MODEL / MODÈLE / MODELO: PB340
PART / PIÈCE / PARTE: 71340

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR UN USAGE EXTÉRIEUR. PAS POUR USAGE COMMERCIAL.
SÓLO PARA USO EXTERIOR. NO ES PARA USO COMERCIAL.

Intertek

PB340

WOOD PELLET GRILL & SMOKER

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

GRIL & FUMOIR À GRANULES DE BOIS

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

ASADOR Y AHUMADOR DE PELLETS DE MADERA

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

INSTRUCTIONS AND RECIPES | INSTRUCTIONS ET RECETTES | INSTRUCCIONES Y RECETAS

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

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

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

RECIPES INCLUDED
RECETTES INCLUSES
RECETAS INCLUIDAS

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

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

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill off and leave the lid closed until the fire is out. Do not unplug the power cord. Do not throw water on. 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 rear barrel exhaust holes. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper. When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

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

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

5. To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Service or an authorized dealer.

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

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

DISPOSAL OF ASHES

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

WOOD PELLET FUEL

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

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

At this 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 with the appliance, Dansons Inc. assumes no liability caused by the 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: incorrect position of the burn grate, 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.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL SUBJECT 2728-2009 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C272 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 INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.

COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2018. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

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

Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2

Parts & Specs 6

Assembly Preparation 7

Assembly Instructions
- Mounting Legs To Main Barrel 7
- Mounting The Wheels To The Legs 7
- Installing The Bottom Shelf 8
- Securing The Lid Stopper 8
- Installing The Hopper To The Main Barrel 8
- Assembling The Lid Handle 9
- Placing The Grease Bucket 9
- Installing The Cooking Components 9
- Connecting To A Power Source 10

Operating Instructions
- Grill Environment 11
- Grill Temperature Ranges 11
- Understanding The Control Board 12
- Understanding The "P" Setting 13
- Hopper Priming Procedure 14
- First Use – Grill Burn-Off 14
- Preheating 14
- Automatic Start-Up Procedure 14
- Manual Start-Up Procedure 15
- Shutting Off Your Smoker 15

Care & Maintenance 16

Using Wood Pellet Fuel 17

Cooking Guidelines 17

Tips & Techniques 19

Troubleshooting 20

Electrical Wire Diagram 22

Replacement Parts
- Grill Replacement Parts 23
- Hopper Replacement Parts 24

Warranty
- Conditions 24
- Exceptions 25
- Ordering Replacement Parts 25
- Contact Customer Service 25
- Warranty Service 25

Accessories Sold Separately 26

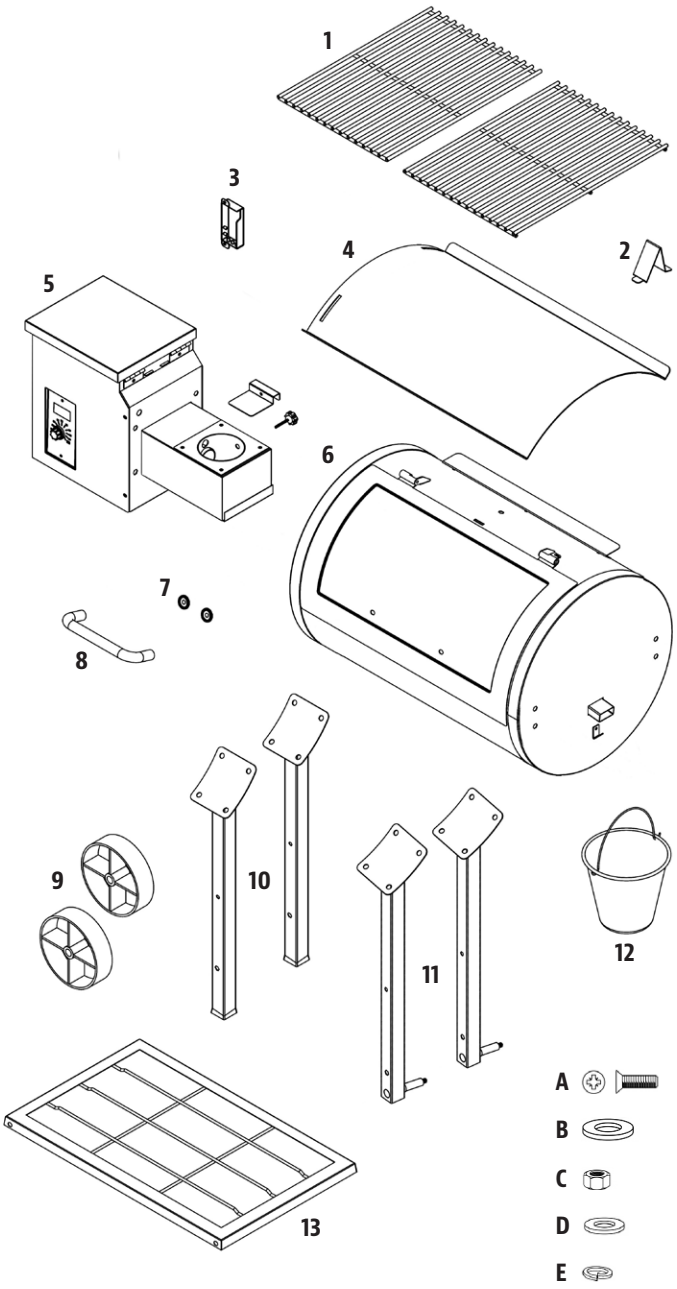
Recipes 27

ENGLISH

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Steel Cooking Grids (x2)
2	Lid Stopper
3	Probe Wire Casing
4	Flame Diffuser
5	Hopper Assembly, Drop Chute Plate and Screw
6	Main Barrel
7	Lid Handle Bezel (x2)
8	Lid Handle
9	Metal Wheel (x2)
10	Stationary Leg (x2)
11	Leg with Wheel Axle (x2)
12	Grease Bucket
13	Bottom Shelf
A	Screw (x24)
B	Washer (x2)
C	Nut (x2)
D	Washer (x24)
E	Locking Washer (x24)

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, 3.3AMP, 60HZ, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL		UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB	PB340	940mm x 990mm x 551mm / 37″ x 39″ x 21 ⅔″	35.8 kg / 78.9 lb	*Main* - 2,200 cm² / 341 sq. in. ***TOTAL* - 2,200 cm² / 341 sq. in.**	82-260°C / 180-500°F	Eight temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

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. Before assembly of product, review all parts and reference the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss Customer Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

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

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

Tools required for assembly: screwdriver, wrench 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.

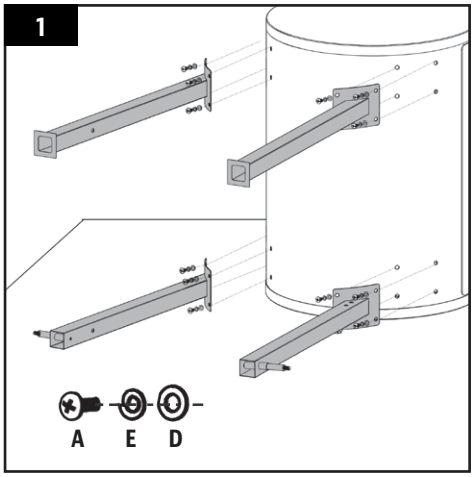
1. MOUNTING THE LEGS TO MAIN BARREL

Parts Required:

1 x Main Barrel *(#6)*
2 x Stationary Leg *(#10)*
2 x Leg with Wheel Axle *(#11)*
16 x Screw *(#A)*
16 x Locking Washer *(#E)*
16 x Washer *(#D)*

Installation:

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



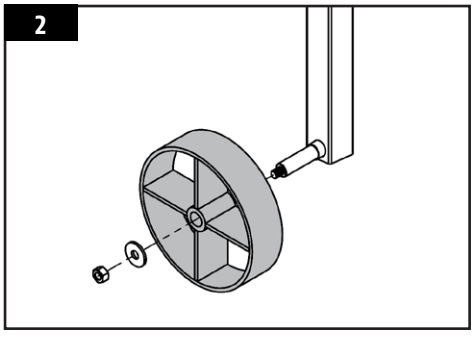
2. MOUNTING THE WHEELS TO THE LEGS

Parts Required:

2 x Metal Wheel *(#9)*
2 x Washer *(#B)*
2 x Nut *(#C)*

Installation:

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



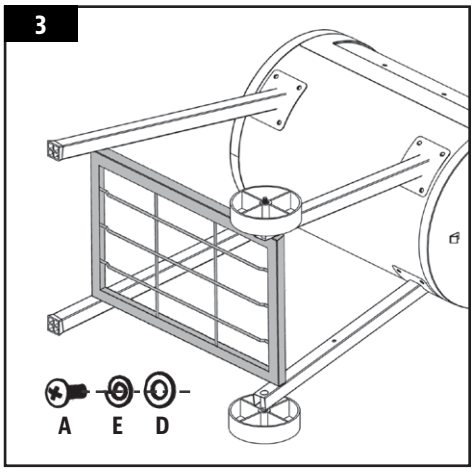
3. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

Parts Required:

1 x Bottom Shelf *(#13)*
4 x Screw *(#A)*
4 x Locking Washer *(#E)*
4 x Washer *(#D)*

Installation:

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



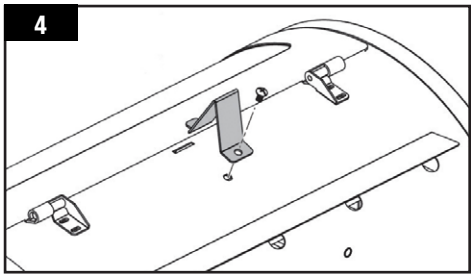
4. SECURING THE LID STOPPER

Parts Required:

1 x Lid Stopper *(#2)*

Installation:

- Secure the lid stopper onto the top of the main barrel using the pre-installed screw, locking washer, and washer on the top of the main barrel.



5. INSTALLING THE HOPPER TO THE MAIN BARREL

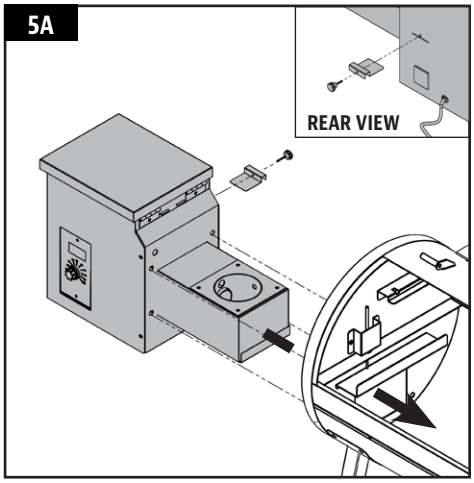
Parts Required:

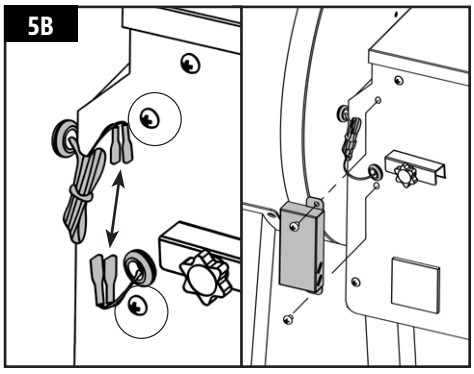
1 x Hopper Assembly, Drop Chute Plate and Screw *(#5)*
1 x Probe Wire Casing *(#3)*
4 x Screw *(#A)*

Installation:

- Secure the plate screw to the cleanout plate, and insert into the horizontal slit on the rear side of the hopper.
- Align the burn pot end of the hopper assembly into the opening on the end of the main barrel. Insert only half-way, then carefully slide the hopper assembly completely into the opening on the end of the main barrel. Secure the hopper assembly to the main barrel, from the inside of the barrel, using four screws, locking washers, and washers. Take care not to over-tighten to avoid stripping the screws. Note illustration 5A.
- On the rear side of the hopper, connect the silver grill probe temperature wires – extruding from the main barrel – to the wire connections from the rear of the hopper assembly. Remove the two pre-mounted screws. Tuck the excess wire into the probe wire casing, placing the wire distinctly in the divet along the edge to avoid pinching. Next, secure the probe wire casing to the hopper using the two screws previously removed. Note illustration 5B.

IMPORTANT: Ensure the grill probe temperature wires do not get pinched. Damage to the grill probe temperatures wires may result in incorrect readings, or inability to funtion.





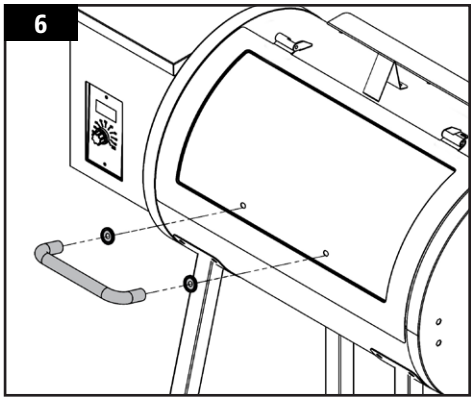
6. ASSEMBLING THE LID HANDLE

Parts Required:

1 x Lid Handle *(#8)*
2 x Lid Handle Bezel *(#7)*

Installation:

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



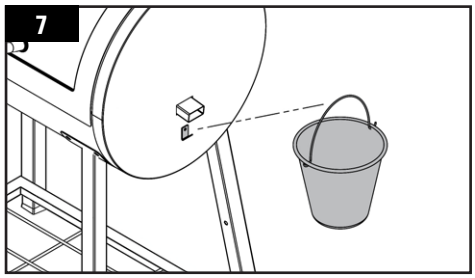
7. PLACING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

1 x Grease Bucket *(#12)*

Installation:

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



8. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

2 x Cooking Grids *(#1)*
1 x Flame Diffuser *(#4)*

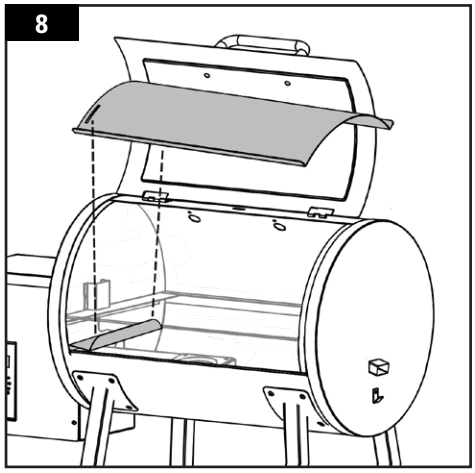
Installation:

- Insert the flame diffuser into the main grill. Rest the flame diffuser on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the flame diffuser will fit onto the rounded ledge above the burn pot. It will sit slightly at a downward angle. This part is lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.

NOTE: If the flame diffuser is on the base of the barrel, it is installed incorrectly.

- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledge inside the main grill barrel.
- The unit is now completely assembled.

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



9. CONNECTING TO A POWER SOURCE

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

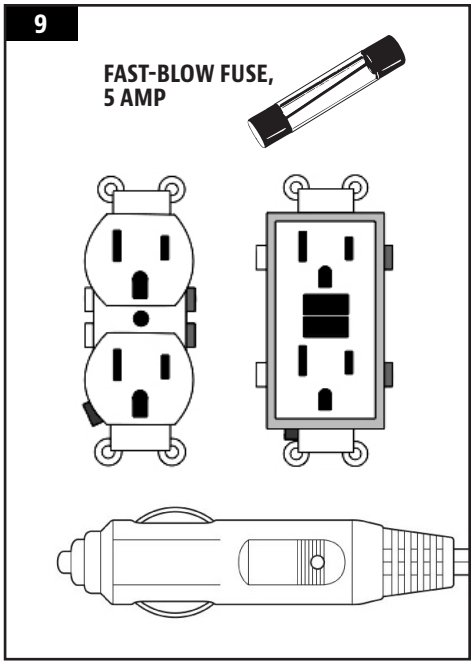
- *STANDARD OUTLET*
  This appliance requires 110 volt, 60hz, 275w, 5 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 5 amp, 120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.

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

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

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

9



OPERATING INSTRUCTIONS

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

GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

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

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

2. *COLD WEATHER COOKING*

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

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

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid lifting the lid any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your grill temperature. Be flexible with your serving time; add about 10 – 15 minutes extra cooking time each time you open the lid.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

3. *HOT WEATHER COOKING*

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

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

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

GRILL TEMPERATURE RANGES

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

- *HIGH TEMPERATURE (205-315°C / 401-499°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 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)*

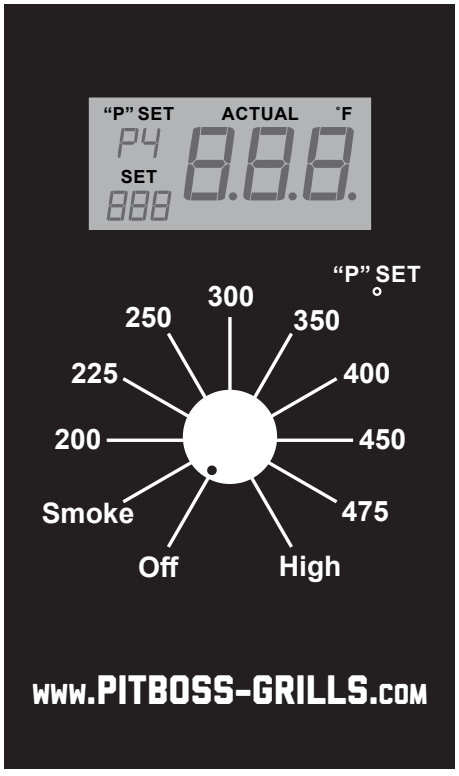
This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as ***low and slow***). Highly recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday 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 80-125ºC / 176-257ºF. 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



FEATURE	DESCRIPTION
LCD Screen	Displays grill temperature, smoke setting ("P" SET), igniter, temperature status, and error.
Temperature Dial	Select one of the following: SMOKE, HIGH, or one of the eight temperature presets.
"P" SET (P0-P7)	Select one of the seven temperature fine tunings. Allows for larger temperature control to accommodate to your cooking style and cooking environment. Best used when the temperature dial is in SMOKE mode. The default setting is P4.
SMOKE (Start-up/LOW)	Start-up the grill at this temperature. The grill operates in a timed mode at the lowest temperature. This level can be adjusted using the "P" SET button. **This setting works in conjunction with the temperature dial presets.**
HIGH	Grill operates at the highest heat level. When the lid is open, the grill will run at this speed.

LCD READOUT	DESCRIPTION
888	Displays momentarily when the grill is connected to AC power.
ACTUAL Temperature	Grill temperature is displayed in 5 degree (˚F) increments.
Flashing ACTUAL Temperature	When grill temperature is below 66˚C / 150˚F.
Flashing Dots	Indicates the igniter is ON.
"P" SET	Indicates the current "P" setting selected.
"ErH" Error Message	The grill has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.
"ErR" Error Message	Temperature probe wire not making connection.
"ErP" Error Message	Temperature dial was not OFF when last connected to AC Power, or power outage occurred while in operation.

