

MODEL : PB1285KC
PART : 10499



PLATINUM

KC COMBO

WOOD PELLET & GRIDDLE COMBO

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

COMBO DE GRANULÉS DE BOIS ET PLAQUE CHAUFFANTE

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

COMBINACIÓN DE PELLETS DE MADERA Y PARRILLA

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



INSTRUCTIONS AND RECIPES | INSTRUCTIONS ET RECETTES | INSTRUCCIONES Y RECETAS

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

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

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

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

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

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source.
3. After a period of storage, or non-use, check the burn grate for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or chimney. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

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

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

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

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.
9. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
10. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
11. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw.
12. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve
13. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

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

14. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
15. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
16. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas grill. Do not use a regulator from another manufacturer.

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

17. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.

DISPOSAL OF ASHES

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

WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives.

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

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

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

CREOSOTE

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

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

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

PROPANE GAS WARNINGS

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

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

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL 2728A-2019 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728-13 and CANADIAN CSA C22.2 #3 "for electrical features of fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to UL, ULC and CSA standards.



FCC COMPLIANCE STATEMENT

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

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



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2019. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Imported by Dansons

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

Customer Service

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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Wood Pellet Operating Instructions	
Parts & Specs.....	7	Grill Environment	20
Assembly Preparation.....	9	Grill Temperature Ranges.....	21
Assembly Instructions		Understanding The Control Board	22
Attaching the Legs to the Bottom Shelf.....	9	Understanding The Probes	23
Mounting the Cart Front /Back Panel	9	Understanding The "P" Setting	23
Mounting the Cart Side Support Plate.....	10	Hopper Priming Procedure	24
Installing the Gas Tank Support Plate	10	First Use – Grill Burn-Off.....	24
Installing the Gas Grill Cooking Grid Hanger	10	Automatic Start-Up Procedure.....	24
Connecting the Casters to the Cart.....	10	Manual Start-Up Procedure.....	25
Releasing Regulator and Lighting Rod.....	11	Shutting Off Your Grill.....	25
Assembling Main Barrel/Hopper Assembly to the Cart	11	Propane Gas Operating Instructions	
Securing Main Barrel. Hopper Assembly to the Cart	11	Grill Environment	26
Securing the Regulator Hose.....	11	First Use – Grill Burn-Off.....	26
Attaching the Cylinder Wire Retainer.....	12	Automatic Start-Up Procedure.....	26
Attaching the Ash Tray Bracket	12	Manual Start-Up Procedure.....	27
Securing the Ash Tray Bracket.....	12	First Use – Operating Burners.....	27
Installing the Ash Cleaning Pull Handle Assembly	12	Lighting	27
Installing the Ash Tray	12	Shutting Off Your Grill.....	28
Assembling the Smoke Stack.....	13	Controlling Flare-Ups	28
Securing the Smoke Stack Cap	13	Minimize Flare-Ups.....	28
Assembling the Side Table	13	Care & Maintenance	29
Mounting the Side Table	13	Using Wood Pellet Fuel.....	31
Installing the Flame Broiler Components.....	13	Cooking Guidelines	32
Installing the Flame Broiler Adjuster Bar.....	14	Tips & Techniques	34
Attaching the Flame Broiler Adjuster Bar Handle.....	14	Troubleshooting	35
Installing The Cooking Components.....	14	Electrical Wire Diagram	38
Placing the Gas Grill Components.....	15	Replacement Parts	
Installing the Gas Grill Knob	15	Grill Replacement Parts	39
Installing the Battery	15	Hopper Replacement Parts.....	41
Installing the Grease Tray.....	16	Warranty	
Installing the Grease Bucket.....	16	Conditions.....	42
Connecting To A Power Source.....	16	Exceptions.....	42
Connecting To A Gas Supply		Ordering Replacement Parts	43
Gas Cylinder Requirements.....	17	Contact Customer Service	43
Installing A Gas Cylinder	17	Warranty Service	43
Preparation For Use – Leak Testing.....	18	Accessories Sold Separately	43
Disconnecting A Gas Cylinder	18	Recipes	44

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Warming Rack (x1)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid (x2)
3	Smoke Stack Cap (x1)
4	Smoke Stack (x1)
5	Grease Leaking Tube (x1)
6	Griddle (x1)
7	Gas Grill Cooking Grid (x2)
8	Heat Tent (x3)
9	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
10	Side Table (x1)
11	Gas Valve Knob (x3)
12	Grease Tray (x1)
13	Cart Side Support Plate (x2)
14	Cooking Grid Hanger (x1)
15	LP Gas Cylinder Wire Retainer (x1)
16	Back-Right Leg (x1)
17	Gas Tank Support Plate (x1)
18	Front-Right Leg (x1)
19	Swivel Caster With Brake (x2)
20	Caster (x2)
21	Bottom Shelf (x1)
22	Front-Left Leg (x1)
23	Cart Front Panel (x1)
24	Cart Back Panel (x1)
25	Back-Left Leg (x1)
26	Grease Bucket (x1)
27	Ash Cleaning Pull Handle Assembly (x1)
28	Ash Tray Bracket (x1)
29	Ash Tray (x1)
30	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
31	Flame Broiler Adjusting Bar handle (x1)
32	Flame Broiler Main Plate (x1)
33	Flame Broiler Slider (x1)
34	Meat Probe (x2)

Part#	Description
A	M6 x 15 Screw (x41)
B	M5 x 12 Screw (x32)
C	Washer (x36)
D	Locking Washer (x36)
E	AA Battery (x1)
F	Regulator Hose Retainer (x1)

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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS
110-120V, 60HZ, 300W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

Diagram Illustration on next page.

ENGLISH

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA		TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PB1285KC	1,755mm x 1,306mm x 677mm / 69.1" x 51.4" x 26.7"	116.5 kg / 256.8 lb	Main Pellet - 2,832 cm ² / 439 sq. in.	Main Gas: 2,838 cm ² / 439 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Fourteen temperature presets, start-up cycle, electric igniter
			Upper Rack - 794 cm ² / 123 sq. in.			
			TOTAL - 4,632 cm² / 562 sq. in.			
			TOTAL GRILL - 6,458 cm² / 1,001 sq. in. + 321 sq. in. Griddle included			

ASSEMBLY PREPARATION

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

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

IMPORTANT: To ease installation and avoid injury, use two people when assembling this appliance.

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



ENGLISH

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

1. ATTACHING THE LEGS TO BOTTOM SHELF

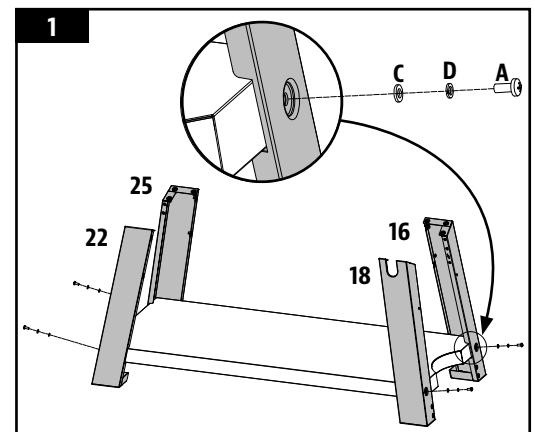
Parts Required:

- 1 x Bottom Shelf (#21)
- 1 x Back-Right Leg (#16)
- 1 x Front-Right Leg (#18)
- 1 x Front-Left Leg (#22)
- 1 x Back-Left Leg (#25)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Locking Washer (#D)
- 4 x Washer (#C)

Installation:

- Open the package box, take all the components out except the Gas & Pellet Cabinet with Lid Assembly.
- Mount the Back-Left Leg, Front-Left Leg, Front-Right Leg, and Back-Right Leg to the Bottom Shelf.

Use: 4 pcs M6 x 15 screws, 4 pcs washer, and 4 pcs locking washer.



2. MOUNTING THE CART FRONT/BACK PANEL

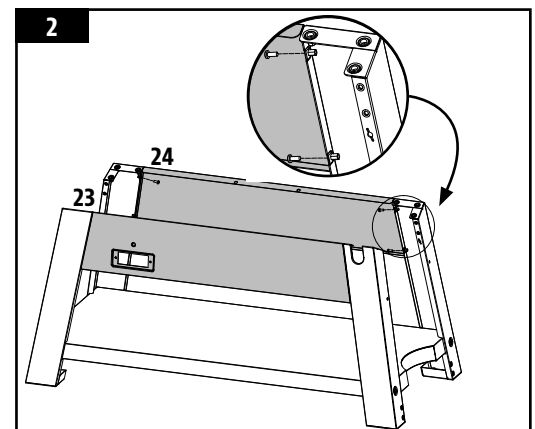
Parts Required:

- 1 x Cart Front Panel (#23)
- 1 x Cart Back Panel (#24)
- 8 x Screw (#B)

Installation:

- Mount the Cart Front Panel between Front-Right Leg and Front-Left Leg.
- Mount the Cart Back Panel between Back-Right Leg and Back-Left Leg.

Use: 8 pcs M5 x 12 screws.



3. MOUNTING THE CART SIDE SUPPORT PLATE

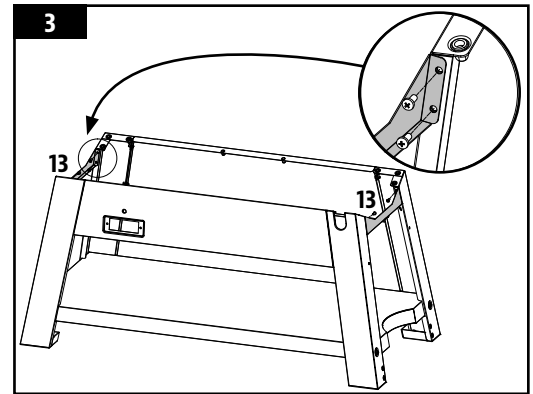
Parts Required:

- 2 x Cart Side Support Plate (#13)
- 8 x Screw (#B)

Installation:

- Mount one Cart Side Support Plate between Front-Right Leg and Back-Right Leg.
- Mount one Cart Side Support Plate between Front-Left Leg and Back-Left Leg.

Use: 8 pcs M5 x 12 screws.



4. INSTALLING THE GAS TANK SUPPORT PLATE

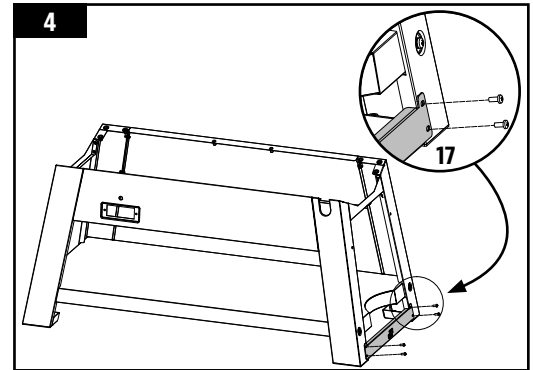
Parts Required:

- 1 x Gas Tank Support Plate (#17)
- 4 x Screw (#B)

Installation:

- Mount the Gas Tank Support Plate between the Front-Right Leg and Back-Right Leg.

Use: 4 pcs M5 x 12 screws.



5. INSTALLING THE GAS GRILL COOKING GRID HANGER

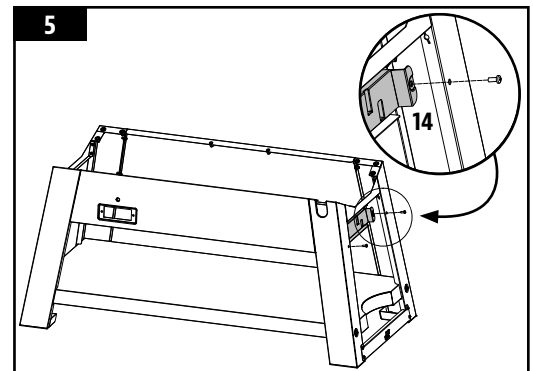
Parts Required:

- 1 x Gas Grill Cooking Grid Hanger (#14)
- 2 x Screw (#B)

Installation:

- Mount the Gas Grill Cooking Grid Hanger between the Front-Right Leg and the Back-Right Leg

Use: 2 pcs M5 x 12 screws.



6. CONNECTING THE CASTERS TO THE CART

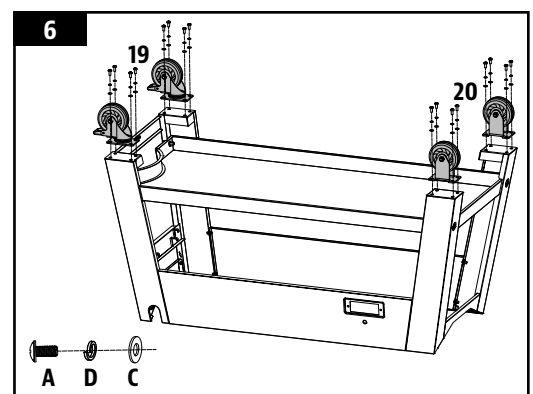
Parts Required:

- 2 x Swivel Caster With Brake (#19)
- 2 x Caster (#20)
- 16 x Screw (#A)
- 16 x Locking Washer (#D)
- 16 x Washer (#C)

Installation:

- Mount the Swivel Caster With Brake to Front-Right Leg and Back-Right Leg.
- Mount the Caster to the Front-Left Leg and Back-Left Leg.

Use: 16 pcs M6 x 15 screws, 16 pcs washer, and 16 pcs locking washer.



7. RELEASING REGULATOR AND LIGHTING ROD

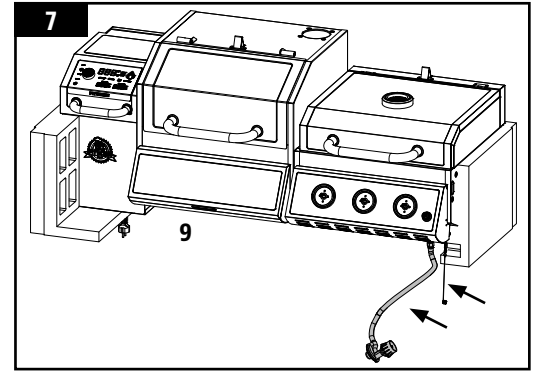
Parts Required:

- 1 x Main Barrel / Hopper Assembly (#9)

Installation:

- Take the Main Barrel / Hopper Assembly out with foam on its sides.
- Use the scissors to cut the cable tie which is under the Main Barrel / Hopper Assembly to release the regulator and Lighting rod.

NOTE: Do not use knife to cut the cable tie because knife may damage the regulator hose which may cause gas leaking.



8. ASSEMBLING MAIN BARREL / HOPPER ASSEMBLY TO THE CART

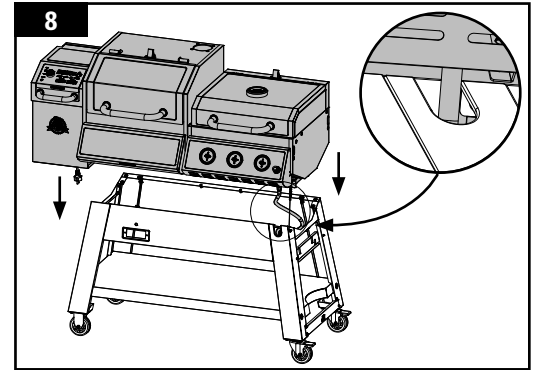
Parts Required:

- 1 x Main Barrel / Hopper Assembly (#9)

Installation:

- Use a second person to lift the Main Barrel / Hopper Assembly then seat it to the pre-assembled cart.

NOTE: The regulator needs to be put inside the cart and the lighting rod keep outside of the cart, the hose of the regulator needs to go through the hole in the Front-Right Leg.



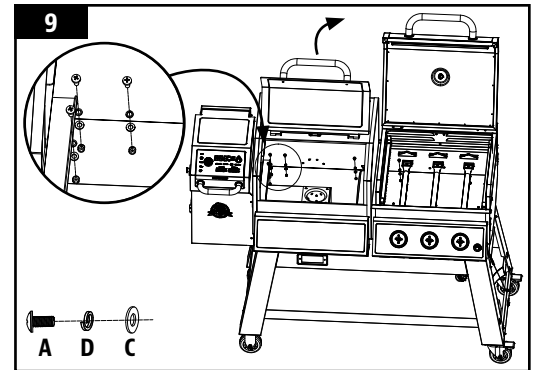
9. SECURING MAIN BARREL / HOPPER ASSEMBLY TO THE CART

Parts Required:

- 1 x Main Barrel / Hopper Assembly (#9)
- 16 x Screw (#A)
- 16 x Locking Washer (#D)
- 16 x Washer (#C)

Installation:

- Mount the Main Barrel / Hopper Assembly to the pre-assembled cart. Use: 16 pcs M6 x 15 screws, 16 pcs washer, and 16 pcs locking washer.



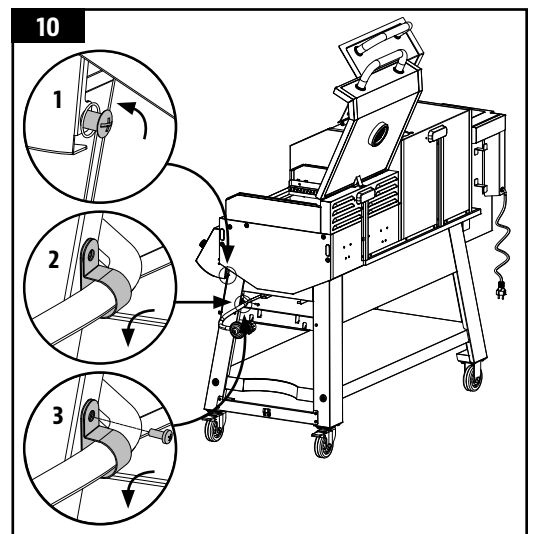
10. SECURING THE REGULATOR HOSE

Parts Required:

- 1 x Regulator Hose Retainer (#F)
- 1 x Screw (#B)

Installation:

- To avoid the lighting rod from falling on the ground, put the end of the lighting rod on the step screw as shown in illustration.
- Use Regulator Hose Retainer to fix the regulator hose then use M5x12 screw to mount the Regulator Hose Retainer to Front-Right Leg.



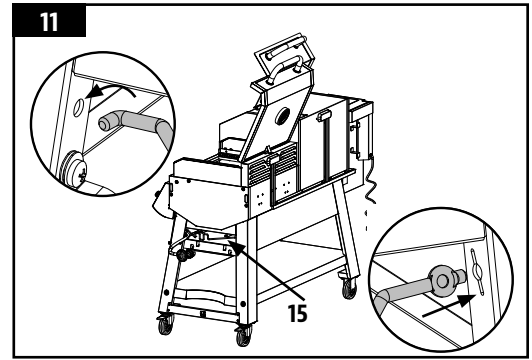
11. ATTACHING THE CYLINDER WIRE RETAINER

Parts Required:

- 1 x LP Gas Cylinder Wire Retainer (#15)

Installation:

- Mount the LP Gas Cylinder Wire Retainer between the Front-Right Leg and Back-Right Leg



12. ATTACHING THE ASH TRAY BRACKET

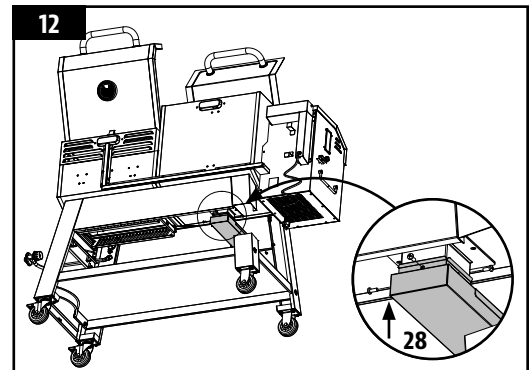
Parts Required:

- 1 x Ash Tray Bracket (#28)
- 3 x Screw (#B)

Installation:

- Mount the Ash Tray Bracket to the bottom of the Main Barrel / Hopper Assembly.

Use: 3 pcs M5 x 12 screws.



13. SECURING THE ASH TRAY BRACKET

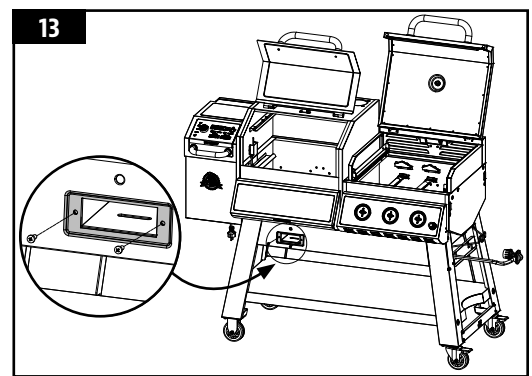
Parts Required:

- 1 x Ash Tray Bracket (#28)
- 2 x Screw (#B)

Installation:

- Tighten the Ash Tray Bracket to the Cart Front Panel.

Use: 2 pcs M5 x 12 screws.



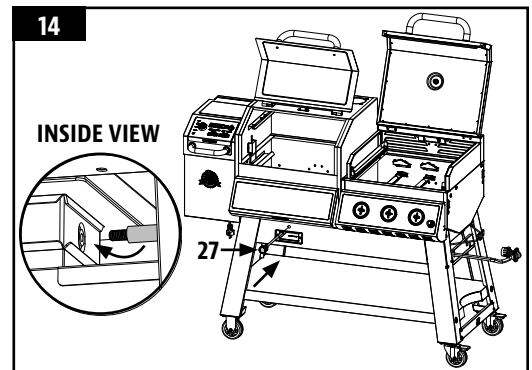
14. INSTALLING THE ASH CLEANING PULL HANDLE ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Ash Cleaning Pull Handle Assembly (#27)

Installation:

- Insert the Ash Cleaning Pull Handle Assembly to the hole on the Ash Tray Bracket and tighten the handle with the bottom of Main Barrel / Hopper Assembly.



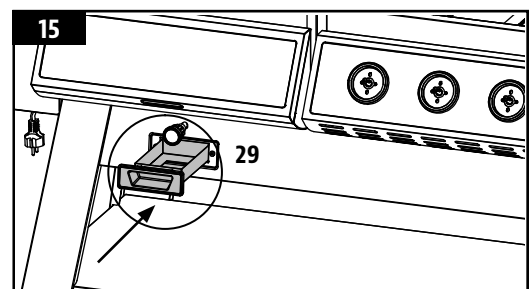
15. INSTALLING THE ASH TRAY

Parts Required:

- 1 x Ash Tray (#29)

Installation:

- Insert the Ash Tray to the Ash Tray bracket.



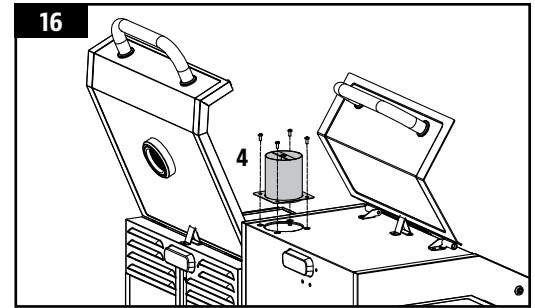
16. ASSEMBLING THE SMOKE STACK

Parts Required:

- 1 x Smoker Stack (#4)
- 4 x Screw (#B)

Installation:

- Mount the Smoker Stack to the Gas & Pellet Cabinet with Lid Assembly. Use: 4 pcs M5 x 12 screws.



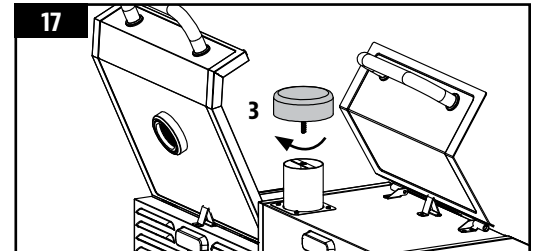
17. SECURING THE SMOKE STACK CAP

Parts Required:

- 1 x Smoker Stack Cap (#3)

Installation:

- Mount the Smoke Stack Cap to the Smoke Stack



18. ASSEMBLING THE SIDE TABLE

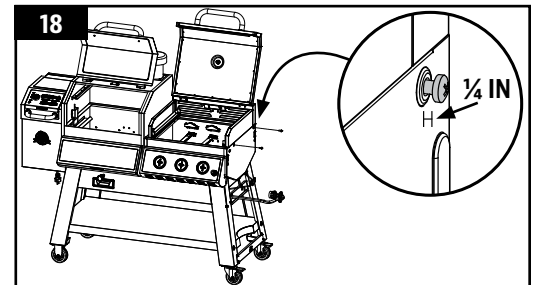
Parts Required:

- 2 x Screw (#A)

Installation:

- Attach M6x15 mm screws onto right side of the main chamber and leave about 1/4 inch out.

Use: 2 pcs M6 x 15 screws



19. MOUNTING THE SIDE TABLE

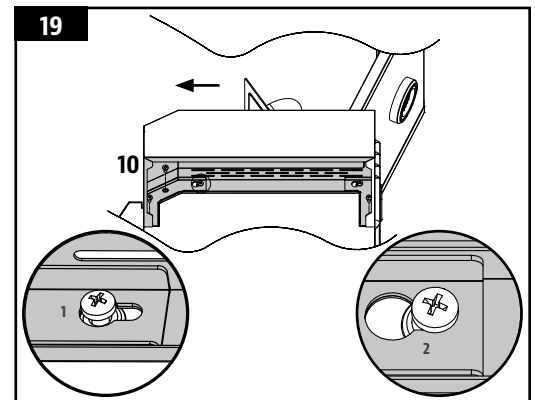
Parts Required:

- 1 x Side Table (#10)
- 3 x Screw (#A)

Installation:

- Hang the right Side Table onto those two screws and then push ahead to seat on it.
- Mount the Side Table to the Main Barrel / Hopper Assembly with another three M6x15 mm screws.
- Tighten the screws to ensure they are completely secure.

Use: 3 pcs M6 x 15 screws



20. INSTALLING THE FLAME BROILER COMPONENTS

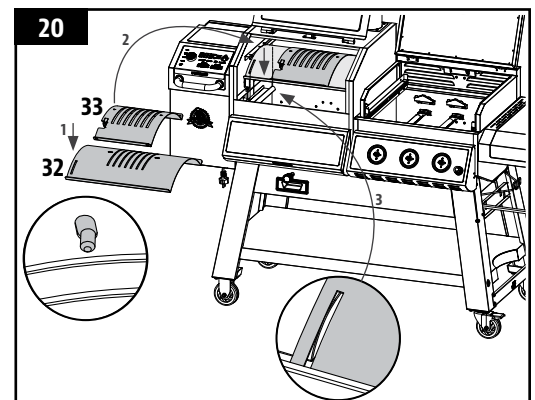
Parts Required:

- 1 x Flame Broiler Main Plate (#32)
- 1 x Flame Broiler Slider (#33)

Installation:

- Open the lid of Pellet Grill

IMPORTANT: If the main plate is resting on the base of the barrel, it is installed incorrectly. Poor installation may result in damage to your main grill barrel. *Continued on next page.*



- Insert the Flame Broiler Main Plate into the Pellet grill Chamber.
- Place the Flame Broiler Slider on the top of the Flame Broiler Main Plate. Covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the right, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking.

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

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

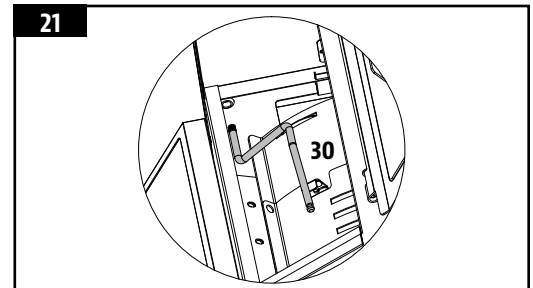
21. INSTALLING THE FLAME BROILER ADJUSTING BAR

Parts Required:

- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#30)

Installation:

- Put Flame Broiler Adjusting Bar into the chamber of the pellet grill and push the Flame Broiler Adjusting Bar (To Flame Broiler Adjusting Bar handle Side) pass through the chamber of pellet grill (shown as Step 21).



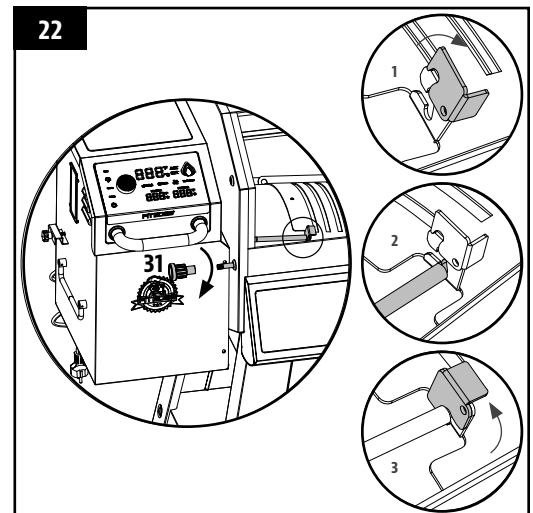
22. ATTACHING THE FLAME BROILER ADJUSTING BAR HANDLE

Parts Required:

- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar handle (#31)

Installation:

- Mount Flame Broiler Adjusting Bar handle to the Flame Broiler Adjusting Bar.
- Open the locker on the Flame Broiler Slider
- Put the Flame Broiler Adjusting Bar in the position.
- Close the locker on the Flame Broiler Slider.



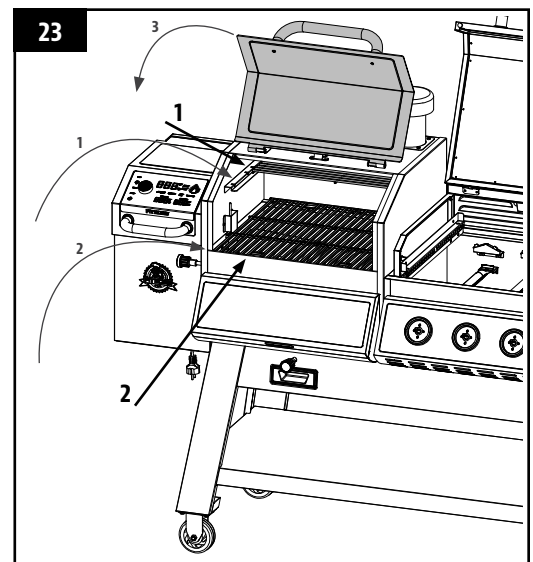
23. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 2 x Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grids (#2)
- 1 x Warming Rack (#1)

Installation:

- Put the Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid in to chamber of Pellet Grill.
- Put Warming Rack in to chamber of Pellet Grill.
- Close the lid of Pellet Grill.



24. PLACING THE GAS GRILL COMPONENTS

OPTION #1:

Parts Required:

- 1 x Grease Leaking Tube (#5)
- 1 x Griddle (#6)

Installation:

- Mount the Grease Leaking Tube into chamber of Gas Grill.
- Put the Griddle into chamber of Gas Grill
- Close the lid of Gas Grill

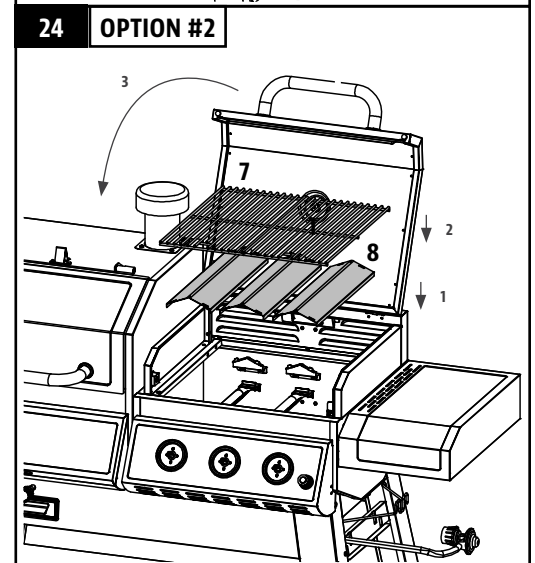
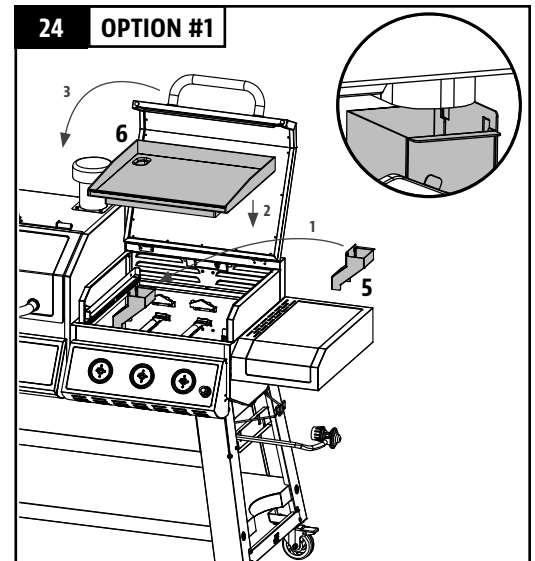
OPTION #2:

Parts Required:

- 2 x Gas Grill Cooking grid (#7)
- 3 x Heat Tent (#8)

Installation:

- Mount the Heat Tent into chamber of Gas Grill.
- Put the Gas Grill Cooking Grid into chamber of Gas Grill
- Close the lid of Gas Grill



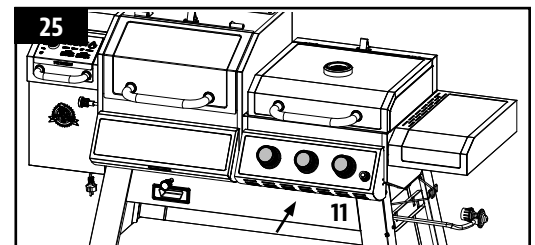
25. INSTALLING THE GAS VALVE KNOB

Parts Required:

- 3 x Knob (#11)

Installation:

- Mount the Knob.



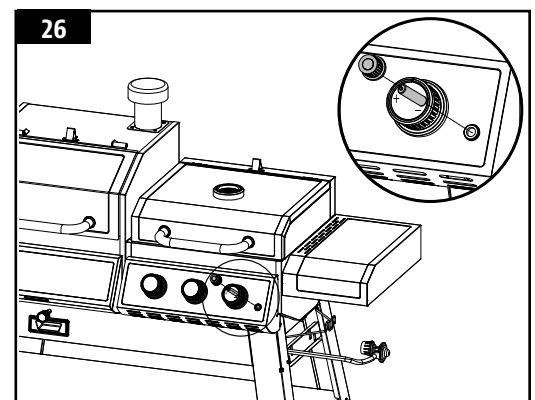
26. INSTALLING THE BATTERY

Parts Required:

- 1 x AA Battery (#E)

Installation:

- Put the Battery into Ignition and make sure the "+" of battery upward.
- Use: 1 pcs AA Battery.



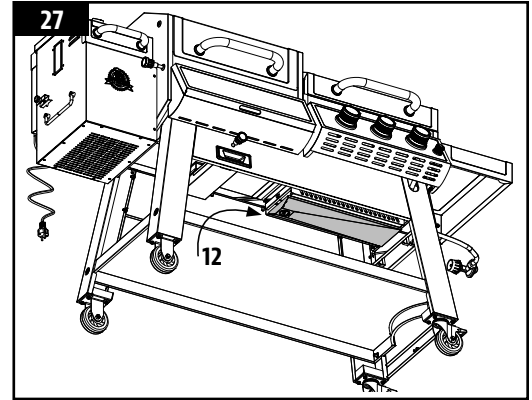
27. INSTALLING THE GREASE TRAY

Parts Required:

- 1 x Grease Tray (#12)

Installation:

- Mount the Grease Tray to the Main Barrel/Hopper Assembly.



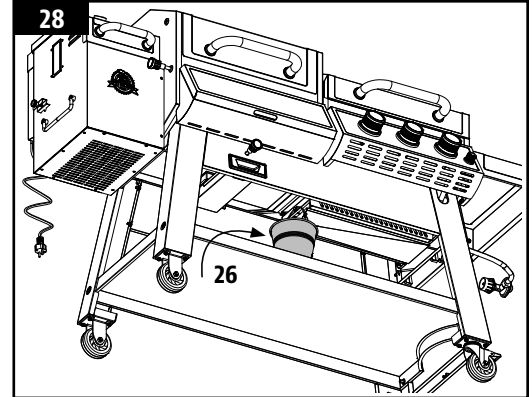
28. INSTALLING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

- 1 x Grease Bucket (#26)

Installation:

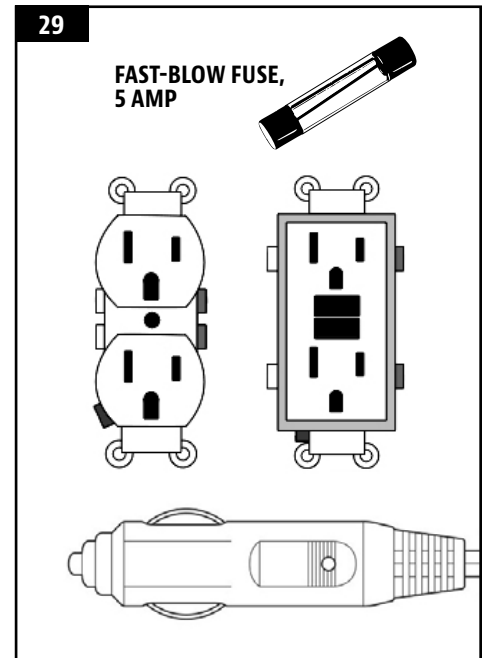
- Mount the Grease Bucket to the Main Barrel/Hopper Assembly.
- The unit is now completely assembled.



29. CONNECTING TO A POWER SOURCE

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

- **STANDARD OUTLET**
This appliance requires 120 volt, 60hz, 300W, 5 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 5 amp, 120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.
- **GFCI OUTLETS**
This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.
- **ON THE ROAD**
Disconnect the igniter and the light from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss® unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.



