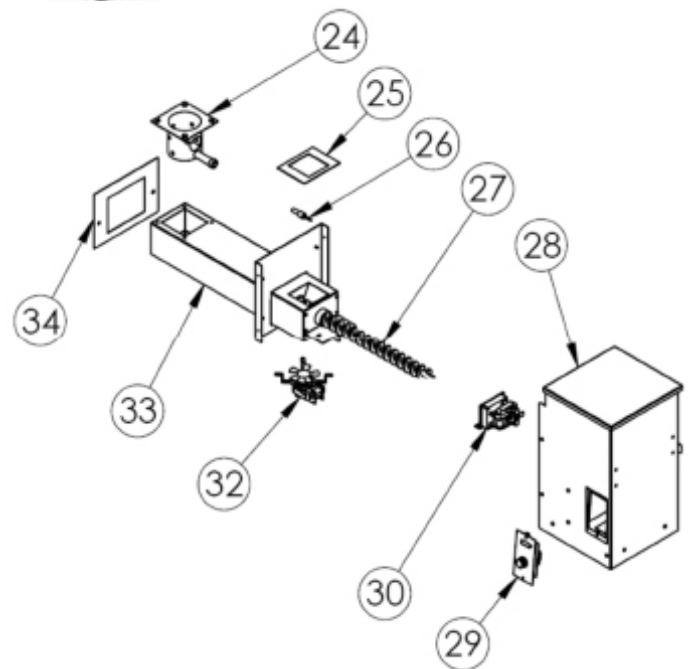
Casquillo de nylon



Perno de flecha del barreno



Contratuercas de la flecha del barreno



LINEAMIENTOS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los siguientes lineamientos son sólo eso, "lineamientos" y de ninguna manera representan la única manera de cocinar. Para obtener los mejores resultados y convertirse en un verdadero "maestro del asador", lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura lo cocinó; por cuánto tiempo; qué sazónadores utilizó; qué sabor de pellets utilizó; y los resultados. Después ajuste a su gusto la próxima vez. La mayoría de los "maestros del asador" tienen expedientes muy gruesos. La práctica hace al maestro.

CONSEJO: Para obtener los mejores resultados, siempre considere un "tiempo de reposo". 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. Use papel aluminio para formar una "tienda" sobre la carne.

Estilo de cocción	Ahumado caliente	Asado	Horneado (medio)	Parrilla/Horno (medio/alto)	Marcado (alto)
Rango	93-135°C / 200-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F	204-232°C / 400-450°F	232-260°C / 450-500°F

El estilo de cocción que use le dará diferentes resultados. El ahumado caliente significa un tiempo de cocción más largo, pero le da a la comida un sabor de madera más natural o "anillo rosado", como lo llaman los "maestros del asador". Las temperaturas de cocción más altas, con tiempos más cortos, resultan en menos sabor ahumado. Ajuste las siguientes sugerencias de calor a su gusto.

CARNE DE RES	Tamaño	Calor	Tiempo aproximado de cocción Temp. interna 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" 2.5 cm / 1" 3.8 cm / 1½" 5 cm / 2"	Alto	Marcar 8-10 minutos Marcar 10-12 minutos Marcar 10 minutos, asar 8-10 minutos Marcar 10 minutos, asar 10-14 minutos
Bistec de falda	0.6 - 12.7 cm / ¼" - ½"	Alto	5-7 minutos
Bistec de costado	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾"	Medio	Marcar 4 minutos, asar 8-10 minutos
Kabob	2.5 - 3.8 cm / 1 - 1½"	Medio	10 - 12 minutos
Lomo, entero	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	Alto/Medio	Marcar 10 minutos, asar 15-20 minutos
Hamburguesa de carne molida	1.9cm / ¾"	Alto/Medio	Marcar 4 minutos, asar 4-6 minutos
Asado de rib-eye, sin hueso	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medio	1½ - 2 horas
Tri-tip asado	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	Alto/Medium	Marcar 10 minutos, asar 20-30 minutos
Costilla asada	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Medio	2½ - 2¾ horas
Chuleta de venado	2.5cm / 1"		10 - 12 minutos Directo/Medio
Brisket		Ahumado caliente	180°F to 190°F Temp. interna