UNDERSTANDING THE "P" SETTING

	AUGER CYCLE (seconds)	
"P" SET	ON	OFF
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
***P4**	**18**	**115**
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

**** default setting***

The main benefit to the "P" SET (setting) button is that it allows the cook to have fine tuned control of their grill to compensate for ambient temperature, humidity, wind, environmental changes, pellet fuel type and quality.

When the recessed "P" SET button is pushed, the "P" setting displayed on the LCD screen will flash and change to the next value (upward). Once P7 is reached, it will restart at P0. There are eight "P" settings, ranging from P0 to P7. The recessed "P" SET button can be pushed using a thin-tipped object, such as a pen tip, toothpick, kabob skewer, or screwdriver.

IMPORTANT: Do not push the "P" SET button too hard, as this may cause damage. Only a light push is needed.

1. *USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE*

Anytime the temperature dial is set to SMOKE, such as the ***start-up cycle***, the auger will run on more of a manual mode of cooking versus using one of the preset dial temperatures.

First, the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. After four minutes, the auger begins to run a feed cycle based on the "P' setting selected on the Digital Control Board. The default setting is P4.

- **MORE SMOKE FLAVOR, LESS HEAT** (*↑ "P" SETTING / ↓ FUEL FEED*)
  When hot smoking – increasing the infusion of more natural wood flavor – increase the "P" setting to allow for longer cycles between auger feeds. This results in keeping a lower temperature output, which increases cook time (also known as ***low and slow***). This results in a deeper ***smoke ring*** and more smoke flavor. Care must be taken when using the higher "P" settings, such as P6 or P7, as this could result in the fire going out in the burn pot.
- **LESS SMOKE FLAVOR, MORE HEAT** (*↓ "P" SETTING / ↑ FUEL FEED*)
  A lower "P" setting will result in a higher grill temperature output and higher pellet consumption due to more frequent cycles.

IMPORTANT: When selecting a SMOKE setting after a temperature dial preset (such as preheating at high heat), the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. This will momentarily raise the temperature, but temperature will decrease and stabilize once the "P" setting cycle begins (approximately five to ten minutes).

2. *USING THE "P" SETTING WITH A TEMPERATURE DIAL PRESET*

Anytime the temperature dial is set to one of the temperature dial presets (95-245°C / 200-475°F), the auger will run on a controlled setting of pellet feeding to maintain the preset temperature selected.

Once the grill has preheated on SMOKE, select the desired temperature using the temperature dial presets. The auger will begin to run continuously until the desired preset temperature is reached. Once reached, the auger will run a feed cycle

based on the "P' setting selected on the Digital Control Board, aiming to hold at the preset temperature selected.

NOTE: When using a temperature dial preset, lowering the "P" setting, such as P1, will decrease large fluctuations in temperature. Similar to a campfire, fueling the burn pot (fire) more frequently will result in less heat fluctuation.

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:

1. Remove all cooking components from the interior of the grill.
2. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the auger or hopper.
3. With the temperature dial in the OFF position, plug the power cord into a power source.
4. Turn the temperature dial to the SMOKE position. Check the following items:
   - That the auger is turning. Do not place fingers or objects in the auger tube. This can cause injury.
   - Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
   - After approximately a minute, you should smell the igniter burn off and begin to feel the air getting warmer. The igniter tip does not glow red hot. Do not touch the igniter. This item gets extremely hot and will burn.
5. Turn the temperature dial to OFF.
6. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
7. Turn the temperature dial to SMOKE. Wait approximately 3 minutes for the pellets to start dropping into the firepot from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, turn the temperature dial to OFF, and let the grill cool down.
8. After grill has cooled, re-install the cooking components into grill. 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 high heat (over 233°C / 451°F) with the lid down for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

PREHEATING

It is important to allow your grill to preheat before every cook session. This allows the grill and cooking grids to heat up quicker, kill off bacteria and other pathogens leftover from past grill sessions, and the grill is then able to maintain its cooking temperature once your food is placed in the cooking area. **Preheat with the lid closed.**

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

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Ensure the temperature dial is in the OFF position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check burn 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, barbecue hardwood pellets.
3. Open the barrel lid. **The lid must remain open during the start-up cycle.**
4. Turn the temperature dial to SMOKE. 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 produce smoke while the start-up cycle is taking place. The pellets will have ignited once the smoke has cleared. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
5. Preheat your grill. Close the lid. Turn the temperature dial to 177°C / 350°F, to allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes.
6. After preheating is complete, you are ready to enjoy your grill!

IMPORTANT: When selecting a SMOKE setting after a temperature dial preset (such as preheating at high heat), the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. This will momentarily raise the temperature, but temperature will decrease and stabilize once the "P" setting cycle begins (approximately five to ten minutes).

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric igniter fails, check the following steps, or start your grill using the manual method.

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

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Ensure the temperature dial is in the OFF position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check burn 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 burn pot. Place a generous handful of pellets into the burn 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 over the burn 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 burn 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 burn pot. This can cause injury.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the barrel. **The lid must remain open during the start-up cycle.**
6. Continue start-up by following steps four through six of ***Automatic Start-Up Procedure***.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

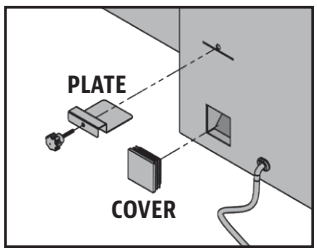
1. When finished cooking, turn the temperature dial to 177°C / 350°F and close the lid. Let your grill run for 5 to 10 minutes to go through its normal cleaning method. If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the grill to burn-off for an extra 10 to 20 minutes. This will reduce the chance of causing a grease fire for the next start-up.
2. Once the grill burn-off is complete, keep the lid closed and turn the temperature dial down to 93°C / 200°F for five minutes to allow any pellets to burn out.
3. After five minutes, with the lid remaining closed, turn the temperature dial to OFF. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

CARE AND MAINTENANCE

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

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

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



   - Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper access panel is removed (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

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

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, **Do Not Wash Clean**
Grease Tray	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

They appear no thicker than the eraser on the end of a pencil. People who see them for the first time think they look like rabbit food; however, there is nothing small about the heat or flavor in barbecue wood pellet fuel. These 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"

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

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

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.

NOTE: Always store wood pellets in a dry area. Avoid 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 juicer, 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 *(whole)*	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 *(whole)*	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Grill 1 - 1.5 hours
Drumsticks, Breasts	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-60 minutes
Small Game Birds	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-45 minutes
Duck	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Roast or grill 2 - 2.5 hours

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

BEEF	SIZE	HEAT	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 65°C / 150°F
Steak *(New York, Porter-house, Rib-eye, Sirloin, T-bone, or Tenderloin)*	1.9 cm / ¾" 2.5 cm / 1" 3.8 cm / 1½" 5 cm / 2"	High	Sear 8-10 minutes Sear 10-12 minutes Sear 10 minutes, grill 8-10 minutes Sear 10 minutes, grill 10-14 minutes		
Skirt Steak	0.6 - 12.7 cm / ¼" - ½"	High	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 60ºC / 140ºF), and keep cold foods cold (below 3ºC / 37ºF).
   - A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
   - Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
   - Defrost and marinade meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.
2. *COOKING PREPARATION*
   - When switching from a high temperature to a low temperature, lift the lid and leave it open until the actual temperature is close to your desired temperature. This speeds up the process and ensures the fire will not go out.
   - 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 49ºC / 120ºF. 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*** and click SUPPORT. You may also contact your local Pit Boss authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
LCD Screen Will Not Light Up	Grill is not properly plugged in.	Ensure grill is plugged into a working power source. Remove hopper access panel (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram), and ensure all wire connections are firmly connected.
	The fuse on the circuit board has blown out	Remove the two screws on the front facing panel of the hopper, above and below the Digital Control Board. Lift up slightly, and carefully pull it forward. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Remove hopper access panel (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram), and ensure all wire connections are firmly connected and dry. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Temperature Dial	Temperature dial is still in the OFF position. Turn temperature dial to SMOKE to start-up the unit. The LCD screen will light up.
Fire in Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the fire pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow ***Hopper Priming Procedure***.
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the grill barrel. Turn the temperature dial to SMOKE, and visually inspect the auger feed system. Remove the two screws on the front facing panel of the hopper, above and below the Digital Control Board. Lift up slightly, and carefully pull it forward. Inspect the auger feed motor rotation. Ensure the auger motor bracket is not damaged. If not operating properly, call Customer Service for a replacement part.
	Igniter Failure	Electric igniter needs to be replaced. Follow ***Manual Start-up Procedure*** to continue use of grill; however, contact Customer Service for a replacement part.
"ErH" Error Code	The grill has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Turn the temperature dial to OFF, and allow grill to cool. Follow ***Care and Maintenance*** instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. To clear the error, turn the temperature dial to OFF, open the lid, wait 3 to 4 minutes, then select desired temperature.
"ErR" Error Code	Temperature probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram), and check for any damage. Ensure probe wire connections are firmly connected, and connected correctly to the digital control board.
"ErP" Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power.	Safety feature prevents an automatic restart. Turn temperature dial to OFF, and wait two minutes. Turn temperature dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
Flashing Dots on LCD Screen	The igniter is ON	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit is in Start-Up mode. The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots turn off, the grill will begin to operate at the desired temperature selected.

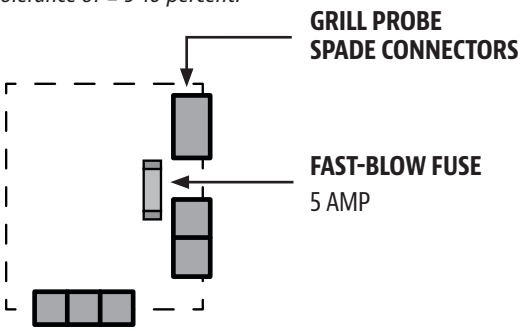
Flashing Temperature on LCD Screen	Grill temperature is below 65°C /150°F	This is not an error that effects the grill; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow ***Care and Maintenance*** instructions. Check grill temperature probe. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty. Check burn 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.
Grill Temperature on SMOKE is too high	"P" Setting is too LOW	Turn the temperature dial to SMOKE, push the "P" SET button, and increase the "P" setting. When selecting a SMOKE setting after a temperature dial preset (such as preheating at high heat), the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. This will momentarily raise the temperature, but temperature will decrease and stabilize once the "P" setting cycle begins (approximately five to ten minutes).
Grill displays unexpected temperature when OFF	Grill is exposed to high ambient temperature and direct sun	This will not harm the grill. The internal temperature of the grill barrel has ambiently reached or exceeded 54°C / 130°F. Move the grill into a shaded area. Prop the lid open to reduce the internal temperature.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Control settings	The "P" setting is too high. Lowering the "P" setting will decrease large fluctuations in temperature. Push the "P" SET button, and decrease the "P" setting. Similar to a campfire, fueling the burn pot (fire) more frequently will result in less heat fluctuations. A lower "P" setting, such as P1, will provide the most stable temperature.
	Insufficient air flow through burn pot	Check burn 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.
	Insufficient or poor fuel	Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow ***Care and Maintenance*** instructions.
	Grill temperature probe	Check grill probe. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty.
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.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot of moist wood pellets. Follow ***Hopper Priming Procedure.***
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.

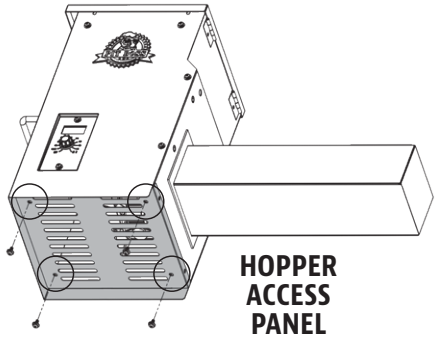
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

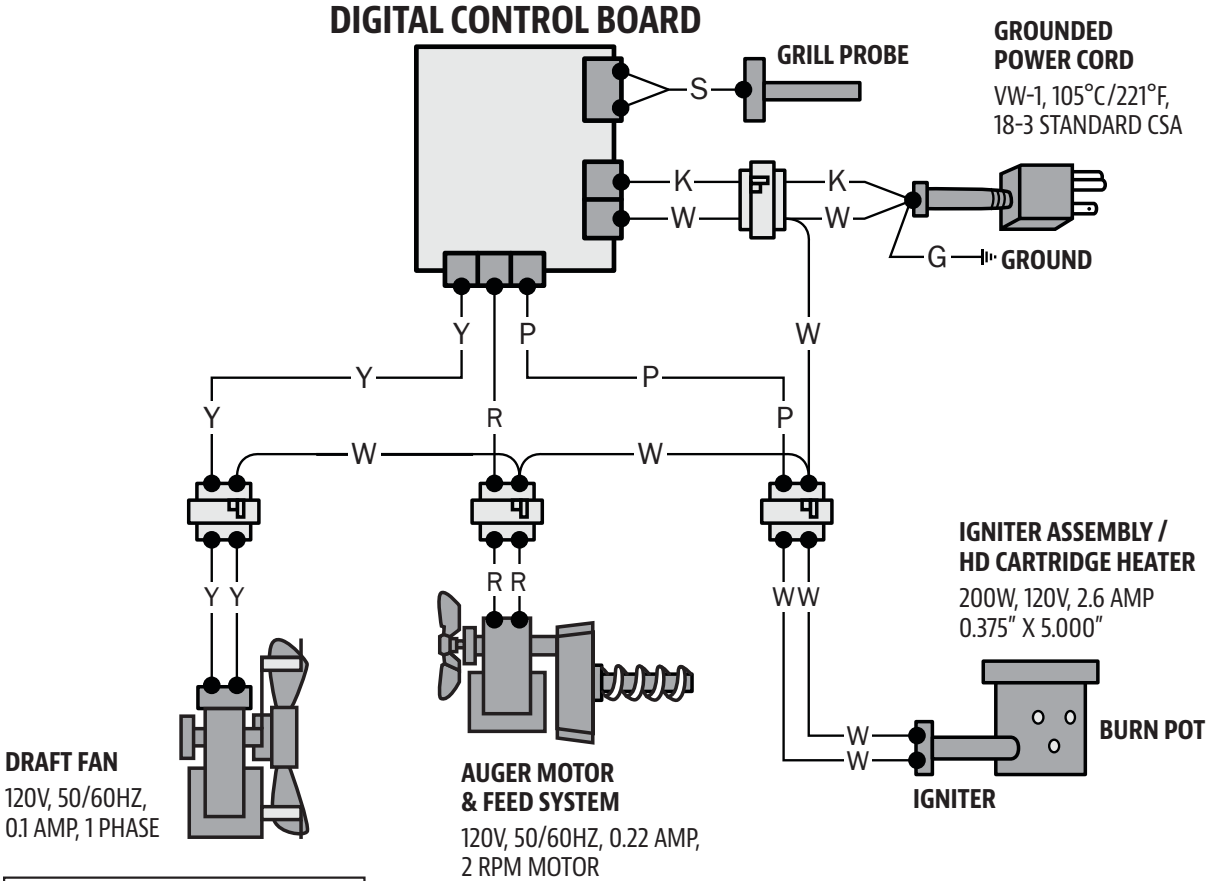
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS
110-120V, 3.3AMP, 60HZ, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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







INDEX

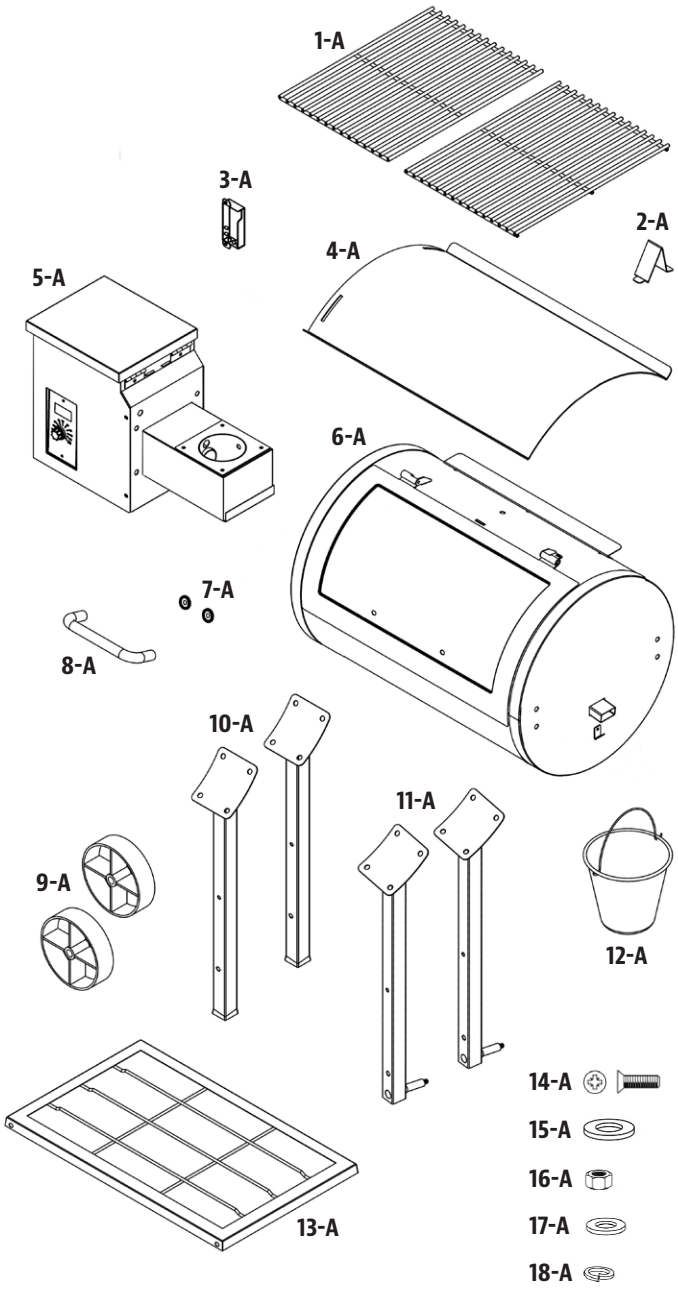
W : WHITE	K : BLACK
Y : YELLOW	S : SILVER
P : PURPLE	G : GREEN
R : RED	

FUEL INPUT RATING: 1.12 KG/H (2.48 LB/H)
ELECTRICAL RATING: 265W, 2.5A, 120V

REPLACEMENT PARTS

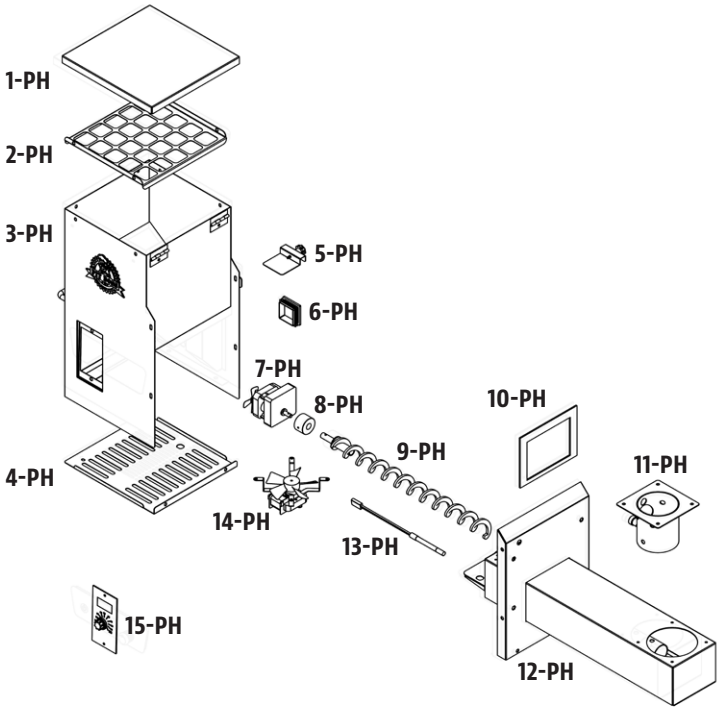
Part#	Description
1-A	Porcelain-Coated Steel Cooking Grids (x2)
2-A	Lid Stopper
3-A	Probe Wire Casing
4-A	Flame Diffuser
5-A	Hopper Assembly
6-A	Main Barrel
7-A	Lid Handle Bezel (x2)
8-A	Lid Handle
9-A	Metal Wheels (x2)
10-A	Stationary Leg (x2)
11-A	Leg with Wheel Axle (x2)
12-A	Grease Bucket
13-A	Bottom Shelf
14-A	Screw (x24)
15-A	Washer (x2)
16-A	Nut (x2)
17-A	Washer (x24)
18-A	Locking Washer (x24)

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



REPLACEMENT PARTS

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



WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet grills by Pit Boss, manufactured by Dansons Inc., 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 one (1) year warranty against defects and workmanship on all parts, and one (1) year 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 one (1) year 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 resist 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. Dansons Inc. requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss can be found on the 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
	GRILL COVER Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.
	BBQ FLOOR MAT Easy clean, UV protected. Protection for your deck. *132cm x 86cm / 52" x 34"*
	SIDE SHELF - BLACK Black, solid shelf. Complete with tool hooks and towel bar. Mounts to side of main barrel.
	SIDE SHELF - STAINLESS Stainless steel shelf. Removable tray doubles as a grilling and serving tray. Complete with tool hooks. Mounts to side of main barrel.