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

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

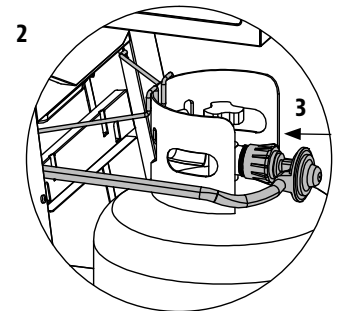
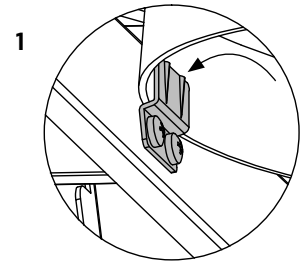
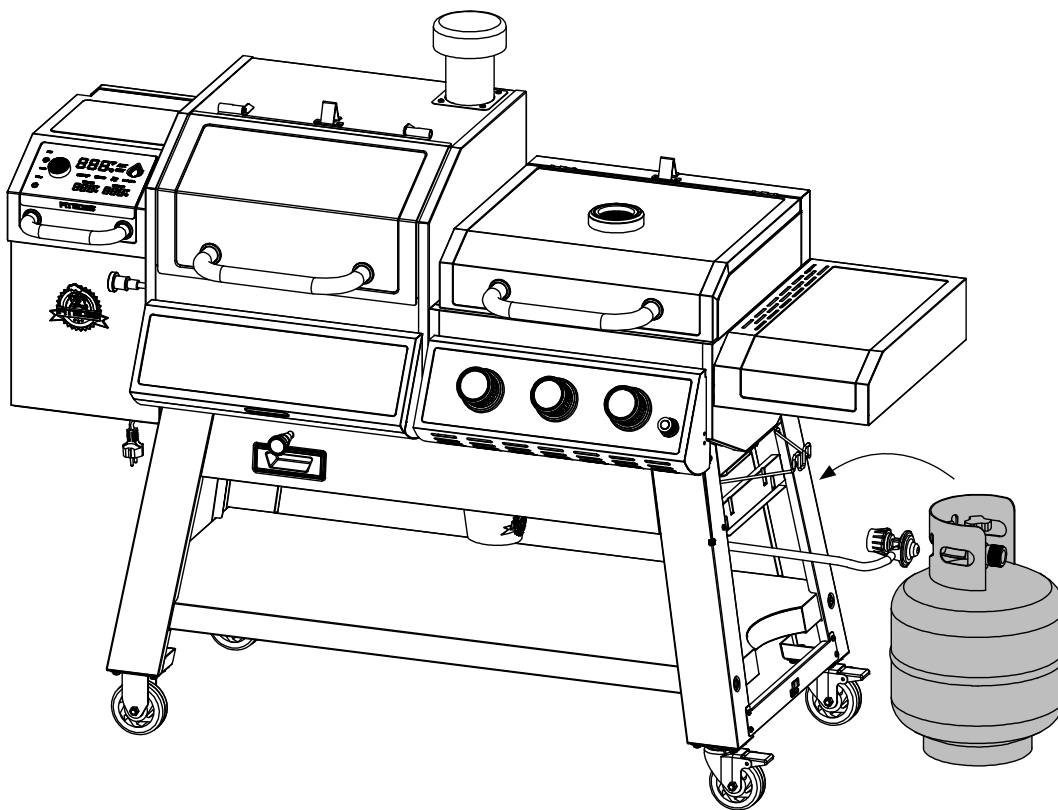
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas tank. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

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

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. From the side of the cart, place foot ring of 9 kg (20 lbs) tank onto the gas tank support bracket **Fig 1**. Make sure the tank valve is in OFF position. Put tank handle to LP Gas Cylinder Wire Retainer and secure tightly **Fig 2**. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only.
5. Gas cylinder is now installed.



PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

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

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

HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

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

Procedure:

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

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

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

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

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

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

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

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

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

Never light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.

Electrical equipment provided with the outdoor cooking gas appliance shall have the following in the instructions:

- a. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid;
- b. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts;
- c. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any matter. Contact the manufacturer to repair;
- d. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces;
- e. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposed other than intended;
- f. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet;
- g. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance;
- h. Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs; and
- i. Use only extension cords with 3-prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

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

1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. Never fill the tank beyond 80 percent full
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

WOOD PELLET OPERATING INSTRUCTIONS

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

GRILL ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals.

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914 mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

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

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

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

3. HOT WEATHER COOKING

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

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

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

GRILL TEMPERATURE RANGES

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

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

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

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

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

- *LOW TEMPERATURE (80-125°C / 176-257°F)*

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

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 80-125°C / 176-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

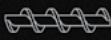




TIP: To intensify that savory flavor, switch to SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats.

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION
	The button will light up(white) when connected to a power source. Press this button to Power on the unit. Press and hold this button for a minimum of 2 sec to power off / power down the unit.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired grill temperature. Once connected to a power source and the Power Button is pressed. Press and turn the dial (<i>When "SET" selected as shown in the picture 2</i>) in order to select from any of the thirteen preset temperatures, between 65-260°C / 150-500°F. Press the knob again to lock your preset temp and get back to Actual Grill Temperature (<i>As shown in picture 3</i>). Any time during the cooking process if you want to check your preset temp just press the knob.
	The Temperature unit switch button to change the temperature readout on the LCD Screen. Press the button to switch between units of temperature Celsius (°C) or Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.
	The bulb button allows you to switch the light on and off inside the grill (<i>In the cooking area</i>).
	Smoke iT icon shows the connection between your grill and your phone via Bluetooth® as a result you can get live updates about the actual temperature of the grill and the meat probe temperatures. It also allows you to set temperature of your grill. <small>The Bluetooth® word mark and logo are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Espressif is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.</small>
	The LCD Screen is used as the information center for your unit. The LCD screen will display your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and Meat Probe Temperatures (<i>if connected</i>). If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed. The visual display of your set temp in the form of flame icon. It also displays the unit of temperature, that is °F/°C.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the fire pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the grill lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.
	"ACT" displays the actual temperature of your grill at that moment of time. Press the dial once to switch between "SET" and "ACT". By default, LCD screen displays "ACT".
	"SET" displays one of the 13 preset temperature values of the grill. Press the dial once to switch between "ACT" and "SET".
	The Flame icon visually displays the set temperature, the intensity of the flame icon changes as you change from 250°F, 350°F and 450°F indicating different temperature ranges.

	<p>The Auger icon displays the switching on of your auger motor. Sometimes this symbol blinks and the LCD screen displays Err showing that the auger is not working.</p>
	<p>The Igniter icon displays ignition of your pellets. If this symbol is blinking and the LCD screen displays Err, then it means that your igniter is not working.</p>
	<p>The Fan icon displays the switching on of the fan. If this symbol is blinking and the LCD screen displays Err, then it means that your fan is not working.</p>
<p>No Pellets</p>	<p>This icon is activated when you are out of pellets.</p>
	<p>The plug-in connection port(s) behind the hopper lid are for Meat Probe(s). When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. There are two (2) meat probe ports. <i>Compatible with Pit Boss® branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i></p> 

UNDERSTANDING THE PROBES

• *TEMPERATURE PROBE*

Located inside the pellet side of the grill, on the left side wall. It is a small, vertical piece of stainless steel. The temperature probe measures the internal temperature of the grill. The temperature that we get from this probe is displayed as ACT on the LCD screen.

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

• *MEAT PROBE*

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

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

HOPPER PRIMING PROCEDURE

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the pellet grill.
3. Plug the power cord into a power source. Press the **Power Button** to turn the unit on, and turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Check the following items:
 - That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the **Power Button** for 2 seconds to turn the unit off.
5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
6. Press the **Power Button** to turn the unit on. Keep the **Temperature Control Dial** in the SMOKE position. Press and hold the **Prime Button** until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, release the **Prime Button**.

7. Press and hold the **Power Button** for 2 seconds to turn the unit off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

1. Press and hold the power button for 3 secs and switch off the grill. Open the grill and let it cool down for few minutes. Remove the cooking components from inside and all unburnt pellets and ash from the fire pot. Be careful as the pellets may be too hot even when grill is cool down. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all cooking components are removed and cleaned, press the **Power Button** to turn the unit on. Set the temperature knob to **Smoke**. Check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot.
 - Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
3. If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

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

PROPANE GAS OPERATING INSTRUCTIONS

GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

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

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of grilled foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

3. *HOT WEATHER COOKING*

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

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

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before using your grill for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the grill and operate at a set temperature of at least (177°C / 350°F) for 30 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position.
2. Note the triangular indicator mark on the gas valve knob. Push in the valve knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Push the igniter button in repetitively until it catches flame. Listen for a *"click" sound* to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
4. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

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

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

1. Ensure the regulator knob is turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.

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

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to release any trapped gas.
2. Note the triangular indicator mark on the gas valve knob. Push in the valve knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

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

4. Continue start-up by following steps four and five of **Automatic Start-Up Procedure**.

FIRST USE – OPERATING BURNERS

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on HIGH with lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

LIGHTING

CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.

CAUTION: Attempting to light the burner with lid closed may cause an explosion.

1. Open Lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the OFF position.
4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
5. Turn LP gas tank valve to OPEN.
6. Push and turn any control knob to HIGH. The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of burner (Fig. 3).

Important: Always use lighting rod (included) when lighting burners with a match.

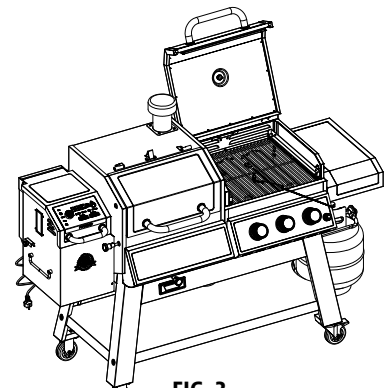


FIG. 3

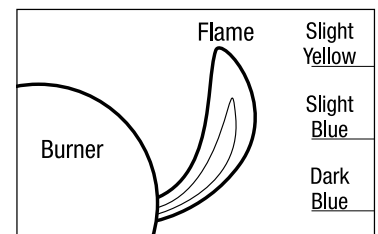


FIG. 4

9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Fig. 4).

NOTE: Each burner lights independently - repeat step 5-9 for other burners.

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the OFF position, LP gas tank valved CLOSED, and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting,

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. LP: Turn LP gas tank valve to CLOSED.
2. Turn all control knobs clockwise to the OFF position.
NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per *Disconnect LP Gas Tank* section.

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

CONTROLLING FLARE-UPS

CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.

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

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

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.

Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

Important: Excessive flare-ups result from build-up of grease in the bottom of your grill.

If a grease fire occurs, close the lid AND turn control knob(s) to OFF until grease burns out. Be careful when opening the lid as a sudden flare-up may occur.

If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

MINIMIZE FLARE-UPS

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

CARE AND MAINTENANCE

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

CHECKING THE GAS LEVEL

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

IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

1. BURNER COMPONENTS

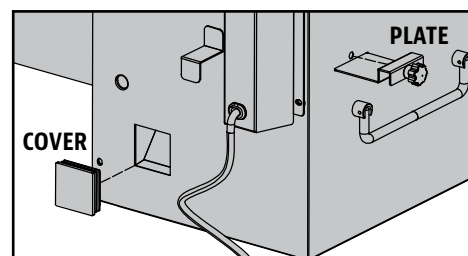
- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to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

2. HOPPER ASSEMBLY

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

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

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



3. PROBES

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

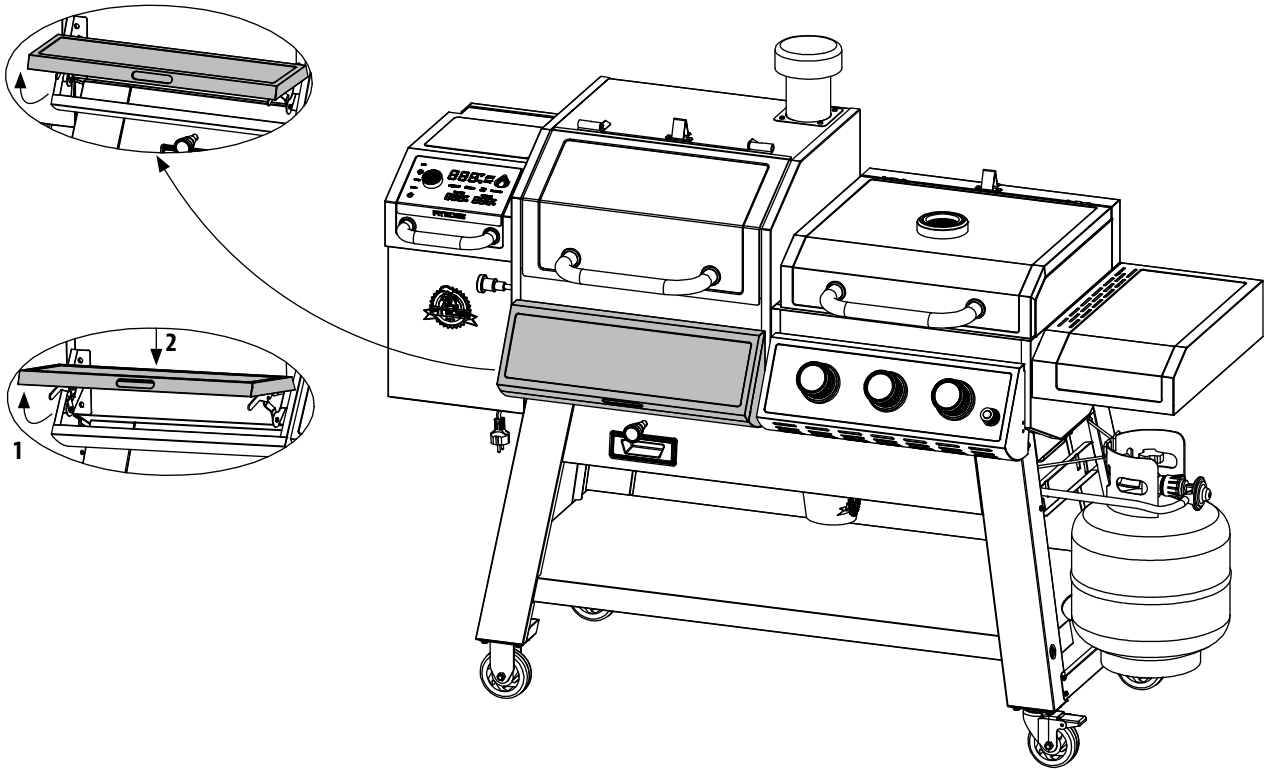
4. INSIDE SURFACES

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

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

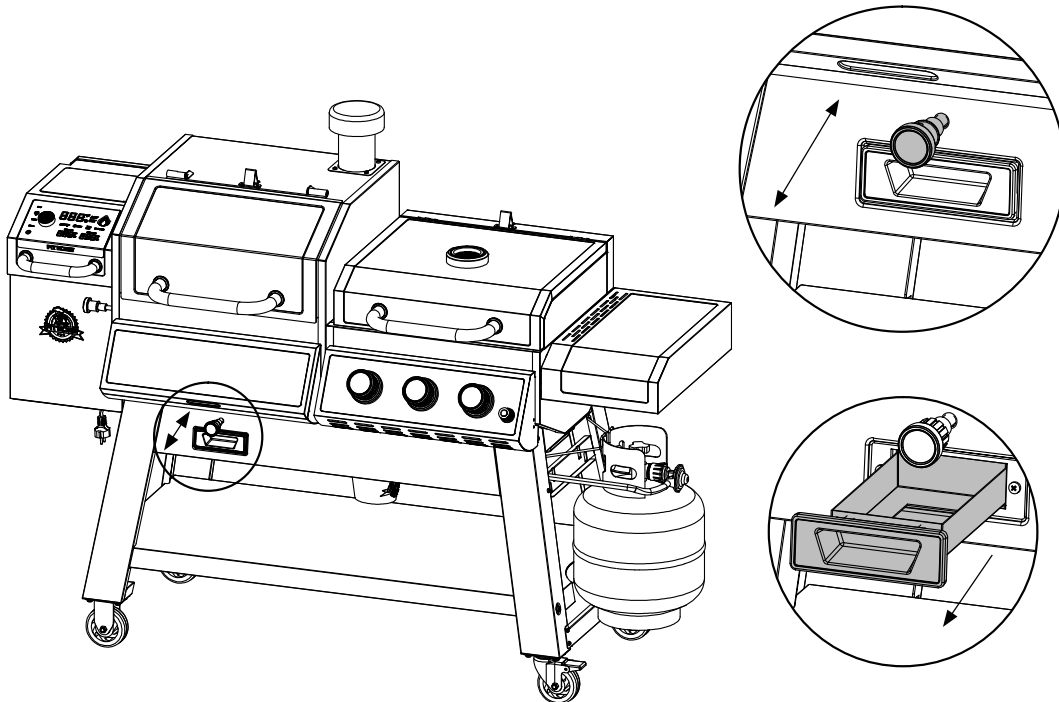
OPEN/CLOSE FOLDING TABLE

1. Open foldable table.
2. Close foldable table by uplift the two hinges as showing on the drawing and push the table down.



HOW TO CLEAN PELLET BURNER ASHES

When you need to clean pellet burner cup repeat pull and push the ash cleaning pulling handle and then draw out ash tray to dump ashes.



CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of grill	Every 2-3 grill sessions	Scoop out, shop-vac excess debris
Burner tube, portholes	Every 5-6 grill sessions	Dust, scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 grill sessions	Scrub pad & soapy water
Stainless steel surfaces	Twice per year	Stainless steel cleaner
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Fire pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Front Shelf	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Bucket	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

USING WOOD PELLET FUEL

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

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

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

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


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

MAPLE BLEND 
 Sweet and savory flavor.

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

FRUITWOOD BLEND 
 Cherry, Apple and Maple Blend.

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

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

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

PECAN BLEND 
 Bold, buttery and smooth flavor.

OAK BLEND 
 Rich and Smokey flavor.

CLASSIC BLEND 
 Pecan, Hickory and Mesquite Blend.

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

COOKING GUIDELINES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

TROUBLESHOOTING

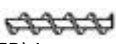
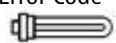

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful.

For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

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

WOOD PELLET GRILL

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Press the Power Button, and ensure the button glows blue to show there is a power connection. Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see Electric Wire Diagram for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Disconnect the grill from power source and lift the hopper lid and remove the panel behind the lid. Carefully pull the wires of the controller towards yourself, so that you can have comfortable access to the board. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Disconnect the grill from power source and remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram) and ensure all wire connections are firmly connected and dry. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Pellets in Fire pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time <u>or</u> anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Turn the unit off by pressing and holding the power button for 2 sec. Remove cooking components from the pellet grill. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Igniter Failure	Turn the unit off by pressing and holding the power button for 2 sec. Remove cooking components from the pellet grill. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 8mm(max)/0.3 inches(max) in the fire pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check grill temperature probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check fire pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press and hold the Power Button for 2 secs to turn the unit off and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove the ashes and unburnt pellets from burn pot and bottom of the grill and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"ErL" Error Code	The Unit Is Having Very Low Temperature	Press and hold the Power Button for 2 secs to turn the unit off. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove the ashes and unburnt pellets from burn pot and bottom of the grill and confirm positioning of all component parts. Press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"Err" Error Code With  (AUGER) Icon Flashing	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
"Err" Error Code With  (IGNITER) Icon Flashing	Igniter Not Working Properly	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Igniter Failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Service for replacement part.
"Err" Error Code With  (FAN) Icon Flashing	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Fan Not Working Properly or Failure	Fan needs to be replaced. Contact Customer Service for replacement part.
"Err" Error Code With Showing "No Pellets" Icon	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System, Jammed Auger	Press and hold the Power button for 2 seconds to shut down then reconnect. Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Fire pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Temperature Probe	Check status of temperature probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.

Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Fire pot Is Blocked	Clear fire pot for moist wood pellets. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.

PROPANE GAS GRILL

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

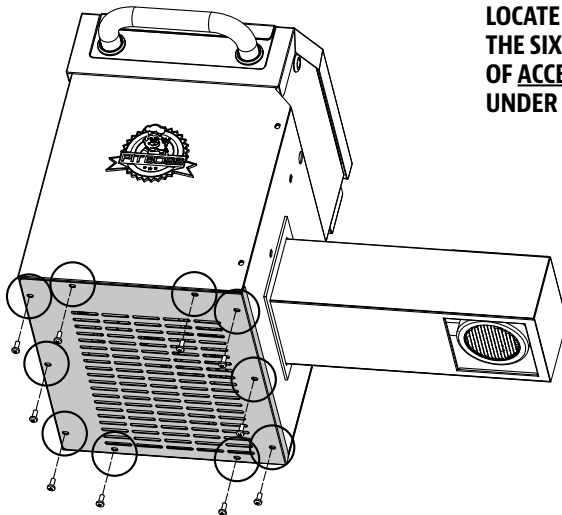
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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

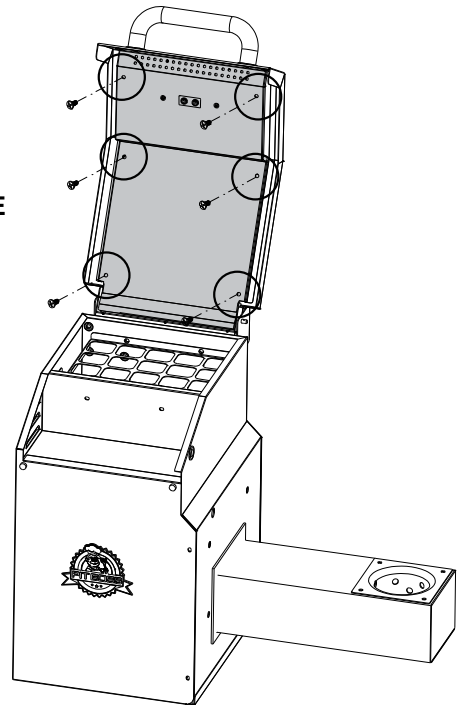
PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60HZ, 300W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

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



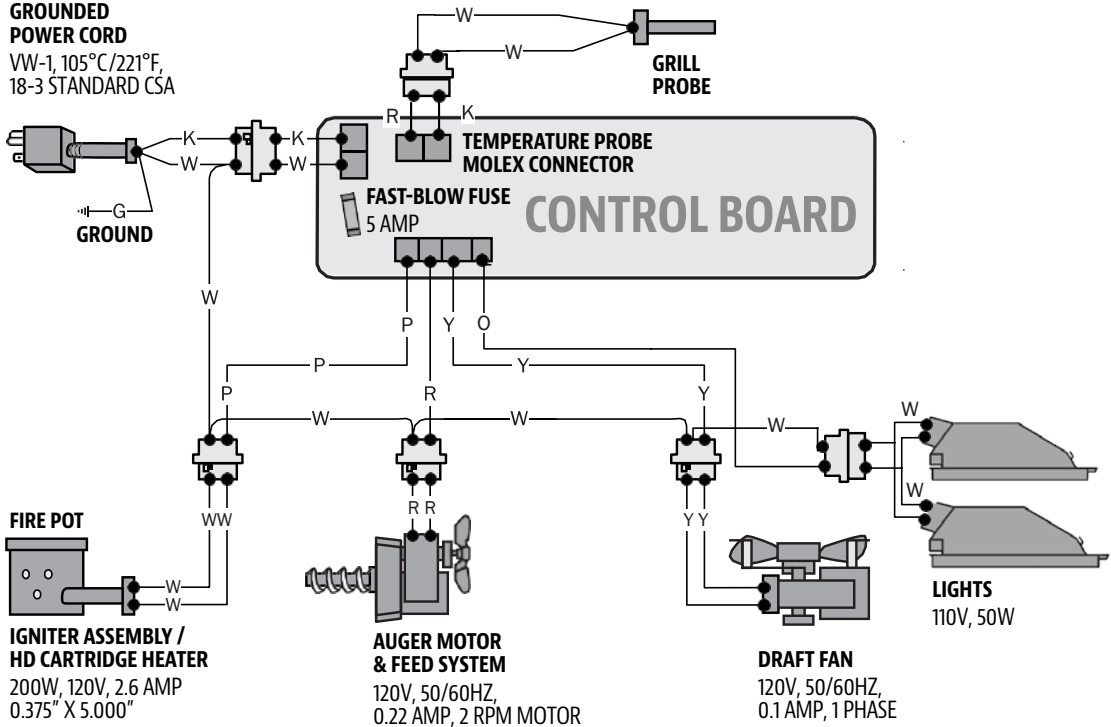
LOCATE AND REMOVE THE SIX SCREWS OF ACCESS PANEL ON UNDER HOPPER LID



ENGLISH

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

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



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

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

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

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

LIGHTS
110V, 50W

GRILL REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Warming Rack (x1)
2-A	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grid (x2)
3-A	Smoke Stack Cap (x1)
4-A	Smoke Stack (x1)
5-A	Grease Leaking Tube (x1)
6-A	Griddle (x1)
7-A	Gas Grill Cooking Grid (x2)
8-A	Heat Tent (x3)
9-A	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
10-A	Side Table (x1)
11-A	Gas Valve Knob (x3)
12-A	Grease Tray (x1)
13-A	Cart Side Support Plate (x2)
14-A	Cooking Grid Hanger (x1)
15-A	LP Gas Cylinder Wire Retainer (x1)
16-A	Back-Right Leg (x1)
17-A	Gas Tank Support Plate (x1)
18-A	Front-Right Leg (x1)
19-A	Swivel Caster With Brake (x2)
20-A	Caster (x2)

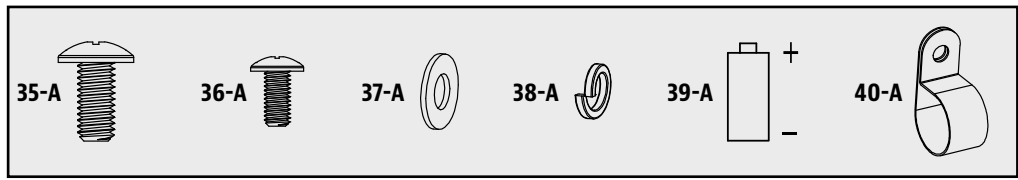
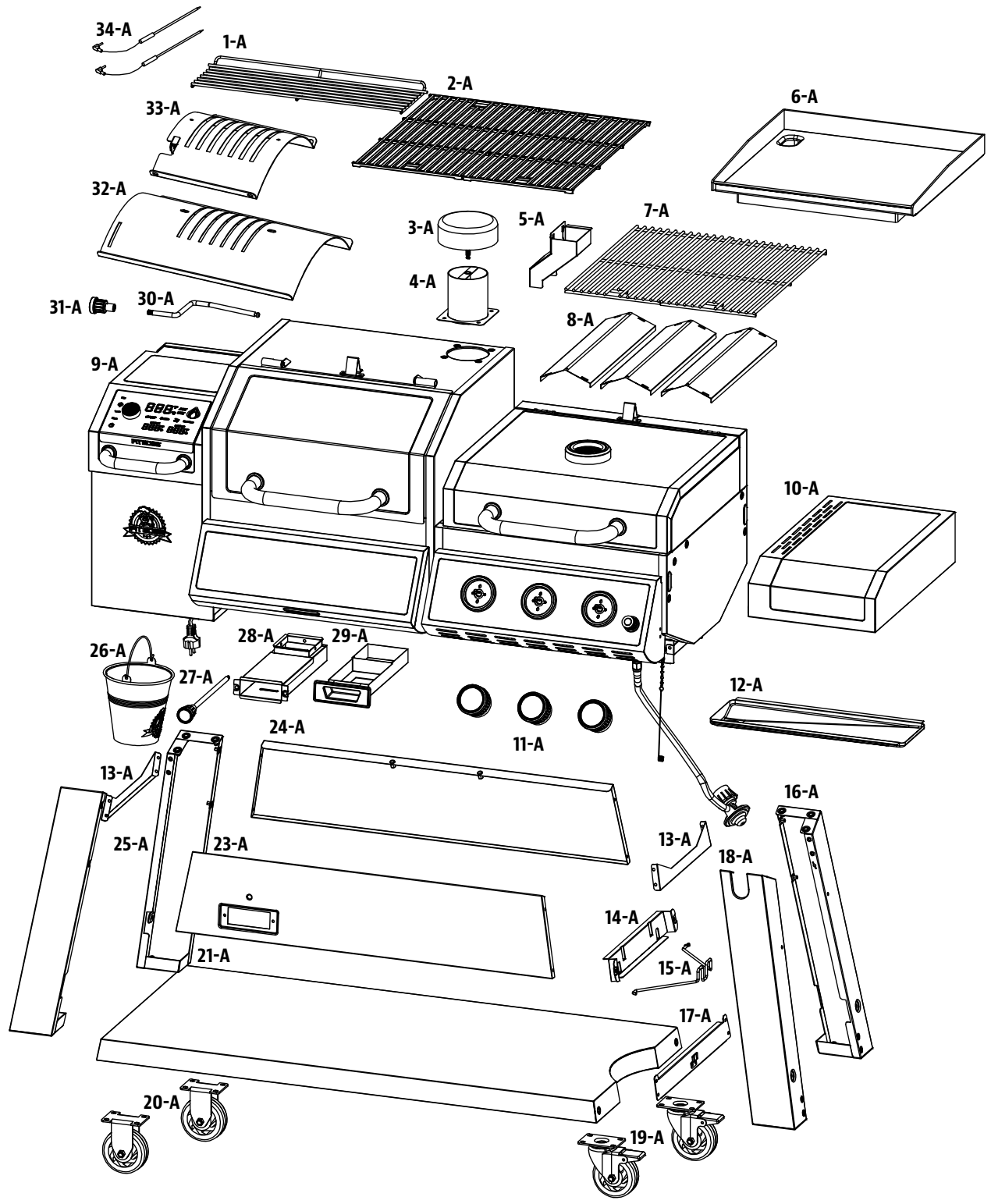
Part#	Description
21-A	Bottom Shelf (x1)
22-A	Front-Left Leg (x1)
23-A	Cart Front Panel (x1)
24-A	Cart Back Panel (x1)
25-A	Back-Left Leg (x1)
26-A	Grease Bucket (x1)
27-A	Ash Cleaning Pull Handle Assembly (x1)
28-A	Ash Tray Bracket (x1)
29-A	Ash Tray (x1)
30-A	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
31-A	Flame Broiler Adjusting Bar handle (x1)
32-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
33-A	Flame Broiler Slider (x1)
34-A	Meat Probe (x2)
35-A	M6 x 15 Screw (x41)
36-A	M5 x 12 Screw (x32)
37-A	Washer (x36)
38-A	Locking Washer (x36)
39-A	AA Battery (x1)
40-A	Regulator Hose Retainer (x1)

Diagram Illustration on next page.

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

GRILL REPLACEMENT PARTS

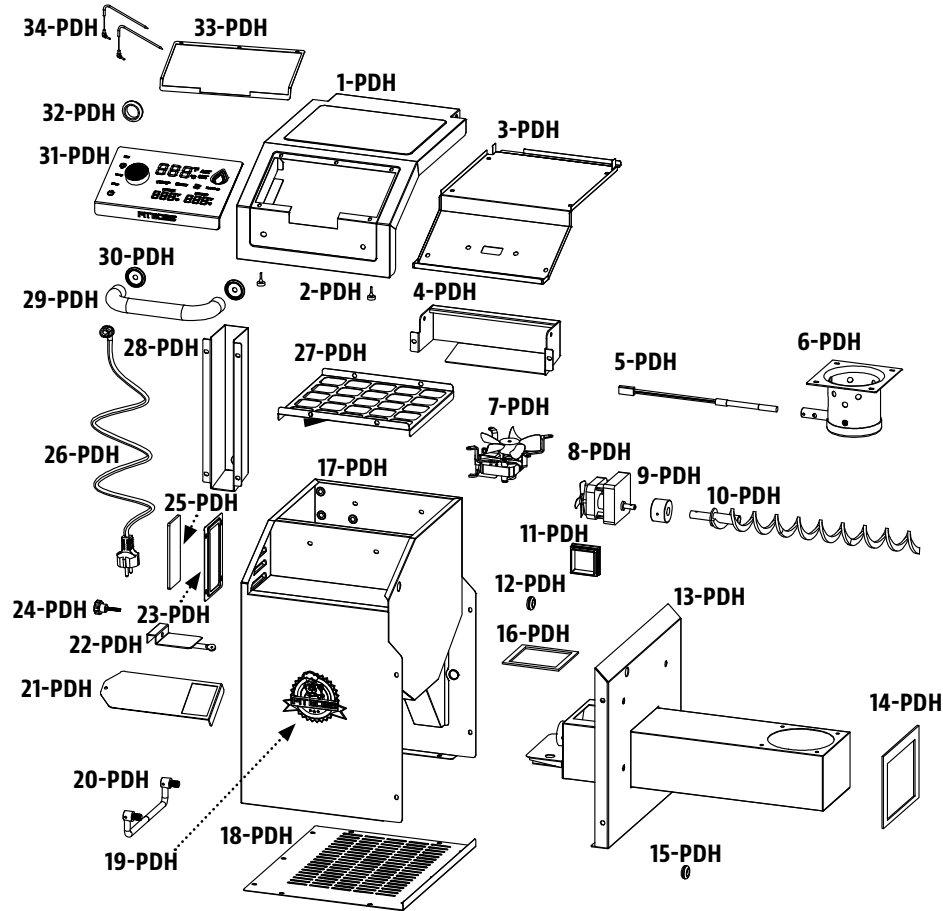
ENGLISH



HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-PDH	Hopper Lid (x1)
2-PDH	Lid Rubber Cushion (x2)
3-PDH	Hopper Lid Lining (x1)
4-PDH	Support Panel (x1)
5-PDH	Heating Rod (x1)
6-PDH	Burning Cup (x1)
7-PDH	Fan Motor (x1)
8-PDH	Feeding Motor (x1)
9-PDH	Nylon Rod (x1)
10-PDH	Feeding Rod (x1)
11-PDH	Nylon Cover (x1)
12-PDH	Rubber Ring-1 (x1)
13-PDH	Feeding System (x1)
14-PDH	Heating Resisting Sheet (x1)
15-PDH	Rubber Ring-3 (x2)
16-PDH	Seal Washer (x1)
17-PDH	Hopper (x1)

Part#	Description
18-PDH	Hopper Bottom Panel (x1)
19-PDH	Logo Plate (x1)
20-PDH	Hopper Handle (x1)
21-PDH	Block Panel-2 (x1)
22-PDH	Block Panel (x1)
23-PDH	Glass Panel (x1)
24-PDH	Pull Handle (x1)
25-PDH	Glass (x1)
26-PDH	Electric Wire (x1)
27-PDH	Hopper Safety Screen (x1)
28-PDH	Electric Wire Shield (x1)
29-PDH	Lid Handle (x1)
30-PDH	Handle Seat (x2)
31-PDH	Control Panel (x1)
32-PDH	Rubber Ring-2 (x1)
33-PDH	Control Panel Waterproof Cushion (x1)
34-PDH	Meat Probe (x2)



WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).
service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135



WARRANTY SERVICE

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

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

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

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

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

RECIPES

CLASSIC BRISKET

Makes 4 - 6 Servings

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

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. Lay out a large piece of plastic wrap on your working station. Large enough to encase the brisket. Using a sharp knife, cut a single cut on the underside of the brisket against the grain. This will aid in slicing the finished brisket, against the grain which results in a tender, melt-in-your-mouth cut. The underside is the non-fat cap side. Slather on a generous amount of prepared mustard. Rub lightly onto the entire area. Sprinkle a generous amount of seasoning onto the mustard, then again light rub into the meat. Flip the brisket over and repeat the process. Wrap the prepared brisket in the plastic wrap and refrigerate 2 to 4 hours, or overnight.
2. Prepare the basting mixture. Mix the chili sauce, dry onion soup mix, beef broth, and black pepper. Set aside.
3. **Preheat grill, then reduce to SMOKE or low temperature.**
4. Place the brisket, fat side up, in the center of the grill. Close the grill lid. Slow cook until tender, about 10 to 12 hours.
5. Baste the brisket with the basting mixture every half hour for the first 3 hours.
6. Continue the slow cooking process until the internal temperature reaches 60-66°C / 140-150°F. Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
7. Place the brisket into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of basting mixture over the brisket in the pouch. Close the pouch shut.
8. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1 ½ hours.
9. Open the pouch, and use a meat thermometer; internal temperature should reach 91°C / 195°F. The brisket should be firm but be able to pull the meat apart with your fingers.
10. Transfer the meat to a cutting board, and let it rest for 10 minutes. Thinly slice across the grain to serve.

BBQ RIBS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Apple

Instructions:

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

Variation: MEMPHIS-DRY METHOD

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

SIRLOIN STEAK WITH SWEET ONION & PEPPERS

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Whiskey

Instructions:

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

BEER CAN CHICKEN

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Competition

Instructions:

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

6. Carve chicken and serve.

Variation: NON-ALCOHOLIC, BEER-CAN CHICKEN

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

Griddle French Toast

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

8 slices	Bread
4	Eggs
50 ml / ¼ c.	Milk
5 ml / 1 tsp	Cinnamon
15 ml / 1 tbsp	Brown Sugar
1 ml / ¼ tsp	Vanilla Extract

Instructions:

1. **Start griddle and set to medium/low heat. Lightly coat the griddle with cooking spray or butter when ready to cook..**
2. Combine eggs, milk, cinnamon, sugar, and vanilla extract and mix together.
3. Individually coat each side of the slices of bread and set onto griddle.
4. Flip bread once underside becomes golden-brown, approximately 2 minutes.
5. Once both sides of bread are fully cooked, remove and serve hot.

Leftover Pulled Pork Hash With Eggs

Take sweet and juicy pulled pork, and turn it into the perfect meal for breakfast, lunch, or dinner. With roasted diced potatoes combined with the savory addition of diced bell pepper and onion, this hearty Pulled Pork Hash gets even more bossin' with two sunny side eggs, smoked right on top.

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

15 ml / 1 tbsp	Black Pepper, coarse
4	Eggs
1	Green Bell Pepper, diced
1	Red Bell Pepper, diced
680 g / 1½ lb	Red Potatoes, diced
5 ml / 1 tsp	Salt
45 ml / 3 tbsp	Olive Oil
1 small	Onion, diced
15 ml / 1 tbsp	Pit Boss® Hickory Bacon Seasoning
455 g / 1 lb	Leftover Pulled Pork

Instructions:

1. **Start griddle and set to medium/low heat. Lightly coat the griddle with cooking spray or butter when ready to cook..**
2. In a large bowl, toss the potatoes with 2 tablespoons of olive oil and Hickory Bacon seasoning. You want to get the potatoes coated well

and evenly with the oil and seasoning.