PUERCO	Grosor/peso	Pre calentado para recalentar 60°C / 140°F	Medio 60° - 65°C / 140° - 150°F	Bien cocido 60° - 65°C / 140° - 150°F
Jamón - Bien cocido - Porción sin hueso	2.5 cm / 1" 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs.	12 minutos 50 minutos - 1 horas 1 - 2 horas	----- ----- -----	----- ----- -----
Ahumado de picnic Entero, con hueso	2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	1 - 2½ horas 2 - 2¾ horas	----- -----	----- -----
Asado de lomo	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.	-----	1 - 2 horas	2 - 3 horas
Corona de costillas asada	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.	-----	1½ - 2 horas	2 - 3 horas
Chuleta (lomo, costillas)	1.9-2.5 cm / ¾" - 1" 3.1-3.9 cm / 1¼" - 1½"		10 - 12 minutos 14 - 18 minutos	
Lomo	1.9-2.5 cm / ¾" - 1"	-----	20 - 30 minutos	30 - 45 minutos
Asado de lomo, sin huesos	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.	-----	1¼ - 1¾ horas	1¾ - 2½ horas
Boston Butt (hombro de puerco) - Que se caiga del hueso	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.	-----	-----	93 - 98°C / 200 - 210°F Temp. interna

RECETAS

UN 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 bellas rebanadas al cortarla.

Ingredientes:

- 1 Brisket de res de 2.2-3.6 kg / 5-8 lb - Porción de "falda" con una capa de grasa de al menos. 0.6 cm / ¼ pulg. de grosor
- 1 Envase Mostaza amarilla preparada
- Sazonador, como "Sweet Heat" o "Key Lime Jerk".
- Aderezo**
- 1 Botella de salsa de chili
- 1 Paquete de mezcla seca de sopa de cebolla
- 1 Lata de Coca-Cola® Classic
- 4.9/8 ml/cucharaditas Pimienta negra

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Mezcla de 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, "marque" la parte inferior del brisket una vez, contra el 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. **Precalente el asador, y luego reduzca a SMOKE (AHUMADO) o LOW (BAJO) (82 - 107°C / 180- 225°F).**
3. Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del asador precalentado. Cierre la tapa del asador. Cocine lentamente hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas (el tiempo dependerá del tamaño del brisket y del calor del asador).
4. Unte el aderezo en el brisket al menos cada ½ hora durante las primeras 3 horas.
5. Continúe el proceso de cocción lenta hasta que la temperatura interna alcance 60-66°C / 140-150°F. Saque el brisket del asador. Envuelva en papel aluminio, usando una capa doble de papel aluminio antes de sellarlo, vierta aproximadamente 59 ml / ¼ de taza de Coca-Cola sobre toda la pieza.
6. Eleve el asador a 176°C / 350°F y coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Cocine al vapor por 1 a 1 1/2 horas o hasta que la temperatura interna alcance 77°C / 170°F.
7. Pruebe si está bien cocido, con un termómetro para carne de lectura instantánea. El brisket debe estar firme, pero debe poder desmenuzarse la carne con sus dedos.

8. Transfiera el brisket terminado a una tabla de cortar y déjelo reposar por 10 minutos. Corte rebanadas delgadas contra el grano.

SALCHICHA CON MANGO Y CHUTNEY DE HINOJO

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

- 2 Mangos (picados)
- 0.9/2 kg/lbs. Salchicha italiana (picante o suave)
- 9/2 ml/cucharaditas Perejil fresco (molido)
- 14.7/1 ml/cucharadas Pimiento rojo (en cubos)
- 9/2 ml/cucharaditas Miel
- ½ Cebolla roja (en cubos)
- ½ Bulbo de hinojo (en cubos)
- 4.9/1 ml/cucharaditas Jugo de lima
- Pizza Sal

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Mezcla de competencia

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca a BAJO-MEDIO (27-107°C / 180- 225°F)**
2. Prepare el asador precalentándolo en nivel alto y aplicando aceite a las parrillas con una brocha.
3. Coloque la salchicha sobre la parrilla y reduzca el calor. Áselo en nivel bajo aproximadamente 10 minutos por lado.
4. Combine los ingredientes restantes para hacer el chutney. Enfríe hasta que esté listo para servir. Corte la salchicha asada en rebanadas diagonales y sirva con el chutney.