ITEM	DESCRIPTION
	GRILLING APRON Adjustable apron with double front pockets for grilling tools. One size. Machine washable.
	SIGNATURE SAUCES A collection of gourmet sauces to prepare and enhance the natural flavors of your food.
	SIGNATURE SPICES A collection of gourmet seasonings to prepare and enhance the natural flavors of your food.

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.

SAUSAGE WITH MANGO CHUTNEY

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to LOW-MEDIUM (27-107°C / 180-225°F)**
2. Place sausages on grill, spaced evenly apart. Rotate every ten minutes so all sides are grilled.
3. Combine all remaining ingredients to make the chutney. Chill until ready to serve.
4. Slice grilled sausage diagonally, then serve with side of chutney.

BLUE CHEESE STEAK

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Whiskey

Instructions:

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

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

BBQ RIBS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Ribs Meaty pork spareribs / 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.

MOM'S JUICY HAMBURGERS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

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

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

SIRLOIN STEAK WITH SWEET ONION & PEPPERS

Makes 4 Servings

Ingredients:

2	Steak, Top Sirloin 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.

CORNISH HENS WITH MANDARIN RICE

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Mandarin Rice

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Competition

Instructions:

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

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

SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Curry Butter

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Mesquite / Competition

Instructions:

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

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

BACON BASIL SHRIMP ON A STICK

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Cherry / Apple

Instructions:

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

WHOLE SMOKED TURKEY

Feeds a small army - leftovers are great!

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Cherry / Competition

Instructions:

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

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

BEER CAN CHICKEN

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to 135-177°C / 275-350°F.**
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.

EASY RANCH CHICKEN SATAY

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Apple / Cherry

Instructions:

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. 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 gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.

3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et 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 tarière, 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.

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 essuyez toute formation à l'aide d'une serviette à main. À l'instar du goudron, il est beaucoup plus facile de nettoyer au chaud, car il devient liquide.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les nourrissons, les

personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de circulation sanguine ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL Subject 2728-2009 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C272 et 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 Intertek (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA.

DANSONS

AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2018. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 31

Pièces et spécifications 35

Préparation de l'assemblage 36

Instructions d'assemblage
- Montage des pieds au baril principal 36
- Montage des roues aux pieds 37
- Installation de l'étagère inférieure 37
- Fixation du bouchon du couvercle 37
- Montage de la trémie au baril principal 37
- Montage de la poignée du couvercle 38
- Placer le seau à graisse 38
- Installation des composants de cuisson 38
- Connexion à une source d'alimentation 39

Mode d'emploi
- Environnement du gril 40
- Gammes de température du gril 41
- Comprendre le tableau de contrôle 42
- Comprendre le réglage « P » 43
- Procédure d'amorçage de la trémie 43
- Première utilisation – Brûler le gril 44
- Préchauffage 44
- Procédure de démarrage automatique 44
- Procédure de démarrage manuelle 45
- Éteindre votre gril 45

Entretien et maintenance 45

Utilisation du combustible en granulés de bois 47

Lignes directrices pour la cuisine 47

Conseils et techniques 49

Dépannage 50

Diagramme de fil électrique 53

Pièces de rechange
- Pièces de rechange de gril 54
- Pièces de rechange de trémie 55

Garantie
- Conditions 55
- Exceptions 56
- Commande de pièces de remplacement 56
- Appelez le service à la clientèle 56
- Service de garantie 56

Accessoires vendus séparément 57

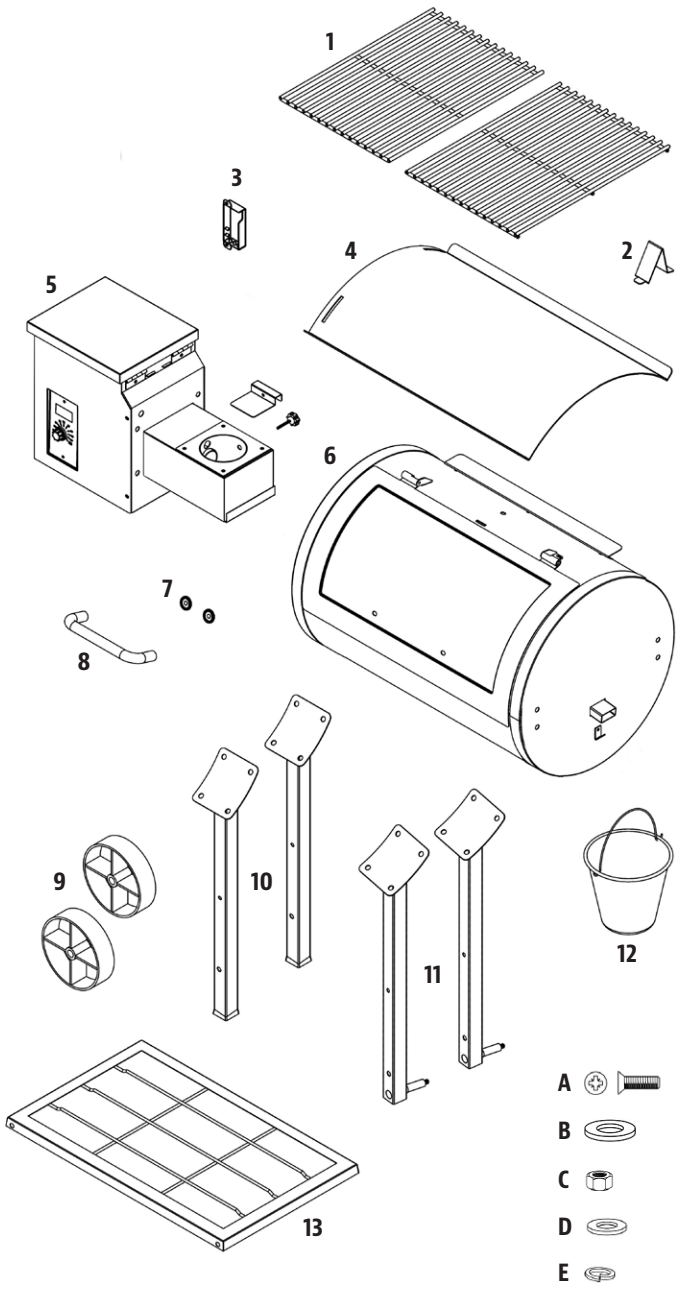
Recettes 57

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Grilles de cuisson en acier revêtue de porcelaine (x2)
2	Bouchon du couvercle
3	Boîtier de fil de sonde
4	Diffuseur de flamme
5	Assemblage de la trémie, vis de la plaque, plaque de nettoyage
6	Baril principal
7	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
8	Poignée du couvercle
9	Roues en métal (x2)
10	Jambe fixe (x2)
11	Pied avec essieu de roue (x2)
12	Seau de graisse
13	Étagère Inférieure
A	Vis (x24)
B	Rondelle (x2)
C	Écrou (x2)
D	Rondelle (x24)
E	Rondelle de blocage (x24)

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, 3.3AMP, 60HZ, 275W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE



MODÈLE		UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES	CARACTÉRISTIQUES NUMÉRIQUES
PB	PB340	940mm x 990mm x 551mm / 37 po x 39 po x 21 ⅔ po	35,8 kg / 78,9 lb	*Principale* - 2 200 cm² / 341 po² ***TOTAL* - 2 200 cm² / 341 po²**	82-260°C / 180-500°F	Huit réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumage électrique

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Avant l'assemblage du produit, examinez toutes les pièces et référez-vous à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Pit Boss pour les pièces : Du lundi au samedi, de 4h00 à 20h00 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 (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cette unité.

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

FRANÇAIS

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour <u>toutes les étapes suivantes</u>, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que <u>toutes les vis</u> 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.

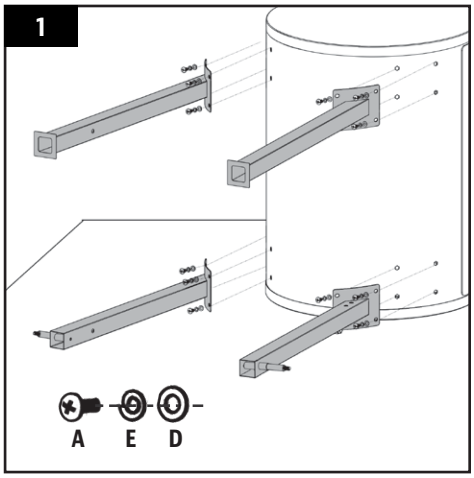
1. <u>MONTAGE DES PIEDS AU BARIL PRINCIPAL</u>

Pièces nécessaires :

1 x Baril principal *(#6)*
2 x Pied fixe *(#10)*
2 x Pied avec essieu de roue *(#11)*
16 x Vis *(#A)*
16 x Rondelle de blocage *(#C)*
16 x Rondelle *(#B)*

Installation :

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



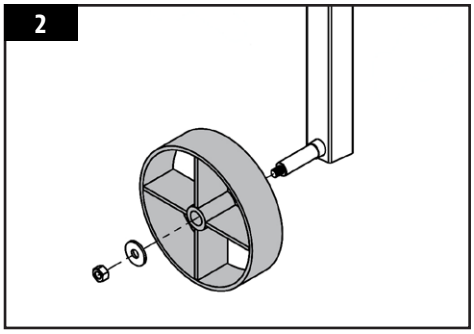
2. MONTAGE DES ROUES AUX PIEDS

Pièces nécessaires :

2 x Roues en métal *(#9)*
2 x Rondelle *(#B)*
2 x Écrou *(#C)*

Installation :

· Faites glisser une roue métallique sur chaque pied avec essieu de roue. Sécurisez à l'aide d'une rondelle et d'un écrou. Faites tourner chaque roue afin de vous assurer qu'elle tourne librement.



3. INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

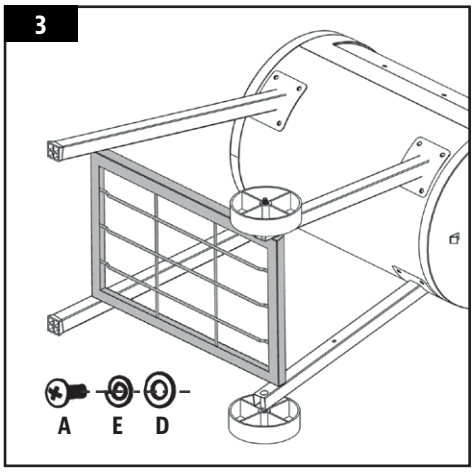
Pièces nécessaires :

1 x Étagère Inférieure *(#13)*
4 x Vis *(#A)*
4 x Rondelle de blocage *(#E)*
4 x Rondelle *(#D)*

Installation :

· Depuis le dessous, fixez l'étagère inférieure à chaque pied à l'aide d'une vis, d'une rondelle de blocage et d'une rondelle. Assurez-vous que la surface plane de l'étagère est orientée vers le haut.

· Une fois que l'étagère est bien fixée, soulevez soigneusement le gril dans une position verticale.



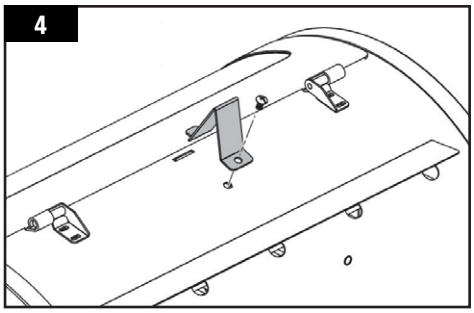
4. FIXATION DU BOUCHON DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

1 x Bouchon de couvercle *(#2)*

Installation :

· Fixez le bouchon du couvercle sur le dessus du barillet principal en utilisant la vis, la rondelle de blocage et la rondelle préinstallée sur le dessus.



5. MONTAGE DE LA TRÉMIE AU BARIL PRINCIPAL

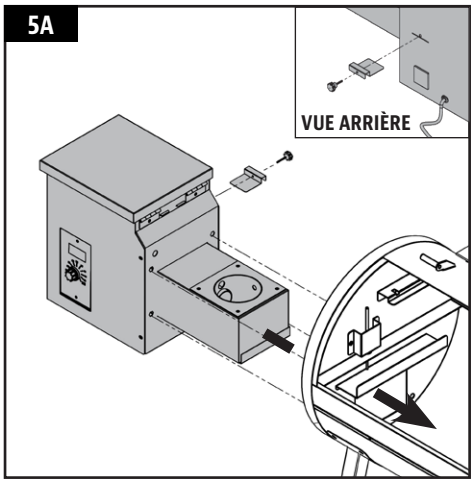
Pièces nécessaires :

1 x Assemblage de la trémie, vis de la plaque, plaque de nettoyage *(#5)*
1 x Boîtier de fil de sonde *(#3)*
4 x Vis *(#A)*

Installation :

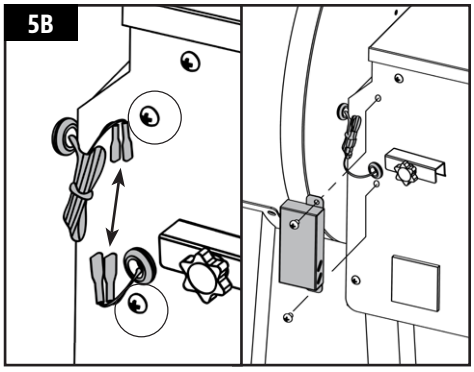
· Fixez la vis de la plaque à la plaque de nettoyage et insérez-la dans la fente horizontale située à l'arrière de la trémie.

· Alignez l'extrémité du pot de combustion de l'assemblage de la trémie dans l'ouverture à l'extrémité du baril principal. Insérez à mi-chemin, puis faites glisser l'ensemble de la trémie complètement dans l'ouverture à l'extrémité du baril principal. Fixez l'assemblage de la trémie au baril principal, depuis l'intérieur du baril, à l'aide de quatre vis, rondelles de blocage et rondelles. Veillez à ne pas trop serrer pour éviter de dévisser les vis. Note illustration 5A.



- Sur l'arrière de la trémie, reliez les fils sonde de température de gril argenté - par extrusion du baril principal - aux connexions de fil de l'arrière de l'assemblage de la trémie. Retirez les deux vis prémontées. Placez l'excès de fil dans le boîtier du fil de la sonde, en plaçant le fil distinctement dans le divet le long du bord pour éviter de pincer. Ensuite, fixez le boîtier du fil de sonde à la trémie à l'aide des deux vis précédemment enlevées. Note illustration 5B.

IMPORTANT : Assurez-vous que les fils de sonde de température du gril ne sont pas pincés. Les dommages causés aux sondes de température du gril peuvent entraîner des lectures incorrectes ou une incapacité à fonctionner.



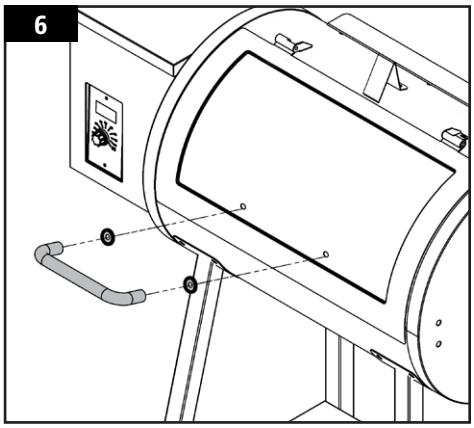
6. MONTAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

1 x Poignée de couvercle *(#8)*
2 x Cadran de la poignée du couvercle *(#7)*

Installation :

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



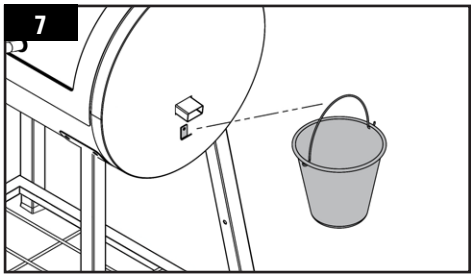
7. PLACER LE SEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

1 x Seau à graisse *(#12)*

Installation :

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



8. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

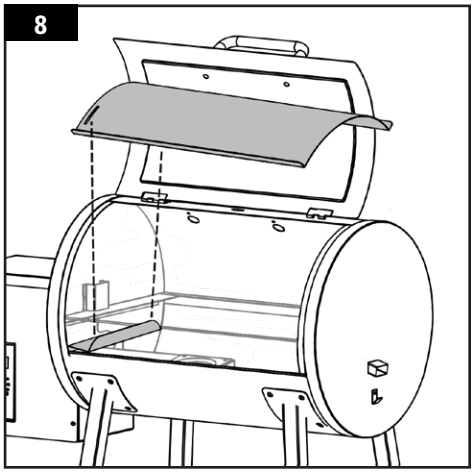
2 x Grilles de cuisson *(#1)*
1 x Diffuseur de flamme *(#4)*

Installation :

- Insérez la diffuseur de flamme dans le gril principal. Reposez la diffuseur de flamme sur le rebord intégré (à l'intérieur à droite) du gril principal qui dirige la graisse vers le seau à graisse. Faites glisser la pièce entière sur le côté gauche, et les deux fentes de la plaque principale de la chaudière vont entrez dans le rebord arrondi au-dessus du pot de combustion. Il se placera légèrement incliné vers le bas. La diffuseur de flamme est légèrement revêtu d'huile afin d'éviter la rouille lors de l'expédition.

