



PIT BOSS



®

**RED HAMMERTONE
MARTELÉ ROUGE
MARTILLADO ROJO**

GAS VERTICAL SMOKER (2-SERIES)

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

FUMOIR VERTICAL À GAZ (SÉRIE 2)

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

GAS VERTICAL SMOKER (2-SERIES)

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

MODEL / MODÈLE / MODELO : PBV2G1
PART / PIÈCE / PARTE : 10791



ASSEMBLY AND OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT | MONTAJE Y OPERACIÓN

WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS 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. 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. 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.

CONFORMS TO: ANS Z21.89-2013 / CSA-1.18-2013. OUTDOOR COOKING SPECIALTY GAS APPLIANCES
CONFORME À: ANS Z21.89-2013 / CSA-1.18-2013. APPAREILS DE CUISSON SPÉCIALISÉS DE CUISINE EXTÉRIEURE
CUMPLE CON: ANS Z21.89-2013 / CSA-1.18-2013. APARATOS DE GAS ESPECIALES PARA COCINA AL AIRE LIBRE

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.
SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.



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 instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new gas smoker. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

<p>⚠ DANGER</p> <p>If you smell gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Shut off gas to the appliance.• Extinguish any open flame.• Open lid.• If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.	<p>⚠ WARNING</p> <ul style="list-style-type: none">• Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.• An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.	<p>⚠ DANGER</p> <ul style="list-style-type: none">• Never operate this appliance within 10 ft (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.• Never operate this appliance within 25 ft (7.5m) of any flammable liquid. Never allow oil or grease to get hotter than 200°C or 400°F. If the temperature exceeds 200°C (400°F) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.• If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
---	--	--

FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH, OR PROPERTY DAMAGE.

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.

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2. LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

1. A minimum clearance of 914 mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914 (36 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This 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 smoker OFF until the fire is out. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. 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.
3. This outdoor smoker 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.

4. 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.
5. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the smoker will become very hot.
6. Never use the smoker without the grease cup installed and hung under the firebox. Without the grease cup, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
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. 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.
9. 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 smoker. 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.

10. Operate this appliance using propane gas only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your smoker 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.
11. 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.

PROPANE GAS WARNINGS

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

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

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. 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 ANSI Z21.89-2017 · CSA 1.18-2017 "Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance." Pit Boss® Grills cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to CSA standards.



TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3	Tips & Techniques	17
Parts & Specs.....	7	Troubleshooting	18
Assembly Preparation.....	8	Replacement Parts.....	19
Connecting to a Gas Supply.....	9	Warranty	
Operating Instructions		Conditions.....	21
Smoker Environment.....	10	Exceptions.....	21
Smoker Temperature Ranges.....	11	Ordering Replacement Parts	22
Preparation for Use - Leak Test.....	11	Contact Customer Care	22
First Use - Curing & Burn-off.....	12	Warranty Service	22
Lighting Procedure.....	12	Assembly Instructions.....	67
Manual Lighting Procedure.....	13		
Refilling the Water Pan.....	13		
Refilling the Wood Chip Tray.....	13		
Shutting off your Smoker	13		
Care & Maintenance	14		
Cooking Guidelines.....	15		



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
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

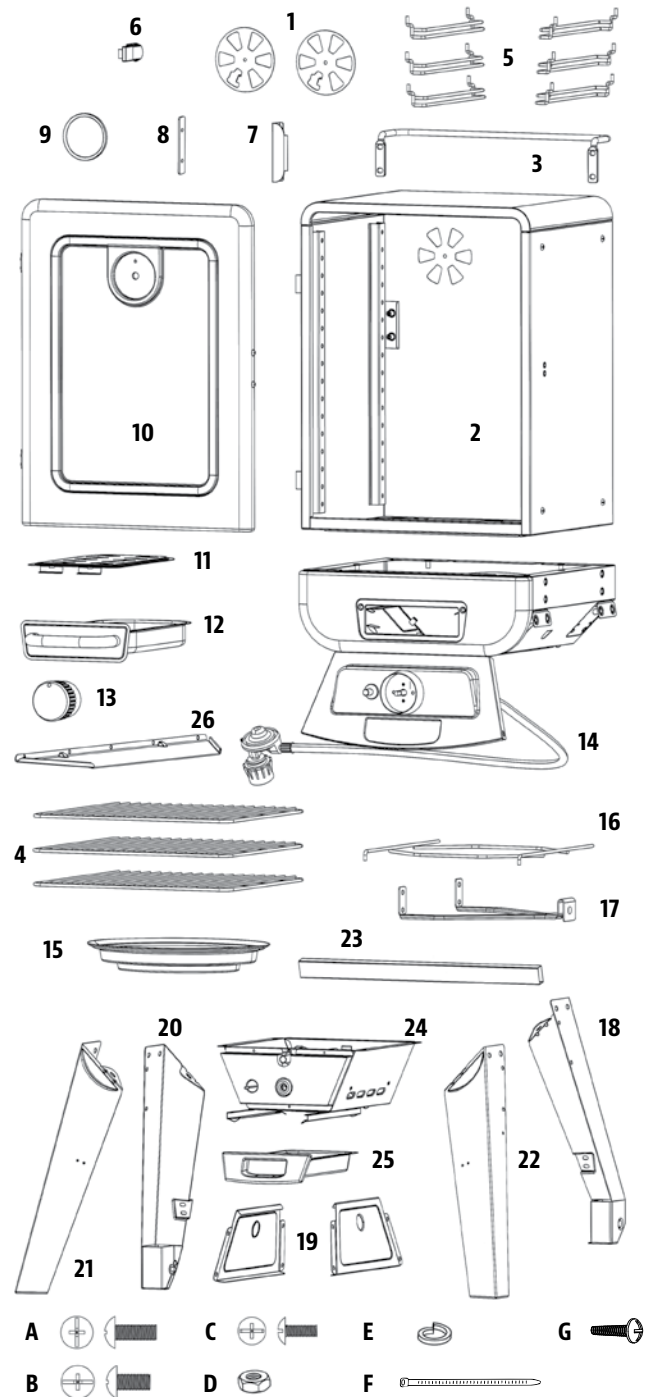
USA: (480) 923-9630

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

PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Damper (x2)
2	Upper Smoker Cabinet Assembly (x1)
3	Back Handle (x1)
4	Cooking Grid (x3)
5	Cooking Grid Support (x6)
6	Door Latch Assembly (x1)
7	Door Handle (x1)
8	Door Silicon Gasket (x1)
9	Heat Indicator (x1)
10	Door Assembly (x1)
11	Wood Chip Box Lid (x1)
12	Wood Chip Box Assembly (x1)
13	Control Knob (x1)
14	Lower Smoker Cabinet Assembly (x1)
15	Water Pan (x1)
16	Water Pan Support (x1)
17	Gas Cylinder Retainer Bracket (x1)
18	Right Rear Leg Assembly (x1)
19	Support Panel (x2)
20	Left Rear Leg Assembly (x1)
21	Left Front Leg (x1)
22	Right Front Leg (x1)
23	Back Support Tube (x1)
24	Burner Chamber Assembly (x1)
25	Grease Tray Assembly (x1)
26	Door Grease Shield (x1)
A	¼-20x5/8" Screw (x4)
B	¼-20x1/2" Screw (x16)
C	#10-24x1/2" Screw (x32)
D	#10-24 Lock Nut (x2)
E	M5 Locking Washer (x2)
F	Zip-tie (x1)
G	#8-32 Self-tapping Screw (x5)
H	Spare Hardware



PB- BTU REQUIREMENTS
TOTAL: 12,500 BTU

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

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PBV2G1	580mm x 1,040mm x 545mm / 22.8 in. x 40.9 in. x 21.4 in.	22 kg / 48.5 lb	Cubic Cooking: 0.06 m ³ / 2.1 ft ³ TOTAL - 3,480 cm ² / 540 sq. in.	38-160°C / 100-320°F

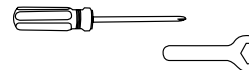
ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Grills Customer Care for parts.

service@pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | Canada (Toll Free): 1-877-942-2246

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

Tools required for assembly: Phillips-head screwdriver and wrench. *Tools not included.*



GO TO PAGE 67 FOR STEP-BY-STEP ASSEMBLY DIRECTIONS.

⚠ IMPORTANT ⚠	
-	It is advised to <u>review each step</u> entirely before starting assembly on instructions.
-	Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.
-	Tighten screws completely after <u>all screws</u> for that step have been installed.
1	This is a stationary position for a gas smoker assembly with gas cylinder. If you want to move the unit, the gas cylinder mounting bracket and regulator QCC1 connector must be disconnected prior to moving.
* NOTE *	
1	Outward facing screws.
2	Install screws on the inside edge of the leg.
3	Loosen the two pre-assembled screws, 2-3 turns. Tighten once the assembly screws are installed.
4	Repeat the Support Panel installation for the opposite legs.
5	Ignition wire.
6	Make sure that the tip of the valves are completely inside the end opening of the Burner Tubes.
7	Turn unit upright.
8	Remove the Door Assembly and set aside.
9	Align the Upper Cabinet to the Lower Cabinet then tighten all screws.
10	The Heat Indicator is supplied with one fiber washer and one wing nut.
11	When removing the Wood Chip Box lift up on the handle and pull out the Wood Chip Box.
12	Unit is assembled, continue to the Connecting Gas Supply section.

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

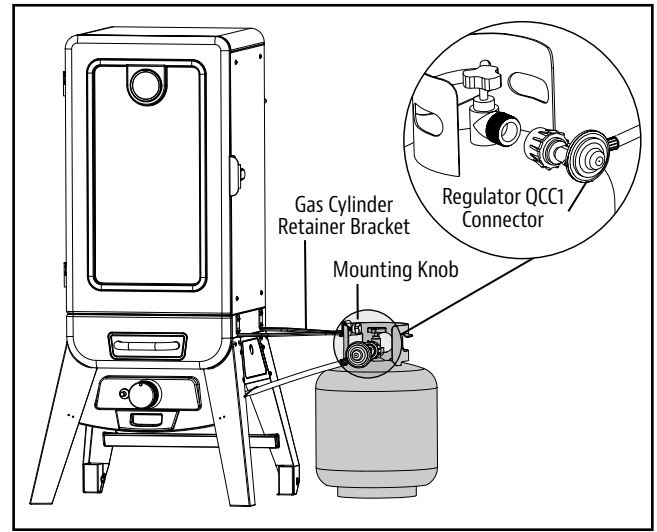
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

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

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

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. From the side of the cart, place foot ring of 9 kg (20 lbs) tank onto the gas tank bracket. Make sure the tank valve is in OFF position. Use the tank bolt to secure the tank in a fixed position. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the smoker if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the smoker is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only.
5. 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 ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

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

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the smoker is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Turn the quick coupling nut 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 smoker indoors, leave the gas cylinder outdoors.

WARNING: Do not fold up or transport smoker 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, a factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fats in your diet is to use a savory method of cooking like smoking. As this gas smoker uses wood chips for smoking, the natural wood flavor is infused into the meats, reducing the need for high sugar-based sauces.

SMOKER ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE SMOKER*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker 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 smoker is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker 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 smoking season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your smoker 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 smoker to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your smoker 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 opening the smoke cabinet door any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your internal temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the door.
- 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. Proper dress is important when it gets really hot: shorts, shirt, shoes, hat, apron and a generous slab of suntan lotion is recommended. Follow these few suggestions on how to enjoy your smoker throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather, keep the smoke cabinet door closed at all times.
- 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.

SMOKER TEMPERATURE RANGES

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 wood chips being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

- **MEDIUM TEMPERATURE (135-160°C / 275-320°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 TEMPERATURE (38-122°C / 100-250°F)**

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

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of a smoker. There are two types of smoking: hot smoking and cold smoking.

- **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done at 38-122°C / 100-250°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.
- **Cold smoking** is when the food is located so far away from the heat source that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32°C / 60-90°F.

TIP: To intensify that savory flavor, smoke your foods before turning up the heat to fully-cook your meats. This allows the smoke to penetrate the meats, before the pores of the meat close at 49°C / 120°F.

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!

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas smoker, 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 smoker 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:

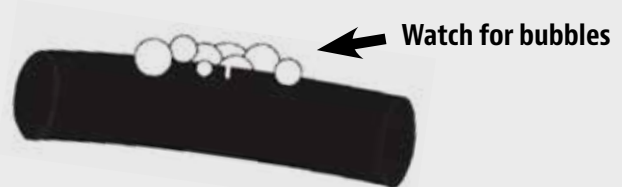
- 1 x Bowl (*empty, clean*)
- 1 x Paint Brush (*clean*)
- Dish Washing Liquid
- Water

Procedure:

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

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

2. Mix a solution of one part of water with one part of dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubble, as it will be concentrated.



- 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 smoker 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.

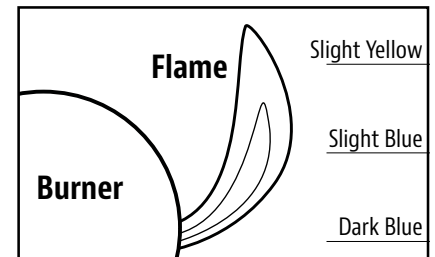
FIRST USE – CURING & BURN-OFF

Before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off to cure the interior and exterior finish of your unit. Start the smoker and operate at any temperature over (177°C / 350°F) with the cabinet door closed for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

IMPORTANT: Curing your smoker is important for its long-term operation and care. If the burn-off is not performed, the exterior finish will not set properly, as well as a paint odor can impart unnatural flavors onto your first prepared meal.

LIGHTING PROCEDURE

- Verify that all control knobs are turned to the OFF position.
- Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN.
- Note the indicator marker on the control knob. Push and hold down the control knob on the smoker and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise SLOWLY (2 to 3 seconds) to HIGH. You should hear a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit. If it does not, repeat up to three times.
- If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob to OFF, wait 5 minutes and repeat lighting procedure. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure** instructions.
- After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your smoker at your desired temperature!



IMPORTANT: If the burner goes out during operation, turn the control knobs to the OFF 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 of four attempts, check the following steps, or start your smoker using the manual method.

- Ensure the control knob is turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
- 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.
- If the above points do not work, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that the control knob is turned to the OFF position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN.
3. Remove the wood chip tray from the smoker. Light a match and place it into the burn chamber (through the wood chip entry). Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

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

4. Note the indicator marker on the control knob. Push in the regulator knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to HIGH.
5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your smoker at your desired temperature!

NOTE: If the burner does not light within 5 seconds, turn the control knob off, wait five minutes, then repeat the process.

REFILLING THE WATER PAN

Check the water level periodically during your cooking session and add water if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, open the cabinet door.
2. Carefully refill the water pan with water or marinade until it is $\frac{3}{4}$ full. Close the cabinet door.

WARNING: Do not fill completely or overfill the water pan, as this could damage your igniter.

REFILLING THE WOOD CHIP TRAY

Check your wood chip tray periodically during your cooking session and add more wood chips, if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, remove the wood chip tray from the opening above the front panel of the unit.
2. Carefully open the lid, and refill the wood chip tray with new wood chips. Close the lid once full.
3. Replace the wood chip tray into the front panel of the smoker.

NOTE: Use hardwood wood chips that have been seasoned, such as pecan, hickory, oak, apple, cherry, alder, mesquite or a competition blend. It is not necessary to soak the wood chips prior to smoking, as hardwoods have natural moisture in the wood that will release as it heats up and combusts. Do not use resin woods like pine or cedar in your smoker.

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

1. When finished cooking, turn the temperature dial to 177°C / 350°F and close the cabinet door. Let your smoker run for 5 to 10 minutes to go through its normal cleaning method. If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the smoker to burn-off for an extra 10 to 20 minutes. This will reduce the chance of causing a grease fire for the next start-up.
2. Once the burn-off is complete, keep the cabinet door closed and turn LP gas tank 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. Turn the Control Knob to the OFF position. The wood chips will stop smoking.

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

3. Disconnect LP gas tank by following the *Disconnect LP Gas Tank* instructions.

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

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 smoker:

1. *INSIDE SURFACES*

- It is recommended to clean your wood chip tray after every few uses. This will ensure proper smoking of new wood chips and avoid any hard build-up of debris or ash.
- 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 the previous cook. **Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker.** Clean the inside of your smoker on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the cabinet door and damper vents closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available. Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Refill and replace the water in the water pan often.

- The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat; however, excessive build-up may cause the door to not close if not cleaned regularly. Smoke and debris can be removed with frequent cleaning of the glass.

2. *OUTSIDE SURFACES*

- Wipe your smoker 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 cover to protect your smoker for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.







CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Wood Chip Tray	Every 2-3 Smoke Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Cooking Grids	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water

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 Pink Ring) on your meats. Higher 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.

COOKING STYLE	HOT SMOKING	ROAST	BAKING
Temperature Range	37-135°C / 100-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F
Control Knob	LOW 	MEDIUM 	HIGH 
Damper Vent			
OPEN ● CLOSED ○			

APPROXIMATE COOKING TIME

BEEF	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 65°C / 150°F
Rib-eye Roast, boneless	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1½ - 2 hours	
Rib Roast	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.		2½ - 2¾ hours	
Sausage (fresh)	All sizes			4 - 5 hours
Roast (bone-in)	All sizes	4- 5 Hours		
Ribs	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Cook until internal temperature reaches 91°C / 195°F		

PORK	Size	Reheat - 60°C / 140°F	Medium - 66°C / 150°F	Well Done - 71°C / 160°F
Ham (cooked)	All sizes	2 - 2¾ hours		
Ham (fresh)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 hours
Sausage (fresh)	All sizes			4 - 5 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
Boston Butt (Pork Shoulder)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Internal Temperature
Ribs	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		
Chop (loin, rib)	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		

LAMB	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 71°C / 160°F
Roast (fresh)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		5 -6 Hours	

POULTRY	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 82°C / 180°F
Turkey (whole)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 Hours
Chicken (whole)	All sizes			5 -6 Hours
Drumsticks, Breasts	All sizes			4 -5 Hours
Small Game Birds	All sizes			4 -5 Hours
Duck	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			5 -6 Hours

CHICKEN	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 82°C / 180°F
Whole	All sizes			5 -6 Hours
Drumsticks, Breasts	All sizes			4 -5 Hours

FISH	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 82°C / 180°F
Whole	All sizes			2 -3 Hours, until flaky
Fillets	All sizes			1 -2 Hours, until flaky

WILD GAME	Size	Rare - 60°C / 140°F	Medium - 71°C / 160°F	Well Done - 77°C / 170°F
Roast (fresh)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		5 -6 Hours	
Large Cuts (fresh)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			7 - 8 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*

- 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 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). 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.
- 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.
- 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*

- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. 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.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- 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.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your Pit Boss® smoker is operating poorly, or used less frequently, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Care for assistance.

WARNING: Prior to opening the smoker for any inspection, cleaning, maintenance or service work, ensure the unit is completely cooled to avoid injury.