BISTEC CON QUESO AZUL

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

- 4 Bistecs T-Bone o Rib-eye (2.54cm / 1 pulg. de grosor; alrededor de 0.28-0.62 kg / 10-12 onzas cada uno)
- 113/4 g/oz Queso azul desmenuzado
- 59/¼ ml/taza Cebollas verdes con tallos (en rebanadas finas)

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Mezcla de competencia / Barril de whiskey

Instrucciones:

1. **Precalente el asador y colóquelo en ALTO.**
2. Quite el exceso de grasa de los bistecs y descártelo.
3. Aplique aceite de oliva a la parrilla de hierro con una brocha.
4. Coloque los bistecs en la parrilla de cocción.
5. Marque ambos lados mientras sigue PRECALENTANDO.

- Reduzca el calor a Medio, voltee los bistecs por última vez, mezcle el queso y las cebollas y espolvoreelos sobre los bistecs, cubra y ase hasta el grado de cocción deseado. Revise el grado de cocción haciendo un corte en la carne cerca del hueso.

Variación: Método de "marcado inverso". Dele cariño a sus bistecs frotándolos ligeramente con Louisiana Grills Chop Rub. Configure el asador a modo de ahumado, y coloque los bistecs en las parrillas. Ahúme a 82°C / 180°F para obtener el sabor deseado, de 5 a 15 minutos. Después vuelva a elevar el asador a 260°C / 500°F y marque los bistecs a su gusto.

CONSEJO: Puede aprovechar la creciente variedad de sazónadores, aliños y salsas comerciales preparados, pero con el sabor que produce un asador de pellets de madera descubrirá que puede usar menos cantidad, o no usarlos en absoluto. Pruébelo, ¡sentirá la diferencia!

COSTILLAS BBQ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

1.3-1.8/3-4 kg/ lbs	Costillas - Costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo
44/3 ml/cucharadas	Aceite
14.7/1 ml/cucharadas	Sal
2.5/½ ml/cucharaditas	Pimiento rojo
2.5/½ ml/cucharaditas	Pimienta negra
2 Cebollas	Picadas
30/2 ml/cucharadas.	Vinagre
30/2 ml/ cucharadas	Salsa Worcestershire
142/½ ml/taza	Coca Cola
14.7/1 ml/cucharaditas	Paprika
14.7/1 ml/cucharaditas	Chile en polvo

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Mezcla de competencia / Manzano

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego reduzca a SMOKE-LOW (AHUMADO-BAJO). (82-107°C / 180-225°F)**
- Prepare las costillas quitando la capa de piel dura en la parte trasera, comúnmente conocida como el "bloqueador de sabor". Espolvoree sal y pimienta sobre las costillas. (También puede utilizar Louisiana Grills Sweet Rib Rub)
- Coloque las costillas de manera uniforme en la superficie de cocción. Ahúme de 3 a 4 horas.
- Mezcle los ingredientes restantes para hacer una salsa. Coloque en una charola y hiérvala al menos 5 minutos para que se espese. Sazone al gusto.
- Saque las costillas del asador. Coloque cada costillar en un paquete de papel aluminio, usando una capa doble de papel aluminio antes de sellarlo, vierta aproximadamente 59 ml / ¼ de taza de Coca-Cola sobre todo el costillar.
- Eleve el asador a 177°C / 350°F y coloque los envoltorios cuidadosamente en el asador. Cosa al vapor durante 1 ½ a 2 horas, hasta que la carne haya expuesto los extremos de las

costillas y la carne esté tierna. La carne debe estar separada del hueso.

