

OWNER'S MANUAL  
MANUEL DE L'UTILISATEUR | MANUAL DEL PROPIETARIO

MODEL / MODÈLE / MODELO: PB1230GW  
PART / PIÈCE / PARTE: 10915



# PIT BOSS® NAVIGATOR

## WOOD PELLET & GAS COMBO

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

## BARBECUE À GRANULÉS DE BOIS ET À GAZ

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

## UNIDAD COMBINADA DE GRÁNULOS DE MADERA Y GAS

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

For outdoor and household use only. Not for commercial use.  
Réservé à l'usage extérieur et résidentiel uniquement. Non destiné à un usage commercial.  
Solo para uso doméstico y en el exterior. No apto para uso comercial.



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

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

**ADVERTENCIA:** LEA EL MANUAL COMPLETO ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO ELÉCTRICO PARA QUEMAR PELLETS DE COMBUSTIBLE. INCUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES, E INCLUSO LA MUERTE. CONSULTE A SUS FUNCIONARIOS LOCALES DE CONSTRUCCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS PARA INFORMARSE SOBRE LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES EN SU REGIÓN.



**SMOKE IT**

# SAFETY INFORMATION

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

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

**PROPANE GAS WARNINGS**

<p><b>⚠ DANGER</b></p> <p>If you smell gas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Shut off gas to the appliance.</li> <li>• Extinguish any open flame.</li> <li>• Open lid.</li> <li>• If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.</li> </ul>	<p><b>⚠ WARNING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.</li> <li>• An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.</li> </ul>	<p><b>INSTALLATION CODES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2.</li> <li>• LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lbs (9 kg) liquid propane gas cylinder, to the dimensions of 18-1/4" (46.35 cm) high, 12-1/4" (31 cm) diameter., not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas cylinder that exceeds this capacity.</li> </ul>
--	---	---

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

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

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When the grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.
5. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
6. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

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

7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas grill. Do not use a regulator from another manufacturer.

**Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.**

9. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
10. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.
11. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission. Gas cylinder must also be provided with a listed overfilling prevention device.
12. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.

## DANGERS AND WARNINGS

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

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

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

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
3. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance. Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs and use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.
4. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair. Do not use an outdoor cooking gas appliances for purposes other than intended.
5. 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, chimney, 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.**

6. 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.
7. 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 Care 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.**

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

## **DISPOSAL OF ASHES**

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



## WOOD PELLET FUEL

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

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

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

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

## CREOSOTE

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

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

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

## CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

## SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL 2728A-2019 "pellet fuel burning cooking appliances" and ULC/ORD C2728-19 "pellet fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to UL and ULC standards. Conforms to ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances.



## FCC COMPLIANCE STATEMENT

This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.



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

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

**Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.**

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



**COPYRIGHT NOTICE**

Copyright 2022. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

**Dansons**

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

**Customer Care**

USA: (480) 923-9630

Canada (Toll-Free): 1-877-942-2246

**TABLE OF CONTENTS**

- Safety Information ..... 2
- Operating Instructions
  - Grill Environment ..... 8
  - Grill Temperature Ranges ..... 9
- Connecting To A Gas Supply
  - Gas Cylinder Requirements ..... 10
  - Installing A Gas Cylinder ..... 10
  - Preparation For Use – Leak Testing ..... 11
  - Disconnecting A Gas Cylinder ..... 11
- Gas Grilling
  - First Use – Grill Burn-Off ..... 12
  - Lighting Procedure ..... 12
  - Manual Lighting Procedure ..... 13
  - Shutting Off Your Grill ..... 13
  - Controlling Flare-ups ..... 14
- Wood Pellet Grilling
  - Understanding The Control Board ..... 15
  - Understanding The Probes ..... 16
  - Understanding The "P" Setting ..... 16
  - Hopper Priming Procedure ..... 16
  - First Use – Grill Burn-Off ..... 17
  - Connecting to the Smoke It® App ..... 17
  - Automatic Start-Up Procedure ..... 17
  - Manual Start-Up Procedure ..... 18
  - Shutting Off Your Grill ..... 18
- Smoke Adjusting Bar ..... 19
- Care & Maintenance ..... 20
- Using Wood Pellet Fuel ..... 22
- Cooking Guidelines ..... 23
- Tips & Techniques ..... 25
- Troubleshooting ..... 26
- Electrical Wire Diagram ..... 29
- Replacement Parts
  - Grill Replacement Parts ..... 30
  - Hopper Replacement Parts ..... 31
- Warranty ..... 32

**ENGLISH**

# OPERATING INSTRUCTIONS

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

## GRILL ENVIRONMENT

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

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

### 2. COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

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

### 3. HOT WEATHER COOKING

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

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

## 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 TEMPERATURES

205-260°C / 401-500°F

This range is best used to sear and grill at a high heat. The air circulates around the barrel, resulting in fan-forced convection heat. High temperature is also used to burn-off the cooking grids and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.



### MEDIUM TEMPERATURES

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. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.



### LOW TEMPERATURES

82-125°C / 180-257°F

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

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

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

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



# CONNECTING TO A GAS SUPPLY

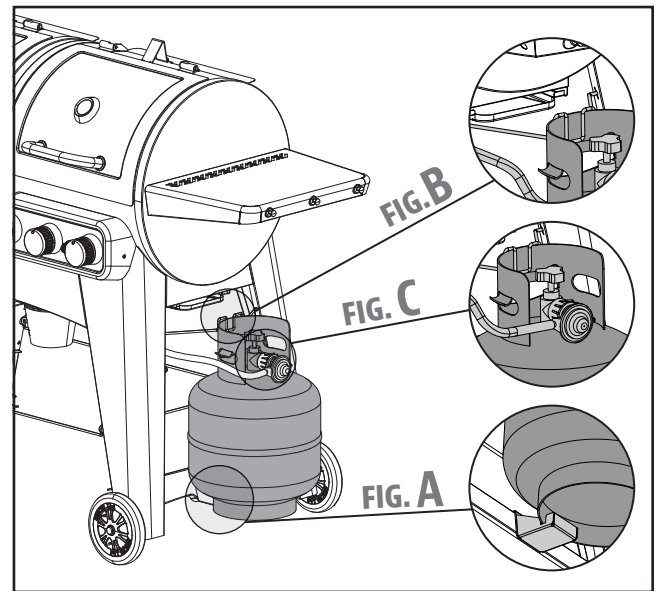
## GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with liquid propane (LP) gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas cylinder, to the dimensions of 18-1/4" (46.35 cm) high, 12-1/4" (31 cm) diameter. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

**CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.**

## INSTALLING A GAS CYLINDER

1. Make sure the gas cylinder valve is in the CLOSED position.
  - From the side of the cart, place foot ring of gas cylinder onto the gas cylinder bracket. Note Fig. A.
  - Use the gas cylinder wire retainer to secure the gas cylinder in a fixed position. Note Fig. B.
2. On all units, it is important to ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas cylinder is not installed properly.
3. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the "O" position.
4. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps. Check the gas cylinder to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANS Z21.81).
5. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only. Note Fig. C.
6. Gas cylinder is now installed.



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

1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill the gas cylinder beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
5. The LP gas cylinder used must have a collar to protect the gas cylinder valve.
6. Always keep the LP cylinder at 90 degrees (upright) orientation to provide vapor withdrawal.

**NOTE: The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.**

## PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

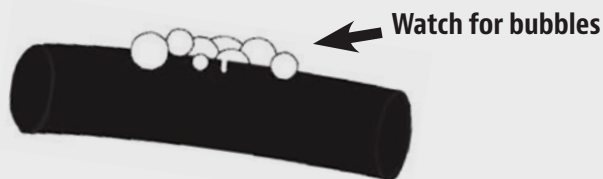
A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas grill, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season,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

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

### HOW TO PERFORM A LEAK TEST

#### Supplies Required:

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



#### Procedure:

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

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

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

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

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

## DISCONNECTING A GAS CYLINDER

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

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

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

# GAS GRILLING

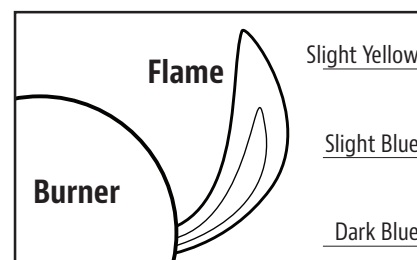
## FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

## LIGHTING PROCEDURE

**CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire. Attempting to light the burner with lid closed may cause an explosion.**

1. Open lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "O" position.
3. Open the cylinder/gas valve according to the operating instructions on tank.
4. Push and turn the burn control knob counter-clockwise to "🔥" (light position)".
5. Push the igniter button in repetitively until the burner catches flame. Listen for a "click" sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
6. If ignition does not occur within 5 seconds, turn valve to "O", wait 5 minutes, and repeat lighting instruction. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration shown.
7. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure**.



**If the burner goes out during operation, turn the Control Knobs to the "O" position. Wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.**

## IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

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

## MANUAL LIGHTING PROCEDURE

1. Open lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "O" position.
3. Open the cylinder/gas valve according to the operating instructions on tank.
4. Push and turn the burner control knob counter-clockwise to "🔥" (light position). Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. Gain access to the burner from beneath the Cooking Grids and Heat Tents. Position lit match near the side of the burner.

**CAUTION: Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.**

5. If the burner does not light within 5 seconds, turn burner Control Knob to "O", wait 5 minutes, and repeat lighting instruction. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration shown previously.

**NOTE: Each burner lights independently - repeat same steps for other burner.**

**WARNING: Never lean over the cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 457 mm / 18 inches) from the cooking grid surface when lighting your grill by match.**

6. If the above points do not work, see *Troubleshooting*.

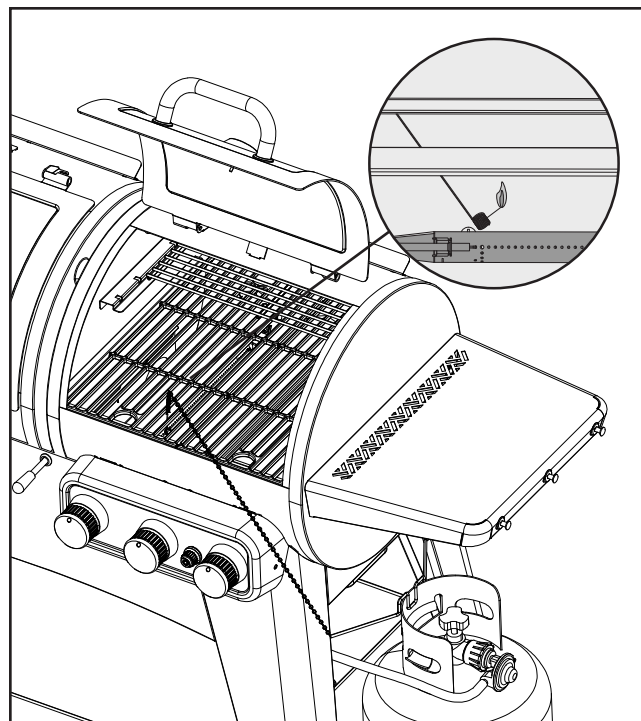
## SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, turn gas cylinder valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Turn Control Knobs to the "O" position.

**NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.**

3. Disconnect gas supply by following the *Disconnecting A Gas Cylinder* instructions.

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



## CONTROLLING FLARE-UPS

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling. Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous. If a grease fire occurs, close the lid and turn the burner knob(s) to "O" until grease burns out. Be careful when opening the lid as a sudden flare-up may occur. If excessive flare-ups occur, do not pour water onto the flames.

**CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible. Excessive flare-ups result from build-up of grease in the bottom of your grill.**

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

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

### MINIMIZE FLARE-UPS









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



# WOOD PELLET GRILLING

## UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION
	Press the <b>Power Button</b> to power on the unit. The button will glow blue if connected to a power source. Press <u>and hold</u> the button for two seconds to turn the unit off.
	The <b>Controller Knob</b> is used to increase or decrease the temperature value. Push the Controller Knob to confirm the chosen temperature.
	<p>The <b>"P" Set Button</b> is used to select one of the eight fine tunings when the Temperature Control Dial is set to the Smoke Setting. Press the button to change the "P" setting to accommodate to your cooking style and cooking environment, as preferred. With a <u>short push</u> of the button, the setting increases from P0 to P7, then repeats. Adjustments are only possible in the Smoke Setting. Factory default setting is "P4". If the "P" setting is adjusted, your preference will be locked-in (saved) until further adjustment is made.</p> <p>The <b>"P" Set Button</b> is also used as a <b>Temperature Switch Control</b> to change the temperature readout on the LCD Screen. Press <u>and hold</u> the button for two seconds to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.</p>
	The <b>LCD Screen</b> is used as the information center for your unit. The LCD screen will display your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and the Meat Probe Temperatures (if connected). If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed.
	The <b>Smoke iT® icon</b> indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for a connection by Wi-Fi or via Bluetooth®, the Smoke iT® icon will blink. Once a Wi-Fi connection has been established, the Smoke iT® icon will stay solid. When connected, get live updates about the actual and set temperatures of the grill, cooking time, and meat probe temperatures. It also allows you to adjust the settings of your Control Board.
	Press and hold the <b>Prime Button</b> to activate an extra feed of pellets to the burn pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.
	The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a <b>Meat Probe(s)</b> . When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. <i>Compatible with Pit Boss® branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i> 

## UNDERSTANDING THE PROBES

### • GRILL PROBE

Located inside the main barrel, on the left side wall, is the Grill Probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The Grill Probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the Grill Probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

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

### • MEAT PROBE

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

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

## UNDERSTANDING THE "P" SETTING

When the recessed "P" SET button is pushed, the "P" setting displayed on the LCD screen will 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.

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

### • 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.

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

\* Factory default setting

## HOPPER PRIMING PROCEDURE

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

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel.
3. Plug the power cord into a power source. Press the **Power Button** to turn the unit on, and turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Check the following items:
  - That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
  - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.

4. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the **Power Button** for two seconds to turn the unit off.
5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
6. Press the **Power Button** to turn the unit on. Keep the **Temperature Control Dial** in the SMOKE position. Press and hold the **Prime Button** until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, release the **Prime Button**.
7. Press and hold the **Power Button** for two seconds to turn the unit off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

## FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

## CONNECTING TO THE SMOKE IT® APP

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

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

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

## AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

### IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

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

### MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

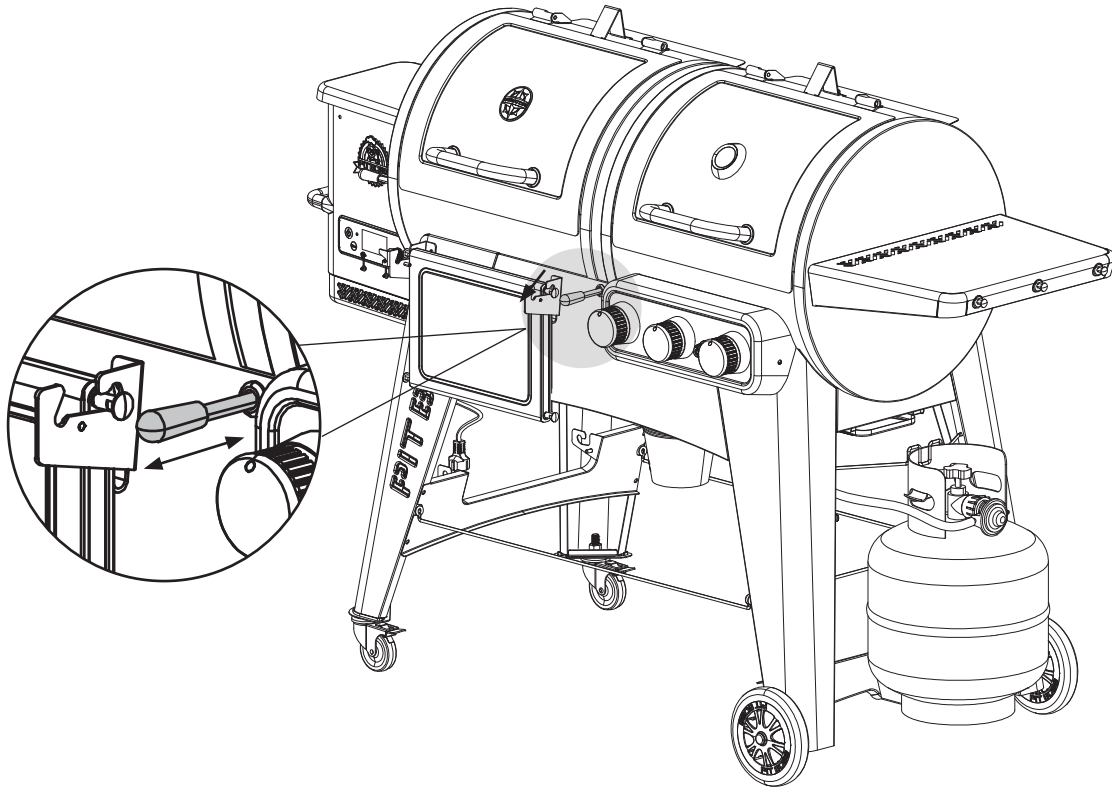
4. Light the contents of the fire pot using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the fire pot. This can cause injury.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the main barrel. Continue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

### SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press and hold the **Power Button** for two seconds to turn the unit 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.

## SMOKE ADJUSTING BAR

To control the amount of smoke, as well as the overall cooking temperature, pull open the Smoke Adjusting Bar, located between the Pellet and Gas Main Barrels.





# CARE AND MAINTENANCE

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

## 1. CHECKING THE GAS LEVEL

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

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

## 2. BURNER COMPONENTS

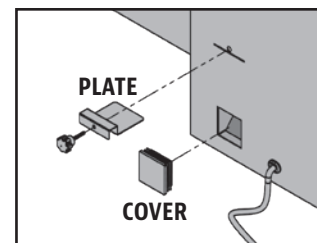
- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to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

## 3. 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.**

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



## 4. PROBES

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

## 5. *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 bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

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

## 6. *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 Grill	Every 2-3 grill sessions	Scoop out, shop-vac excess debris
Burner Tube, Portholes	Every 5-6 grill sessions	Dust, scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 grill sessions	Scrub pad & soapy water
Burn Pot	Every 2-3 grill sessions	Scoop out, shop-vac excess debris
Cooking Grids	After each grill session	Burn off excess, brass wire brush
Shelf	After each grill session	Scrub pad & soapy water
Grease Bucket	After each grill session	Scrub pad & soapy water
Auger Feed System	When pellet bag is empty	Allow auger to push out sawdust, leaving hopper empty
Hopper Electric Components	Once a year	Dust out interior, wipe fan blades with soapy water
Air Intake Vent	Every 5-6 grill sessions	Dust, scrub pad & soapy water
Grill Probe	Every 2-3 grill sessions	Scrub pad & soapy water
Meat Probe	After each grill session	Scrub pad & soapy water

# USING WOOD PELLET FUEL

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

ENGLISH



COMPETITION								
<b>HICKORY</b>	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>APPLE</b>		✓	✓	✓			✓	✓
<b>MESQUITE</b>	✓			✓	✓	✓		
<b>CHERRY</b>	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
<b>MAPLE</b>	✓		✓			✓	✓	✓
<b>PECAN</b>	✓		✓	✓	✓		✓	✓
<b>WHISKEY BARREL</b>	✓				✓	✓	✓	
<b>OAK</b>	✓				✓	✓	✓	
<b>CHARCOAL</b>	✓		✓	✓	✓			✓
<b>CLASSIC</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
<b>FRUITWOOD</b>		✓	✓	✓			✓	✓
<b>TROPHY</b>	✓		✓	✓	✓			
<b>PIT MASTER</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

# COOKING GUIDELINES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# TIPS & TECHNIQUES

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

## 1. *FOOD SAFETY*

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

## 2. *COOKING PREPARATION*

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

## 3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

# TROUBLESHOOTING

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

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

## WOOD PELLET GRILL

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

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press and hold the Power Button for two seconds to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"Err" Error Code	Grill Probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Care for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"ErL" Error Code	Grill fails to perform start-up cycle	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. Check Grill Probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check ignitor positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.
	Grill will not stay lit	
Grill Temperature on SMOKE is too high	"P" Setting is too LOW	Push the "P" SET button, and increase the "P" setting.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn pot Is Blocked	Clear burn pot for moist wood pellets. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.

Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.

## PROPANE GAS GRILL

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	The ignition wire is broken	Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Grease Fire / Frequent Flare-Ups	Grilling fatty meats	Grill fatty meats when the cooking surface is cold, and the knobs are on the "LOW" setting.
	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Water sprayed on gas flames	Do not spray water on gas flames.
Burner blows out	No Gas Flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Replace gas cylinder if empty.
	Gusting Or High Winds	Turn front of grill away from wind or increase flame height.
Low heat on "HIGH"	Ports blocked	Clear ports of any obstructions.
	Gas cylinder empty	Refill the gas cylinder.
Gas Leakage	Improper Installation	Turn the regulator knob to the "0" position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged.
	Seal Failure	Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace gas cylinder.
	Regulator Failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Burner Flames Are Yellow Or Orange	Poor Air Flow	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean the burner tube.
	Burner Obstruction	
	Grease Cup Is Full, Spilling	Empty grease cup and re-install. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Regulator Valve Is Off	Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test.
	Burner Is Dirty	Turn regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.

# ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

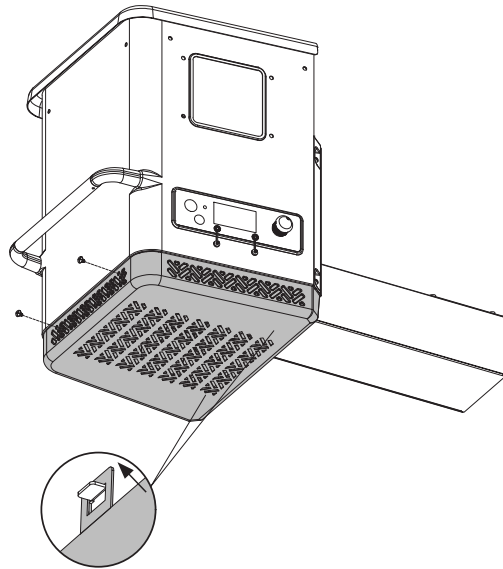
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

## PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120 V, 60 Hz, 250 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

LOCATE AND REMOVE THE TWO SCREWS OF ACCESS PANEL ON THE SIDE OF HOPPER.

RELEASE BOTTOM HOPPER PANEL DOWN AND SLIDE BACK TO UNSEAT FROM TAB.

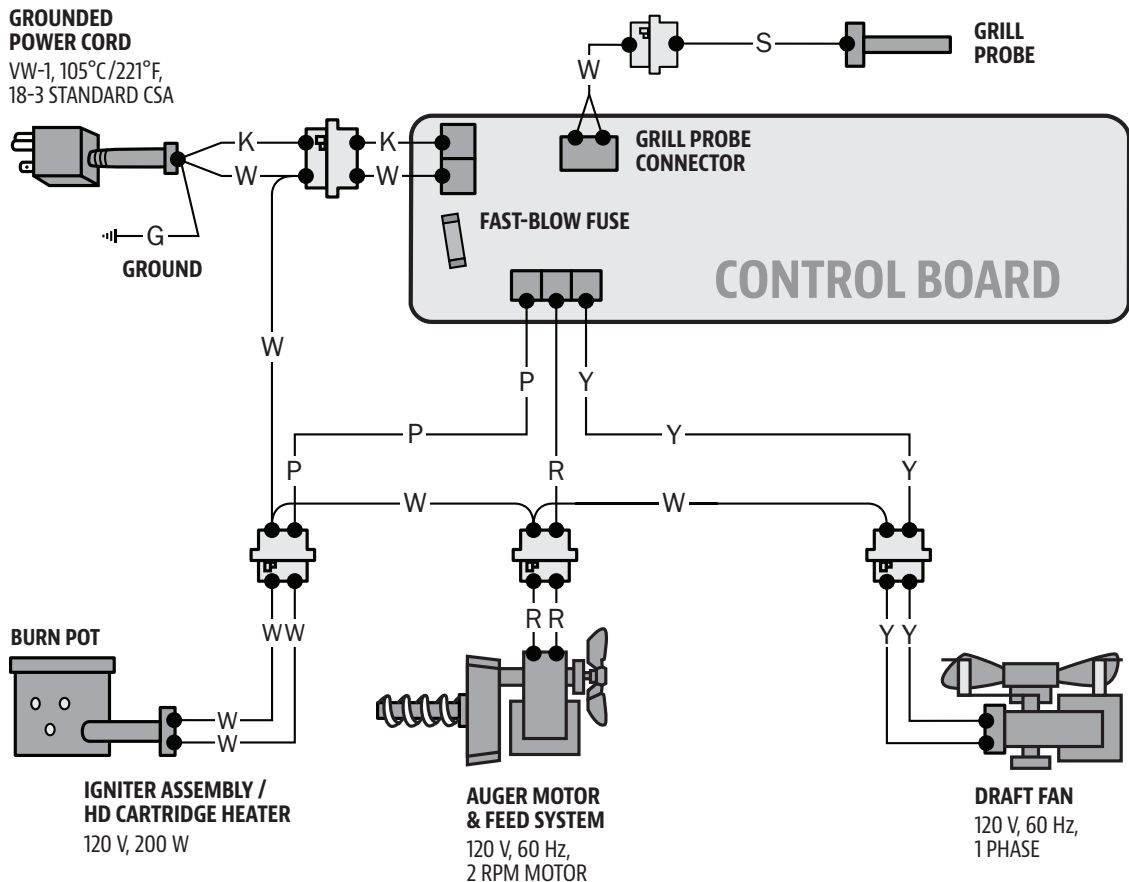


ENGLISH

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

### INDEX

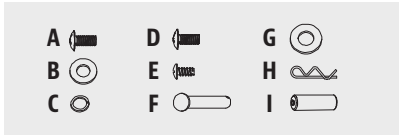
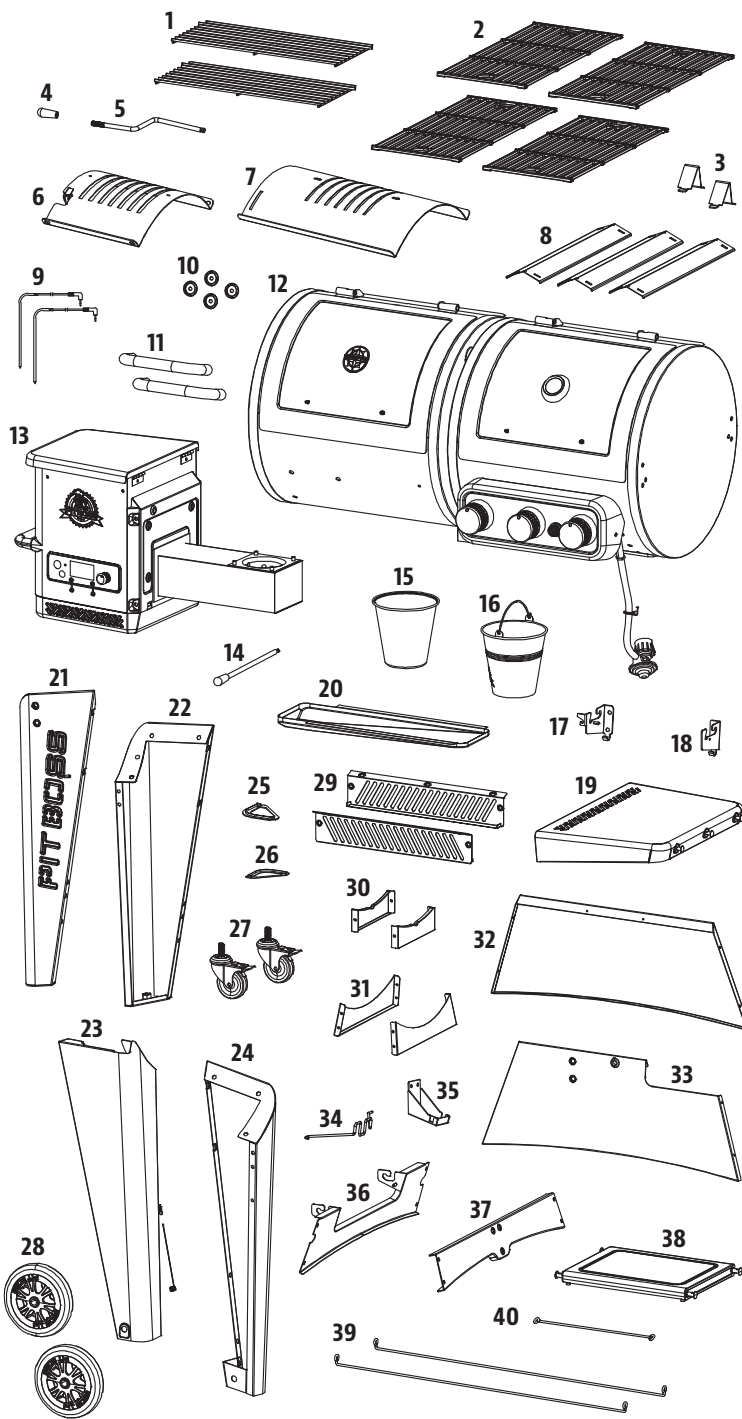
W : WHITE  
Y : YELLOW  
P : PURPLE  
R : RED  
K : BLACK  
G : GREEN



# GRILL REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

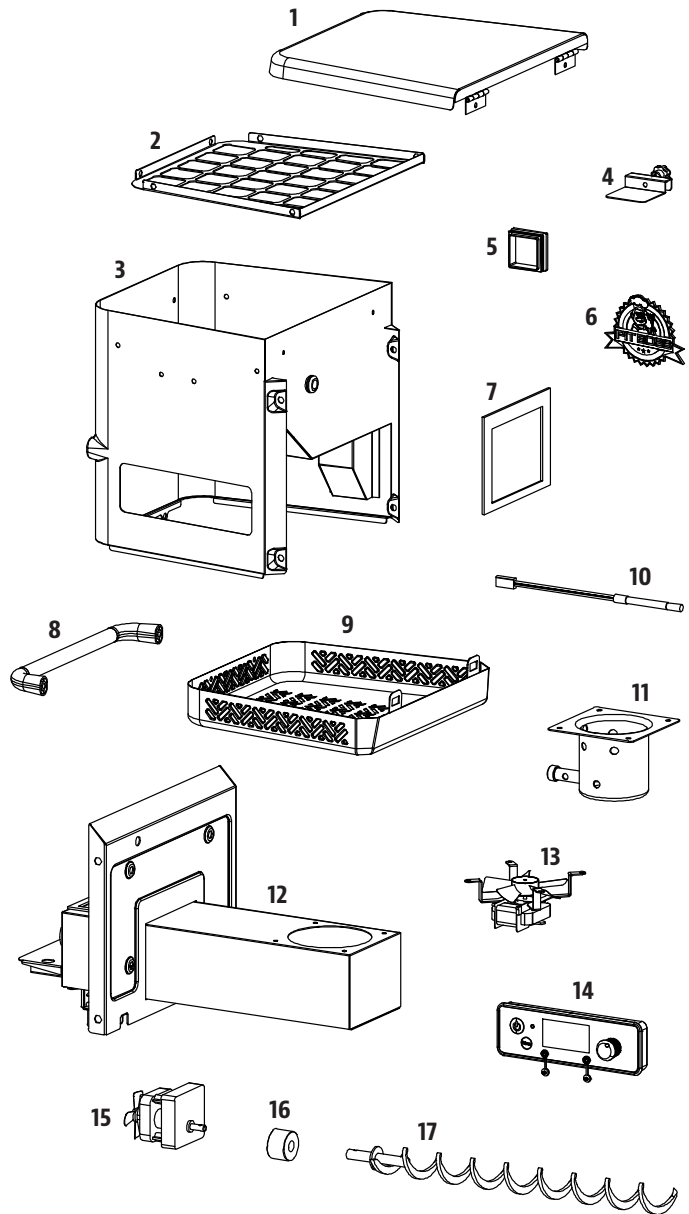
Part	Description
1	Upper Cooking Rack (x2)
2	Cooking Grid (x4)
3	Lid Stopper (x2)
4	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
5	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
6	Flame Broiler Slider (x1)
7	Flame Broiler Main Plate (x1)
8	Heat Tent (x3)
9	Meat Probe (x2)
10	Lid Handle Bezel (x4)
11	Lid Handle (x2)
12	Main Barrel (x1)
13	Hopper Assembly (x1)
14	Smoke Adjusting Bar (x1)
15	Grease Bucket Liner (x1)
16	Grease Bucket (x1)
17	Front Shelf Bracket / Left (x1)
18	Front Shelf Bracket / Right (x1)
19	Side Shelf (x1)
20	Grease Tray (x1)
21	Support Leg for Caster / Front (x1)
22	Support Leg for Caster / Back (x1)
23	Support Leg / Front (x1)
24	Support Leg / Back (x1)
25	Left Front Support Leg Trim Piece (x1)
26	Left Back Support Leg Trim Piece (x1)
27	Locking Casters (x2)
28	Wheel (x2)
29	Grease Tray Support A (x2)
30	Grease Tray Support B (x2)
31	Cart Side Panel (x2)
32	Cart Back Panel (x1)
33	Cart Front Panel (x1)
34	LP Gas Cylinder Wire Retainer (x1)
35	LP Gas Cylinder Support Bracket (x1)
36	Cart Support Girder / M (x1)
37	Cart Support Girder / L (x1)
38	Front Shelf (x1)
39	Cart Bar A (x2)
40	Cart Bar B (x1)
A	Screw (x33)
B	Washer (x33)
C	Locking Washer (x33)
D	Screw (x26)
E	Screw (x4)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Wheel Washer (x2)
H	Wheel Cotter Pin (x2)
I	AA Battery (x1)



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

# HOPPER REPLACEMENT PARTS

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



ENGLISH

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



# WARRANTY

## CONDITIONS

All gas and wood pellet combo grills by Pit Boss®, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, two (2) years on gas components, and five (5) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty from date of purchase. During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a grill cover when the grill is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the grill and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

## EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® grills, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications. Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

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

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

## CONTACT CUSTOMER CARE

If you have any questions or problems, contact Customer Care.

USA: (480) 923-9630 | Canada (Toll Free): 1-877-942-2246

## WARRANTY SERVICE

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

---

MODEL

---

SERIAL NUMBER

---

DATE OF PURCHASE

---

AUTHORIZED DEALER

# INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

**LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.**

Veillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

## AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

<p><b>⚠ DANGER</b></p> <p>Si vous sentez le gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil</li><li>• Éteignez toute flamme ouverte.</li><li>• Ouvrez le couvercle.</li><li>• Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.</li></ul>	<p><b>⚠ AVERTISSEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.</li><li>• Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.</li></ul>	<p><b>CODES D'INSTALLATION DU GRIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2.</li><li>• Les modèles de gril au gaz propane sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de gaz propane liquide standard de 20 lb (9 kg), aux dimensions de 18-1/4 po. (46,35 cm) de haut, 12-1/4 po. (31 cm) de diamètre., non inclus avec le gril. Ne connectez jamais votre gril à gaz à une bouteille de gaz GPL qui dépasse cette capacité.</li></ul>
---	---	--

1. Assurez-vous d'acheter la bouteille de gaz auprès d'un fournisseur fiable. Une bouteille de pétrole liquéfié mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. L'excès de remplissage associé au réchauffement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (un jour d'été chaud, bouteille laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz de pétrole liquéfié car l'augmentation de température fait se dilater le gaz. Le gaz libéré de la bouteille est inflammable et peut être explosif.
2. Le système d'alimentation du réservoir doit être positionné pour l'évacuation des vapeurs. Le réservoir GPL utilisé doit être muni d'une bague pour protéger son robinet. N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié s'il est comporté une vanne endommagée ou des signes de bosses, de gouges, de renflements, de dommages d'incendie, de corrosion, de fuite, de rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes visuels ; cela peut être dangereux et doit être vérifié immédiatement par un fournisseur de propane liquide.

**Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte. Débranchez-le de l'alimentation en combustible.**

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « O » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entreposez pas les bouteilles de recharge de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.
4. Des bonbonne de gaz doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone de l'enceinte.
5. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
6. Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

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

7. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
8. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

**Ne pas utiliser de pierre volcanique, de copeaux de bois, de charbon, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Conservez tous ces liquides et substances loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.**

9. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre gril à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
10. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentiel à un fonctionnement sûr. Assurez-vous que l'orifice se trouve à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice du robinet, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.
11. La bouteille de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour la Commission du transport des matières dangereuses. La bouteille de gaz doit également être équipée d'un dispositif anti-débordement répertorié.
12. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit être muni d'un robinet d'arrêt s'achevant en sortie de réservoir d'alimentation en gaz liquéfié, compatible avec un dispositif de raccordement de réservoir de type 1. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit également être muni d'un dispositif de sécurité à communication directe avec l'espace vapeur du réservoir.

## DANGERS ET AVERTISSEMENTS

**Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.**

1. Vous devez respecter un espace minimum de 914 mm (36 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

**Si un feu de graisse a lieu, éteignez le gril et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Débranchez le cordon d'alimentation. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un feu incontrôlé a lieu, appelez les pompiers.**

2. Maintenez les câbles électriques et les combustibles loin des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre gril sous la pluie ou à proximité d'une source d'eau. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Lors de la connexion, connectez d'abord la fiche à l'appareil à gaz de cuisson extérieur, puis branchez l'appareil dans la prise. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur. Ne jamais retirer la prise de terre ni utiliser avec un adaptateur à 2 broches et n'utiliser que des rallonges avec une prise de terre à 3 broches, conçues pour la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.
4. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces. N'utilisez pas d'appareils de cuisson au gaz d'extérieur avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour la réparation. N'utilisez pas d'appareils de cuisson au gaz d'extérieur à des fins autres que celles prévues.
5. Suite à une période de stockage ou d'absence d'utilisation, vérifiez que la grille de combustion n'est pas obstruée, que la trémie ne contient pas d'objet étranger et que le dispositif de ventilation ou la cheminée peuvent toujours évacuer l'air. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le gril est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie.** Les granulés de bois humides ou exposés à une forte humidité gonflent beaucoup, se décomposent et peuvent bloquer le système d'acheminement. Avant tout service ou entretien, débranchez toujours l'alimentation.

**Ne transportez pas votre gril lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est chaud. Veillez à ce que le feu soit entièrement éteint et que le gril soit parfaitement froid au toucher avant de le déplacer.**

6. Le port de moufles ou gants pour barbecue résistants à la chaleur est recommandé lors de l'utilisation du gril. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux spécifiés pour cet appareil. Ne placez pas de housse pour barbecue ou tout objet inflammable dans l'espace de rangement situé sous le barbecue.
7. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf avis contraire du service clients ou d'un revendeur agréé.

**Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité.**

8. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. En cours d'utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux.
9. N'élargissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
10. Le produit peut comporter des pièces ou des rebords coupants. Tout contact peut entraîner une blessure. Manipulez-les avec précaution.

## ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé par terre ou sur une surface non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enterrement ou dispersées localement, elles doivent d'abord rester dans le récipient fermé jusqu'à leur refroidissement complet.

## GRANULÉS DE BOIS COMBUSTIBLES

L'appareil de cuisson par granulés est conçu pour être uniquement utilisé avec du bois combustible entièrement naturel sous forme de granulés. Tout autre combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et les informations relatives à la sécurité. Vous devez utiliser uniquement des granulés de bois entièrement naturels, conçus pour brûler dans des barbecues à granulés. N'utilisez pas de combustible contenant des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril sans l'utiliser durant une longue période, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin afin d'éviter tout bouchon. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 5,17 et 5,67 kWh/kg, avec un taux de cendre < 1 %.

**N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre gril. Maintenez tout liquide de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.**

Au moment de l'impression de ce document, il n'existe aucune norme industrielle concernant les granulés de bois pour barbecue, même si la plupart des presses à agglomérer et à granuler des aliments utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous pouvez trouver de plus amples informations sur [www.pelletheat.org](http://www.pelletheat.org) ou sur **Pellet Fuel Institute**.

Contactez votre revendeur local pour en savoir plus sur la qualité des granulés dans votre région ou pour obtenir de plus amples informations sur la qualité d'une marque. Comme il n'existe aucun contrôle de la qualité des granulés utilisés et des granulés impactés par l'humidité, nous n'assumons aucune responsabilité relative aux dommages causés par un combustible de mauvaise qualité.

## CRÉOSOTE

La créosote, ou suie, est une substance similaire à du goudron. Lorsqu'elle brûle, elle produit une fumée noire composée d'un résidu de la même couleur. La suie ou créosote se forme lorsque l'appareil n'est pas utilisé correctement, par exemple en cas de blocage du ventilateur de combustion, de mauvais nettoyage ou entretien de la zone de combustion ou de mauvais ratio air/combustible.

Utiliser cet appareil est dangereux en cas de flamme sombre ou si le pot de combustion est trop plein de granulés. Lorsqu'elle s'enflamme, la créosote produit un feu très chaud et incontrôlé, similaire à un feu de graisse. Si cela arrive, éteignez l'appareil, laissez-le entièrement refroidir, puis inspectez-le pour effectuer un entretien et un nettoyage. La créosote s'accumule généralement dans les zones d'échappement.

Si de la créosote s'est formée au sein de l'appareil, faites chauffer ce dernier à faible température, éteignez-le, puis essuyez toute formation avec une serviette. Comme le goudron, la créosote est plus facile à nettoyer lorsqu'elle est chaude car elle se liquéfie.

## MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût, produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon ou autre combustible. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des vertiges, des sentiments de faiblesse, des nausées, des vomissements, des somnolences, des confusions, des pertes de conscience, ou la mort. Suivez ces instructions pour empêcher ce gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

## INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécificités répertoriées dans l'UL Subject 2728A-2019 « appareils de cuisson à granulés » et l'ULC/ORD C2728-19 « pour les fonctionnalités électrique de l'équipement de combustion à carburant ». Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss Grills ont été testés indépendamment et sont répertoriés par le CSA (un laboratoire de test accrédité) selon les normes UL et ULC. Conforme à la norme ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 Appareils de cuisson au gaz pour l'extérieur.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

Cet émetteur ne doit pas être colocalisé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou émetteur. Cet appareil est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.



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

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

**Attention: l'utilisateur est averti que les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.**

La marque et le logo Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth® SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Espresso se fait sous licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.



## AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2022 Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

### Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

### Service à la clientèle

États-Unis: (480) 923-9630

Canada (sans frais): 1-877-942-2246

## TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité .....	33
Mode d'emploi	
Environnement du gril .....	39
Plages de températures du gril .....	40
Connexion à une alimentation au gaz	
Exigences relatives à la bouteille de gaz .....	41
Installation d'une bouteille de gaz .....	41
Préparation à l'utilisation – Test de fuite .....	42
Débrancher une bouteille de gaz .....	42
Instructions d'utilisation du gaz propane	
Première utilisation - brûlage du gril .....	43
Procédure d'allumage .....	43
Procédure d'allumage manuel .....	44
Arrêt de votre gril .....	44
Contrôle des flambées .....	45
Instructions d'utilisation des granulés de bois	
Comprendre le tableau de contrôle .....	46
Comprendre les sondes .....	47
Comprendre le réglage « P » .....	47
Procédure d'amorçage de la trémie .....	48
Première utilisation – Brûler le gril .....	48
Connexion à l'application Smoke iT® .....	48
Procédure de démarrage automatique .....	49
Procédure de démarrage manuel .....	49
Éteindre votre gril .....	50
Barre de contrôle de la fumée .....	50
Entretien et maintenance .....	51
Utilisation du combustible en granulés de bois .....	53
Lignes directrices pour la cuisine .....	54
Conseils et techniques .....	56
Dépannage .....	57
Schéma du câblage électrique .....	60
Pièces de rechange	
Pièces de rechange du gril .....	61
Pièces de rechange de la trémie .....	62
Garantie .....	63



# MODE D'EMPLOI

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

## ENVIRONNEMENT DU GRIL

### 1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Toutes les unités Pit Boss® devraient garder un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

### 2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

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

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

### 3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

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

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

## GAMMES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

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



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

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



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

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



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

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

Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage de la cuisson sur un grill à pastilles de bois. **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 82-125°C / 180-257°F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.

**CONSEIL: Pour intensifier cette saveur salée, passez à la température de fumée (basse) immédiatement après avoir mis vos aliments sur le grill. 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!

# CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

## EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ

Le gril est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 27,94 cm (11 pouces) et doit être utilisé uniquement avec du gaz propane liquide. Le régulateur et le flexible fournis par l'usine doivent être utilisés avec une bouteille de gaz propane de 9 kg (20 lb), de 46,35 cm (18 ¼ po) de hauteur et de 31 cm (12 ¼ po) de diamètre. **Communiquez avec votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

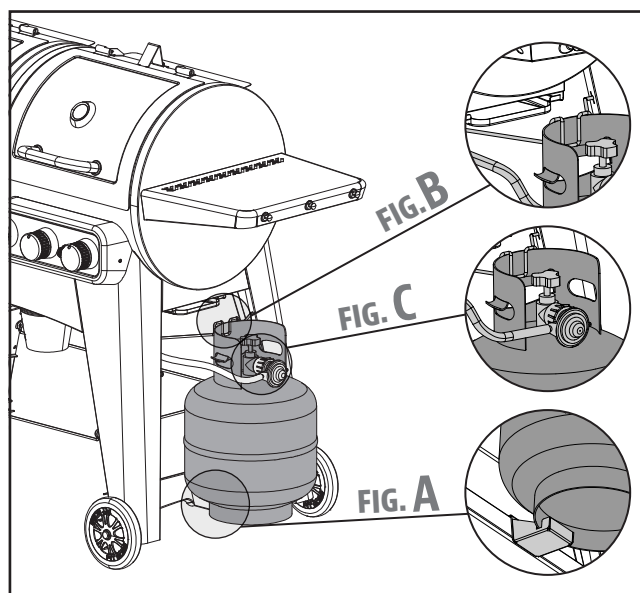
**ATTENTION : Il est important d'inspecter toute la longueur du tuyau de la conduite de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil. Le flexible de remplacement doit être celui spécifié par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

## CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est en position FERMÉE.
  - Sur le côté du chariot, placez l'anneau de pied de la bouteille de gaz sur le support prévu à cet effet. Notez Fig. A.
  - Utilisez l'attache de la bouteille de gaz pour la maintenir dans une position fixe. Notez Fig. B.

Sur tous les appareils, il est important de vérifier que la bouteille de gaz est parfaitement à la verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le gril si la bouteille de gaz n'est pas installée correctement.

2. Assurez-vous que le robinet du régulateur de le foyer est complètement fermé en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » (OFF).
3. Retirez le capuchon de protection de l'ouverture du robinet du régulateur et celui du robinet en haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons. Vérifiez que la bouteille de gaz comporte le filetage mâle extérieur approprié (connexion de type 1 selon la norme ANS Z21.81).
4. Insérez le robinet de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté du robinet du régulateur. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Le serrage doit être effectué à la main. Notez Fig. C.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.



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

1. N'entreposez pas la bonbonne de recharge de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.
5. La bouteille de gaz GPL utilisée doit être munie d'une bague pour protéger son robinet.
6. Gardez toujours la bouteille de GPL orientée à 90 degrés (en position verticale) pour permettre l'évacuation des vapeurs.

**REMARQUE :** Le débit normal de gaz à travers le régulateur et le flexible peut créer un bourdonnement. Un faible volume de bruit est tout à fait normal et ne perturbera pas le fonctionnement du gril. Si le bourdonnement est excessif, il peut être nécessaire de purger l'air de la conduite de gaz ou de réinitialiser le dispositif de régulation du débit de gaz excédentaire. Il faut effectuer cette procédure de purge chaque fois qu'un nouveau réservoir de gaz de pétrole liquéfié est raccordé au gril.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION – TEST DE FUITE

Un test de fuite permet de déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre gril à gaz, effectuez un test de fuite sur le branchement entre le régulateur et la bouteille de gaz afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de mort provenant d'un incendie ou d'une explosion. Un test de fuite doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

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

### COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

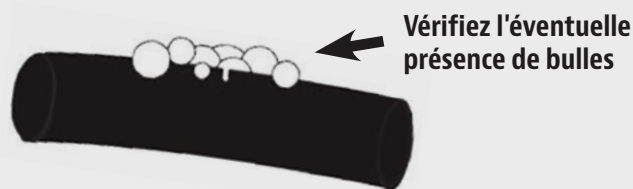
#### Accessoires nécessaires :

1 x Bol (*vide et propre*)

1 x Pinceau (*propre*)

Liquide vaisselle

Eau



#### Procédure :

1. Placez le gril dans une zone bien aérée. Veillez à ce que le gril soit froid au toucher, et non allumé. Vérifiez que la vanne du régulateur est en position d'arrêt et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

**IMPORTANT : vérifiez qu'il n'y a pas de flamme ouverte ou de fumeurs dans les environs.**

2. Effectuez un mélange égal d'eau et de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz. Inspectez visuellement la présence éventuelle de bulles, signe d'un défaut ou d'un joint cassé.

**REMARQUE : si une fuite apparaît, répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, mais ne serrez pas trop. Serrez uniquement à la main. Répétez le test de fuite après la réinstallation pour vérifier que le joint est correctement fixé.**

**IMPORTANT : n'utilisez pas le gril à gaz si vous détectez une fuite de gaz qui ne peut pas être résolue à l'aide de la procédure de test de fuite. Contactez votre service des pompiers local ou votre service clients pour connaître des mesures alternatives de test afin de prendre les précautions requises.**

## DÉCONNEXION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Tournez tous les boutons de commande de le foyer sur la position « O » (FERMÉ). Assurez-vous que le robinet du régulateur de la bouteille de gaz est complètement fermé en tournant le bouton jusqu'à la position « O » (FERMÉ).
2. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire (à la main) pour le déconnecter de l'ouverture du robinet du régulateur. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

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

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

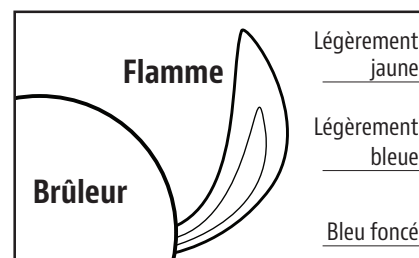
## INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU GAZ PROPANE

### PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Une fois votre trémie amorcée et avant de faire cuire des aliments sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et faites-le tourner à une température supérieure à 176 °C/350 °F (couvercle fermé) durant 30 à 40 minutes afin de brûler le gril et vous débarrasser de toute substance étrangère.

### PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « 0 ».
3. Ouvrez la bouteille/le robinet de gaz conformément aux instructions d'utilisation figurant sur le réservoir.
4. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « 🔥 (position d'allumage) ».
5. Enfoncez le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Écoutez le son d'un « clic » pour indiquer une étincelle provenant de l'allumeur et recherchez une flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé.
6. Si l'allumage ne survient pas dans les 5 secondes, tournez le robinet sur « 0 », attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration.
7. Si les étapes ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez la *procédure d'allumage manuelle*.




**Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, placez les boutons de commande en position « 0 » (ARRÊT). Attendez cinq minutes avant de tenter de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.**

### PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

**Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas après trois ou quatre tentatives, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.**

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF. Laissez tout gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les éléments suivants :
  - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en enfonçant le bouton de l'allumeur et en recherchant une étincelle à la pointe de l'allumeur. En cas d'absence d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po.).
  - Confirmez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas de blocage, suivez les instructions d'Entretien et maintenance.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de *Dépannage*.

## PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

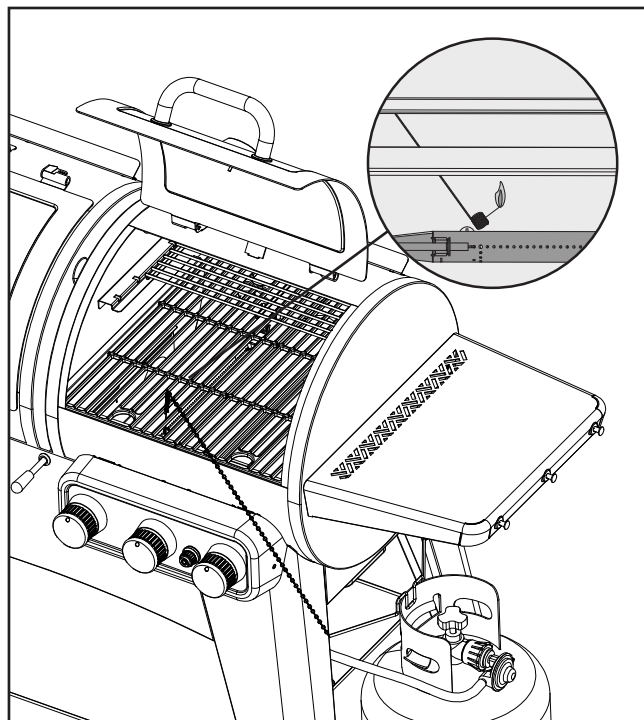
1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « 0 ».
3. Ouvrez la bouteille/le robinet de gaz conformément aux instructions d'utilisation figurant sur le réservoir.
4. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position «  (position d'allumage) ». Rapidement et avec précaution, à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long nez, placez une flamme allumée près du brûleur et regardez le brûleur attraper la flamme. Accédez au brûleur par le dessous des grilles de cuisson et des tentes chauffantes. Placez une allumette allumée près du côté du brûleur.

**ATTENTION : N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut causer des blessures.**

5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur « 0 », attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration précédente.

**REMARQUE : chaque brûleur s'allume indépendamment - répétez les mêmes étapes pour les autres brûleurs.**

**AVERTISSEMENT : Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous allumez un gril à gaz. Conservez une distance de sécurité d'au moins 457 mm (18 pouces) entre votre visage et votre corps et la surface de la grille de cuisson lorsque vous allumez le gril à l'aide d'une allumette.**



6. Si les instructions ci-dessus ne fonctionnent pas, consultez la section **Dépannage**.

## ARRÊT DE VOTRE GRIL

1. Une fois la cuisson terminée, tournez le robinet de la bouteille de gaz en position FERMÉE et laissez le bouton du régulateur sortir. Cette fonction de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour garantir que le gaz ne coule plus.
2. Tournez les boutons de commande en position « 0 ».

**REMARQUE : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.**

3. Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section **Débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié**.

**AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.**

## CONTRÔLE DES FLAMBÉES

Les flambées font partie de la cuisson des viandes sur un gril et ajoutent la saveur unique de la grillade. Des flambées excessives peut trop cuire vos aliments et être dangereuses. En cas de feu de graisse, fermez le couvercle et tournez les boutons de commande sur « 0 » jusqu'à ce que la graisse soit totalement brûlée. Faites attention lors de l'ouverture du couvercle car une flambée soudaine peut se produire. Si une flambée excessive se produit, ne versez pas d'eau sur les flammes.

**ATTENTION : l'extinction des feux de graisse en fermant uniquement le couvercle est impossible. Des flambées excessives résultent en une accumulation de graisse au fond de votre gril.**

1. Si un feu de graisse survient, tournez les boutons de commande en position « 0 », positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en position FERMÉE. N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Cela peut provoquer des éclaboussures de graisse et aboutir à des brûlures graves, des blessures corporelles ou d'autres dommages.
2. Ne laissez pas le gril sans surveillance lors du préchauffage ou de la combustion des résidus alimentaires en mode HIGH. Si le gril n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se produire.

**AVERTISSEMENT : lors de la cuisson, des dispositifs d'extinction doivent être accessibles facilement. En cas de feu d'huile/de graisse, utilisez des extincteurs à poudre chimique de type BC ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude. N'essayez PAS d'éteindre le feu avec de l'eau.**

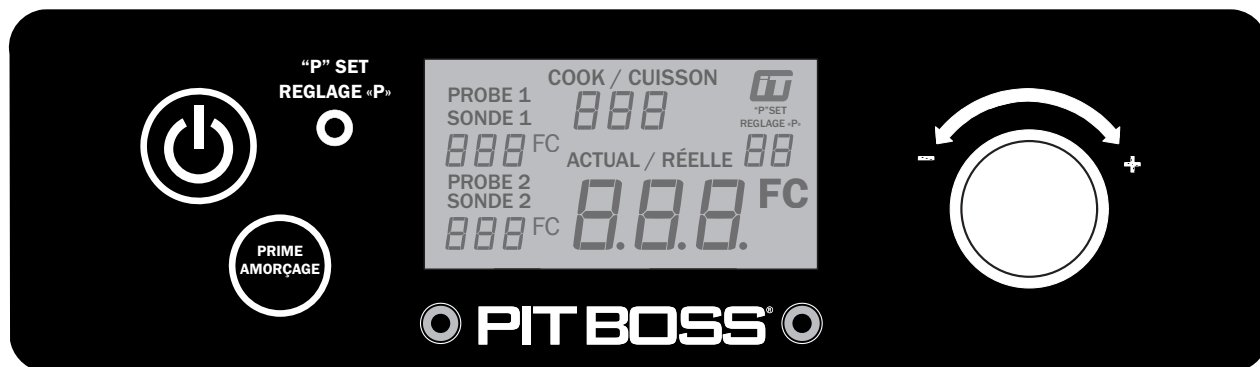
## RÉDUCTION DES FLAMBÉES

- Découpez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson.
- Cuissez les viandes à forte teneur en graisse sur le réglage « LO » ou indirectement.
- Assurez-vous que votre gril se trouve sur une surface dure, de niveau et non combustible et que la graisse peut s'écouler dans le pot de graisse.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE GRANULÉS DE BOIS

## PRÉSENTATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



FRANÇAIS

CONTRÔLE	DESCRIPTION
	Appuyez sur le <b>bouton d'alimentation</b> pour allumer l'appareil. Le bouton deviendra bleu si l'appareil est alimenté. <u>Maintenez le bouton appuyé</u> durant deux secondes pour éteindre l'appareil.
	Le <b>bouton du contrôleur</b> est utilisé pour augmenter ou diminuer une valeur de température. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer la température choisie.
<b>«P» SET REGLAGE «P»</b> 	Le <b>bouton « P Set »</b> permet de sélectionner parmi huit ajustements lorsque la molette de contrôle de température est placée sur « smoke ». Appuyez sur le bouton pour modifier la configuration et l'adapter à votre mode et environnement de cuisson. En <u>appuyant rapidement</u> sur le bouton, la configuration passe de P0 à P7, puis recommence au début. Les ajustements sont uniquement possibles en mode « smoke ». Le réglage d'usine par défaut est « P4 ». Une fois la configuration ajustée, votre préférence sera verrouillée (enregistrée) jusqu'à sa modification.  Le <b>bouton « P Set »</b> fait également office de <b>commutateur de température</b> afin de modifier le relevé de température sur l'écran LCD. <u>Maintenez le bouton appuyé</u> durant deux secondes pour passer des degrés Celsius (°C) à Fahrenheit (°F) selon votre préférence. Par défaut, l'appareil utilise les Fahrenheit.
	L' <b>écran LCD</b> fait office de centre d'information sur votre appareil. L'écran LDC affichera la température de cuisson souhaitée, la température de cuisson réelle et la température de la sonde de cuisson (si celle-ci est connectée). Si une seule sonde de cuisson est connectée, un seul relevé s'affichera.
	L' <b>icône Smoke iT®</b> indique une connectivité avec le Wi-Fi. Lorsque vous recherchez une connexion par Wi-Fi ou via Bluetooth®, l'icône Smoke iT® clignote. Une fois la connexion Wi-Fi établie, l'icône Smoke iT® reste fixe. Une fois connecté, obtenez des mises à jour en direct sur les températures réelles et définies du gril, le temps de cuisson et les températures de la sonde à viande. Il vous permet également d'ajuster les paramètres de votre carte de contrôle.
	Maintenez appuyé le <b>bouton Prime</b> pour acheminer plus de granulés vers le pot de combustion. Ce processus peut permettre d'ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle, entraînant une récupération de chaleur rapide. Il peut également s'utiliser en cours de fumage afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Cette option a été demandée par les cuisiniers participant à des concours.