3. Add the potatoes to the griddle and cook for 12-15 minutes or until they're cooked all the way through and browned. Remove from the griddle and set aside.
4. Add 1 more tablespoon of olive to the griddle and cook the peppers and onion for 2-3 minutes or until soft. Remove from the griddle and set aside.
5. Add the pork to the griddle and cook until warmed through. Because the pork is already cooked this should only be 1-2 minutes so the meat stays moist.
6. Add the potatoes, peppers and onions back to the griddle, then give everything on the griddle a quick mix, so the hash is evenly blended.
7. Crack the 4 eggs on top of the hash. Try to space them evenly around. Sprinkle the teaspoons of salt and pepper on top of the eggs, then close the griddle lid and allow the eggs to cook for 5-6 minutes, or until the whites are firm and the yolks are still runny.
8. Remove from the griddle and serve immediately.

Fried Southwestern Eggrolls

Learn how to cook deep fried food outdoors with this fried southwestern eggroll appetizer. Packed with grilled chicken breast, red peppers, black beans, and corn, these crunchy eggrolls are a simple but delicious snack or party food to serve at any get-together.

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

- 1 Avocado
- 250 ml / 1 c. Black Beans, rinsed and drained
- 15 ml / 1 tbsp Cilantro, chopped
- 340 ml / 12 oz Cooked Chicken, pulled or diced
- 250 ml / 1 c. Corn kernels
- 1 Jalapeño pepper, diced
- 1 Lime, juiced
- 125 ml / ½ c. Monterey Jack cheese, shredded

For Frying Oil

- 1 pkg Egg Roll Wrappers
- 250 ml / 1 c. Ranch Dressing
- 1 Red Bell Pepper, diced
- 125 ml / ½ c. Red Onion, finely diced
- 30 ml / 2 tbsp Pit Boss® Sweet Heat Rub Seasoning

Instructions:

1. **Start up your Pit Boss®. Once it's fired up, set the temperature to 375°F. If you're using gas or charcoal, set up your grill for low to medium-low heat.**
2. Place a cast iron pan on your Pit Boss® grill to preheat and pour 2 inches of flavorless oil that has a high smoke point, such as vegetable or canola oil, into the pan. You want the oil to be about ½ to ¾ of the way up the sides of the pan and be high enough to completely submerge the eggrolls.
3. In a large bowl, combine the cooked, chopped chicken, shredded Monterey Jack cheese, diced jalapeño pepper, black beans, corn, red

pepper, lime juice, cilantro, red onion, and Sweet Heat Rub. Mix the filling well with a spoon until combined and set aside.

4. To prepare the egg rolls, dip your index finger in the dish of water, moisten the edges of the egg roll wrapper, and rotate the wrapper so that the point of the square is facing towards you and the wrapper looks like a diamond. In the center of the egg roll, place ¼ cup of the filling in a line across the wrapper and fold the two center points towards the center of the wrapper. Pinch these together. Pull the top of the wrapper down towards you and tuck the filling into the pocket the wrapper makes. Wrap the rest of the wrapper over the top and pinch to seal. Gently squeeze any remaining air out of the egg roll. Repeat until the filling is used up.
5. In a food processor, blend together the avocado and ranch dressing until the dressing is smooth and there are no chunks of avocado left. Spoon the dressing into a bowl.

Philly Rolls

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

- 455 g / 1 lb Steak (Any cut, thinly sliced)
- 1 Bell Pepper
- 125 ml / ½ c White Onion
- 4 Slices Provolone Cheese
- 8-10 Wonton or Eggroll Wrappers
- 5 ml / 1 tsp Pit Boss® Champion Chicken Seasoning
- 15 ml / 1 tbsp Worcestershire Sauce
- Cooking Oil (Canola, Vegetable, Olive, or Peanut)

Instructions:

1. **Turn Pit Boss® Griddle to Medium heat and lightly drizzle with cooking oil.**
2. Chop onion and pepper finely, cut steak into small pieces and set aside.
3. Cook onion and pepper in oil, stirring frequently. Once onion is semi translucent, pull mixture from griddle and set aside.
4. Cook steak on griddle until browned. Mix in onion and pepper mixture, Pit Boss® Champion Chicken, and Worcestershire Sauce until everything has been combined well.
5. Lay cheese over mixture and cover with melting dome or basting cover for as long as it takes the cheese to melt, about one minute.
6. Put entire mixture in bowl, mixing well with melted cheese and set aside.
7. Set a single wrapper in diamond orientation and place a spoonful of the mixture in the center for wrapping.
8. Wrap by first pulling the bottom corner over the mixture, then the right and left corner. Roll tightly, then lightly wet the exposed edge. Set rolls aside on parchment paper.
9. Turn griddle to high heat and place a generous amount of oil on the griddle. Place the wraps in the oil, frying each side until light brown.
10. Remove from griddle and serve with creamy horseradish.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

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

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

En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation. Ne pas jeter d'eau dessus. Ne pas essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre grill sous la pluie ou autour d'une source d'eau.
3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et pas de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. Des soins et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger

la durée de vie de votre gril. **Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granulés de bois se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

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

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

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

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des bords ou des points pointus. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.
9. La bouteille d'alimentation de PL (propane liquide) à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de PL du département des Transports des É.-U. (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et commission.
10. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit être muni d'un robinet d'arrêt se terminant par une sortie de réservoir d'alimentation en gaz liquéfié, compatible avec un dispositif de raccordement de réservoir de type 1. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit également être muni d'un dispositif de sécurité à communication directe avec l'espace vapeur du réservoir.
11. Le système d'alimentation du réservoir doit être positionné pour l'évacuation des vapeurs.
12. Le réservoir de gaz LP utilisé doit être muni d'un collier pour protéger le robinet du réservoir.
13. Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

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

14. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
15. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
16. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

Ne pas utiliser de pierre volcanique, de copeaux de bois, de charbon, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Utilisez uniquement un allume-feu qui respecte la norme EN1860-3. Conservez tous ces liquides et substances loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

17. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre gril à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs.

Ne pas utiliser roche de lave, morceaux de bois, charbon de bois, d'alcool, d'essence, de pétrole, de l'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu sur votre gril.

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

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

CRÉOSOTE

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

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

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

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

1. Veillez à ce que la bonbonne de gaz soit achetée chez un fournisseur connu. Une bonbonne de gaz propane mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. La condition trop remplie en conjonction avec l'avertissement sur la bonbonne de gaz propane (une journée chaude d'été, la bonbonne laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz propane puisque l'augmentation de température entraîne l'expansion du gaz. Le gaz relâché du cylindre est inflammable et peut exploser.
2. Ne pas utiliser de bonbonne à GPL si celle-ci présente une vanne endommagée ou bien présente des signes de bosses, de renflements, de dommages causés par le feu, de corrosion, de fuites, de rouille excessive ou toute autre forme de dommages externes car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux et devraient immédiatement être vérifiés par un fournisseur de gaz propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bonbonne, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteindre toute flamme ouverte. Débrancher de l'alimentation en combustible.

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entreposez pas les bouteilles de recharge de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL 2728A-2019 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C2728-13et CANADIAN CSA C22.2 #3 « pour les caractéristiques électriques d'équipement de combustion de carburant ». Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par CSA (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes UL, ULC et CSA.



DÉCLARATION DE COMPATIBILITÉ FCC

Cet appareil est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :



(1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

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

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



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2019. 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

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

Service à la clientèle

Du lundi au samedi, de 4 h à 20 h HP (ANG/FR/ES)

Ligne sans frais: 1-877-303-3134, télécopie: 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité.....	46	Préparation pour l'utilisation - essai d'étanchéité.....	64
Pièces et spécifications.....	52	Débrancher une bouteille de gaz.....	64
Préparation de l'assemblage.....	54	Instructions d'utilisation de granulés de bois	
Instructions d'assemblage		Environnement du gril.....	66
Fixation des pieds à l'étagère inférieure.....	54	Gammes de température du gril.....	67
Montage du Panneau avant/arrière du chariot.....	54	Comprendre le tableau de contrôle.....	68
Montage de la plaque d'appui latérale du chariot.....	55	Comprendre les sondes.....	69
Installation de la plaque d'appui du réservoir de gaz.....	55	Procédure d'amorçage de la trémie.....	69
Installation de la barre de suspension de la grille de cuisson du gril à gaz.....	55	Première utilisation – Combustion initiale.....	70
Connecter les roulettes au chariot.....	55	Procédure de démarrage automatique.....	70
Relâcher le régulateur et la tige d'allumage.....	56	Procédure de démarrage manuelle.....	71
Assemblage du baril principal/de l'assemblage de la trémie au chariot.....	56	Instructions d'utilisation du gaz propane	
Fixation du baril principal/de l'assemblage de la trémie au chariot.....	56	Environnement du gril.....	71
Fixation du tuyau du régulateur.....	57	Première utilisation – Combustion initiale.....	72
Fixation de l'attache de bonbonne.....	57	Procédure de démarrage automatique.....	72
Fixation du support pour plateau à cendres.....	57	Procédure de démarrage manuelle.....	72
Arrimage du support pour plateau à cendres.....	57	Première utilisation – Fonctionnement des brûleurs.....	72
Installation de l'assemblage de la poignée à tirette de commande pour nettoyer les cendres.....	58	Allumage.....	73
Installation du plateau à cendres.....	58	Éteindre votre gril.....	73
Assemblage de la cheminée.....	58	Contrôle des poussées.....	74
Arrimage du capuchon de la cheminée.....	58	Réduire les poussées.....	74
Assemblage de la tablette latérale.....	58	Entretien et maintenance.....	74
Montage de la tablette latérale.....	59	Utilisation du combustible en granulés de bois.....	77
Installation des composants du grilloir sur flamme (chaudière).....	59	Lignes directrices pour la cuisine.....	78
Installation de la barre d'ajustement du grilloir sur flamme (chaudière).....	59	Conseils et techniques.....	79
Fixation de la poignée de la barre d'ajustement du grilloir sur flamme (chaudière).....	60	Dépannage.....	80
Installation des composants de cuisson.....	60	Diagramme de fil électrique.....	85
Placer les composants du gril à gaz.....	60	Pièces de rechange	
Installation de la mollette du gril à gaz.....	63	Pièces de rechange de gril.....	86
Installation de la batterie.....	63	Pièces de rechange de trémie.....	88
Installation du plateau à graisse.....	63	Garantie	
Fixation du seau de graisse.....	64	Conditions.....	89
Connexion à une source d'alimentation.....	64	Exceptions.....	89
Connexion à un approvisionnement en gaz		Commande de pièces de remplacement.....	90
Exigences relatives aux bonbonnes de gaz.....	63	Appelez le service à la clientèle.....	90
Installer une bouteille de gaz.....	63	Service de garantie.....	90
		Accessoires vendus séparément.....	91
		Recettes.....	91

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Grille à chauffage (x1)
2	Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (x2)
3	Capuchon de cheminée (x1)
4	Cheminée (x1)
5	Tube d'écoulement des graisses (x1)
6	Plaque/grille (x1)
7	Grille de cuisson du gril à gaz (x2)
8	Diffuseurs thermiques (x3)
9	Baril principal / Assemblage de la trémie (x1)
10	Table latérale (x1)
11	Mollette du régulateur du gaz (x3)
12	Plateau à graisse (x1)
13	Plaque d'appui latérale du chariot (x2)
14	Crochet de la grille de cuisson (x1)
15	Attache de la bonbonne de gaz LP (x1)
16	Pied droit arrière (x1)
17	Plaque d'appui du réservoir de gaz (x1)
18	Pied droit avant (x1)
19	Roulette pivotante avec frein (x2)
20	Roulette (x2)
21	Étagère inférieure (x1)
22	Pied gauche avant (x1)
23	Panneau avant du chariot (x1)
24	Panneau arrière du chariot (x1)
25	Pied gauche arrière (x1)
26	Seau de graisse (x1)
27	Assemblage de la poignée à tirette de commande pour nettoyer les cendres (x1)
28	Support du plateau à cendres (x1)
29	Plateau à cendres (x1)
30	Barre de réglage de la chaudière (x1)
31	Poignée de la barre de réglage de la chaudière (x1)
32	Chaudière planche principale (x1)
33	Chaudière glissière (x1)
34	Sonde thermique (x2)

No.	Description
A	Vis M6 x 15 (x41)
B	Vis M5 x 12 (x32)
C	Rondelle (x36)
D	Rondelle de Blocage (x36)
E	Pile AA (x1)
F	Fixation du tuyau du régulateur (x1)

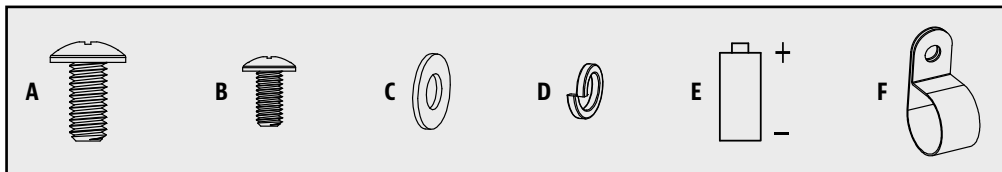
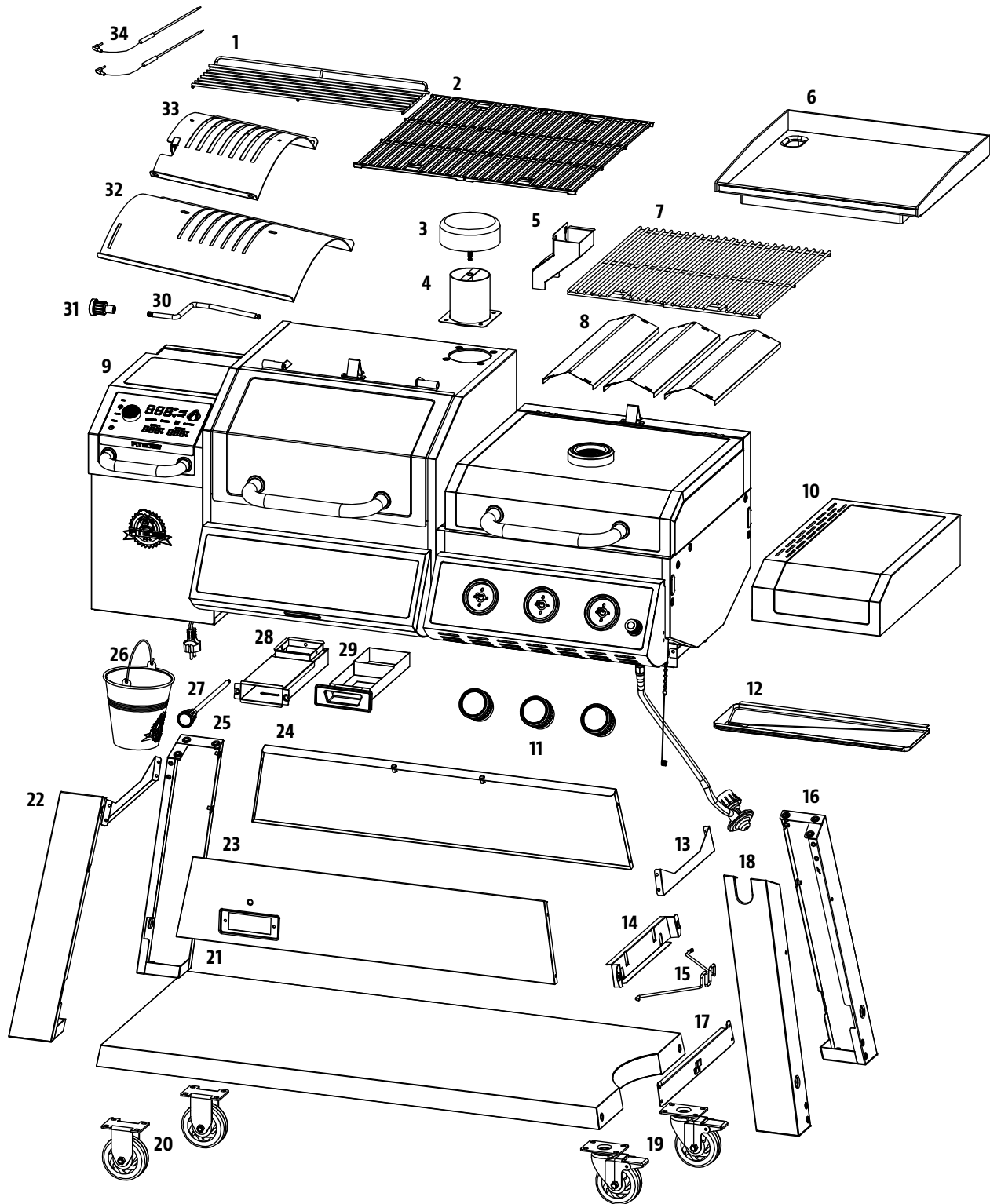
REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis. Contactez le service clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES
110-120V, 60HZ, 300W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

L'illustration du diagramme à la prochaine page.

MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON		GAMME DE TEMPÉRATURES	CARACTÉRISTIQUES NUMÉRIQUES	
PB	PB1285KC	1755mm x 1306mm x 677mm / 69,1 po x 51,4 po x 26,7 po	116,5 kg / 256,8 lb	<i>Granulés Principale :</i> 2832 cm ² / 439 sq. in. <i>Grille Supérieure :</i> 794 cm ² / 123 sq. in. TOTAL - 4632 cm² / 562 sq. in.	<i>Gaz Principal :</i> 2838 cm ² / 439 po ²	82-260°C / 180-500°F	Quatorze réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumage électrique
				GRIL TOTAL - 6458 cm² / 1001 po² + 321 po² Plaque chauffante incluse			

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS



PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent dans l'emballage, y compris sous le fumeur. Inspectez l'appareil, les pièces et l'emballage de l'équipement après avoir retiré l'emballage de protection en carton. Jeter tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du fumeur avant l'assemblage, puis inspecter et inspecter toutes les pièces en se référant à la liste de pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Les dommages pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clientèle Pit Boss pour les pièces: du lundi au samedi, de 4 h à 20 h, HNP (AN / FR / ES).

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

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile lors de l'assemblage de cet appareil.

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



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

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

1. FIXATION DES PIEDS À L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

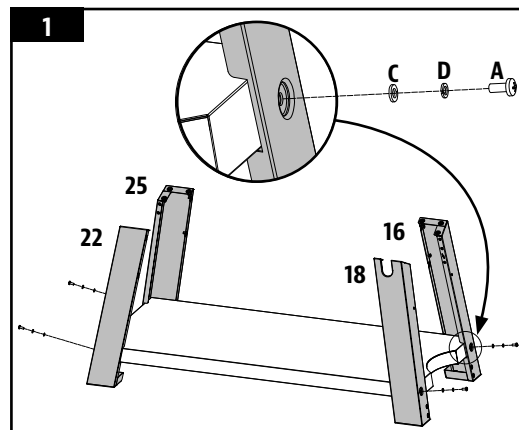
Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère Inférieure (#21)
- 1 x Pied droit arrière (#16)
- 1 x Pied droit avant (#18)
- 1 x Pied gauche avant (#22)
- 1 x Pied gauche arrière (#25)
- 4 x Vis (#A)
- 4 x Rondelle de Blocage (#D)
- 4 x Rondelle (#C)

Installation:

- Ouvrir la boîte d'emballage, sortir tous les composants à l'exception de l'armoire à gaz et granulés avec couvercle.
- Fixez le pied arrière gauche, le pied avant gauche, le pied avant droit et le pied arrière droit à l'étagère inférieure.

Utiliser : 4 morceaux M6 x 15 vis, 4 rondelles et 4 rondelles de blocage.



2. MONTAGE DU PANNEAU AVANT/ARRIÈRE DU CHARIOT

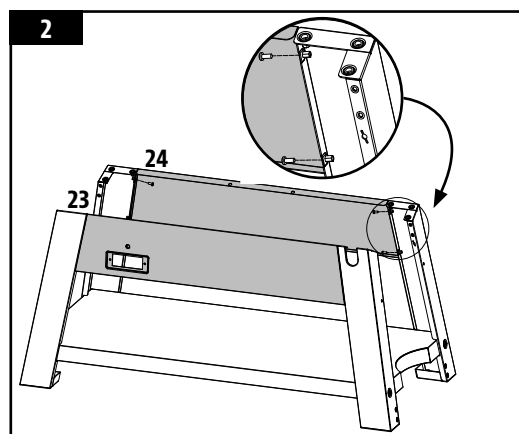
Pièces nécessaires :

- 1 x Panneau avant du chariot (#23)
- 1 x Panneau arrière du chariot (#24)
- 8 x Vis (#B)

Installation:

- Fixez le panneau avant du chariot entre le pied droit avant et le pied gauche avant.
- Fixez le panneau arrière du chariot entre le pied droit arrière et le pied gauche arrière.

Utiliser : 8 morceaux M5 x 12 vis.



3. MONTAGE DE LA PLAQUE D'APPUI LATÉRALE DU CHARIOT

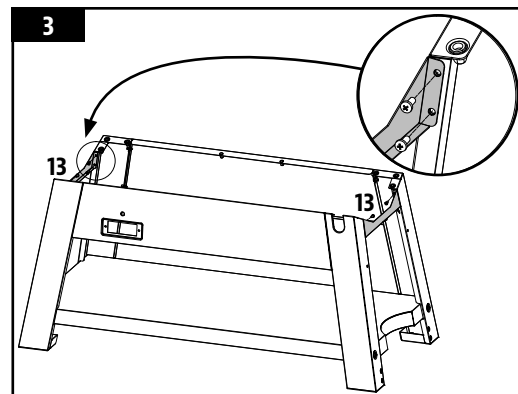
Pièces nécessaires :

- 2 x Plaque d'appui latérale du chariot (#13)
- 8 x Vis (#B)

Installation:

- Fixez une plaque d'appui latérale du chariot entre le pied droit avant et le pied droit arrière.
- Fixez une plaque d'appui latérale du chariot entre le pied gauche avant et le pied droit arrière.

Utiliser : 8 morceaux M5 x 12 vis.



4. INSTALLATION DE LA PLAQUE D'APPUI DU RÉSERVOIR DE GAZ

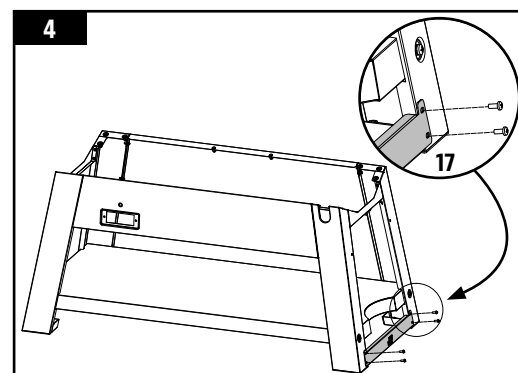
Pièces nécessaires :

- 1 x Plaque d'appui du réservoir de gaz (#17)
- 4 x Vis (#B)

Installation:

- Fixez une plaque d'appui latérale du réservoir de gaz entre le pied droit avant et le pied droit arrière..

Utiliser : 4 morceaux M5 x 12 vis



5. INSTALLATION DE LA BARRE DE SUSPENSION DE LA GRILLE DE CUISSON DU GRIL À GAZ

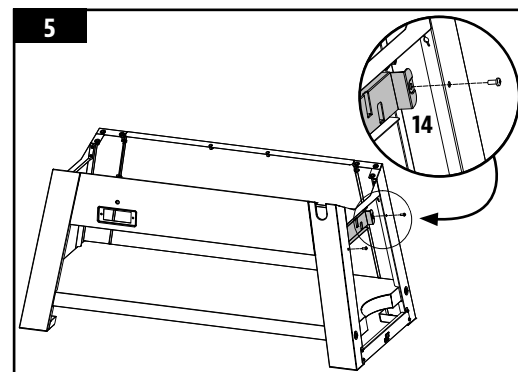
Pièces nécessaires :

- 1 x Crochet de la grille de cuisson (#14)
- 2 x Vis (#B)

Installation:

- Fixez le crochet de la grille de cuisson du gril à gaz réservoir de gaz entre le pied droit avant et le pied droit arrière.

Utiliser : 2 morceaux M5 x 12 vis.



6. CONNECTER LES ROULETTES AU CHARIOT

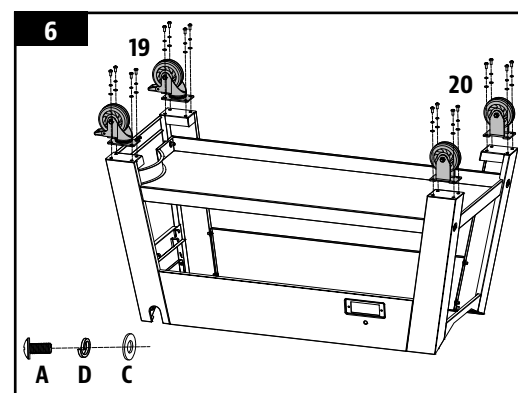
Pièces nécessaires :

- 2 x Roulette pivotante avec frein (#19)
- 2 x Roulette (#20)
- 16 x Vis (#A)
- 16 x Rondelle de Blocage (#D)
- 16 x Rondelle (#C)

Installation:

- Fixez la roulette pivotante avec frein au pied droit avant et au pied droit arrière.
- Fixez la roulette au pied gauche avant et au pied gauche arrière.

Utiliser : 16 morceaux M6 x 15 vis, 16 rondelles et 16 rondelles de blocage.



7. RELÂCHER LE RÉGULATEUR ET LA TIGE D'ALLUMAGE

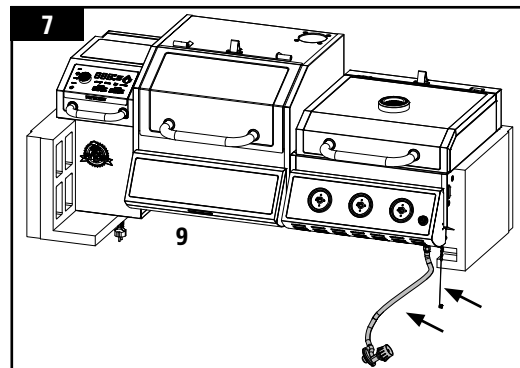
Pièces nécessaires :

- 1 x Baril principal / Assemblage de la trémie (#9)

Installation:

- Sortir le Baril principal / Assemblage de la trémie hors de la mousse par les cotés.
- Utilisez des ciseaux pour couper l'attache-câble qui se trouve sous le Baril principal/Assemblage de la trémie pour libérer le régulateur et la tige d'allumage.

REMARQUE : Ne pas utiliser de couteau pour couper l'attache-câble car le couteau peut endommager le tuyau du régulateur ce qui pourrait provoquer des fuites de gaz.



8. ASSEMBLAGE DU BARIL PRINCIPAL/DE L'ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE AU CHARIOT

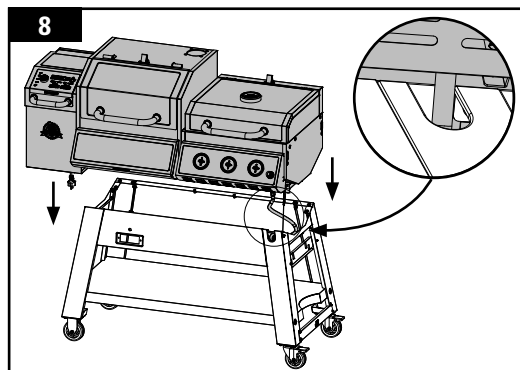
Pièces nécessaires :

- 1 x Baril principal / Assemblage de la trémie (#9)

Installation:

- Utilisez une deuxième personne pour soulever le Baril principal / Assemblage de la trémie puis placez-le sur le chariot pré-assemblé.

REMARQUE : Le régulateur doit être posé à l'intérieur du chariot et la tige d'allumage doit être maintenu en dehors du chariot, le tuyau du régulateur doit passer à travers le trou dans le pied droit avant.



9. FIXATION DU BARIL PRINCIPAL/DE L'ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE AU CHARIOT

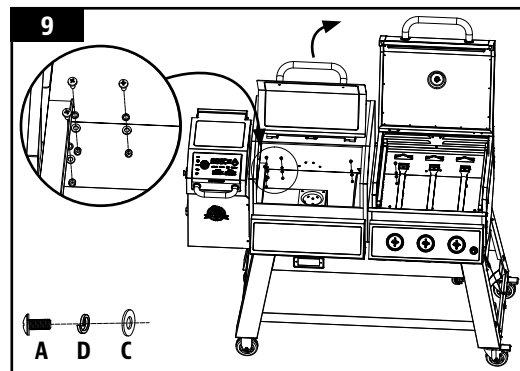
Pièces nécessaires :

- 1 x Baril principal / Assemblage de la trémie (#9)
- 16 x Vis (#A)
- 16 x Rondelle (#C)
- 16 x Rondelle de Blocage (#D)

Installation:

- Fixez le Baril principal /Assemblage de la trémie sur le chariot pré-assemblé.

Utiliser : 16 morceaux M6 x 15 vis, 16 rondelles et 16 rondelles de blocage.



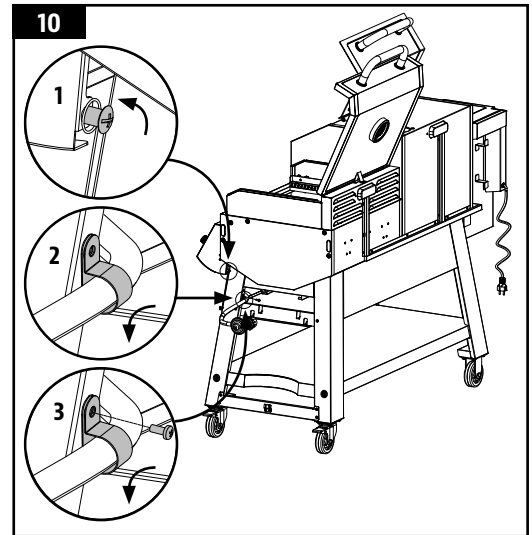
10. FIXATION DU TUYAU DU RÉGULATEUR

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de la barre de réglage de la chaudière (#F)
- 1 x Vis (#B)

Installation:

- Pour éviter que la tige d'allumage ne tombe sur le sol, placez l'extrémité de la tige d'allumage sur la vis à étapes comme indiqué dans l'illustration.
- Utilisez la fixation du tuyau du régulateur pour fixer le tuyau du régulateur puis utilisez une vis M5x12 pour installer la fixation du tuyau du régulateur au pied droit avant



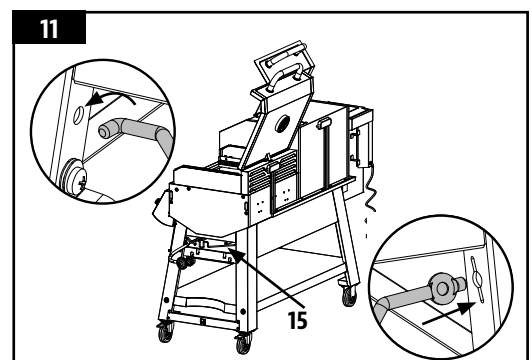
11. FIXATION DE L'ATTACHE DE BONBONNE

Pièces nécessaires :

- 1 x Attache de la bonbonne de gaz LP (#15)

Installation:

- Fixez l'attache de la bonbonne de gaz LP entre le pied droit avant et le pied droit arrière.



12. FIXATION DU SUPPORT POUR PLATEAU À CENDRES

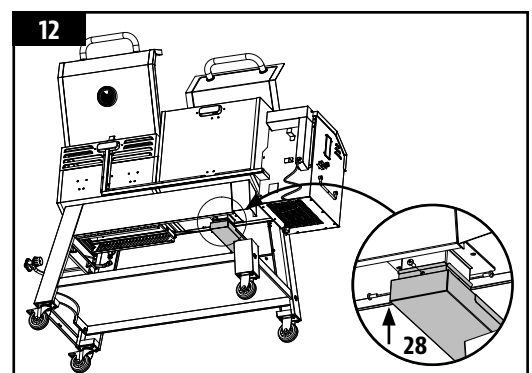
Pièces nécessaires :

- 1 x Support du plateau à cendres (#28)
- 3 x Vis (#B)

Installation:

- Fixez le support du plateau à cendres au fond du Baril principal / Assemblage de la trémie.

Utiliser : 3 morceaux M5 x 12 vis.



13. ARRIMAGE DU SUPPORT POUR PLATEAU À CENDRES

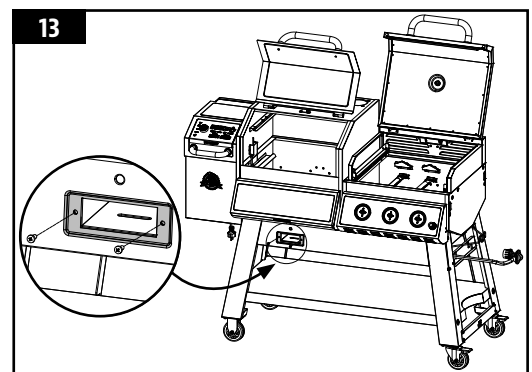
Pièces nécessaires :

- 1 x Support du plateau à cendres (#28)
- 2 x Vis (#B)

Installation:

- Serrez le support du plateau à cendres au panneau avant du chariot.

Utiliser : 2 morceaux M5 x 12 vis.



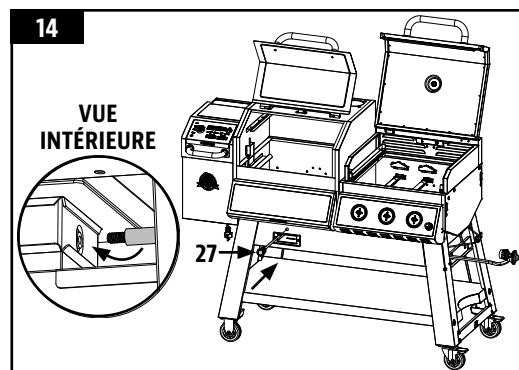
14. INSTALLATION DE L'ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE À TIRETTE DE COMMANDE POUR NETTOYER LES CENDRES

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblage de la poignée à tirette de commande pour nettoyer les cendres (#27)

Installation:

- Insérez l'assemblage de la poignée à tirette de commande pour nettoyer les cendres dans le trou sur le support du plateau à cendres et serrez la poignée au Baril principal / Assemblage de la trémie.



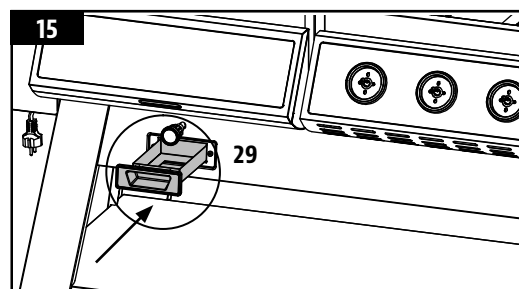
15. INSTALLATION DU PLATEAU À CENDRES

Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau à cendres (#29)

Installation:

- Insérez le plateau à cendres au support du plateau à cendres.



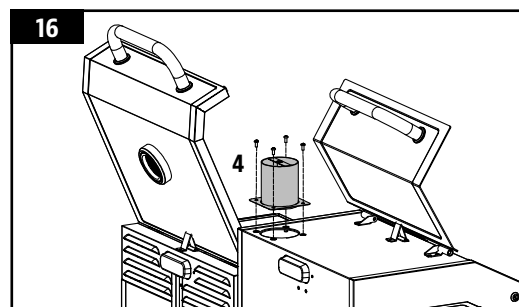
16. ASSEMBLAGE DE LA CHEMINÉE

Pièces nécessaires :

- 1 x Cheminée (#4)
4 x Vis (#B)

Installation:

- Installez la cheminée à l'armoire à gaz et granulés avec couvercle.
- Utiliser : 4 morceaux M5 x 12 vis.



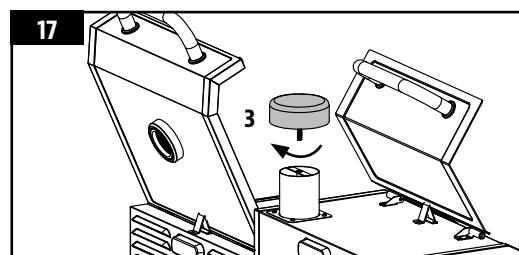
17. ARRIMAGE DU CAPUCHON DE LA CHEMINÉE

Pièces nécessaires :

- 1 x Capuchon de cheminée (#3)

Installation:

- Installez le capuchon de la cheminée sur la cheminée



18. ASSEMBLAGE DE LA TABLETTE LATÉRALE

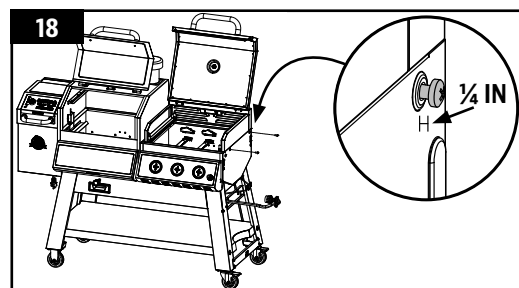
Pièces nécessaires :

- 2 x Vis (#A)

Installation:

- Fixez des vis M6x15 mm sur le côté droit de la chambre principale et laissez environ 1/4" (6,35 mm).

Utiliser : 2 morceaux M6 x 15 vis.



19. MONTAGE DE LA TABLETTE LATÉRALE

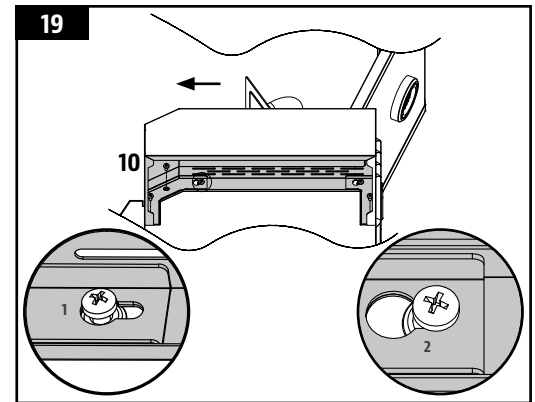
Pièces nécessaires :

- 1 x Table latérale (#10)
- 3 x Vis (#A)

Installation:

- Accrochez ensuite la table latérale droite sur deux vis, puis poussez-la pour qu'elle s'y assied dessus.
- Fixez la table latérale au Baril principal / Assemblage de la trémie avec trois autres vis M6 x 15 mm.
- Rserrez les vis afin de veiller à ce qu'elles soient entièrement fixées.