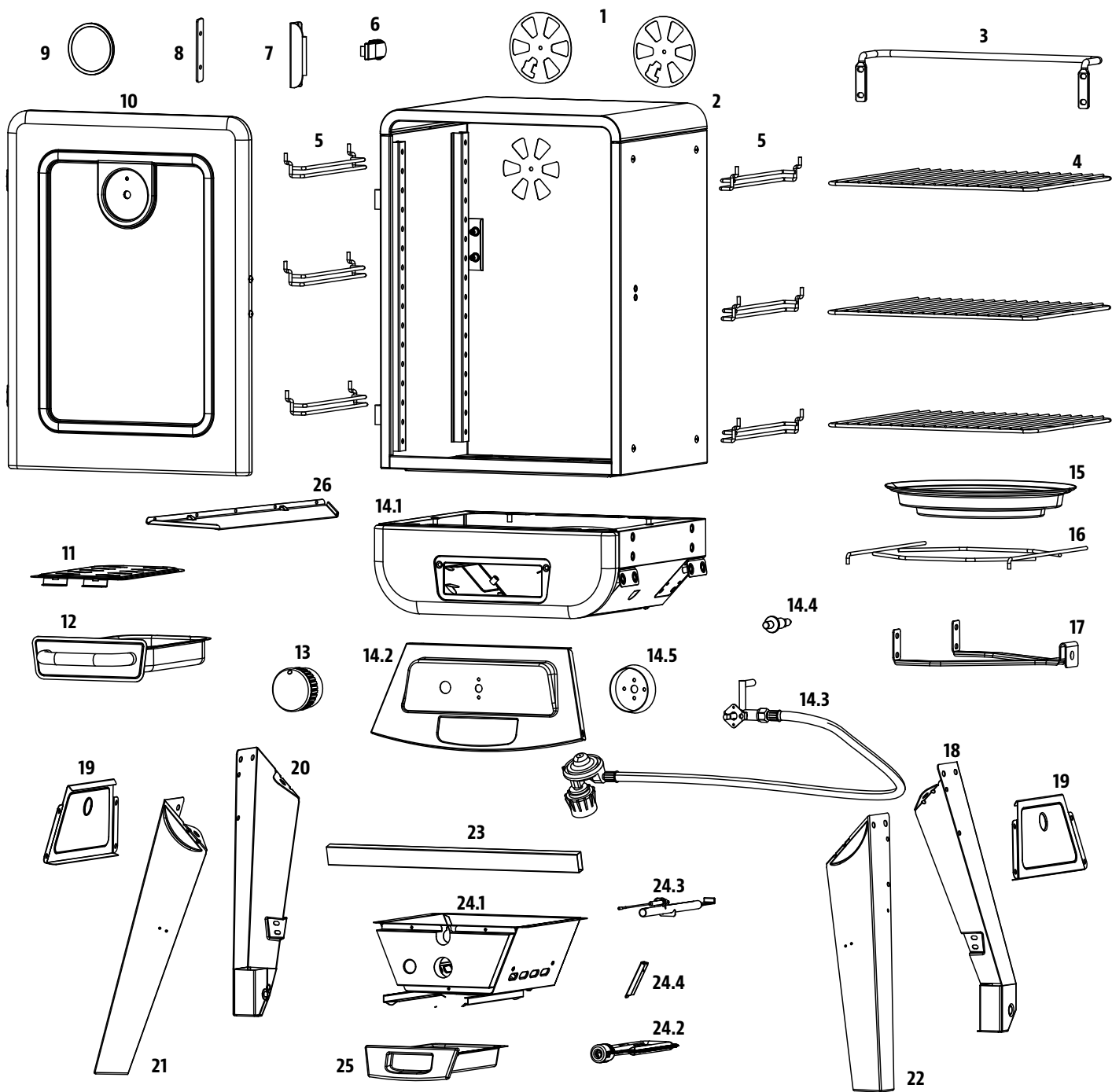
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	The ignition wire is broken	Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection 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 tank empty	Refill the gas tank.
Gas Leakage	Improper Installation	Turn the regulator knob to the OFF 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 Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	Burner Obstruction	
	Grease Cup Is Full, Spilling	Empty grease cup and re-install. Follow Care and Maintenance 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 Care and Maintenance instructions.

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Damper (x2)
2	Upper Smoker Cabinet Assembly (x1)
3	Back Handle (x1)
4	Cooking Grid (x3)
5	Cooking Grid Support (x6)
6	Door Latch Assembly (x1)
7	Door Handle (x1)
8	Door Silcon Gasket (x1)
9	Heat Indicator (x1)
10	Door Assembly (x1)
11	Wood Chip Box Lid (x1)
12	Wood Chip Box Assembly (x1)
13	Control Knob (x1)
14	Lower Smoker Cabinet Assembly (x1)
14.1	Control Panel Assembly (included HVR, Control Knob Bezel & Igniter) (x1)
14.2	Control Panel (x1)
14.3	HVR Assembly (x1)
14.4	Igniter (x1)
14.5	Control Knob Bezel (x1)
15	Water Pan (x1)
16	Water Pan Support (x1)
17	Gas Cyclinder Retainer Bracker (x1)
18	Right Rear Leg Assembly (x1)
19	Support Panel (x2)
20	Left Rear Leg Assembly (x1)
21	Left Front Leg (x1)
22	Right Front Leg (x1)
23	Back Support Tube (x1)
24	Burner Chamber Assembly (x1)
24.1	Burner Chamber (x1)
24.2	Main Burner (x1)
24.3	Wood Chips Burner Assembly (included Electrode & Electric Wire) (x1)
24.4	Cross-Fire Tube (x1)
25	Grease Tray Assembly (x1)
26	Door Grease Shield (x1)

Part#	Description
A	¼-20x ⁵ / ₈ " Screw (x4)
B	¼-20x ¹ / ₂ " Screw (x16)
C	#10-24x ¹ / ₂ " Screw (x32)
D	#10-24 Lock Nut (x2)
E	M5 Locking Washer (x2)
F	Zip-tie (x1)
G	#8-32 Self-tapping Screw (x5)
H	Spare Hardware

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



WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

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

service@pitboss-grills.com | Toll-Free: (480) 923-9630 | Toll-Free Fax: 1-877-942-2246

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE



AUTHORIZED DEALER

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 d'essayer d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Cela vous garantira le fonctionnement le plus agréable et sans problème de votre nouveau fumeur à gaz. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

<p> DANGER</p> <p>Si vous sentez le gaz :</p> <ul style="list-style-type: none">• Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil• Éteignez toute flamme ouverte.• Ouvrez le couvercle.• Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.	<p> AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.	<p>DANGER</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,0 m) de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz.• Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse devenir plus chaude que 200°C ou 400°F. Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.• En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
---	---	---

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION QUI POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

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 grill installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au code national du gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, soit au code de stockage et de manutention du propane, B149.2. Les modèles de gril à gaz propane sont conçus pour être utilisés avec un réservoir de gaz propane liquide standard de 20 lb, non inclus avec le gril. Ne connectez jamais votre gril à gaz à un réservoir de GPL qui dépasse cette capacité

1. Vous devez respecter un espace minimum de 914 mm (36 pouces) entre les côtés/l'arrière du plaque de cuisson et toute constructions 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 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.

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

2. La bouteille d'alimentation de PL (propane liquide) à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de PL du département des Transports des É.-U. (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et commission.
3. 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.

4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.
5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Veuillez utiliser des gants résistant à la chaleur, des pinces avec une longue poignée ou des gants de cuisine en tout temps, puisque le gril peut devenir très chaud.
6. Ne jamais utiliser le gril sans la coupelle à graisse installée et suspendue sous le foyer. Sans la coupelle à graisse, la graisse chaude et les débris peuvent couler vers le bas et produire un danger d'incendie.
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. 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.
9. 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.

10. Faites fonctionner cet appareil uniquement avec du gaz propane, ce qui est également spécifié sur l'étiquette signalétique de l'appareil. 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.
11. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est vital pour un fonctionnement sûr. Vérifiez que l'orifice est à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'emboîte pas sur l'orifice de la vanne, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et / ou un incendie.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

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

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

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

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.

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications répertoriées dans la norme ANSI Z21.89-2017 · CSA 1.18-2017 "Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance". Les appareils de cuisson Pit Boss® Grills ont été testés de manière indépendante et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes CSA.



TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	23	Conseils et techniques	39
Pièces et spécifications	27	Dépannage	40
Préparation de l'assemblage.....	28	Pièces de rechange	41
Connexion à une alimentation au gaz.....	29	Garantie	
Mode d'emploi		Conditions.....	43
Environnement du fumoir.....	31	Exceptions.....	43
Gammes de température du fumoir.....	32	Commander des pièces de rechange	44
Préparation pour l'utilisation - Essai d'étanchéité	32	Appelez le service clientèle	44
Première utilisation - Durcissement et brûlage.....	33	Service de garantie	44
Procédure d'allumage	33	Instructions de montage.....	67
Procédure d'allumage manuel	34		
Remplissage du réservoir d'eau	34		
Recharge du plateau pour copeaux de bois.....	35		
Éteindre votre fumoir.....	35		
Entretien et maintenance	36		
Lignes directrices pour la cuisine	37		



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

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

Dansons

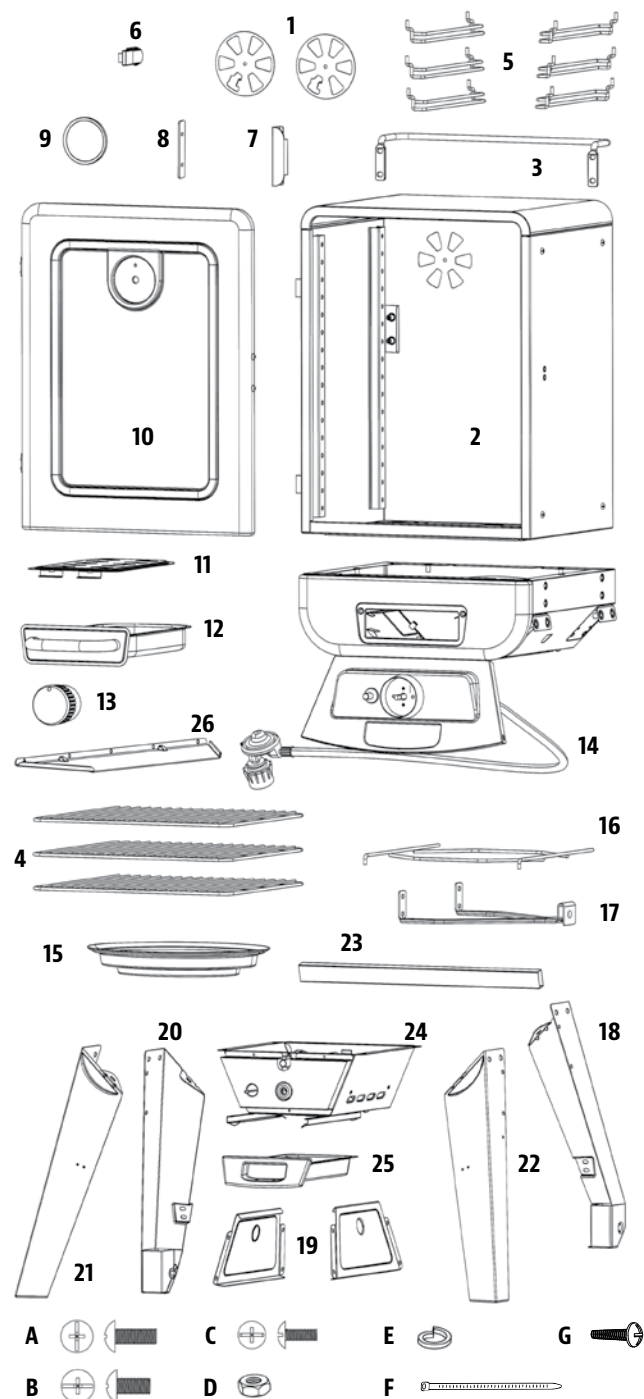
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

États-Unis: (480) 923-9630

Canada (Sans Frais): 1-877-942-2246

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

Partie#	Description
1	Amortisseur (x2)
2	Assemblage de meuble supérieur de fumée (x1)
3	Poignée arrière (x1)
4	Grille de cuisson (x3)
5	Support de grille de cuisson (x6)
6	Support de loquet de porte (x1)
7	Poignée de porte (x1)
8	Joint de porte en silicone (x1)
9	Indicateur de chaleur (x1)
10	Assemblage de porte (x1)
11	Couvercle de boîte à copeaux de bois (x1)
12	Boîte à copeaux de bois (x1)
13	Bouton de controle (x1)
14	Ensemble de meuble bas fumeur (x1)
15	Bac à eau (x1)
16	Support de bac à eau (x1)
17	Support de retenue de cylindre de gaz (x1)
18	Jambe arrière droite (x1)
19	Panneau de support (x2)
20	Jambe arrière gauche (x1)
21	Jambe avant gauche (x1)
22	Jambe avant droite (x1)
23	Tube de support arrière (x1)
24	Chambre de brûleur (x1)
25	Ensemble de bac à graisse (x1)
26	Bouclier de graisse de porte (x1)
A	¼-20x5/8 po. Vis (x4)
B	¼-20x1/2 po. Vis (x16)
C	#10-24x1/2 po. Vis (x32)
D	#10-24 Écrou de blocage (x2)
E	M5 Rondelle à ressort (x2)
F	Zip cravate (x1)
G	#8-32 Vis autotaraudeuse (x5)
H	Matériel de rechange



PB – EXIGENCES DE TARIFICATION BTU
TOTAL : 12 500 BTU

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

MODÈLE	ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES
PB PBV2G1	580mm x 1 040mm x 545mm / 22,8 po. x 40,9 po. x 21,4 po.	22 kg / 48,5 lb	Cuisson cubique - 0.06 m ³ / 2.1 ft ³ TOTAL - 3,480 cm² / 540 sq. in.	38-160°C / 100-320°F

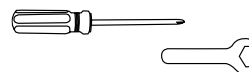
PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Jetez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Pit Boss® pour les pièces.

États-Unis : (480) 923-9630 | Canada (Sans Frais) : 1-877-942-2246
www.pitboss-grills.com

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cette unité.

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



ALLEZ À LA PAGE 67 POUR LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ÉTAPE PAR ÉTAPE.

⚠ IMPORTANT ⚠	
-	Il est conseillé de revoir chaque étape entièrement avant de commencer l'assemblage sur les instructions.
-	La combinaison de quincaillerie comprenant une rondelle de blocage et une rondelle doit être installée avec la rondelle de blocage la plus proche de la tête de la vis.
-	Serrez complètement les vis une fois que toutes les vis de cette étape ont été installées.
1	Il s'agit d'une position fixe pour un ensemble fumoir à gaz avec bouteille de gaz. Si vous souhaitez déplacer l'appareil, le support de montage de la bouteille de gaz et le connecteur QCC1 du régulateur doivent être déconnectés avant le déplacement.
* REMARQUE *	
1	Vis tournées vers l'extérieur.
2	Installez les vis sur le bord intérieur du pied.
3	Desserrez les deux vis pré-assemblées, 2-3 tours. Serrez une fois les vis de montage installées.
4	Répétez l'installation du panneau de support pour les pieds opposés.
5	Fil d'allumage.
6	Assurez-vous que la pointe des vannes est complètement à l'intérieur de l'ouverture d'extrémité des tubes de brûleur.
7	Remettez l'appareil à la verticale.
8	Retirez l'assemblage de la porte et mettez-le de côté.
9	Alignez l'armoire supérieure sur l'armoire inférieure, puis serrez toutes les vis
10	L'indicateur de chaleur est fourni avec une rondelle en fibre et un écrou à oreilles.
11	Lors du retrait du bac à copeaux de bois, soulevez la poignée et retirez le bac à copeaux de bois.
12	L'unité est assemblée, passez à la section Raccordement de l'alimentation en gaz.

CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

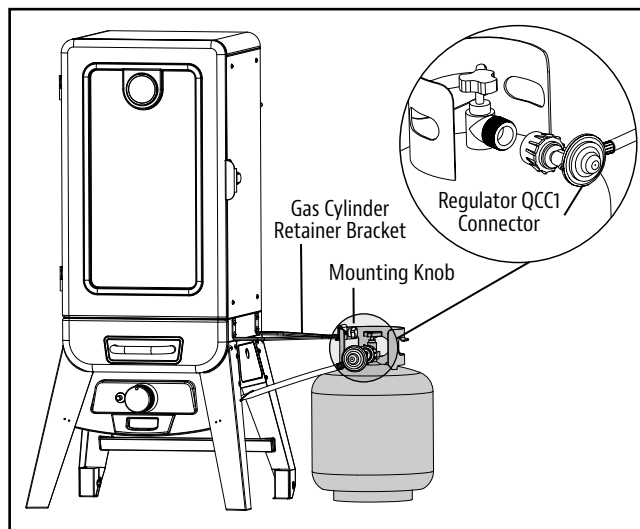
EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

Le plaque de cuisson 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 de pétrole liquéfié. Le détendeur et le tuyau fournis en usine doivent être utilisés avec un poids de 9 kg (20 lb) réservoir de gaz propane. **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

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

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Sur le côté du chariot, placez l'anneau de pied du réservoir de 20 lb (9 kg) sur la terre. Assurez-vous que la valve du réservoir est en position OFF. Assurez-vous que le réservoir est complètement à la verticale, car il est dangereux de faire fonctionner l'appareil si le réservoir d'essence n'est pas installé correctement.
2. Assurez-vous que la valve du régulateur sur l'appareil est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
3. Retirez les capuchons de protection de l'ouverture de la vanne de régulation et du haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons.
4. Insérez la soupape de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté de la soupape du régulateur. Tournez l'écrou d'accouplement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit ferme. Serrez à la main seulement.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.



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

1. N'entreposez pas la bonbonne de recharge de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.
5. Le réservoir de gaz propane liquide utilisé doit avoir un collier pour protéger la valve du réservoir.
6. Maintenez toujours la bouteille de gaz propane liquide à 90 degrés (verticale) pour permettre le retrait de la vapeur.

DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

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

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

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

MODE D'EMPLOI

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre et de manger sainement, un facteur important à considérer est la nécessité de réduire nos apports en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson savoureuse comme le fumage. Comme ce fumoir électrique utilise des copeaux de bois pour fumer, la saveur de bois naturel est infusée dans les viandes, ce qui réduit le besoin de rajouter des sauces à base de sucre.