REMARQUE : Si la diffuseur de flame est à la base du baril, elle est installée de manière incorrecte.

- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de la grille à l'intérieur du gril principal.



· L'appareil est maintenant complètement assemblé.

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

9. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

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

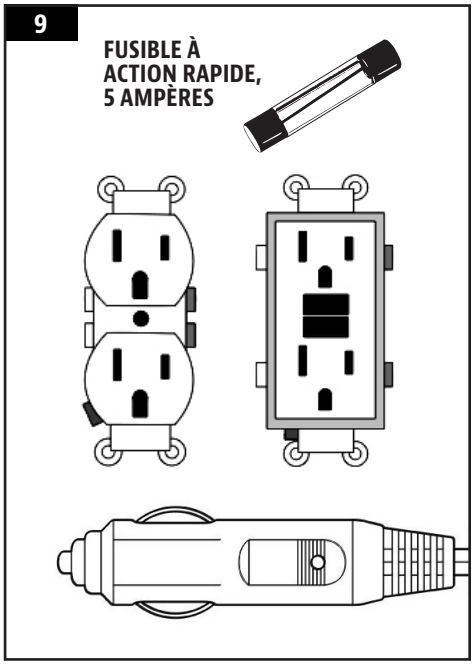
· *PRISE STANDARD*
Cet appareil nécessite un voltage de 110 Volts, 60hz, 275w, 5 ampères. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation. Le contrôle utilise un fusible à action rapide de 5 ampères et 120 volts pour protéger 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. 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.se.

9



FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI

Avec le style de vie actuel pour s'efforcer de manger des aliments sains et nutritifs, un facteur à considérer est l'importance de réduire la consommation de graisse. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson faible en matières grasses, tel que le gril. Comme une grille à granulés utilise des granulés de bois naturels, la saveur de bois savoureux est cuit 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 (205-315°C / 401-499°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)*

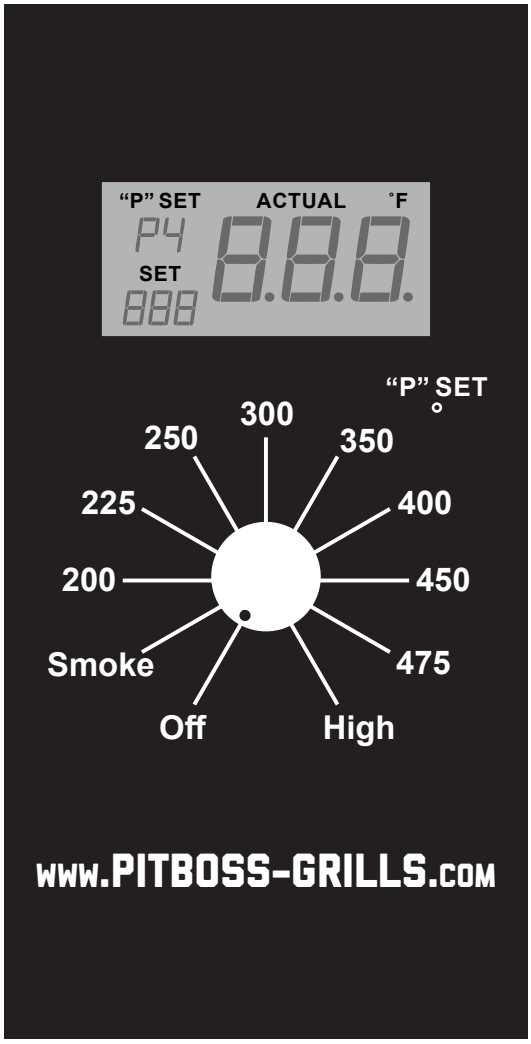
Cette gamme permet rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de ***faible et lent***). Hautement recommandé pour la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

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

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

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

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



FONCTIONNALITÉ	DESCRIPTION
Écran LCD	Affiche la température du gril, les réglages de fumée (réglage P), l'allumeur et l'état de la température, ainsi que les erreurs.
Cadran de température	Sélectionnez l'une des options suivantes: FUMÉ, ÉLEVÉ, ou l'un des huit préréglages de température.
Réglage "P" (P0-P7)	Sélectionnez l'un des sept réglages précis de température. Permet un meilleur contrôle de la température pour s'adapter à votre style de cuisine et à votre environnement de cuisson. Surtout à utiliser lorsque la molette de température est en mode SMOKE Le paramètre par défaut est P4.
FUME (démarrage/ Basse)	Démarrez le gril à cette température. Le gril fonctionne dans un mode chronométré à la température la plus basse. Ce niveau peut également être ajusté, à l'aide du bouton de réglage « P ». **Ce réglage fonctionne en tandem avec les températures automatiques saisies.**
ÉLEVÉ	Le gril fonctionne au plus haut niveau de chaleur. Lorsque le couvercle est ouvert, le gril fonctionnera à cette vitesse.

AFFICHAGE LCD	DESCRIPTION
888	Affiche momentanément lorsque le gril est connecté à l'alimentation secteur.
Température RÉELLE	La température du gril est affichée dans des incréments de 5 degrés (˚F)
Température RÉELLE Clignotante	Lorsque la température du gril est en dessous de 66˚C / 150˚F.
Points Clignotants	Indique que l'allumeur est «ON» (ALLUMÉ).
RÉGLAGE «P»	Indique le réglage actuel «P» sélectionné.
Message d'erreur «ErH»	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant.
Message d'erreur «ErR»	Le fil de la sonde de température du gril n'établit pas de connexion.
Message d'erreur «ErP»	Le sélecteur de température n'était pas éteint lorsqu'il a été connecté à la prise secteur, ou une panne de courant s'est produite pendant l'opération.

COMPRENDRE LE RÉGLAGE « P »

Le principal avantage du bouton SET (réglage) « P » est qu'il permet au cuisinier d'avoir un réglage précis de son gril pour compenser la température ambiante, l'humidité, le vent, les changements environnementaux, le type de combustible et la qualité.

Lorsque le bouton SET « P » en retrait est enfoncé, le réglage « P » affiché sur l'écran LCD clignotera et passera à la valeur suivante (vers le haut). Une fois que P7 est atteint, il redémarre à P0. Il existe huit paramètres « P », allant de P0 à P7. Le bouton SET « P » en retrait peut être poussé à l'aide d'un objet fin pointu, comme une pointe de stylo, un cure-dent, une brochette de kebab ou un tournevis.

RÉGLAGE "P"	CYCLE DE LA TARIÈRE (secondes)	
	ACTIVÉE	ARRÊTER
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
***P4**	**18**	**115**
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

**** Réglage par défaut***

FRANÇAIS

IMPORTANT: Ne poussez pas trop fort le bouton "P" SET, car cela pourrait endommager.
Une seule poussée légère est nécessaire.

1. *UTILISATION DU PARAMÈTRE* « P » *EN MODE FUMÉE*

Chaque fois que le cadran de température est réglé sur « SMOKE », tel que le cycle de démarrage, la tarière fonctionnera plus sur un mode de cuisson manuel en fonction de l'une des températures de numérotation prédéfinies.

Tout d'abord, la tarière tourne en continu et nourrit les granulés pendant quatre minutes. Après quatre minutes, la tarière commence à exécuter un cycle d'alimentation en fonction du réglage « P » sélectionné sur le panneau de contrôle numérique. Le paramètre par défaut est P4.

- **PLUS DE SAVEUR DE FUMÉE, MOINS DE CHALEUR** *(↑ RÉGLAGE « P » / ALIMENTATION COMBUSTIBLE ↓)*
  Lors du fumage à chaud - augmentez 'infusion de saveur de bois plus naturelle - augmentez le réglage « P » pour permettre des cycles plus longs entre les aliments de la tarière. Cela se traduit par une diminution de la température, ce qui augmente le temps de cuisson (également appelé ***faible et lent***). Il en résulte un ***anneau de fumée*** plus profond et plus de saveur fumée. Il faut faire attention lors de l'utilisation des paramètres « P » plus élevés, tels que P6 ou P7, car cela pourrait entraîner l'extinction du feu dans le pot de combustion.
- **MOINS DE SAVEUR FUMÉE, PLUS DE CHALEUR** *(RÉGLAGE « P » ↓ / ALIMENTATION COMBUSTIBLE ↑)*
  Un réglage « P » inférieur entraînera une sortie plus élevée de la température du gril et une consommation plus élevée de granulés due à des cycles plus fréquents.

IMPORTANT: Lorsque vous sélectionnez un réglage FUME après un préréglage de la température (comme préchauffage à feu vif), la tarière tournera en continu et nourrit les granulés pendant quatre minutes. Cela augmentera momentanément la température, mais la température diminue et se stabilise une fois que le cycle de réglage « P » commence (environ cinq à dix minutes).

2. *UTILISER LE RÉGLAGE "P" AVEC UN PRÉRÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE*

A chaque fois que le cadran de température est réglée sur l'un des préréglage de température (95-245 ° C / 200-475 ° F), la tarière fonctionnera sur un réglage contrôlé d'alimentation en granulés pour maintenir la température préréglée sélectionnée.

Une fois que le gril a été préchauffé sur « SMOKE », sélectionnez la température désirée en utilisant les préréglages du cadran de température. La tarière commencera à fonctionner en continu jusqu'à ce que la température préréglée souhaitée soit atteinte. Une fois atteint, la tarière exécutera un cycle d'alimentation en fonction du paramètre « P » sélectionné sur le tableau de contrôle numérique, afin de maintenir à la température préréglée sélectionnée

REMARQUE : Lors de l'utilisation d'un préréglage de la température, abaisser le réglage « P », tel que P1, diminuera les fortes fluctuations de température. À l'instar d'un feu de camp, le fait d'alimenter le pot de combustion (feu) plus fréquemment entraînera moins de fluctuations de chaleur.

PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être suivies la première fois que le gril est allumé, et à chaque fois que le gril est à court de granulés dans la trémie:

1. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril.
2. 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.
3. Avec le cadran de température en position « OFF », branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation.
4. Tournez la molette de température sur la position « SMOKE ». Vérifiez les éléments suivants:
   - Que la tarière tourne. Ne placez pas les doigts ou des objets dans le tube de la tarière. Ceci peut provoquer des blessures.
   - Placez votre main au-dessus du pot de feu et sentez s'il y a un mouvement d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans le pot de feu. Ceci peut provoquer des blessures.
   - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air qui devient plus chaud. Le bout de l'allumeur ne deviendra pas rouge. Ne touchez pas l'allumeur. Cet élément devient extrêmement chaud et brûlant.
5. Tournez la molette de température sur « OFF ».

6. Remplissez la trémie avec des granules de bois de barbecue naturel.
7. Tournez le bouton de température sur SMOKE. Attendez environ 3 minutes pour que les pellets commencent à tomber dans le pot de combustion à partir du tube de la vis sans fin. Une fois que les granulés commencent à tomber dans le pot à feu, tournez le bouton de température sur OFF et laissez le gril refroidir.
8. Une fois que le gril a refroidi, réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur. Le gril est maintenant prêt à l'emploi.

PREMIÈRE UTILISATION – BRÛLER LE GRIL

Une fois que votre trémie a été amorcée et avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important de compléter le brûler du gril. Démarrez le gril et faites le fonctionner à feu vif (plus de 233 ° C / 451 ° F) avec le couvercle fermé pendant 30 à 40 minutes pour brûler le gril et le débarrasser de toute matière étrangère.

PRÉCHAUFFAGE

Il est extrêmement important de laisser votre gril préchauffer avant de débuter la cuisson. Cela permet au gril et aux grilles de cuisson de chauffer plus rapidement, de tuer les bactéries et d'autres agents pathogènes restants des dernières séances de gril, et le gril est alors en mesure de maintenir sa température de cuisson une fois que vos aliments sont placés dans la zone de cuisson. **Préchauffer avec le couvercle fermé**.

IMPORTANT : La température ambiante extérieure, les conditions météorologiques et la qualité des granulés de bois affecteront votre température de cuisson. Observez le temps nécessaire pour atteindre la température désirée et ajustez votre temps de cuisson au besoin.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Assurez-vous que le cadran de température est en position « OFF ». 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. Remplir la trémie avec des granulés de bois de barbecue durs.
3. Ouvrez le couvercle du baril. **Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.**
4. Tournez la molette de température sur « SMOKE ». 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. Les granulés s'enflamment une fois que la fumée s'est dissipée. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement torché et notez que de la chaleur est produite.
5. Préchauffez votre gril. Fermez le couvercle. Tournez le cadran de température à 177 °C / 350 °F, afin de permettre à l'unité de se préchauffer pendant environ 15 à 20 minutes.
6. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à profiter de votre gril!

   IMPORTANT: Lorsque vous sélectionnez un réglage « SMOKE » après un préréglage de la température (comme préchauffage à feu vif), la tarière tournera en continu et nourrit les granulés pendant quatre minutes. Cela augmentera momentanément la température, mais la température diminue et se stabilise une fois que le cycle de réglage "P" commence (environ cinq à dix minutes).

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE D'ALLUMAGE

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique échoue, vérifiez les étapes suivantes ou allumez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Tournez la molette de température sur la position « OFF ». Ouvrez le couvercle. Retirez les composants de cuisson du gril. Enlevez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud.

2. Une fois que toutes les pièces sont retirées et nettoyées, tournez la molette de température sur « SMOKE ». Vérifiez ce qui suit:
    - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
    - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 13 mm / 0,5 pouces dans le pot de combustion.
    - Confirmez visuellement que la tarière large des granulés dans le pot de combustion
    - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de ***dépannage***.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Assurez-vous que la molette de température est en position « OFF ». 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 sur le pot de combustion.

    REMARQUE : NE PAS utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril.
4. Allumez le contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à nez long. Laissez l'allume-feu brûler pendant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de d'allume-feux dans le pot de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
5. Replacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur du baril. **Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage**.
6. Continuez le démarrage en suivant les étapes quatre à six de la ***procédure de démarrage automatique***.

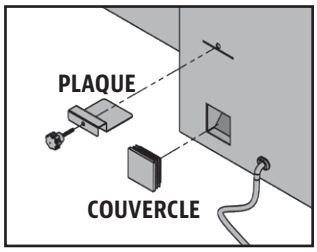
ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Lorsque vous avez terminé de cuisiner sur votre gril, tournez la molette de température à 177 ° C / 350 ° F et fermez le couvercle. Laissez votre gril fonctionner pendant 5 à 10 minutes afin qu'il puisse recourir à sa méthode habituelle de nettoyage. Si vous venez de préparer des aliments très gras, laissez le gril continuer à cuire pendant 10 à 20 minutes de plus. Cela réduira les risques de feu de graisse lors du prochain démarrage.
2. Une fois que le brûler le gril est terminé, maintenez le couvercle fermé et tournez la molette de température jusqu'à 93 ° C / 200 ° F pendant cinq minutes pour permettre à tous les granulés de se consumer.
3. Après cinq minutes, avec le couvercle fermé, tournez la molette de température sur « OFF ». Le gril commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de la tarière arrêtera d'alimenter en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

1. *ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE*



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

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

- Vérifiez et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois que le panneau d'accès de la trémie est retiré (voir ***Diagramme de fils électriques*** pour le schéma), essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation.

2. *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 pour gril, 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.

3. *LES SURFACES EXTERNES*

Essuyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces externes du gril. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.

- Utilisez une couverture pour gril afin de protéger votre gril pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage pour gril
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Grattez la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Plateau à graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés et vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide

Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter & eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse

UTILISATION DU CARBURANT DE GRANULÉS DE BOIS

Les granules de bois ne sont pas plus grosses que la gomme au bout d'un crayon. Les personnes qui les voient pour la première fois les comparent à de la nourriture pour lapins, mais leur énergie thermique et la saveur des granulés de bois n'ont rien de petit. Ces granulés 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 granules de bois pour barbecue 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 forcée à travers la filière, il est cisaillé, refroidi, trié, aspiré, puis emballée pour la consommation. Vérifiez auprès de votre distributeur local pour connaître la gamme d'essences disponibles dans votre région.

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

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

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

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.

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

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

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

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

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

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

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

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

BOEF	TAILLE	CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DU TEMPS DE CUISSON		
			Saignant 54 °C / 130 °F	À point 60 °C / 140 °F	Bien cuit 65 °C / 150 °F
Steak *(New York, Porterhouse, faux filet, surlonge, T-bone, ou filet)*	1,9 cm / ¾ po 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1½ po 5 cm / 2 po	Haut	Saisir pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 à 12 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 10 à 14 minutes		
Bifteck de 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 60ºC / 140ºF) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3ºC / 37ºF).
   - Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
   - Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
   - Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se multiplient rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant de commencer à préparer votre plat, et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.
2. *PRÉPARATION DE CUISSON*
   - Lorsque vous passez d'une température élevée à une température faible, laissez votre couvercle ouvert jusqu'à ce que la température réelle s'approche de la température que vous souhaitez. Ceci accélère le processus et assure la propagation du feu.

- 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 casserole profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
   - C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

DÉPANNAGE

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

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

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'écran LCD ne s'allume pas	Le gril n'est pas branché correctement.	Assurez-vous que le gril est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir ***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	Retirez les deux vis sur le panneau avant de la trémie, au-dessus et au-dessous de la carte de contrôle numérique. Soulevez légèrement et tirez-le doucement vers l'avant. 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	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 et secs. Assurez-vous que le GFCI est porté au minimum à 10 ampères.
	Cadran de température	La molette de température est toujours en position OFF. Tournez la molette de température à la position SMOKE pour démarrer l'appareil. L'écran LCD s'illuminera.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	La tarière n'est pas amorcée	Avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois ou lorsque la trémie est complètement vidée, la tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la ***procédure d'amorçage de la trémie***.
	Moteur de la tarière est coincé	Retirez les composants de cuisson du baril du gril. Tournez la molette de température sur SMOKE et inspectez à l'oeil le système d'alimentation de la tarière. Retirez les deux vis sur le panneau avant de la trémie, au-dessus et au-dessous de la carte de contrôle numérique. Soulevez légèrement et tirez-le doucement vers l'avant. Inspectez la rotation du moteur d'alimentation de la tarière. Assurez-vous que le support du moteur de la tarière n'est pas endommagé. S'il ne fonctionne pas correctement, contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	Panne de l'allumeur	L'allumeur électrique doit être remplacé Suivez la ***procédure de démarrage manuelle*** pour continuer à utiliser le gril; Cependant, contactez le Service à la clientèle pour une pièce de rechange.
Message d'erreur « ErH »	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	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.
Message d'erreur « ErR »	Le fil de la sonde de température du gril n'établit pas de connexion.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir ***diagramme de fils électrique*** pour le schéma) et vérifiez s'il y a un endommagement. Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et connectés correctement à la carte de contrôle numérique.
Message d'erreur « ErP »	Le sélecteur de température n'était pas éteint lorsqu'il a été connecté à la prise secteur la dernière fois.	Tournez la molette de température sur OFF, attendez deux minutes, puis replacez la molette sur SMOKE ou sur la température souhaitée. La caractéristique de sécurité empêche un départ accidentel.
	Une panne de courant s'est produite pendant que le gril fonctionnait.	
Points clignotants sur l'écran LCD	L'allumeur est « ON » (ALLUMÉ)	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.