- Ponga el asador en ALTO (260°C / 500°F). Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y úntelas con la salsa. Unte la salsa o aplíquela con "trapeador" en ambos lados de las costillas hasta que la salsa esté caramelizada y las costillas estén pegajosas, sucias y deliciosas.

Variación: Método "Memphis Dry". Después de poner el asador en HIGH (ALTO) (260°C / 500°F), vuelva a colocar las costillas en la parrilla, sazone con más aliño seco y marque para dejar las líneas de cocción. Deje reposar y corte a la medida.

HAMBURGUESAS JUGOSAS DE MAMÁ

Rinde 4 - 6 porciones

0.9/2 kg/lbs	Carne molida de res o búfalo
14.79/3 ml/cucharaditas	Aliño Louisiana Grills "Chop House Steak Rub"
2 Huevos	enteros a temperatura ambiente
474/2 ml/tazas	Pan molido seco o galletas saladas molidas
237/1 ml/taza	Salsa BBQ preparada
6-8	Panes de hamburguesa
29.58/2 ml/cucharadas	Mantequilla derretida

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Mezcla de competencia

Instrucciones:

- Pre caliente el asador en Alto, y luego déjelo o reduzca levemente (204-260°F / 400-500°F)**
- Mezcle todos los ingredientes en un tazón y revuélvalos. No olvide lavarse las manos después de mezclar carne cruda. Divida la carne en porciones y forme hamburguesas de tamaño y forma similares a los panes en los que las servirá. Haga hamburguesas de alrededor de 1.9 cm / ¾ pulg. de grosor.
- Aceite las parrillas generosamente con aceite de oliva para evitar que la carne se pegue. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla y reduzca el calor a medio/alto.
- Ase aproximadamente 6 minutos por lado, cuidando de no presionar la carne. Pruebe si está bien cocido, con un termómetro para carne de lectura instantánea: la temperatura interna debe ser superior a 71°C / 160°F. Recuerde que la carne se pondrá rosada por fuera debido al humo saborizante.
- Aplique la mantequilla derretida a los panes con una brocha y tuéstelos en la parrilla, de 30 segundos a 1 minuto.

Variación: Añada su queso favorito, en rebanadas o desmenuzado, durante los últimos 2 minutos de cocción..

CONSEJO: La mayoría de las personas están cuidando su ingesta de grasa estos días, pero en el caso de las hamburguesas descubrirá que una carne ligeramente más grasosa resulta en una hamburguesa más húmeda. Como una alternativa sabrosa y magra, pruebe la carne molida de búfalo.

BISTEC DE SIRLOIN CON CEBOLLAS DULCES Y PIMIENTOS

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

2	0.45kg/1 lb	Bistec Top Sirloin de 1 pulg. de grosor, cortado en 4 piezas.
9.8/2	ml/cucharaditas	Sal para sazonar o aliño Louisiana Grills Mesquite Rub.
1.2/5	L/tazas	Cebolla dulce (picada gruesa)
2	Pimientos	Pimientos morrones rojos, amarillos, naranjas o verdes (picados)
59/4	ml/cucharadas	Salsa de soya
59/4	ml/cucharadas	Aceite de oliva virgen

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Mezquite / Barril de whisky

Instrucciones:

- Pre caliente el asador en ALTO, y luego déjelo en ALTO (218°C/425°F).**
- Espolvoree sal para sazonar o aliño en ambos lados de los bistecs. Cubra y refrigere al menos 1 hora.
- Coloque las cebollas y los pimientos en un trozo grande de papel aluminio resistente. Salpíquelos con salsa de soya y la mitad del aceite de oliva; espolvoréelos de sal. Selle por completo el paquete de papel aluminio. Coloque el paquete en el asador, a calor medio, durante 10 a 15 minutos o hasta que las verduras estén suaves y tiernas. (Pruebe la cocción introduciendo un cuchillo pequeño y afilado a través del papel aluminio). Saque el paquete del asador, pero manténgalo cerrado.
- Aceite las parrillas generosamente con aceite de oliva para evitar que la carne se pegue. Coloque los bistecs en la parrilla de cocción y marque cada lado mientras sigue PRECALENTANDO. Vea el diagrama en la sección Guía de Cocina para ver el aspecto perfecto de "carne asada". Pruebe si está bien cocido con un termómetro para carne de lectura instantánea, o haga un corte en la carne para ver el color.
- Coloque los bistecs en platos para servir y cúbralos con la mezcla caliente de cebollas y pimientos.