ENVIRONNEMENT DU FUMOIR

1. OÙ INSTALLER LE FUMOIR

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Il convient de conserver une distance minimum de 914 mm (36 pouces) entre toutes les unités Pit Boss® et les matériaux combustibles, et cette distance doit être conservée pendant l'utilisation du fumoir. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumoir 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 dehors, cela ne signifie pas que vous ne pouvez plus cuisiner à l'extérieur! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez les suggestions suivantes sur la façon de profiter de votre fumoir 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 fumoir dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre fumoir 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 d'ouvrir la porte de l'armoire du fumoir plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement votre température interne. Soyez souple quant au moment de servir; ajoutez plus de temps à la cuisson à chaque fois que vous ouvrez la porte.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Rendez votre préparation de repas encore plus facile en ajoutant des éléments simples comme les légumes et les pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Une tenue correcte est importante quand il fait vraiment chaud : un short, t-shirt, des chaussures, un chapeau, un tablier et une grosse portion de crème solaire sont recommandés. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre fumoir 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, gardez la porte de l'armoire du fumoir fermée en tout temps.
- 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 FUMOIR

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 des copeaux de bois utilisés, l'ouverture de la porte de l'armoire et la quantité de nourriture en cours de cuisson.

- **TEMPÉRATURE MOYENNE (135-160 ° C / 275-320 ° 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. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou où vous voulez une polyvalence avec contrôle.

- **BASSES TEMPÉRATURES (38-122 ° C / 100-250 ° F)**

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

Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage d'un fumoir. Il existe deux types de fumage : le fumage à chaud et le fumage à froid.

- **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 38-122° C / 100-250° F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.
- **Le fumage à froid** se fait quand les aliments se situent tellement loin de la source de chaleur qu'ils fument sans cuire, et à des températures allant de 15 ° C à 32 ° C / 60 ° F à 90 ° F.

CONSEIL: Pour intensifier cette saveur savoureuse, fumez vos aliments avant d'augmenter la chaleur pour cuire entièrement vos viandes. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes, avant que les pores de la viande ne se ferment à 49 ° C / 120 ° F.

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!!

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Un essai d'étanchéité est utilisé afin de déterminer l'intégrité du joint. Avant d'utiliser votre grill à gaz, vous devez effectuer un essai d'étanchéité sur le raccord entre le régulateur et la bonbonne de gaz afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de mort en raison d'un incendie ou d'une explosion. Un essai d'étanchéité devrait être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- avant d'allumer votre gril pour la toute première fois,,
- à chaque fois que votre bonbonne de gaz a été changée,
- après un voyage, plus particulièrement par-dessus les routes cahoteuses,
- après une période d'entreposage prolongée ou de non-utilisation.

COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Fournitures nécessaires :

- 1 x Bol (*vide, propre*)
- 1 x Pinceau (*propre*)
- Liquide à vaisselle
- Eau

Procédure :

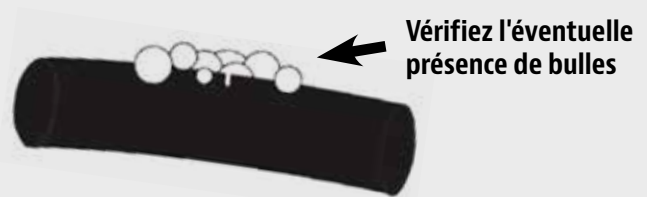
- Placez le gril dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous que le gril est froid au toucher et qu'il n'est pas allumé. Veillez à ce que la vanne du régulateur soit à la position « OFF » et que le cylindre de gaz soit bien serré au régulateur.

IMPORTANT : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune flamme ouverte ou fumoir à proximité.

- Mélangez une solution d'une mesure d'eau avec une mesure de liquide à vaisselle dans un bol. La solution créera des bulles, car elle sera concentrée..
- Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bonbonne de gaz. Faites une inspection visuelle afin de déceler la présence de flots de bulles provenant d'un défaut ou d'un bris du sceau.

REMARQUE : Si une fuite apparaît, veuillez répéter la procédure d'installation de la bonbonne à gaz, mais ne pas trop serrer. Serrez uniquement à la main. Effectuer l'essai d'étanchéité à nouveau après l'installation afin de veiller à ce que le joint soit étanche.

IMPORTANT : Ne pas utiliser le gril à gaz si vous décelez une fuite de gaz qui ne peut être corrigée à l'aide de la procédure de l'essai d'étanchéité. Veuillez communiquer avec votre service d'incendie local ou le Service clients afin de déterminer des mesures d'essai alternatives pour assurer une précaution appropriée.



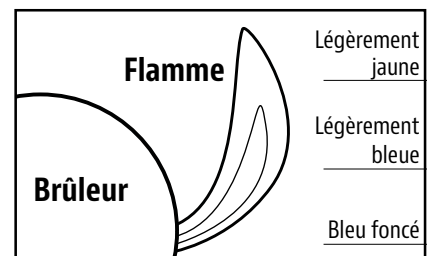
PREMIÈRE UTILISATION - DURCISSEMENT ET BRÛLAGE

Avant d'utiliser votre fumoir pour la première fois avec de la nourriture, il est important d'effectuer une surchauffe pour durcir la finition intérieure et extérieure de votre appareil. Démarrez le fumoir et réglez-le à une température supérieure à 177 ° C / 350 ° F avec la porte du meuble fermée pendant 30 à 40 minutes pour surchauffer l'appareil et éliminer les corps étrangers.

IMPORTANT: Le durcissement de votre fumoir est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Si la surchauffe n'est pas effectuée, la finition extérieure ne sera pas fixée correctement, et une odeur de peinture pourrait donner des saveurs anormales à votre premier repas préparé.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

- Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position de ARRÊT.
- Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT.
- Observez le repère indicateur sur le bouton du brûleur. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton du brûleur sur la plaque de cuisson et tournez à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre LENTEMENT (deux à trois secondes) jusqu'à HAUT. Vous devriez entendre un « clic » pour indiquer une étincelle de l'allumeur, et chercher la flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois.
- Si l'allumage n'a pas lieu dans les cinq secondes, tournez le bouton du brûleur sur ARRÊT, attendez cinq minutes et répétez la procédure d'allumage. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de la **procédure d'allumage manuel**.
- Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée !



Si le brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, tournez les boutons de commande en position de ARRÊT. Attendez cinq minutes avant d'essayer 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. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position de ARRÊT.
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT.
3. Retirez le plateau à copeaux de bois du fumoir. Allumez une allumette et placez-la dans la chambre de combustion (à travers l'entrée de copeaux de bois). N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut provoquer des blessures.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu dans votre plaque de cuisson.

4. Notez le marqueur indicateur sur le bouton du brûleur. Appuyez sur le bouton du régulateur et tournez de 90 degrés (ou 1/4) dans le sens antihoraire vers le haut.
5. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée!

REMARQUE: Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez le bouton du brûleur, attendez cinq minutes, puis répétez le processus.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau pendant vous cuisinez et ajoutez de l'eau si nécessaire.

1. Ouvrez la porte de l'armoire en prenant soin de porter des gants de cuisinier résistants à la chaleur.
2. Remplissez soigneusement le réservoir d'eau avec de l'eau ou de la marinade jusqu'à ce qu'il soit plein aux trois-quarts. Fermez la porte de l'armoire.

IMPORTANT: Ne remplissez pas complètement ou ne remplissez pas trop le réservoir d'eau, car cela pourrait endommager votre élément électrique et / ou des pièces pendant l'utilisation du fumoir.

RECHARGEMENT DU PLATEAU POUR COPEAUX DE BOIS

Vérifiez votre plateau de copeaux de bois périodiquement pendant que vous cuisinez et ajoutez plus de copeaux de bois si nécessaire.

1. En prenant soin de porter des gants de cuisinier résistants à la chaleur, retirez le plateau pour copeaux de bois de l'ouverture au-dessus du tableau de commande sur le panneau avant de l'unité.
2. Ouvrez délicatement le couvercle et remplissez le plateau à copeaux de bois de copeaux de bois neufs. Fermez le couvercle une fois le plateau rempli.
3. Remplacez le plateau pour copeaux de bois dans le panneau avant du fumoir.

REMARQUE: Utilisez des copeaux de bois dur qui ont été séchés, comme le pacanier, le caryer, le chêne, le pommier, l'aulne ou le mesquite. Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois avant le fumage, car les bois durs ont une humidité naturelle qui se dégage à mesure qu'ils chauffent et brûlent. N'utilisez pas de bois résineux comme le pin ou le cèdre dans votre fumoir.

ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR

1. Une fois la cuisson terminée, tournez le cadran de température sur 177 ° C / 350 ° F et fermez la porte de l'armoire. Laissez votre fumeur fonctionner pendant 5 à 10 minutes pour suivre sa méthode de nettoyage normale. Si vous avez préparé des aliments très gras, laissez le fumeur brûler pendant 10 à 20 minutes supplémentaires. Cela réduira le risque de provoquer un incendie de graisse lors du prochain démarrage.
2. Une fois la combustion terminée, gardez la porte de l'armoire fermée et tournez le robinet du bouteille à gaz sur la 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. Tournez le bouton du brûleur sur la position OFF. Les copeaux de bois arrêteront de fumer.

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 fumoir refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

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 assurer l'entretien de votre fumoir :

1. SURFACE INTERNES

- Il est recommandé de nettoyer votre plateau pour copeaux de bois après chaque utilisation. Cela permettra aux copeaux de bois de bien fumer et évitera toute accumulation de débris ou de cendres.
- Utilisez une brosse de nettoyage pour grill à long manche et retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à faire cela alors qu'elles sont encore chaudes. **Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du fumoir.** Nettoyez l'intérieur de votre fumoir régulièrement. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, fermez la porte de l'armoire et les registres de ventilation pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le fumoir et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible. Vérifiez souvent votre plateau à graisse et nettoyez-le si nécessaire.

IMPORTANT: De la graisse peut s'accumuler dans le réservoir d'eau. Remplissez et remplacez souvent l'eau dans le réservoir d'eau.

- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne cassera pas à haute température; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la fermeture de la porte si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être enlevés en nettoyant le verre fréquemment.

2. LES SURFACES EXTERNES

- Essuyez votre fumoir après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour enlever la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou lingettes nettoyantes sur les surfaces externes du grill. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.
- Utilisez une housse afin de protéger votre fumoir pour une protection complète! Une housse est la meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une housse dans un garage ou un hangar.


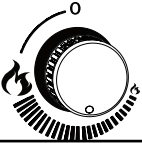




TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte d'armoire en verre	Toutes les 2-3 utilisations	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec une paille de fer (fine)
Partie inférieure de l'armoire	Toutes les 5-6 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Plateau pour copeaux de bois	Toutes les 2-3 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler les graisses en trop, utiliser une brosse de nettoyage
Réservoir d'eau	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse

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	RÔTI	CUISSON FOUR (moyen)
Gamme de températures	37-135°C / 100-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F
Bouton du brûleur	BAS 	MOYEN 	HAUT 
Registres de ventilation			

FRANÇAIS

DURÉE DU TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIVE

BOEF	TAILLE	Saignant - 54°C / 130°F	A point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 65°C / 150°F
Rôti de côtes, sans os	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1½ - 2 heures	
Rôti de côtes	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.		2½ - 2¾ heures	
Saucisse (fraîche)	Toutes les tailles			4 - 5 heures
Rôti (avec os)	Toutes les tailles	4- 5 heures		
Rôti de côtes	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande sorte de l'os (environ 4 à 6 heures)		
Poitrine	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91°C / 195°F		

DURÉE DU TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIVE

BOEF	TAILLE	Saignant - 54°C / 130°F	A point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 65°C / 150°F
Rôti de côtes, sans os	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1½ - 2 heures	
Rôti de côtes	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.		2½ - 2¾ heures	
Saucisse (fraîche)	Toutes les tailles			4 - 5 heures
Rôti (avec os)	Toutes les tailles	4- 5 heures		
Rôti de côtes	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande sorte de l'os (environ 4 à 6 heures)		
Poitrine	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91°C / 195°F		

PORC	TAILLE	Réchauffer - 60°C / 140°F	A point - 66°C / 150°F	Bien cuit - 71°C / 160°F
<i>Jambon (cuit)</i>	Toutes les tailles	2 - 2¾ heures		
<i>Jambon (frais)</i>	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 heures
<i>Saucisse (fraîche)</i>	Toutes les tailles			4 - 5 heures
Loin rôti	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rib Couronne Couronne	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
<i>Boston Butt (Épaule de porc)</i>	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Température interne
Travers de porc	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande sorte de l'os (environ 4 à 6 heures)		
<i>Hacher (longe, côte)</i>	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande sorte de l'os (environ 4 à 6 heures)		

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

VOLAILLE	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 82 °C / 180 °F
<i>Dinde (entière)</i>	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 heures
<i>Poulet (entier)</i>	Toutes les tailles			5 - 6 heures
Pilons, poitrines	Toutes les tailles			4 - 5 heures
Petits gibiers à plumes	Toutes les tailles			4 - 5 heures
Canard	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			5 - 6 heures

POULET	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 82 °C / 180 °F
<i>Poulet (entier)</i>	Toutes les tailles			5 - 6 heures
Pilons, poitrines	Toutes les tailles			4 - 5 heures

FRUITS DE MER	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 82 °C / 180 °F
<i>Poisson (entier)</i>	Toutes les tailles			2 - 3 heures, jusqu'à floconneux
<i>Poisson (filets)</i>	Toutes les tailles			1 - 2 heures, jusqu'à floconneux

GIBIER SAUVAGE	TAILLE	Saignant - 60 °C / 140 °F	À point - 71 °C / 160 °F	Bien cuit - 77 °C / 170 °F
<i>Rôti (frais)</i>	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		5 - 6 heures	
Grandes coupes (frais)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			7 - 8 heures

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par des propriétaires de Pit Boss® Grills, 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). 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.
- 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.
- 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. 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. Lire aussi 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

- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. C'est une bonne idée de mettre les aliments cuits sur une assiette chauffée, en gardant les aliments au chaud. Les viandes rouges, comme les steaks et les rôtis, bénéficient d'un repos de plusieurs minutes avant de servir. Il permet aux jus qui ont été poussés à la surface par la chaleur de revenir au centre de la viande, ajoutant plus de saveur.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- 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.

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles. Pour les FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss® ou contacter le Service clients pour obtenir de l'aide.

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

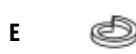
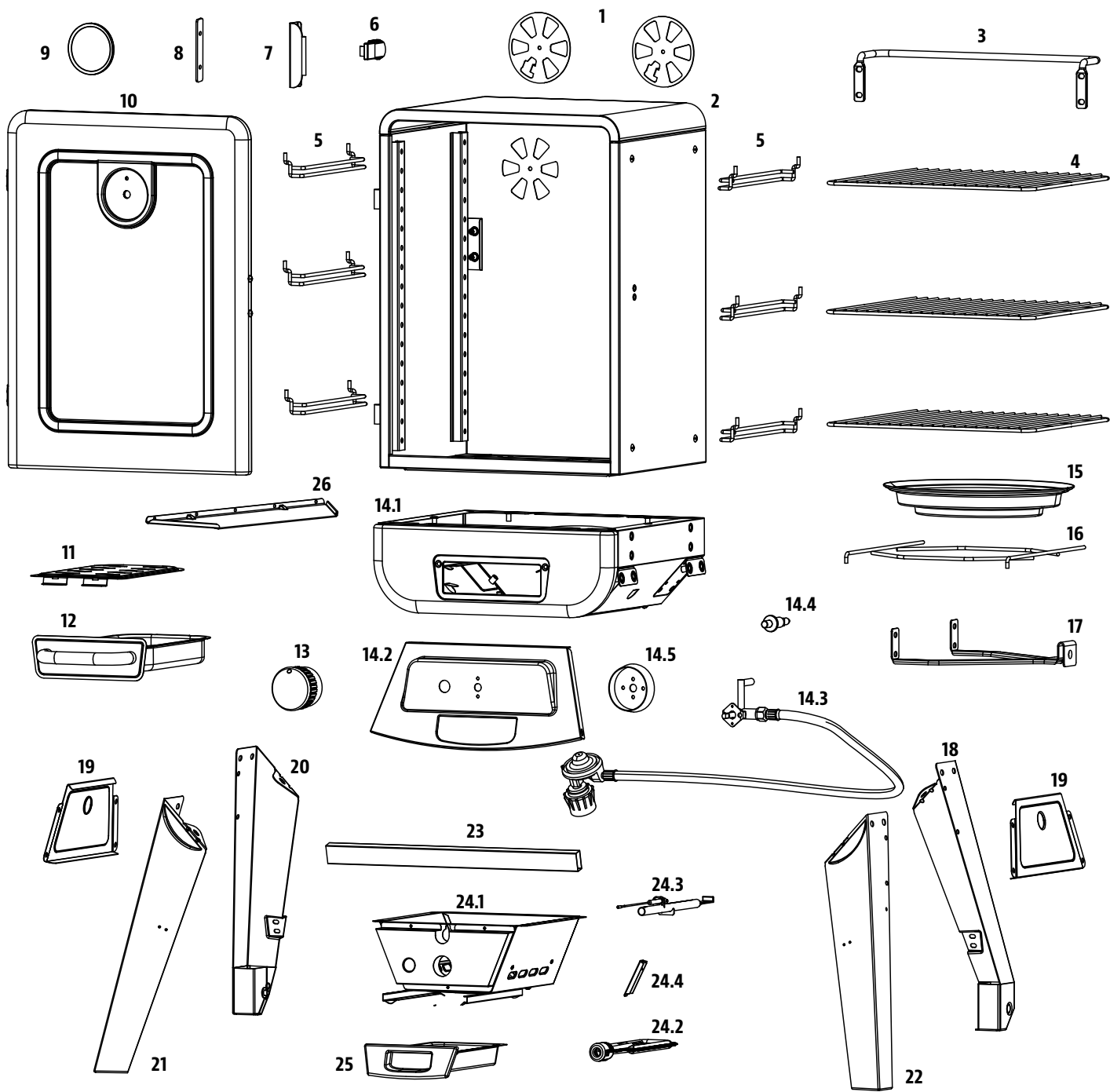
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne s'allumera pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles sur les orifices du brûleur	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de 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 pulvérisez 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 « OFF » (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 clients 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' entretien et de maintenance pour nettoyer le tube du brûleur.
	Tube de brûleur, hublots obstrués	Vider le plateau à graisse l'installer à nouveau. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	Le plateau à graisse est plein, il coule sur le sol	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.
	La vanne du régulateur est fermée	Tournez le bouton du régulateur à ÉLEVÉ pendant cinq minutes et faites brûler l'unité. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	Le brûleur est sale	Turn regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions.