Température du gril sur SMOKE est trop élevée	Le réglage « P » est trop FAIBLE	Tournez la molette de température sur SMOKE, appuyez sur le bouton de réglage « P » et augmentez le réglage « P ». Lorsque vous sélectionnez un réglage SMOKE après un préréglage de la température (comme préchauffage à feu vif), la tarière tournera en continu et nourrit les granulés pendant quatre minutes. Cela augmentera momentanément la température, mais la température diminue et se stabilise une fois que le cycle de réglage « P » commence (environ cinq à dix minutes).
Le gril affiche une température inattendue lorsqu'il est éteint	Le gril est exposé à une température ambiante élevée et aux rayons directs du soleil	Cela ne nuira pas au gril. La température interne du baril du gril a atteint ou dépassé de manière ambiante 54°C / 130°F. Déplacez le gril dans une zone ombragée. Soulevez légèrement le couvercle pour réduire la température intérieure.
Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Réglages des commandes	Le réglage « P » est trop élevé. La diminution du réglage « P », diminuera les fortes fluctuations de température. Appuyez sur le bouton de réglage « P » et diminuez le réglage « P ». À l'instar d'un feu de camp, le fait d'alimenter le pot de combustion (feu) plus fréquemment entraînera moins de fluctuations de chaleur. Un « P » plus faible, comme P1, fournira la température la plus 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 gril, réglez la température sur SMOKE et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Apport insuffisant ou pauvre en combustible	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.***
	Sonde de température du gril	Contrôlez la sonde du gril. Suivez les instructions ***d'entretien et de maintenance*** si sale.
Le gril 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.***
Embrasements 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.

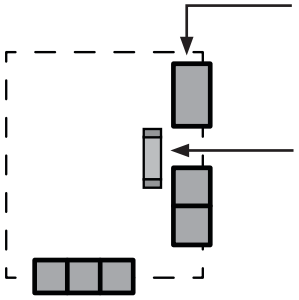
DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

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

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

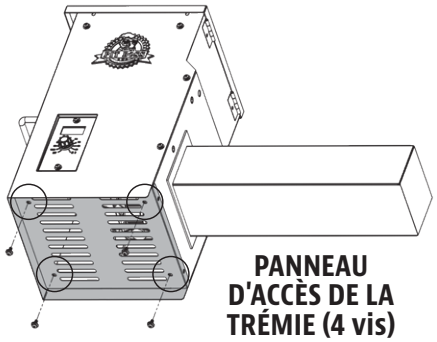
110-120V, 3.3AMP, 60HZ, 275W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

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



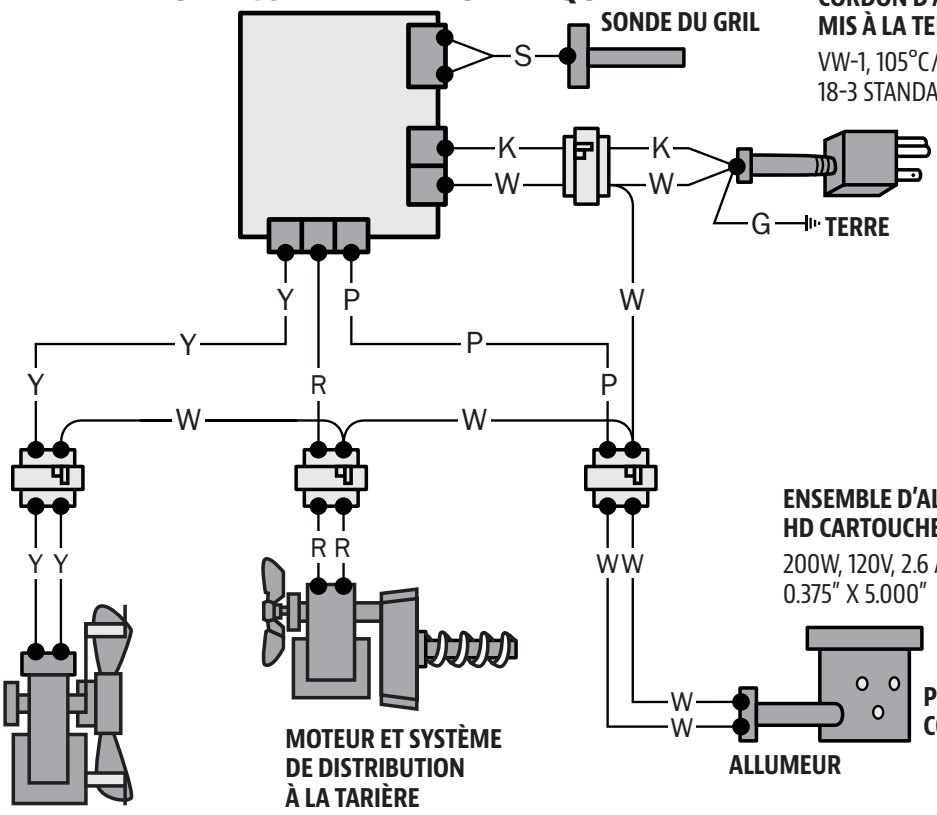
COSSES RECTANGULAIRES DE LA SONDE DU GRIL

FUSIBLE RAPIDE
5 AMPÈRES



PANNEAU D'ACCÈS DE LA TRÉMIE (4 vis)

TABLEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE



CORDON D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE
VW-1, 105°C/221°F,
18-3 STANDARD CSA

ENSEMBLE D'ALLUMAGE / HD CARTOUCHE CHAUFFANTE
200W, 120V, 2.6 AMP
0.375" X 5.000"

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

MOTEUR ET SYSTÈME DE DISTRIBUTION À LA TARIÈRE
120V, 50/60HZ, 0.22 AMP,
2 RPM MOTEUR

POT DE COMBUSTION

ALLUMEUR

INDEX

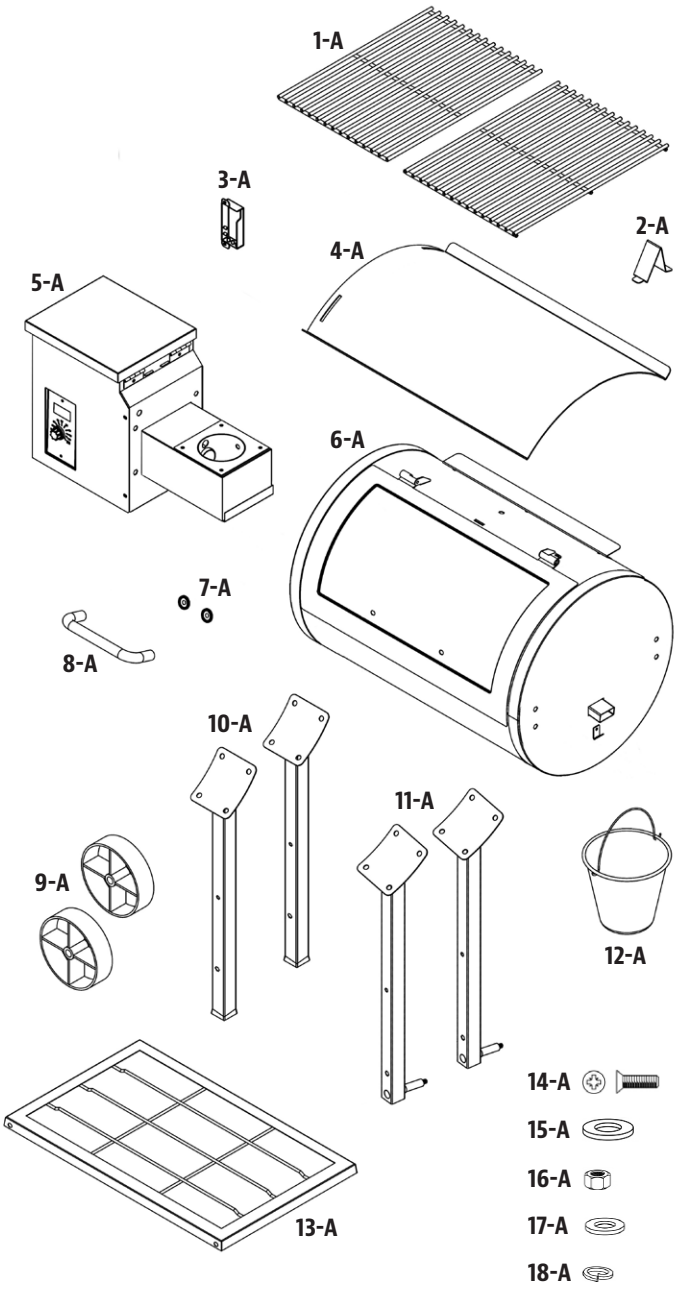
W : BLANC	K : NOIR
Y : JAUNE	S : ARGENTE
P : MAUVE	G : VERT
R : ROUGE	

INDICE DE CONSOMMATION DE CARBURANT: 1.12 KG/H (2.48 LB/H)
ÉVALUATION ÉLECTRIQUE: 265W, 2.5A, 120V

PIÈCES DE RECHANGE DE GRIL

No.	Description
1-A	Grilles de cuisson en acier revêtue de porcelaine (x2)
2-A	Bouchon du couvercle
3-A	Boîtier de fil de sonde
4-A	Diffuseur de flamme
5-A	Assemblage de la trémie
6-A	Baril principal
7-A	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
8-A	Poignée du couvercle
9-A	Roues en métal (x2)
10-A	Jambe fixe (x2)
11-A	Pied avec essieu de roue (x2)
12-A	Seau de graisse
13-A	Étagère Inférieure
14-A	Vis (x24)
15-A	Rondelle (x2)
16-A	Écrou (x2)
17-A	Rondelle (x24)
18-A	Rondelle de blocage (x24)

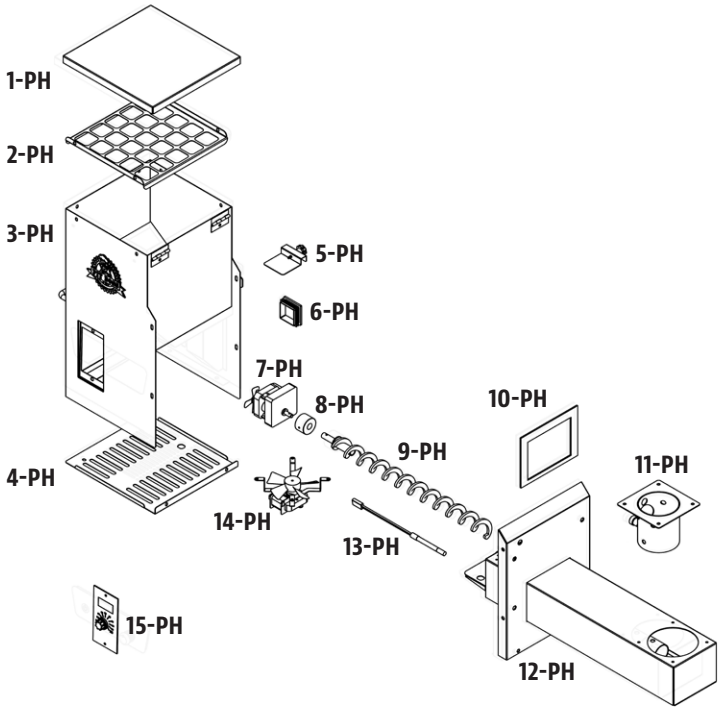
REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.



FRANÇAIS

PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

Partie#	Description
1-PH	Couvercle de trémie
2-PH	Écran de sécurité de la trémie
3-PH	Boîtier de la trémie
4-PH	Panneau d'accès de la trémie
5-PH	Plateau de la chute
6-PH	Couvercle de la chute
7-PH	Moteur de la tarière
8-PH	Bague d'étanchéité en nylon
9-PH	Assemblage du filet de tarière
10-PH	Joint de corps de la trémie
11-PH	Pot de combustion
12-PH	Boîtier de la trémie
13-PH	Allumeur
14-PH	Ventilateur de combustion
15-PH	Panneau de commande du Pit Boss



FRANÇAIS

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils de granulés de bois de Pit Boss, fabriquées par Dansons Inc., 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 d'un an (1) contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et un an (1) sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de l'année (1) prévue à partir de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le replacement 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 Inc. envers vous.

Dansons Inc. prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios

décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et de maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

EXCEPTIONS

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

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4h00 à 20h00 HNP (ANG./FR./ES.) .

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

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE
DATE D'ACHAT	CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Disponible à l'achat séparément. Accessoires non disponibles et fournis par tous les concessionnaires autorisés de Pit Boss.

ARTICLE	DESCRIPTION
	HOUSSE DU GRIL Coupe ajustée, couverture complète. Fait de polyester résistant avec endos de PVC pour une utilisation de longue durée. Résistant à l'eau. Comprend un lacet de serrage pour un resserrement facile.
	TAPIS PROTECTEUR POUR BBQ Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio. *132cm x 86cm / 52" x 34"*
	TABLETTE LATÉRALE - NOIR Tablette solide, noir. Système complet avec crochets à outils et une barre à serviette. Se monte sur le côté du baril principal
	TABLETTE LATÉRALE - INOXYDABLE Tablette en acier inoxydable. Le plateau amovible peut servir comme plateau de grillade ou de service. Système complet avec crochets à outils. Se monte sur le côté du baril principal.

ARTICLE	DESCRIPTION
	TABLIER POUR LE GRIL Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du gril. Taille unique. Lavable à la machine.
	SAUCES SIGNATURE Une collection de sauces gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture.
	ÉPICES SIGNATURE Une collection d'épices gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture

FRANÇAIS

RECETTES

UNE POITRINE CLASSIQUE

4 à 6 portions

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

Ingrédients :

1	poitrine de bœuf 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs, 0,6 cm / ¼ po d'épaisseur de graisse
1 bouteille	moutarde jaune préparée
75 ml / 5 c. à s	assaisonnement
1 bouteille	sauce au piment fort
1 paquet	mélange sec de soupe aux oignons
375 ml / 1 ½ c.	bouillon de bœuf
40 ml / 8 cc	poivre noir

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Compétition

Instructions :

1. Déposez une grande pellicule de plastique sur votre station de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de bœuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites une marque sur le dessous de la poitrine, une seule fois à contre sens. Ceci vous aidera à couper la poitrine une fois qu'elle est cuite, la coupe à contre sens vous offrira également un morceau de viande tendre qui fond dans la bouche. Le dessous est le côté non-gras, avec la couronne. Enduire avec une généreuse portion de moutarde préparée. Frottez légèrement sur toute la surface. Saupoudrer une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde, puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de bœuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au frigo pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.
2. Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange de soupe à l'oignon sec, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.

3. **Préchauffez le gril, puis réduire le réglage à SMOKE ou faible température.**
4. Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du gril préchauffé. Fermez le couvercle du gril. Faites cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures.
5. Badigeonner la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant les 3 premières heures.
6. Continuez le processus de cuisson lente jusqu'à ce que la température atteigne 60-66°C / 140-150°F. Enlevez la poitrine du gril. **Faites monter la température du gril à 176°C / 350°F.**
7. Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche.
8. Déposez la poche délicatement sur le gril. Faites fumer pendant 1 à 1 1/2 heures.
9. 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.
10. Transférez la viande à un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

SAUCISSE AVEC SAUCE CHUTNEY À LA MANGUE

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Compétitionn

Instructions :

1. **Préchauffez le gril, puis réduire le réglage à FAIBLE-MOYEN (27- 107°C / 180- 225°F).**
2. Placez les saucisses sur le gril, espacées uniformément. Tournez toutes les dix minutes afin que tous les côtés soient grillés.
3. Combinez tous les ingrédients restants pour fabriquer les chutney. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.
4. Coupez la saucisse grillée en diagonale, puis servir avec le chutney sur le côté.

STEAK DE FROMAGE BLEU

4 portions

Ingrédients :

4	steak, T-bone ou faux-filet 2,54 cm / 1" d'épaisseur 0.28-0.62 kg / 10-12 onces chaque
113 g / 4 oz.	fromage bleu (émietté)
50 ml / ¼ c.	oignon vert (en fines tranches)

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

Instructions :

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

Variation : FAIRE SAISIR AVEC LA MÉTHODE INVERSÉE
Allumez le gril en mode SMOKE, puis placer les steaks sur le gril. Faites fumer à 82°C / 180°F, pendant 5 à 15 minutes. Une fois fumé à la cuisson désirée, tournez le gril sur HIGH et saisissez à votre goût.

CÔTES LEVÉES BBQ

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

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

Instructions :

1. **Préchauffez le gril, puis réduire le réglage à SMOKE ou faible (82-107°C / 180-225°F).**
2. Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre, pour goûter.

3. Placez les côtes sur le gril, 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 gril. F**aites monter la température du gril 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 gril. Faites fumer pendant 1 à 1 1/2 heures.
8. Ouvrez la poche. La viande aura exposé les extrémités des côtes et sera très tendre. Faites monter la température du gril à ÉLEVÉ (260°C / 500°F). Remettez les côtes sur le gril et badigeonnez avec de la sauce sur les deux côtés.
9. Lorsque la sauce est caramélisée et collantes, retirez du grill et servez.

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

LES HAMBURGERS JUTEUX DE MAMAN

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Caryer / Compétition

Instructions :

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

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

STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

Ingrédients :

2	steak de surlonge épaisseur d'un pouce, coupé en 4 morceaux 0.45kg/1 lb
10 ml / 2 cc	assaisonnement
5 moyens	oignons doux (coupés grossièrement)
2 entiers	poivrons (toutes sortes, hachée)
60 ml / 4 c. à s	sauce soja
60 ml / 4 c. à s	huile d'olive
Pincée	sel

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

Instructions :

1. **Préchauffez le gril, puis réduire le réglage à 218°C / 425°F.**
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 gril pendant environ 10 - 15 minutes ou bien jusqu'à ce que les légumes soient doux et tendres. Enlevez du gril, mais gardez sous l'emballage.
5. Placez les steaks sur le gril. Saisissez chaque côté, en retournant toutes le minutes.
6. Grillez jusqu'à la cuisson désirée, puis enlevez du gril. Placez sur les plats de service et garnissez-les avec les légumes chauds.

