



MODEL / MODÈLE / MODELO : PB1000XLW1
PART / PIÈCE / PARTE : 75953



AUSTIN XL

HARDWOOD PELLET GRILL & SMOKE
IMPORTANT, READ CAREFULLY,
RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.
MANUAL MUST BE READ BEFORE
OPERATING! SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**BARBECUE-FUMOIR À GRANULES
DE BOIS**
IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE
CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. VOUS DEVEZ LIRE
CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE !
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

**PARRILLA DE PELLETS DE MADERA
DURA Y HUMO**
IMPORTANTE, LEA ATENTAMENTE,
CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA.
EL MANUAL DEBE SER LEÍDO ANTES
¡OPERANDO! GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.



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

ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION / INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO

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

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

ADVERTENCIA: Lea todo el manual antes de instalar y usar este aparato eléctrico que quema combustible de pellets. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área.

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This hardwood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

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

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

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

IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.

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

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

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

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

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

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

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

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

CREOSOTE

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

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the burn pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas. The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when grease and/or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL SUBJECT 2728-2009 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728-13 "for electrical features of fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 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 85013

Customer Care

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

www.pitboss-grills.com

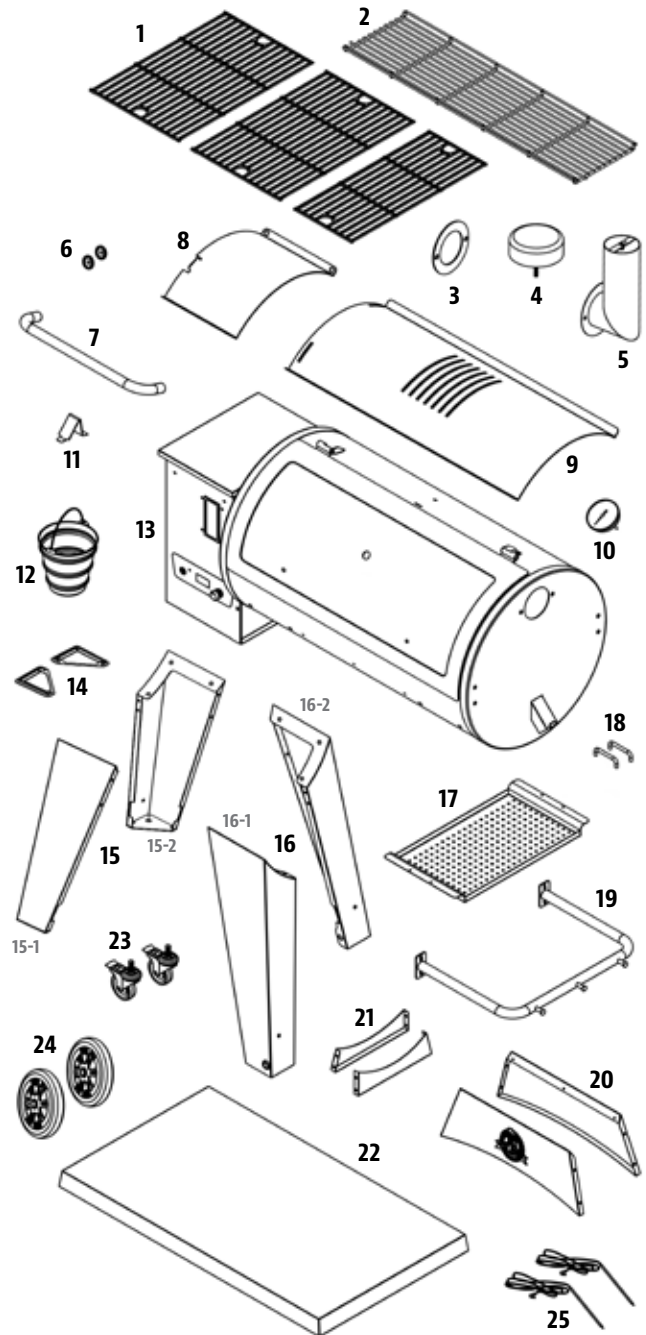
TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Care & Maintenance	17
Parts & Specs.....	6	Using Hardwood Pellet Fuel.....	18
Assembly Preparation.....	7	Cooking Guidelines.....	18
Assembly Instructions		Tips & Techniques	20
Installing The Bottom Shelf.....	7	Troubleshooting	21
Completing The Cart.....	8	Electrical Wire Diagram	23
Connecting The Wheels To The Cart	8	Replacement Parts	
Installing The Main Grill To The Cart.....	8	Grill Replacement Parts	24
Securing The Lid Stopper	9	Hopper Replacement Parts.....	25
Assembling The Lid Handle.....	9	Warranty	
Installing The Thermometer.....	9	Conditions.....	25
Placing The Grease Bucket.....	10	Exceptions.....	26
Mounting Side Shelf Handle, Serving Tray.....	10	Ordering Replacement Parts	26
Securing The Chimney.....	10	Contact Customer Care	26
Installing The Cooking Components	10	Warranty Service	26
Connecting To A Power Source.....	11		
Operating Instructions			
Grill Environment	11		
Grill Temperature Ranges.....	12		
Understanding The Control Board	13		
Understanding The Probes	14		
Understanding The "P" Setting	15		
Auger Priming Procedure	15		
First Use – Grill Burn-Off.....	15		
Automatic Start-Up Procedure.....	15		
Manual Start-Up Procedure	16		
Shutting Off Your Grill.....	16		

PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grates (x3)
2	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Grates (x1)
3	Chimney Gasket (x1)
4	Chimney Cap (x1)
5	Chimney Stack (x1)
6	Lid Handle Bezel (x2)
7	Lid Handle (x1)
8	Flame Broiler™ Slider (x1)
9	Flame Broiler™ Main Plate (x1)
10	Thermometer Kit (x1)
11	Lid Stopper (x1)
12	Grease Bucket (x1)
13	Main Grill / Hopper Assembly (x1)
14	Support Leg Foot (x2)
15	Support Leg for Locking Caster Wheel (x2)
16	Support Leg for Wheel (x2)
17	Serving Tray (x1)
18	Serving Tray Handle (x2)
19	Side Shelf Handle (x1)
20	Long Support Plate (x2)
21	Short Support Plate (x2)
22	Bottom Shelf (x1)
23	Locking Caster Wheel (x2)
24	Wheel (x2)
25	Meat Probe (x2)
A	Screw (x18)
B	Washer (x18)
C	Locking Washer (x18)
D	Wheel Cotter Pin (x2)
E	Wheel Washer (x2)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Screw (x12)
H	Screw (x16)



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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

110-120V, 60Hz, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG



MODEL	UNIT ASSEMBLED (WXHxD)	WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PB1000XLW1	1,585 MM X 1,225 MM X 655 MM / 62.4 IN. X 48.2 IN. X 25.8 IN.	82.0 KG / 180.78 LB	MAIN - 4,567 CM ² / 708 IN ² UPPER GRATES - 1,967 CM ² / 305 IN ² TOTAL - 6,535 CM² / 1,013 IN²	82-260°C / 180-500°F

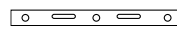
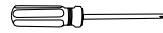
ASSEMBLY PREPARATION

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. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss Customer Care for parts.

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

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

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



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

1. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

Parts Required:

- 2 x Support Leg Foot (#14)
- 2 x Support Leg for Locking Caster Wheel (#15)
- 2 x Support Leg for Wheel (#16)
- 1 x Bottom Shelf (#22)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Locking Washer (#C)
- 4 x Washer (#B)
- 6 x Screw (#G)

Installation:

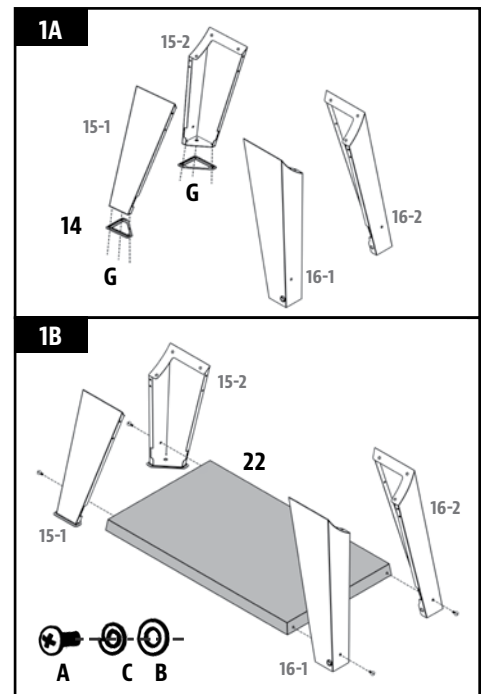
- Secure one support leg foot to the bottom of a support leg for locking caster wheel using three screws. Repeat installation for other support leg foot. Next, place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Prepare the four support legs for installation, arranging the labeled legs as shown in illustration 1A.

IMPORTANT: The four support legs must be arranged correctly to be able to properly install the cart support plates in a later step.

- Attach the bottom shelf to one support leg by carefully aligning it into the slotted corner of the support leg, then secure using one screw. Repeat installation for the other three support legs to the remaining three corners of the bottom shelf. Note illustration 1B.

NOTE: Ensure the flat surface of the bottom shelf is facing up.

- Once the shelf is secure, lift the cart frame into an upright position.



2. COMPLETING THE CART

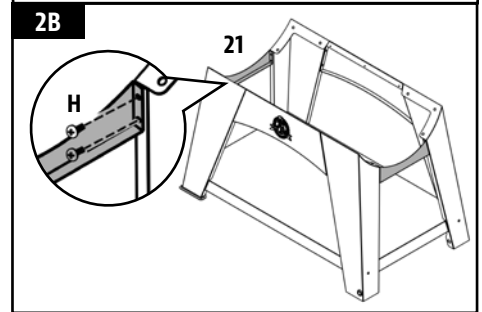
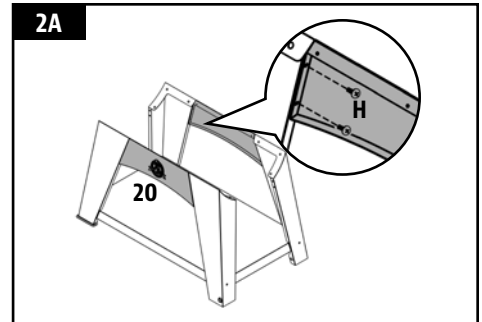
Parts Required:

- 2 x Long Support Plate (#20)
- 2 x Short Support Plate (#21)
- 16 x Screw (#H)

Installation:

- Install one long cart plate to the front two support legs of the unit. Secure using two screws on each side. Ensure the flat side of the support plate is facing outwards. Repeat the same installation to mount the other long support plate to the other support legs. Note illustration 2A for support plate arrangement.
- Next, secure the short support plates to the opposing sides of the cart. Secure using two screws on each side. Note illustration 2B.

NOTE: Once installed, the support leg framework completes the cart for the main grill. The exterior of the support plates should be flush with the support legs.



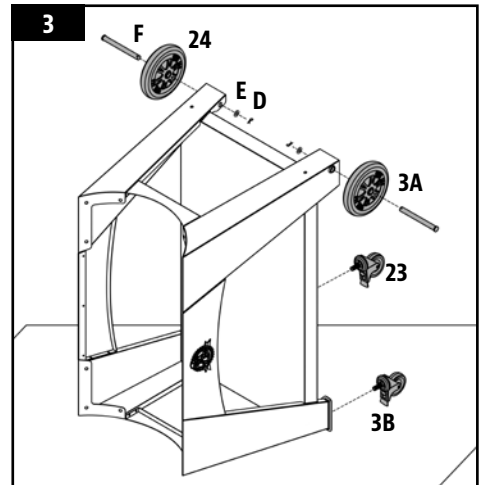
3. CONNECTING THE WHEELS TO THE CART

Parts Required:

- 2 x Wheel (#24)
- 2 x Wheel Axle Pin (#F)
- 2 x Wheel Washer (#E)
- 2 x Wheel Cotter Pin (#D)
- 2 x Locking Caster Wheel (#23)

Installation:

- Lay the cart on its side to install the wheels. Attach the large wheel to the support leg by inserting the wheel axle pin through the wheel, support leg hole, then secure using the wheel cotter pin. Repeat installation for the other wheel on same side. Note 3A.
- Insert each locking caster wheel into the bottom of each support leg by hand-tightening into the hole. It will secure into the self-clinching nut. Ensure the locking caster wheel is inserted completely by ensuring it cannot rotate any further. Note 3B.