Le ou les ports de raccordement situés à l'avant du panneau de contrôle sont destinés à la/ aux **sonde(s) de cuisson**. Lorsqu'une sonde de cuisson est connectée, la température s'affiche sur l'écran LCD. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement. *Uniquement compatible avec les sondes de cuisson de la marque Pit Boss®. Vous pouvez acheter une ou plusieurs sondes de cuisson séparément.*



## PRÉSENTATION DES SONDÉS

### • *SONDE DE TEMPÉRATURE*

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

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

### • *SONDE DE CUISSON*

La sonde de cuisson mesure la température interne de votre viande sur le gril, tout comme dans votre four. Reliez l'adaptateur de la sonde de cuisson au port de raccordement situé sur le panneau de contrôle et insérez la sonde de cuisson en acier inoxydable dans la portion la plus épaisse de votre viande et la température s'affichera sur le panneau de contrôle. **Lorsque la sonde de cuisson est bien connectée au port de raccordement, vous sentez et entendez son enclenchement.**

**REMARQUE : lorsque vous placez la sonde de cuisson dans votre viande, veillez à ce que celle-ci et les câbles ne soient pas en contact direct avec la flamme ou une source de chaleur excessive. Cela pourrait endommager votre sonde de cuisson. Faites passer l'excès de câble via le trou situé du côté gauche du gril principal (près du gond du couvercle). Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement et mettez-la de côté en veillant à ce qu'elle reste propre et en sécurité.**

## PRÉSENTATION DU PARAMÈTRE « P »

Lorsque le bouton de réglage « P » encastré est enfoncé, le réglage « P » affiché sur l'écran LCD passe à la valeur suivante (vers le haut). Une fois arrivé à P7, l'option suivante sera de nouveau P0. Il existe huit paramètres « P », allant de P0 à P7. Le bouton encastré « "P" SET » peut être enclenché à l'aide d'un objet fin.

**IMPORTANT : n'appuyez pas trop fort sur le bouton « "P" SET » car cela pourrait l'endommager. Une simple légère pression est nécessaire.**

### • *UTILISER LE PARAMÈTRE « P » EN MODE « SMOKE »*

Dès que la molette de température est placée sur SMOKE, par exemple pour le cycle de démarrage, la vis sans fin passe en mode manuel de cuisson au lieu d'un pré-réglage de température. Tout d'abord, la vis sans fin tournera en continu et acheminera des granulés durant quatre minutes. Une fois ce temps écoulé, la vis sans fin mettra en place un cycle d'acheminement en fonction du paramètre « P » sélectionné sur le panneau de contrôle numérique. Le paramètre par défaut est P4.

"P" SET	CYCLE DE LA VIS SANS FIN (SECONDES)	
	ACTIVÉ	DÉSACTIVÉ
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
<b>*P4</b>	<b>18</b>	<b>115</b>
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

*\*Réglage d'usine par défaut*

## PROCÉDURE D'AMORCE DE LA TRÉMIE

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

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou ne bloque le système d'acheminement de la vis sans fin au fond.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du corps principal.
3. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil et tournez la **molette de contrôle de température** sur la position SMOKE. Vérifiez les éléments suivants :
  - Que vous entendez la vis sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et cherchez la circulation d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion. Cela peut provoquer des blessures.
  - Après environ une minute, vous devriez sentir l'odeur de l'allumeur qui brûle et commencer à ressentir que l'air devient plus chaud dans le pot de combustion. L'extrémité de l'allumeur ne devient pas rouge, mais est néanmoins brûlante. Ne touchez pas l'allumeur.
4. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, maintenez enfoncé le **bouton d'alimentation** pendant deux secondes pour éteindre l'appareil.
5. Remplissez la trémie avec des granulés de bois naturel pour barbecue.
6. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Laissez la **molette de contrôle de température** sur SMOKE. Maintenez le **bouton Prime** appuyé jusqu'à voir des granulés à l'intérieur du gril via le tube de la vis sans fin. Lorsque les granulés commencent à passer dans le pot de combustion, relâchez le **bouton Prime**.
7. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes pour éteindre l'appareil.
8. Réinstallez les composants dans le corps principal. Le gril est désormais prêt à être utilisé.

## PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Une fois votre trémie amorcée et avant de faire cuire des aliments sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et faites-le tourner à une température supérieure à 176 °C/350 °F (couvercle fermé) durant 30 à 40 minutes afin de brûler le gril et vous débarrasser de toute substance étrangère.

## CONNEXION À L'APPLICATION SMOKE IT®

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

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

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

## PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

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

### PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

**Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas ou que la flamme de votre gril s'éteint en cours de cuisson, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.**

1. Assurez-vous que le cadran de contrôle de la température est en position SMOKE et maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant deux secondes pour éteindre l'appareil. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil. Retirez les composants de cuisson de l'intérieur. Retirez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour ne pas vous blesser car celui-ci peut être extrêmement chaud.
2. Une fois tous les composants de cuisson retirés et nettoyés, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil et assurez-vous que le cadran de contrôle de la température est en position SMOKE. Vérifiez ce qui suit :
  - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur.
  - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po dans le pot de combustion.
  - Confirmez visuellement que la vis sans fin achemine des granulés dans le pot de combustion.
  - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en étant à l'affût d'un grondement de flamme.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

## PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL

1. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre.
2. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué afin que l'allumage se fasse correctement. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue.
3. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil. Retirez les composants de cuisson pour que le pot de combustion soit apparent. Placez une bonne poignée de granulés dans le pot de combustion. Aspergez un allume-feu gélifié, ou un autre produit permettant de faire brûler les granulés, au-dessus des granulés. Une petite quantité d'allume-feu solide, par exemple composé de sciure et de cire, ou encore des copeaux, fonctionnent également. Ajoutez une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion.

**REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre gril.**

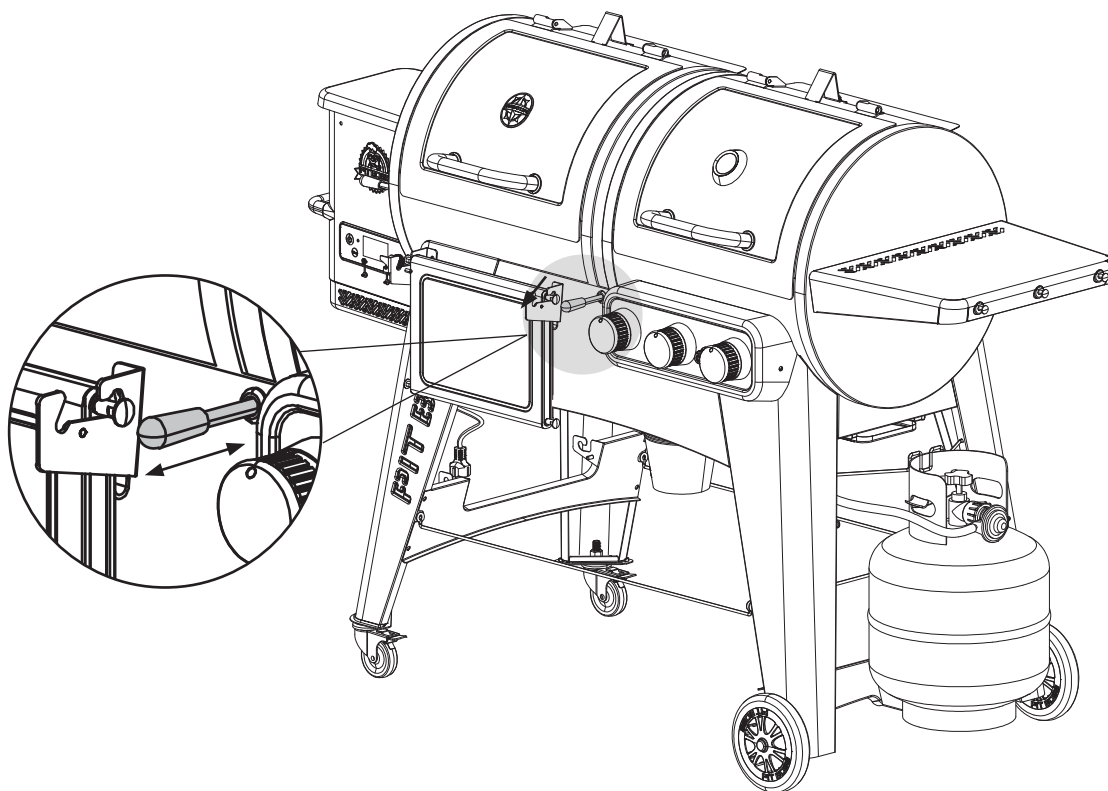
4. Mettez feu au contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long bec. Laissez le produit d'allumage brûler durant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de produit dans le pot de combustion. Cela peut provoquer des blessures.
5. Placez rapidement et avec soin les composants de cuisson à l'intérieur du corps principal de l'appareil. Continuez le démarrage à l'étape deux de la **Procédure de démarrage automatique**.

## ARRÊT DE VOTRE GRIL

1. Une fois la cuisson terminée, le couvercle du baril principal restant fermé, appuyez et maintenez enfoncé le **bouton d'alimentation** pendant deux secondes pour éteindre l'appareil. Le grill débutera son cycle de refroidissement automatique. Le système de la vis sans fin arrêtera d'acheminer des combustibles, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à tourner jusqu'à la fin du cycle de refroidissement.

## BARRE DE CONTRÔLE DE LA FUMÉE

Pour contrôler la quantité de fumée, ainsi que la température globale de cuisson, ouvrez la barre de contrôle de la fumée, située entre les barils principaux de granulés et de gaz.



# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

## 1. VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

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

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

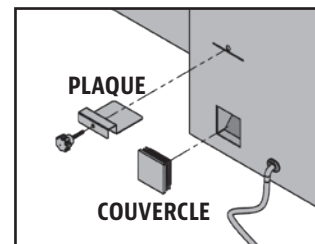
## 2. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur lorsque celui-ci présente une importante accumulation, afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucun blocage (débris, insectes) dans le tube du brûleur ou bien dans les hublots du brûleur. Après une période d'entreposage prolongée, des araignées ou des petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre leurs œufs dans le tube du brûleur, nuisant ainsi à la circulation du gaz jusqu'au brûleur. Si vous entreposez votre gril ou si vous pensez ne pas l'utiliser pendant une longue période de temps, enlevez le brûleur et enveloppez-le de feuilles d'aluminium afin de réduire les risques d'insecte qui entrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été préconfiguré pour obtenir une performance de flamme optimale. Une flamme bleue, avec un tout petit bout jaune, est le résultat du mélange optimal entre l'air et le gaz. Si la flamme est très jaune, orange ou irrégulière, vous devez alors nettoyer les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les hublots afin d'augmenter le débit d'air.

## 3. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

- La trémie comprend une fonctionnalité de nettoyage pour faciliter l'entretien et permettre de modifier la saveur des granulés. Pour la vider, localisez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt à l'arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte de dépôt et retirez-le. Dévissez la plaque, faites-la coulisser vers l'extérieur et les granulés sortiront.

**REMARQUE : utilisez une brosse à manche long ou une brosse d'aspirateur pour retirer l'excès de granulés, la sciure et les débris afin d'effectuer un nettoyage complet via le filtre de la trémie.**



- Il est recommandé de retirer tous les granulés du système de vis sans fin si vous ne comptez pas utiliser votre gril durant une longue période. Vous pouvez faire cela simplement en faisant fonctionner votre gril avec une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés aient disparu du tube de la vis sans fin.
- Retirez tous les débris éventuels du conduit d'aération du ventilateur **qui se trouve au fond de la trémie. Une fois le panneau d'accès de la trémie retiré (voir Schéma du câblage électrique)**, enlevez avec soin toute la graisse accumulée sur les lames du ventilateur. Cela permet d'obtenir une aération suffisante pour le système d'acheminement.

## 4. SONDÉS

- Des nœuds ou plis des câbles des sondes peuvent provoquer des dégâts. Les câbles doivent être enroulés, sans être serrés.
- Même si les sondes sont en acier inoxydable, ne les passez pas au lave-vaisselle et ne les immergez pas sous l'eau. Des dégâts des eaux causés aux câbles internes provoqueront des courts-circuits et donc des relevés erronés. Si une sonde est endommagée, vous devez la remplacer.



## 5. SURFACES INTÉRIEURES

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage de grill à manche long (en laiton ou en métal doux), puis retirez la nourriture ou les accumulations sur les grilles de cuisson. Une bonne pratique consiste à le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du grill. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre grill. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du grill fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, éteignez le grill et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Vérifiez régulièrement votre seau à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez.

**IMPORTANT : à cause de leur forte chaleur, ne recouvrez pas le diffuseur de chaleur ou les sondes avec du papier aluminium.**

## 6. SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez votre grill après chaque utilisation. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du grill. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, elles font partie de la maintenance et de l'entretien généraux.** Concernant les griffures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Utilisez une housse de grill pour protéger complètement ce dernier ! Une housse est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.

**TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)**

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Le dessous du grill	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Le tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Les brûleurs	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, brosse en laiton
Tablettes	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Seau de graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés 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 et eau savonneuse
Sonde de grill	Toutes les 2 ou 3 utilisations du grill	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de viande	Après chaque utilisation du grill	Éponge à gratter et eau savonneuse



# UTILISATION DU COMBUSTIBLE EN GRANULÉS DE BOIS

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



<b>COMPÉTITION</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>HICKORY</b>	✓		✓	✓	✓			✓	✓
<b>POMME</b>		✓	✓	✓				✓	✓
<b>MESQUITE</b>	✓			✓	✓	✓			
<b>CERISE</b>	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
<b>ÉRABLE</b>	✓		✓			✓		✓	✓
<b>NOIX DE PÉCAN</b>	✓		✓	✓	✓			✓	✓
<b>BARIL DE WHISKY</b>	✓				✓	✓	✓	✓	
<b>CHÊNE</b>	✓				✓	✓	✓	✓	
<b>CHARBON DE BOIS</b>	✓		✓	✓	✓				✓
<b>CLASSIQUE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
<b>ARBRE FRUITIER</b>		✓	✓	✓				✓	✓
<b>TROPHÉ</b>	✓		✓	✓	✓				
<b>MAÎTRE DU BARBECUE</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

# LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# CONSEILS ET TECHNIQUES

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

## 1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

## 2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

## 3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

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

# DÉPANNAGE

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

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

## GRIL À GRANULÉS DE BOIS

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

Code d'erreur « ErH »	L'appareil a surchauffé, probablement à cause d'un feu de graisse ou un d'excès de combustible.	Appuyez à la main sur le bouton d'alimentation pendant deux secondes pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> . Après entretien, retirez les granulés et vérifiez le bon positionnement de tous les composants. Une fois l'appareil refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'allumer et sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
Code d'erreur « Err »	Le câble de la sonde de température ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le <b>Schéma du câblage électrique</b> ) et vérifiez si les câbles de la sonde de température sont abîmés. Veillez à ce que les connecteurs de la sonde de température soient fermement et correctement reliés au panneau de contrôle.
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de raccordement	Déconnectez la sonde de cuisson du port de raccordement du panneau de contrôle, puis reconnectez-la. Veillez à ce que l'adaptateur de la sonde de cuisson soit fermement connecté. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas abîmée. Si l'erreur persiste, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Sonde de cuisson endommagée	Vérifiez que les câbles de la sonde de cuisson ne sont pas abîmés. Si tel est le cas, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Panneau de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
La température du gril en mode SMOKE est trop élevée	Le paramètre « P » est trop bas	Appuyez sur le bouton « P » SET » et augmentez le paramètre « P ».
Le gril ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le pot de combustion. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué. Une fois toutes les étapes précédentes effectuées, démarrez le gril, configurez la température sur SMOKE et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive.
	Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité ou obstruction du système d'acheminement	Vérifiez que le niveau de combustible dans la trémie est suffisant, remplissez si besoin. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou que leur taille est trop grande, le système d'acheminement peut s'obstruer. Retirez les granulés et suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> .
	Sonde de température	Vérifiez le statut de la sonde de température. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> si celui-ci est sale. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange en cas de dommage.
Le gril produit trop de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> pour procéder au nettoyage. Remplacez-les par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la <b>Procédure d'amorce de la trémie</b> .
	Arrivée d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> si celui-ci est sale.
Flambées fréquentes	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> .

## GRIL AU GAZ PROPANE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allumera pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles sur les orifices du brûleur	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'absence de fuite sur la connexion.
Flambée excessive	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons se trouvent sur le réglage « LOW ». Déplacez les viandes sur l'étagère de réchauffage si la flambée continue.
	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	Ne pulvérisiez pas d'eau sur les flammes du gaz.
Le brûleur s'éteint	Aucun débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il soit ouvert. Remplacez la bonbonne de gaz si elle est vide.
	Les rafales ou les vents forts	Tournez l'avant du gril hors du vent ou bien augmentez la hauteur de la flamme.
Faible chaleur avec le réglage « HIGH »	Les orifices sont obstrués	Nettoyez les orifices des obstructions.
	La bouteille de gaz est vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Mauvaise installation	Tournez le bouton du régulateur à la position « O » (Arrêt) et laissez le bouton s'éjecter. Enlevez la bonbonne de gaz. Installez à nouveau et serrez. Effectuez un essai d'étanchéité afin de garantir le fonctionnement du joint. Remplacez la bonbonne si celle-ci est endommagée.
	Défaillance du joint	Le cylindre à gaz est corrodé, rouillé ou a été mal traité. Remplacez la bonbonne.
	Panne du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Mauvais débit d'air	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> pour nettoyer le tube du brûleur.
	Tube de brûleur, hublots obstrués	
	Le plateau à graisse est plein, il coule sur le sol	Vider le plateau à graisse l'installer à nouveau. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> .
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton du régulateur à ÉLEVÉ pendant cinq minutes et faites brûler l'unité. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> .