KABOBS DE CAMARÓN CON MANTEQUILLA DE CURRY

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

0.9/2	kg/lbs	Camarones grandes sin caparazón ni venas
		Mantequilla de curry (vea la receta abajo)
		Aceite de oliva
		Rajas de lima o limón
		Ramitos de eneldo o perejil fresco

Mantequilla de curry

0.12/½	ml/taza	Mantequilla
29.5/2	ml/cucharadas	Cebolla picada fina

14.7/1 ml/cucharadas. Eneldo fresco cortado

4.9-7.4/1-1½ ml/cucharaditas Curry en polvo

Pizca Ajo en polvo

Derrita la mantequilla en una sartén pequeña a calor medio-alto. Incorpore la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cosa por 5 minutos. Rinde alrededor de 118.5 ml / ½ taza Use como dip con cualquier marisco.

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Mesquite / Mezcla de competencia

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego reduzca a 135°C/275°F o 163°C/325°F.**
- Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora.
- Prepare los camarones jalando cuidadosamente los caparazones y sacando la vena con un cuchillo afilado.
- Prepare la mantequilla de curry. Ensarte los camarones en seis brochetas de 30 cm / 12 pulg., dejando espacio entre las piezas. Aplique con brocha o rocíe aceite de oliva ligeramente sobre los camarones.
- Ase hasta que los camarones se pongan rosados y estén tiernos, de 2 a 5 minutos, dependiendo del tamaño (no cosa de más). Voltee las brochetas de camarón una vez y aplique la mantequilla de curry con brocha a la mitad del tiempo de cocción.
- Acomode los camarones asados en un plato para servir. Acompañe con rajas de lima y eneldo.

CONSEJO: Para ensartar un camarón sin caparazón ni vena 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	Camarones jumbo / extra grandes (pelados y sin vena)
24	Hojas de albahaca fresca
24	Rebanadas delgadas de tocino

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Cerezo / Manzano

Instrucciones:

- Pre caliente el asador, y luego reduzca a 135°C/275°F o 163°C/325°F.**
- Remoje brochetas de madera en agua por 1 hora.
- Enjuague los camarones bajo agua corriente fría y luego escúrralos y séquelos con toallas de papel. Ensarte los camarones en las brochetas. Coloque una hoja de albahaca en la espalda de cada camarón. Envuelva cada camarón en una rebanada de tocino, comenzando en la parte de arriba y girando la brocheta para enrollar.
- Cuando esté listo para cocinar, acomode los camarones en la

parrilla caliente, colocando una hoja doblada de papel aluminio debajo de la parte expuesta de las brochetas para evitar que se quemem. Ase las brochetas hasta que el tocino esté dorado y los camarones estén completamente cocidos, de 4 a 8 minutos en total, volteando las brochetas para asegurarse de que se asen uniformemente. El camarón estará firme y blanco cuando esté bien cocido. ¡NO ASE DEMASIADO!

GALLINAS DE CORNUALLES CON ARROZ MANDARÍN

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

- 4 Gallinas de Cornualles enteras
- Arroz mandarín (ver la receta abajo)
- Aceite de cocina
- Paprika
- Mermelada de naranja

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Mesquite / Mezcla de competencia

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca a MEDIO (135°C / 275°F - 177°C - 350°F).**
2. Enjuague las gallinas de Cornualles y séquelas con toallas de papel. Prepare el arroz mandarín.

Arroz mandarín

- 59 1/4 ml/taza Almendras rebanadas
- 29.4/2 ml/cucharadas Apio picado
- 1 pequeña cebolla verde con tallos (en rebanadas finas)
- 29.4/2 ml/cucharadas Mantequilla
- 1 0.4 kg/11oz. Lata Gajos de mandarina (bien drenada)
- 29.4/2 ml/cucharadas Jugo de naranja (concentrado)
- 474/2 ml/tazas Arroz cocido

Saltee las almendras, el apio y la cebolla en mantequilla en una sartén pequeña hasta que las almendras estén ligeramente tostadas. Mezcle bien la mezcla de almendras con los gajos de mandarina, el jugo de naranja concentrado y el arroz. Rinde 711 ml/ 3 tazas.