Utiliser : 3 morceaux M6 x 15 vis.



20. INSTALLATION DES COMPOSANTS DU GRILLOIR SUR FLAMME (CHAUDIÈRE)

Pièces nécessaires :

- 1 x Chaudière planche principale (#32)
- 1 x Chaudière glissière (#33)

Installation:

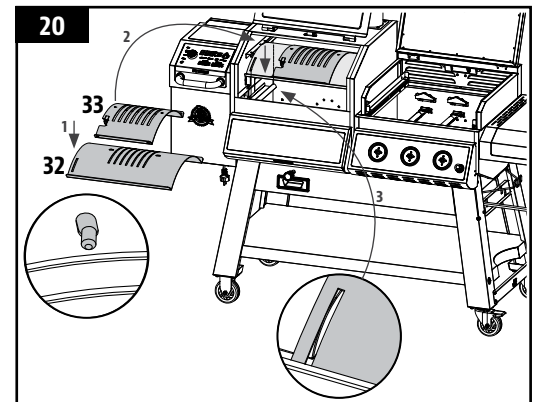
- Ouvrez le couvercle du gril à granulés

IMPORTANT : Si la plaque principale repose sur la base du baril, elle est installée de manière incorrecte. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à votre baril de gril.

- Insérez la plaque principale du gril à flamme (chaudière) dans la chambre du gril à granulés.
- Placez la glissière de la chaudière sur le haut de la plaque principale de la chaudière. Recouvrir les ouvertures à fentes. Assurez-vous que la patte surélevée est sur la droite, pour ajuster facilement les flammes directes ou indirectes lors de la cuisson.

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

IMPORTANT : Pour maintenir les performances abrasives et de grillage de vos grilles de cuisson, des soins et un entretien régulier sont nécessaires.



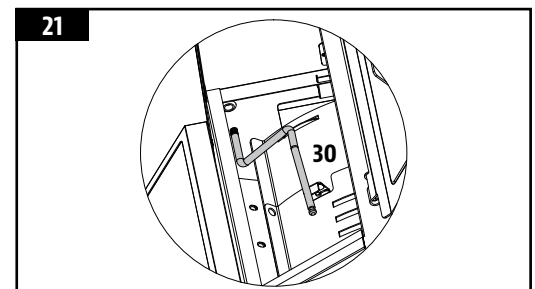
21. INSTALLATION DE LA BARRE D'AJUSTEMENT DU GRILLOIR SUR FLAMME (CHAUDIÈRE)

Pièces nécessaires :

- 1 x Barre de réglage de la chaudière (#30)

Installation:

- Placez la barre de réglage de la chaudière dans la chambre du gril à granulés et poussez la barre de réglage de la chaudière (sur le côté de la poignée de la barre de réglage de la chaudière) à travers la chambre du gril à granulés (comme indiqué à l'étape 21).



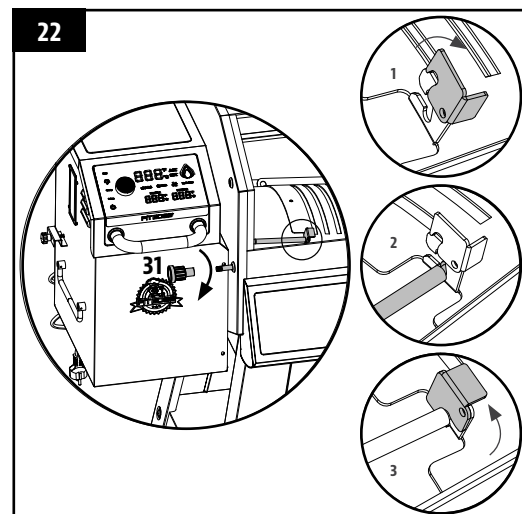
22. FIXATION DE LA POIGNÉE DE LA BARRE D'AJUSTEMENT DU GRILLOIR SUR FLAMME (CHAUDIÈRE)

Pièces nécessaires :

1 x Poignée de la barre de réglage de la chaudière (#31)

Installation:

- Installez la poignée de la barre de réglage de la chaudière à la barre de réglage de la chaudière.
- Ouvrez le verrou sur la glissière de la chaudière
- Placez la barre de réglage de la chaudière en place.
- Fermez le verrou sur la glissière de la chaudière.



23. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

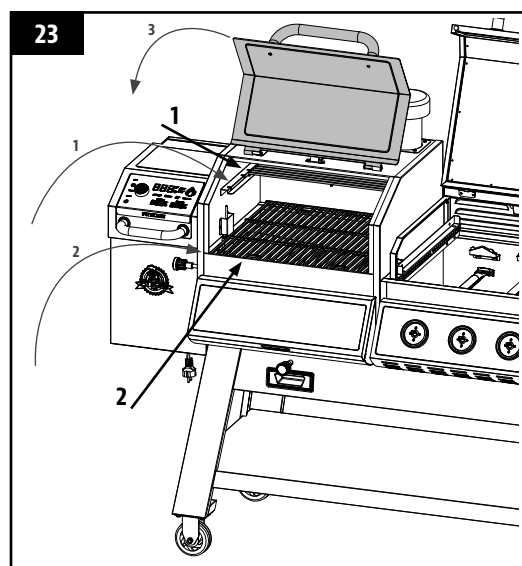
Pièces nécessaires :

2 x Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (#2)

1 x Grille à chauffage (#1)

Installation:

- Placez la grille de cuisson en fonte revêtue de porcelaine dans la chambre du gril à granulés.
- Placez la grille à chauffage dans la chambre du gril à granulés.
- Fermez le couvercle du gril à granulés.



24. PLACER LES COMPOSANTS DU GRIL À GAZ

OPTION 1:

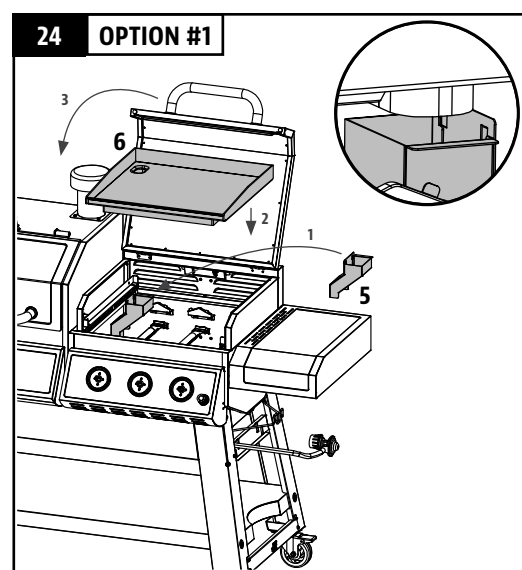
Pièces nécessaires :

1 x Tube d'écoulement des graisses (#5)

1 x Plaque/grille (#6)

Installation:

- Installez le tube d'écoulement de la graisse dans la chambre du gril à gaz.
- Placez la plaque dans la chambre du gril à gaz
- Fermez le couvercle du gril à gaz



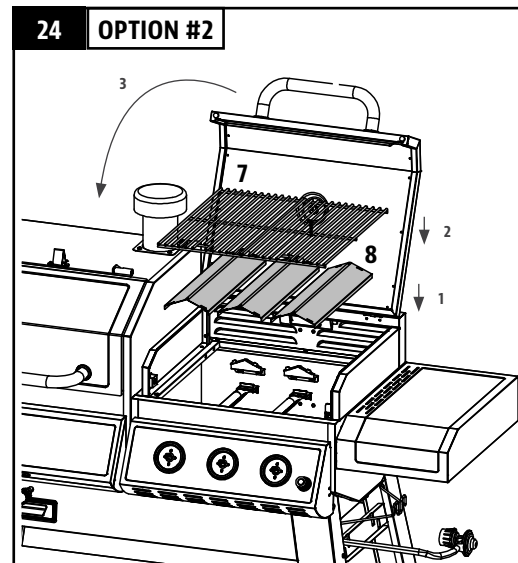
OPTION 2:

Pièces nécessaires :

- 2 x Grille de cuisson du gril à gaz (#7)
- 3 x Diffuseurs thermiques (#8)

Installation:

- Installez le diffuseur thermique dans la chambre du gril à gaz.
- Placez la grille de cuisson du gril à gaz dans la chambre du gril à gaz
- Fermez le couvercle du gril à gaz



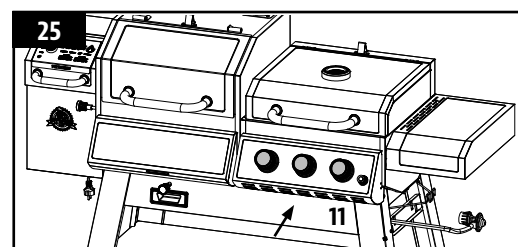
25. INSTALLATION DE LA MOLLETTE DU GRIL À GAZ

Pièces nécessaires :

- 3 x Bouton (#11)

Installation:

- Installez le bouton.



26. INSTALLATION DE LA BATTERIE

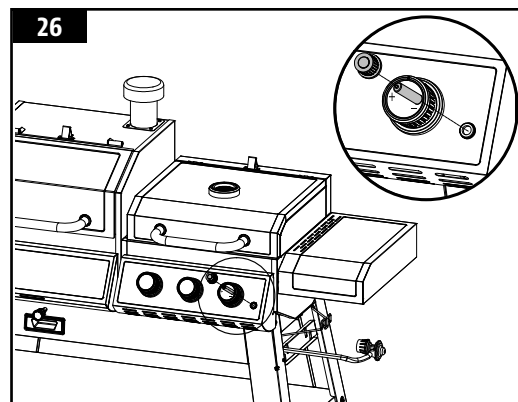
Pièces nécessaires :

- 1 x Pile AA (#E)

Installation:

- Placez la batterie dans le commutateur d'allumage et veillez à ce que le signe « + » de la batterie soit vers le haut.

Utiliser : 1 batterie AA.



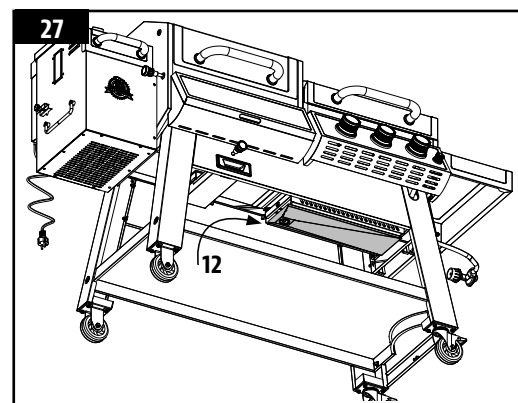
27. INSTALLATION DU PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau à graisse (#12)

Installation:

- Installez le plateau à graisse au baril principal/de l'assemblage de la trémie.



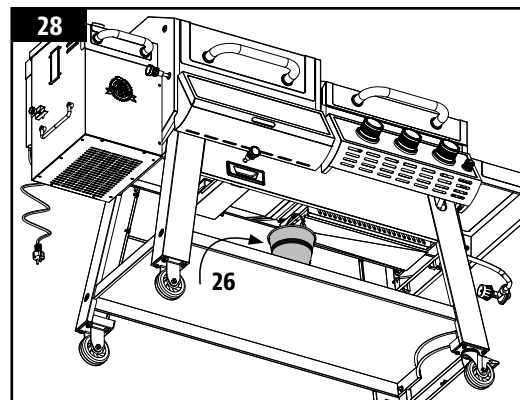
28. FIXATION DU SEAU DE GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Seau de graisse (#26)

Installation:

- Installez le seau de graisse au baril principal/de l'assemblage de la trémie.
- L'unité est maintenant entièrement assemblée.



29. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

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

• PRISE STANDARD

Cet appareil nécessite un voltage de 120 volt, 60hz, 300W, 5 ampères. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation. Le contrôle utilise un fusible à action rapide de 5 ampères et 120 volts pour protéger le panneau de l'allumeur.

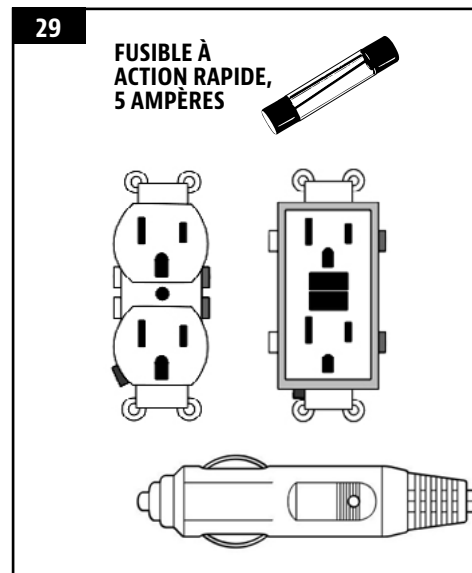
• LES PRISES GFCI

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

• SUR LA ROUTE

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

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



CONNEXION À UNE ALIMENTATION EN GAZ

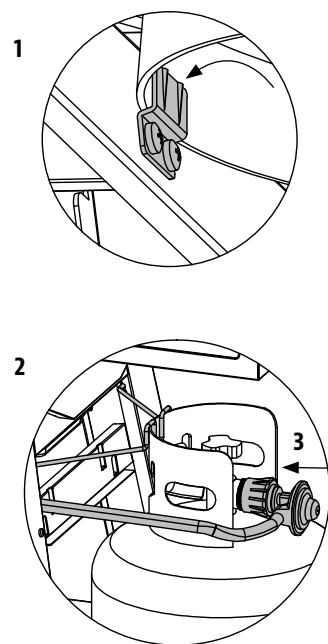
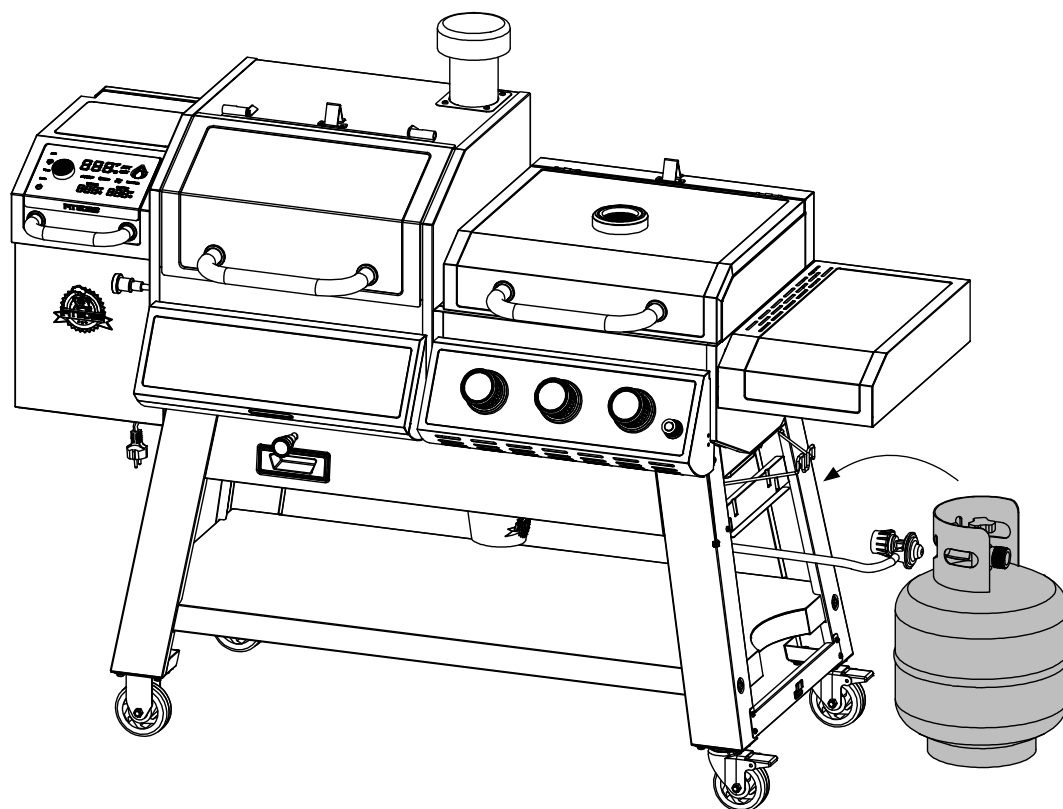
EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ

Le gril est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 11 pouces (27,94 cm) et doit être utilisé uniquement avec du gaz de pétrole liquéfié. Le détendeur et le tuyau fournis en usine doivent être utilisés avec un poids de 20 kg. (9 kg) réservoir de gaz propane. **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

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

INSTALLER UN CYLINDRE À GAZ

1. Sur le côté du chariot, placez l'anneau de pied du réservoir de 20 lb sur le support de réservoir d'essence **Fig.1**. Assurez-vous que la valve du réservoir est en position OFF. Utilisez le boulon du réservoir pour fixer le réservoir dans une position fixe **Fig.2**. Assurez-vous que le réservoir est complètement à la verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le gril si le réservoir d'essence n'est pas installé correctement.
2. Assurez-vous que la valve du régulateur sur le gril est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
3. Retirez les capuchons de protection de l'ouverture de la vanne de régulation et du haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons.
4. Insérez la soupape de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté de la soupape du régulateur. Tournez le cylindre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit ferme. Serrez à la main seulement.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.



PRÉPARATION À L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Un test de fuite est utilisé pour déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre gril à gaz, effectuez un test d'étanchéité sur la connexion entre le régulateur et la bouteille de gaz afin de réduire les risques de blessures graves, voire mortelles, résultant d'un incendie ou d'une explosion. Un test d'étanchéité doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

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

COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Fournitures requises:

1 x bol (*vide, propre*)

1 x pinceau (*propre*)

Liquide vaisselle

Eau

Procédure:

1. Placez le gril dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous que le gril est froid au toucher et qu'il n'est pas utilisé. Vérifiez que la valeur du régulateur est sur OFF et que la bouteille de gaz est bien serrée sur le régulateur.

IMPORTANT: Assurez-vous qu'il n'y a pas de flammes nues ou de fumeurs à proximité.

2. Mélanger une solution d'une partie d'eau avec une partie de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz. Inspecter visuellement les bulles de bulles provenant d'un défaut ou d'une rupture du sceau.

REMARQUE: Si une fuite apparaît, répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, sans trop serrer. Serrez à la main seulement. Répétez le test d'étanchéité après la réinstallation pour vous assurer que le joint est bien fixé.

IMPORTANT: N'utilisez pas le gril à gaz si vous détectez une fuite de gaz qui ne peut pas être corrigée à l'aide de la procédure de test de fuite. Contactez le service d'incendie ou le service clientèle de votre région pour prendre d'autres mesures de test afin de garantir les précautions appropriées.

DÉCONNEXION D'UN CYLINDRE À GAZ

1. Assurez-vous que la valve du régulateur sur le gril est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
2. Tournez la bouteille dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (à la main) pour la déconnecter de l'ouverture de la vanne de régulation. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

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

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

N'allumez **jamais** votre gril à gaz avec le couvercle fermé ou avant de vérifier que les tubes du brûleur sont bien en place sur les orifices de la valve de gaz. Les équipements électriques fournis avec l'appareil de cuisson extérieur à gaz doit comporter les éléments suivants dans les instructions :

- Pour se prévenir de tous risques d'électrocution, n'immerger jamais le cordon, les fiches dans l'eau ou autre liquide.
- Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant d'être nettoyé. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces;
- N'utilisez pas d'appareil de cuisson extérieur à gaz ayant un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une façon ou d'une autre. Contactez le fabricant pour la réparation;
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table, ni toucher des surfaces chaudes;
- N'utilisez pas l'appareil de cuisson extérieur à gaz pour un usage autre que celui prévu;
- Lors du branchement, branchez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson extérieur à gaz, puis branchez l'appareil dans la prise de courant;
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (DDFT) avec cet appareil de gaz de cuisson extérieur;
- Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre ou l'utiliser avec un adaptateur à 2 broches; et
- Utilisez uniquement les rallonges équipées d'une fiche de mise à la terre tripolaire, dimensionnées pour la puissance de l'appareil et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec un marquage W-A.

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

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE GRANULÉS DE BOIS

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

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

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

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

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

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

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

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

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue.

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

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

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

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

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

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

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

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

- **BASSE TEMPÉRATURE (80-125°C / 176-257°F)**

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

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




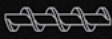


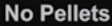

CONSEIL: Pour intensifier cette saveur salée, passez à la température de fumée (basse) immédiatement après avoir mis vos aliments sur le gril. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes.

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



FONCTIONNALITÉ	DESCRIPTION
	Lorsque l'appareil est branché à une source d'alimentation, le bouton d'alimentation s'allumera (blanc). Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité. Appuyez et tenez enfoncé le bouton pendant au moins 2 secondes pour éteindre / mettre l'unité hors tension.
 	Le cadran de réglage des températures vous permet de configurer la température du gril de votre choix. Une fois que vous avez connecté l'appareil à une source d'alimentation et que vous avez appuyé sur le bouton Power (Alimentation). Appuyez et tournez le cadran (lorsque « SET » est sélectionné, comme affiché dans l'image 2) pour sélectionner l'une des treize températures pré-réglées, entre 65-260°C / 150-500°F. Appuyez encore sur le bouton pour verrouiller votre température pré-réglée et revenir à la Température réelle du gril (Comme affiché dans l'image 3). Si, à tout moment au cours du processus de cuisson, vous souhaitez vérifier votre température pré-réglée, appuyez tout simplement sur le bouton.
	Le bouton du commutateur de température est utilisé pour changer la lecture de température sur l'écran LCD. Appuyez le bouton pour passer de la température en Celsius (°C) à Fahrenheit (°F), au choix. L'affichage par défaut est en Fahrenheit.
	Le bouton « ampoule » vous permet d'allumer ou d'éteindre la lumière à l'intérieur du gril (<i>dans l'aire de cuisson</i>).
	L'icône « Smoke IT » affiche la connexion entre votre gril et votre téléphone via Bluetooth® afin que vous puissiez obtenir des mises à jour en temps réel au sujet de la température réelle du gril et des températures de la sonde à viande (thermique). Il vous permet également de régler la température de votre gril. <small>La marque et le logo Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Espressif est soumise à une licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.</small>
	L'écran LCD sert de centre d'information pour votre unité. L'écran LCD affichera la température de cuisson de votre choix, la température de cuisson réelle, et la température de la sonde thermique (si branchée). Si une seule sonde à viande est connectée, une seule lecture sera affichée. L'écran de visualisation de votre température réglée en forme d'icône de flammes. Il affiche également l'unité de température, en °F/°C.
	Appuyez sur le bouton Prime et maintenez-le appuyé afin d'activer une alimentation supplémentaire de pastilles dans le pot de combustion. Ceci peut être utilisé pour ajouter plus de carburant juste avant d'ouvrir le couvercle du gril, permettant ainsi d'obtenir un temps de récupération de la chaleur plus rapide. Ceci peut également être utilisé lors du fumage pour augmenter l'intensité du goût de fumé. Demandé par la concurrence.

	"ACT" affiche la température actuelle de votre gril à ce moment précis. Appuyez sur le cadran une fois pour passer de « SET » à « ACT ». Par défaut, l'écran LCD affiche « ACT ».
	"SET" affiche l'une des 13 valeurs de température pré-réglée du gril. Appuyez sur le cadran une fois pour passer de « ACT » à « SET ».
	L'icône « Flamme » affiche la température réglée, l'intensité de l'icône de flamme change lorsque vous passez de 250 à 350 et 450°F indiquant différentes plages de température.
	L'icône « Vis sans fin » affiche l'allumage de votre moteur de la vis sans fin. Ce symbole clignotera parfois et l'écran LCD affiche « Err » indiquant que la vis sans fin ne fonctionne pas.
	L'icône « Allumeur » affiche l'allumage de vos granulés. Si ce symbole clignote et que l'écran LCD affiche « Err », ceci signifie que votre allumeur ne fonctionne pas.
	L'icône « Ventilateur » affiche l'allumage de votre ventilateur. Si ce symbole clignote et que l'écran LCD affiche « Err », ceci signifie que votre ventilateur ne fonctionne pas.
	L'icône est activée lorsque vous êtes à court de granulés.
	Le port de connexion/de raccordement derrière le couvercle de la trémie est réservé pour la Sonde à viande (thermique) . Lorsqu'une sonde thermique est connectée, la température s'affiche sur l'écran LCD. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez la sonde thermique du port de connexion. Il y a 2 ports de sonde thermique (à viande). <i>Uniquement compatible avec les sondes thermiques de la marque Pit Boss®. Sonde(s) thermique(s) additionnelle(s) vendue(s) séparément.</i>



COMPRENDRE LES SONDES

• SONDE DE TEMPÉRATURE

Située à l'intérieur du côté des granulés du gril, sur le mur côté gauche. Il s'agit d'une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne du gril. La température obtenue à partir de la sonde est affichée comme « ACT » sur l'écran LCD.

IMPORTANT: La température de votre appareil est fortement affectée par les conditions ambiantes extérieures, la qualité des pastilles utilisées, la saveur des pastilles et la quantité de nourriture cuite.

• SONDE THERMIQUE

La sonde thermique mesure la température interne de votre viande dans le gril, de la même façon que votre four de cuisine. Branchez l'adaptateur de sonde thermique au port de connexion de la sonde thermique sur le Panneau de commande et insérez la sonde thermique en acier inoxydable dans la portion la plus épaisse de votre viande et la température s'affichera sur le panneau de commande. Les températures obtenues à partir de la sonde sont affichées comme Sonde (no.). **Pour vous assurer que la sonde à viande est correctement connectée au port de connexion, sentez-la et entendez-la s'enclencher.**

REMARQUE : Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde n'entrent pas en contact direct avec les flammes ou l'excès de chaleur. Ceci pourrait endommager votre sonde thermique. Faites passer les câbles à travers les trous d'échappement arrières du barbecue principal, la partie supérieure du barbecue principal (à côté de la charnière du couvercle du barbecue) ou à travers le trou avant situé près de la trémie. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez-la du port de connexion de la sonde thermique et placez-la dans les trous situés sur la poignée de la trémie pour la maintenir propre et protégée.

PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

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

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou dans la vis sans fin.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au fond du gril à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité, et réglez le **cadran de réglage de la température** sur la position SMOKE. Vérifiez les éléments suivants :

- Vous pouvez entendre la vise sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez s'il y a un mouvement d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans le pot de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air qui devient plus chaud dans le pot de combustion. Le bout de l'allumeur ne deviendra pas rouge mais sera extrêmement chaud et brûlera. Ne touchez pas l'allumeur.
4. Une fois que vous avez vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez et maintenez enfoncé le **bouton Power** (Alimentation) pendant 2 secondes pour éteindre l'unité.
 5. Remplissez la trémie avec des granules de bois de barbecue naturel.
 6. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position SMOKE. Appuyez sur le **bouton Prime** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granules à l'intérieur du gril depuis la vis sans fin. Une fois que les granules commencent à tomber dans le pot de combustion, relâchez le **bouton Prime**.
 7. Appuyez et maintenez enfoncé le **bouton « Power »** (Alimentation) pendant 2 secondes pour éteindre l'unité.
 8. Réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur. Le gril est maintenant prêt à l'emploi.

PREMIÈRE UTILISATION – COMBUSTION INITIALE

Une fois que votre trémie a été amorcée et avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important de compléter un « burn off » du gril. Démarrez le gril et faites-le fonctionner à n'importe quelle température supérieure à 176 °C / 350 °F (avec le couvercle fermé) pendant 30 à 40 minutes pour brûler le gril et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril principal. Vérifiez la grille de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplissez la trémie de granules de bois dur pour bbq sèches et 100 % naturelles.
2. Assurez-vous que le **cadran de réglage de la température** est sur la position SMOKE. Appuyez sur le **bouton Power** (Alimentation) pour allumer l'unité. Cela active le cycle de démarrage. Le système d'alimentation de vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à s'allumer et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. Votre gril commencera à produire de la fumée pendant que le cycle de mise en marche se déroule. Le couvercle du baril doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement torché et notez que de la chaleur est produite.
3. Une fois que la fumée blanche épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Configurez la température de cuisson que vous souhaitez!

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton « Power » (Alimentation) pendant 3 secondes pour éteindre le gril. Ouvrez le gril et laissez-le se refroidir pendant quelques minutes. Retirez les composants de cuisson de l'intérieur ainsi que toutes les pastilles et cendres du pot de combustion. Soyez vigilant car les pastilles peuvent être encore trop chaudes même lorsque le gril s'est refroidi. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud.
2. Après avoir enlevé et nettoyé les composants de cuisson, appuyez sur le **bouton « Power »** (Alimentation) pour allumer l'unité. Réglez le bouton de température à « **Smoke** » (Fumée). Vérifiez ce qui suit :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
 - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 13 mm / 0,5 pouces dans le pot de combustion.
 - Confirmez visuellement que la vis sans fin fait tomber des granules dans le pot de combustion.
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant le grondement produit.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

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

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

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU GAZ PROPANE

GRILL ENVIRONNEMENT

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans les performances de votre grill et dans le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Tous les appareils Pit Boss Grills doivent conserver un dégagement minimal de 914 mm (36 pouces) par rapport aux constructions combustibles, et ce dégagement doit être maintenu pendant que le grill est opérationnel. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou surplomb combustible inflammable. Gardez votre grill dans un endroit dégagé de tout matériau combustible, de vapeur ou de liquide inflammable.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

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

- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre barbecue dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre barbecue par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour surveiller la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

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

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.

- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

PREMIÈRE UTILISATION – COMBUSTION INITIALE

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, il est important de compléter un fonctionnement à vide du barbecue. Démarrez le barbecue et faites le fonctionner à toute température supérieure à 176 ° C / 350 ° F, avec le couvercle fermé, pendant 30 à 40 minutes pour brûler le barbecue et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est tourné sur la position OFF.
2. Notez le repère triangulaire sur le boîtier du régulateur en argent. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez-le à 270 degrés (ou 3/4) dans le sens anti-horaire à HIGH.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que la flamme s'éteigne. Écoutez le déclic indiquant une étincelle de l'allumeur et recherchez une flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé.
4. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre gril à la température désirée!

Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez le bouton du régulateur en position OFF. Ouvrez le couvercle du gril et attendez cinq minutes avant d'essayer de le rallumer pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE D'ÉCHEC D'ALLUMAGE

Si pour une raison quelconque votre allumeur échoue après trois tentatives sur quatre, vérifiez les étapes suivantes ou démarrez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Assurez-vous que le bouton du régulateur est en position OFF. Permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les points suivants:
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en appuyant sur le bouton de l'allumeur et en regardant le bout de l'allumeur à la recherche d'une étincelle. S'il n'y a pas d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 ").
 - Vérifiez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. S'il est bloqué, suivez les **instructions d'entretien et de maintenance**.
3. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est tourné sur la position OFF. Ouvrez le couvercle du gril pour libérer tout gaz piégé.
2. Notez le repère triangulaire sur le boîtier du régulateur en argent. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez-le à 270 degrés (ou 3/4) dans le sens anti-horaire à HIGH.
3. Rapidement et avec précaution, placez une flamme allumée à proximité du brûleur à l'aide d'un allumette ou d'un briquet à long bec et observez-le prendre feu. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut causer des blessures.

REMARQUE: N'utilisez pas d'alcool, de liquide pour briquet ou de kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu dans votre gril.

4. Continuez le démarrage en suivant les étapes quatre et cinq de la **procédure de démarrage automatique**.

PREMIÈRE UTILISATION – FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, l'emballage et les films de protection ont été retirés du gril.
2. Enlevez les huiles de fabrication avant de cuire sur ce gril pour la première fois en faisant fonctionner le gril pendant au moins 15 minutes à température ÉLEVÉE avec le couvercle fermé. Cela permet de « nettoyer à chaud » les pièces internes et de dissiper les odeurs.

ALLUMAGE

ATTENTION : Gardez votre appareil de cuisson extérieur à gaz dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

ATTENTION : Ne PAS obstruer le flux de l'air de combustion et de ventilation.

ATTENTION : Vérifiez l'absence d'insectes et de nids d'insectes dans le brûleur et les tubes de Venturi, nettoyez-les si nécessaire. Un tube obstrué peut provoquer un incendie.

ATTENTION : Tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Vérifiez s'il n'y a pas d'obstruction du flux d'air vers les brûleurs. Les araignées, les insectes et les toiles peuvent obstruer le brûleur/le tube venturi. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie.
3. Tous les boutons de commande doivent être en position OFF.
4. Raccordez le réservoir de gaz LP selon la section « Installation du réservoir de gaz LP »..
5. Tournez le robinet du réservoir de gaz LP sur « OPEN » (OUVERT).
6. Poussez et tournez le bouton de commande en position « High » (Élevé). Le brûleur devrait s'allumer. S'il ne s'allume pas, répétez jusqu'à trois fois..
7. Si l'allumage ne survient pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur « OFF » (arrêt/fermé), attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage.
8. Si l'allumeur n'allume pas le brûleur, utilisez une allumette allumée et sécurisée avec une tige d'allumage (fournie avec le gril) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs par la grille de cuisson et les plaques chauffantes. Positionnez l'allumette allumée à côté du brûleur (Fig. 3).

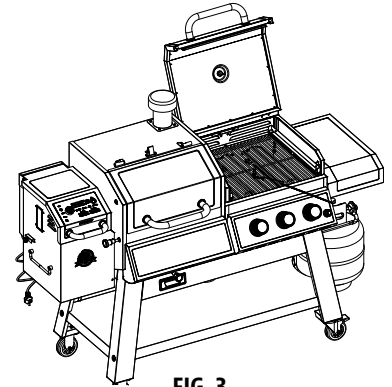


FIG. 3

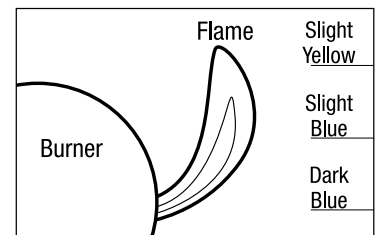


FIG. 4

Important : Toujours utiliser la tige d'allumage (prévue) lorsque vous allumez des brûleurs avec une allumette.

9. Après avoir allumé, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration (Fig. 4).
REMARQUE : Chaque brûleur s'allume indépendamment - répétez les étapes 5-9 pour les autres brûleurs.

ATTENTION : Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez immédiatement les boutons de commande à la position OFF, fermer le robinet du réservoir de gaz LP FERMÉ et ouvrez le couvercle pour laisser le gaz s'échapper pendant 5 minutes avant de le rallumer.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. LP : Tournez le robinet du réservoir de gaz LP sur « CLOSED » (FERMÉ).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens horaire sur la position « OFF » (arrêt/fermé).
REMARQUE : Un son « pouf » est normal, car la dernière couche du gaz LP est brûlée.
3. Déconnectez le réservoir de gaz LP selon la section « **Déconnecter le réservoir de gaz LP** ».

AVERTISSEMENT : Laissez le gril se refroidir complètement, et enlevez la bouteille de gaz avant de le déplacer, de le transporter ou de l'entreposer.

CONTRÔLE DES POUSSÉES

ATTENTION : Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant uniquement le couvercle.

- Si un feu de graisse se déclare, tournez les boutons de commande sur la position OFF (FERMÉ), robinet du réservoir de gaz LP sur « OFF » (FERMÉ). N'utilisez PAS d'eau sur un feu de graisse. Ceci pourrait faire éclabousser la graisse et pourrait provoquer de graves brûlures, de blessures corporelles ou d'autres dommages.
- NE PAS laisser votre grill sans surveillance lorsque vous préchauffez ou brûlez des résidus d'aliments à température ÉLEVÉE. Si le grill n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer.

AVERTISSEMENT : Lors de la cuisson, le matériel d'extinction d'incendie devrait être facilement accessible. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, utilisez un extincteur à poudre chimique de type BC ou étouffez avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude. N'essayez pas d'éteindre avec de l'eau.

- Les poussées font partie de la cuisson des viandes sur le grill et ajoutent une saveur unique à la cuisson sur le grill.
- **Les poussées excessives peuvent trop cuire vos aliments et être dangereuses.**
- Important : Les poussées excessives résultent de l'accumulation de graisse dans le fond de votre grill.
- En cas d'incendie de graisse, fermez le couvercle ET tournez le(s) bouton(s) de commande sur OFF jusqu'à ce que la graisse se brûle complètement. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car une poussée soudaine peut survenir.
- Si des poussées excessives se produisent, ne versez PAS d'eau sur les flammes

RÉDUIRE LES POUSSÉES

1. Enlevez l'excédent de gras de la viande avant la cuisson.
2. Faites cuire les viandes à haute teneur en gras à BASSE température ou indirectement
3. Assurez-vous que votre grill est sur une surface dure, plane et incombustible et que la graisse s'écoule dans le bac à graisse.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

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

IMPORTANT : Ne pas utiliser de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre grill. L'utilisation de ces matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, une explosion ou des dommages corporels.

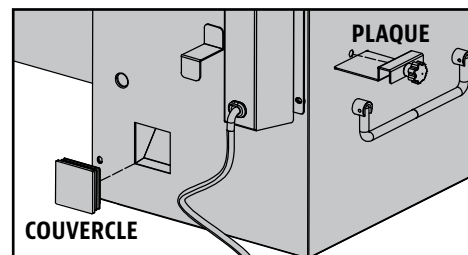
1. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur lorsque celui-ci présente une importante accumulation, afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucun blocage (débris, insectes) dans le tube du brûleur ou bien dans les hublots du brûleur. Après une période d'entreposage prolongée, des araignées ou des petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre leurs œufs dans le tube du brûleur, nuisant ainsi à la circulation du gaz jusqu'au brûleur. Si vous entreposez votre grill ou si vous pensez ne pas l'utiliser pendant une longue période de temps, enlevez le brûleur et enveloppez-le de feuilles d'aluminium afin de réduire les risques d'insecte qui entrent dans les trous du brûleur.

- Le brûleur a été préconfiguré pour obtenir une performance de flamme optimale. Une flamme bleue, avec un tout petit bout jaune, est le résultat du mélange optimal entre l'air et le gaz. Si la flamme est très jaune, orange ou irrégulière, vous devez alors nettoyer les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les hublots afin d'augmenter le débit d'air.