POULES DE CORNOUAILLES AVEC DU RIZ MANDARIN

4 portions

Ingrédients :

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

Riz Mandarin

59 ml / ¼ c.	amandes (effilées)
30 ml / 2 c. à s	céleri (haché))

1 petit	oignon vert (tranché finement)
30 ml / 2 c. à s	beurre
1 conserve	segments d'orange mandarine (égouttée) 0.4 kg/11oz.
30 ml / 2 c. à s	jus d'orange (concentré)
500 ml / 2 c.	riz cuit

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

Instructions :

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

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

KEBABS DE CREVETTES AVEC BEURRE AU CURRY

4 portions

Ingrédients :

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

Beurre de curry

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Mesquite / Compétition

Instructions :

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. **Préchauffez le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
3. Préparez le beurre Curry en faisant fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajoutez les oignons, l'aneth, la poudre de curry et la poudre d'ail. Faites cuire pendant cinq minutes, puis retirez du feu.
4. Étalez les crevettes sur les brochettes, en laissant de l'espace entre les morceaux. Badigeonner légèrement d'huile d'olive.
5. Placez les brochettes sur le gril et griller jusqu'à ce que les crevettes soient blanches et tendres. Les crevettes grillent rapidement; prenez soin de ne pas trop les cuire. Tournez les brochettes une fois et badigeonnez-les avec du beurre de curry vers la moitié du temps de cuisson.
6. Déposez les crevettes grillées sur un plateau. Garnissez de quarts de lime et d'aneth.

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

CREVETTES AU BACON ET BASILIC SUR UN BÂTON

4 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Cerise / Pomme

Instructions :

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

DINDE ENTIÈRE FUMÉE

Nourri une petite armée - les restes sont délicieux!

Ingrédients :

1 entière	dinde (dégelée) 9-11.3 kg / 20-25 lbs
60 ml /4 c. à s	assaisonnement
5 ml / 1 cc	paprika fumé
45 ml /3 c. à s	beurre

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

Instructions :

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

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

POULET À LA BIÈRE

2 à 6 portions

Ingrédients :

1 entier	poulet 1.8-2.7 kg / 4-6 lbs
1 cannette	bière, n'importe laquelle
45 ml /3 c. à s	assaisonnement

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

Instructions :

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

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

POULET SATAY DE STYLE RANCH

2 à 6 portions

Ingrédients :

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

Saveur de granulés de bois suggérée : Pomme / Cerise

Instructions :

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 305mm (12 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del asador, y de 305 mm (12 pulg.) desde la parte trasera del asador a materiales combustibles. No use este aparato en interiores o en un área cerrada y no ventilada. 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. No 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 tolva para detectar obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva. Siempre debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

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

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

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

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

6. Algunas partes del asador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.

7. No agranda los agujeros del encendedor ni las cámaras de combustión. De no cumplir con esta advertencia, podría causar un peligro de incendios y lesiones corporales y anulará su garantía.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

Este aparato 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, o una mala relación aire-combustible en la combustión.

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

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

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones de la Categoría 2728-2009 de UL, "aparatos de cocina con pellets combustibles" y ULC/ORD C272 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 Intertek (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas ETL, UL, ULC y CSA.

AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2018. 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 Inc.
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Línea sin costo: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

ÍNDICE

Información de seguridad 62

Partes y especificaciones 66

Preparación del ensamblaje 67

Instrucciones de ensamblaje
- Montaje de las patas en el barril principal 67
- Montaje de las ruedas en las patas 68
- Instalación de la repisa inferior 68
- Colocación del seguro de la tapa 68
- Instalación de la tolva en el barril 68
- Ensamblaje de la manija de la tapa 69
- Colocación de la cubeta de grasa 69
- Instalación de los componentes de cocina 69
- Conexión a una fuente de alimentación eléctrica 70

Instrucciones de operación
- Entorno del asador 71
- Rangos de temperaturas del asador 72
- Explicación del tablero de control 72
- Qué significa el Valor "P" 73
- Procedimiento de preparación de la tolva 74
- Primer uso - Quemado del asador 74
- Precalentamiento 74
- Procedimiento de arranque automático 75
- Procedimiento de arranque manual 75
- Cómo apagar su asador 76

Cuidado y mantenimiento 76

Uso del combustible de pellets de madera 77

Lineamientos para cocinar 78

Consejos y técnicas 80

Solución de problemas 81

Diagrama de cableado eléctrico 83

Refacciones
- Refacciones para el asador 84
- Refacciones para la tolva 85

Garantía
- Condiciones 85
- Excepciones 86
- Cómo ordenar refacciones 86
- Contacto con Servicio al Cliente 86
- Servicio bajo garantía 86

Accesorios vendidos por separado 87

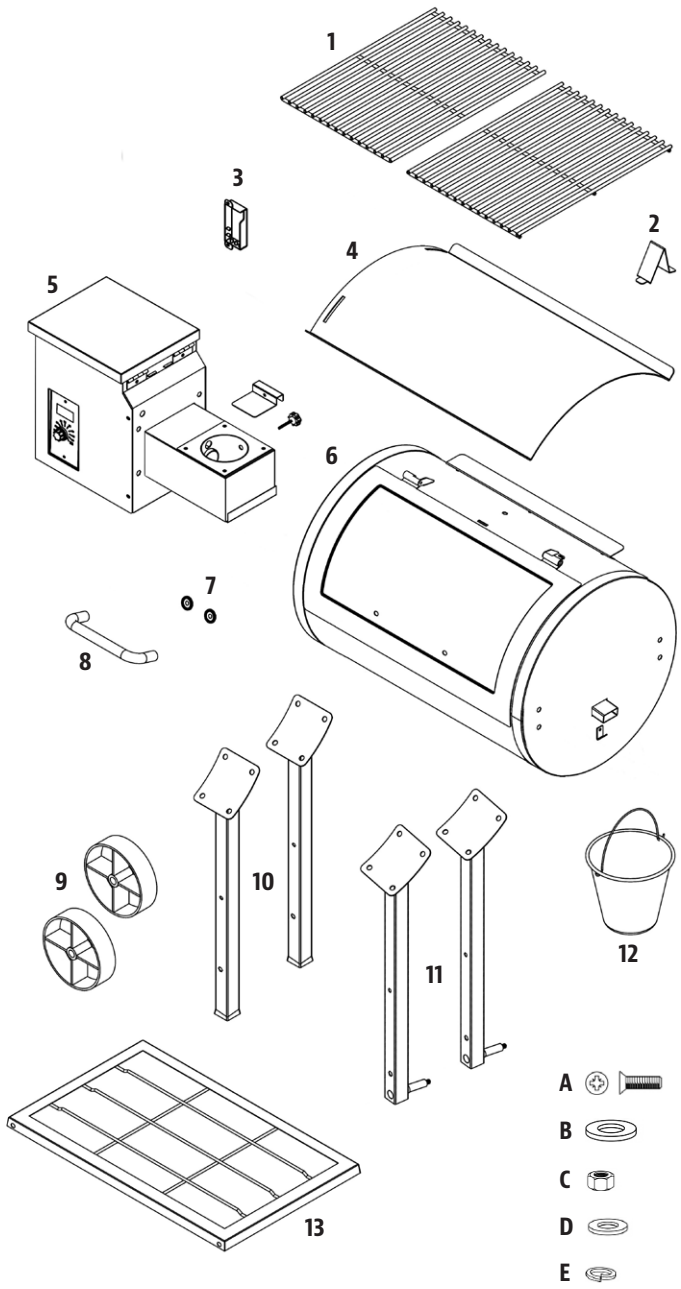
Recetas 87

ESPAÑOL

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Parrillas de cocción de acero recubiertas de porcelana (x2)
2	Seguro de la tapa
3	Cubierta del cable del sensor
4	Difusor de llama
5	Conjunto de tolva, tornillo de la placa, placa de limpieza
6	Barril principal
7	Bisele de la manija de la tapa (x2)
8	Manija de la tapa
9	Ruedas metálicas (x2)
10	Pata estacionaria (x2)
11	Pata con eje de rueda (x2)
12	Cubeta de grasa
13	Repisa inferior
A	Tornillo (x24)
B	Arandela (x2)
C	Tuerca (x2)
D	Arandela (x24)
E	Arandela de seguridad (x24)

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, 3.3AMP, 60HZ, 275W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

ESPAÑOL

MODELO		UNIDAD ENSAMBLADA (An. x Al. x Prof.)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA PARA COCINAR	RANGO DE TEMPERATURAS	FUNCIONES DIGITALES
PB	PB340	940mm x 990mm x 551mm / 37pulg. x 39pulg. x 21 ⅔pulg.	35.8 kg / 78.9 lb	*Principal* - 2,200 cm² / 341 pulg. cuad. ***TOTAL* - 2,200 cm² / 341 pu. cuad.**	82-260°C / 180-500°F	Ocho temperaturas preconfiguradas, ciclos de arranque y enfriamiento, encendedor eléctrico

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. Antes de ensamblar el producto, revise todas las partes y 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, llave de tuercas y nivel. *Las herramientas no están incluidas.*

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

NOTA: En todos los siguientes pasos, no apriete por completo ningún tornillo hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso. Una vez que coloque todos los tornillos, apriételos bien. La combinación de hardware que implica una arandela de bloqueo y una arandela se debe instalar con la arandela de bloqueo más cercana a la cabeza del tornillo.

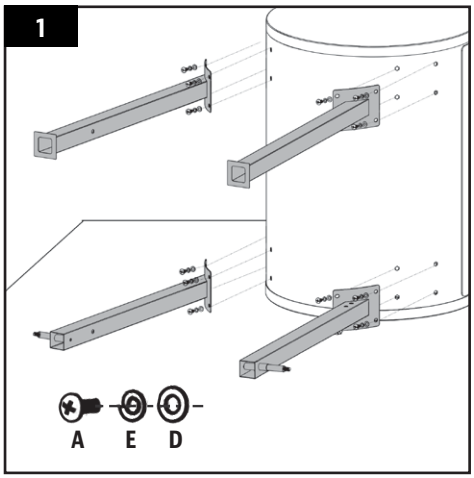
1. MONTAJE DE LAS PATAS EN EL BARRIL PRINCIPAL

Partes requeridas:

1 x Barril principal *(#6)*
2 x Patas estacionarias *(#10)*
2 x Patas con eje de rueda *(#11)*
16 x Tornillos *(#A)*
16 x Arandelas de seguridad *(#E)*
16 x Arandelas *(#D)*

Instalación:

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



ESPAÑOL

2. MONTAJE DE LAS RUEDAS EN LAS PATAS

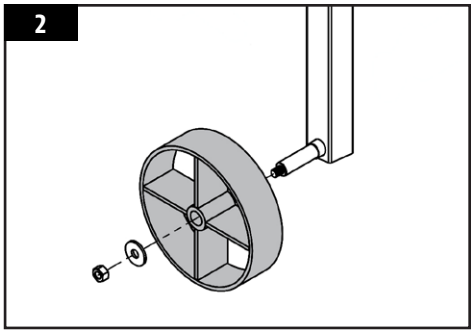
Partes requeridas:

2 x Ruedas metálicas *(#9)*
2 x Arandelas *(#B)*
2 x Tuercas *(#C)*

Instalación:

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

2



3. INSTALACIÓN DE LA REPISA INFERIOR

Partes requeridas:

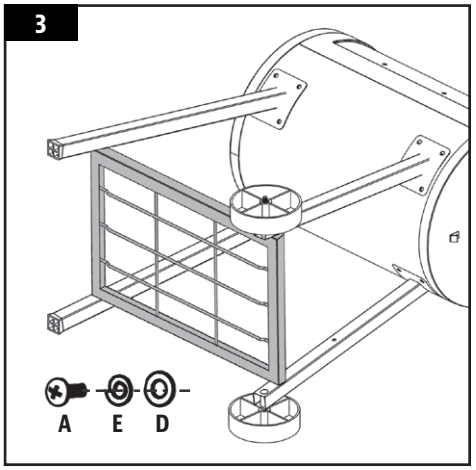
1 x Repisa inferior *(#13)*
4 x Tornillos *(#A)*
4 x Arandelas de seguridad *(#E)*
4 x Arandelas *(#D)*

Instalación:

· Desde abajo, sujete la repisa inferior a cada pata utilizando un tornillo, arandela de seguridad y arandela. Asegúrese de que la superficie plana de la repisa voltee hacia arriba.

· Una vez que la repisa esté sujeta, levante cuidadosamente el asador y colóquelo en la posición correcta.

3



4. COLOCACIÓN DEL SEGURO DE LA TAPA

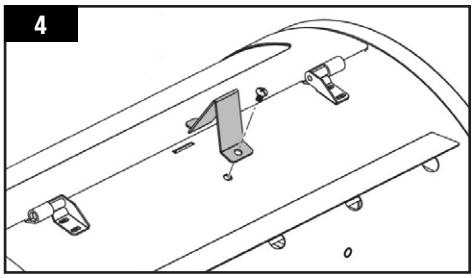
Partes requeridas:

1 x Seguro de la tapa *(#2)*

Instalación:

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

4



5. INSTALACIÓN DE LA TOLVA EN EL BARRIL

Partes requeridas:

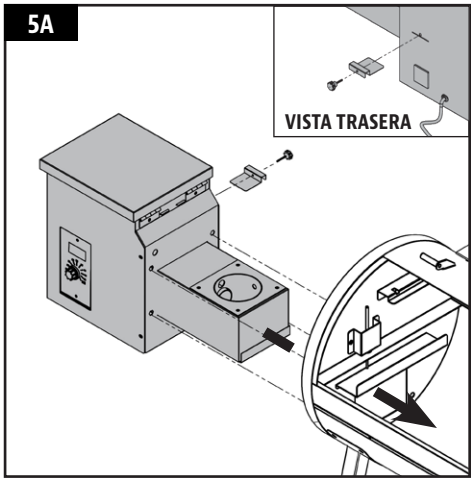
1 x Conjunto de tolva, tornillo de la placa, placa de limpieza *(#5)*
1 x Cubierta del cable del sensor *(#3)*
4 x Tornillos *(#A)*

Instalación:

· Asegure el tornillo de la placa a la placa de limpieza, e inserte en la ranura horizontal en la parte trasera de la tolva.

· Alinee el extremo del conjunto de tolva que corresponde a la cámara de combustión con la abertura al extremo del barril principal. Insértelo solo parcialmente, y luego deslice cuidadosamente el conjunto de tolva completamente en la abertura al extremo del barril principal. Sujete el conjunto de tolva al barril principal desde el interior del barril, usando cuatro tornillos, arandela de seguridad y arandela. Tenga cuidado de no

5A



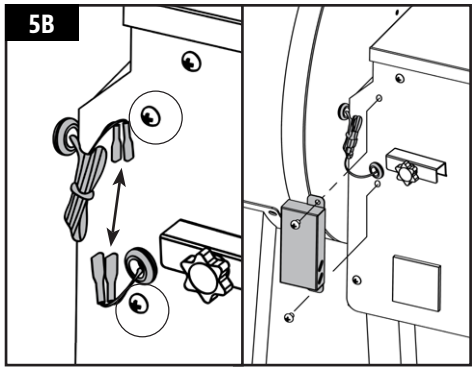
ESPAÑOL

apretar demasiado para no barrer las roscas de los tornillos. Consulte la ilustración 5A.

- En el lado trasero de la tolva, conecte los cables plateados del sensor de temperatura, que sobresalen del barril principal, con los conectores que están en la parte trasera del conjunto de tolva. Quite los dos tornillos ya colocados. Guarde el cable sobrante en la cubierta para el cable del sensor, colocando el cable cuidadosamente en el surco a lo largo del borde para evitar que se pellizque. Después, sujete la cubierta del cable del sensor a la tolva con los dos tornillos que quitó previamente. Consulte la ilustración 5B.

IMPORTANTE: Asegúrese de que los cables del sensor de temperatura del asador no se pellizquen. Los daños a los cables del sensor de temperatura pueden causar lecturas incorrectas o impedir el funcionamiento.

5B



6. ENSAMBLAJE DE LA MANIJA DE LA TAPA

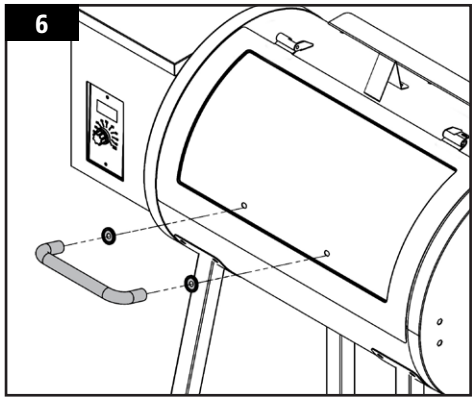
Partes requeridas:

1 x Manija de la tapa *(#8)*
2 x Biseles de la manija de la tapa *(#7)*

Instalación:

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

6



7. COLOCACIÓN DE LA CUBETA DE GRASA

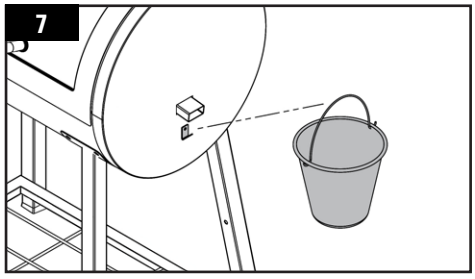
Partes requeridas:

1 x Cubeta de grasa *(#12)*

Instalación:

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

7



8. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCINA

Partes requeridas:

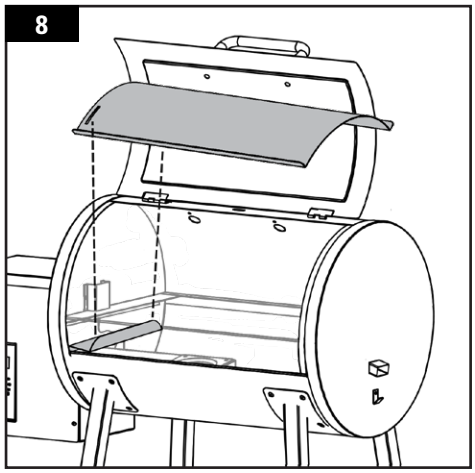
2 x Parrillas de cocción *(#1)*
1 x Difusor de llama *(#4)*

Instalación:

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

NOTA: Si el difusor de llama está en la base del barril, se instaló incorrectamente.

8



ESPAÑOL

- Coloque las parrillas lado a lado en el borde que está dentro del asador principal.
- La unidad ya está completamente ensamblada.