1. Rellene las gallinas de Cornualles con la mezcla y ate las patas con cordel. Aplique una capa ligera de aceite con brocha a las gallinas, espolvoréelas con paprika.
2. Coloque las gallinas en la parrilla. 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 / 1/4 pulg. Ase hasta que el relleno alcance 165°F, los jugos salgan claros y la carne de los muslos se sienta tierna al presionarla, alrededor de 45 a 60 minutos.
3. Unte las gallinas con mermelada de naranja durante los últimos 20 minutos del tiempo de cocción. Saque las gallinas de la parrilla y acomódelas en un plato para servir.

PAVO AHUMADO ENTERO

Rinde para un pequeño ejército - las sobras saben aún mejor al día siguiente.

Ingredientes:

- 1 Pavo entero de 9-11.3 kg / 20-25 lbs, descongelado
- Sazonador Pit Boss
- Paprika ahumada
- 44.3/3 ml/cucharadas Mantequilla suave

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Cerezo / Mezcla de competencia

Instrucciones:

1. **Precalente el asador, y luego reduzca a MEDIO (135°C/275°F -177°C/350°F).**
2. Saque el pescuezo y los menudos. Enjuague el pavo abundantemente y séquelo con toallas de papel.
3. Frote la superficie exterior del pavo con aliño Louisiana Grills Mesquite Rub o Hickory Bacon Rub.
4. En un tazón pequeño mezcle la mantequilla suave, el mesquite y la paprika para formar una pasta. Inserte cuidadosamente su mano entre la piel exterior y la carne de la pechuga. Frote lentamente la pasta dentro del bolsillo.
5. Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro de la parrilla de cocción y áselo hasta que esté tierno y dorado; de 11 a 13 minutos por libra o hasta una temperatura interna de 82°C / 180°F en la parte más gruesa del muslo y de 77°C / 170°F en la pechuga.
6. Saque el pavo, cúbralo con papel aluminio y déjelo reposar por 10 minutos antes de cortarlo.

Variación: Si quiere usar los jugos para hacer un gravy con mucho sabor, coloque una bandeja para enfriar galletas dentro de una bandeja de papel aluminio grande. Añada alrededor de 0.6 cm / 1/4 pulg. de agua o caldo y algo de sazónador en el fondo de la bandeja. Coloque el pavo en la bandeja para galletas, cierre la tapa y ase a 177°C / 350°F hasta alcanzar la temperatura interna. Quizá necesite añadir más agua o caldo durante la cocción.

POLLO DE LATA DE CERVEZA

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

1	1.8-2.7 kg / 4-6 lb	Pollo entero
1	lata de 28.3 g / 12 oz	Cerveza (helada)
29.5-44.3/	2-3 ml/cucharadas	Aliño de pollo "Pit Boss"

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Nogal / Manzano / Mezcla de competencia

Instrucciones:

1. **Pre caliente el asador, y luego reduzca a MEDIO (135°C/275°F - 177°C/350°F).**
2. Abra la lata de cerveza helada. Vierta 1/2 lata en un tarro helado. Deje 1/2 en la lata para usarla en la receta. Usando un abrelatas de punta, haga varios agujeros en la tapa de la lata de cerveza.
3. Enjuague el pollo, por dentro y por fuera, bajo agua corriente fría. Escúrralo y séquelo con toallas de papel. Espolvoree 1/4 del aliño dentro de la cavidad del pollo. Frote 1/2 del aliño por todo el exterior del pollo.
4. Vierta el resto del aliño con una cuchara dentro de la lata de cerveza. Inserte cuidadosamente la lata vertical dentro de la cavidad del pollo.
5. Coloque la lata vertical y el pollo en medio de la parrilla de cocción. Cierre el asador y ase el pollo hasta que esté dorado y crujiente. Usando un termómetro de lectura instantánea, insértelo en la parte más gruesa del muslo, pero sin tocar el hueso. La temperatura interna debe ser de 74°C/165°F a 77°C/170°F. 1 1/4 a 1 1/2 horas.
6. Usando tenazas, coloque cuidadosamente el pollo vertical en el plato para servir. Deje reposar 5 minutos, y luego retire cuidadosamente el pollo de la lata, cuidando de no derramar el líquido CALIENTE. Corte el pollo en rebanadas, cuartos o mitades y sírvalo.