2. HOPPER ASSEMBLY

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



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

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

3. SONDÉS

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

4. LES SURFACES INTERNES

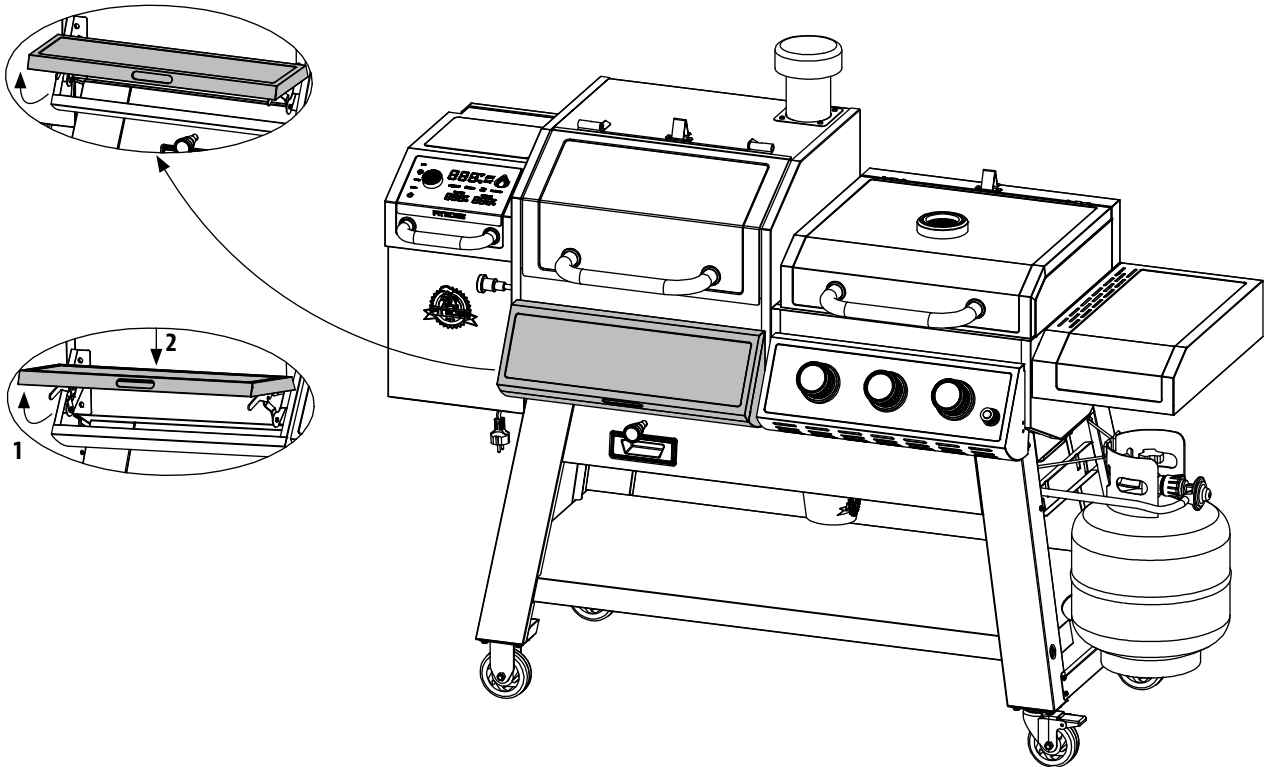
- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage à gri à long manche (laiton ou métal doux), retirez tout aliment ou accumulation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

- Vérifiez souvent votre seau à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisson que vous faites

IMPORTANT: En raison de chaleur élevée, ne couvrez pas la chaudière ni les sondes avec du papier d'aluminium.

OUVRIR/FERMER LE TABLE PLIANTE

1. Ouvrir la table pliante.
2. Fermer la table pliante en soulevant les deux charnières comme affiché sur le dessin et en poussant la table vers le bas.



COMMENT NETTOYER LES CENDRES DU BRÛLEUR À GRANULÉS

Lorsque vous avez besoin de nettoyer la tasse du brûleur de granulés, tirez et poussez sur la poignée de nettoyage des cendres pour faire sortir le plateau de cendres et jeter les cendres.

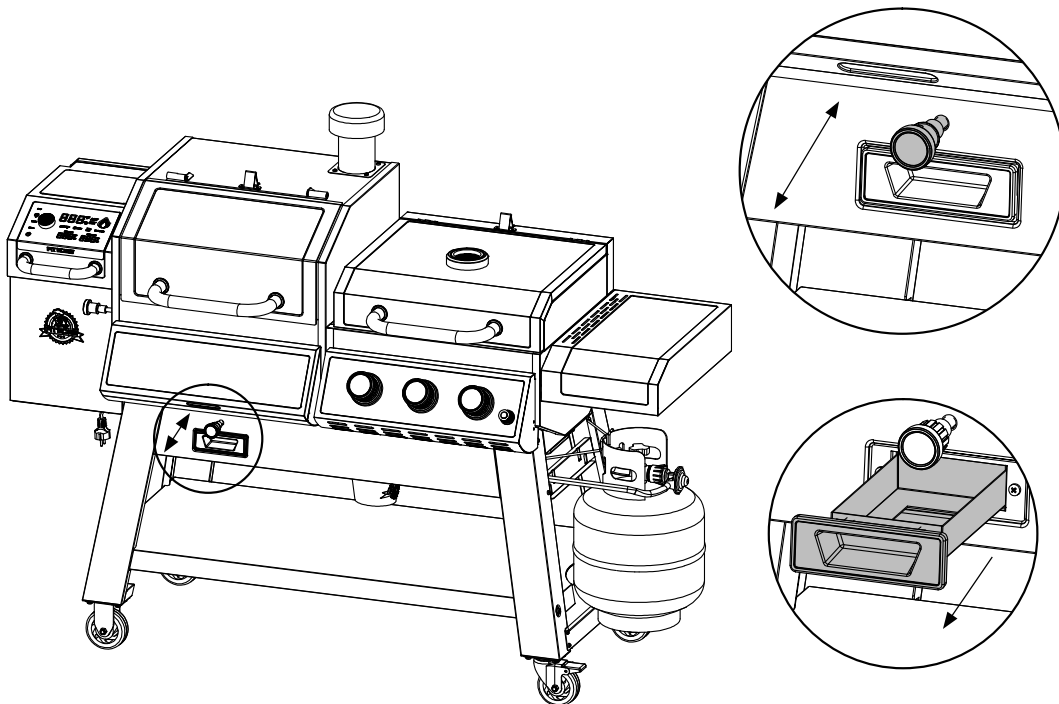


TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Le dessous du grill	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Le tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Les brûleurs	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Surfaces en acier inoxydable	Deux fois par an	Nettoyant pour acier inoxydable
Dessous du grill principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, brosse en laiton
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Tablette Avant	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Seau de graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés est vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse

UTILISATION DU COMBUSTIBLE EN GRANULÉS DE BOIS

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

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

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

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

MÉLANGE ÉRABLE 
Saveur sucrée et salée.

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

MÉLANGE FRUITS DES BOIS 
Mélange de cerise, pomme et d'érable

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

MÉLANGE DE BARIL DE WHISKEY 
Forte fumée sucrée avec goût aromatique.
Parfait pour les viandes rouges.

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

MÉLANGE PÉCAN 
Saveur grasse, de beurre et moelleuse.

MÉLANGE CHÊNE 
Saveur riche et fumée.

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

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

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

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

DÉPANNAGE

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

Pour les FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

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

GRILL À GRANULÉS DE BOIS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas d'alimentation sur la carte de contrôle	La molette de température est sur OFF.	Appuyez sur le bouton d'alimentation , puis assurez-vous que le bouton s'allume en bleu pour indiquer qu'il y a une connexion à la source d'alimentation. Tournez la molette de température sur un réglage de température.
	Le grill n'est pas branché correctement.	Assurez-vous que le grill est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés.
	Le fusible sur la carte de circuit a explosé	Débranchez le grill de la source d'alimentation et soulevez le couvercle de la trémie et enlevez le panneau derrière le couvercle. Tirez délicatement les fils du contrôleur vers vous, afin que vous puissiez confortablement accéder au tableau de commandes. Vérifiez le fusible pour voir s'il y a un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise GFCI est déclenchée	Débranchez le grill de la source d'alimentation et retirez le panneau d'accès de la trémie (voir Diagramme de fils électriques pour le schéma) et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés et secs. Assurez-vous que le DDFT est porté au minimum à 10 ampères.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Les granulés dans le pot de combustion ne s'allument pas	La tarière n'est pas amorcée	Avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois ou lorsque la trémie est complètement vidée, la tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Moteur de la tarière est coincé	Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pendant 2 secondes pour éteindre l'unité. Retirez les composants de cuisson du grill à granulés. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité, tournez le cadran de réglage de la température sur SMOKE, et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin fait tomber des granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange.
	Panne de l'allumeur	Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pendant 2 secondes pour éteindre l'unité. Retirez les composants de cuisson du grill à granulés. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité, tournez le cadran de réglage de la température sur SMOKE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 8 mm (max) / 0,3 pouces dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la Procédure de démarrage manuelle pour continuer à utiliser le grill; cependant, communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.

Points clignotants sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril. Utilisé pour démontrer que l'unité est en mode de mise en marche. L'allumeur s'éteindra après 5 minutes. Une fois que les points clignotants sont éteints, le gril commence à fonctionner à la température désirée sélectionnée.
La température clignote sur l'écran LCD	La température du gril est inférieure à 65°C / 150°F	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril, néanmoins elle est utilisée pour démontrer qu'il y a un risque que le feu pourrait s'éteindre. Vérifiez qu'il y a suffisamment de combustible dans la trémie ou s'il y a obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Vérifiez la sonde de température du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière.
Code d'erreur « ErH »	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et tournez la molette de température sur OFF et permettez au gril de refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Après la maintenance, enlevez les granulés en trop et confirmez que les parties composantes sont bien placées. Pour effacer le message d'erreur, tournez la molette de température à la position OFF (ARRÊT), ouvrez le couvercle, attendez 3 à 4 minutes, puis sélectionnez la température souhaitée.
Code d'erreur « ErL »	Les températures de l'unité sont basses/faibles	Appuyer et maintenir enfoncé le bouton « Power » (Alimentation) pendant 2 secondes pour éteindre l'unité. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Après l'entretien, enlevez les cendres et les granulés qui n'ont pas été brûlés du pot de combustion et du fond du gril et confirmez que les parties composantes sont bien placées. Appuyez sur le bouton « Power » (Alimentation) pour allumer l'unité puis sélectionner la température souhaitée. Si un code d'erreur s'affiche encore, veuillez contacter le service à la clientèle.
Code d'erreur « ErR » avec l'icône  (VIS SANS FIN) qui clignote	La vis sans fin n'est pas amorcée	Avant que l'unité ne soit utilisé pour la première fois ou lorsque la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés ne s'enflamment. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Le moteur de la vis sans fin est coincé	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité, tournez le cadran de réglage de la température sur SMOKE, et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin fait tomber des granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange.
Code d'erreur « ErR » avec l'icône  (ALLUMEUR) qui clignote	Allumeur ne fonctionne pas correctement	Retirez les composants de cuisson du corps principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de brûlage et en cherchant de la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou de la grille de combustion et s'ouvre pour allumer les pellets. Si cela ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser le gril; Toutefois, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Code d'erreur « ErR » avec l'icône  (VENTILATEUR) qui clignote	Entrée d'air insuffisante pour le ventilateur	Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale.
	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement ou échec	Le thermomètre doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.

Code d'erreur « ErR » avec l'icône (PAS DE PELLETS) qui clignote	Manque de carburant, mauvaise qualité de carburant, obstruction du système d'alimentation, vis sans fin bloquée	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour éteindre puis reconnecter. Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein si bas. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si leur longueur est trop longue, cela peut entraîner une obstruction du système d'alimentation. Enlevez les pellets et suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de connexion	Déconnectez la sonde à viande du port de connexion situé sur le tableau de commande, puis reconnectez. Assurez-vous que l'adaptateur de la sonde thermique est connecté fermement. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas endommagé. Si le message d'erreur apparaît toujours, contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange
	La sonde thermique est endommagée	Vérifiez si les fils de la sonde thermique sont endommagés. Si c'est le cas, veuillez contacter le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le grill, réglez la température sur FUMÉE et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Carburant de mauvaise qualité, Blocage dans le système d'alimentation	Vérifier la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant, et reconstituer si faible. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirer les granules et suivre les instructions d'entretien et de maintenance .
	Sonde de température	Vérifiez l'état de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
Le grill produit de la fumée excessive ou décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyage. Remplacez par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifier le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et la prise d'air ne soit pas bloqué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale.
Embrassements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .

GRIL AU GAZ PROPANE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le grill ne s'allume pas	Le fil d'allumage s'est détaché de l'allumeur électrique / de la valve.	Reconnectez le fil d'allumage Pas de gaz fourni l'allumeur électrique / de la valve.
	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service à la clientèle pour obtenir une assistance ou des pièces de rechange.
	La batterie est morte	Installez une nouvelle batterie.
	La nouvelle batterie ne fonctionne pas	Vérifiez la polarité de la batterie. Le pôle négatif (-) de la batterie entre en premier.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles au niveau du port du brûleur	Ajustez l'électrode.
	Aucun gaz fourni	Contrôlez le détendeur. Contrôlez la connexion pour une éventuelle fuite.
Flambées excessives	Griller les viandes grasses	Faites griller les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons sont réglés sur « BAS » (LOW). Déplacez les viandes sur la grille de réchauffement si la flambée continue.
	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176° C / 350° F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	De l'eau vaporisée sur les flammes de gaz	Ne vaporisez pas d'eau sur les flammes de gaz.
Le brûleur s'éteint	La bonbonne de gaz est vide	Remplir la bonbonne de gaz.
	Le brûleur n'est pas aligné avec la vanne de régulation	Installez correctement le brûleur.
	L'approvisionnement en gaz n'est pas suffisant	Vérifiez le tuyau d'alimentation en gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites ni de nœuds.
Chaleur basse sur la position « HAUT » (HIGH)	Ports bloqués	Dégagez les ports de toute obstruction.
	La bobonne de gaz est à court	Remplir la bonbonne de gaz.

PIÈCES DE RECHANGE DE GRIL

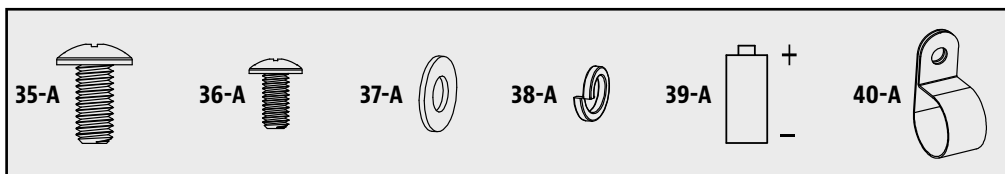
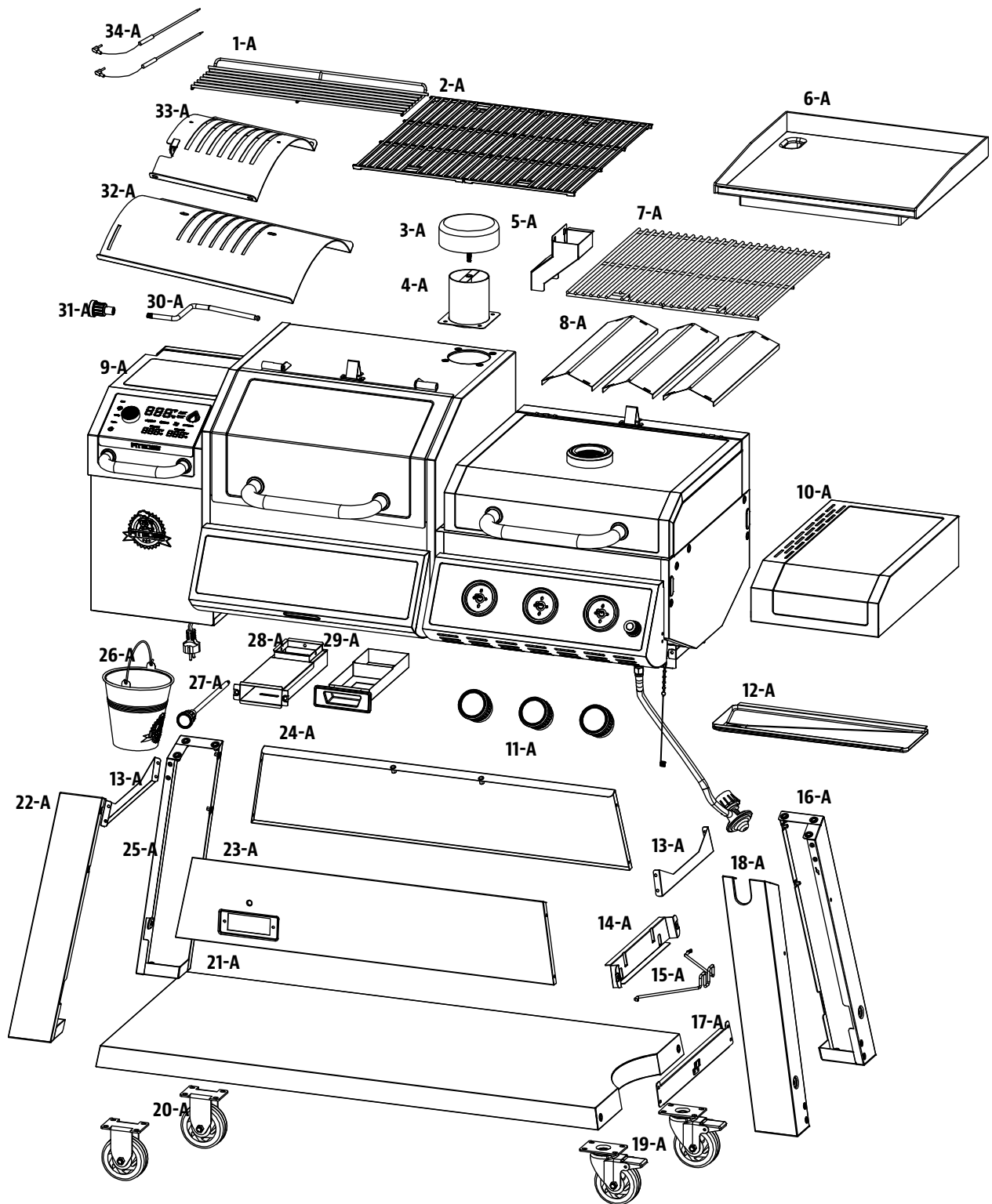
No.	Description
1-A	Grille à chauffage (x1)
2-A	Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (x2)
3-A	Capuchon de cheminée (x1)
4-A	Cheminée (x1)
5-A	Tube d'écoulement des graisses (x1)
6-A	Plaque/grille (x1)
7-A	Grille de cuisson du gril à gaz (x2)
8-A	Diffuseurs thermiques (x3)
9-A	Baril principal / Assemblage de la trémie (x1)
10-A	Table latérale (x1)
11-A	Mollette du régulateur du gaz (x3)
12-A	Plateau à graisse (x1)
13-A	Plaque d'appui latérale du chariot (x2)
14-A	Crochet de la grille de cuisson (x1)
15-A	Attache de la bonbonne de gaz LP (x1)
16-A	Pied droit arrière (x1)
17-A	Plaque d'appui du réservoir de gaz (x1)
18-A	Pied droit avant (x1)
19-A	Roulette pivotante avec frein (x2)
20-A	Roulette (x2)

No.	Description
21-A	Étagère Inférieure (x1)
22-A	Pied gauche avant (x1)
23-A	Panneau avant du chariot (x1)
24-A	Panneau arrière du chariot (x1)
25-A	Pied gauche arrière (x1)
26-A	Seau de graisse (x1)
27-A	Assemblage de la poignée à tirette de commande pour nettoyer les cendres (x1)
28-A	Support du plateau à cendres (x1)
29-A	Plateau à cendres (x1)
30-A	Barre de réglage de la chaudière (x1)
31-A	Poignée de la barre de réglage de la chaudière (x1)
32-A	Chaudière planche principale (x1)
33-A	Chaudière glissière (x1)
34-A	Sonde thermique (x2)
35-A	Vis M6 x 15 (x41)
36-A	Vis M5 x 12 (x32)
37-A	Rondelle (x36)
38-A	Rondelle de Blocage (x36)
39-A	Pile AA (x1)
40-A	Fixation du tuyau du régulateur (x1)

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

L'illustration du diagramme à la prochaine page.

PIÈCES DE RECHANGE DE GRIL

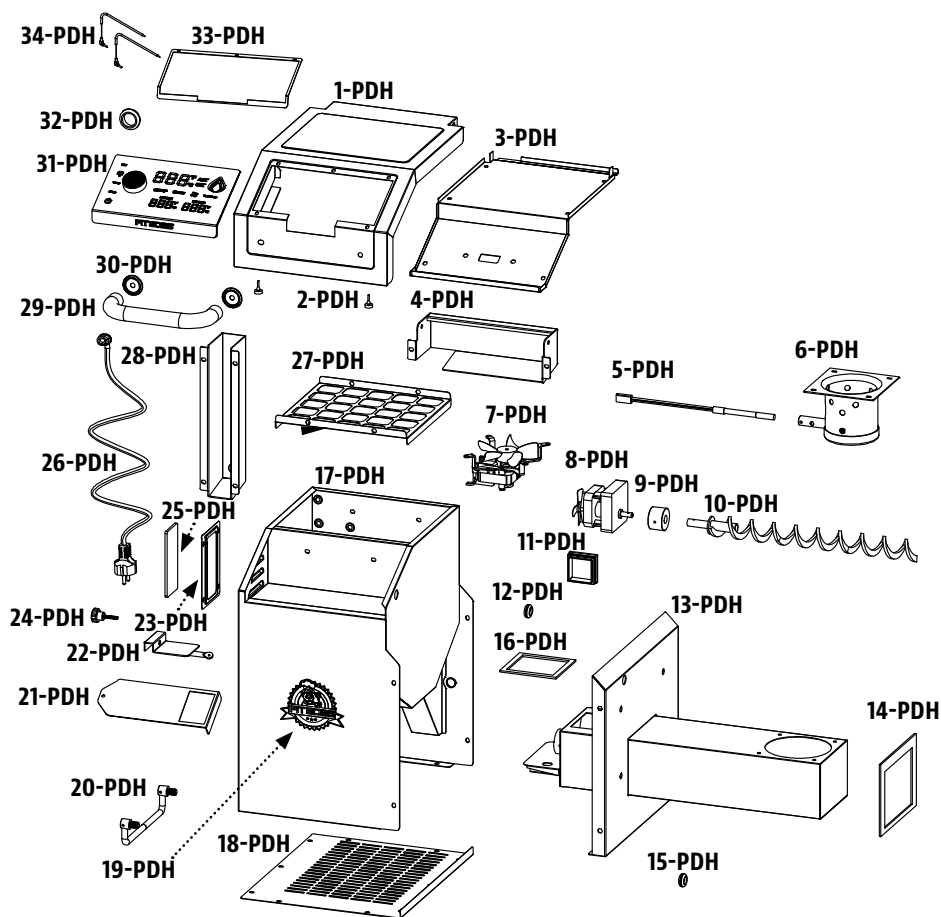


FRANÇAIS

PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

No.	Description
1-PDH	Hopper Lid (x1)
2-PDH	Coussin en caoutchouc du couvercle (x2)
3-PDH	Doublure du couvercle de trémie (x1)
4-PDH	Panneau de support (x1)
5-PDH	Tige chauffante (x1)
6-PDH	Tasse à combustion (x1)
7-PDH	Moteur du ventilateur (x1)
8-PDH	Moteur d'alimentation (x1)
9-PDH	Tige en nylon (x1)
10-PDH	Tige d'alimentation (x1)
11-PDH	Housse en nylon (x1)
12-PDH	Anneau en caoutchouc-1 (x1)
13-PDH	Système d'alimentation (x1)
14-PDH	Feuille de résistance à la chaleur (x1)
15-PDH	Anneau en caoutchouc-3 (x2)
16-PDH	Rondelle d'étanchéité (x1)
17-PDH	Trémie (x1)

No.	Description
18-PDH	Panneau inférieur de la trémie (x1)
19-PDH	Plaque du logo (x1)
20-PDH	Poignée de la trémie (x1)
21-PDH	Panneau de commande-2 (x1)
22-PDH	Panneau de commande (x1)
23-PDH	Panneau de verre (x1)
24-PDH	Poignée de tirage (x1)
25-PDH	Verre (x1)
26-PDH	Câble électrique (x1)
27-PDH	Écran de sécurité de la trémie (x1)
28-PDH	Bouclier du câble électrique (x1)
29-PDH	Poignée du couvercle (x1)
30-PDH	Cadre d'assise (x2)
31-PDH	Panneau de commande (x1)
32-PDH	Anneau en caoutchouc-2 (x1)
33-PDH	Coussin imperméable du panneau de commande (x1)
34-PDH	Sonde thermique (x2)



GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et la main d'oeuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception de la grille de combustion), et trois (3) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les parties sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. Il n'existe pas de garantie particulière pour la sonde du gril, la sonde thermique, la peinture, le fini en peinture en poudre, la grille de combustion, le couvercle du gril et tous les joints ou contre tout dommage causé par la corrosion. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée.

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

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

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

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les unités 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 pastilles 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

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4h à 20h HP (anglais / français / espagnol).

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

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE



NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

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

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

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

RECETTES

UNE POITRINE CLASSIQUE

4 à 6 portions

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

Ingrédients :

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

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

Instructions :

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

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

- Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange d'oignon déshydraté, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.
- Préchauffez le barbecue, puis réduire le réglage à température faible de 82 °C / 180 °F.**
- Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du barbecue préchauffé. Fermez le couvercle du barbecue. Faites cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures.
- Badigeonner la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant les 3 premières heures.
- Continuez le processus de cuisson lente jusqu'à ce que la température atteigne 60-66 °C / 140-150 °F. Enlevez la poitrine du barbecue. **Faites monter la température du barbecue à 176 °C / 350 °F.**
- Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / 1/4 de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche.
- Déposez la poche délicatement sur le barbecue. Faites fumer pendant 1 à 1 1/2 heures.
- Ouvrez la poche et utilisez un thermomètre à viande; La température interne doit atteindre 91°C / 195°F. La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
- Transférez la viande sur un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

ÔTES LEVÉES BARBECUE

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

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

Instructions :

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

VARIATION : MÉTHODE « MEMPHIS DRY »

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

STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

Ingrédients :

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

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

Instructions :

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

POULET À LA BIÈRE

2 à 6 portions

Ingrédients :

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

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

Instructions :

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

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

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

Variation : POULET À LA BIÈRE SANS ALCOOL

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

DU PAIN DORÉ GRILLÉ

4 à 6 portions

Ingrédients :

8 tranches	Pain
4	Oeufs
50 ml / ¼ c.	Lait
5 ml / 1 c. à t.	Cannelle
15 ml / 1 c. à s.	Sucre brun
1 ml / ¼ c. à t.	Extrait de vanille

Instructions:

1. **Démarrez la plaque chauffante à feu moyen/faible. Enduisez légèrement la plaque avec de l'enduit végétal ou du beurre lorsque vous êtes prêt à cuisiner.**
2. Mélangez les oeufs, le lait, la cannelle, le sucre et l'extrait de vanille ensemble.
3. Enduisez chaque côté des tranches de pain et placez-les sur la plaque
4. Faites tourner le pain une fois que le côté en-dessous devient légèrement brun, environ 2 minutes.
5. Une fois que les deux côtés de la tranche sont entièrement cuits, retirez et servir chaud.

RESTANT DE PORC EFFILOCHÉ AVEC DU HACHIS ET DES OEUFS

Prenez du porc effiloché sucré et juteux et transformez-le en repas parfait pour le déjeuner, dîner ou souper. Avec des cubes de patates grillés et l'ajout de poivrons sucrés et d'oignons, ce hachis de porc effiloché est encore meilleur avec deux oeufs au plat fumés sur le dessus.

4 à 6 portions

Ingrédients :

15 ml / 1 c. à t.	Gros poivre noir
4	Oeufs
1	Poivron vert, découpé
1	Poivron rouge, découpé
680 g / 1½ lb	Patates rouges, découpées
5 ml / 1 c. à t.	Kasher
45 ml / 3 c. à s.	Huile d'olive
1 petit	Oignon, découpé
15 ml / 1 c. à t.	Assaisonnement hickory bacon Pit Boss®
455 g / 1 lb	Restant de porc effiloché

Instructions:

1. **Démarrez la plaque chauffante à feu moyen/faible. Enduisez légèrement la plaque avec de l'enduit végétal ou du beurre lorsque vous êtes prêt à cuisiner.**
2. Dans un grand bol, mélangez les patates avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et d'assaisonnement Bacon fumé (Hickory Bacon). Assurez-vous que les patates soient bien enduites et enrobées d'huile et d'assaisonnement.
3. Ajoutez les patates à la plaque et cuire pendant environ 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites entièrement et brunes. Enlevez de la plaque et laissez reposer.
4. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive en plus à la plaque et cuire les poivrons et les oignons pendant 2 à 3 minutes ou bien jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Enlevez de la plaque et laissez reposer.
5. Ajoutez le porc à la plaque et cuire jusqu'à ce qu'il soit assez chaud. Ceci ne devrait prendre que 1 à 2 minutes car le porc est déjà cuit et la viande doit rester tendre.
6. Ajoutez les patates, les poivrons et les oignons sur la plaque et mélangez le tout afin que le hachis soit bien mélangé.
7. Craquez 4 oeufs sur le hachis complet. Essayez de les espacer sur le mélange. Saupoudrez les cuillères à thé de sel et de poivre sur les oeufs, puis fermez le couvercle de la plaque et laissez les oeufs cuire pendant 5 à 6 minutes, ou bien jusqu'à ce que les blancs soient fermes et que les jaunes soient encore tendres.
8. Enlevez de la plaque et servir immédiatement.

DES ROULEAUX FRITS DU SOUD-OUEST

Apprenez comment cuire de aliments frits à l'extérieur grâce à cet hors-d'oeuvre frit du Sud-Ouest. Rempli de poitrines de poulet grillées, de poivrons rouges, d'haricots noirs et de maïs, ces rouleaux croustillants sont de simples maïs délicieux hors-d'oeuvre pour n'importe quelle fête ou occasion.

4 à 6 portions

Ingrédients :

- 1 Avocat
- 250 ml / 1 c. Haricots noirs, rincés et égouttés
- 15 ml / 1 c. à t. Coriandre fraîche hachée
- 340 ml / 12 oz Poulet cuit, filoché ou coupé
- 250 ml / 1 c. Grains de maïs
- 1 Poivron jalapeno, découpé
- 1 Lime, en jus
- 125 ml / ½ c. fromage Monterey jack, râpé

Pour l'huile de cuisson

- 1 paquet Rouleaux emballés
- 250 ml / 1 c. Vinaigrette ranch
- 1 Poivron rouge, découpé
- 125 ml / ½ c. Oignons rouges, finement coupés
- 30 ml / 2 c. à s. Assaisonnement Pit Boss® Sweet Heat Rub

Instructions:

1. **Démarrez votre Pit Boss®. Une fois allumé, réglez la température à 375 °F. Si vous utilisez du gaz ou du charbon, configurez votre gril à une température moyen-faible**
2. Placez une poêle à frire sur votre gril Pit Boss pour la préchauffer et ajoutez 2 pouces (5 cm) d'huile sans goût qui dispose d'un point de fumée élevé (point de cuisson à haute température) comme l'huile végétale ou de canola, à la poêle. Vous voulez que l'huile couvre environ ½ à ¾ des côtés de la poêle et soit assez haute pour submerger entièrement les rouleaux.
3. Dans un grand bol, combinez le poulet découpé et cuit, le fromage Monterey Jack râpé, les poivrons jalapeno découpés, les haricots noirs, le maïs, les poivrons rouges, le jus de lime, la coriandre, l'oignon rouge et l'assaisonnement Sweet Heat. Mélangez le tout avec une cuillère jusqu'à ce qu'il soit uniforme et laissez reposer.
4. Pour préparer les rouleaux, trempez votre doigt dans un bol d'eau, humectez les bords du rouleau de printemps et faites tourner l'emballer afin que la pointe du carré fasse face vers vous et que l'emballer ressemble à un diamant. Au centre du rouleau, placez environ ¼ de tasse du mélange en ligne droite à travers l'emballer et pliez les deux points du centre vers le centre de l'emballer. Pincez les deux extrémités ensemble. Tirez le haut de l'emballer vers vous et repliez le mélange dans la poche créée par l'emballer. Enroulez le reste du rouleau sur le dessus et pincez pour le sceller. Pressez doucement l'air restant du rouleau. Répétez jusqu'à ce que tout le mélange soit utilisé.
5. Dans un robot culinaire, mélangez ensemble l'avocat et l'assaisonnement ranch jusqu'à ce que le mélange soit lisse et qu'il ne reste aucun gros morceau d'avocat. Versez le mélange dans un bol à l'aide d'une cuillère.

DES ROULEAUX PHILLY

4 à 6 portions

Ingrédients :

- 1 lb (0,45 kg) Steak (n'importe quelle coupe, tranches fines)
- 1 Poivron
- 125 ml / ½ c Oignon blanc
- 4 tranches Fromage provolone
- 8-10 Wonton ou emballages de rouleaux de printemps (« Eggroll »)
- 5 ml / 1 c. à t. Poulet Champion Pit Boss®
- 15 ml / 1 c. à t. Sauce Worcestershire
- Huile de cuisson (Canola, végétale, olive ou sésame)

Instructions:



1. **Allumez la grille du Pit Boss® à feu moyen et enduisez légèrement avec de l'huile de cuisson**
2. Découpez les oignons et le poivron en petits morceaux, coupez le steak en petits morceaux et mettez de côté.
3. Cuire l'oignon et le poivron dans l'huile en remuant légèrement. Une fois que l'oignon est semi-transparent, retirez le mélange de la grille et mettez de côté.
4. Cuire le steak sur la plaque jusqu'à ce qu'il soit brun. Ajoutez le mélange d'oignons et de poivrons, le Poulet Champion Pit Boss®, et la sauce Worcestershire jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
5. Ajoutez du fromage par dessus le mélange et recouvrez avec le dôme pour fondue ou le couvercle pour marinade aussi longtemps que cela s'avère nécessaire pour que le fromage fonde, environ une minute.
6. Placez le mélange complet dans un bol, en mélangeant bien avec le fromage fondu et laissez reposer.
7. Prendre un emballer unique et le placer en forme de diamant, puis mettre une cuillerée de mélange au centre de l'emballer.
8. Enroulez en tirant d'abord sur le coin inférieur pour le mettre par-dessus le mélange, puis sur les coins gauche et droit. Enroulez fermement, puis mouillez légèrement le bord exposé. Mettre les rouleaux de côté sur du papier parchemin.
9. Allumez la plaque à feu élevé et placez une grande quantité d'huile sur la plaque. Placez les rouleaux dans l'huile, en faisant cuire chaque côté jusqu'à ce qu'il soit légèrement brun.
10. Enlevez de la plaque et servir avec du raifort crémeux.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

 PELIGRO	 ADVERTENCIA	CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE ASADORES
<p>Si huele a gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Corte el suministro de gas al aparato.• Apague todas las llamas.• Abra la tapa.• Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.	<ul style="list-style-type: none">• No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o de cualquier otro aparato.• No deben almacenarse cilindros de gas LP que no estén conectados para su uso cerca de este o de cualquier otro aparato.	<ul style="list-style-type: none">• La instalación debe hacerse de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el código nacional de gas combustible, ANSI Z 223.1/NFPA S4, Código de instalaciones de gas natural y propano, CSA B149.1, o el código de almacenamiento y manejo de propano, B149.2.• Los modelos de asador a gas LP están diseñados para usarse con un tanque estándar de 20 lb. de gas propano licuado, que no se incluye con el asador. Nunca conecte su asador a gas a un tanque de gas LP que exceda esta capacidad.

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

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

En caso de un fuego de grasa, debe APAGAR el asador y dejar la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. Desconecte el cable de alimentación eléctrica. No arroje agua sobre el fuego. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la combustible de las superficies calientes. No use su asador bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.
3. Después de un período de almacenamiento o falta de uso, revise la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, y la chimenea para obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento para prolongar

la vida útil de la unidad. **Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva.** Siempre debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

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

4. Se recomienda utilizar guantes resistentes al calor cuando opere el asador. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta para asador u otra cosa inflamable dentro del espacio de almacenamiento debajo del asador.
5. Para evitar lesiones o daños al barreno, el aparato cuenta con una cubierta de seguridad en la tolva metálica. Esta cubierta no debe ser retirada a menos que así lo indique Servicio al Cliente o un distribuidor autorizado.

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

6. Algunas partes del asador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.
7. No agranda los agujeros del encendedor ni las cámaras de combustión. De no cumplir con esta advertencia, podría causar un peligro de incendios y lesiones corporales y anulará su garantía.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.
9. El cilindro de gas licuado de petróleo (LP) debe estar fabricado y marcado de conformidad con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT) o de la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Materiales Peligrosos; y Comisión.
10. El tanque de gas LP debe tener una válvula de paso, que termine en una válvula de salida para tanque de suministro de gas LP, que sea compatible con un dispositivo de conexión para tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de alivio de seguridad que tenga conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
11. El sistema de suministro con tanque debe estar configurado para recuperación de vapor.
12. El tanque de gas LP utilizado debe tener una capucha que proteja la válvula.
13. Este asador para exteriores no está diseñado para instalarse en/sobre vehículos de recreación o botes.

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

14. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación hacia este aparato. Mantenga el tubo del quemador y los orificios de entrada limpios y libres de escombros. Limpie el aparato antes de usarlo. Es necesario darle cuidado y mantenimiento regular a su unidad para prolongar su vida útil.
15. Siempre busque fugas de gas cuando conecto y desconecte el regulador del cilindro de gas, especialmente después de un período de almacenamiento (por ejemplo, después del invierno). Revise todas las conexiones con una solución de agua jabonosa y una brocha para detectar fugas. Nunca busque fugas usando una llama.
16. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del asador a gas para exteriores. Reemplace el regulador de gas antes de usarlo si existe alguna evidencia de abrasión o desgaste excesivo. Solamente use el conjunto de regulador de gas que viene incluido con este asador. No use un regulador de otro fabricante.

No use rocas volcánicas, trozos de madera, carbón, iniciador de flama líquido, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender el asador. Use solo encendedores que cumplan con la norma EN1860-3. Mantenga estas sustancias y líquidos lejos del aparato mientras lo utiliza.