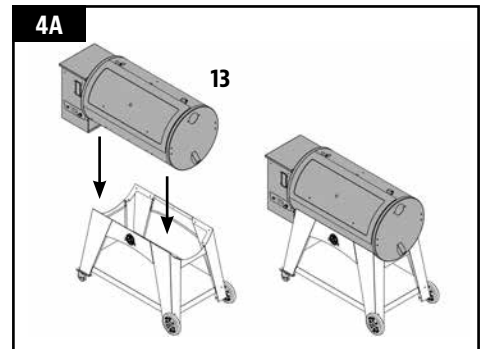
4. INSTALLING THE MAIN GRILL TO THE CART

Parts Required:

- 1 x Main Grill (#13)
- 12 x Screw (#A)
- 12 x Locking Washer (#C)
- 12 x Washer (#B)
- 6 x Screw (#G)

Installation:

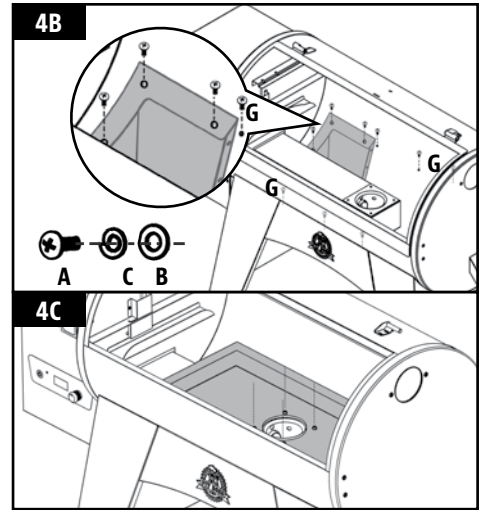
- Prepare the main barrel to be mounted to the cart. Carefully, lift the cart into an upright position, with the wheels on the bottom. Position the cart next to the main grill, with both facing the same direction. **Lock the caster wheels on the cart.** Using a second person, prepare to lift the main grill onto the cart. With one person lifting from the hopper side, and the other person lifting from the opposing barrel end, carefully lift the main grill, and slowly lower onto the cart. Note illustration 4A.



- Next, open the main grill lid and remove the four screws in the center of the large diffuser plate. Remove from the main barrel and set aside. Adjust the rotation as needed to align the screw holes of the main barrel to the cart. Once placed, secure each leg to the main grill barrel using three screws, locking washers, and washers. After the legs are secure, use six (G) screws to secure the front and back panel to the main grill barrel. Note illustration 4B.

NOTE: When aligned properly, the main grill should be sitting level and secure on the cart.

- Replace large diffuser plate in main barrel, and secure using previously removed four screws. Note illustration 4C.



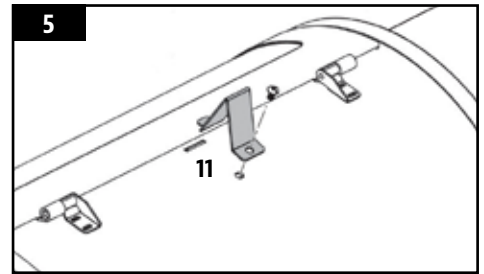
5. SECURING THE LID STOPPER

Parts Required:

- 1 x Lid Stopper (#11)

Installation:

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



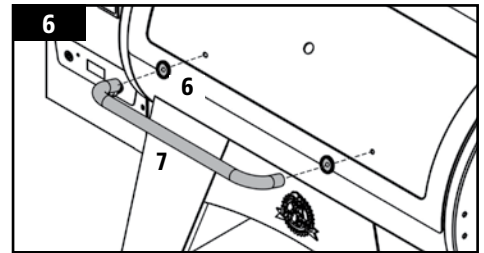
6. ASSEMBLING THE LID HANDLE

Parts Required:

- 1 x Lid Handle (#7)
- 2 x Lid Handle Bezel (#6)

Installation:

- Remove the pre-installed screws from the lid handle. From inside the barrel lid, insert one screw to protrude to the outside. Add a bezel on the screw, then hand-tighten the screw (from the inside) into the lid handle. Repeat for the other side.