PIÈCES DE RECHANGE

Partie#	Description
1	Amortisseur (x2)
2	Assemblage de meuble supérieur de fumée (x1)
3	Poignée arrière (x1)
4	Grille de cuisson (x3)
5	Support de grille de cuisson (x6)
6	Support de loquet de porte (x1)
7	Poignée de porte (x1)
8	Joint de porte en silicone (x1)
9	Indicateur de chaleur (x1)
10	Assemblage de porte (x1)
11	Couvercle de boîte à copeaux de bois (x1)
12	Boîte à copeaux de bois (x1)
13	Bouton de contrôle (x1)
14	Ensemble de meuble bas fumeur (x1)
14.1	Assemblage du panneau de commande (HVR inclus, lunette de commande et allumeur) (x1)
14.2	Panneau de contrôle (x1)
14.3	Assemblée HVR (x1)
14.4	Allumeur (x1)
14.5	Bouton de contrôle Lunette (x1)
15	Bac à eau (x1)
16	Support de bac à eau (x1)
17	Support de retenue de cylindre de gaz (x1)
18	Jambe arrière droite (x1)
19	Panneau de support (x2)
20	Jambe arrière gauche (x1)
21	Jambe avant gauche (x1)
22	Jambe avant droite (x1)
23	Tube de support arrière (x1)
24	Chambre de brûleur (x1)
24.1	Chambre de brûleur (x1)
24.2	Brûleur principal (x1)
24.3	Brûleur à copeaux de bois (électrode et fil électrique inclus) (x1)
24.4	Tube à feu croisé (x1)
25	Ensemble de bac à graisse (x1)
26	Bouclier de graisse de porte (x1)

Partie#	Description
A	¼-20x5/8 po. Vis (x4)
B	¼-20x½ po. Vis (x16)
C	#10-24x½ po. Vis (x32)
D	#10-24 Écrou de blocage (x2)
E	M5 Rondelle à ressort (x2)
F	Zip cravate (x1)
G	#8-32 Vis autotaraudeuse (x5)
H	Matériel de rechange

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



GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et cinq (5) sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de cinq (5) ans prévue à partir de la date d'achat.

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le Service à la clientèle.

service@pitboss-grills.com | États-Unis: (480) 923-9630 | Canada (sans frais) : 1-877-942-2246

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur de « Pit Boss® » le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre Pit Boss® se trouve sur le dos. 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 comprenda todo este manual antes de intentar ensamblar, operar o instalar el producto. Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el correcto montaje y uso seguro del aparato. Esto asegurará que reciba el funcionamiento más placentero y sin problemas de su nuevo ahumador de gas. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

<p> PELIGRO</p> <p>Si detecta olor a gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cierre la entrada de gas al aparato• Apague cualquier llama.• Abra la tapa.• Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al suministrador de gas o a los bomberos.	<p> ADVERTENCIA</p> <ul style="list-style-type: none">• No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato.• No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.	<p> PELIGRO</p> <ul style="list-style-type: none">• NUNCA OPERE ESTE APARATO A MENOS DE 10 PIES (3,0 M) DE CUALQUIER ESTRUCTURA, MATERIAL COMBUSTIBLE U OTRO CILINDRO DE GAS.• NUNCA OPERE ESTE APARATO A MENOS DE 25 PIES (7,5 M) DE CUALQUIER LÍQUIDO INFLAMABLE. NUNCA PERMITA QUE EL ACEITE O LA GRASA SUPEREN LOS 200 °C O 400 °F. SI LA TEMPERATURA SUPERA LOS 200 °C (400 °F) O SI EL ACEITE COMIENZA A HUMEAR, APAGUE INMEDIATAMENTE EL QUEMADOR O EL SUMINISTRO DE GAS.• SI OCURRIERA UN INCENDIO, MANTÉNGASE ALEJADO DEL APARATO Y LLAME INMEDIATAMENTE A LOS BOMBEROS. NO INTENTE EXTINGUIR UN INCENDIO DE ACEITE O GRASA CON AGUA.
--	--	--

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA RESULTAR EN UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR SERIAS LESIONES CORPORALES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

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.

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el código nacional de gas combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, el código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1, o el código de manejo y almacenamiento de propano, B149.2. Los modelos de parrilla a gas LP están diseñados para usarse con un tanque de gas propano líquido estándar de 20 lb, no incluido con la parrilla. Nunca conecte su parrilla a gas a un tanque de gas LP que exceda esta capacidad

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 914 mm (36 pulgadas) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 914 mm (36 pulgadas) 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 pélets 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 extinguidor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los Bomberos.

2. El tanque de gas licuado (LP) debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones de tanques de gas licuado del Departamento de transporte (D.O.T.) estadounidense o la Norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y Comisión.
3. Esta barbacoa para exteriores no está prevista para su instalación en vehículos o barcos recreativos.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una autocaravana, tienda de campaña, automóvil, barco o vivienda. Este aparato no está previsto para su uso como estufa y nunca debe utilizarse como tal.

4. Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.
5. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa. No toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento, pues la barbacoa alcanzará una temperatura muy elevada.
6. No utilice nunca la barbacoa sin colocar antes el recipiente para la grasa debajo de la caja de combustión. Sin el recipiente para la grasa, la grasa caliente y los restos podrían gotear, caer al suelo y provocar un incendio.
7. No obstruya la circulación del aire de combustión y ventilación de este aparato. Mantenga limpios y sin residuos el tubo del quemador y los orificios. Límpiela antes de usarla. Es necesario limpiar y mantener periódicamente la unidad para prolongar su vida útil.
8. Compruebe siempre si hay fugas de gas cuando conecte y desconecte el regulador al tanque de gas, especialmente tras un período de almacenamiento prolongado (en invierno, por ejemplo). Compruebe todas las conexiones para ver si hay fugas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. Nunca use una llama para comprobar si hay fugas.
9. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del aparato de gas para cocinar en el exterior. Cambie el regulador de gas antes de usarlo si presenta señales de abrasión o desgaste excesivo.

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

10. Opere este aparato utilizando únicamente gas propano, que también se especifica en la etiqueta de clasificación de la unidad. No intente poner en funcionamiento la barbacoa con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas licuado en una de gas natural. El incumplimiento de esta advertencia puede tener como resultado un incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
11. La ubicación del tubo del quemador con respecto al orificio es vital para un funcionamiento seguro. Verifique que el orificio esté dentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del quemador no encaja sobre el orificio de la válvula, encender el quemador puede provocar una explosión y / o un incendio.

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el tanque de gas a un proveedor de confianza. Un tanque de gas relleno incorrectamente o en exceso puede resultar peligroso. Un relleno en exceso combinado con el calentamiento del tanque de gas (un día de verano caluroso, el tanque de gas se deja al sol, etc.) puede producir una fuga de gas licuado, pues el aumento de temperatura hace expandir el gas. El gas que sale del tanque es inflamable y puede provocar una explosión.
2. No utilice un tanque de gas licuado si tiene alguna válvula dañada o presenta señales de abolladuras, boquetes, bultos, daño por fuego, corrosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles; puede resultar peligroso y un proveedor de propano líquido deberá realizar una comprobación de inmediato.

Si ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del tanque, no intente encender el aparato. Apague cualquier llama visible. 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.

MONÓXIDO DE CARBONO (EL "ASESINO SILENCIOSO")

Utilice siempre los aparatos de gas al aire libre en un área abierta con buena ventilación para evitar respirar los gases tóxicos de la combustión o de las fugas de gas. El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conocimiento o incluso la muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

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

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

APROBACIÓN DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en ANSI Z21.89-2017 · CSA 1.18-2017 "Aparato de gas especial para cocinar al aire libre". Los aparatos de cocción Pit Boss® Grills han sido probados de forma independiente y listados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares de CSA.



ÍNDICE

Información de seguridad	45	Consejos y técnicas.....	61
Partes y especificaciones	49	Solución de problemas	62
Preparación del ensamblaje	50	Piezas de repuesto.....	63
Conexión a una fuente de gas	51	Garantía	
Instrucciones de operación		Condiciones.....	65
Entorno del ahumador.....	53	Excepciones	65
Rangos de temperatura del ahumador.....	54	Cómo ordenar refacciones.....	66
Preparación para su uso: comprobación de fugas.....	54	Contacto con Atención al cliente	66
Primer uso: curado y quemado	55	Servicio bajo garantía	66
Procedimiento de encendido.....	56	Instrucciones de ensamblaje	67
Procedimiento de encendido manual.....	56		
Rellenar la bandeja para el agua	57		
Rellenar la bandeja de astillas de madera.....	57		
Apagar su fumador	57		
Cuidado y mantenimiento	58		
Lineamientos para cocinar	59		



AVISO DE COPYRIGHT

Copyright 2022. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá copiarse, transmitirse, transcribirse, almacenarse en un sistema de recuperación, de ninguna forma ni por cualquier medio sin la autorización expresa por escrito de,

Dansons

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

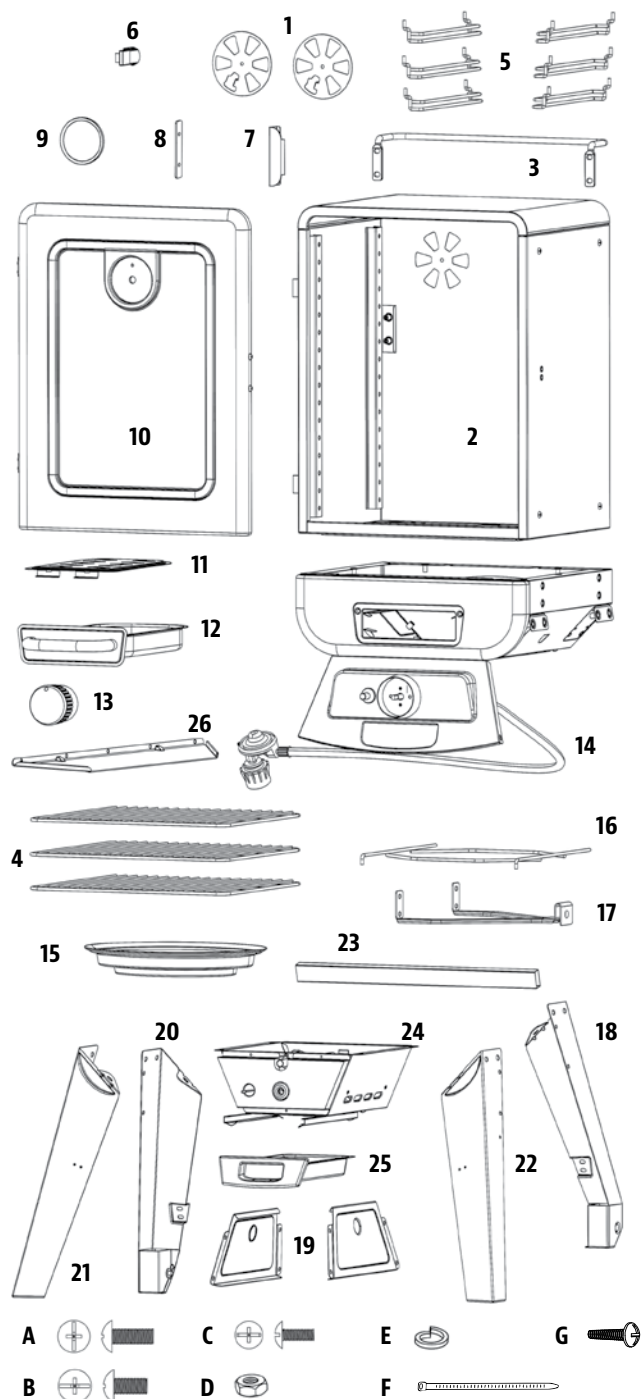
Atención al cliente

EE.UU: (480) 923-9630

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

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Compuerta de ventilación (x2)
2	Gabinete principal (x1)
3	Manija trasera (x1)
4	Rejillas de cocción (x3)
5	Suportes para rejilla de cocción (x6)
6	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
7	Manija de puerta del gabinete (x1)
8	Junta de la manija de la puerta del gabinete (x1)
9	Indicador de calor (x1)
10	Puerta del gabinete (x1)
11	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
13	Perilla de control (x1)
14	Base del armario (x1)
15	Bandeja para el agua (x1)
16	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
17	Soporte del retén de la bombona (x1)
18	Pata derecha de apoyo / espalda (x1)
19	Panel de soporte (x2)
20	Pata izquierda de apoyo / delantera (x1)
21	Pata delantera izquierda (x1)
22	Pata Delantera Derecha (x1)
23	Barra de soporte (x1)
24	Conjunto de la cámara inferior (x1)
25	Bandeja para grasa (x1)
26	Escudo de grasa de la puerta (x1)
A	¼-20x5/8 pu Tornillo (x4)
B	¼-20x½ pu Tornillo (x16)
C	#10-24x½ pu Tornillo (x32)
D	#10-24 Tuerca de seguridad (x2)
E	M5 Arandelas de retención (x2)
F	Corbata (x1)
G	#8-32 Tornillo penetrante (x5)
H	Hardware de repuesto



PB- BTU REQUIREMENTS
TOTAL: 12,500 BTU

NOTA: Debido al desarrollo continuo del producto, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso. Póngase en contacto con Atención al cliente si faltan piezas al ensamblar la unidad.

MODELO	UNIDAD ENSAMBLADA (An.xAl.xProf.)	PESO	ÁREA DE COCCIÓN	RANGO
PB PBV2G1	580mm x 1,040mm x 545mm / 22.8 pu. x 40.9 pu. x 21.4 pu.	22 kg / 48.5 lb	Cubic Cooking: 0.06 m³ / 2.1 ft³ TOTAL - 3,480 cm² / 540 sq. pu.	38-160°C / 100-320°F

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del asador. Inspeccione el asador, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja de embarque. Deseche todos los materiales de embalaje desde el interior y el exterior de la parrilla antes del ensamblaje, luego revise e compárelas con la lista de referencia. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss® para solicitar partes.

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

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

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



ALLEZ À LA PAGE 67 PARA LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE ÉTAPE PAR ÉTAPE.

⚠ IMPORTANTE ⚠	
-	Se recomienda <u>revisar cada paso por completo</u> antes de comenzar el montaje según las instrucciones.
-	La combinación de hardware que involucra una arandela de seguridad y una arandela debe instalarse con la arandela de seguridad más cerca de la cabeza del tornillo.
-	Apriete los tornillos por completo después de que se hayan instalado todos los tornillos para ese paso.
1	Esta es una posición estacionaria para un conjunto de ahumador de gas con cilindro de gas. Si desea mover la unidad, el soporte de montaje del cilindro de gas y el conector QCC1 del regulador deben desconectarse antes de moverla.
* NOTA *	
1	Tornillos orientados hacia el exterior.
2	Instale los tornillos en el borde interior de la pata.
3	Afloje los dos tornillos premontados, 2-3 vueltas. Apriete una vez que los tornillos de montaje estén instalados.
4	Repita la instalación del panel de soporte para las patas opuestas.
5	Cable de encendido.
6	Asegúrese de que la punta de las válvulas esté completamente dentro de la abertura del extremo de los tubos del quemador.
7	Ponga la unidad en posición vertical.
8	Retire el ensamblaje de la puerta y déjelo a un lado.
9	Alinee el gabinete superior con el gabinete inferior y luego apriete todos los tornillos.
10	El indicador de calor se suministra con una arandela de fibra y una tuerca de mariposa.
11	Al retirar la caja de astillas de madera, levante la manija y extraiga la caja de astillas de madera.
12	La unidad está ensamblada, continúe con la sección Conexión del suministro de gas.

CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

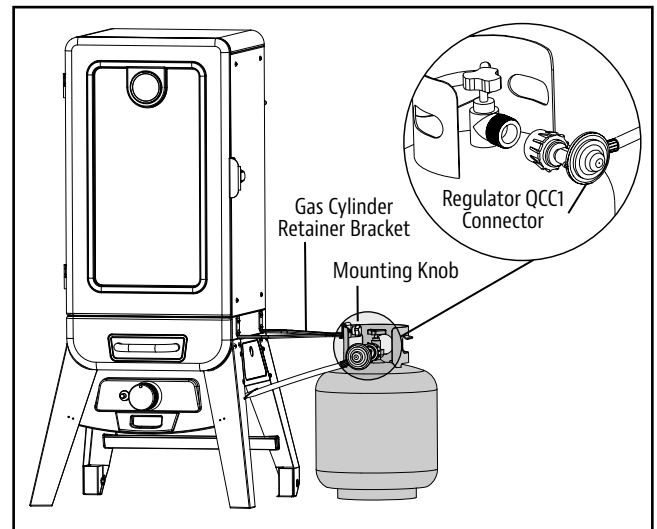
REQUISITOS DEL TANQUE DE GAS

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

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

CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS LICUADO

1. Desde el costado del carrito, apoye el tanque de 9 kg (20 lbs) en el suelo. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición OFF (apagado). Asegúrese de que el tanque esté en posición completamente vertical, ya que no es seguro manipular la barbacoa si el tanque de gas no se instala correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
3. Retire las tapas protectoras de la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas. Guarde las tapas.
4. Inserte la válvula del tanque de gas en la apertura roscada de la válvula del regulador. Gire el tanque hacia la derecha hasta que esté firme. Apriete solo manualmente.
5. El tanque 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 ANSI/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 tapones pueden dar lugar a fugas de propano.
5. El tanque de gas LP utilizado debe tener un collar para proteger la válvula del tanque.
6. Mantenga siempre el cilindro de propano líquido en una orientación de 90 grados (vertical) para proporcionar una extracción de vapor.

DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula reguladora del ahumador esté completamente cerrada girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.
2. Gire la tuerca de acoplamiento rápido en sentido antihorario (con la mano) para desconectarla de la abertura de la válvula reguladora. Vuelva a colocar las tapas protectoras en la abertura de la válvula reguladora y la parte superior del cilindro de gas para almacenamiento (si no está vacío).

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

ADVERTENCIA: No transporte la barbacoa con el tanque de gas conectado. El tanque puede aflojar la válvula y causar una fuga de gas, lo que puede provocar una explosión o un incendio o causar graves daños corporales. Antes de viajar o de guardarlo, desconecte el tanque de gas.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Con el estilo de vida actual de esforzarse por comer alimentos saludables y nutritivos, un factor a considerar es la importancia de reducir la ingesta de grasas. Una de las mejores formas de reducir las grasas en su dieta es utilizar un método sabroso de cocción como fumar. Como este ahumador de gas utiliza astillas de madera para ahumar, el sabor de la madera natural se infunde en las carnes, reduciendo la necesidad de salsas con alto contenido de azúcar.

ENTORNO DEL AHUMADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL AHUMADOR

Con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climatológicas externas tendrán un papel importante en el desempeño de su ahumador y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus comidas. Todas las unidades Pit Boss® Grills 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 ahumador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su ahumador 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 para cocinar al aire libre 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 ahumador 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 ahumador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del ahumador a su hogar y/o a otras estructuras. ¡Ponga todo lo que necesita en una bandeja, abriguese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Evite abrir la puerta del gabinete del ahumador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura interna de su ahumador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la puerta.
- Tenga un hornillo 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. La vestimenta correcta es importante cuando hace mucho calor: es recomendable usar pantalones cortos, franela, zapatos, gorra, delantal y una porción generosa de bloqueador solar. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses cálidos:

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

RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

Las lecturas de temperatura en el panel 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, astillas de madera que se utilizan, si la puerta del gabinete está abierta y la cantidad de comida que se está preparando.