17. Use este aparato exclusivamente con gas licuado de petróleo, según se especifica en la etiqueta informativa de la unidad. No intente usar su asador con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas LP a gas natural. No cumplir con esta advertencia podría causar incendios y lesiones corporales, y anulará su garantía.

18. El encendedor funciona con batería. Las baterías agotadas deben retirarse del producto. Las baterías no recargables no deben recargarse. No arroje las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener fugas.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

Este aparato para cocinar con pellets está diseñado y aprobado solamente para usar combustible de madera natural en forma de pellets. Quemar cualquier otro tipo de combustible en este aparato anulará la garantía y el registro de seguridad. Solamente debe utilizar pellets de madera natural, diseñados para quemarse en asadores de pellets. No use combustible que contenga aditivos.

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

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

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

CREOSOTA

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

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el cilindro de gas de un distribuidor acreditado. Un tanque de gas LP que se haya llenado incorrectamente o en exceso puede ser peligroso. El llenado excesivo, combinado con el calentamiento del tanque de gas LP (un día caluroso de verano, dejar el tanque bajo el Sol, etc.) puede hacer que el gas LP se escape, ya que el aumento de temperatura hace que el gas se expanda. El gas liberado del cilindro es inflamable y puede ser explosivo.
2. No use un cilindro de gas LP si tiene una válvula dañada o muestra abolladuras, bultos, boquetes, daños por fuego, corrosión, fugas, oxidación excesiva, u otros daños visibles en el exterior; puede ser peligroso y debe ser revisado de inmediato por un proveedor de propano líquido.

Si observa, huele o escucha el silbido del gas escapando del cilindro, no intente encender el aparato. Apague todas las llamas. Desconecte la alimentación de combustible.

3. No conecte ni desconecte el cilindro de gas mientras la unidad está en uso o sigue caliente. Cuando no esté usando el asador, asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO y desconecte el cilindro de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad mientras el cilindro de gas está conectado. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo del aparato, ni cerca de él

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones de la Categoría 2728A-2019 de UL, "aparatos de cocina con pellets combustibles" y ULC/ORD C2728-13 y la CSA canadiense C22.2 #3 "para características eléctricas de equipos de quema de combustible". Los aparatos de cocina con pellets Pit Boss han sido probados de manera independiente y registrados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas UL, ULC y CSA.



DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

(1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.



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

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



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2019. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons

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

Servicio al Cliente

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

ÍNDICE

Información de seguridad	95	Instrucciones de uso de los pellets de madera	
Partes y especificaciones	100	Entorno del asador	114
Preparación del ensamblaje	102	Rangos de temperaturas del asador	115
Instrucciones de ensamblaje		Explicación del tablero de control	116
Colocación de las patas en la repisa inferior	102	Uso de los sensores	117
Montaje del tablero delantero/trasero del carrito	103	Procedimiento de preparación de la tolva	117
Montaje de la placa de soporte lateral del carrito	103	Primer uso - Quemado del asador	118
Instalación de la placa de soporte del tanque de gas	103	Procedimiento de arranque automático	118
Instalación del gancho para parrilla de cocción del asador a gas	103	Procedimiento de arranque manual	119
Conexión de las ruedas con seguro al carrito	104	Instrucciones de uso del gas propano	
Liberación del regulador y pararrayos	104	Entorno del asador	119
Montaje del conjunto de barril principal/tolva al carrito	104	Primer uso - Quemado del asador	120
Fijación del conjunto de barril principal/tolva al carrito	104	Procedimiento de arranque automático	120
Fijación de la manguera del regulador	105	Procedimiento de arranque manual	120
Colocación del retenedor de alambre del cilindro	105	Primer uso - Operación de los quemadores	120
Colocación del soporte del cenicero	105	Encendido	121
Fijación del soporte del cenicero	105	Cómo apagar su asador	121
Instalación de la manija de limpieza de cenizas	106	Control de llamaradas	122
Colocación del cenicero	106	Minimización de llamaradas	122
Montaje de la chimenea	106	Cuidado y mantenimiento	122
Fijación de la cubierta de la chimenea	106	Uso del combustible de pellets de madera	125
Ensamblaje de la mesa lateral	106	Lineamientos para cocinar	126
Montaje de la mesa lateral	107	Consejos y técnicas	128
Instalación de los componentes de la rejilla de flama	107	Solución de problemas	129
Instalación de la barra de ajuste de la rejilla de flama	107	Diagrama de cableado eléctrico	133
Colocación de la manija de la barra de ajuste de la rejilla de flama	108	Refacciones	
Instalación de los componentes de cocina	108	Refacciones para el asador	134
Colocación de los componentes del asador a gas	108	Refacciones para la tolva	136
Instalación de la perilla del asador a gas	109	Garantía	
Instalación de la batería	109	Condiciones	137
Instalación de la bandeja de grasa	109	Excepciones	137
Instalación de la cubeta de grasa	110	Cómo ordenar refacciones	138
Conexión a una fuente de alimentación eléctrica	110	Contacto con Servicio al Cliente	138
Conexión a la alimentación de gas		Servicio bajo garantía	138
Requisitos para el cilindro de gas	111	Accesorios vendidos por separado	139
Instalación de un cilindro de gas	111	Recetas	140
Preparación para el uso prueba de hermeticidad	112		
Desconexión de un cilindro de gas	112		

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Parrilla de calentamiento (x1)
2	Parrillas de cocción recubiertas de porcelana (x2)
3	Cubierta de la chimenea (x1)
4	Chimenea (x1)
5	Tubo de salida de grasa (x1)
6	Parrilla (x1)
7	Parrilla de cocción del asador a gas (x2)
8	Cubierta calorífica (x3)
9	Barril principal/Conjunto de tolva (x1)
10	Mesa lateral (x1)
11	Perilla de la válvula de gas (x3)
12	Bandeja de grasa (x1)
13	Placa de soporte lateral del carrito (x2)
14	Gancho de la parrilla de cocción (x1)
15	Retenedor de alambre del cilindro de gas LP (x1)
16	Pata trasera derecha (x1)
17	Placa de soporte del tanque de gas (x1)
18	Pata delantera derecha (x1)
19	Rueda giratoria con freno (x2)
20	Rueda (x2)
21	Repisa inferior (x1)
22	Pata delantera izquierda (x1)
23	Tablero delantero del carrito (x1)
24	Tablero trasero del carrito (x1)
25	Pata trasera izquierda (x1)
26	Cubeta de grasa (x1)
27	Conjunto de manija de limpieza de cenizas (x1)
28	Soporte del cenicero (x1)
29	Cenicero (x1)
30	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
31	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
32	Placa principal de rejilla de flama (x1)
33	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
34	Sensor para carne (x2)

N°	Descripción
A	Tornillos M6 x 15 (x41)
B	Tornillos M5 x 12 (x32)
C	Arandelas (x36)
D	Arandelas de seguridad (x36)
E	Batería AA (x1)
F	Retenedor de manguera del regulador (x1)

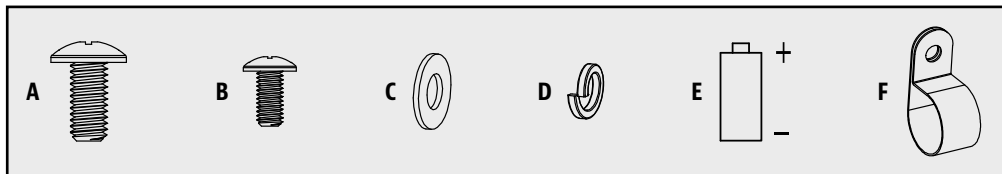
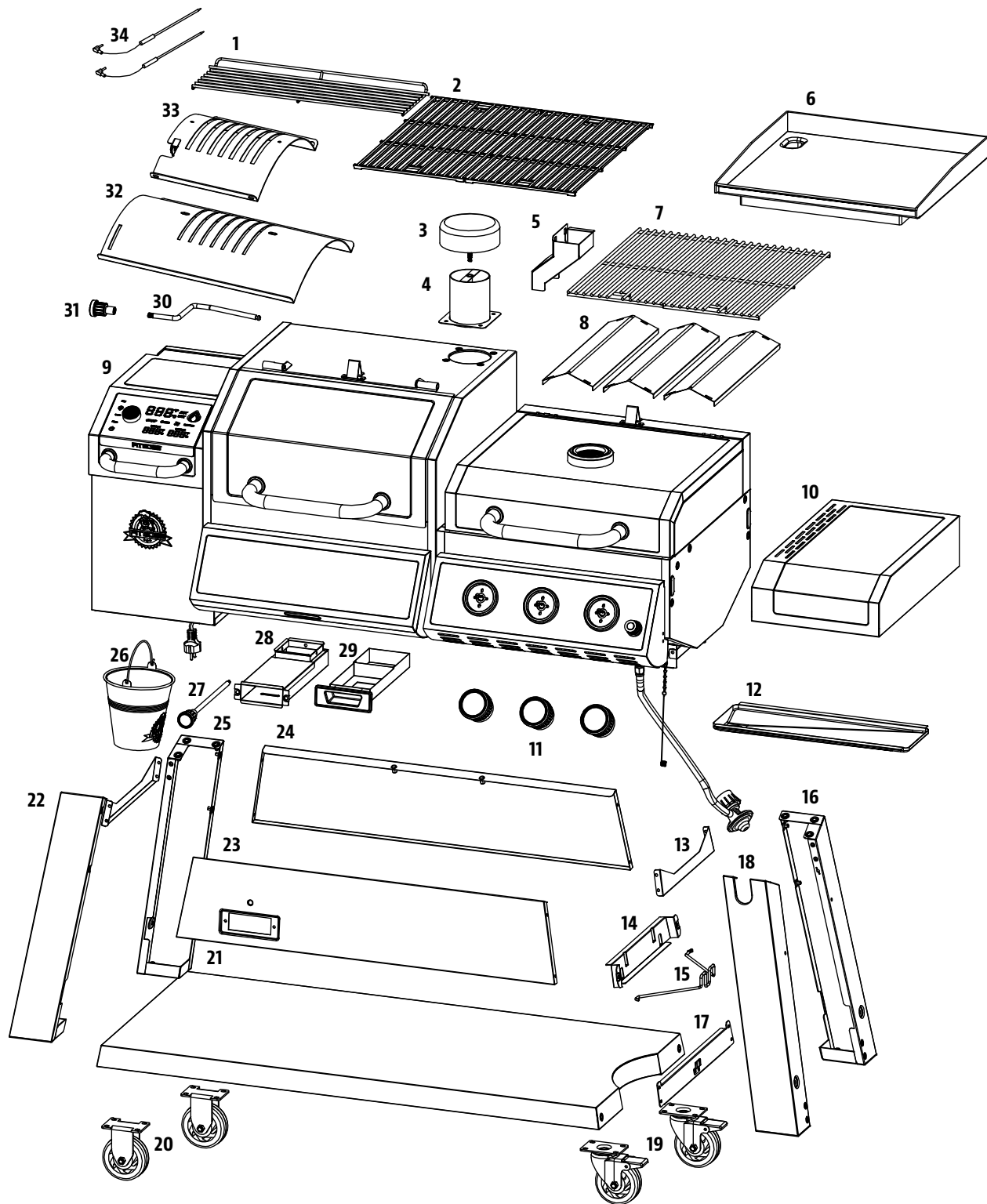
NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
110-120V, 60HZ, 300W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

Diagrama ilustrativo en la siguiente página.

MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON		RANGO DE TEMPERATURAS	FUNCIONES DIGITALES
PB PB1285KC	1,755mm x 1,306mm x 677mm / 69.1 pu x 51.4 pu x 26.7 pu	116.5 kg / 256.8 lb	Granulés Principale : 2832 cm ² / 439 pu. cu.	Gaz Principal : 2838 cm ² / 439 pu. cu.	82-260°C / 180-500°F	Catorce temperaturas preconfiguradas, ciclos de arranque y enfriamiento, encendedor eléctrico
			Grille Supérieure : 794 cm ² / 123 pu. cu. TOTAL - 4632 cm² / 562 pu. cu.			
			GRIL TOTAL - 6,458 cm² / 1,001 pu + 321 pu Plancha incluida			

PARTES Y ESPECIFICACIONES



ESPAÑOL

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

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

1. COLOCACIÓN DE LAS PATAS EN LA REPISA INFERIOR

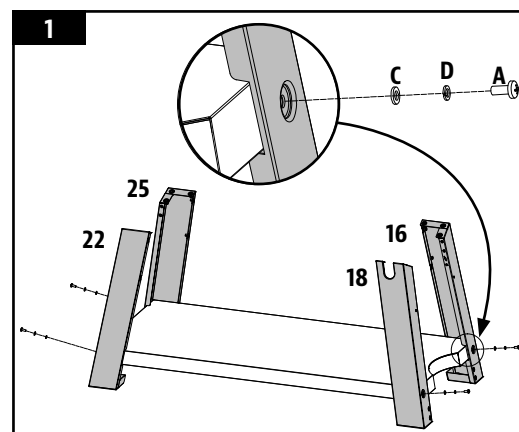
Partes requeridas:

- 1 x Repisa inferior (#21)
- 1 x Pata trasera derecha (#16)
- 1 x Pata delantera derecha (#18)
- 1 x Pata delantera izquierda (#22)
- 1 x Pata trasera izquierda (#25)
- 4 x Tornillos (#A)
- 4 x Arandelas de seguridad (#D)
- 4 x Arandelas (#C)

Instalación:

- Abra la caja, saque todos los componentes excepto el gabinete a gas y pellets con tapa.
- Monte la pata trasera izquierda, la pata delantera izquierda, la pata delantera derecha y la pata trasera derecha en la repisa inferior.

Utilice: 4 tornillos M6 x 15, 4 arandelas y 4 arandelas de seguridad.



2. MONTAJE DEL TABLERO DELANTERO/TRASERO DEL CARRITO

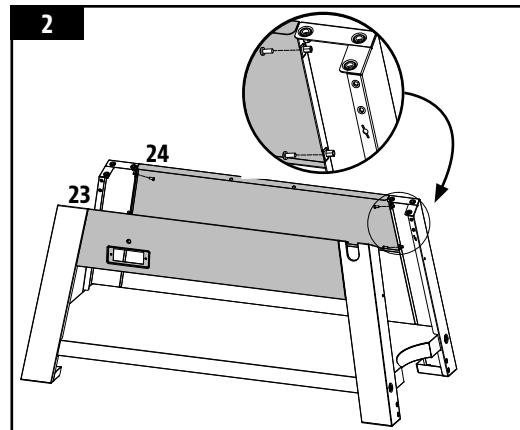
Partes requeridas:

- 1 x Tablero delantero del carrito (#23)
- 1 x Tablero trasero del carrito (#24)
- 8 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Monte el tablero delantero del carrito entre la pata delantera derecha y la pata delantera izquierda.
- Monte el tablero trasero del carrito entre la pata trasera derecha y la pata trasera izquierda.

Utilice: 8 tornillos M5 x 12.



3. MONTAJE DE LA PLACA DE SOPORTE LATERAL DEL CARRITO

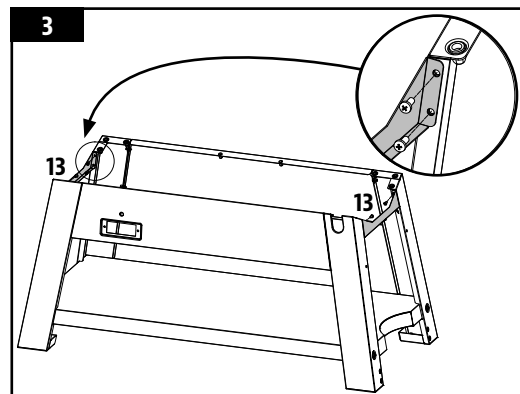
Partes requeridas:

- 2 x Placa de soporte lateral del carrito (#13)
- 8 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Monte una placa de soporte lateral del carrito entre la pata delantera derecha y la pata trasera derecha..
- Monte una placa de soporte lateral del carrito entre la pata delantera izquierda y la pata trasera izquierda.

Utilice: 8 tornillos M5 x 12.



4. INSTALACIÓN DE LA PLACA DE SOPORTE DEL TANQUE DE GAS

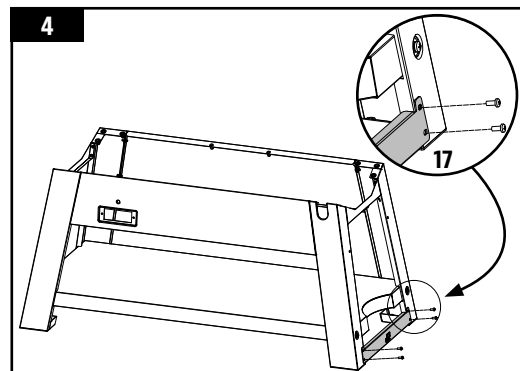
Partes requeridas:

- 1 x Placa de soporte del tanque de gas (#17)
- 4 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Monte la placa de soporte lateral del tanque de gas entre la pata delantera derecha y la pata trasera derecha.

Utilice: 4 tornillos M5 x 12.



5. INSTALACIÓN DEL GANCHO PARA PARRILLA DE COCCIÓN DEL ASADOR A GAS

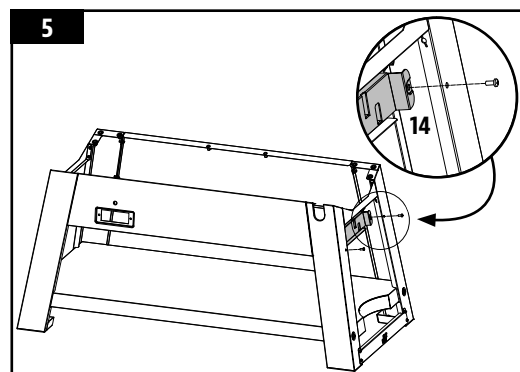
Partes requeridas:

- 1 x Gancho de la parrilla de cocción (#14)
- 2 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Monte el gancho de la parrilla de cocción del asador a gas entre la pata delantera derecha y la pata trasera derecha.

Utilice: 2 tornillos M5 x 12.



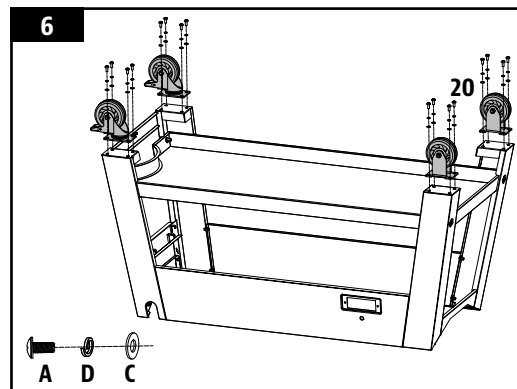
6. CONEXIÓN DE LAS RUEDAS CON SEGURO AL CARRITO

Partes requeridas:

- 2 x Rueda giratoria con freno (#19)
- 2 x Rueda (#20)
- 16 x Tornillos (#A)
- 16 x Arandelas de seguridad (#D)
- 16 x Arandelas (#C)

Instalación:

- Monte las ruedas con freno en la pata delantera derecha y la pata trasera derecha.
 - Monte las ruedas en la pata delantera izquierda, la pata trasera izquierda.
- Utilice: 16 tornillos M6 x 15, 16 arandelas y 16 arandelas de seguridad.



7. LIBERACIÓN DEL REGULADOR Y PARARRAYOS

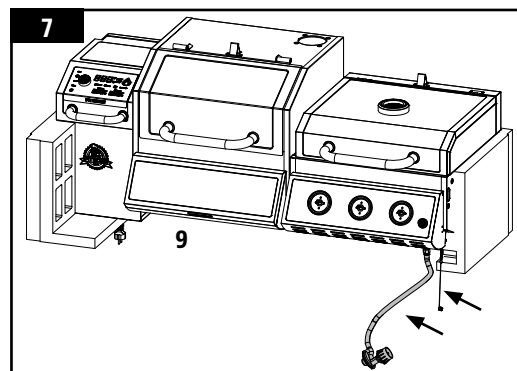
Partes requeridas:

- 1 x Barril principal/Conjunto de tolva (#9)

Instalación:

- Saque el conjunto de barril principal y tolva con la espuma en los lados.
- Use las tijeras para cortar el cincho de plástico debajo del conjunto de barril principal y tolva para liberar el regulador y el pararrayos.

NOTA: No use un cuchillo para cortar el cincho, ya que podría dañar la manguera del regulador y causar una fuga de gas.



8. MONTAJE DEL CONJUNTO DE BARRIL PRINCIPAL/TOLVA AL CARRITO

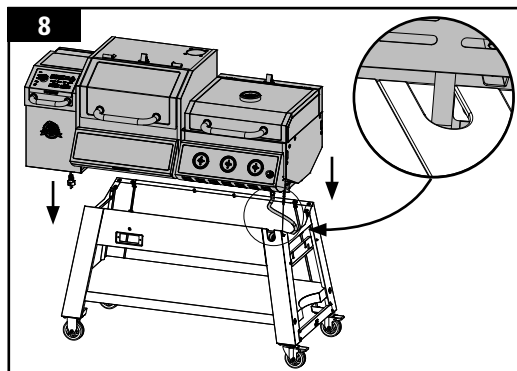
Partes requeridas:

- 1 x Barril principal/Conjunto de tolva (#9)

Instalación:

- Pida ayuda a una segunda persona para levantar el conjunto de barril principal y tolva y colocarlo sobre el carrito ya armado.

NOTA: Es necesario colocar el regulador dentro del carrito y mantener el pararrayos fuera del carrito; la manguera del regulador debe pasar a través del orificio en la pata delantera derecha.



9. FIJACIÓN DEL CONJUNTO DE BARRIL PRINCIPAL/TOLVA AL CARRITO

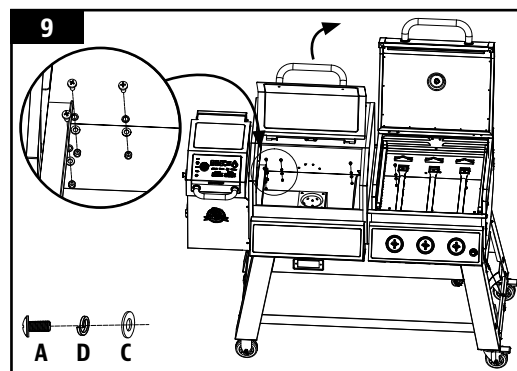
Partes requeridas:

- 1 x Barril principal/Conjunto de tolva (#9)
- 16 x Tornillos (#A)
- 16 x Arandelas de seguridad (#D)
- 16 x Arandelas (#C)

Instalación:

- Monte el conjunto de barril principal y tolva sobre el carrito ya armado.

Utilice: 16 tornillos M6 x 15, 16 arandelas y 16 arandelas de seguridad.



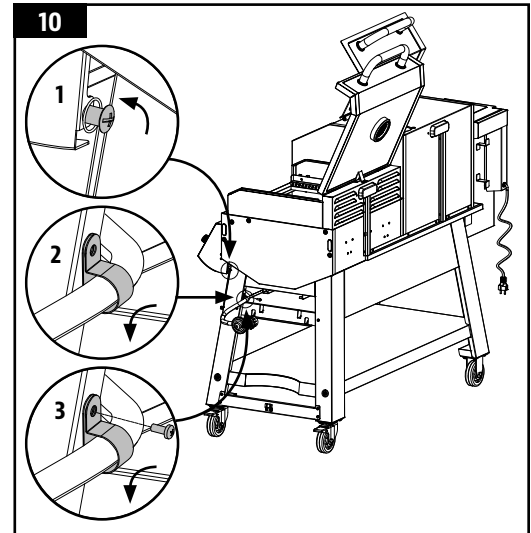
10. FIJACIÓN DE LA MANGUERA DEL REGULADOR

Partes requeridas:

- 1 x Retenedor de manguera del regulador (#F)
- 1 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Para evitar que el pararrayos caiga al suelo, coloque el extremo del pararrayos en el tornillo, como se muestra en la ilustración.
- Use el retenedor de manguera del regulador para fijar la manguera del regulador, y luego use un tornillo M5x12 para montar el retenedor de la manguera del regulador a la pata delantera derecha



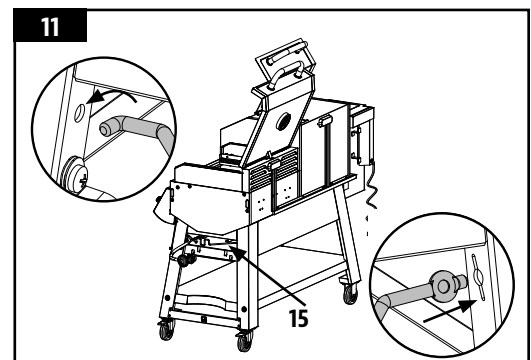
11. COLOCACIÓN DEL RETENEDOR DE ALAMBRE DEL CILINDRO

Partes requeridas:

- 1 x Retenedor de alambre del cilindro de gas LP (#15)

Instalación:

- Monte el retenedor de alambre del cilindro de gas LP entre la pata delantera derecha y la pata trasera derecha.



12. COLOCACIÓN DEL SOPORTE DEL CENICERO

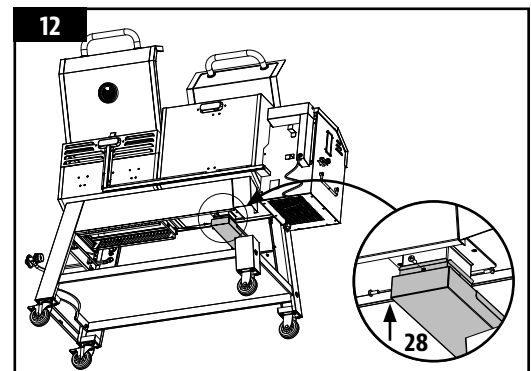
Partes requeridas:

- 1 x Soporte del cenicero (#28)
- 3 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Monte el soporte del cenicero en la parte inferior del conjunto de barril principal y tolva

Utilice: 3 tornillos M5 x 12.



13. FIJACIÓN DEL SOPORTE DEL CENICERO

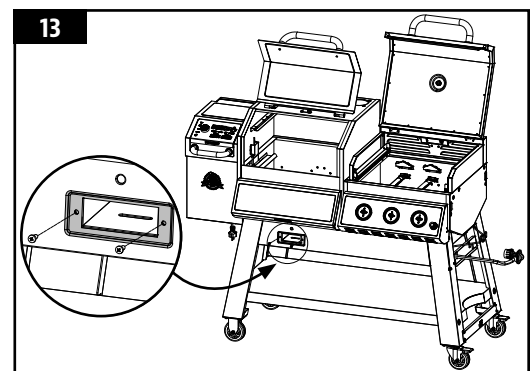
Partes requeridas:

- 1 x Soporte del cenicero (#28)
- 2 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Apriete el soporte del cenicero en el tablero delantero del carrito.

Utilice: 2 tornillos M5 x 12.



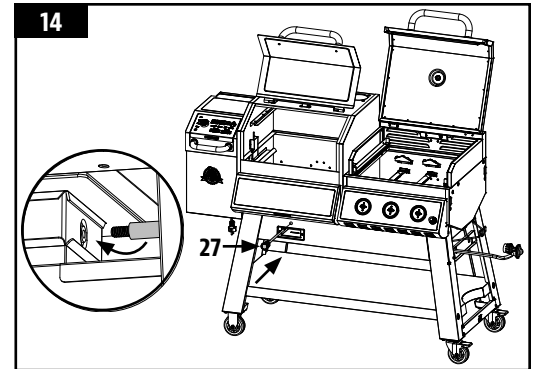
14. INSTALACIÓN DE LA MANIJA DE LIMPIEZA DE CENIZAS

Partes requeridas:

- 1 x Conjunto de manija de limpieza de cenizas (#27)

Instalación:

- Inserte la manija de limpieza del cenicero en el orificio del soporte del cenicero, y apriete la manija con la parte inferior del conjunto de barril principal y tolva.



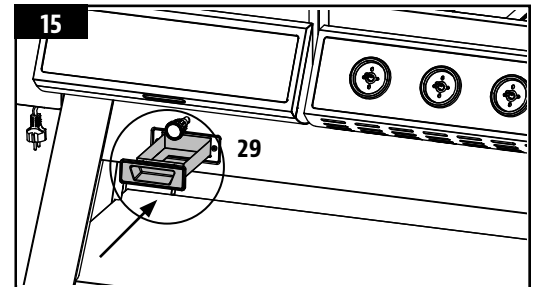
15. COLOCACIÓN DEL CENICERO

Partes requeridas:

- 1 x Cenicero (#29)

Instalación:

- Inserte el cenicero en el soporte del cenicero.



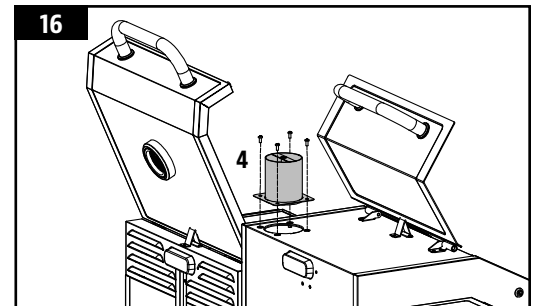
16. MONTAJE DE LA CHIMENEA

Partes requeridas:

- 1 x Chimenea (#4)
- 4 x Tornillos (#B)

Instalación:

- Monte la chimenea en el gabinete a gas y pellets con tapa. Utilice: 4 tornillos M5 x 12.



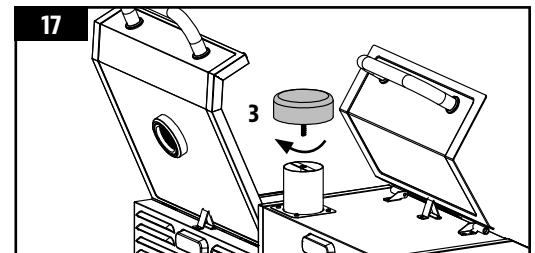
17. FIJACIÓN DE LA CUBIERTA DE LA CHIMENEA

Partes requeridas:

- 1 x Cubierta de la chimenea (#3)

Instalación:

- Monte la cubierta de la chimenea en la chimenea.



18. ENSAMBLAJE DE LA MESA LATERAL

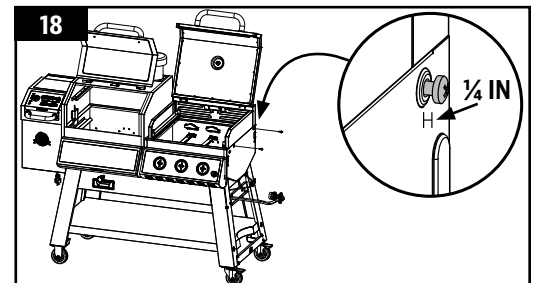
Partes requeridas:

- 2 x Tornillos (#A)

Instalación:

- Fije tornillos M6x15 mm al lado derecho de la cámara principal y deje alrededor de 1/4 pulgada fuera.

Utilice: 2 tornillos M6 x 15.



19. MONTAJE DE LA MESA LATERAL

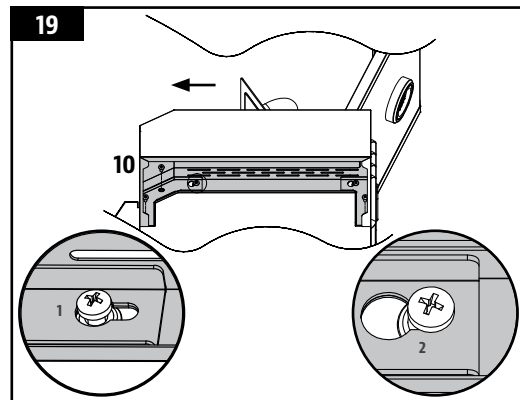
Partes requeridas:

- 1 x Mesa lateral (#10)
- 3 x Tornillos (#A)

Instalación:

- Cuelgue la mesa lateral derecha sobre esos dos tornillos y luego empuje hacia adelante para asentarla.
- Monte la mesa lateral en el conjunto de barril principal y tolva con otros tres tornillos M6x15 mm.
- Vuelva a apretar los tornillos para asegurarse de que están totalmente sujetos.

Utilice: 3 tornillos M6 x 15.



20. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA REJILLA DE FLAMA

Partes requeridas:

- 1 x Placa principal de rejilla de flama (#32)
- 1 x Cubierta deslizante de la rejilla de flama (#33)

Instalación:

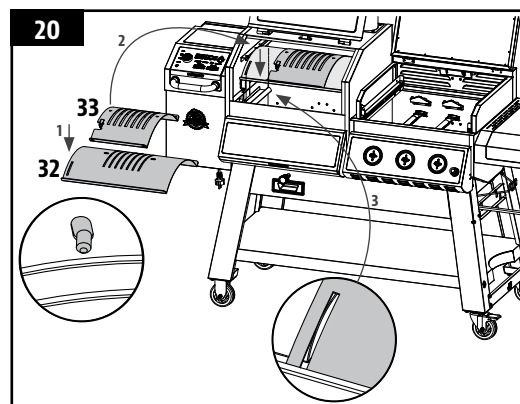
- Abra la tapa del asador a pellets.

IMPORTANTE: Si la parrilla principal está en la base del barril, se instaló incorrectamente. Una instalación incorrecta puede dañar el barril principal del asador.

- Inserte la placa principal de la rejilla de flama en la cámara del asador a pellets
- Coloque la cubierta deslizante de la rejilla de flama encima de la placa principal de la rejilla de flama. Cubra las aberturas de ranura. Asegúrese de que la lengüeta elevada está al lado derecho, para ajustar con facilidad la parrilla a fuego directo o indirecto mientras cocina..

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

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



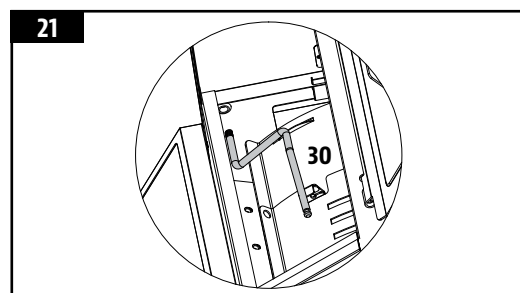
21. INSTALACIÓN DE LA BARRA DE AJUSTE DE LA REJILLA DE FLAMA

Partes requeridas:

- 1 x Barra de ajuste de la rejilla de flama (#30)

Instalación:

- Coloque la barra de ajuste de la rejilla de flama en la cámara del asador a pellets y empuje la barra de ajuste de la rejilla de flama (hacia el lado con la manija de la barra de ajuste) hasta que atraviese la cámara del asador a pellets (como se muestra en el paso 21).



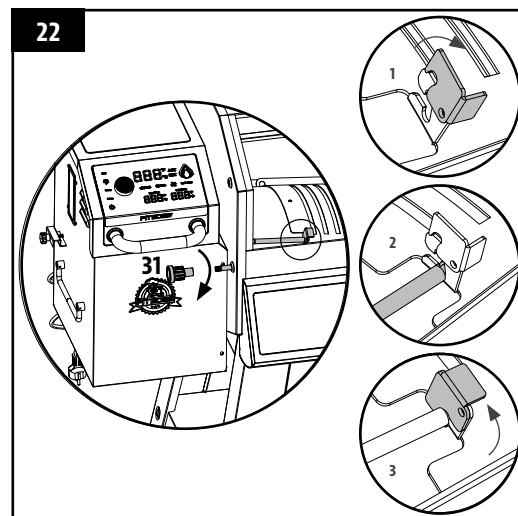
22. COLOCACIÓN DE LA MANIJA DE LA BARRA DE AJUSTE DE LA REJILLA DE FLAMA

Partes requeridas:

- 1 x Barra de ajuste de la rejilla de flama (#31)

Instalación:

- Monte la manija de la barra de ajuste de la rejilla de flama en la barra de ajuste de la rejilla de flama.
- Abra el seguro de la cubierta deslizante de la rejilla de flama
- Coloque la barra de ajuste de la rejilla de flama en la posición.
- Cierre el seguro de la cubierta deslizante de la rejilla de flama.



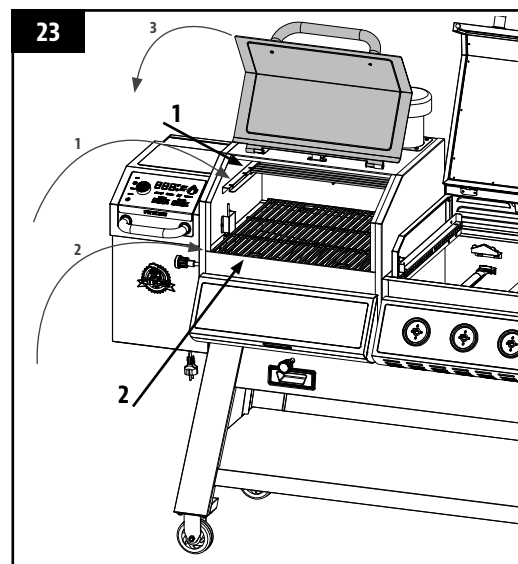
23. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCINA

Partes requeridas:

- 2 x Parrillas de cocción recubiertas de porcelana (#2)
- 1 x Parrilla de calentamiento (#1)

Instalación:

- Coloque la parrilla de cocción de hierro fundido recubierto de porcelana en la cámara del asador a pellets.
- Coloque la parrilla de calentamiento en la cámara del asador a pellets.
- Cierre la tapa del asador a pellets.



24. COLOCACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL ASADOR A GAS

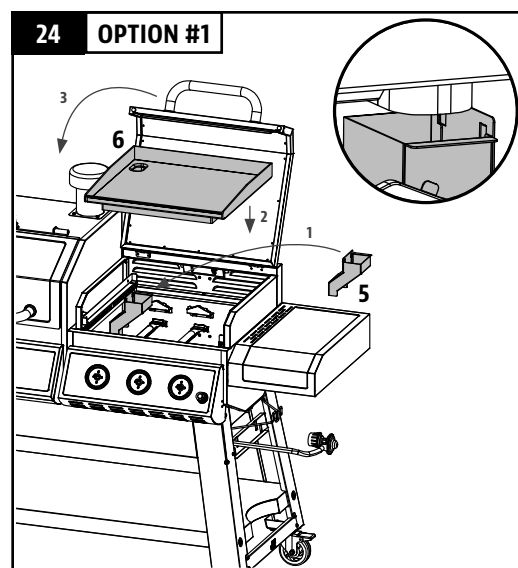
OPCIÓN 1:

Partes requeridas:

- 1 x Tubo de salida de grasa (#5)
- 1 x Parrilla (#6)

Instalación:

- Monte el tubo de salida de grasa en la cámara del asador a gas.
- Coloque la parrilla en la cámara del asador a gas.
- Cierre la tapa del asador a gas.