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

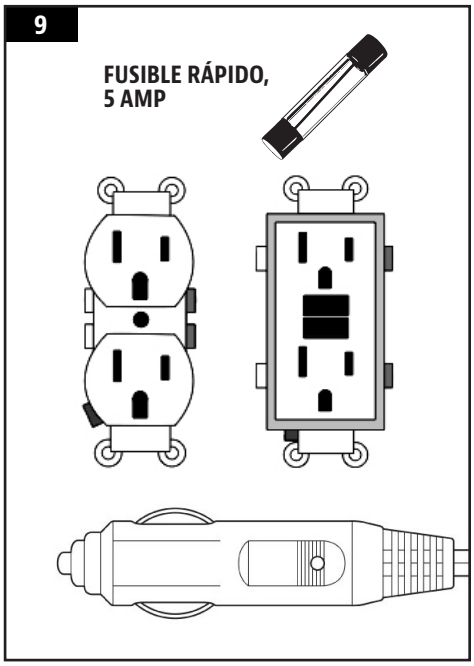
9. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

- *TOMACORRIENTE ESTÁNDAR*
  Este aparato requiere servicio de 110 voltios, 60Hz, 275W, 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, su sensibilidad aumenta. 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 fuente de alimentación cuando no esté en uso.

9



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

ENTORNO DEL ASADOR

1. *EN DÓNDE COLOCAR EL ASADOR*

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

Todas las unidades Pit Boss requieren un espacio libre mínimo de 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, ¡abríguese bien y hágalo!
- Para ayudarle 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; añada de 10 a 15 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 cosa 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 / 401-499 °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)*

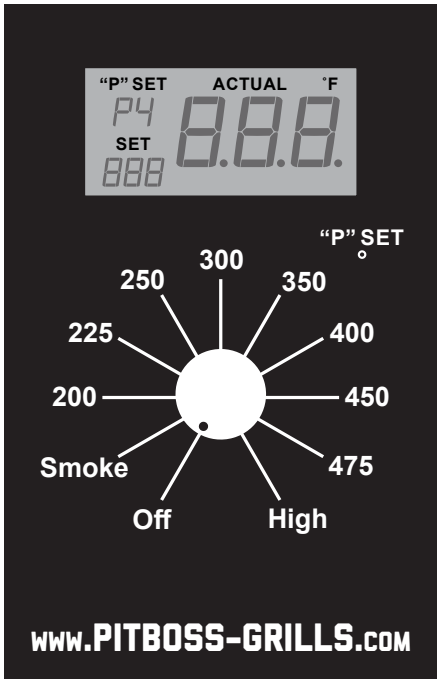
Este rango se usa para asar lento, aumentar el sabor del ahumando y mantener caliente la comida. Infunda más sabor ahumado y mantenga la carne jugosa al cocinarla más tiempo a una temperatura más baja (esto también se conoce como ***bajo y lento***). Muy recomendable para el pavo de Acción de Gracias,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



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Pantalla LCD	Muestra la temperatura del asador, la configuración de ahumado (valor "P"), estado del encendedor y la temperatura, y error.
Control de temperatura	Seleccione uno de los siguientes ajustes: SMOKE (AHUMAR), HIGH (ALTO), o una de las ocho temperaturas establecidas.
VALOR "P" (P0-P7)	Seleccione uno de los siete ajustes finos para la temperatura. Permite un mejor control de temperatura para ajustarlo a su estilo de cocina y a su entorno. Es mejor usarlo cuando el control de temperatura está en modo SMOKE (AHUMAR). La configuración predeterminada es P4.
SMOKE (AHUMAR) (Arranque/Bajo)	Encienda el asador a esta temperatura. El asador opera en un modo de temporizador, a la temperatura más baja. Este nivel puede ajustarse usando el botón de Valor "P". **Esta configuración funciona en conjunto con las temperaturas configuradas en el control.**

HIGH (Alto)	El asador opera al nivel más alto de calor. Cuando la tapa está abierta, el asador operará a esta velocidad.

LECTURA DE LA PANTALLA LCD	DESCRIPCIÓN
888	Aparece por un momento cuando se conecta el asador a la alimentación eléctrica.
Temperatura REAL	Se muestra la temperatura del asador en múltiplos de 5 grados (°F).
Temperatura REAL parpadeando	Cuando la temperatura del asador está por debajo de 66 °C / 150 °F
Puntos parpadeando	Indica que el encendedor está encendido.
VALOR "P"	Indica el valor "P" seleccionado.
Mensaje de error "ErH"	El asador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible.
Mensaje de error "ErR"	El cable del sensor de temperatura no está conectado.
Mensaje de error "ErP"	El control de temperatura no estaba en OFF (APAGADO) la última vez que se conectó a la alimentación eléctrica, o hubo un corte de energía durante la operación.

QUÉ SIGNIFICA EL VALOR "P"

El principal beneficio del botón de "P" SET (Valor "P") es que le permite al cocinero hacer ajustes finos a su asador para compensar las temperaturas ambiente, la humedad, el viento, los cambios ambientales, el tipo y la calidad de los pellets de combustible.

Cuando oprime el botón deprimido "P" SET (Valor "P"), el valor "P" que aparece en la pantalla LCD parpadea y cambia al siguiente valor (ascendiente). Una vez que llega a P7, cambiará a P0. Hay ocho configuraciones para "P", desde P0 hasta P7. El botón deprimido "P" SET (Valor "P") se puede oprimir con un objeto de punta delgada, como un bolígrafo, palillo de dientes, brocheta o destornillador.

Importante: No oprima el botón "P" SET (Valor "P") con demasiada fuerza, pues podría dañarlo. Sólo necesita una presión suave..

	CICLO DE LA BARRENA (segundos)	
VALOR "P"	ENCENDIDO	APAGADO
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
***P4**	**18**	**115**
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

**** Configuración predeterminada***

1. *USO DEL VALOR "P" EN MODO DE AHUMADO*

Siempre que el control de temperatura esté en SMOKE (AHUMAR), como en ***el ciclo de arranque***, el barreno operará en un modo de cocina más manual respecto a usar una de las temperaturas establecidas del control.

Primero, el barreno girará constantemente y alimentará pellets durante cuatro minutos. Después de cuatro minutos, el barreno empieza a funcionar en un ciclo basado en el valor "P" seleccionado en el tablero de control digital. La configuración predeterminada es P4.

- **MÁS SABOR AHUMADO, MENOS CALOR** (↑ VALOR "P" / ↓ ALIMENTACIÓN DE COMBUSTIBLE)
  Cuando use ahumado caliente, aumentando así la infusión de sabor natural de madera, aumente el valor "P" para configurar ciclos más largos entre los períodos de alimentación con el barreno. Esto mantiene una temperatura más baja, lo que aumenta el tiempo de cocción (lo que también se conoce como ***bajo y lento***). Esto genera un ***ahumado*** más profundo y más sabor ahumado. Debe tener cuidado al usar los valores "P" más altos, como P6 o P7, ya que esto podría hacer que el fuego se apague en la cámara de combustión.
- **MENOS SABOR AHUMADO, MÁS CALOR** (↓ VALOR "P" / ↑ ALIMENTACIÓN DE COMBUSTIBLE)
  Un valor "P" más bajo resultará en una temperatura más alta en el asador y mayor consumo de pellets, debido a los ciclos más frecuentes.

ESPAÑOL

IMPORTANTE: Al seleccionar la configuración de SMOKE (Ahumar) después de una temperatura establecida (por ejemplo, al precalentar a calor alto), el barreno girará constantemente y alimentará pellets durante cuatro minutos. Esto elevará momentáneamente la temperatura, pero esta disminuirá y se estabilizará una vez que comience el ciclo del valor "P" (de cinco a diez minutos).

2. *USO DEL VALOR "P" CON UN VALOR ESTABLECIDO DE TEMPERATURA*

Siempre que el control de temperatura esté en uno de los valores establecidos (95-245 °C / 200-475 °F), el barreno operará con una alimentación controlada de pellets que mantenga la temperatura seleccionada.

Una vez que el asador se ha precalentado en SMOKE (AHUMAR), seleccione la temperatura deseada con el control. El barreno empezará a funcionar de manera continua hasta que se alcance la temperatura deseada. Una vez alcanzada esta, el barreno empezará a funcionar en un ciclo basado en el valor "P" seleccionado en el tablero de control digital, intentando mantener la temperatura seleccionada.

NOTA: Al usar una temperatura establecida en el control, reducir el valor "P", por ejemplo a P1, reducirá las fluctuaciones de temperatura. De manera similar a una fogata, alimentar la cámara de combustión (el fuego) con más frecuencia generará menos fluctuaciones en el calor.

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:

1. Quite todos los accesorios para cocinar del interior del asador.
2. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en el barreno ni en la tolva.
3. Con el control de temperatura en la posición OFF (APAGADO), conecte el cable de alimentación a un tomacorriente.
4. Gire el control de temperatura a la posición SMOKE (AHUMAR). Revise los siguientes puntos:
   - Que el barreno esté girando. No coloque dedos ni objetos en el tubo del barreno. De hacerlo podría sufrir lesiones.
   - Coloque su mano sobre la cámara de combustión y sienta si hay movimiento de aire. No coloque su mano ni sus dedos dentro de la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
   - Después de aproximadamente un minuto debe oler los vapores del encendedor y comenzar a servir que el aire se calienta. La punta del encendedor no se pone roja. No toque el encendedor. Esta parte se pone extremadamente caliente y puede quemar.
5. Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO).
6. Llene la tolva con pellets de madera natural para asador.
7. Gire el dial de temperatura a HUMO. Espere aproximadamente 3 minutos para que los gránulos comiencen a caer en el fogón desde el tubo del sinfín. Una vez pastillas comienzan a caer en la olla del fuego, gire el control de temperatura en OFF, y dejar que la parrilla se enfríe.
8. Después de que el asador se enfríe, vuelva a colocar los accesorios para cocinar en el asador. 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 opérelo a temperatura alta (mas de 233 °C / 451 °F) con la tapa cerrada durante 30 a 40 minutos para "quemar" el asador y eliminar todas las sustancias extrañas.

PRECALENTAMIENTO

Es importante que permita que su asador se precaliente antes de cocinar. Esto permite que las parrillas se calienten más rápido, mata las bacterias y otros patógenos remanentes de usos anteriores del asador, y el asador puede mantener su temperatura de cocción una vez que coloque su comida en el área de cocción. **Precaliente con la tapa cerrada.**

Importante: La temperatura ambiente en el exterior, las condiciones climatológicas y la calidad de los pellets de madera afectarán la temperatura de cocción. Observe el tiempo que tarda en alcanzar la temperatura deseada, y ajuste su tiempo de cocción según resulte necesario.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Asegúrese de que el control de temperatura se encuentra en la posición OFF (APAGADO). Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Revise la cámara de combustión y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción para un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni en el sistema de alimentación por barreno. Llene la tolva con pellets secos de madera dura para asador.
3. Abra la tapa del barril. **Debe dejar la tapa abierta durante el ciclo de arranque.**
4. Gire el control de temperatura a SMOKE (AHUMAR). Esto activará el ciclo de arranque. El sistema de alimentación por barreno comenzará a girar, el encendedor empezará a brillar y el ventilador suministrará aire a la cámara de combustión. El asador producirá humo mientras se realiza el ciclo de encendido. Una vez que el humo se despeje, los pellets estarán encendidos. Para confirmar que el ciclo de arranque inició correctamente escuche el rugido del fuego y confirme que se está produciendo calor.
5. Precaliente su asador. Cierre la tapa. Gire el control de temperatura a 177°C / 350°F para permitir que la unidad se precaliente de 15 a 20 minutos.
6. Después de completar el precalentamiento, ¡ya está listo para disfrutar de su asador!

IMPORTANTE: Al seleccionar la configuración de SMOKE (AHUMAR) después de una temperatura establecida (por ejemplo, al precalentar a calor alto), el barreno girará constantemente y alimentará pellets durante cuatro minutos. Esto elevará momentáneamente la temperatura, pero esta disminuirá y se estabilizará una vez que comience el ciclo del valor "P" (de cinco a diez minutos).

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor eléctrico falla, verifique los siguientes pasos, o puede encender su asador con el método manual.

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

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

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

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

4. Encienda el contenido de la cámara de combustión con un fósforo largo o un encendedor alargado. Permita que el iniciador arda de 3 a 5 minutos. No intente añadir más iniciador a la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
5. Vuelva a colocar, rápida y cuidadosamente, los accesorios para cocinar en el interior del barril. **Debe dejar la tapa abierta durante el ciclo de arranque.**
6. Continúe el arranque siguiendo los pasos cuatro a seis del ***procedimiento de arranque automático***.

CÓMO APAGAR SU ASADOR

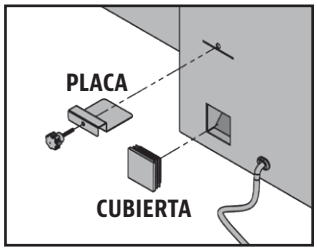
1. Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a 177°C / 350°F y cierre la tapa. Deje funcionar su asador por 5 a 10 minutos para que realice su método de limpieza normal. Si ha estado preparando comidas muy grasosas, deje el asador encendido para "quemarlo" por 10 o 20 minutos adicionales. Esto reducirá las probabilidades de causar un fuego de grasa la siguiente vez que lo arranque.
2. Una vez que termine el "quemado" del asador, mantenga la tapa cerrada y ponga el control de temperatura en 93°C / 200°F durante cinco minutos para que se terminen de quemar los pellets.
3. Después de cinco minutos, y dejando la tapa cerrada, gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO). El asador comenzará el procedimiento automático de enfriamiento. El sistema de barreno dejará de suministrar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador seguirá operando hasta que termine el ciclo de enfriamiento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

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

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



   - Revise y limpie todos los desechos del respiradero de entrada de aire del ventilador, que está en la parte inferior de la tolva. Una vez que quite el panel de acceso de la tolva (ver el diagrama en el ***Diagrama de cableado eléctrico***), limpie cuidadosamente toda la grasa acumulada en las aspas del ventilador. Esto garantiza un flujo de aire apropiado para el sistema de alimentación.

2. *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.

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

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

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

USO DEL COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

Los pellets de madera no parecen ser más anchos que el borrador de un lápiz. Al verlos por primera vez, muchas personas creen que parecen comida de conejo; sin embargo, la energía calorífica y el sabor de un pellet de madera para asador no tienen nada de pequeño. 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 empaca 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 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.

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

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

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

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

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

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

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

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

ESPAÑOL

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

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

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

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

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

1. *SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS*
   - Mantenga limpio todo lo que haya en la cocina y en el área para cocinar. Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que utilizó para preparar o transportar la carne cruda al asador. Esto evitará la contaminación cruzada por bacterias. Cada marinada o salsa para untar debe tener su propio utensilio.
   - Mantenga las comidas calientes calientes (a más de 60 °C / 140 °F), y mantenga las comidas frías frías (a menos de 3 °C / 37°F).
   - Nunca debe guardar una marinada para usarla en el futuro. Si la va a servir con la carne, asegúrese de hervirla antes de servir.
   - Los alimentos cocidos no deben dejarse en un entorno caliente por más de una hora. No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
   - Descongele y marine las carnes en refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente ni sobre un mostrador. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse con rapidez en comidas calientes y húmedas. Lávese las manos cuidadosamente con agua tibia y jabón antes de iniciar la preparación de los alimentos y después de manejar carne fresca, pescado y aves.
2. *PREPARACIÓN PARA COCINAR*
   - Al ir de una temperatura alta a una baja, levante la tapa y déjela abierta hasta que la temperatura real esté cerca de su temperatura deseada. Esto acelera el proceso y garantiza que el fuego no se apague.
   - 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*** y haga clic en SUPPORT (Soporte). También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla LCD no se enciende	El asador no está conectado correctamente.	Asegúrese de que el asador está conectado a un tomacorriente funcional. 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.
	El fusible de circuito se ha quemado	Quite los dos tornillos del panel delantero de la tolva, arriba y abajo del tablero de control digital. Levántelo ligeramente y jálelo cuidadosamente hacia adelante. 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.	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.
	Control de temperatura	El control de temperatura aún se encuentra en la posición OFF (APAGADO). Gire el control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) para arrancar la unidad. La pantalla LCD se encenderá.
No se enciende fuego en la cámara de combustión	El barreno no está preparado	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que la cámara de combustión se llene de pellets. Si no se prepara, el encendedor agotará su tiempo de operación antes de que los pellets lleguen a la cámara de combustión. Siga el ***procedimiento de preparación de la tolva***.
	El motor del barreno está atascado	Saque los accesorios para cocinar del barril del asador. Coloque el control de temperatura en SMOKE (AHUMAR) e inspeccione visualmente el sistema de alimentación con barreno. Quite los dos tornillos del panel delantero de la tolva, arriba y abajo del tablero de control digital. Levántelo ligeramente y jálelo cuidadosamente hacia adelante. Inspeccione la rotación del motor del barreno de alimentación. Asegúrese de que el soporte del motor del barreno no está dañado. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al cliente para pedir una refacción.
	Falla del encendedor	El encendedor eléctrico necesita reemplazarse. Siga el ***Procedimiento de arranque manua***l para seguir usando el asador; sin embargo, debe llamar a Servicio al cliente para pedir la refacción.
Mensaje de error "ErH"	El asador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO) y deje que el asador se enfríe. Siga las instrucciones de ***Cuidado y mantenimiento.*** Después del mantenimiento, saque los pellets y confirme la posición de todos los componentes. Para despejar el error, gire el control de temperatura a OFF (APAGADO), abra la tapa, espere de 3 a 4 minuto, y luego seleccione la temperatura deseada.
Mensaje de error "ErR"	El cable del sensor de temperatura no está conectado.	Quite el panel de acceso de la tolva (consulte el ***diagrama de cableado eléctrico***) y verifique si hay daños. Asegúrese de que las conexiones del cable del sensor están bien colocadas y que se encuentran colocadas correctamente al tablero de control digital.
Mensaje de error "ErP"	El control de temperatura no estaba en OFF (APAGADO) la última vez que se conectó a la alimentación eléctrica.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO), espere dos minutos, y luego vuela a encender la unidad en SMOKE (AHUMAR) o en la temperatura deseada. La función de seguridad impide un encendido sorpresivo.