# SCHÉMA DU CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

Le système du panneau de contrôle utilise une technologie complexe de grande valeur. Pour vous protéger contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma du câblage ci-dessous afin de veiller à ce que votre source d'alimentation soit suffisante pour faire fonctionner l'appareil.

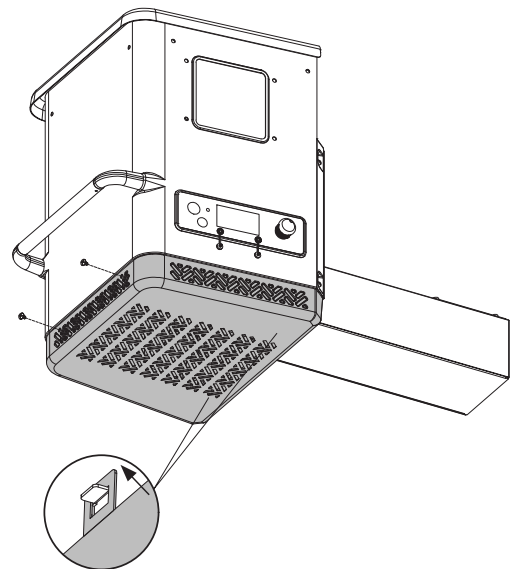
## PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

110-120V, 60Hz, 250W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

REMARQUE : les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit et des services de certification, sont conformes à une tolérance de test de  $\pm 5$  à 10 %.

TROUVEZ ET RETIREZ LES DEUX VIS DU PANNEAU D'ACCÈS SUR LE CÔTÉ DE LA TRÉMIE.

RELÂCHEZ LE PANNEAU INFÉRIEUR DE LA TRÉMIE ET RECULEZ-LE POUR LE LIBÉRER DE LA LANGUETTE.



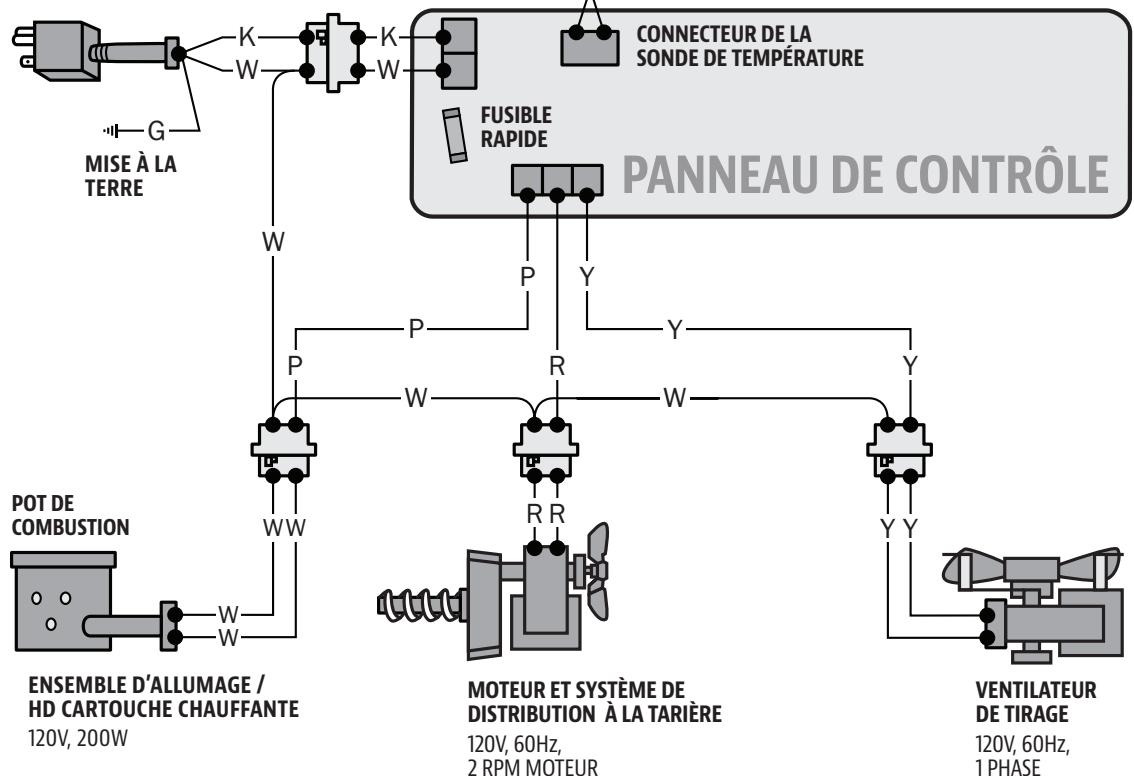
**TAUX D'ENTRÉE DU COMBUSTIBLE:**  
2.0 KG/H  
(4.4 LB/H)

### INDEX

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

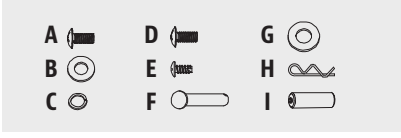
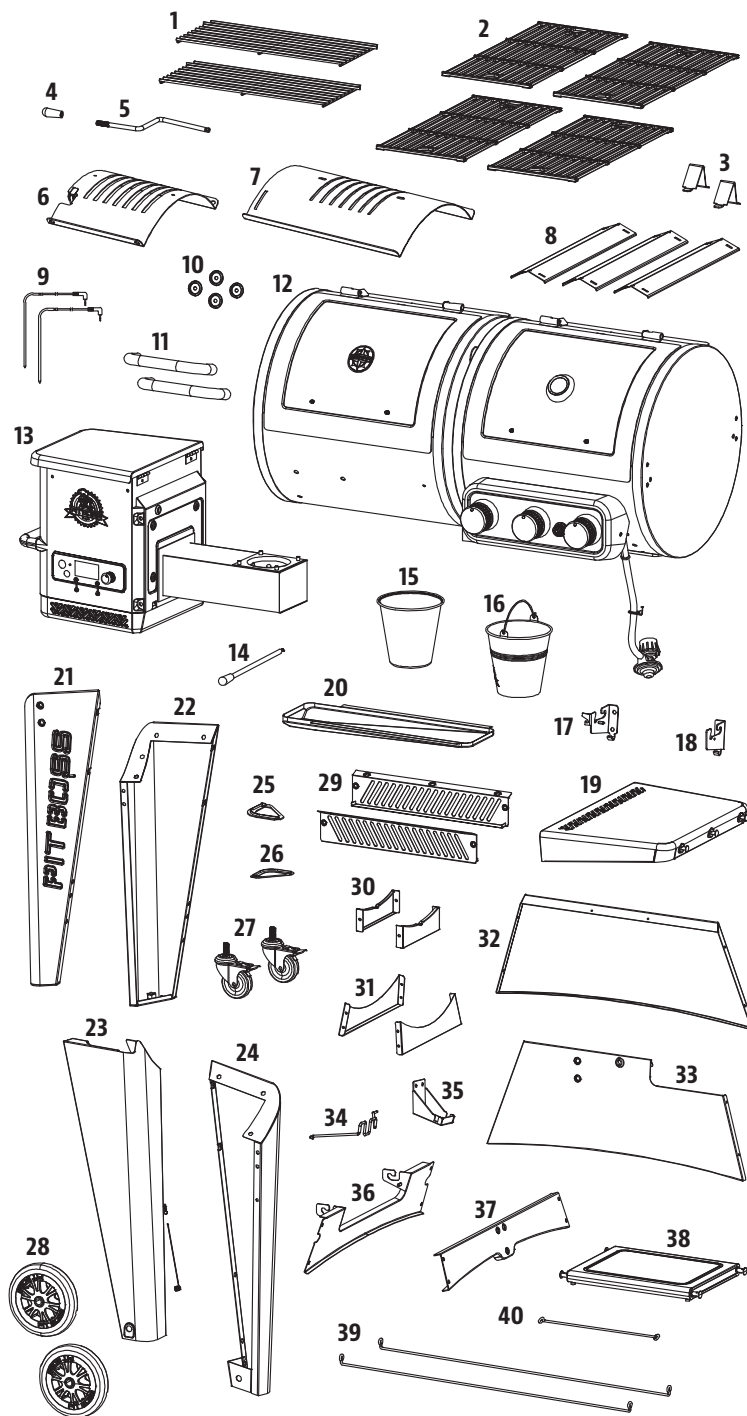
#### CORDON D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE

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



# PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL

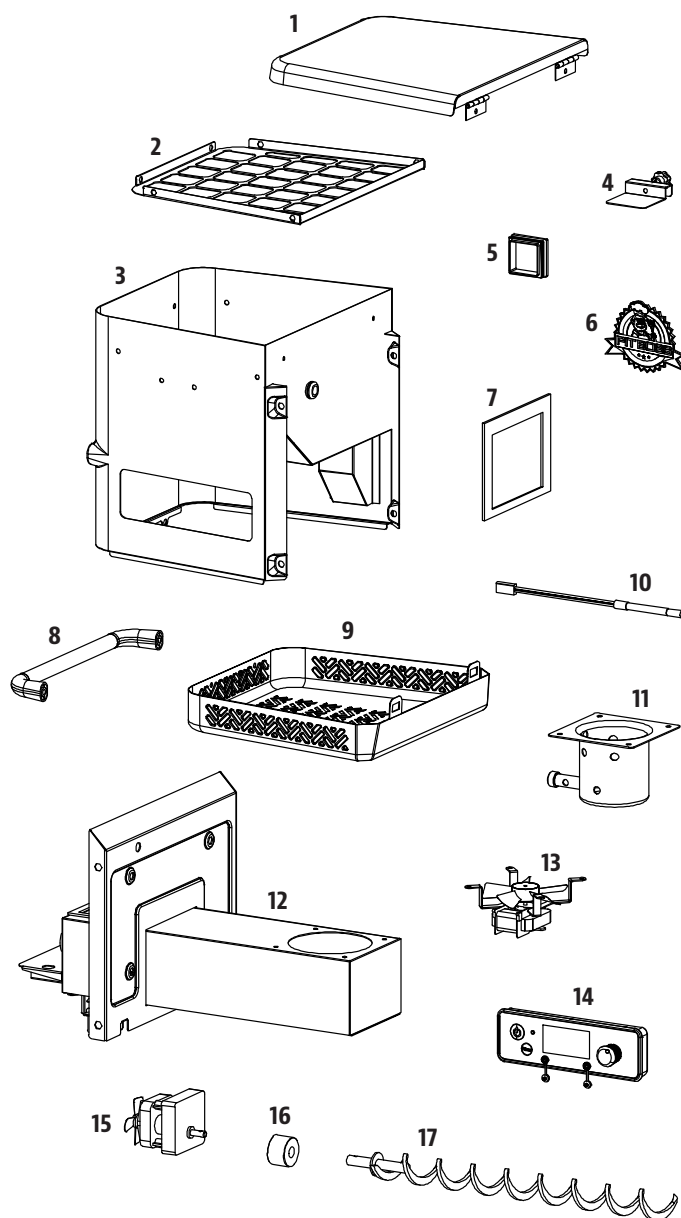
Partie	Description
1	Grille de cuisson supérieure (x2)
2	Grilles de cuisson (x4)
3	Bouchon de couvercle (x2)
4	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
5	Barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
6	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
7	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
8	Tente de chaleur (x3)
9	Sonde de cuisson (x2)
10	Cadran de la poignée du couvercle (x4)
11	Poignée du couvercle (x2)
12	Gril principal (x1)
13	Ensemble de trémie (x1)
14	Barre de réglage de la fumée (x1)
15	Revêtement de seau à graisse (x1)
16	Seau à graisse (x1)
17	Support pour tablette avant / gauche (x1)
18	Support pour tablette avant / droite (x1)
19	Étagère latérale (x1)
20	Plateau à graisse (x1)
21	Pied de support pour roulette / avant (x1)
22	Pied de support pour roulette / arrière (x1)
23	Pied de support / avant (x1)
24	Pied de support / arrière (x1)
25	Pièce de garniture du pied de support avant gauche (x1)
26	Pièce de garniture du pied de support arrière gauche (x1)
27	Roulette pivotante à frein (x2)
28	Roue (x2)
29	Support pour plateau à graisse A (x2)
30	Support pour plateau à graisse B (x2)
31	Panneau latéral du chariot (x2)
32	Panneau arrière du chariot (x1)
33	Panneau avant du chariot (x1)
34	Dispositif de retenue de câble pour bouteille de gaz (x1)
35	Support de bouteille de gaz (x1)
36	Poutre de support pour chariot / M (x1)
37	Poutre de support pour chariot / L (x1)
38	Tablette avant (x1)
39	Barre de chariot A (x2)
40	Barre de chariot B (x1)
A	Vis (x33)
B	Rondelle (x33)
C	Rondelle de blocage (x33)
D	Vis (x26)
E	Vis (x4)
F	Goupille bêta pour roue (x2)
G	Rondelle pour roue (x2)
H	Goupille cannelée pour roue (x2)
I	Batterie AA (x1)



REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

# PIÈCES DE RECHANGE DE LA TRÉMIE

Partie	Description
1	Couvercle de trémie (x1)
2	Écran de sécurité de la trémie (x1)
3	Boîtier de la trémie (x1)
4	Plateau de la chute (x1)
5	Couvercle de la chute (x1)
6	Plaque de marque (x1)
7	Joint du boîtier de la trémie (x1)
8	Poignée du trémie (x1)
9	Panneau d'accès de la trémie (x1)
10	Allumeur (x1)
11	Pot de combustion (x1)
12	Boîtier de la vis sans fin (x1)
13	Ventilateur de combustion (x1)
14	Panneau de commande (x1)
15	Moteur de la vis sans fin (x1)
16	Bague en nylon (x1)
17	Assemblage de la vis sans fin (x1)



# GARANTIE

## CONDITIONS

Tous les grils à granulés de bois et à gaz de Pit Boss®, fabriqués par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre. Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et la main d'oeuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception de la grille de combustion), deux (2) ans sur les composants de gaz, et cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les parties sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. Il n'existe pas de garantie particulière pour la sonde du gril, la sonde thermique, la peinture, le fini en peinture en poudre, la grille de combustion, le couvercle du gril et tous les joints ou contre tout dommage causé par la corrosion. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée. Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

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

## EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les 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, veuillez communiquer avec votre revendeur local ou visiter notre boutique en ligne à l'adresse suivante : [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

États-Unis : (480) 923-9630 | Canada (sans frais) : 1-877-942-2246

## SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT



CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

## ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

<p> <b>PELIGRO</b></p> <p><b>Si detecta olor a gas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cierre la entrada de gas al aparato</li><li>• Apague cualquier llama.</li><li>• Abra la tapa.</li><li>• Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al suministrador de gas o a los bomberos.</li></ul>	<p> <b>ADVERTENCIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato.</li><li>• No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.</li></ul>	<p><b>CÓDIGOS DE INSTALACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La instalación debe ser conforme a los códigos locales o, en su ausencia, al código nacional de gas combustible, ANS Z 223.1/NFPA 54, código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o código de almacenamiento y manipulación del propano, B149.2.</li><li>• Los modelos de parrilla de gas LP están diseñados para usarse con un cilindro de gas propano líquido estándar de 9 kg (20 lb), de 46.35 cm (18-1/4") de alto y 31 cm (12-1/4") de diámetro (no se incluye con la parrilla). Nunca conecte la parrilla de gas a un cilindro de gas LP que exceda esta capacidad.</li></ul>
---	--	--

1. Asegúrese de comprar el tanque de gas a un proveedor de confianza. Un tanque de gas licuado relleno incorrectamente o en exceso puede resultar peligroso. Un relleno en exceso combinado con el calentamiento del tanque de gas licuado (un día de verano caluroso, el tanque se deja al sol, etc.) puede producir una fuga de gas licuado pues el aumento de temperatura hace expandir el gas. La fuga de gas del tanque es inflamable y puede explotar.
2. El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la extracción de vapor. El tanque de gas LP que se utilice debe tener un collar para proteger la válvula del tanque. No use un cilindro de gas LP si tiene una válvula dañada o muestra abolladuras, bultos, boquetes, daños por fuego, corrosión, fugas, oxidación excesiva, u otros daños visibles en el exterior; puede ser peligroso y debe ser revisado de inmediato por un proveedor de propano líquido.

**Si ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del tanque, no intente encender el aparato. Apague cualquier llama. Desconéctelo de la fuente de suministro de combustible.**

3. No conecte ni desconecte el tanque de gas mientras la unidad esté aún caliente o en uso. Cuando la barbacoa no esté en uso, asegúrese de que la perilla reguladora esté en posición OFF (apagado) y desconecte el tanque de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad con el tanque de gas conectado. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca del aparato.
4. Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
5. Siempre busque fugas de gas cuando conecto y desconecte el regulador del cilindro de gas, especialmente después de un período de almacenamiento (por ejemplo, después del invierno). Revise todas las conexiones con una solución de agua jabonosa y una brocha para detectar fugas. Nunca busque fugas usando una llama.
6. Este asador para exteriores no está diseñado para instalarse en/sobre vehículos de recreación o botes.

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

7. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación hacia este aparato. Mantenga el tubo del quemador y los orificios de entrada limpios y libres de escombros. Limpie el aparato antes de usarlo. Es necesario darle cuidado y mantenimiento regular a su unidad para prolongar su vida útil.
8. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del asador a gas para exteriores. Reemplace el regulador de gas antes de usarlo si existe alguna evidencia de abrasión o desgaste excesivo. Solamente use el conjunto de regulador de gas que viene incluido con este asador. No use un regulador de otro fabricante.

**No use rocas volcánicas, trozos de madera, carbón, iniciador de flama líquido, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender el asador. Mantenga estas sustancias y líquidos lejos del aparato mientras lo utiliza.**

9. Use este aparato exclusivamente con gas licuado de petróleo, según se especifica en la etiqueta informativa de la unidad. No intente usar su asador con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas LP a gas natural. No cumplir con esta advertencia podría causar incendios y lesiones corporales, y anulará su garantía.
10. La ubicación del tubo del quemador con respecto al agujero es fundamental para un funcionamiento seguro. Verifique que el agujero esté dentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del quemador no encaja en el agujero de la válvula, al encender el quemador se puede producir una explosión o un incendio.
11. El cilindro de petróleo licuado (LP) debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (Department of Transportation, D.O.T.) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas; y la Comisión. El cilindro de gas también debe contar con un dispositivo de prevención de sobrellenado listado.
12. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre, que termine en una salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP y que sea compatible con un dispositivo de conexión del tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de descarga de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.

## PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 914 mm (36 pulg.) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 914 mm (36 pulg.) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. **No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de gránulos de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

2. Mantenga los cables de suministro eléctrico y el combustible alejados de las superficies calientes. No use su parrilla bajo la lluvia o cerca de fuentes de agua. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
3. Al realizar la conexión, primero conecte el enchufe al aparato de gas para cocinar al aire libre y luego enchufe el aparato en el tomacorriente. Use solo un circuito protegido con interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato de gas para cocinar al aire libre. Nunca retire el enchufe de conexión a tierra ni lo use con un adaptador de 2 clavijas y use solo cables de extensión con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas, clasificados para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores con una marca W-A.
4. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni toque superficies calientes. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas. No opere ningún aparato de gas para cocinar al aire libre con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Comuníquese con el fabricante para su reparación. No utilice aparatos de gas para cocinar al aire libre para fines distintos a los previstos.
5. Después de un período de almacenamiento o falta de uso, revise la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, y la chimenea para obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. **Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva.** Cuando están mojados o expuestos a mucha humedad, los pellets de madera se expanden mucho, se descomponen y pueden atascar el sistema de alimentación. 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.**

6. 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.
7. 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.**

8. 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.
9. 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.
10. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

## ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

## COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

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

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

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

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

## CREOSOTA

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

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

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

## MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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

## REGISTRO DE SEGURIDAD

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



## DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

Este transmisor no debe ubicarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor. Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que pueden causar un funcionamiento no deseado.



Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

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

**Precaución: Se advierte al usuario que los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.**

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



## AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2022. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

### Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

### Servicio al cliente

EE.UU : (480) 923-9630

Canada (gratuita) : 1-877-942-2246

## ÍNDICE

Información de seguridad .....	64
Instrucciones de operación	
Entorno del asador.....	70
Rangos de temperaturas del asador.....	71
Conexión a una fuente de gas	
Requisitos del tanque de gas .....	72
Conexión del tanque de gas .....	72
Preparación para el uso - prueba de hermeticidad.....	73
Desconexión del tanque de gas.....	74
Asar a la parrilla a gas	
Primer uso: quemar la parrilla.....	74
Procedimiento de encendido.....	74
Procedimiento de encendido manual.....	75
Apagar la barbacoa .....	76
Control de llamadas .....	76
Asar a la parrilla con pellets de madera	
Descripción del tablero de control .....	77
Descripción de las sondas .....	78
Descripción del ajuste "P" .....	78
Procedimiento de cebado de la tolva.....	78
Primer uso - quemar la parrilla .....	79
Conectarse a la aplicación Smoke iT® .....	79
Procedimiento de arranque automático.....	80
Procedimiento de arranque manual .....	80
Apagar la barbacoa .....	81
Barra de ajuste de humo .....	81
Cuidado y mantenimiento .....	82
Uso del combustible de pellets de madera .....	84
Lineamientos para cocinar .....	85
Consejos y técnicas.....	87
Resolución de problemas .....	88
Diagrama de cableado eléctrico .....	91
Refacciones	
Refacciones para el asador .....	92
Refacciones para la tolva.....	93
Garantía.....	94

# 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 914 mm (36 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el asador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

### 2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

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

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

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

### 3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

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

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

## RANGOS DE TEMPERATURAS DEL ASADOR

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



### TEMPERATURAS ALTAS

205-260°C / 401-500°F

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



### TEMPERATURAS MEDIAS

135-180°C / 275-356°F

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



### TEMPERATURAS BAJAS

82-125°C / 180-257°F

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

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

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

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

# CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

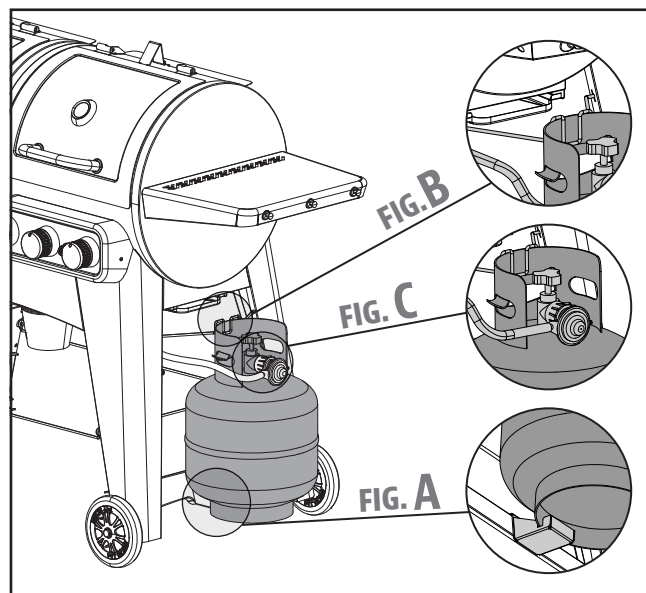
## REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La plancha está preparada y probada solo para usarse con gas propano líquido. El regulador que se suministra está configurado para una columna de agua (Water Column, WC) de 27.94 cm (11 pulgadas) y se puede usar exclusivamente con gas propano líquido (LP). El regulador y la manguera que se suministran de fábrica se deben usar con un cilindro de gas LP de 9 kg (20 lb), de 46.35 cm (18-1/4") de alto y 31 cm (12-1/4") de diámetro. **Comuníquese con su proveedor de gas para obtener un regulador especial para gas a granel que alimenta otros aparatos.**

**PRECAUCIÓN:** Es importante inspeccionar todo el tramo de la manguera de gas. Si es evidente que hay abrasión o desgaste excesivo, o la manguera está cortada, se debe reemplazar antes de utilizar el aparato. El conjunto de manguera de repuesto deberá ser el que especifica el fabricante.

## INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula del cilindro de gas esté en la posición CLOSED (CERRADA).
  - Desde el costado del carro, coloque el anillo de base del cilindro de gas en el soporte del cilindro de gas. Tenga en cuenta la figura A.
  - Utilice el retenedor del cable del cilindro de gas para que el cilindro de gas se mantenga en una posición fija. Tenga en cuenta la figura B.
2. En todas las unidades, es importante asegurarse de que el cilindro de gas esté completamente en posición vertical, ya que no es seguro utilizar la plancha si el cilindro de gas no está instalado de manera correcta.
3. Asegúrese de que la válvula reguladora de la plancha esté completamente cerrada. Para eso, gire la perilla hacia la derecha a la posición "O" (APAGADO).
4. Retire las tapas protectoras de la abertura de la válvula reguladora y de la parte superior del cilindro de gas. Guarde las tapas. Verifique el cilindro de gas para asegurarse de que tenga las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 según la norma ANS Z21.81).
5. Introduzca la válvula del cilindro de gas en la abertura roscada de la válvula reguladora. Gire la tuerca de acoplamiento rápido hacia la derecha hasta que esté firme. Ajustela a mano solamente. Tenga en cuenta la figura C.
6. El cilindro de gas ya está instalado.



La barbacoa de exteriores, una vez instalada, debe tener una conexión eléctrica a tierra de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código de electricidad nacional ANS/NFPA 70 o el Código de electricidad canadiense, CSA C22.1.

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.
4. Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o taponos pueden dar lugar a fugas de propano.

5. El cilindro de gas LP que se utiliza debe tener un collar para proteger la válvula del cilindro de gas.
6. Siempre mantenga el cilindro de gas a 90 grados (en posición vertical) para facilitar la extracción de vapor.

**NOTA: El flujo normal de gas que pasa por el regulador y el conjunto de mangueras puede provocar un zumbido. Un ruido ligero es completamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que tenga que purgar el aire de la línea de gas o restablecer el dispositivo de exceso de flujo de gas del regulador. Este procedimiento se debe realizar cada vez que conecte un tanque de gas LP nuevo a la parrilla.**

## PREPARACIÓN PARA EL USO – PRUEBA DE HERMETICIDAD

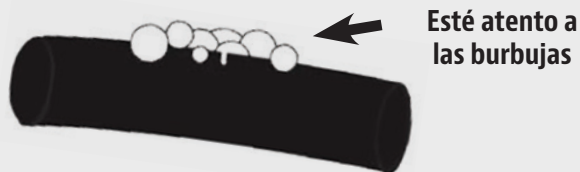
Se realiza una prueba de hermeticidad para determinar la integridad de un sello. Antes de usar su asador a gas, haga una prueba de hermeticidad en la conexión entre el regulador y el cilindro de gas para reducir el riesgo de lesiones o muerte debido a un incendio o una explosión. Debe realizar una prueba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

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

### CÓMO HACER UNA PRUEBA DE HERMETICIDAD

#### **Materiales requeridos:**

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



#### **Procedimiento:**

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

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

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

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

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



## DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS

1. Gire todas las perillas de control a la posición "O" (APAGADO) en la plancha. Asegúrese de que la válvula reguladora del cilindro de gas esté completamente cerrada. Para eso, gire la perilla hacia la posición CLOSED (CERRADO).
2. Gire la tuerca de acoplamiento rápido hacia la derecha (con la mano) para desconectarla de la abertura de la válvula reguladora. Reemplace las tapas protectoras en la abertura de la válvula reguladora y la parte superior del cilindro de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

**NOTA: si guarda la barbacoa en el interior, deje fuera el tanque de gas.**

**ADVERTENCIA: no pliegue ni transporte la barbacoa con el tanque de gas conectado. El tanque puede aflojar la válvula y producir una fuga de gas, y posiblemente dé lugar a una explosión, incendio o lesión corporal grave. Desconecte el tanque de gas antes de transportarlo o almacenarlo.**

## ASAR A LA PARRILLA A GAS

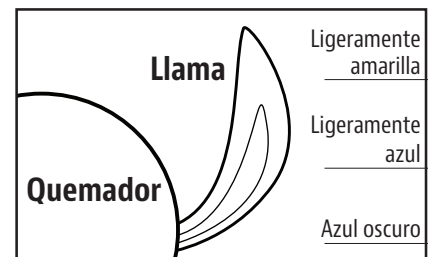
### PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

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

### PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

**PRECAUCIÓN: Mantenga el área del aparato de cocina de gas al aire libre despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Revise y limpie los tubos del quemador / venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio. Intentar encender el quemador con la tapa cerrada puede causar una explosión.**

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición "O".
3. Abra la válvula del cilindro/gas según las instrucciones de uso que figuran en el tanque.
4. Presione y gire la perilla de control de la combustión hacia la izquierda hasta "🔥 (posición de encendido)".
5. Presione el botón de encendido hasta que el quemador se encienda. Escuche un sonido de "clic" para indicar una chispa del encendedor y busque una llama para asegurarse de que el quemador esté encendido.
6. Si no se enciende en 5 segundos, gire la válvula a la posición "O", espere 5 minutos y repita la instrucción de encendido. Cuando se encienda, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen que se muestra.
7. Si lo indicado en los puntos anteriores no funcionan, siga el **Procedimiento de encendido manual**.



**Si el quemador se apaga durante el funcionamiento, gire las perillas de control hasta la posición "O" (APAGADO). Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender para permitir que se disipe el gas acumulado.**

## PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

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

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

## PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

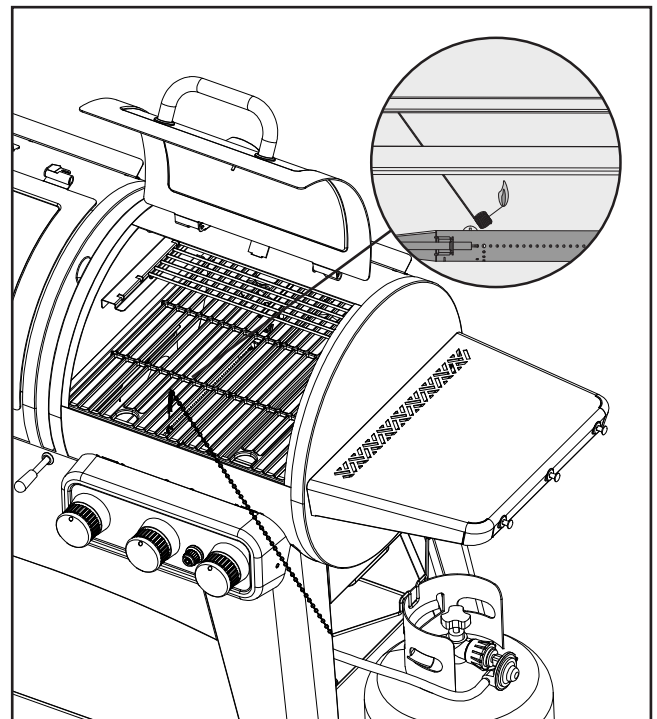
1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición "O".
3. Abra la válvula del cilindro/gas según las instrucciones de uso que figuran en el tanque.
4. Presione y gire la perilla de control del quemador en sentido antihorario hasta "🔥" (posición de encendido). Rápida y cuidadosamente, usando un fósforo largo o un encendedor de punta larga, coloque una llama encendida cerca del quemador y observe cómo se enciende el quemador. Obtenga acceso al quemador desde debajo de las rejillas de cocción y las carpas térmicas. Coloque una cerilla encendida cerca del costado del quemador.

**PRECAUCIÓN:** No intente encender otra área del quemador, ya que esto podría provocarle lesiones.

5. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición "O", espere 5 minutos y repita las instrucciones de encendido. Cuando se encienda, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen mostrada anteriormente.

**NOTA:** Cada quemador se enciende de forma independiente; repita los mismos pasos para el resto de los quemadores.

**ADVERTENCIA:** Nunca se incline sobre el área de cocción mientras enciende la parrilla de gas. Cuando encienda la parrilla con una cerilla, mantenga la cara y el cuerpo a una distancia segura (por lo menos a 457 mm [18 pulgadas]) de la superficie de la rejilla de cocina.



6. Si los puntos mencionados anteriormente no funcionan, consulte la **solución de problemas**.

## APAGAR LA BARBACOA

1. Cuando termine de cocinar, gire la válvula del cilindro de gas a la posición CLOSED (CERRADO) y deje salir la perilla del regulador. Esta característica de seguridad bloquea la perilla del regulador para garantizar que el gas deje de fluir.
2. Gire todas las perillas de control a la posición "O".

**NOTA: es normal oír un sonido "puf" cuando se queman los restos del gas licuado.**

3. Desconecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección *desconectar el tanque de gas*.

**ADVERTENCIA: deje enfriar la barbacoa por completo y retire el tanque de gas antes de mover la unidad, de viajar con ella o de guardarla.**

## CONTROL DE LLAMARADAS

Las llamaradas forman parte de la cocción de carnes a la parrilla y les aportan ese sabor tan característico. Un exceso de llamaradas puede cocinar demasiado los alimentos y resultar peligroso. Importante: Si la grasa prende fuego, cierre la tapa y apague el botón del encendedor hasta que se extinga el fuego. Tenga cuidado al abrir la tapa ya que puede producirse una llamarada repentina. Si se produce una llamarada excesiva, no intente apagarla con agua.

**PRECAUCIÓN: no es posible apagar los fuegos de grasa solo con cerrar la tapa. El exceso de llamaradas se produce por una acumulación de grasa en la base de la parrilla.**

1. Si se produce un fuego de grasa, gire todas las perillas de control a la posición OFF (apagado) y la válvula del tanque de gas licuado a CLOSED (cerrada). NO arroje agua a un fuego de grasa. Esto puede dar lugar a salpicaduras de grasa que, a su vez, pueden producir quemaduras, lesiones corporales y otros daños graves.
2. NO descuide la barbacoa durante el precalentamiento o mientras se quemen restos de alimentos a temperatura alta (HIGH). Si no se limpia la parrilla, la grasa puede prender fuego.

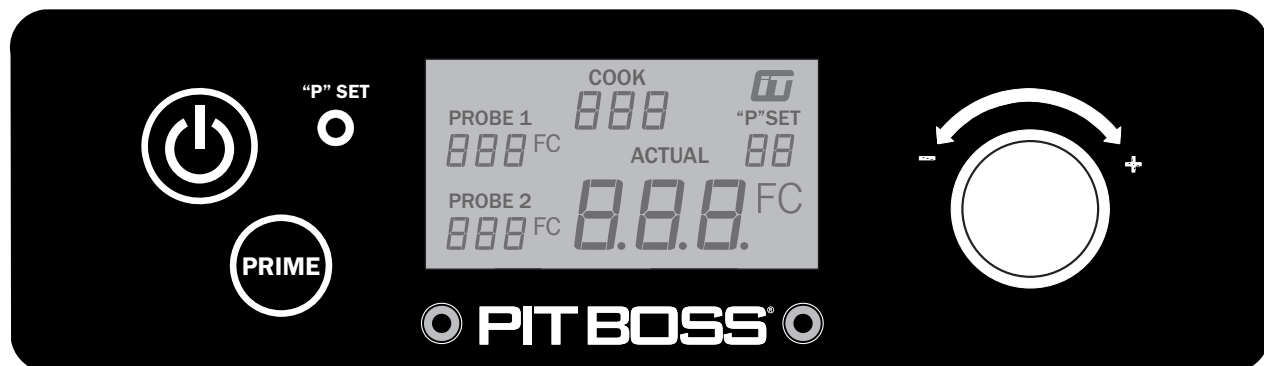
**ADVERTENCIA: mientras cocina, debe tener a mano materiales de extinción de incendios. En el caso de producirse un fuego de aceite o grasa, utilice un extinguidor de incendio químico seco tipo BC o sofóquelo con tierra, arena o bicarbonato sódico. NO intente apagar el fuego con agua.**

## MINIMIZACIÓN DE LLAMARADAS

- Elimine el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas.
- Cocine las carnes con alto contenido graso a baja (LOW) temperatura o de forma indirecta.
- Asegúrese de que la barbacoa esté sobre una superficie dura, plana, no combustible y que permita que la grasa escurra al recogerlas.

# ASAR A LA PARRILLA CON PELLETS DE MADERA

## DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE CONTROL



MANDO	DESCRIPCIÓN
	Pulse el <b>botón de Encendido</b> para encender la unidad. El botón brillará de color azul si hay conexión con una fuente de alimentación. Pulse y <u>mantenga pulsado</u> el botón dos segundos para apagar la unidad.
	La <b>perilla del controlador</b> se usa para aumentar y disminuir un valor de temperatura. Presione la perilla del controlador para confirmar la temperatura elegido.
	El <b>botón de ajuste "P"</b> se usa para seleccionar uno de los ocho ajustes cuando el Dial de control de temperatura se establece en el ajuste Ahumar. Pulse el botón para cambiar el ajuste "P" y adaptarlo a su estilo y entorno de cocción como prefiera. Con <u>pulsar brevemente</u> el botón, el ajuste aumenta de P0 a P7, y después se repite. La regulación solo se puede realizar en el ajuste Ahumar. El ajuste predeterminado de fábrica es "P4". Si se regula el ajuste "P", su preferencia se fijará (guardará) hasta la próxima vez que la regule.  El <b>botón de ajuste "P"</b> también se usa como <b>Control de cambio de temperatura</b> para cambiar la lectura de la temperatura en la pantalla LCD. Pulse y <u>mantenga pulsado</u> el botón dos segundos para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), como prefiera. El ajuste predeterminado es Fahrenheit.
	La <b>pantalla LCD</b> se usa como centro de información de la unidad. En la pantalla LCD se muestra la Temperatura de cocción deseada, la Temperatura de cocción real y las Temperaturas de la sonda de carne (si está conectada). Si solo hay una Sonda de carne conectada, solo se mostrará una lectura.
	El <b>ícono Smoke iT®</b> indica una conectividad con Wi-Fi. Al buscar una conexión por Wi-Fi o Bluetooth®, el ícono Smoke iT® parpadeará. Una vez que se ha establecido una conexión Wi-Fi, el ícono Smoke iT® permanecerá sólido. Cuando esté conectado, obtenga actualizaciones en vivo sobre las temperaturas reales y establecidas de la parrilla, el tiempo de cocción y las temperaturas de la sonda de carne. También le permite ajustar la configuración de su tablero de control.
	Pulse y mantenga pulsado el <b>botón de Cebado</b> para activar una carga adicional de gránulos a la chimenea. Se puede usar para añadir combustible al fuego antes de abrir la tapa del tambor, lo que da lugar a un rápido tiempo de recuperación del calor. También se puede usar durante el ahumado para potenciar un sabor ahumado limpio. Solicitado de las cocinas de concurso.
	Los puertos de conexión complementarios en la parte frontal del Tablero de control son para la(s) <b>sonda(s) de carne</b> . Cuando hay una sonda de carne conectada, la temperatura aparece en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte la sonda de carne del puerto de conexión. <i>Compatible solamente con sondas de carne de la marca Pit Boss®. La(s) sonda(s) de carne adicionales se venden por separado.</i>



## COMPRENDER LAS SONDAS

### · SONDA DE TEMPERATURA

La sonda de temperatura está situada en el interior del tambor principal, pared izquierda. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. La sonda de temperatura mide la temperatura interna de la unidad. Cuando se ajusta la temperatura en el Tablero de control, la sonda de temperatura mostrará la temperatura real dentro de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.