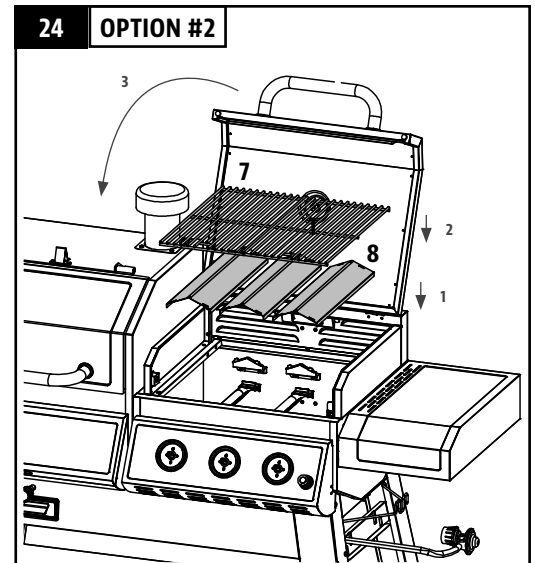
OPCIÓN 2 :

Partes requeridas:

- 2 x Parrilla de cocción del asador a gas (#7)
- 3 x Cubierta calorífica (#8)

Instalación:

- Monte la cubierta calorífica en la cámara del asador a gas.
- Coloque la parrilla de cocción del asador a gas en la cámara del asador a gas.
- Cierre la tapa del asador a gas.



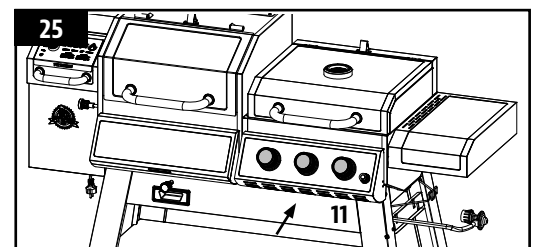
25. INSTALACIÓN DE LA PERILLA DEL ASADOR A GAS

Partes requeridas:

- 3 x Perilla (#11)

Instalación:

- Monta la perilla.



26. INSTALACIÓN DE LA BATERÍA

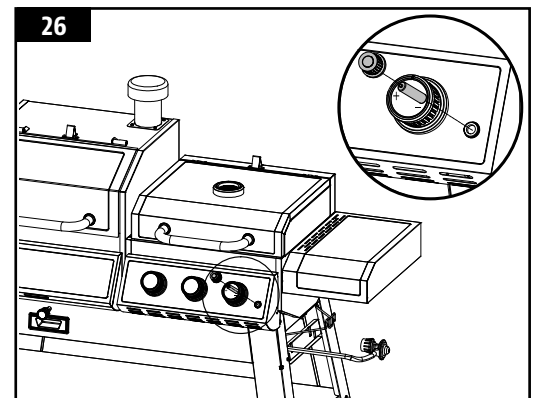
Partes requeridas:

- 1 x Batería AA (#E)

Instalación:

- Coloque la batería en el encendedor y asegúrese de que el extremo "+" está hacia arriba.

Utilice: 1 batería AAA.



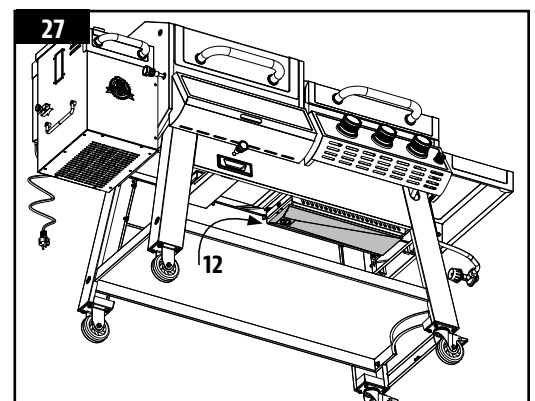
27. INSTALACIÓN DE LA BANDEJA DE GRASA

Partes requeridas:

- 1 x Bandeja de grasa (#12)

Instalación:

- Monte la bandeja de grasa en el conjunto de barril principal y tolva.



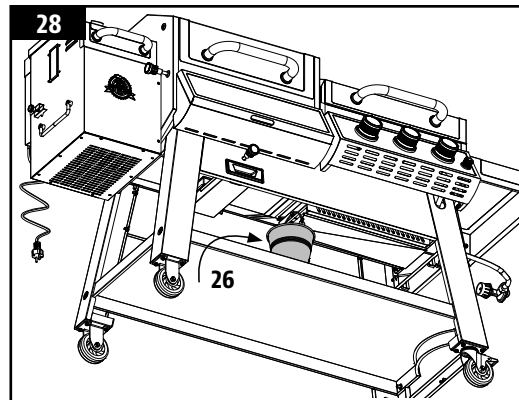
28. INSTALACIÓN DE LA CUBETA DE GRASA

Partes requeridas:

- 1 x Cubeta de grasa (#26)

Instalación:

- Monte la cubeta de grasa en el conjunto de barril principal y tolva.
- La unidad ya está completamente ensamblada.

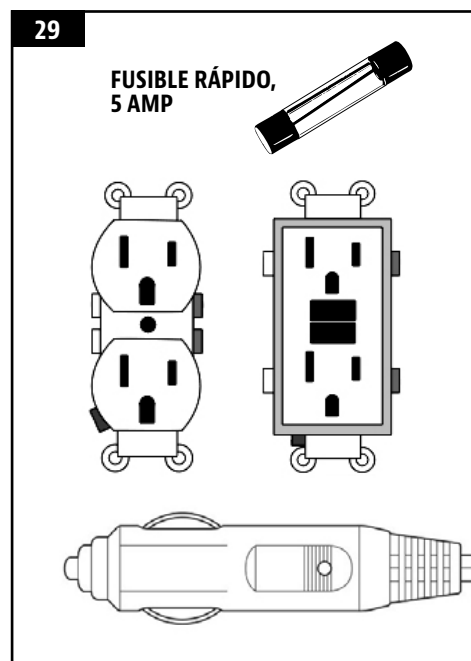


29. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

- **TOMACORRIENTE ESTÁNDAR**
Este aparato requiere servicio de 120 voltios, 60hz, 300W, 5 amps. Debe usar un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que la clavija de tierra no esté rota antes de usarlo. El control utiliza un fusible rápido de 120 voltios, 5 amps para proteger el circuito del encendedor.
- **TOMACORRIENTES GFCI**
Este aparato funciona con la mayoría de los tomacorrientes GFCI, con una capacidad recomendada de 15 amps. Si su tomacorriente GFI es muy sensible a los picos de voltaje, muy probablemente se disparará durante la fase de arranque. Durante la fase de arranque, el encendedor consume de 200 a 700 watts de electricidad, que puede ser demasiado para un tomacorriente GFCI. Cada vez que se dispara, aumenta su sensibilidad. Si el GFCI se dispara constantemente, reemplace el tomacorriente o cámbielo por uno que no sea GFCI.
- **EN CUALQUIER LUGAR**
Desconecte el encendedor de la alimentación principal. Use el procedimiento de arranque manual. Una unidad Pit Boss puede operar con un invertidor de 12 volts, 100 watts conectado a su automóvil. Para usar el encendedor automático, se recomienda que utilice un invertidor de por lo menos 1000 watts.

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



CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN DE GAS

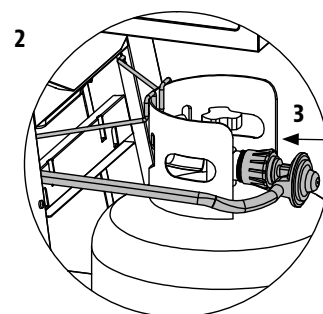
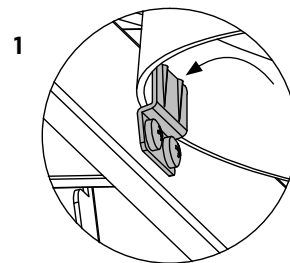
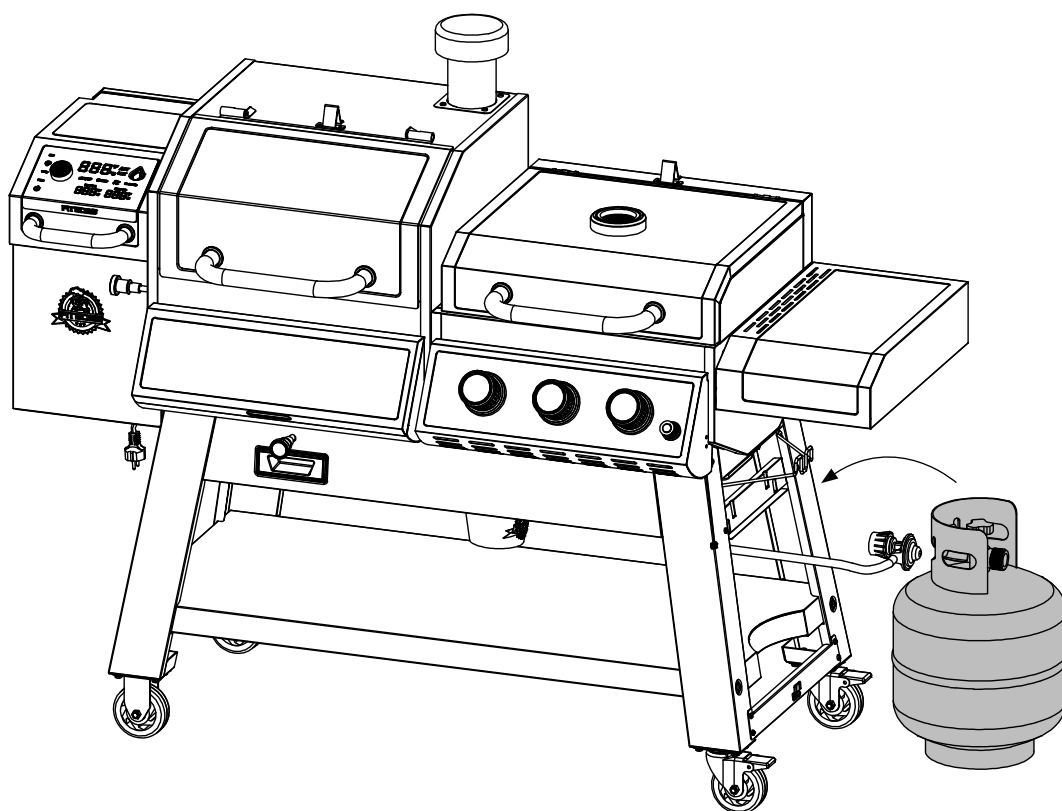
REQUISITOS PARA EL CILINDRO DE GAS

El asador ha sido diseñado y probado exclusivamente para su uso con gas propano líquido. El regulador incluido está configurado para una presión de 11 pulg. (27.94 cm) de columna de agua, y sólo debe usarse con gas LP. El regulador y la manguera incluidos de fábrica deben usarse con un tanque de gas LP de 20 lb (9 kg). **Comuníquese con su proveedor de gas para obtener un regulador especial del gas a granel que se usa para otros aparatos.**

PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar toda la longitud de la manguera de gas. Si resulta evidente que hay abrasión o desgaste excesivos, o si la manguera está rota o cortada, es necesario reemplazarla antes de usar el aparato.

INSTALACIÓN DE UN CILINDRO DE GAS

1. Desde un lado del carrito, coloque la base del tanque de 20 libras sobre el soporte del tanque de gas **Fig.1**. Asegúrese de que la válvula del tanque se encuentra en la posición de APAGADO. Use el perno del tanque para fijarlo **Fig.2**. Asegúrese de que el tanque está completamente vertical, ya que no es seguro usar el asador si el tanque de gas no está instalado correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula reguladora del asador esté completamente cerrada, girando la perilla en contra de las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.
3. Quite las tapas protectoras de la abertura de la válvula del regulador y de la parte superior del cilindro de gas. Guarde las tapas.
4. Inserte la válvula del cilindro de gas en la abertura con rosca de la válvula del regulador. Gire el cilindro a favor de las agujas del reloj hasta que quede firme. Apriete solamente con la mano.
5. El cilindro de gas ya está instalado.



PREPARACIÓN PARA EL USO – PRUEBA DE HERMETICIDAD

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

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

CÓMO HACER UNA PRUEBA DE HERMETICIDAD

Materiales requeridos:

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

Procedimiento:

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

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

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

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

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

DESCONEXIÓN DE UN CILINDRO DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula reguladora del asador esté completamente cerrada, girando la perilla en contra de las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.
2. Gire el cilindro en contra de las agujas del reloj (con la mano) para desconectarlo de la abertura de la válvula reguladora. Vuelva a colocar las tapas protectoras en la abertura de la válvula reguladora y en la parte superior del cilindro de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

NOTA: Si almacena el asador en interiores, deje el cilindro de gas en el exterior.

ADVERTENCIA: No pliegue no transporte el asador con el cilindro de gas conectado. El cilindro puede aflojarse de la válvula y causar una fuga de gas, que podría causar una explosión, un incendio, o lesiones graves. Desconecte el cilindro de gas antes de trasladarlo o almacenarlo.

Nunca encienda su asador a gas con la tapa cerrada o antes de revisar que los tubos del quemador están bien colocados sobre los orificios de la válvula de gas..

El equipo eléctrico provisto con el aparato de cocina a gas para exteriores debe tener lo siguiente en sus instrucciones:

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja cables ni enchufes en agua o en cualquier otro líquido;
- Desconecte del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de poner o quitar partes;
- No use un aparato de cocina a gas para exteriores que tenga daños en el cable o enchufe, ni después de que el aparato presente alguna falla o sufra algún daño. Contacte al fabricante para repararlo;
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa ni que toque superficies calientes;
- No use el aparato de cocina a gas para exteriores para usos distintos a aquel para el que está diseñado;
- Cuando lo conecte, primero conecte el cable al aparato de cocina a gas para exteriores y luego conecte el enchufe al tomacorrientes;
- Solamente use este aparato de cocina a gas para exteriores en un circuito protegido con interruptor de pérdida a tierra (GFI, por sus siglas en inglés);
- Nunca quite la clavija de tierra ni use un adaptador a 2 clavijas, y
- Use solamente cables de extensión con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra, con capacidad nominal para la potencia del equipo y que haya sido aprobado para uso en exteriores con una marca de W-A.

El asador para exteriores, cuando esté instalado, debe tener conexión a tierra eléctrica de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

1. No almacene un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque a más del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no cumple estrictamente con la información de 1) y 2) podría causar un incendio que cause muertes o lesiones graves
4. Coloque la cubierta contra polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que no esté en uso. Instale solamente el tipo de cubierta contra polvo que se suministra junto con la válvula del cilindro. Usar otro tipo de tapa o tapón puede causar una fuga de propano.

INSTRUCCIONES DE USO DE LOS PELLETS DE MADERA

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

ENTORNO DEL ASADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL ASADOR

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

Todas las unidades Pit Boss requieren un espacio libre mínimo de 305mm (12 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el asador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

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

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

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

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

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

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

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

RANGOS DE TEMPERATURAS DEL ASADOR

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

- *TEMPERATURAS ALTAS (205-315 °C / 401-500 °F)*

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

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

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

- *TEMPERATURAS BAJAS (80-125 °C / 176-257 °F)*

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

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un asador de pellets de madera. El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 80-125 °C / 176-257 °F. El ahumado caliente funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.


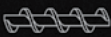



CONSEJO: Para un sabor más intenso, cambie al rango de temperatura de ahumado (bajo) inmediatamente después de poner su comida en el asador. Esto permite que el humo penetre en las carnes.

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

EXPLICACIÓN DEL TABLERO DE CONTROL



CONTROLAR	DESCRIPCIÓN
	El botón se encenderá (en blanco) si está conectado a una fuente de alimentación eléctrica. Oprima este botón a Power (Encendido) en la unidad. Mantenga oprimido este botón al menos 2 segundos para apagar la unidad.
 	El marcador de control de temperatura le permite establecer su temperatura de cocción deseada. Una vez que se conecte a una fuente de alimentación electrónica y se presione el Botón Power (Encendido) Oprima y gire la perilla (cuando se seleccione " SET " como se muestra en la imagen 2) para seleccionar entre las trece temperaturas programadas, de 65-260 °C / 150-500 °F. Vuelva a oprimir la perilla para fijar su temperatura seleccionada y regresar a la temperatura real del asador (como se muestra en la figura 3). Si en cualquier momento del proceso de cocción desea ver su temperatura seleccionada, solamente oprima la perilla.
	El botón de cambio de temperatura de la unidad cambia la lectura de la temperatura que aparece en la pantalla LCD. Presione el botón para cambiar la unidades de temperatura a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), como usted prefiera. La configuración predeterminada es Fahrenheit.
	El botón con el foco le permite encender y apagar la luz dentro del asador (<i>en el área de cocción</i>).
	El ícono Smoke iT muestra la conexión entre su asador y su teléfono vía Bluetooth®, y como resultado puede recibir actualizaciones en vivo sobre la temperatura real del asador y las temperaturas del sensor para carne. También le permite fijar la temperatura de su asador. <small>La marca y el logotipo de Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por parte de Espressif está sujeto a una licencia. Otras marcas comerciales y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.</small>
	La pantalla LCD se usa como el centro de información de su unidad. La pantalla LCD mostrará su temperatura de cocción deseada, la temperatura de cocción real y la temperatura del sensor para carne (si está conectado). Si solo hay un sensor para carne conectado, solo se mostrara una lectura. Muestra visualmente su temperatura programada en la forma de un ícono de flama. También muestra la unidad de temperatura, es decir, °F/°C.
	Mantenga oprimido el botón de Prime (Preparación) para activar una alimentación adicional de pellets a la cámara de combustión. Esto se puede usar para añadir más combustible al fuego antes de abrir la tapa del asador, logrando así un tiempo de recuperación de calor más rápido. También se puede usar al ahumar, para aumentar la intensidad del sabor limpio ahumado. Solicitado por cocineros competitivos.
	" ACT " muestra la temperatura real de su asador en ese momento. Oprima la perilla una vez para cambiar entre " SET " y " ACT ". De manera predeterminada, la pantalla LCD muestra " ACT ".
	" SET " muestra uno de los 13 valores de temperatura preconfigurados en el asador. Oprima la perilla una vez para cambiar entre " ACT " y " SET ".

	El ícono de Flama muestra visualmente la temperatura programada, la intensidad del ícono de flama cambia conforme varía entre 250 °F, 350 °F y 450 °F, indicando diferentes rangos de temperatura.
	El ícono de Barreno muestra cuando se activa el motor de su barreno. En ocasiones el símbolo parpadea y la pantalla LCD muestra el mensaje Err, lo que indica que el barreno no está funcionando.
	El ícono de Encendedor muestra el encendido de sus pellets. Si este símbolo está parpadeando y la pantalla LCD muestra Err, significa que su encendedor no está funcionando.
	El ícono de Ventilador muestra que se ha encendido el ventilador. Si este símbolo está parpadeando y la pantalla LCD muestra Err, significa que su ventilador no está funcionando.
No Pellets	Este ícono se activa cuando se acaban los pellets.
	Los puertos de conexión detrás de la tapa de la tolva son para los sensores para carne . Cuando un sensor para carne está conectado, la temperatura se muestra en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión. Hay dos (2) puertos para sensores para carne. <i>Solo es compatible con sensores para carne de marca Pit Boss®. Los sensores para carne adicionales se venden por separado.</i>



USO DE LOS SENSORES

· SENSOR DE TEMPERATURA

Ubicado en el interior del lado de pellets del asador, en la pared de la izquierda. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. El sensor de temperatura mide la temperatura interna del asador. La temperatura que recibimos de este sensor aparece como ACT en la pantalla LCD.

IMPORTANTE: La temperatura de su unidad depende en gran medida de la temperatura ambiente, la calidad de los pellets usados, el sabor de los pellets y la cantidad de comida que se cocina.

· SENSOR PARA CARNE

El sensor para carne mide la temperatura interna de su carne en el asador, de manera similar a su horno de cocina. Conecte el adaptador de sensor para carne al puerto de conexión del sensor para carne en el panel de control e inserte el sensor para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de su carne y la temperatura se mostrará en el panel de control. Las temperaturas que recibimos de este sensor aparecen como "Probe (#)" (Sensor #). **Para asegurarse de que el sensor esté bien conectado al puerto de conexión, debe sentir y escuchar cómo entra en su sitio.**

NOTA: Al colocar el sensor de carne en su carne, asegúrese de que el sensor y los cables no entren en contacto directo con las flamas o el calor excesivo. Esto puede dañar su sensor para carne. Tire del cable sobrante a través del orificio ubicado en el lado izquierdo de la parrilla principal o a través de la parte superior de la parrilla principal (cerca de la bisagra de la tapa). Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE LA TOLVA

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que encienda el asador y cada vez que el asador se quede sin pellets en la tolva. El barreno debe prepararse para permitir que los pellets de madera se desplacen por todo el barreno y llenen la cámara de combustión. **Si no se prepara, el encendedor se agotará antes de que los pellets se enciendan y no se encenderá el fuego.** Siga estos pasos para la preparación de la tolva:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni bloqueando el sistema de alimentación por barreno en la parte inferior.
2. Quite todos los accesorios para cocinar del interior del asador. Ubique la cámara de combustión en la parte inferior del asador a pellets.
3. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente. Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad y gire el **marcador de control de temperatura** a la posición SMOKE (Ahumar). Revise los siguientes puntos:
 - Que pueda escuchar el barreno volteándose. Coloque su mano sobre la cámara de combustión y sienta si hay movimiento de aire. No coloque su mano ni sus dedos dentro de la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.

- Después de aproximadamente un minuto debe oler los vapores del encendedor y comenzar a sentir que el aire se calienta dentro de la cámara de combustión. La punta del encendedor no se pone roja, pero se pone extremadamente caliente y puede quemar. No toque el encendedor.
- 4. Una vez que haya verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, mantenga oprimido el **botón Power (Encendido)** durante 2 segundos para apagar la unidad.
- 5. Llene la tolva con pellets de madera natural para asador.
- 6. Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad. Mantenga el **marcador de control de temperatura** en la posición SMOKE (Ahumar). Oprima y sostenga el **botón de Prime (Preparación)** hasta que vea a los pellets en el interior del asador desde el tubo de barreno. Una vez que los pellets empiecen a caer en la cámara de combustión, suelte el **botón de Prime (Preparación)**.
- 7. Mantenga oprimido el **botón Power (Encendido)** durante 2 segundos para apagar la unidad.
- 8. Vuelva a colocar los accesorios para cocinar en el barril principal. El asador ya está listo para usar.

PRIMER USO - "QUEMADO" DEL ASADOR

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

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

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

1. Mantenga oprimido el botón Power (Encendido) durante 3 segundos y apague el asador. Abra el asador y déjelo enfriar varios minutos. Saque los utensilios para cocinar del interior al igual que todos los pellets sin quemar y las cenizas de la cámara de combustión. Tenga cuidado, ya que los pellets pueden estar demasiado calientes incluso si el asador está frío. No toque el encendedor para evitar quemarse, ya que podría estar extremadamente caliente.
2. Una vez que haya sacado y limpiado todos los accesorios para cocinar, oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad. Gire la perilla de control a **Smoke (Ahumar)**. Verifique lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor.
 - Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 13 mm/0.5 pulg. en la cámara de combustión.
 - Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellets en la cámara de combustión.
 - Confirme que el ventilador de combustión está funcionando, escuchando el rugido del fuego.
3. Si alguno de los puntos anteriores no funciona, siga las instrucciones de Solución de problemas.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Asegúrese de que el **marcador de control de temperatura** esté en la posición **SMOKE** (Ahumar). Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Revise la cámara de combustión y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción para un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni en el sistema de alimentación por barreno. Llene la tolva con pellets secos de madera dura natural para asador.
3. Abra la tapa del barril. Quite todos los accesorios para cocinar para exponer la cámara de combustión. Coloque una cantidad generosa de pellets en la cámara de combustión. Rocíe iniciador en gel u otro iniciador apropiado para pellets sobre la parte superior de los pellets. También puede usar una pequeña cantidad de iniciador sólido, como los hechos de aserrín y cera, o virutas de madera. Añada otra pequeña cantidad de pellets a la cámara de combustión.
NOTA: No use licores, petróleo, gasolina, líquido de encendedores o queroseno para encender o avivar el fuego en su asador.
4. Encienda el contenido de la cámara de combustión con un fósforo largo o un encendedor alargado. Permita que el iniciador arda de 3 a 5 minutos. No intente añadir más iniciador a la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
5. Vuelva a colocar, rápida y cuidadosamente, los accesorios para cocinar en el interior del barril principal. Continúe con el inicio siguiendo el paso dos del **procedimiento de arranque automático**.

INSTRUCCIONES DE USO DEL GAS PROPANO

ENTORNO DEL ASADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL ASADOR

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

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

Conforme la temperatura exterior se vuelva más fría, ¡no significa que la temporada de asar se ha terminado! El aire fresco y delicioso aroma de la comida asada ayudará a curar la depresión invernal. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su asador durante los meses fríos:

- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su asador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del asador a su hogar y/o a otras estructuras. Ponga todo lo que necesita en una bandeja, ¡abrigúese bien y hágalo!
- Para ayudarle a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

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

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

PRIMER USO - «QUEMADO» DEL ASADOR

Antes de usar su asador por primera vez con alimentos, es importante hacer un "quemado" completo. Encienda el asador y opérelo a temperatura estable de por lo menos (177 °C / 350 °F) durante 30 minutos para "quemar" la unidad y eliminar todas las sustancias extrañas.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Verifique que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO.
2. Tome en cuenta la marca triangular del indicador en la carcasa del regulador plateado. Empuje la perilla del regulador y gírelo 270 grados (o 3/4 de vuelta) en contra de las agujas del reloj a la posición de ALTO.
3. Oprima el botón del encendedor varias veces hasta que se enciendan las llamas. Escuche un sonido de «clic» para indicar una chispa del encendedor, y verifique que haya una flama para asegurarse de que el quemador está encendido.
4. Después de que el quemador se encienda, ¡ya está listo para disfrutar de su asador a la temperatura deseada!

Si el quemador se apaga durante la operación, gire la perilla del regulador a la posición de APAGADO. Abra la tapa del asador y espere cinco minutos antes de volver a intentar encenderlo, para permitir que el gas acumulado se disipe.

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

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

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

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Verifique que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO. Abra la tapa del asador para liberar todo el gas atrapado.
2. Tome en cuenta la marca triangular del indicador en la carcasa del regulador plateado. Empuje la perilla del regulador y gírelo 270 grados (o 3/4 de vuelta) en contra de las agujas del reloj a la posición de ALTO.
3. De manera rápida y cuidadosa, use un fósforo largo o un encendedor de punta larga para colocar una flama cerca del quemador y observe que el quemador se encienda. No intente encender otra área del quemador. De hacerlo podría sufrir lesiones.

NOTA: No use licores, iniciador de flama líquido ni queroseno para encender o avivar el fuego en su asador.

4. Continúe el arranque siguiendo los pasos cuatro y cinco del **procedimiento de arranque automático**.

PRIMER USO – OPERACIÓN DE LOS QUEMADORES

1. Asegúrese de haber quitado todas las etiquetas, los materiales de embalaje y las películas protectoras del asador.
2. Elimine los aceites de manufactura antes de cocinar por primera vez en este asador, encendiendo el asador al menos 15 minutos en potencia ALTA con la tapa cerrada. Al hacerlo "limpiará con calor" las partes internas y disipará olores.

ENCENDIDO

PRECAUCIÓN: Mantenga su aparato de cocona a gas para exteriores en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

PRECAUCIÓN: NO obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación.

PRECAUCIÓN: Revise y limpie los tubos de venturi y del quemador para asegurarse de que no contienen insectos ni nidos de insectos. Un tubo atascado puede causar un incendio.

PRECAUCIÓN: Si intenta encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión.

1. Abra la tapa.
2. Busque obstrucciones en el flujo de aire a los quemadores. Las arañas, insectos y telarañas pueden atascar los tubos de venturi y del quemador. Un tubo de quemador atascado puede causar un incendio.
3. Todas las perillas de control deben estar en la posición OFF (APAGADO).
4. Conecte el tanque de gas LP siguiendo las instrucciones en la sección "Instalación del tanque de gas LP".
5. Gire la válvula del tanque de gas LP a la posición ABIERTO.
6. Oprima y gire la perilla de control a HIGH (Alto). El quemador debe encenderse. Si no se enciende, repita el proceso hasta tres veces.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a 'OFF' (APAGADO), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
8. Si el encendedor no enciende el quemador, use un fósforo encendido sujetado con la varilla de encendido (incluida con el asador) para encender los quemadores. Puede acceder a los quemadores a través de las parrillas y las placas caloríficas. Coloque el fósforo cerca de un lado del quemador (Fig. 3).

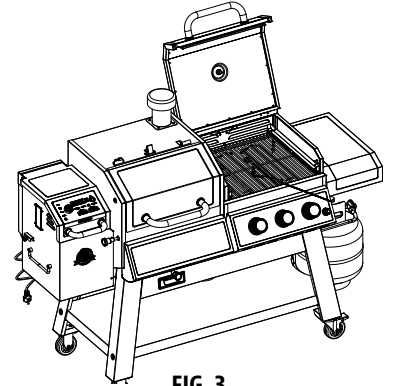


FIG. 3

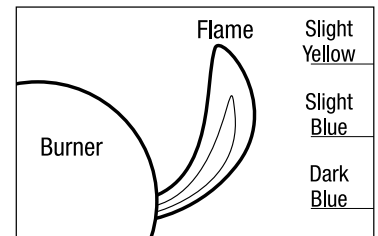


FIG. 4

Importante: Siempre use la varilla de encendido (incluida) cuando encienda los quemadores con un fósforo.

9. Después de encenderlo, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los orificios del quemador están encendidos y de que la altura de la llama coincida con la ilustración (Fig. 4).

NOTA: Cada quemador se enciende de manera independiente; repita los pasos 5-9 en los otros quemadores.

PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el uso, gire de inmediato las perillas de control a la posición OFF (Apagado), la válvula del tanque de gas LP a CERRADO, y abra la tapa para permitir que el gas se despeje durante 5 minutos antes de volver a encenderlo.

CÓMO APAGAR SU ASADOR

1. LP: Gire la válvula del tanque de gas LP a la posición CERRADO.
2. Gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF (Apagado).
NOTA: Es normal escuchar un sonido similar a "puf" cuando se queme lo último del gas LP.
3. Desconecte el tanque de gas LP siguiendo las instrucciones en la sección Desconexión del tanque de gas LP.

ADVERTENCIA: Deje que el asador se enfríe por completo y quite el cilindro de gas antes de moverlo, transportarlo o almacenarlo

CONTROL DE LLAMARADAS

PRECAUCIÓN: No es posible apagar fuegos de grasa con solo cerrar la tapa.

- Si se inicia un fuego de grasa, gire las perillas de control a la posición OFF (Apagado), y la válvula del tanque de gas LP a CERRADO. NO use agua en un fuego de grasa. De hacerlo, podría hacer que la grasa salpique y causar quemaduras graves, lesiones y otros daños.
- NO deje el asador sin atención mientras se está precalentando o mientras quema residuos de comida en potencia ALTA. Si no se ha limpiado el asador, puede ocurrir un fuego de grasa.

ADVERTENCIA: Debe tener a la mano materiales para extinguir incendios mientras cocina. En caso de un fuego de aceite o grasa, use un extintor de incendios de polvo químico seco tipo BC o ahóguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio. NO intente extinguirlo con agua.

- Las llamaradas son parte normal de asar carne en un asador, y aportan al sabor único de la carne asada.
- **Las llamaradas excesivas pueden cocer en exceso su comida y pueden ser peligrosas.**
- Importante: Las llamaradas excesivas son causadas por la acumulación de grasa en la parte inferior de su asador.
- En caso de ocurrir un fuego de grasa, cierre la tapa Y gire las perillas de control a la posición OFF (Apagado) hasta que la grasa se queme. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que podría ocurrir una llamarada repentina.
- Si ocurren llamaradas repentinas, NO vierta agua sobre las llamas.

MINIMIZACIÓN DE LLAMARADAS

1. Quite el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas.
2. Ase las carnes con alto contenido de grasa en potencia LOW (Baja) o de manera indirecta.
3. Asegúrese de que su asador está sobre una superficie dura, nivelada y no combustible, y de que la grasa se drena al recipiente para grasa.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

REVISIÓN DEL NIVEL DE GAS

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

IMPORTANTE: No use briquetas de carbón ni otro material inflamable en su asador. El uso de estos materiales anulará su garantía y podría causar un incendio, explosión o lesiones corporales.

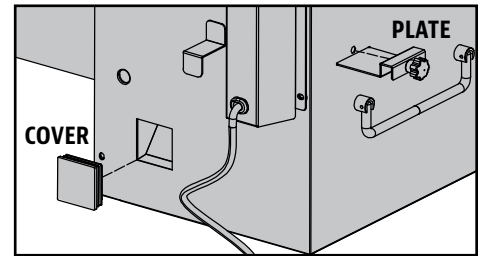
1. COMPONENTES DEL QUEMADOR

- Limpie el quemador siempre que encuentre acumulación de residuos, para asegurarse de que no haya señales de obstrucción (residuos, insectos) en el tubo del quemador o en los orificios de entrada del quemador. Después de períodos prolongados de almacenamiento, arañas o insectos pequeños pueden construir nidos o telarañas o poner huevos en el tubo del quemador, obstruyendo el flujo de gas al quemador. Si va a almacenar el asador, o antes de un período prolongado sin uso, quite el quemador y envuélvalo en papel aluminio para reducir el riesgo de que entren insectos en los orificios del quemador.

- El quemador ha sido configurado para una flama óptima. Una flama azul, posiblemente con una pequeña punta amarilla, es resultado de la mezcla óptima de aire y gas. Si las flamas son excesivamente amarillas, naranjas o irregulares, limpie el aceite y los depósitos de comida en la superficie del quemador y los orificios de entrada del quemador para aumentar el flujo de aire.

2. CONJUNTO DE TOLVA

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



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

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

3. SENSORES

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

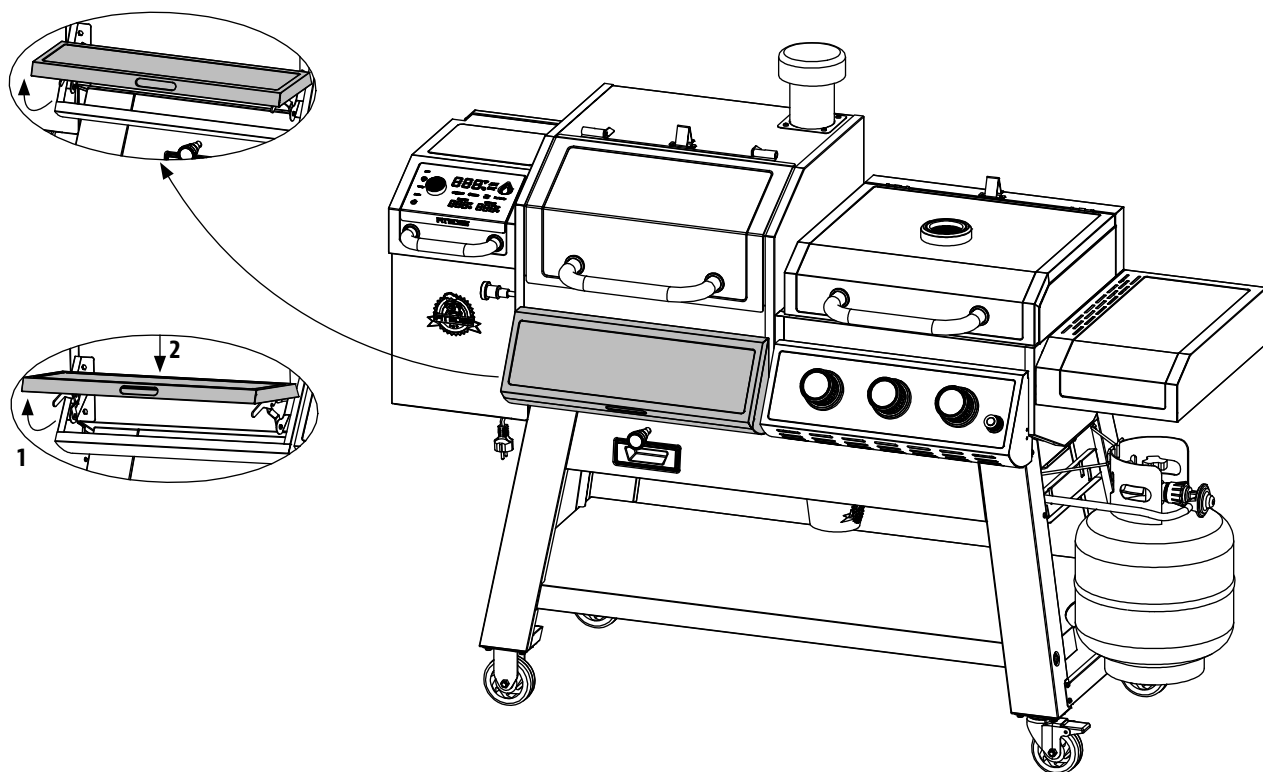
4. SUPERFICIES INTERIORES

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

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

ABRIR/CERRAR LA MESA PLEGABLE

1. Abra la mesa plegable.
2. Cierre la mesa plegable levantando las dos bisagras como se muestra en la imagen y empujando la mesa hacia abajo



CÓMO LIMPIAR LAS CENIZAS DEL QUEMADOR DE PELLETS

Cuando necesite limpiar las cenizas de pellets del quemador jale y empuje varias veces la manija de limpieza de ceniza y luego saque el cenicero para tirar las cenizas.