- **TEMPERATURAS MEDIAS (135-160°C / 275-320°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. Este es un rango excelente para cocinar cualquier cosa que esté envuelta en tocino, o cuando quiera versatilidad en el control.

- **BAJAS TEMPERATURAS (38-122°C / 100-250°F)**

Este rango se usa para asar lento, aumentar el sabor del ahumando y mantener caliente la comida. Infunda más sabor ahumado y mantenga la carne jugosa al cocinarla más tiempo a una temperatura más baja (esto también se conoce como "**bajo y lento**"). Muy recomendable para el gran 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 ahumador. Hay dos tipos de ahumado: ahumado caliente y ahumado frío.

- El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 38-122°C / 100-250°F. El **ahumado caliente** funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.
- El **ahumado frío** es cuando la comida se encuentra tan lejos del fuego que se ahúma sin cocinarse, y a temperaturas de 15°C-32°C / 60-90 °F.

CONSEJO: para un sabor más intenso, cambie al rango de temperatura de ahumado (bajo) inmediatamente después de poner su comida en el ahumador. Esto permite que el humo penetre en las carnes antes de que los poros se cierren alrededor de los 49°C / 120 °F.

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 esté lista para servirse. ¡La práctica hace la perfección!

PREPARACIÓN PARA SU USO: COMPROBACIÓN DE FUGAS

Para determinar la integridad del precinto se realizará una prueba de fugas. Antes de usar la barbacoa de gas, haga una prueba de fugas en la conexión entre el regulador y el tanque de gas para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o incluso la muerte por incendio o explosión. La prueba de fugas debe realizarse como mínimo una vez por temporada, así como también:

- antes de encender la barbacoa por primera vez;
- cada vez que se cambie el tanque de gas;
- después de viajar, especialmente por vías irregulares o con baches;
- tras un período prolongado de almacenamiento o sin usarla.

CÓMO REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS

Elementos necesarios:

- 1 x Cuenco (vacío y limpio)
- 1 x Pincel de brocha gorda (limpio)
- Detergente líquido
- Agua

Procedimiento:

1. Coloque la barbacoa en una zona bien ventilada. Asegúrese de que está fría al tacto y de que no está en uso. Compruebe si la válvula del regulador está en posición OFF (apagado) y si el tanque de gas está correctamente conectado al regulador.



Esté atento a las burbujas

IMPORTANTE: Asegúrese de que no hay llamas ni fuentes de calor/humo cerca.

2. En un cuenco, mezcle una solución de una parte de agua por una parte de detergente líquido. La solución formará burbujas, dado que estará concentrada.
3. Utilice un pincel de brocha gorda para aplicar la solución en el precinto entre el regulador y el tanque de gas. Inspecciónelo visualmente para identificar la formación de burbujas procedentes de algún defecto o rotura del precinto.

NOTA: Si detecta alguna fuga, repita el procedimiento de instalación del tanque de gas, pero sin apretar demasiado. Apriete solo manualmente. Repita la prueba de fugas tras la reinstalación para asegurarse de que el precinto es seguro.

IMPORTANTE: No utilice la barbacoa si detecta una fuga de gas que no se puede corregir con el procedimiento de prueba de fugas. Póngase en contacto con los bomberos o con el servicio de atención al cliente para buscar medidas alternativas de prueba a fin de garantizar un nivel de seguridad adecuado.

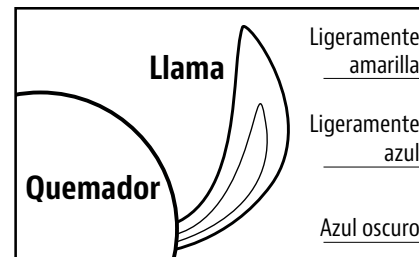
PRIMER USO: CURADO Y QUEMADO

Antes de usar su ahumador por primera vez con alimentos, es importante completar una combustión para curar el acabado interior y exterior de su unidad. Encienda el ahumador y opere a cualquier temperatura superior (177 ° C / 350 ° F) con la puerta del gabinete cerrada durante 30 a 40 minutos para quemar la unidad y eliminar cualquier materia extraña.

IMPORTANTE: Curar a su ahumador es importante para su funcionamiento y cuidado a largo plazo. Si no se realiza el quemado, el acabado exterior no se fijará correctamente, y el olor a pintura puede impartir sabores no naturales a su primera comida preparada.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

1. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición OFF (apagado).
2. Conecte el tanque de gas licuado según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas licuado hasta la posición OPEN (abierto).
3. Observe el marcador indicativo en la perilla de control. Mantenga presionada la perilla de control de la parrilla y gírela 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj LENTAMENTE (de 2 a 3 segundos) hasta HIGH (temperatura alta). Debería oír un sonido de "clic" lo que indica que se ha producido una chispa en el sistema de ignición. Compruebe que hay una llama para asegurarse de que el quemador está encendido. Si no es así, repita este paso hasta tres veces.
4. Si la ignición no se produce en cinco segundos, gire el mando de control a la posición OFF (apagado), espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido. Si las indicaciones anteriores no funcionan, siga las instrucciones del **procedimiento de encendido manual**.
5. Una vez que el quemador se haya prendido, todo está listo para que disfrute de la barbacoa a la temperatura deseada.



Si el quemador se apaga durante el funcionamiento, gire las perillas de control a la posición OFF (apagado). Espere cinco minutos antes de volver a encenderla para permitir que el gas acumulado se disipe.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla después de tres o cuatro intentos, compruebe los pasos siguientes o encienda la barbacoa mediante el método manual.

1. Asegúrese de que las perillas de control están en la posición OFF (apagado). Espere a que se disipen los gases acumulados.
2. Una vez transcurridos cinco minutos, compruebe lo siguiente:
 - Para confirmar visualmente si el sistema de ignición funciona, presione el botón de ignición y mire si se produce una chispa en la punta del sistema de ignición. Si no hay chispa, establezca la distancia entre la punta del sistema de ignición (electrodo) y el quemador en 4,5 mm (3/16").
 - Confirme visualmente que no haya obstrucciones en el tubo y orificios del quemador. Si están bloqueados, siga las instrucciones de **cuidado y mantenimiento**.
3. Si los pasos anteriores no dan resultado, siga las instrucciones para la **resolución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

1. Verifique que la perilla de control esté en la posición APAGADO.
2. Conecte el cilindro de gas LP según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas LP a ABIERTA.
3. Retire la bandeja de virutas de madera del ahumador. Encienda un fósforo y colóquelo en la cámara de combustión (a través de la entrada de virutas de madera). No intente encender otra área del quemador. Esto puede causar lesiones.

NOTA: No use alcohol, líquido inflamable o queroseno para encender o reavivar el fuego de la barbacoa.

4. Tenga en cuenta el marcador indicador en la perilla de control. Presione la perilla del regulador y gire 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta HIGH (temperatura alta).
5. Después de que el quemador se haya incendiado, ¡estará listo para disfrutar de su ahumador a la temperatura deseada!

NOTA: Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague la perilla de control, espere cinco minutos y luego repita el proceso.

RELLENAR LA BANDEJA PARA EL AGUA

Verifique el nivel de agua periódicamente durante la sesión de cocción y añada agua si es necesario.

1. Abra la puerta del armario con guantes de barbacoa resistentes al calor.
2. Vuelva a llenar cuidadosamente la bandeja para el agua con agua hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes. Cierra la puerta del armario.

ADVERTENCIA: No llene completamente ni sobrellene la bandeja de agua, ya que esto podría dañar su encendedor.

RELLENAR LA BANDEJA DE ASTILLAS DE MADERA

Revise la bandeja de astillas de madera periódicamente durante la sesión de cocción y añada más astillas de madera si es necesario.

1. Con guantes de barbacoa resistentes al calor, retire la bandeja de astillas de madera de la abertura sobre el tablero de control en el panel frontal de la unidad.
2. Abra con cuidado la tapa y vuelva a llenar la bandeja de astillas de madera con astillas de madera nuevas. Cierre la tapa una vez esté lleno.
3. Vuelva a colocar la bandeja de astillas de madera en el panel frontal de la barbacoa.

NOTA: use astillas de madera dura que se haya curado, como la pacana, el nogal, el roble, la manzana, la cereza, el aliso, el mezquite o una mezcla de competición. No es necesario remojar las astillas de madera antes de cocinar, ya que las maderas duras tienen humedad natural en la madera que se liberará a medida que se calienta y se quema. No use maderas de resina como el pino o el cedro en la barbacoa.

APAGAR SU AHUMADOR

1. Cuando termine de cocinar, gire el selector de temperatura a 177 ° C / 350 ° F y cierre la puerta del gabinete. Deje que su ahumador funcione durante 5 a 10 minutos para realizar su método de limpieza normal. Si ha estado preparando alimentos que son muy grasosos, deje que el fumador se queme durante 10 a 20 minutos más. Esto reducirá la posibilidad de provocar un incendio de grasa para la próxima puesta en marcha.
2. Una vez que se haya completado la combustión, mantenga la puerta del gabinete cerrada y gire la válvula del tanque de gas LP a la posición CERRADA, y permita que salga la perilla del regulador. Esta característica de seguridad bloquea la perilla del regulador para garantizar que el gas ya no fluya. Gire la perilla de control a la posición APAGADO. Las astillas de madera dejarán de humear.

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 licuado*.

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.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® Grills le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su ahumador:

1. SUPERFICIES INTERIORES

- Se recomienda limpiar la bandeja de virutas de madera cada pocos usos. Esto asegurará un ahumado adecuado de las astillas de madera nuevas y evitará la acumulación de escombros o cenizas.
- Usando un cepillo para limpieza de ahumadores con mango largo (de latón o metal suave), elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes por una cocción anterior. **Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del ahumador.** Limpie el interior de su ahumador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga cerrada la puerta del gabinete para ahumar para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el ahumador y cierre la puerta del gabinete hasta que el fuego se apague por completo. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible. Revise su bandeja de grasa con frecuencia, y límpiela cuando sea necesario. Tome en cuenta el tipo de cocina que realiza. Asegúrese de que el tubo de salida de grasa esté libre de obstrucciones.

IMPORTANTE: la bandeja de agua puede acumular grasa. Cubra la bandeja de agua con papel de aluminio para facilitar la limpieza después de la cocción. Rellene y reemplace el agua en la bandeja de agua a menudo.

- El vidrio de la puerta del gabinete está templado y no se romperá a altas temperaturas; sin embargo, una acumulación excesiva puede hacer que la puerta no cierre si no se limpia regularmente. El humo y la suciedad pueden eliminarse mediante la limpieza frecuente del vidrio.

2. SUPERFICIES EXTERIORES

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







TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta de vidrio del gabinete principal	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fino)
Parte inferior del gabinete principal	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Saque con pala o aspiradora los desechos
Bandeja para las astillas de madera	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Parrillas de cocción	Después de cada sesión de ahumado	Queme los residuos, cepillo de alambre de latón
Bandeja de agua	Después de cada sesión de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada sesión de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa

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 de humo"). 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	ASADO	HORNEADO
Rango de temperaturas	37-135°C / 100-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F
Perilla de control	BAJO 	MEDIO 	ALTO 
Compuerta de ventilación <small>ABIERTO ● CERRADO ○</small>			

TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN

RES	Tamaño	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 65°C / 150°F
Costilla asada (deshuesada)	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lbs.		1 hora 30 minutos a 2 horas	
Costillas asadas (sin hueso)	5,44 - 6,35 kg / 12 - 14 lbs.		2 horas 30 minutos a 2 horas 45 minutos	
Salchicha (fresco)	Todos los tamaños			4 horas a 5 horas
Asado (sin hueso)	Todos los tamaños	4 horas a 5 horas		
Costillas	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 horas - 6 horas)		
Brisket	7,25 - 3,62 kg / 16 -18 lbs.	Asar hasta que la temperatura interna llegue a 91°C / 195°F		

CERDO	Tamaño	Recalentar - 60°C / 140°F	Medio - 66°C / 150°F	Bien cocido - 71°C / 160°F
Jamón (<i>cocido</i>)	Todos los tamaños	2 horas a 2 horas 45 min		
Jamón (<i>fresco</i>)	4,53-5,44 kg / 10-12 lbs.			7 horas a 8 horas
Salchicha (<i>fresco</i>)	Todos los tamaños			4 horas a 5 horas
Asado de lomo	1,36-1,81 kg / 3 - 4 lbs.		1 horas a 2 horas	2 horas a 3 horas
Corona de costillas asada	1,81-2,26 kg / 4 - 5 lbs.		1 horas 30 minutos a 2 horas	2 horas a 3 horas
Boston Butt (<i>hombro de puerco</i>)	3,62-4,53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Temperatura interna
Costillas	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 horas - 6 horas)		
Chuleta de cerdo (<i>lomo, costilla</i>)	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 horas - 6 horas)		

CORDERO	Tamaño	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 71°C / 160°F
Asado (<i>fresco</i>)	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lbs.		5 horas a 6 horas	

AVES	Tamaño	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 82°C / 180°F
Pavo (<i>entero</i>)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 horas a 8 horas
Pollo (<i>entero</i>)	Todos los tamaños			5 horas a 6 horas
Muslos, pechugas	Todos los tamaños			4 horas a 5 horas
Aves de caza pequeñas	Todos los tamaños			4 horas a 5 horas
Pato	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.			5 horas a 6 horas

PESCADO	Tamaño	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 82°C / 180°F
Pescado (<i>entero</i>)	Todos los tamaños			2 horas a 3 horas, hasta que escamosa
Pescado (<i>filetes</i>)	Todos los tamaños			1 horas a 2 horas, hasta que escamosa

CAZA	Tamaño	Un cuarto - 60°C / 140°F	Medio - 71°C / 160°F	Bien cocido - 77°C / 170°F
Asado (<i>fresco</i>)	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lbs.		5 horas a 6 horas	
Cortes grandes (<i>fresco</i>)	3,62-4,53 kg / 8-10 lbs.			7 horas a 8 horas

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

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 ahumador. 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). 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.
- Nunca debe guardar una marinada para usarla en el futuro. Si la va a servir con la carne, asegúrese de hervirla antes de servir.
- 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 ahumador antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender el ahumador.
- Un tapete para ahumador 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*

- Siempre use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. 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.
- Es mejor aplicar las salsas con base de azúcar cerca del final de la cocción, para evitar que se quemen o provoquen llamaradas.
- 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.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza y mantenimiento adecuados impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la barbacoa 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. Si necesita ayuda, también puede ponerse en contacto con su distribuidor local o con el servicio de atención al cliente.

ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la parrilla se ha enfriado por completo para evitar lesiones.

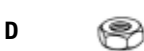
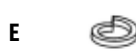
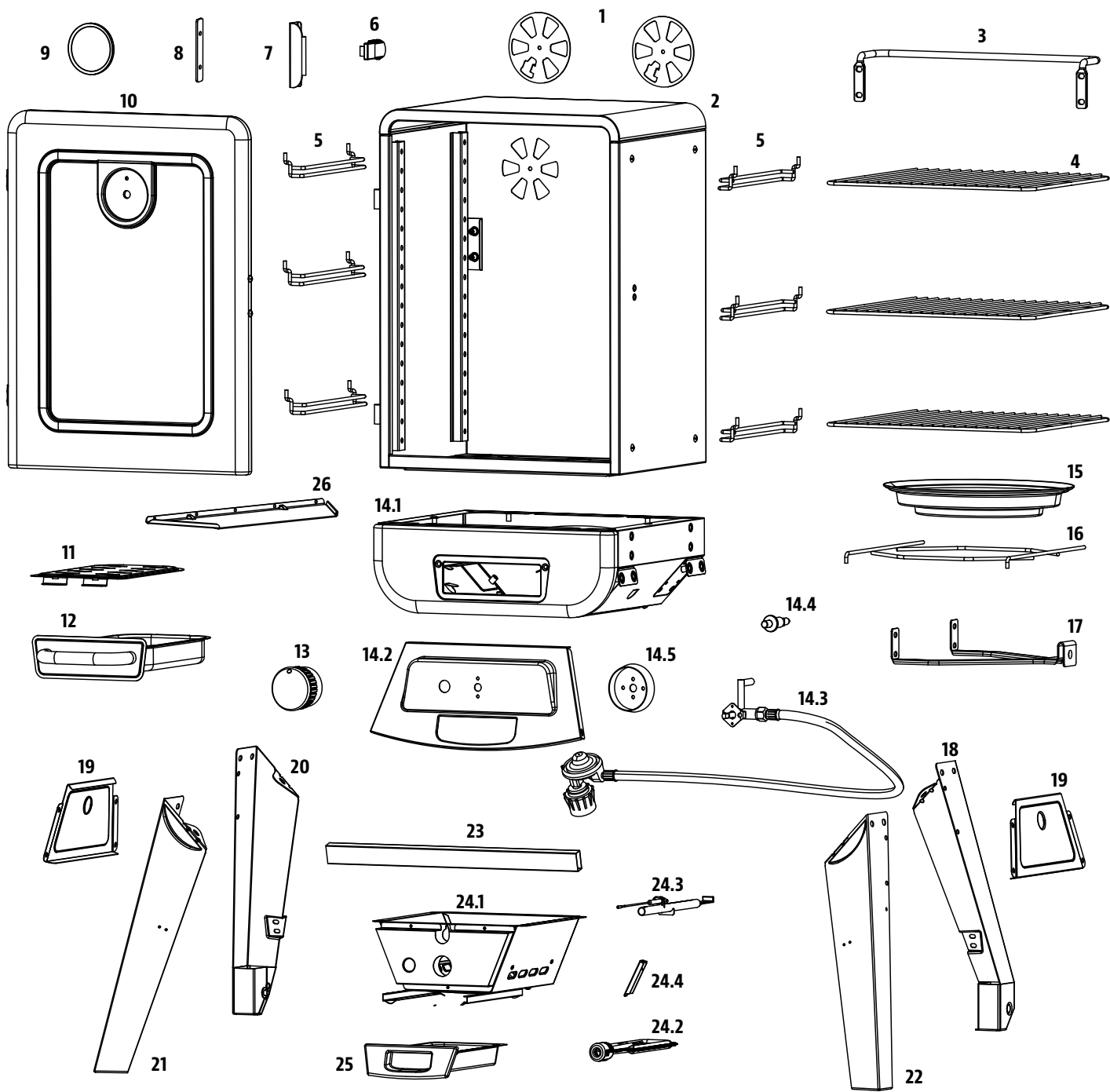
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	El cable de ignición está roto	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	El electrodo no produce una chispa de ignición	Ajuste el electrodo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente 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 cuidado y mantenimiento 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 cuidado y mantenimiento .
	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 cuidado y mantenimiento .