POLLO DE LATA DE CERVEZA SIN ALCOHOL

Use el mismo método, pero sustituya la lata de cerveza con una lata de su bebida favorita, ya sea refresco de cola, refresco de sabor, cerveza de raíz o agua sazónada.

POLLO SATAY FÁCIL

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

0.45/1	kg/lb.	Pechuga de pollo sin huesos ni piel (o muslos de pollo)
118/1/2	ml/taza	Aderezo preparado para ensaladas, ranch o italiano
		Sal y pimienta al gusto

Sabor de pellets de madera sugerido por Pit Boss: Manzano / Pacana / Cerezo

Instrucciones:

1. **Pre caliente el asador, y luego reduzca a ALTO (218°C/425°F).**

2. Corte la pechuga a lo largo en piezas de 0.63 cm / 1/4 pulg. de grosor o ligeramente más grandes. Enjuague el pollo bajo agua corriente fría y séquelo con una toalla de papel.
3. Coloque las rebanadas de pollo en una bolsa de plástico ziploc. Vierta el aderezo ranch en la bolsa con el pollo. Espolvoree un poco de sal y pimienta. Cierre la bolsa y agítela con cuidado, cubriendo el pollo de manera uniforme con el líquido. Coloque en el refrigerador de 1 a 2 horas, o toda la noche. Voltee y agite la bolsa una o dos veces para que el pollo se marine uniformemente.
4. Remoje brochetas de madera largas en agua por lo menos 30 minutos.
5. Cuando esté listo para cocinar, teja las tiras de pollo en las brochetas de madera, a un lado y al otro, como listones.
6. Aplique aceite con brocha a la parrilla de cocción. Coloque las brochetas en la parrilla caliente y ase hasta que estén bien cocidas, de 2 a 3 minutos por lado. Cuando estén listas, el pollo se pondrá blanco y estará firme. Excelente como plato principal o como aperitivo.

CONSEJO: La mayoría de los aderezos preparados para ensalada sirven como marinadas rápidas, fáciles y sabrosas para carnes, aves y pescados.

GARANTÍA LIMITADA

La línea de asadores de pellets de madera "Pit Boss", fabricados por Dansons, Inc., cuenta con una garantía limitada por un (1) año a partir de la fecha de venta al propietario original solamente, contra defectos y mano de obra en todas las partes de acero (excepto por la cámara de combustión) y de un (1) año en los componentes eléctricos. No hay garantía específica para la pintura, la cámara de combustión, el deflector de llamas, la cubierta del asador y todos los empaques, ni contra daños causados por corrosión.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA LIMITADA

Durante el período de la garantía limitada, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos que estén cubiertos, franco a bordo (Free On Board, FOB) el punto de origen de envío. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en este párrafo de las CONDICIONES DE LA GARANTÍA, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí estipulados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

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.

La reparación o reemplazo de la pieza de "Pit Boss" no extiende el período de garantía limitada más allá de un (1) año de la fecha de compra.

Verter líquidos en la flama de su asador anulará esta garantía.

Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que retarden la oxidación y usa pintura para altas temperaturas donde es aconsejable. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Temperaturas altas, humedad excesiva, cloro, humos industriales, fertilizantes, pesticidas de jardín y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar la pintura y los recubrimientos del metal. Por estas razones, las garantías limitadas **NO CUBREN 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 mantenimiento de su Manual de Instrucciones para obtener información sobre la protección para la pintura. Dansons recomienda que compre una cubierta protectora de tamaño completo Pit Boss y cubra su parrilla cuando no la use.