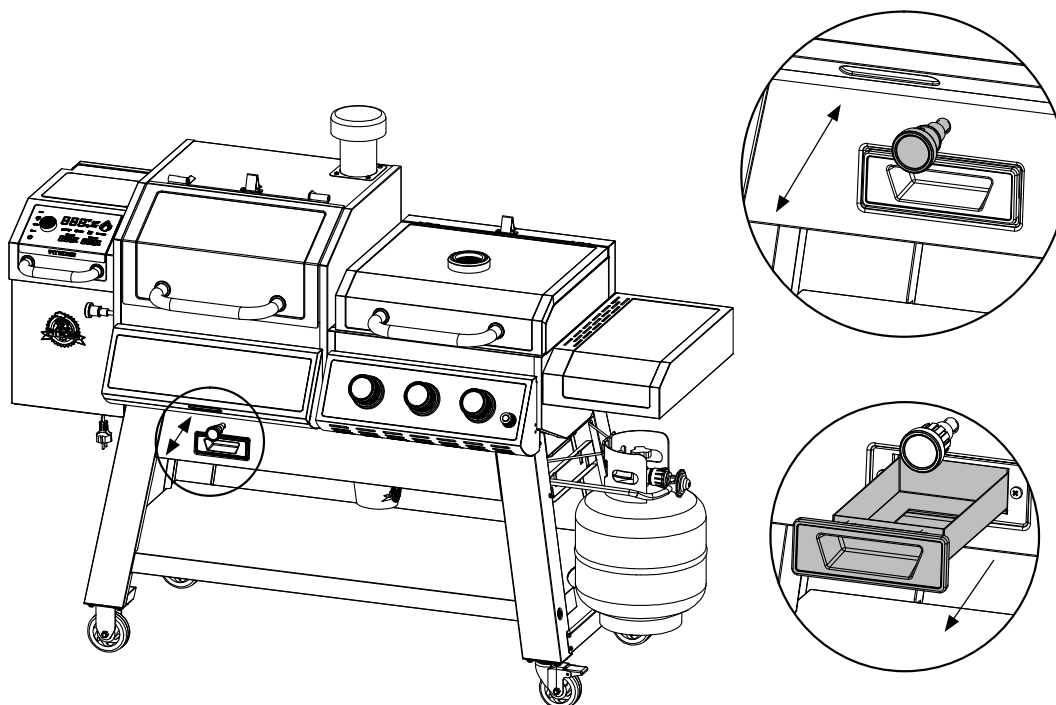


TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

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

USO DEL COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

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


MEZCLA DE NOGAL 
Rico sabor ahumado, similar al tocino.
Considerada la "reina de las maderas".

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

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

MEZCLA DE ARCE 
Sabor dulce y salado.


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


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


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

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

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

MEZCLA DE PACANA 
Sabor audaz, mantecoso y suave.

MEZCLA DE ROBLE 
Sabor rico y ahumado.

MEZCLA CLÁSICA 
Mezcla de pacana, nogal y mezquite.

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

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

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

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

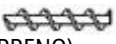


La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su asador Pit Boss no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad.

Para ver las preguntas frecuentes, visite www.pitboss-grills.com. También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

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

ASADOR DE PELLETS DE MADERA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el centro de control digital	Botón Power (Encendido)	Oprima el botón Power (Encendido) inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.
	No conectado a la alimentación eléctrica	Asegúrese de que la unidad está conectada a un tomacorriente funcional. Restablecer el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amps por lo menos (consulte el diagrama de cableado eléctrico para encontrar el acceso a los componentes eléctricos) y asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas y secas.
	Fusible fundido en el tablero de control	Desconecte el asador de la fuente de alimentación eléctrica y levante la tapa de la tolva, y luego saque el tablero detrás de la tapa. Jale cuidadosamente los cables del controlador hacia usted, para tener acceso cómodo al circuito. Revise el fusible para ver si un cable está roto o negro. En ese caso, será necesario cambiar manualmente el fusible.
	El tomacorriente GFCI se ha disparado.	Desconecte el asador de la fuente de alimentación eléctrica y quite el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cableado eléctrico) y asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien colocadas y secas. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amps por lo menos.
	Falla en el centro de control	Es necesario reemplazar el centro de control digital. Comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar la refacción.
Los pellets en la cámara de combustión no se encienden	Rejilla de combustión	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que el tubo del barreno se llene de pellets. Si no se prepara, el encendedor agotará su tiempo de operación antes de que los pellets lleguen a la cámara de combustión. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	El motor del barreno está atascado	Apague la unidad manteniendo oprimido el botón Power (encendido) durante 2 segundos. Saque los accesorios para cocinar del asador. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el sistema de alimentación por barreno. Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellets en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al Cliente para pedir asistencia o un repuesto.
	Falla del encendedor	Apague la unidad manteniendo oprimido el botón Power (Encendido) durante 2 segundos. Saque los accesorios para cocinar del asador. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 8 mm (máx)/0.3 pulg.(máx) en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, siga el Procedimiento de arranque manual para seguir usando el asador; sin embargo, debe llamar a Servicio al Cliente para pedir asistencia o una refacción.
Hay puntos parpadeando en la pantalla LCD	El encendedor está funcionando	Este no es un error que afecte al asador. Se usa para mostrar que la unidad está en modo de Encendido. El encendedor se apagará después de cinco minutos. Una vez que los puntos parpadeantes se apaguen, el asador empezará a funcionar a la temperatura seleccionada.

La temperatura está parpadeando en la pantalla LCD	La temperatura del asador es menor a 65°C / 150°F	Este no es un error que afecte al asador; sin embargo, se utiliza para mostrar que existe el riesgo de que el fuego se apague. Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Revise el sensor de temperatura del asador. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno.
Código de error "ErH"	El asador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO) y deje que el asador se enfríe. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Después del mantenimiento, saque los pellets y confirme la posición de todos los componentes. Para despejar el error, gire el control de temperatura a OFF (APAGADO), abra la tapa, espere de 3 a 4 minutos, y luego seleccione la temperatura deseada.
Código de error "ErL"	La unidad tiene una temperatura muy baja	Mantenga oprimido el botón Power (Encendido) durante 2 segundos para apagar la unidad. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Después del mantenimiento, saque de la cámara de combustión y del fondo del asador las cenizas y los pellets que no se hayan quemado y confirme la posición de todos los componentes. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente.
Código de error "Err" con el ícono de  (BARRENO) parpadeando	El barreno no está preparado	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que la cámara de combustión se llene de pellets. Si no se prepara, el encendedor se agotará antes de que los pellets se enciendan. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	El motor del barreno está atascado	Saque los accesorios para cocinar del barril principal. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el sistema de alimentación por barreno. Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellets en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al Cliente para pedir asistencia o un repuesto..
Código de error "Err" con el ícono de  (ENCENDEDOR) Icon parpadeando	El encendedor no funciona correctamente	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando colocando su mano sobre la rejilla de la quemadura y sintiendo calor. Confirme visualmente que el encendedor está alineado con el orificio en la rejilla de la quemadura y ábralo para encender los gránulos. Si no funciona correctamente, siga el Procedimiento de arranque manual para continuar con el uso de la parrilla; sin embargo, llame al Servicio al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Falla del encendedor	El encendedor necesita ser reemplazado. Póngase en contacto con el Servicio al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Código de error "Err" con el ícono de  (VENTILADOR) parpadeando	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio.
	El ventilador no funciona correctamente o se ha descompuesto	Se debe reemplazar el ventilador. Comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar la refacción.

Código de error "Err" con mostrar Icono "Sin pellets"	Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación, barrena atascada	Mantenga presionado el botón de Encendido durante 2 segundos para apagarlo y luego vuelva a conectarlo. Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y reponga si está bajo. Si la calidad de los gránulos de madera es deficiente o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte el sensor para carne del puerto de conexión del panel de control y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que el adaptador del sensor para carne está bien conectado. Revise si hay signos de daño en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Servicio al cliente para solicitar el repuesto.
	Sensor para carne dañado	Revise que los cables del sensor para carne no muestren señales de daños. Si existen daños, llame a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
	Falla en el centro de control	Es necesario reemplazar el centro de control digital. Comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar la refacción.
El asador no alcanza o no mantiene una temperatura estable	Flujo insuficiente de aire en la cámara de combustión	Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno. Una vez que haya seguido todos los pasos anteriores, encienda el asador, configure la temperatura en SMOKE (AHUMAR) y espere 10 minutos. Verifique que las llamas producidas sean brillantes y vivas.
	Combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Sensor de temperatura del asador	Revise el sensor del asador. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio.
El asador produce humo excesivo o sin color	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Calidad de los pellets de madera	Elimine los pellets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la limpieza. Reemplace con pellets de madera secos.
	La rejilla de combustión está obstruida	Saque los pellets de madera húmeda de la rejilla de combustión. Siga el procedimiento de preparación de la tolva .
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .

ASADOR A GAS PROPANO

Problema	Causa	Solución
El asador no enciende	El cable de ignición se soltó del encendedor eléctrico o la válvula.	Vuelva a conectar el cable de ignición al encendedor eléctrico o la válvula
	El cable de ignición está roto	Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar asistencia o un repuesto.
	La batería se ha descargado	Instale una batería nueva.
	La batería nueva no funciona	Revise la polaridad de la batería. El lado negativo (-) de la batería debe entrar primero.
	La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador	Ajuste el electrodo.
	No hay suministro de gas	Revise la válvula del regulador. Revise que la conexión no tenga fugas.
Llamarada excesiva.	Está asando carnes grasosas	Ase las carnes grasosas cuando las parrillas estén frías y las perillas estén en la posición de «BAJO». Mueva las carnes a la parrilla de calentamiento si las llamaradas continúan.
	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Se rocía agua sobre las flamas de gas	No rocíe agua sobre llamas de gas.
El quemador se apaga	El tanque de gas está vacío	Vuelva a llenar el tanque de gas.
	El quemador no está alineado con la válvula de control	Instale el quemador correctamente.
	El suministro de gas es insuficiente	Revise la manguera de alimentación de gas y asegúrese de que no tenga fugas ni nudos.
Baje el calor cuando esté en «ALTO»	Los puertos están obstruidos	Elimine las obstrucciones de los puertos.
	El tanque de gas está agotado	Vuelva a llenar el tanque de gas.

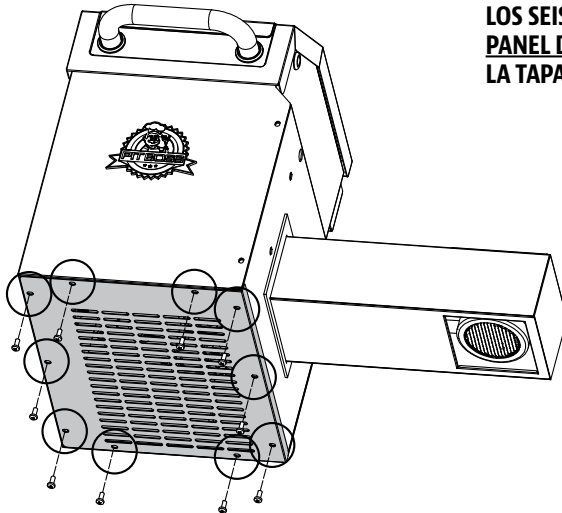
DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

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

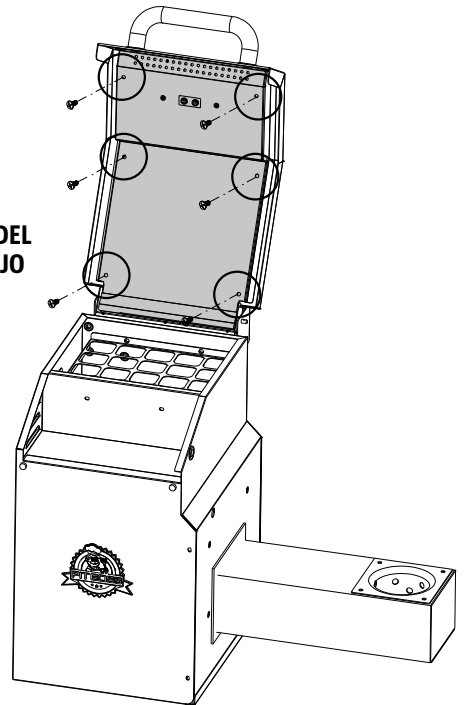
PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 110-120V, 60HZ, 300W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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

ENCUENTRE Y quite los diez tornillos del **PANEL DE ACCESO DE LA PARTE INFERIOR DE LA UNIDAD.**

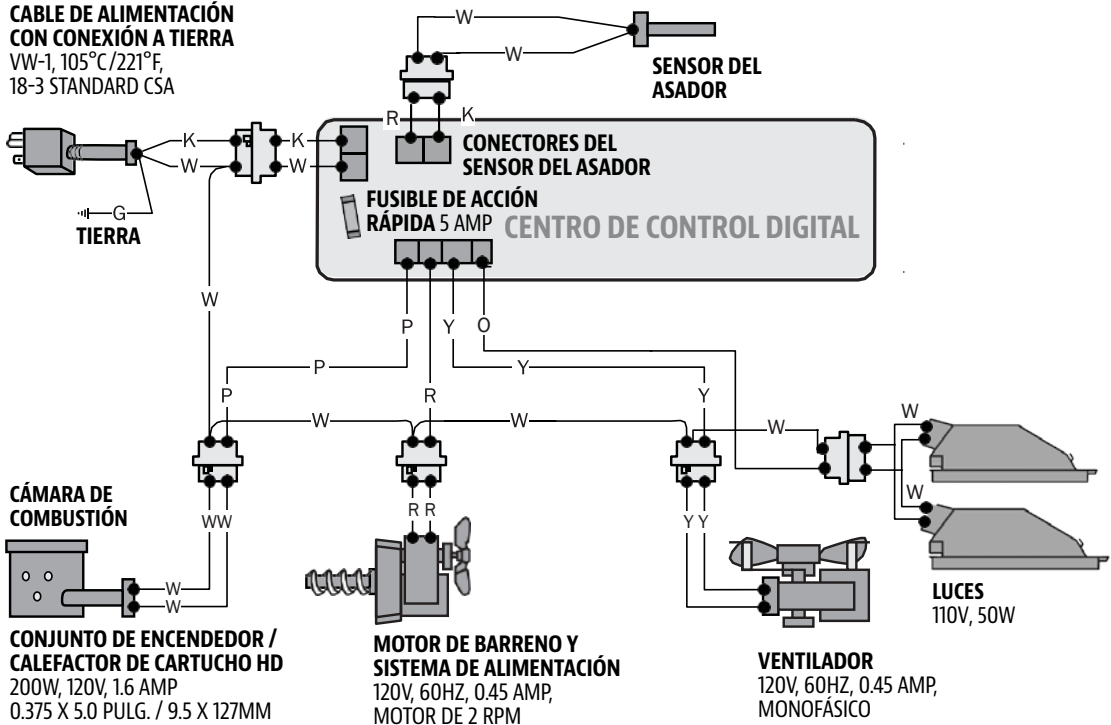


ENCUENTRE Y quite los seis tornillos del **PANEL DE ACCESO BAJA LA TAPA DE LA TOLVA.**



CAPACIDAD DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:
2.0 KG/H
(4.4 LB/H)

CABLE DE ALIMENTACIÓN CON CONEXIÓN A TIERRA
VW-1, 105°C/221°F,
18-3 STANDARD CSA



ÍNDICE

W : BLANCO
Y : AMARILLO
P : PÚRPURA
R : ROJO
K : NEGRO
G : VERDE
O : NARANJA

ESPAÑOL

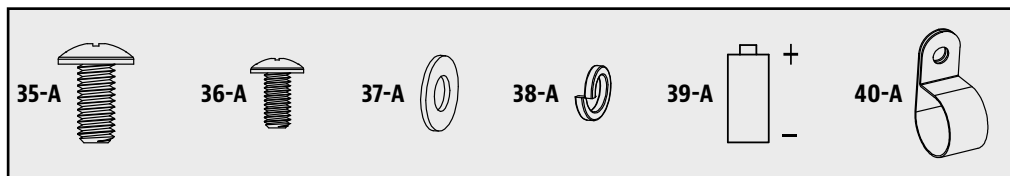
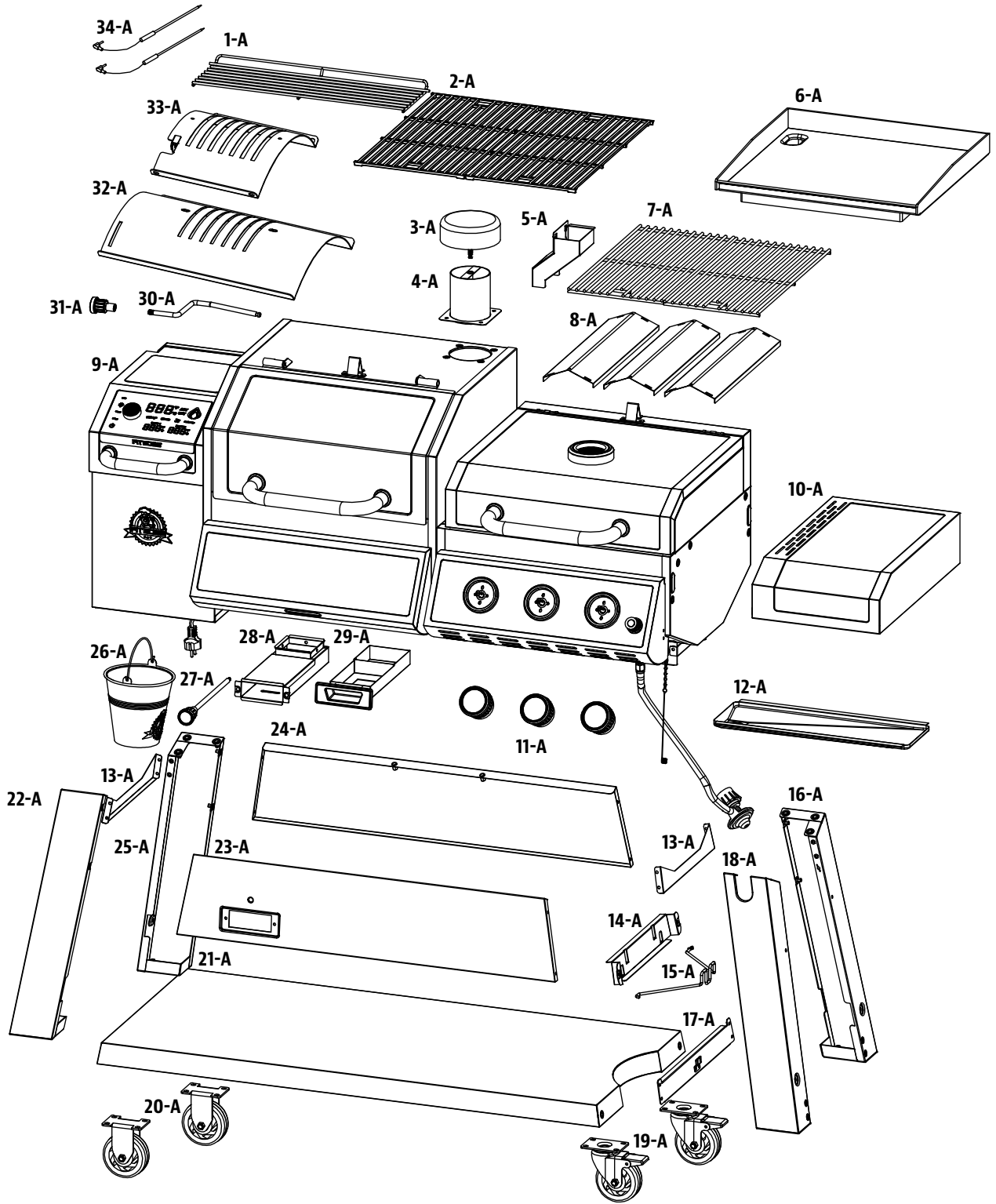
REFACCIONES PARA EL ASADOR

N°	Descripción
1-A	Parrilla de calentamiento (x1)
2-A	Parrillas de cocción recubiertas de porcelana (x2)
3-A	Cubierta de la chimenea (x1)
4-A	Chimenea (x1)
5-A	Tubo de salida de grasa (x1)
6-A	Parrilla (x1)
7-A	Parrilla de cocción del asador a gas (x2)
8-A	Cubierta calorífica (x3)
9-A	Barril principal/Conjunto de tolva (x1)
10-A	Mesa lateral (x1)
11-A	Perilla de la válvula de gas (x3)
12-A	Bandeja de grasa (x1)
13-A	Placa de soporte lateral del carrito (x2)
14-A	Gancho de la parrilla de cocción (x1)
15-A	Retenedor de alambre del cilindro de gas LP (x1)
16-A	Pata trasera derecha (x1)
17-A	Placa de soporte del tanque de gas (x1)
18-A	Pata delantera derecha (x1)
19-A	Rueda giratoria con freno (x2)
20-A	Rueda (x2)

N°	Descripción
21-A	Repisa inferior (x1)
22-A	Pata delantera izquierda (x1)
23-A	Tablero delantero del carrito (x1)
24-A	Tablero trasero del carrito (x1)
25-A	Pata trasera izquierda (x1)
26-A	Cubeta de grasa (x1)
27-A	Conjunto de manija de limpieza de cenizas (x1)
28-A	Soporte del cenicero (x1)
29-A	Cenicero (x1)
30-A	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
31-A	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
32-A	Placa principal de rejilla de flama (x1)
33-A	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
34-A	Sensor para carne (x2)
35-A	Tornillos M6 x 15 (x41)
36-A	Tornillos M5 x 12 (x32)
37-A	Arandelas (x36)
38-A	Arandelas de seguridad (x36)
39-A	Batería AA (x1)
40-A	Retenedor de manguera del regulador (x1)

Diagrama ilustrativo en la siguiente página.

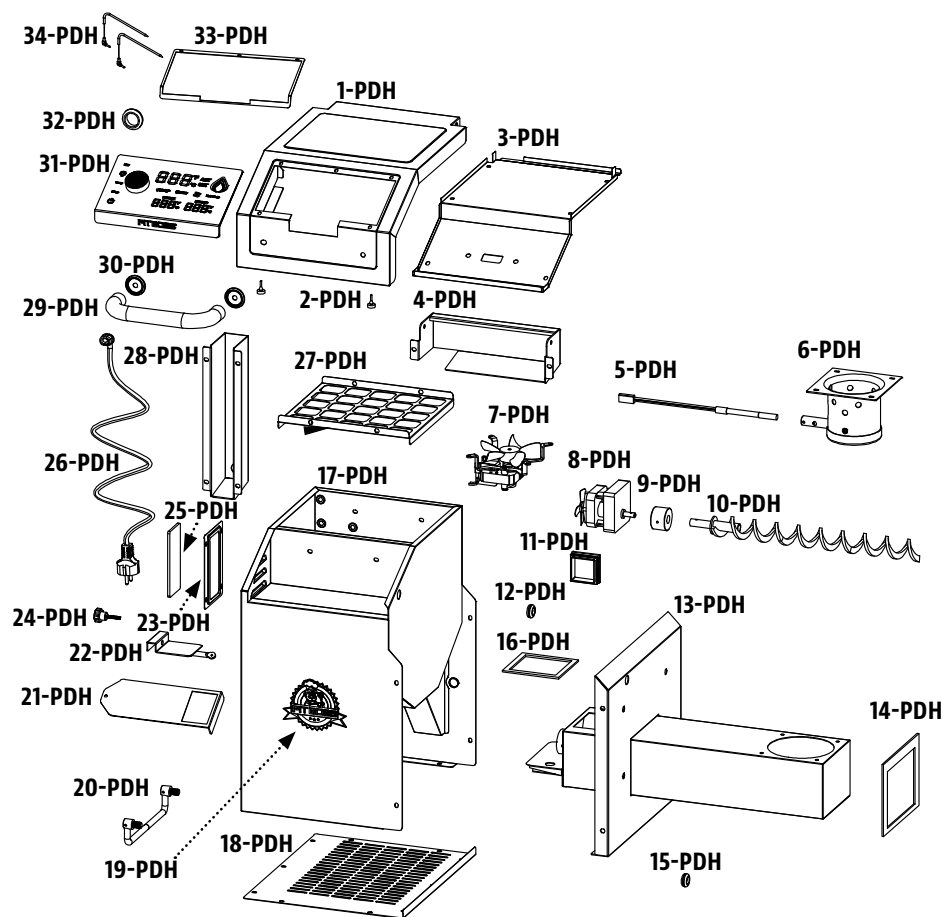
NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.



REFACCIONES PARA LA TOLVA

N°	Descripción
1-PDH	Tapa de la tolva (x1)
2-PDH	Almohadilla de caucho de la tapa (x2)
3-PDH	Revestimiento de la tapa de la tolva (x1)
4-PDH	Tablero de soporte (x1)
5-PDH	Resistencia (x1)
6-PDH	Cámara de combustión (x1)
7-PDH	Motor de ventilador (x1)
8-PDH	Motor de alimentación (x1)
9-PDH	Varilla de nylon (x1)
10-PDH	Varilla de alimentación (x1)
11-PDH	Cubierta de nylon (x1)
12-PDH	Anillo de caucho-1 (x1)
13-PDH	Sistema de alimentación (x1)
14-PDH	Cubierta resistente al calor (x1)
15-PDH	Anillo de caucho-3 (x2)
16-PDH	Sello (x1)
17-PDH	Tolva (x1)

N°	Descripción
18-PDH	Panel inferior de la tolva (x1)
19-PDH	Placa con logotipo (x1)
20-PDH	Manija de la tolva (x1)
21-PDH	Tablero de bloque-2
22-PDH	Tablero de bloque (x1)
23-PDH	Tablero de vidrio (x1)
24-PDH	Manija (x1)
25-PDH	Vidrio (x1)
26-PDH	Cable eléctrico (x1)
27-PDH	Cubierta de seguridad de la tolva (x1)
28-PDH	Blindaje de cable eléctrico(x1)
29-PDH	Manija de la tapa (x1)
30-PDH	Receptáculo de la manija (x2)
31-PDH	Tablero de control (x1)
32-PDH	Anillo de caucho-2 (x1)
33-PDH	Almohadilla impermeable del tablero de control (x1)
34-PDH	Sensor para carne (x2)



GARANTÍA

CONDICIONES

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

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

Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

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

La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del asador, y ninguna garantía limitada se aplica a un asador que se utilice en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los asadores Pit Boss, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

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

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con servicio al cliente, lunes a viernes de 4 am - 8 pm hora del pacífico (ANG/FR/ES).
service@pitboss-grills.com | Línea sin costo: 1-877-303-3134 | Fax sin costo: 1-877-303-3135

SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

ACCESORIOS VENDIDOS POR SEPARADO

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

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

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

RECETAS

PECHO CLÁSICO

Rinde 4 - 6 porciones

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

Ingredientes:

1	Pecho de res 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs, La capa de grasa debe tener al menos 0.6 cm / ¼ pulg. de grosor
1 envase	mostaza amarilla preparada
75 ml / 5 C.	sazonador
1 botella	salsa de chili
1 paquete	mezcla seca de sopa de cebolla
375 ml / 1 ½ tz.	caldo de res
40 ml / 8 c.	pimienta negra

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

1. Extienda un trozo grande de plástico para envolver en su lugar de trabajo. De tamaño suficiente para envolver el brisket. Usando un cuchillo afilado, haga un corte en la parte inferior del brisket en contra del grano. Esto ayudará a rebanar el brisket terminado contra el grano, dándole un corte tierno que se deshace en la boca. La parte inferior es la que no tiene capa de grasa. Cubra con una cantidad generosa de mostaza preparada. Frótela ligeramente sobre toda el área. Esparza una cantidad generosa de sazónador sobre la mostaza, y vuelva a frotarla con suavidad en la carne. Voltee el brisket y repita el proceso. Envuelva el brisket preparado en el plástico y refrigere de 2 a 4 horas o toda la noche.
2. Prepare la mezcla para untar. Mezcle la salsa de chili, la mezcla seca de sopa de cebolla, el caldo de res y la pimienta negra. Déjelos reposar.
3. **Pre caliente el asador y lleve el gabinete para ahumar a 82-107°C / 180-225°F.**
4. Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del asador. Cierre la tapa del asador. Cocine **bajo y lento** hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas.
5. Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
6. Continúe el proceso de ahumado lento hasta que la temperatura interna alcance 60-66 °C / 140-150 °F. Saque el brisket del ahumador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °.**
7. Coloque el brisket en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de mezcla para untar sobre el brisket, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
8. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1 ½ horas.
9. Abra el envoltorio y use un termómetro de carne, la temperatura interna debe llegar a 91 °C / 195 °F. El brisket debe estar firme, pero debe poder desmenuzarse la carne con sus dedos

10. Transfiera la carne a una tabla de cortar y déjela reposar por 10 minutos. Corte rebanadas delgadas contra el grano para servirlo

COSTILLAS BBQ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

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

Variación: MÉTODO "MEMPHIS DRY"

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

BISTEC DE SIRLOIN CON CEBOLLAS DULCES Y PIMIENTOS

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

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

POLLO DE LATA DE CERVEZA

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

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

3. Enjuague el pollo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel. Añada 1/4 del aliño dentro de la cavidad del pollo. Unte el sazónador restante en la superficie exterior del pollo.
4. Inserte la lata vertical dentro de la cavidad del pollo, colóquelo en la parrilla y cierre la tapa del asador. Áselo hasta que el pollo esté dorado y crujiente; la temperatura interna debe llegar a 74°C / 165°F.
5. Usando pinzas, saque cuidadosamente el pollo y la lata del asador. Deje reposar cinco minutos, y luego retire cuidadosamente la lata de la cavidad del pollo. Tenga cuidado de no derramar el líquido, ya que estará caliente.
6. Corte el pollo y sívalo.

Variación: POLLO DE LATA DE CERVEZA NO ALCOHÓLICA

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

PAN FRANCÉS A LA PARRILLA

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

8 rebanadas	Pan
4	Huevos
50 ml / ¼ tz.	Leche
5 ml / 1 c.	Canela
15 ml / 1 C.	Azúcar morena
1 ml / ¼ c.	Extracto de vainilla

Instrucciones:

1. **Encienda la parrilla y ajústela a calor medio/bajo. Aplique a la parrilla una ligera capa de aceite en aerosol o mantequilla cuando esté listo para cocinar.**
2. Combine los huevos, la leche, la canela, el azúcar y el extracto de vainilla y mézclelos.
3. Cubra individualmente cada lado de las rebanadas de pan y colóquelas en la parrilla.
4. Voltee los panes una vez cuando se doren, en aproximadamente 2 minutos.
5. Cuando ambos lados del pan estén bien cocidos, sáquelos y sívalos calientes.

SOBRAS DE CERDO DESMENUZADO Y PAPAS CON HUEVO

Tome el cerdo desmenuzado dulce y jugoso y conviértalo en la comida perfecta para el desayuno, el almuerzo o la cena. Con las patatas asadas en trozos combinadas con la sabrosa adición de los pimientos morrones y la cebolla, esta deliciosa mezcla de cerdo desmenuzado toma aún más cuerpo con dos huevos estrellados, justo encima.

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

15 ml / 1 C.	Pimienta negra gruesa
4	Huevos
1	Pimiento morrón verde, en trozos
1	Pimiento morrón rojo, en trozos
680 g / 1½ lb	Patatas rojas, en trozos
5 ml / 1 c.	Sal kosher
45 ml / 3 C.	Aceite de oliva
1 pequeña	Cebolla, en trozos
15 ml / 1 C.	Condimento Pit Boss® Hickory Bacon
455 g / 1 lb	Sobras de cerdo desmenuzado

Instrucciones:

- 1. Encienda la parrilla y ajústela a calor medio/bajo. Aplique a la parrilla una ligera capa de aceite en aerosol o mantequilla cuando esté listo para cocinar.**
- En un tazón grande mezcle las patatas con 2 cucharadas de aceite de oliva y sazónador de nogal y tocino. Las patatas deben tener una cobertura uniforme de aceite y sazónador.
- Coloque las patatas en la parrilla y cocínelas de 12 a 15 minutos, o hasta que estén bien cocidas y doradas. Sáquelas de la parrilla y sepárelas.
- Añada 1 cucharada más de aceite de oliva a la parrilla y cosa los pimientos y la cebolla de 2 a 3 minutos, o hasta que estén suaves. Sáquelas de la parrilla y sepárelas.
- Coloque el cerdo en la parrilla y déjelo hasta que se caliente bien. Dado que el cerdo ya está cocido, solo debe dejarlo de 1 a 2 minutos, para que siga húmedo.
- Añada las patatas, los pimientos y la cebolla a la parrilla, y revuelva todo en la parrilla hasta que quede bien mezclado.
- Rompa los 4 huevos sobre la mezcla. Trate de distribuirlos bien sobre la mezcla. Espolvoree las cucharaditas de sal y pimienta sobre los huevos, y luego cierre la tapa de la parrilla y déjelos cocer de 5 a 6 minutos, o hasta que las claras estén firmes y las yemas sigan líquidas.
- Saque de la parrilla y sirva de inmediato.

ROLLOS PRIMAVERA FRITOS ESTILO SUROESTE

Aprenda a freír comida al aire libre con estos aperitivos fritos estilo suroeste. Rellenos de pechuga de pollo asada, pimientos rojos, frijoles negros y elote, estos crujientes rollitos son un bocadillo sencillo, pero delicioso, que puede servirse en cualquier reunión.

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

1	Aguacate
250 ml / 1 tz.	Frijoles negros, enjuagados y drenados
15 ml / 1 C.	Cilantro picado
340 ml / 12 oz	Pollo cocido, desmenuzado o en trozos
250 ml / 1 tz.	Granos de elote
1	Chile jalapeño en trozos
1	Lima, jugo
125 ml / ½ tz.	queso Monterey Jack, rallado

Para Freír en Aceite

1 paquete	Envolturas de rollo primavera
250 ml / 1 tz.	Aderezo ranch
1	Pimiento morrón rojo, en trozos
125 ml / ½ tz.	Cebollas rojas picadas finas
30 ml / 2 C.	Condimento Pit Boss® Sweet Heat Rub

Instrucciones:

- 1. Encienda su Pit Boss. Una vez encendida, fije la temperatura en 375 °F. Si está usando gas o carbón, configure su parrilla para calor bajo o medio-bajo.**
- Coloque una sartén de hierro fundido en su asador Pit Boss para precalentarla y vierta 2 pulgadas de aceite sin sabor que tenga un alto punto de humeo, como aceite vegetal o de canola. El aceite debe llenar de ½ a ¾ de la profundidad de la sartén y estar lo bastante profundo para sumergir por completo los rollitos.
- En un tazón grande, mezcle el pollo cocido y picado, el queso Monterey Jack rallado, el chile jalapeño en trozos, los frijoles negros, el elote, los pimientos rojos, el jugo de lima, el cilantro, la cebolla roja y el sazónador Sweet Heat Rub. Mezcle bien el relleno con una cuchara hasta que quede combinado y póngalo a un lado.
- Para preparar los rollitos, moje su dedo índice en el plato de agua, humedezca los bordes del envoltorio para rollos y gírelo para que la punta del cuadrado esté apuntando hacia usted y el envoltorio tenga forma de diamante. En el centro del rollito coloque ¼ de taza del relleno formando una línea sobre el envoltorio, y doble los dos puntos centrales hacia el centro del envoltorio. Pellízquelos para unirlos. Jale la parte superior del envoltorio hacia abajo, hacia usted, y meta el relleno en el bolsillo formado por el envoltorio. Envuelva el resto del rollo sobre la parte superior y pellízquelo para sellarlo. Oprima suavemente para sacar el aire que quede dentro del rollo. Repita hasta que se acabe el relleno.
- En un procesador de alimentos mezcle el aguacate y el aderezo ranch hasta que el aderezo esté uniforme y no queden trozos de aguacate. Vierta el aderezo con una cuchara en un tazón. Spoon the dressing into a bowl.

ROLLOS FILADELFIA

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

455 g / 1 lb	De bistec (cualquier corte, en rebanadas delgadas)
1	Pimiento morrón
125 ml / ½ tz.	Cebolla blanca
4 rebanadas	Queso provolone
8-10	Envoltorios de wonton o rollo primavera
5 ml / 1 c.	Condimento de Pollo Campeón Pit Boss®
15 ml / 1 C.	Salsa Worcestershire
	Aceite de cocina (canola, vegetal, oliva o maní)

Instrucciones:

- 1. Encienda la parrilla Pit Boss® a calor medio y salpíquela ligeramente con aceite de cocina.**
- Pique la cebolla y el pimiento finos, corte el bistec en trozos pequeños y sepárelo.
- Fría la cebolla y el pimiento en aceite, mezclando con frecuencia. Cuando la cebolla esté semitranslúcida, saque la mezcla de la parrilla y póngala a un lado.
- Ase el bistec en la parrilla hasta que esté marrón. Añada la mezcla de cebolla y pimiento, el Pit Boss Champion Chicken y la salsa Worcestershire hasta que todo se combine bien.
- Coloque el queso sobre la mezcla y cubra con una cubierta para fundir o cocer durante todo el tiempo necesario para que el queso se derrita, alrededor de un minuto.
- Coloque toda la mezcla en el tazón, mezclándola bien con el queso derretido, y póngala a un lado.
- Coloque un solo envoltorio orientado como diamante y coloque una cucharada de la mezcla en el centro para envolverla
- Jale primero la esquina inferior sobre la mezcla, luego la derecha y la izquierda. Enrolle bien apretado, y luego moje ligeramente el borde expuesto. Coloque los rollos a un lado sobre papel pergamino.
- Ponga la parrilla en calor alto y coloque una cantidad generosa de aceite en la parrilla. Coloque los envueltos en el aceite y fría cada lado hasta que queden color marrón claro.
- Sáquelos de la parrilla y sívalos con rábano picante cremoso.



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

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

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

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

⚠️ WARNING: This product can expose you to chemicals including wood dust and formaldehyde, which is known to the state of California to cause cancer. Combustion of this product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

⚠️ AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant la poussière de bois et le formaldéhyde, connue par l'état de californie pour causer le cancer. La combustion de ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant le monoxyde de carbone, connu par l'état de la californie comme causant des anomalies congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour accéder à d'autres informations, rendez-vous à WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

⚠️ ADVERTENCIA: este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo polvo de madera y formaldehído, que el estado de california sabe que provocan cáncer. La combustión del este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo al monóxido de carbono, que el estado de california sabe que causa defectos congénitos y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

PITBOSS-GRILLS.COM



480191029WMV