PIEZAS DE REPUESTO

N°	Descripción
1	Compuerta de ventilación (x2)
2	Gabinete principal (x1)
3	Manija trasera (x1)
4	Rejillas de cocción (x3)
5	Suportes para rejilla de cocción (x6)
6	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
7	Manija de puerta del gabinete (x1)
8	Junta de la manija de la puerta del gabinete (x1)
9	Indicador de calor (x1)
10	Puerta del gabinete (x1)
11	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
13	Perilla de control (x1)
14	Base del armario (x1)
14.1	Montaje del panel de control (incluido HVR, bisel de la perilla de control y encendedor) (x1)
14.2	Panel de control (x1)
14.3	Asamblea HVR (x1)
14.4	Encendedor (x1)
14.5	Bisel de la perilla de control (x1)
15	Bandeja para el agua (x1)
16	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
17	Soporte del retén de la bombona (x1)
18	Pata derechode apoyo / espalda (x1)
19	Panel de soporte (x2)
20	Pata derechode apoyo / izquierda (x1)
21	Pata delantera izquierda (x1)
22	Pata delantera espalda (x1)
23	Barra de soporte (x1)
24	Conjunto de la cámara inferior (x1)
24.1	Cámara del quemador (x1)
24.2	Quemador principal (x1)
24.3	Conjunto de quemador de virutas de madera (Electrodo y cable eléctrico incluidos) (x1)
24.4	Tubo de fuego cruzado (x1)
25	Bandeja para grasa (x1)
26	Escudo de grasa de la puerta (x1)

A	¼-20x5/8 pu Tornillo (x4)
B	¼-20x½ pu Tornillo (x16)
C	#10-24x½ pu Tornillo (x32)
D	#10-24 Tuerca de seguridad (x2)
E	M5 Arandelas de retención (x2)
F	Corbata (x1)
G	#8-32 Tornillo penetrante (x5)
H	Hardware de repuesto

NOTA: Debido al desarrollo continuo del producto, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso. Póngase en contacto con Atención al cliente si faltan piezas al ensamblar la unidad.



ESPAÑOL

GARANTÍA

CONDICIONES

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

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

Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepago, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que retarden la oxidación. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Las Temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía no cubre corrosión ni oxidación, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del ahumador. 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 ahumador cuando este no esté en uso.

La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del ahumador, y ninguna garantía limitada se aplica a un ahumador que se utilice en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los ahumadores Pit Boss® Grills, 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® Grills 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® Grills de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com (página web únicamente en inglés).

CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con Atención al cliente.

service@pitboss-grills.com | EE.UU: (480) 923-9630 | CANADA (GRATUITA): 1-877-942-2246

SERVICIO BAJO GARANTÍA

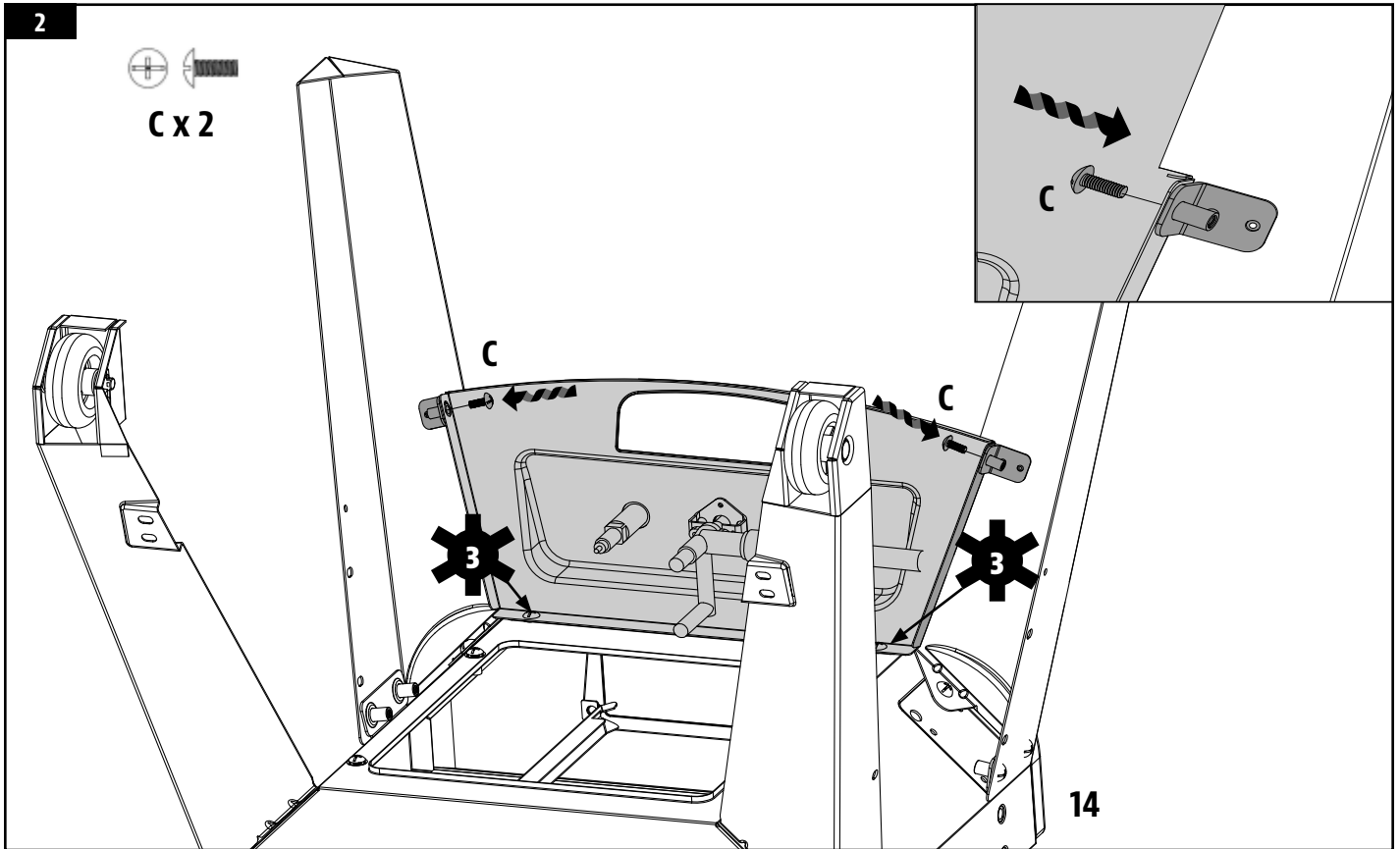
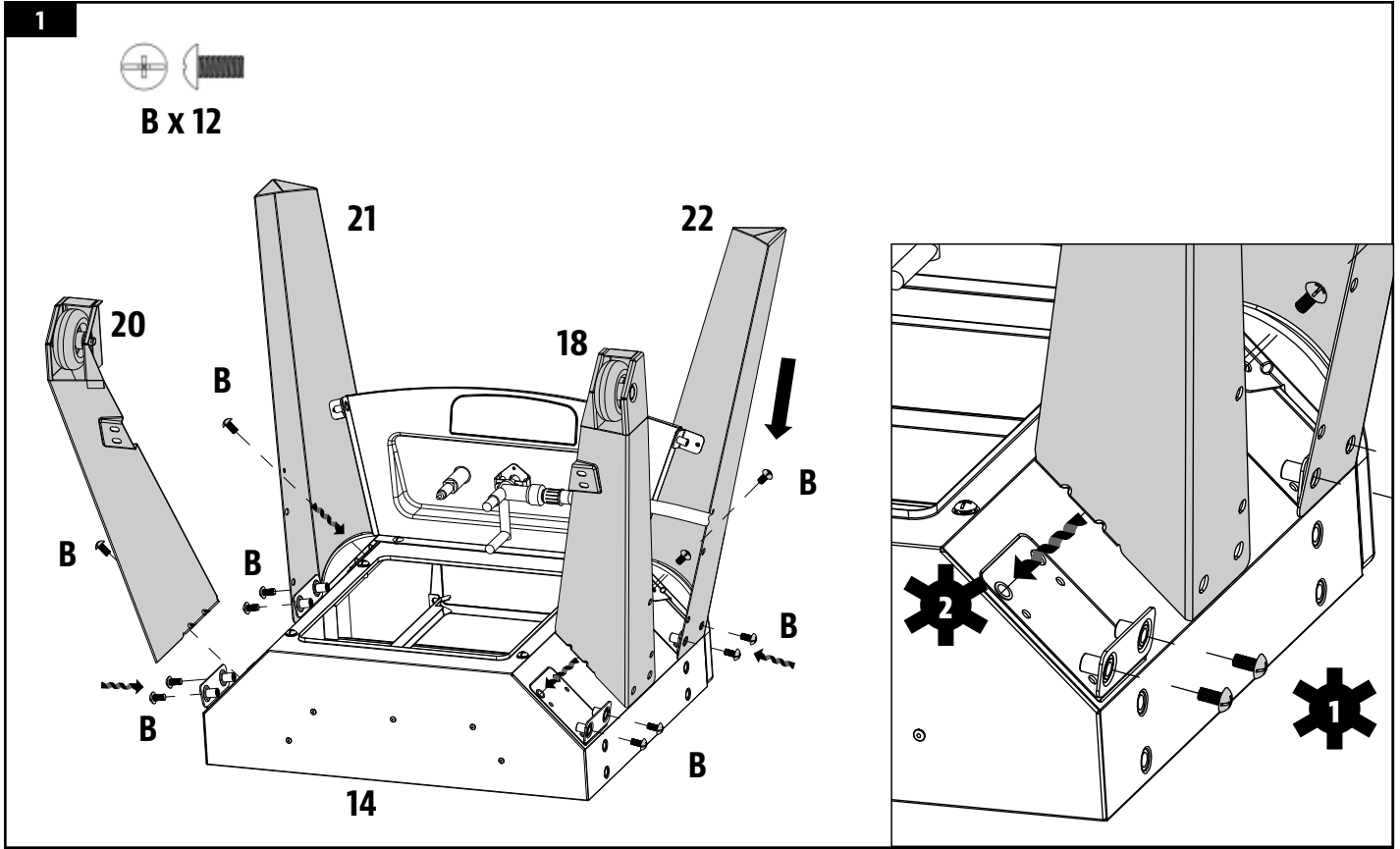
Comuníquese con su distribuidor Pit Boss® Grills más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons requiere un comprobante de compra para otorgar una reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su recibo o factura de venta original para referencia futura. Puede ver el número de serie y modelo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

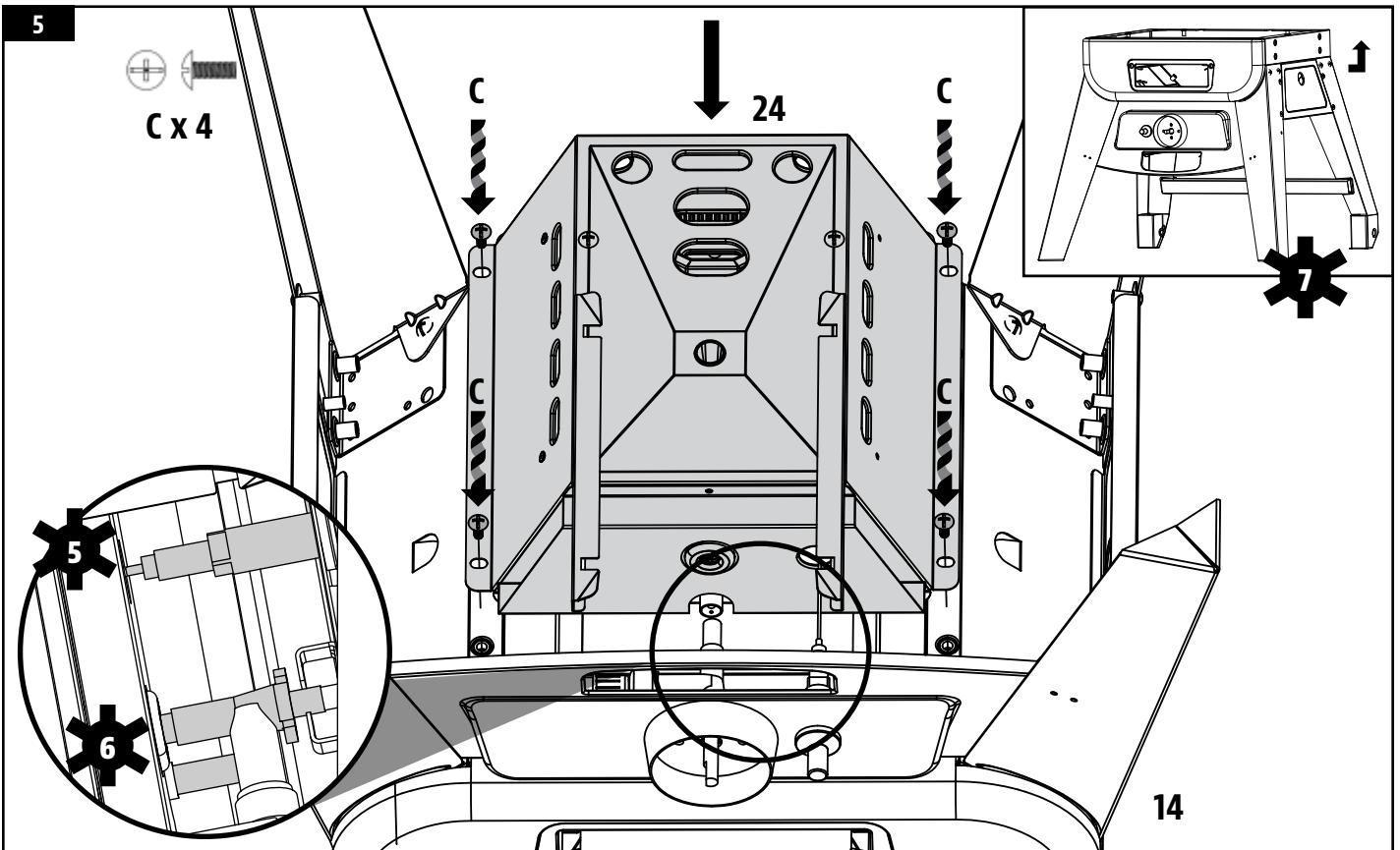
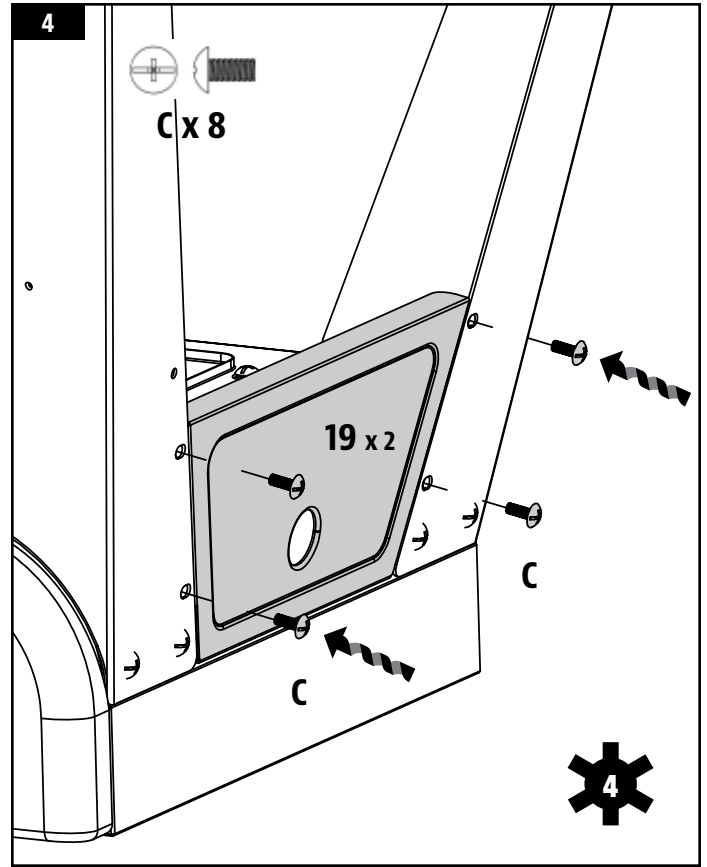
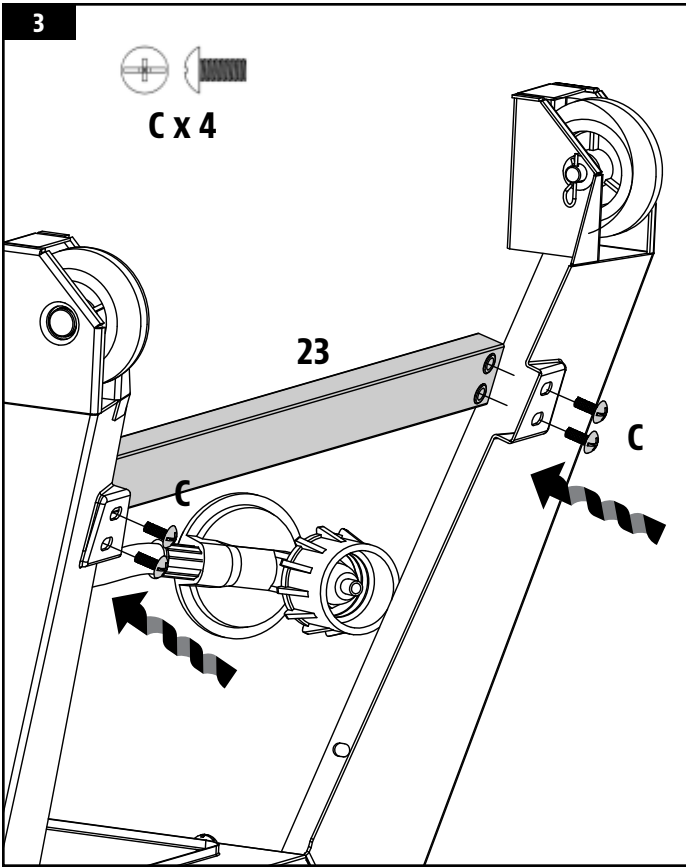
MODELO