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

### · SONDA DE CARNE

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

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

## COMPRENDER EL AJUSTE "P"

Cuando se presiona el botón SET "P" empotrado, el ajuste "P" que se muestra en la pantalla LCD cambiará al siguiente valor (hacia arriba). Una vez alcanzado P7, se reiniciará en P0. Hay ocho ajustes "P", de P0 a P7. El botón de ajuste "P" empotrado puede pulsarse con un objeto de punta fina.

**IMPORTANTE: no pulse el botón de ajuste "P" con demasiada fuerza ya que se puede romper. Basta con pulsarlo ligeramente.**

### · USO DEL AJUSTE "P" EN MODO AHUMAR

Siempre que el dial de temperatura esté en el ajuste AHUMAR, como en el ciclo de arranque, el alimentador de espiral funcionará en un modo de cocción similar al manual en lugar de usar alguno de los preajustes de temperatura del dial. En primer lugar, el alimentador de espiral girará continuamente y alimentará pélets durante cuatro minutos. Al cabo de los cuatro minutos, el alimentador de espiral comienza un ciclo de alimentación en función del ajuste "P" seleccionado en el Tablero de control digital. El ajuste predeterminado es P4.

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

\* Configuración predeterminada

## PROCEDIMIENTO DE CEBADO DE LA TOLVA

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

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni que estén bloqueando la parte inferior de alimentador de espiral.
2. Extraiga todos los componentes de cocina del interior de la barbacoa. Localice la chimenea en la parte inferior del tambor principal.

3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. Pulse el **botón de Encendido** para encender la unidad, y gire el **Dial de control de temperatura** a la posición AHUMAR. Realice las comprobaciones siguientes:
  - Que puede oír girar el alimentador de espiral. Coloque la mano por encima de la chimenea y compruebe si percibe el movimiento de aire. No coloque la mano ni los dedos dentro de la chimenea. Puede lesionarse.
  - Después de alrededor de un minuto, el sistema de ignición debería oler a fuego y comenzar a calentarse el aire en la chimenea. La punta del sistema de ignición no brilla de color rojo, pero se calienta mucho y quema. No toque el sistema de ignición.
4. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, presione y mantenga presionado el **botón de encendido** durante dos segundos para apagar la unidad.
5. Llene la tolva con pélets de madera natural para barbacoas.
6. Pulse el **botón de Encendido** para encender la unidad. Mantenga el **Dial de control de temperatura** en la posición AHUMAR. Pulse y mantenga pulsado el **botón de Cebado** hasta que vea pélets en el interior de la barbacoa desde el tubo del alimentador de espiral. Una vez que los pélets empiecen a caer en la chimenea, suelte el **botón de Cebado**.
7. Mantenga presionado el **botón de encendido** durante dos segundos para apagar la unidad.
8. Reinstale los componentes de cocina en el tambor principal. La barbacoa ya está lista para usar. (Consulte las *Instrucciones de montaje* para garantizar la instalación correcta de los componentes de cocina).

## PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

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

## CONECTARSE A LA APLICACIÓN SMOKE IT®

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

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

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



## PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

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

### PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

**Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla o se apaga la llama de la barbacoa durante la cocción, compruebe los pasos siguientes o arranque la barbacoa con el método manual.**

1. Asegúrese de que el dial de control de temperatura esté en la posición **AHUMAR** y mantenga presionado el botón de encendido durante dos segundos para apagar la unidad. Abra la tapa del tambor. Extraiga los componentes de cocina del interior. Extraiga todos los pélets sin quemar y las cenizas de la chimenea. Evite el contacto con el sistema de ignición para no hacerse daño, ya que puede estar muy caliente.
2. Una vez que se hayan retirado y limpiado todos los componentes de cocción, presione el botón de encendido para encender la unidad y asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición AHUMAR. Compruebe lo siguiente:
  - Confirme visualmente si el sistema de ignición funciona colocando la mano por encima de la chimenea y comprobando si percibe calor.
  - Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresale aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la chimenea.
  - Confirme visualmente si el alimentador de espiral está soltando pélets en la chimenea.
  - Para confirmar si el ventilador de combustión está funcionando, debería escucharse un ruido similar al de una antorcha.
3. Si no funcionara alguno de los elementos anteriores, siga las instrucciones para la **Solución de problemas**.

## PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Compruebe la chimenea para asegurarse de que nada pueda obstruir un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni en el alimentador de espiral. Llene la tolva con pélets secos de madera noble natural para barbacoas.
3. Abra la tapa del tambor. Extraiga los componentes de cocina del interior para dejar a la vista la chimenea. Coloque un buen puñado de pélets en la chimenea. Eche un chorro de gel de encendido, u otro producto de encendido adecuado para pélets, por encima de los pélets. Una pastilla pequeña sólida de encendido de fuego, como las compuestas por aserrín y cera, o virutas de madera, también es válida. Añada otra cantidad pequeña de pélets a la chimenea.

**NOTA: no use alcohol, petróleo, gasolina, líquido inflamable o queroseno para encender o reavivar un fuego en la barbacoa.**

4. Prenda el contenido de la chimenea con un fósforo largo o un mechero de cocina. Deje quemar el contenido de arranque de 3 a 5 minutos. No añada material de arranque a la chimenea. Puede lesionarse.
5. Vuelva a colocar rápidamente y con cuidado los componentes de cocina en el interior del tambor principal. Continúe con el arranque en el paso dos del **Procedimiento de arranque automático**.

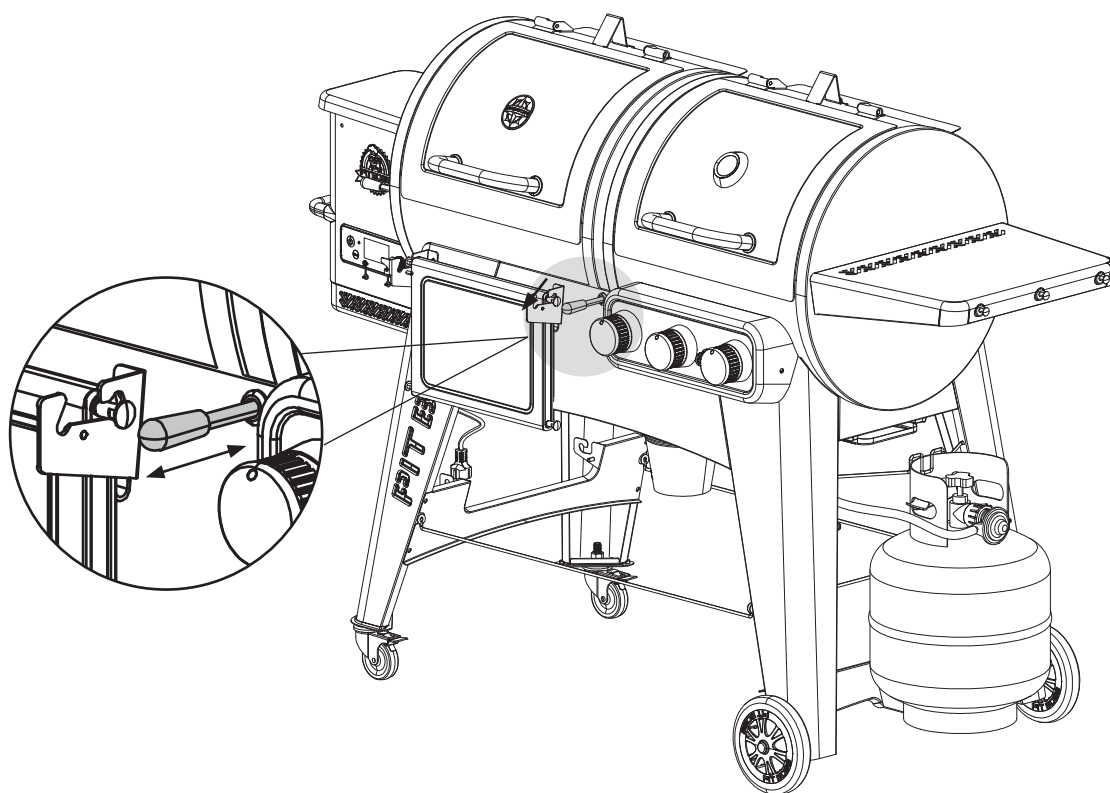


## APAGAR LA BARBACOA

1. Cuando termine de cocinar, con la tapa del barril principal cerrada, presione y mantenga presionado el **botón de encendido** durante dos segundos para apagar la unidad. La parrilla comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El sistema de barrena dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento.

## BARRA DE AJUSTE DE HUMO

Para controlar la cantidad de humo, así como la temperatura general de cocción, abra la barra de ajuste de humo, ubicada entre los barriles principales de pellet y gas.



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de servicio y sabor con una limpieza mínima. Siga estos consejos de limpieza y servicio para mantener la barbacoa:

## 1. REVISIÓN DEL NIVEL DE GAS

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

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

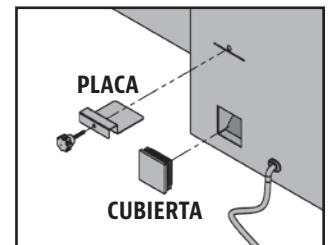
## 2. COMPONENTES DEL QUEMADOR

- Limpie el quemador cada vez que se detecte una acumulación importante, para asegurarse de que no haya indicios de obstrucción (residuos, insectos) en el tubo del quemador ni en los ojos de buey del quemador. Tras períodos de almacenamiento, las arañas o los insectos pequeños pueden construir nidos, telarañas y poner huevos en el tubo del quemador, obstruyendo el flujo de gas al quemador. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato. Si almacena la parrilla o antes de un período prolongado sin uso, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que los insectos ingresen en los agujeros del quemador.
- El quemador se ha preestablecido para un rendimiento óptimo de la llama. Una llama azul, posiblemente con una pequeña punta amarilla, es el resultado de la mezcla óptima de aire y gas. Si las llamas son excesivamente amarillas, anaranjadas o irregulares, limpie los depósitos de aceite y alimentos de la superficie del quemador y de las aberturas del quemador para aumentar el flujo de aire.

## 3. CONJUNTO DE TOLVA

- La tolva incluye una función de limpieza que facilita la limpieza y cambio de sabores del combustible de pélets. Para vaciarla, localice la placa y el vertedero en la parte posterior de la tolva. Coloque un cubo vacío y limpio debajo de la cubierta del vertedero y a continuación retire la cubierta. Desenrosque la placa, deslícela hacia fuera y se vaciarán los pélets.

**NOTA: use un cepillo de mango largo o un aspirador en seco y húmedo para eliminar el exceso de pélets, serrín y residuos, y limpiar por completo la pantalla de la tolva.**



- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los pélets del alimentador de espiral. Para ello solo tiene que hacer funcionar la barbacoa, con la tolva vacía, hasta que hayan salido todos los pélets del tubo del alimentador de espiral.
- Compruebe si hay residuos en el orificio de entrada de aire del ventilador, en la base de la tolva, y elimínelos. Una vez extraído el panel de acceso a la tolva (véase **Diagrama de cableado eléctrico** para consultar el diagrama), limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa que pueda haber en las aspas del ventilador. Así asegura un flujo de aire suficiente para el sistema de alimentación.

## 4. SONDAS

- Las arrugas o los pliegues en los cables de la sonda pueden producir daños. Una sonda de carne que no se use debe enrollarse en un rollo grande y holgado.
- Aunque la sonda de temperatura y las sondas de carne sean de acero inoxidable, no deben colocarse en el lavavajillas ni sumergirse en agua. El daño que el agua puede producir en los cables internos dará lugar a un cortocircuito de la sonda y lecturas erróneas. Si una sonda está averiada debe sustituirse.

## 5. SUPERFICIES INTERNAS

- Se recomienda limpiar la chimenea cada pocos usos. Así se asegurará de que el sistema de ignición funcione correctamente y evitará cualquier acumulación de residuos o cenizas en la chimenea.
- Use un cepillo de mango largo para la limpieza de parrillas, elimine los restos de comida de las rejillas para cocinar. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes de un uso anterior. Los fuegos de grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes para cocinar de la barbacoa. Limpie el interior de la barbacoa con regularidad. Si la grasa prende fuego, mantenga cerrada la tapa de la barbacoa para extinguir el fuego. Si el fuego no se extingue rápidamente, retire con cuidado la comida, apague la barbacoa y cierre la tapa hasta que el fuego se haya extinguido por completo. Esparza un poco de bicarbonato de soda, si lo tiene a mano.
- Compruebe a menudo el cubo para la grasa y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar.

**IMPORTANTE:** dado el calor intenso, no cubra el asador de fuego ni las sondas con papel aluminio.

## 6. SUPERFICIES EXTERNAS

- Limpie la barbacoa después de cada uso. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en las superficies externas de la barbacoa. **Ninguna de las superficies pintadas están cubiertas por la garantía**, sino que forman parte del mantenimiento y conservación general. En el caso de rasguños de pintura, desgaste o desconchado del acabado, todas las superficies pintadas pueden retocarse con la pintura BBQ para altas temperaturas.
- Use una cubierta para una protección completa de la barbacoa. Un cubierta es la mejor protección contra los agentes contaminantes climáticos y exteriores. Cuando no se use o se almacene durante períodos prolongados, coloque la unidad bajo techo en un garaje o cobertizo.

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

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Base de la parrilla	Cada 2-3 usos	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Tubo del quemador, orificios de entrada	Cada 5-6 usos	Sacudir, fibra de limpieza y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Chimenea	Cada 2-3 usos	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas para cocinar	Después de cada uso	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Estantes	Después de cada uso	Estropajo y agua jabonosa
Recogegrasas	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Alimentador de espiral	Cuando se vacía la bolsa de gránulos	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta que se vacíe la tolva
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 usos	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sonda de temperatura	Cada 2-3 usos	Estropajo y agua jabonosa
Sensor para carne	Después de cada sesión de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa

# USO DEL COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

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



<b>COMPETICIÓN</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>NOGAL AMERICANO</b>	✓		✓	✓	✓			✓	✓
<b>MANZANO</b>		✓	✓	✓				✓	✓
<b>MEZQUITE</b>	✓			✓	✓	✓			
<b>CEREZO</b>	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
<b>ARCE</b>	✓		✓			✓		✓	✓
<b>PACANA</b>	✓		✓	✓	✓			✓	✓
<b>BARRIL DE GÜISQUI</b>	✓				✓	✓	✓	✓	
<b>ROBLE</b>	✓				✓	✓	✓	✓	
<b>CARBÓN</b>	✓		✓	✓	✓				✓
<b>CLÁSICA</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
<b>ÁRBOLES FRUTALES</b>		✓	✓	✓				✓	✓
<b>TROFEO</b>	✓		✓	✓	✓				
<b>MAESTRO DE LA PARRILLA</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

# LINEAMIENTOS PARA COCINAR

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

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

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

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

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

CERDO	TAMAÑO	Precocado 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

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

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

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

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

# CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

## 1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

## 2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

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

## 3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

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



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

## PARRILLA DE PELLETS DE MADERA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Asegúrese de que la toma GFCI sea de 15 amperios como mínimo (véase el <b>Diagrama de cableado eléctrico</b> para consultar el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Extraiga el panel de acceso a la tolva (consulte el <b>Diagrama de cableado eléctrico</b> ), empuje hacia dentro las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control y tire cuidadosamente del controlador situado dentro de la tolva para soltarlo. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	La toma GFCI se ha desconectado.	Extraiga el panel de acceso a la tolva (consulte el <b>Diagrama de cableado eléctrico</b> ) y asegúrese de que todos los cables estén firmemente conectados y secos. Asegúrese de que la toma GFCI sea de 15 amperios como mínimo.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
El fuego de la chimenea no se enciende	El alimentador de espiral no se ceba	Antes de usar la unidad por primera vez o siempre que la tolva esté completamente vacía, debe cebarse el alimentador de espiral para que los gránulos el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los gránulos lleguen a la chimenea. Siga el <b>Procedimiento de cebado de la tolva</b> .
	El motor de alimentador de espiral está atascado	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad, gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR e inspeccione el alimentador de espiral. Confirme visualmente si el alimentador de espiral está soltando gránulos en la chimenea. Si no funciona bien, llame a Atención al cliente para solicitar asistencia o una pieza de recambio.
	Fallo del sistema de ignición	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad y gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR, e inspeccione el sistema de ignición. Confirme visualmente si el sistema de ignición funciona colocando la mano por encima de la chimenea y comprobando si percibe calor. Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresale aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la chimenea. Si no funciona bien, siga el <b>Procedimiento de arranque manual</b> para continuar usando la barbacoa, pero si necesita asistencia o algún recambio, llame al servicio de Atención al cliente.
Puntos parpadeantes en la pantalla LCD	El sistema de ignición está encendido	No es un error que afecte a la barbacoa. Se usa para indicar que la unidad está encendida y en modo Arranque (sistema de ignición encendido). El sistema de ignición se apagará una vez transcurridos cinco minutos. Una vez que hayan desaparecido los puntos parpadeantes, la barbacoa comenzará a ajustar la temperatura deseada que se haya seleccionado.
Temperatura parpadeante en la pantalla LCD	La temperatura de la barbacoa es inferior a 65 °C/150 °F	No es un error que afecte a la unidad, sino que se usa para indicar que hay riesgo de que el fuego se apague. Compruebe si hay combustible suficiente en la tolva o hay alguna obstrucción en el alimentador de espiral. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> . Compruebe la sonda de temperatura de la barbacoa y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucia. Compruebe si la chimenea presenta acumulación de cenizas u obstrucciones, y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si hay acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando (rotando) y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado.

Código de error "ErH"	La unidad se ha recalentado, posiblemente debido a fuego de grasa o exceso de combustible.	Mantenga pulsado el botón de encendido durante dos segundos para apagar la unidad y deje que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> . Tras las tareas de mantenimiento, extraiga los gránulos y confirme la colocación de todas las piezas componentes. Una vez se haya enfriado, pulse el botón de Encendido para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el error, póngase en contacto con Atención al cliente.
Código de error "Err"	El cable de la sonda de temperatura no establece conexión.	Extraiga el panel de acceso a la tolva (consulte el <b>Diagrama de cableado eléctrico</b> ) y compruebe si los cables de la sonda de temperatura están dañados. Asegúrese de que los conectores de la sonda de temperatura estén firme y correctamente conectados al Tablero de control.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
La temperatura de la barbacoa con el ajuste AHUMAR es demasiado alta	El ajuste "P" es demasiado BAJO	Pulse el botón de ajuste "P" e incremente el ajuste "P".
La barbacoa no alcanza o no mantiene la temperatura estable	Circulación de aire insuficiente en la chimenea	Compruebe si la chimenea presenta acumulación de ceniza u obstrucciones. Siga las Instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado. Una vez realizados los pasos anteriores, encienda la barbacoa, establezca la temperatura en AHUMAR y espere 10 minutos. Compruebe si la llama es brillante y viva.
	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los gránulos es mala, o si estos son demasiado largos, esto puede producir obstrucciones en el sistema de alimentación. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
	Sonda de temperatura	Compruebe el estado de la sonda de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar un recambio si está dañada.
La barbacoa despide demasiado humo o humo descolorido	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
	Calidad de los gránulos de madera	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> para limpiar. Sustituya por gránulos de madera secos.
	La chimenea está bloqueada	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la chimenea. Siga el Procedimiento de cebado de la tolva.
	Circulación de aire insuficiente para el ventilador	Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucia.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .

## BARBACOA A GAS PROPANO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	El cable de ignición está roto	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	El electrodo no produce una chispa de ignición	Ajuste el electrodo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	No hay suministro de gas	Compruebe la válvula del regulador. Compruebe si hay fugas en la conexión.
Fuego por grasa/llamaradas frecuentes	Asar carnes grasas	Ase las carnes grasas con la superficie de cocción fría y las perillas en posición LOW (temperatura baja).
	Temperatura de cocción	Pruebe a cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de los 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Agua arrojada sobre llamas de gas	No arroje agua sobre las llamas de gas.
El quemador se apaga	No sale gas	Verifique la conexión del gas y asegúrese de que está abierta. Sustituya el tanque de gas si está vacío.
	Ráfagas de viento o viento fuerte	Cambie de lugar o gire la barbacoa para que el viento no le dé de frente o aumente la intensidad de la llama.
Baja temperatura en la posición HIGH (temperatura alta)	Puertos bloqueados	Retire las obstrucciones que pueda haber en los puertos.
	Tanque de gas vacío	Rellene el tanque de gas.
Fuga de gas	Instalación incorrecta	Gire la perilla del regulador a la posición OFF (apagado) y asegúrese de que sale hacia fuera. Retire el tanque de gas. Vuelva a colocarlo y apriételo. Realice una prueba de fugas para asegurarse de que está correctamente sellado. Sustituya el tanque de gas si está dañado.
	Fallo del sellado	El tanque de gas está corroído, oxidado o se ha manejado incorrectamente. Sustituya el tanque de gas.
	Fallo del regulador	Es necesario sustituir el regulador. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar el recambio.
La llama del quemador es amarilla o naranja	Circulación de aire insuficiente	Compruebe si no hay telarañas u otras obstrucciones en el tubo o en los puertos del quemador. Siga las instrucciones de <b>cuidado y mantenimiento</b> para limpiar el tubo del quemador.
	Obstrucción del quemador	
	El recipiente para la grasa está lleno, se derrama	Vacíe el recipiente para la grasa y vuelva a colocarlo. Siga las instrucciones de <b>cuidado y mantenimiento</b> .
	La válvula del regulador está apagada	Compruebe la conexión de la válvula del regulador al tanque de gas. Retírelo y, luego, vuelva a colocarlo. Realice una prueba de fugas.
	El quemador está sucio	Gire la perilla del regulador a la posición HIGH (temperatura alta) durante cinco minutos y cure la unidad. Siga las instrucciones de <b>cuidado y mantenimiento</b> .

# DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

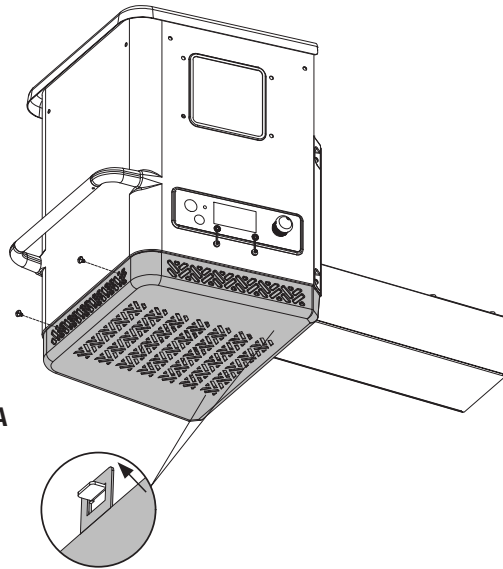
El sistema del tablero de control digital es un dispositivo tecnológico intrincado y valioso. Para protegerlo de los picos de voltaje y los cortocircuitos eléctricos, consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

## PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 110-120 V, 60 Hz, 250 W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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

LOCALICE Y EXTRAIGA LOS DOS TORNILLOS DEL PANEL DE ACCESO SITUADO EN EL LATERAL DE LA TOLVA.

SUELTE EL PANEL INFERIOR DE LA TOLVA HACIA ABAJO Y VUELVA A DESLIZARLO HACIA ATRÁS PARA EXTRAERLO DE LA PESTAÑA.

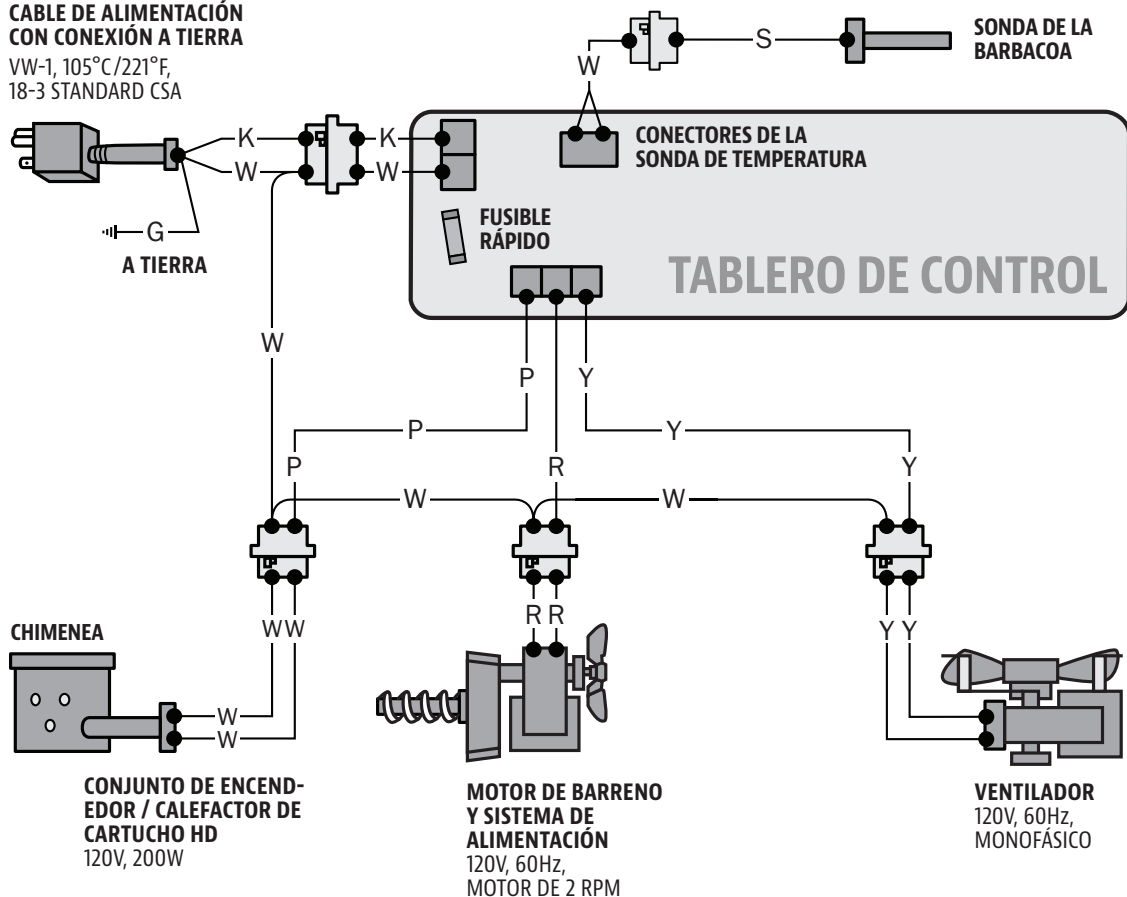


**TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:**  
2.0 KG/H  
(4.4 LB/H)

### ÍNDICE

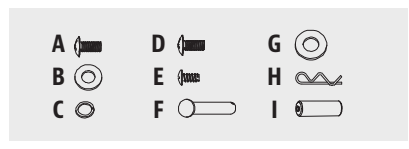
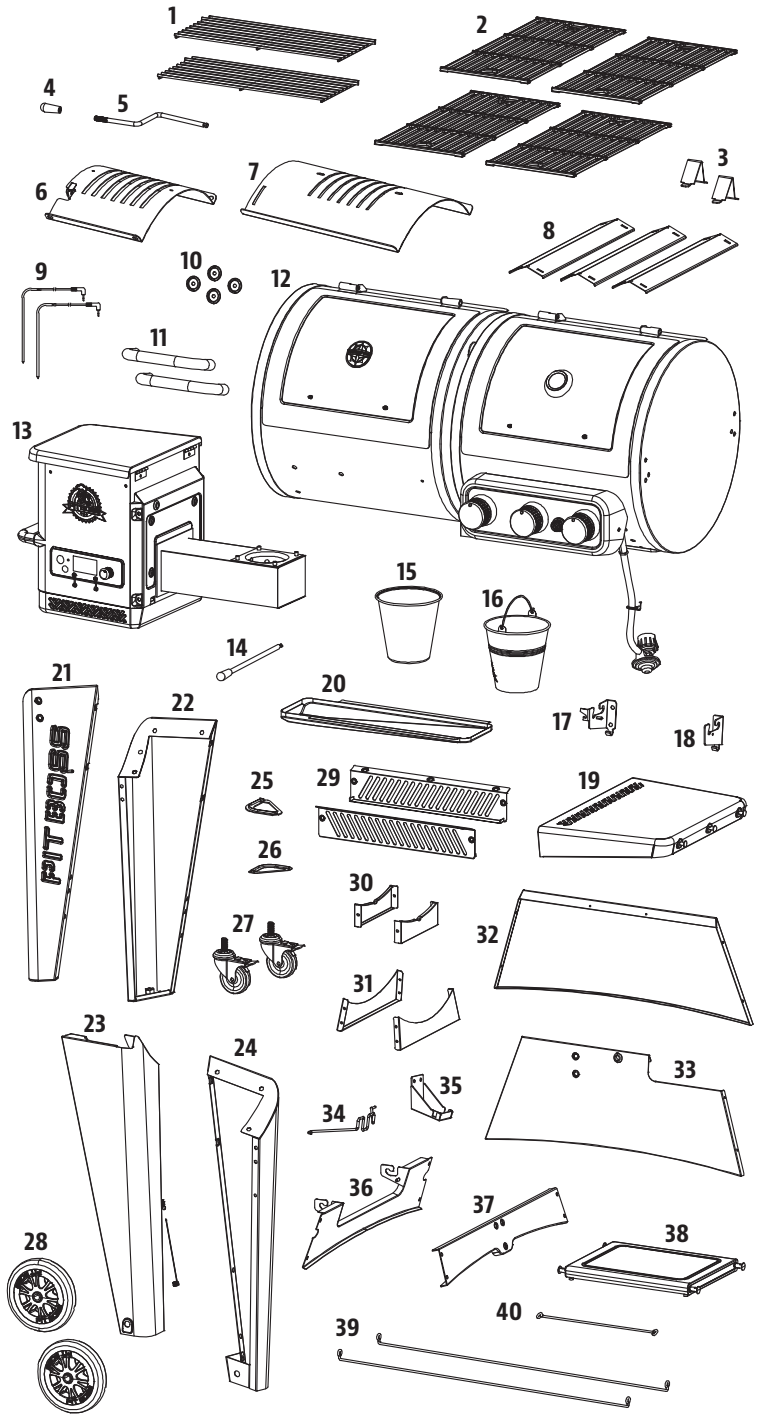
B: BLANCO  
A: AMARILLO  
M: MORADO  
R: ROJO  
N: NEGRO  
V: VERDEN

CABLE DE ALIMENTACIÓN CON CONEXIÓN A TIERRA  
VW-1, 105°C/221°F,  
18-3 STANDARD CSA



# REFACCIONES PARA EL ASADOR

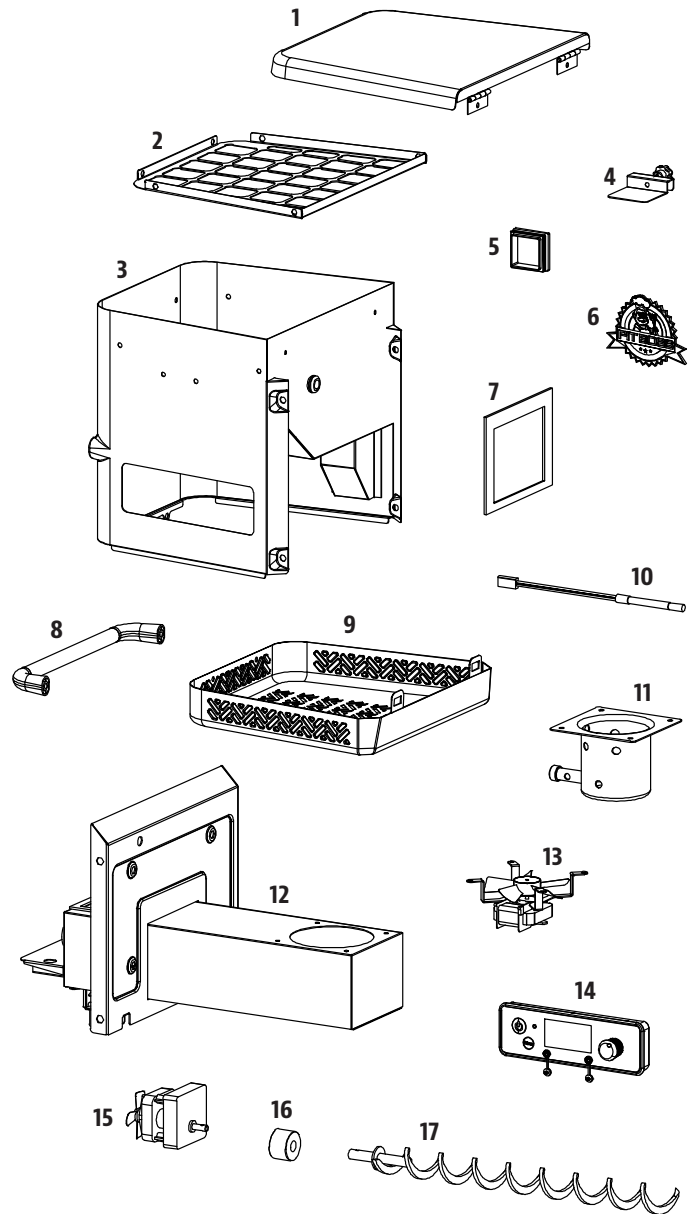
N°	Descripción
1	Parrilla superior para cocinar (x2)
2	Rejilla para cocinar (x4)
3	Tapón de la tapa (x2)
4	Manija de la barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
5	Barra de ajuste de la rejilla de flama (x1)
6	Cubierta deslizante de la rejilla de flama (x1)
7	Placa principal de rejilla de flama (x1)
8	Barras saborizantes (x3)
9	Sensore para carne (x2)
10	Asa de la tapa aros (x4)
11	Asa de la tapa (x2)
12	Barril principal (x1)
13	Conjunto de tolva (x1)
14	Barra de ajuste de humo (x1)
15	Bolsa para cubo recogegrasa (x1)
16	Recogegrasa (x1)
17	Soporte del estante delantero izquierdo (1)
18	Soporte del estante delantero derecho (1)
19	Estante lateral (x1)
20	Bandeja de grasa (x1)
21	Pata de soporte para rueda pivotante/delantera (x1)
22	Pata de soporte para rueda pivotante/posterior (x1)
23	Pata de soporte/delantera (x1)
24	Pata de soporte/trasera (x1)
25	Remate de la pata delantera izquierda (x1)
26	Remate de la pata trasera izquierda (x1)
27	Ruedas pivotantes con freno (x2)
28	Rueda (x2)
29	Soporte de la bandeja de grasa A (x2)
30	Soporte de la bandeja de grasa B (x2)
31	Panel lateral del carro (x2)
32	Panel trasero del carro (x1)
33	Panel delantero del carro (x1)
34	Cable de retén de la bombona de gas LP (x1)
35	Soporte de la bombona de gas LP (x1)
36	Vigueta transversal del carro M (x1)
37	Vigueta transversal del carro L (x1)
38	Estante delantero (1)
39	Barra del carro A (x2)
40	Barra del carro B (x1)
A	Tornillos (x33)
B	Arandelas (x33)
C	Arandelas de seguridad (x33)
D	Tornillos (x26)
E	Tornillos (x4)
F	Clavijas de rueda (x2)
G	Arandelas de rueda (x2)
H	Clavijas de eje de rueda (x2)
I	Pila AA (x1)



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

# REFACCIONES PARA LA TOLVA

N°	Descripción
1	Tapa de la tolva (x1)
2	Pantalla de seguridad de la tolva (x1)
3	Carcasa de la tolva (x1)
4	Placa del vertedor (x1)
5	Tapa del vertedor (x1)
6	Placa del logotipo (x1)
7	Junta de la carcasa de la tolva (x1)
8	Asa de la tolva (x1)
9	Panel de acceso a la tolva (x1)
10	Sistema de ignición (x1)
11	Cámara de combustión (x1)
12	Carcasa del alimentador de espiral (x1)
13	Ventilador de combustión (x1)
14	Tablero de control (x1)
15	Motor del alimentador de espiral (x1)
16	Casquillo de nylon (x1)
17	Conjunto de fuga de la tolva (x1)



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

# GARANTÍA

## CONDICIONES

Todos los asadores combinada de gránulos de madera y gas de Pit Boss®, fabricados por Dansons, tiene una garantía limitada a partir de la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar el comprobante de compra o si la garantía ha expirado. Dansons ofrece una garantía por cinco (5) años contra defectos y mano de obra en todas las partes, dos (2) años en los componentes de gas, y cinco (5) años en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada más allá de cinco (5) años de la fecha de compra. Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que retarden la oxidación. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Las Temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía no cubre corrosión ni oxidación, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del asador. Si ocurre alguna de las condiciones anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el asador cuando este no esté en uso. La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del asador, y ninguna garantía limitada se aplica a un asador que se utilice en aplicaciones comerciales.

## EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los asadores Pit Boss®, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones. Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

## CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss® de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con servicio al cliente:

EE.UU : (480) 923-9630 | Canada (GRATUITA) : 1-877-942-2246

## SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

---

MODELO

---

NÚMERO DE SERIE

---

FECHA DE COMPRA

---

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO





## IMPORTANT

### DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly.

USA: (480) 923-9630

CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

## IMPORTANT

### NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement.

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630

CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246


## ¡IMPORTANTE!


### NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA


Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente.

EE.UU : (480) 923-9630

CANADA (GRATUITA) : 1-877-942-2246

 **WARNING:** THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING WOOD DUST AND FORMALDEHYDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. FOR MORE INFORMATION GO TO [WWW.P65WARNINGS.CA.GOV](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

 **AVERTISSEMENT :** CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LA POUSSIÈRE DE BOIS ET LE FORMALDÉHYDE, IDENTIFIÉS PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, PRIÈRE DE CONSULTER [WWW.P65WARNINGS.CA.GOV](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

 **ADVERTENCIA:** ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLO A PRODUCTOS QUÍMICOS INCLUYENDO POLVO DE MADERA Y EL FORMALDEHÍDO, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTES DE CÁNCER Y AL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTE DE DEFECTOS DE NACIMIENTO U OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA MAYOR INFORMACIÓN, VISITE [WWW.P65WARNINGS.CA.GOV](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

**PITBOSS-GRILLS.COM**

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA



© 2022 DANSONS  
780220110UMV