Las garantías toman en cuenta el uso y servicio doméstico normal del asador, y ninguna garantía limitada se aplica a un asador que se utilice en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES A LA GARANTÍA LIMITADA

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los aparatos "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 limitada no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante. Quemar cualquier material distinto a pellets de madera de calidad puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones.

NI EL FABRICANTE, NI LOS PROVEEDORES DEL COMPRADOR, ASUMEN RESPONSABILIDAD, JURÍDICA O DE OTRO TIPO, POR LOS DAÑOS ACCIDENTALES O CONSECUENTES A LA PROPIEDAD O PERSONAS DEBIDO AL USO DE ESTE PRODUCTO. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA EN LA LEY, INCLUYENDO, PERO NO LIMITADAS A, GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD, ESTARÁN LIMITADAS A UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL. SI SE REALIZA UNA DEMANDA CONTRA EL FABRICANTE CON BASE EN UNA INFRACCIÓN DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRO TIPO DE GARANTÍA EXPLÍCITA O IMPLÍCITA POR LA LEY, EL FABRICANTE NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO 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 DECLARACIÓN ORAL.

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.

Las garantías limitadas por 1 (un) año sustituyen a todas las otras garantías explícitas o implícitas, por ley o por otros medios, y Dansons no autoriza a ninguna persona o representante a asumir cualquier obligación o responsabilidad en nombre de Dansons en relación con la venta del asador de pellets de madera. Esto significa que ninguna garantía, ya sea explícita o implícita, se extiende a personas que compran el producto a cualquiera que no sea Dansons o un distribuidor autorizado de Dansons.

PROCEDIMIENTOS PARA EL SERVICIO BAJO GARANTÍA

Llame a su distribuidor "Pit Boss" más cercano para la reparación o el reemplazo de sus partes "en garantía".

Prepárese a suministrar la siguiente información:

Copia de la factura de compra. Nombre del comprador, modelo y número de serie del asador, y fecha de compra. Una descripción precisa del problema.

Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

NÚMERO DE SERIE Y NOMBRE DEL MODELO

Su número de serie y el nombre del modelo de su "Pit Boss" se encuentran en el interior de la tapa de la tolva. Asegúrese de anotarlos en este espacio para que los tenga a la mano si se dañan o extravían.

¡Engrape su factura original a esta página para asegurarse de no perderla!

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Imported by / Importé par :
Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca

* faisant affaire au Québec sous le nom Les Entrepôts Costco

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

Dansons Inc. stands behind our authorized dealers. Many dealers do stock replacement parts and accessories. We strongly suggest that if you need to order parts, options, or require service that you first consult your local dealer. Many dealers do stock current accessories, fuel and service parts.

For all other questions, comments, or inquiries, please contact Dansons Inc. directly. Our Pit Boss Grills Customer Service department is available Monday to Friday 8 am – 5pm MST.

**Contact Pit Boss Customer Service
(English/French)**

service@pitboss-grills.com

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Dansons Inc. soutient ses concessionnaires agréés. De nombreux concessionnaires offrent des pièces de rechange, divers types de carburant et des accessoires. Nous recommandons fortement que vous communiquiez d'abord avec votre concessionnaire pour commander des pièces ou des accessoires et faire réparer votre barbecue.

Pour toute autre questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons Inc. directement. Le service à la clientèle Pit Boss est ouvert du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h (heure des Rocheuses).

**Communiquez avec service à la clientèle Pit Boss.
(Anglais/français)**

service@pitboss-grills.com

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Dansons Inc. respalda a nuestros distribuidores autorizados. Muchas tiendas tienen piezas repuesto y accesorios.


Para el resto de preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons Inc. directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente Pit Boss está disponible de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. tiempo del Pacífico.

**Contacte a servicio al cliente Pit Boss.
(Inglés/Francés)**

service@pitboss-grills.com

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134

FAX GRATUITO: 1-877-303-3135

 **Proposition 65 Warning:** Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm. This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. Wash hands after handling this product.