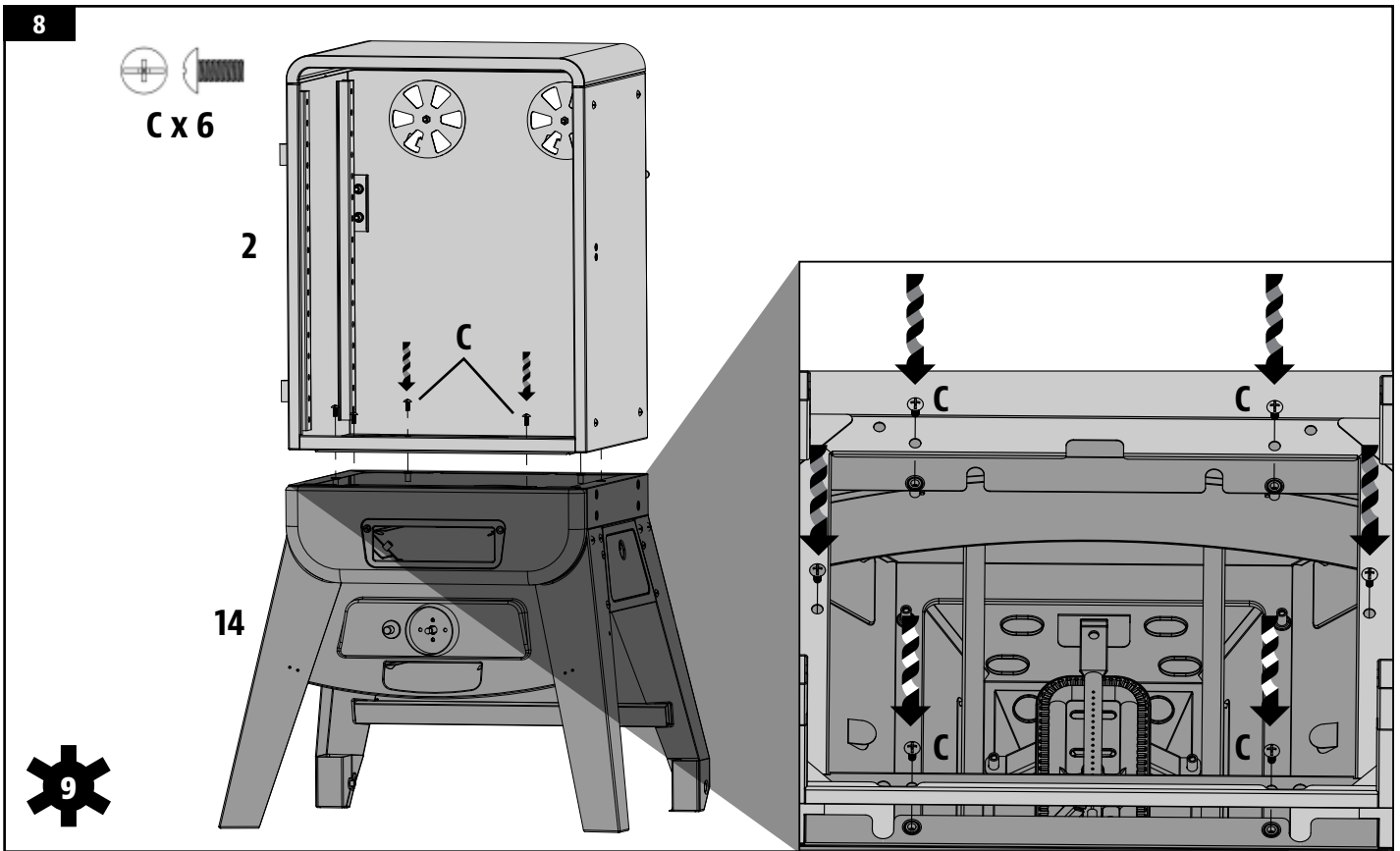
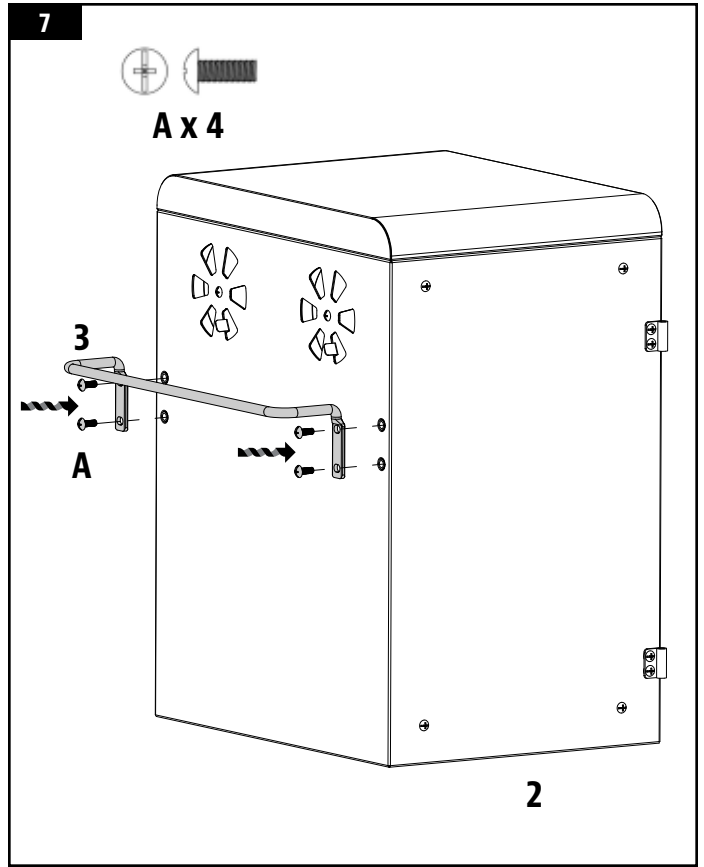
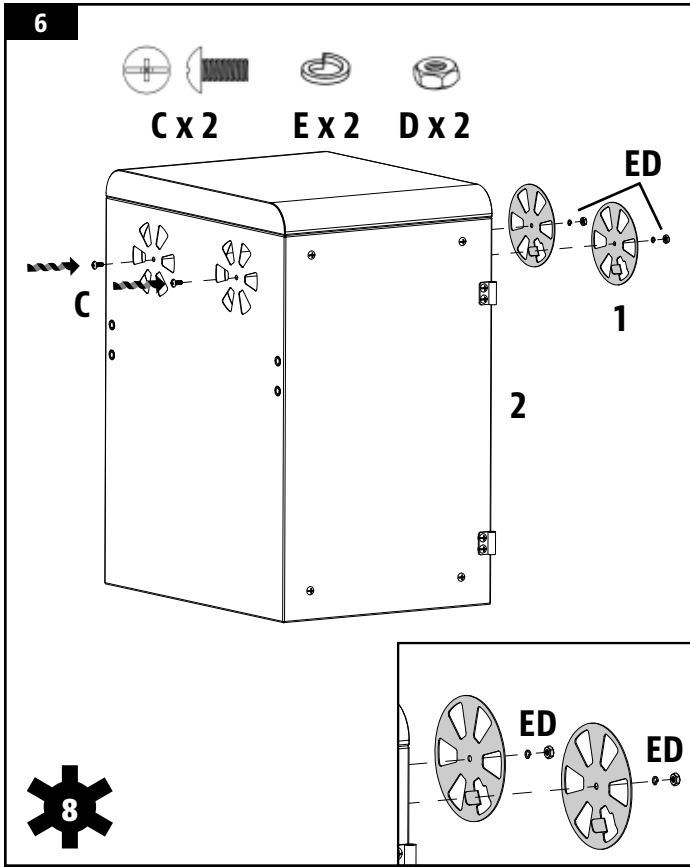
NÚMERO DE SERIE

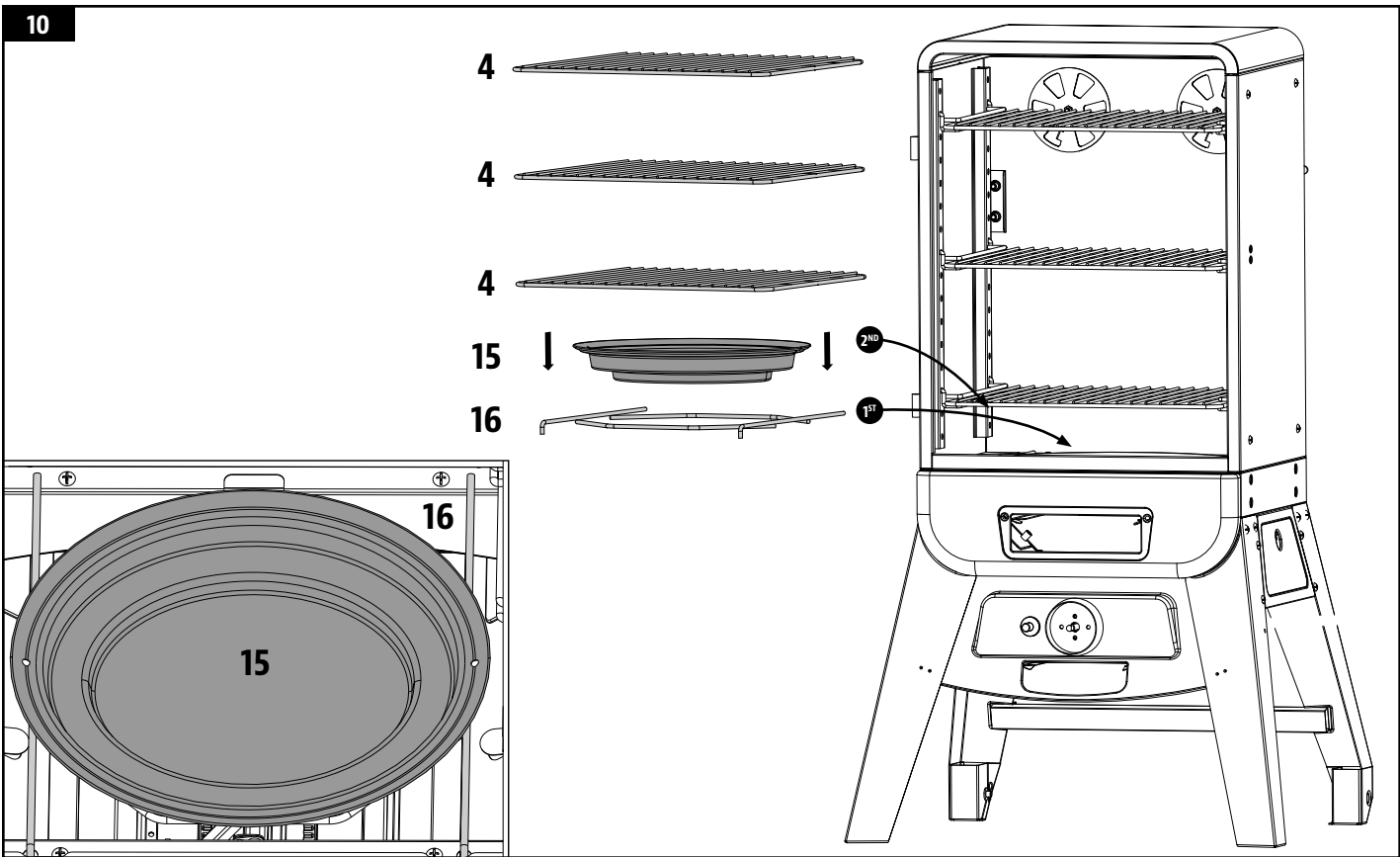
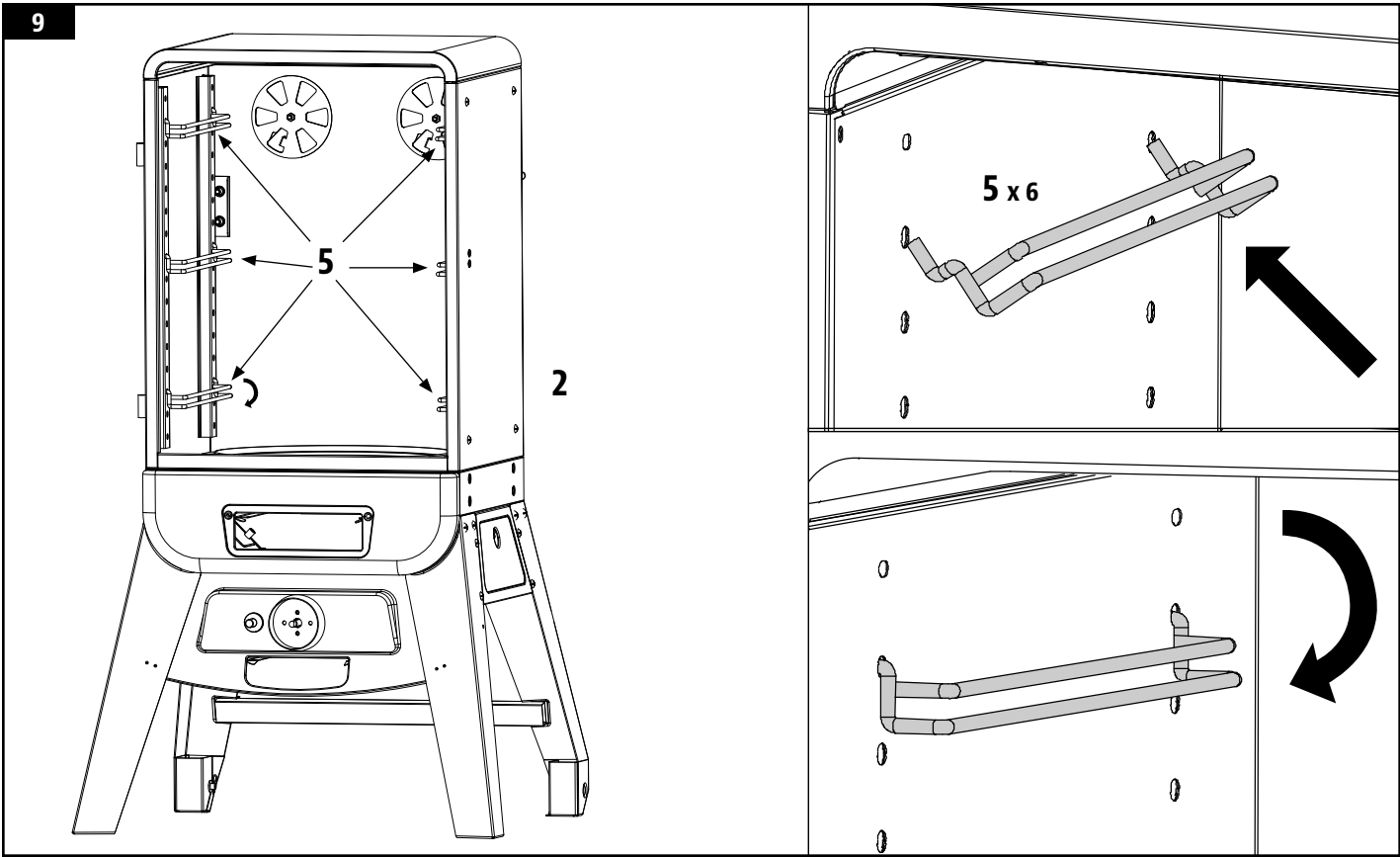
FECHA DE COMPRA

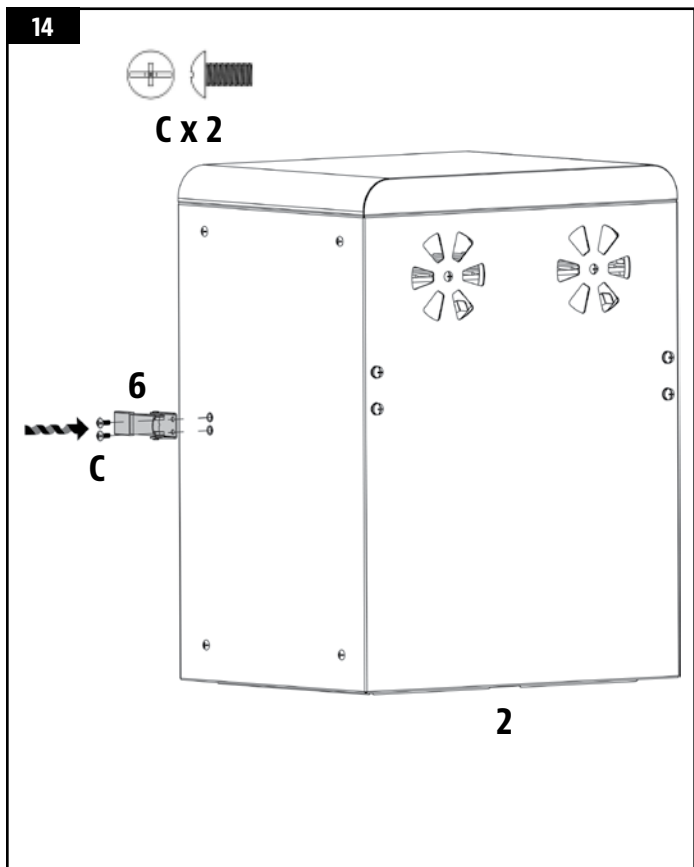
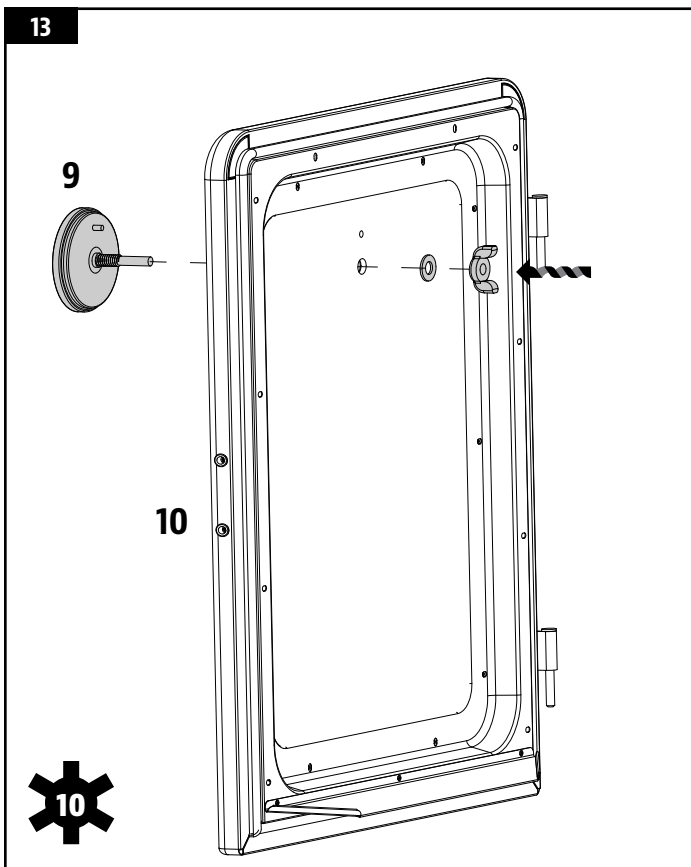
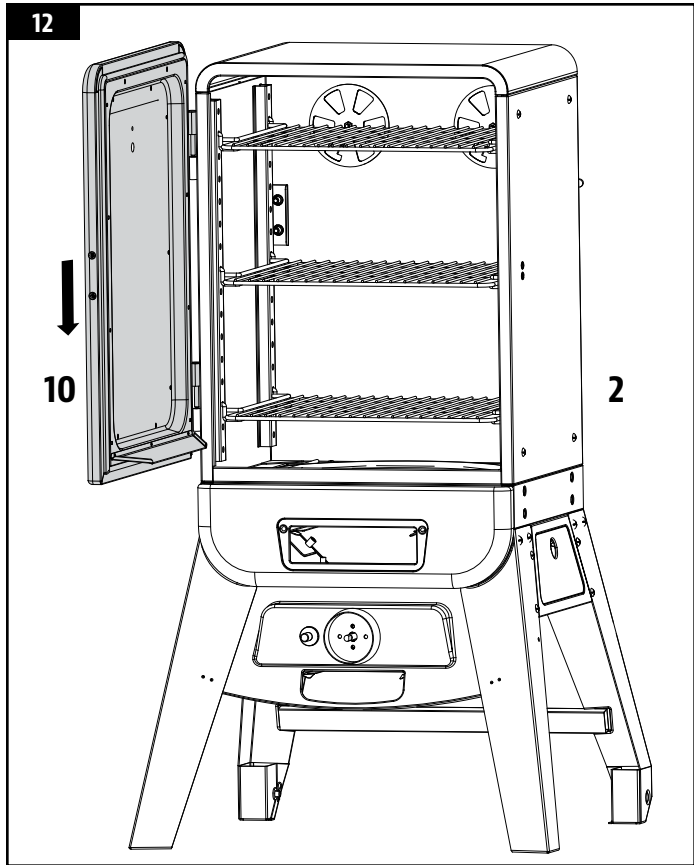
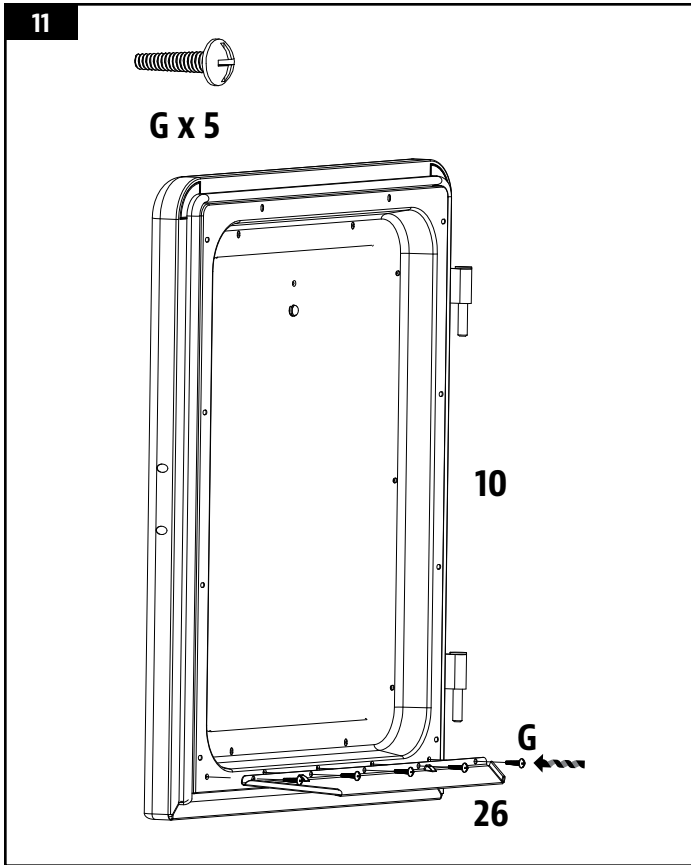
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