ESPAÑOL

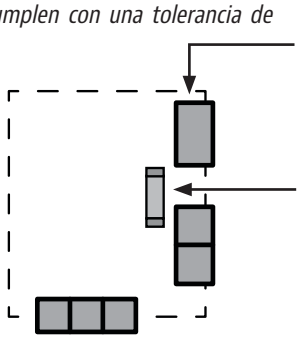
	Hubo un corte de energía durante la operación.	Gire el control de temperatura a la posición OFF (APAGADO), espere dos minutos, y luego vuela a encender la unidad en SMOKE (AHUMAR) o en la temperatura deseada. La función de seguridad impide un encendido sorpresivo.
Hay puntos parpadeando en la pantalla 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.
La temperatura del asador en SMOKE (AHUMAR) es demasiado alta	El valor "P" es demasiado BAJO	Gire el control de temperatura a SMOKE (Ahumar), oprima el botón "P" SET (Valor "P") y aumente el valor "P". Al seleccionar la configuración de SMOKE (Ahumar) después de una temperatura establecida (por ejemplo, al precalentar a calor alto), el barreno girará constantemente y alimentará pellets durante cuatro minutos. Esto elevará momentáneamente la temperatura, pero esta disminuirá y se estabilizará una vez que comience el ciclo del valor "P" (de cinco a diez minutos).
El asador muestra una temperatura inesperada cuando está apagado	El asador está expuesto a una temperatura ambiental alta y a la luz de sol directa	Esto no dañará el asador. La temperatura interna del barril del asador ha alcanzado o excedido 54 °C / 130 °F de manera ambiental. Mueva el asador a un área sombreada. Deje abierta la tapa para reducir la temperatura interna.
El asador no alcanza o no mantiene una temperatura estable	Configuración de control	El valor "P" es demasiado alto. Reducir el valor "P" reducirá las fluctuaciones grandes de temperatura. Oprima el botón "P" SET (Valor "P") y reduzca el valor "P". De manera similar a una fogata, alimentar la cámara de combustión (el fuego) con más frecuencia generará menos fluctuaciones en el calor. Un valor "P" más bajo, como P1, le dará la temperatura más 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 insuficiente o deficiente	Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de ***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 cámara de combustión está bloqueada	Saque los pellets de madera húmeda de la cámara de combustión. Siga el ***procedimiento de preparación de la tolva***.
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.

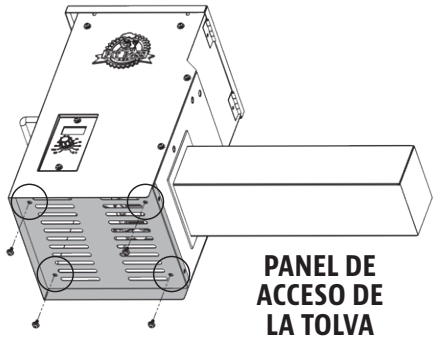
DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

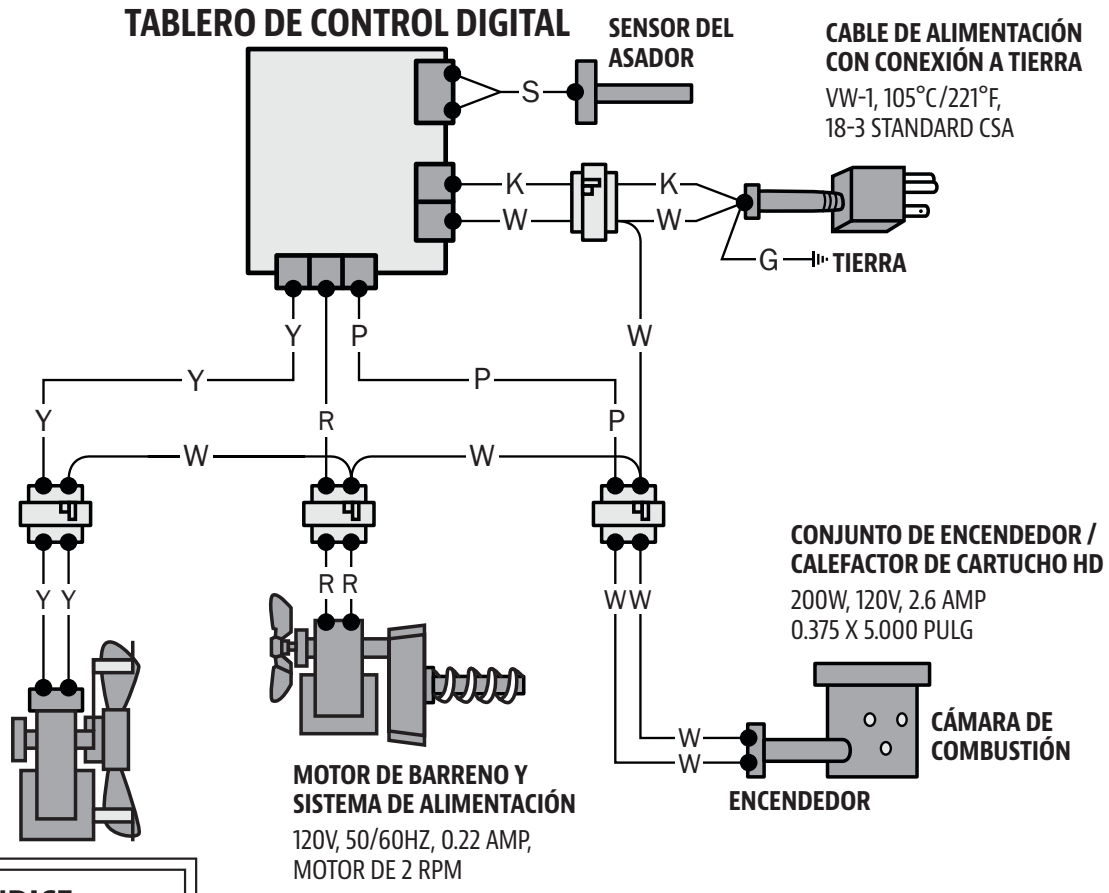
El sistema del tablero de control digital es un dispositivo tecnológico intrincado y valioso. Para protegerlo de los picos de voltaje y los cortocircuitos eléctricos, consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
110-120V, 3.3AMP, 60HZ, 275W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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







ÍNDICE

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

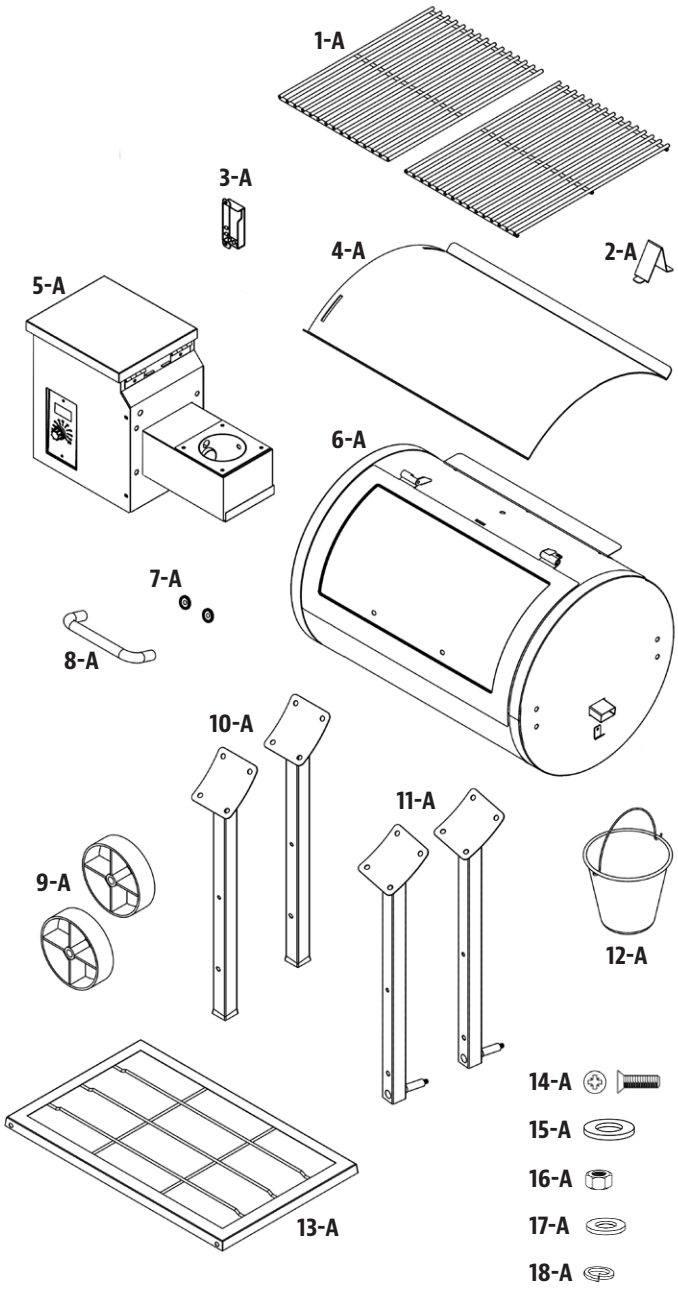
CAPACIDAD DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE: 1.12 KG/H (2.48 LB/H)
VALORES ELÉCTRICOS NOMINALES: 265W, 2.5A, 120V

ESPAÑOL

REFACCIONES PARA EL ASADOR

N°	Descripción
1-A	Parrillas de cocción de acero recubiertas de porcelana (x2)
2-A	Seguro de la tapa
3-A	Cubierta del cable del sensor
4-A	Difusor de llama
5-A	Conjunto de tolva
6-A	Barril principal
7-A	Bisele de la manija de la tapa (x2)
8-A	Manija de la tapa
9-A	Ruedas metálicas (x2)
10-A	Pata estacionaria (x2)
11-A	Pata con eje de rueda (x2)
12-A	Cubeta de grasa
13-A	Repisa inferior
14-A	Tornillo (x24)
15-A	Arandela (x2)
16-A	Tuerca (x2)
17-A	Arandela (x24)
18-A	Arandela de seguridad (x24)

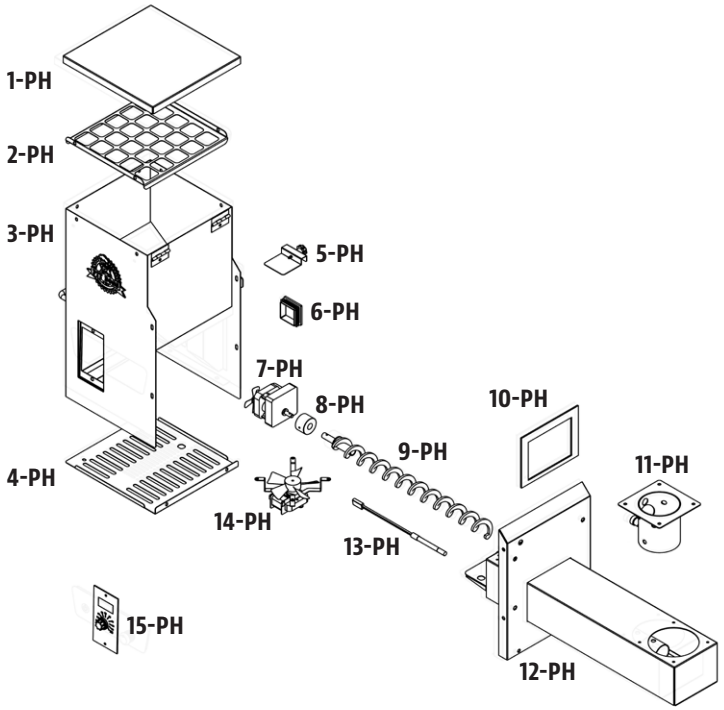
NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.



ESPAÑOL

REFACCIONES PARA LA TOLVA

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



GARANTÍA

CONDICIONES

Todos los asadores de pellets de madera de Pit Boss, fabricados por Dansons Inc., 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 un (1) año contra defectos y mano de obra en todas las partes, y por un (1) año 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 un (1) año 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 cumplimento 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 (ENG/FR/ES).

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

SERVICIO BAJO GARANTÍA

Comuníquese con su distribuidor Pit Boss más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons Inc. 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
	CUBIERTA DE ASADOR 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.
	TAPETE PARA ASADOR Fácil de limpiar, con protección UV. Protección para su terraza. *132cm x 86cm / 52 x 34 pulg*
	REPISA LATERAL - NEGRA Repisa color negro sólido. Incluye ganchos para implementos y barra para toallas. Se monta a un costado del barril principal.
	REPISA LATERAL - INOXIDABLE Repisa de acero inoxidable. La bandeja removible también sirve como bandeja para asar y servir. Incluye ganchos para implementos. Se monta a un costado del barril principal.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	DELANTAL PARA ASAR Delantal ajustable con dos bolsillos al frente para sus herramientas para cocinar. Talla única. Lavable a máquina.
	SALSAS DISTINTIVAS Una colección de salsas gourmet para preparar y mejorar los sabores naturales de sus comidas.
	ESPECIAS DISTINTIVAS Una colección de sazonadores gourmet para preparar y mejorar los sabores naturales de sus comidas.

RECETAS

BRISKET CLÁSICO

Rinde 4 - 6 porciones

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

Ingredientes:

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

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

1. Extienda un trozo grande de plástico para envolver en su lugar de trabajo. De tamaño suficiente para envolver el brisket. Usando un cuchillo afilado, haga un corte en la parte inferior del brisket en contra del grano. Esto ayudará a rebanar el brisket terminado contra el grano, dándole un corte tierno que se deshace en la boca. La parte inferior es la que no tiene capa de grasa. Cubra con una cantidad generosa de mostaza preparada. Frótela ligeramente sobre toda el área. Esparza una cantidad generosa de sazonador 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. **Precaliente el asador, y luego reduzca a SMOKE (Ahumar) o a temperatura baja.**

4. Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del asador. Cierre la tapa del asador. Cocine lentamente hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas.
5. Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
6. Continúe el proceso de cocción lenta hasta que la temperatura interna alcance 60-66 °C / 140-150 °F. Saque el brisket del asador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
7. Coloque el brisket en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de mezcla para untar sobre el brisket, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
8. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 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 desmenuzar la carne con sus dedos.
10. Transfiera la carne a una tabla de cortar y déjela reposar por 10 minutos. Corte rebanadas delgadas contra el grano para servirlo.

SALCHICHA CON CHUTNEY DE MANGO

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instrucciones:

1. **Precaliente el asador, y luego reduzca a BAJO-MEDIO (27-107 °C / 180- 225 °F)**
2. Coloque las salchichas en el asador, con una separación regular. Voltéelas cada diez minutos para asar todos los lados.
3. Combine los demás ingredientes para preparar el chutney. Enfríe hasta que esté listo para servir.
4. Deslice las salchichas asadas en diagonal, y sirva acompañadas de chutney.

BISTEC CON QUESO AZUL

Makes 4 Servings

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

1. **Precaliente el asador, y luego déjelo o redúzcalo ligeramente (204-260 °C / 400-500 °F).**
2. Quite el exceso de grasa de la carne y deséchelo.
3. Coloque los bistecs en la parrilla. Marque los dos lados, volteándolos cada pocos minutos.
4. **Reduzca la temperatura a 135 °C/275 °F o a 163 °C/ 325 °F.** Voltee los bistecs por última vez. Mezcle el queso azul y las cebollas. Espolvoree sobre los bistecs, cierre la tapa del asador y áselos hasta el término deseado. Revise el grado de cocción haciendo un corte en la carne cerca del hueso.

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

COSTILLAS BBQ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

1. **Precaliente el asador, y luego reduzca a SMOKE (Ahumar) o a temperatura baja (82-107 °C / 180-225 °F).**
2. Prepare las costillas quitando la capa de piel dura en la parte trasera. Sazone las costillas con sal y pimienta al gusto.
3. Coloque las costillas en el asador, con una separación regular. Ahúme de 3 a 4 horas.
4. Mezcle los demás ingredientes en una charola y póngalos a hervir. Deje hervir la salsa cinco minutos hasta que se espese.
5. Sáquela del asador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
6. Coloque cada costillar en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de salsa sobre las costillas, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.

7. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1 ½ horas.
8. Abra el envoltorio. La carne habrá expuesto los extremos de las costillas y estará muy tierna. **Ponga el asador en ALTO (260 °C / 500 °F).** Vuelva a colocar las costillas en la parrilla y úntelas con la salsa por ambos lados.
9. Cuando la salsa esté caramelizada y las costillas estén pegajosas, sáquelas del asador y sírvalas.

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

HAMBURGUESAS JUGOSAS DE MAMÁ

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

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

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

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

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

BISTEC DE SIRLOIN CON CEBOLLAS DULCES Y PIMIENTOS

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

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

GALLINAS DE CORNUALLES CON ARROZ MANDARÍN

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

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

Arroz mandarín

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

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

Instrucciones:

1. Prepare el arroz mandarín cociendo las almendras, el apio, la cebolla verde y la mantequilla en una sartén pequeña hasta que las almendras estén ligeramente tostadas. Combine la mezcla con los gajos de naranja, el jugo de naranja y el arroz cocido en un tazón, y déjela reposar.
2. **Precaliente el asador, y luego reduzca a temperatura MEDIA (135-177 °C / 275-350 °F).**
3. Enjuague las gallinas de Cornualles y séquelas con toallas de papel. Rellene las gallinas con la mezcla de arroz y ate las patas con cordel. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha a las gallinas y espolvoréelas con paprika.
4. Coloque las gallinas en el asador. Áselas de 45 a 60 minutos, hasta que la carne de la pierna esté tierna al presionarla.
5. Unte las gallinas con mermelada de naranja durante los últimos 20 minutos del tiempo de cocción. Saque las gallinas del asador y acomódelas en un plato para servir

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

KEBABS DE CAMARÓN CON MANTEQUILLA DE CURRY

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

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

Mantequilla de curry

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

Sabor de pellets de madera sugerido: Mesquite / Competencia

Instrucciones:

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

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

CAMARÓN EN BROCHETA CON TOCINO Y ALBAHACA

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

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

Sabor de pellets de madera sugerido: Cerezo / Manzano

Instrucciones:

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

PAVO AHUMADO ENTERO

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

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

1. **Precaliente el asador, y luego reduzca la temperatura a 135-177 °C / 275-350 °.**
2. Saque el pescuezo y los menudos del pavo. Enjuague el pavo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel.

3. En un tazón pequeño mezcle la mantequilla, ¼ parte del sazonador y la paprika para formar una pasta. Inserte cuidadosamente su mano entre la piel exterior y la carne de la pechuga. Unte la pasta en la carne.
4. Unte el sazonador restante en la superficie exterior del pavo.
5. Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro de la parrilla y áselo hasta que esté tierno y dorado; la temperatura interna debe llegar a 82 °C / 180 °F en la parte más gruesa del muslo y a 77 °C / 170 °F en la pechuga.
6. Saque el pavo, cúbralo con papel aluminio y déjelo reposar por 10 minutos antes de cortarlo.

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

POLLO DE LATA DE CERVEZA

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

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

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

Instrucciones:

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

Variación: POLLO DE LATA DE CERVEZA NO ALCOHÓLICA
Use las mismas instrucciones anteriores, pero sustituya la lata de cerveza con una lata de su refresco no dietético favorito, jugo de fruta o agua con sazonador adicional.

POLLO SATAY FÁCIL

Rinde 2 - 6 porciones

Ingredientes:

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

Sabor de pellets de madera sugerido: Manzano / Cerezo

Instrucciones:

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

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons Inc. 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 Inc. directement. Le service à la clientèle est ouvert:

DU LUNDI AU DIMANCHE, DE 4H00 À 20H00 HNP (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 Inc. directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible:

Lunes a viernes de 4 am - 8 pm hora del pacífico (ENG/FR/ES)
LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

WARNING: This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is a combustion by-product known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. For more information, go to: **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

780180309UMV