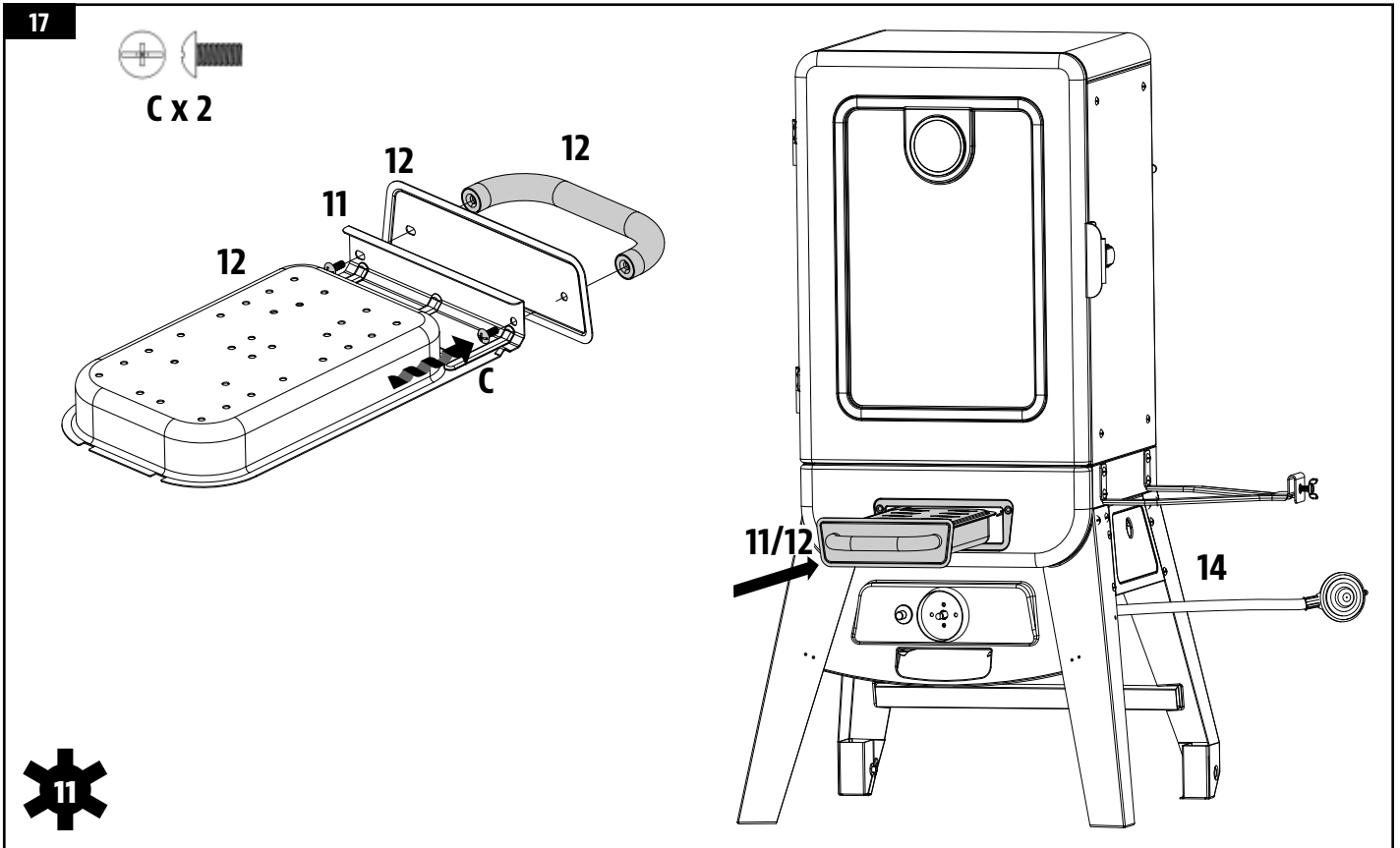
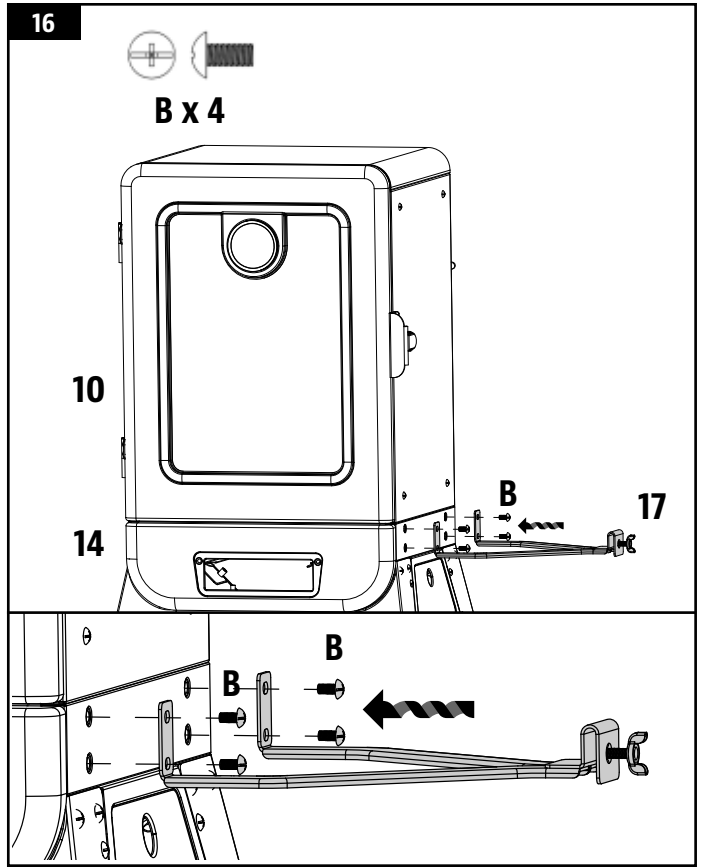
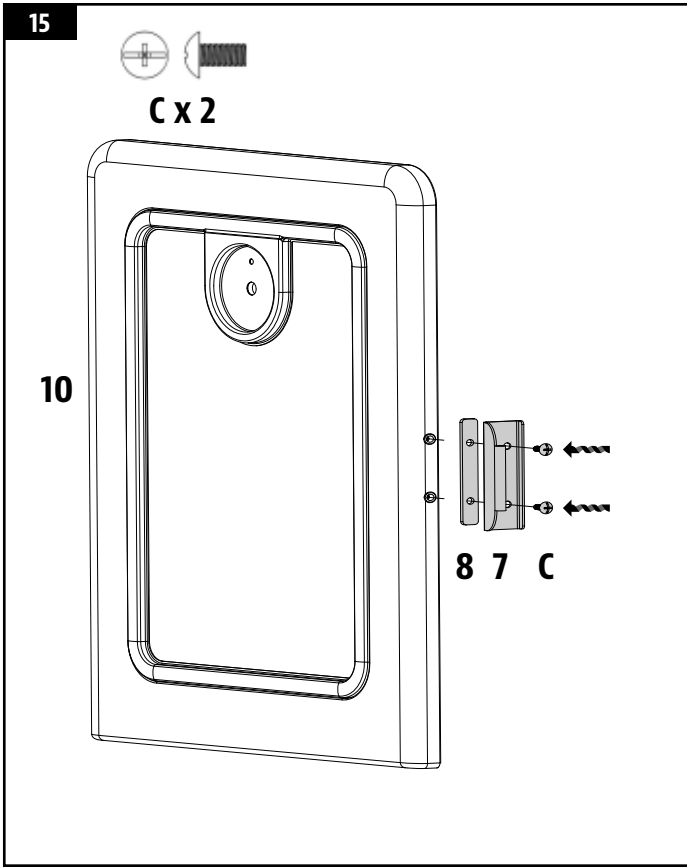


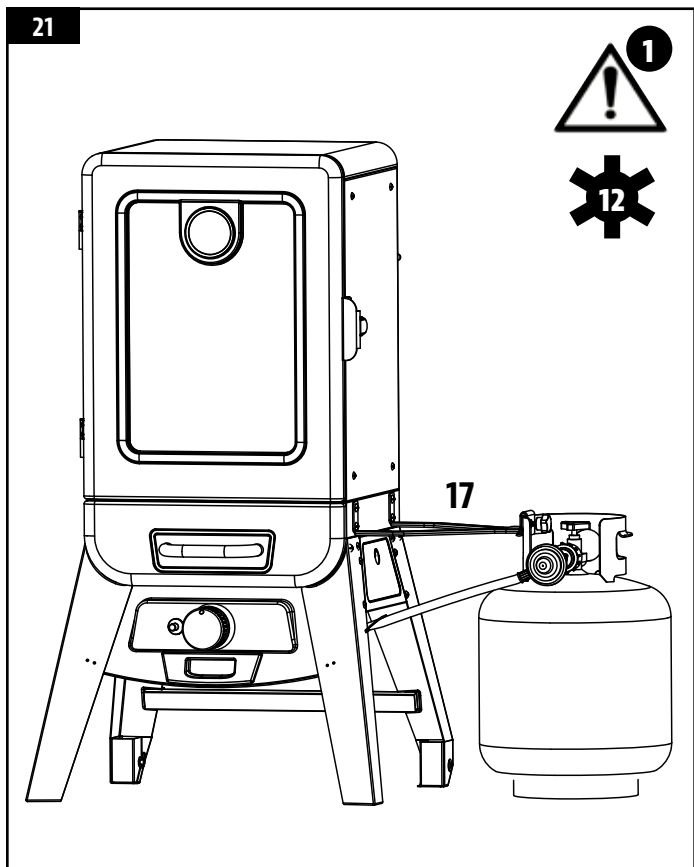
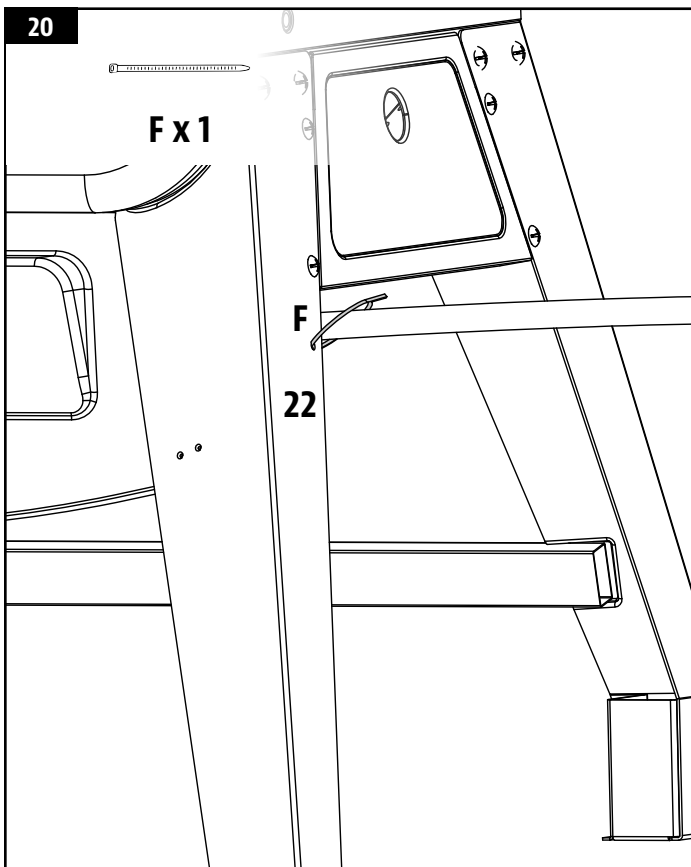
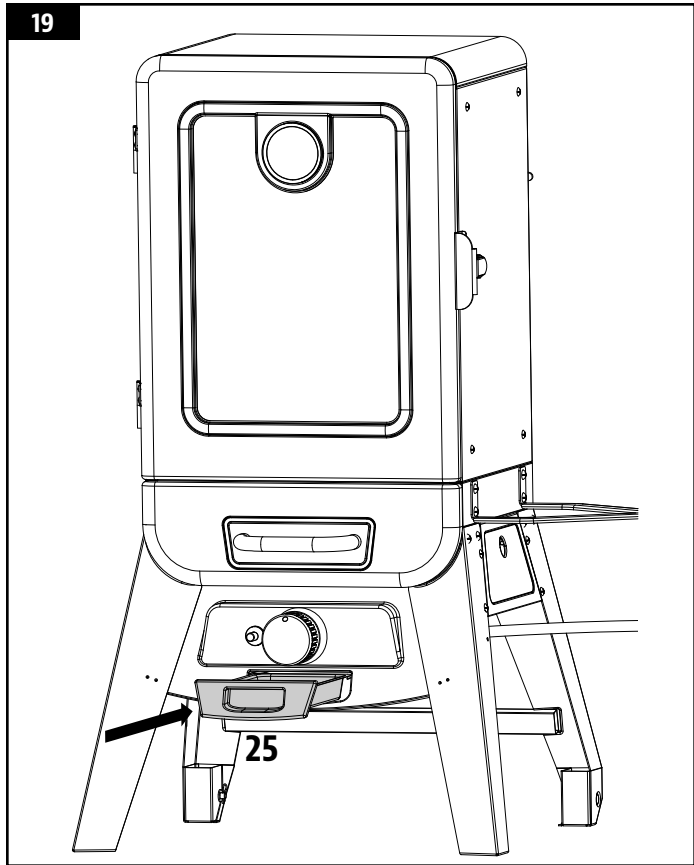
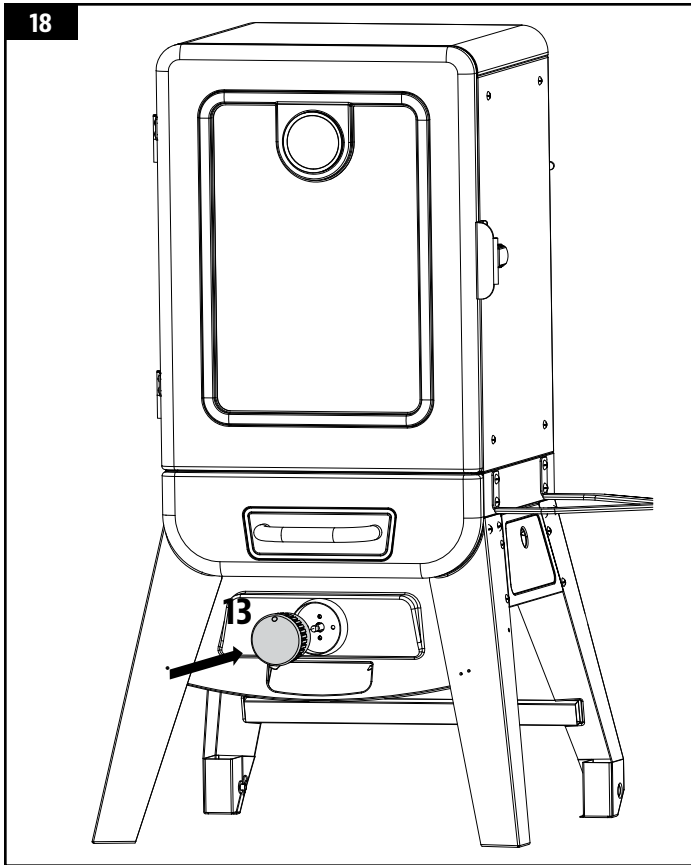












IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons our Customer Care department.

USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toutes questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Dansons.

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246

service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANT!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para todas las preguntas, comentarios o consultas, comuníquese con nuestro departamento de Atención al Cliente de Dansons.

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

service@pitboss-grills.com



WARNING: This product can expose you to chemicals including 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



AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris 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



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerle a químicos incluyendo formaldehído, que es conocido por el Estado de California como causante 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



© 2022 DANSON
602220503UMV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