7. INSTALLING THE THERMOMETER

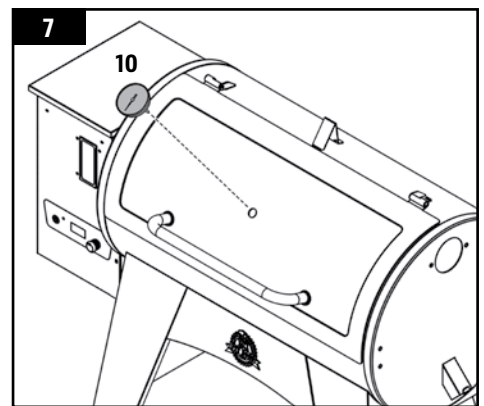
Parts Required:

- 1 x Thermometer Kit (#10)

Installation:

- Remove the pre-installed nut from the thermometer.
- Insert the thermometer into the hole provided on the top of the lid on the main barrel, then secure by re-installing the nut from the inside. Rotate the thermometer so the text is level and upright.

NOTE: If rotation is askew, this will result in incorrect readings.



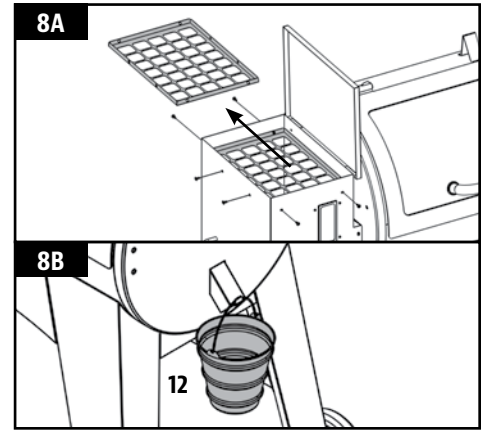
8. PLACING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

- 1 x Grease Bucket (#12)

Installation:

- Unscrew the six screws along the outside of the hopper that secure the hopper safety screen to the interior, and remove the safety screen to access the grease bucket. Replace the hopper safety screen, and re-install the six screws to secure. Note illustration 8A.
- Place the grease bucket on the spout hook on the end of the main barrel. Ensure it is level to avoid grease spills. Note illustration 8B.



9. MOUNTING SIDE SHELF HANDLE, SERVING TRAY

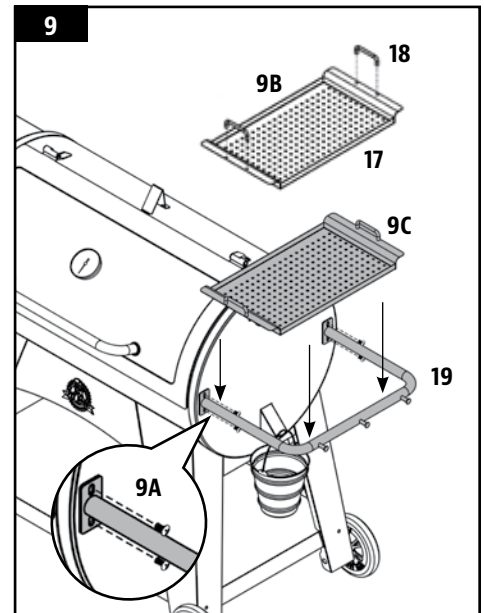
Parts Required:

- 1 x Side Shelf Handle (#19)
- 1 x Serving Tray (#17)
- 2 x Serving Tray Handles (#18)

Installation:

- Remove the four pre-installed screws from the side of the main barrel. Mount the side shelf handle onto the main barrel using four screws previously removed. Note illustration 9A.
- Mount serving tray handles to serving tray using the two pre-installed screws on each handle. Note 9B. Place the serving tray onto the side shelf handle. It will rest directly on the frame of the side shelf handle. Note 9C.

IMPORTANT: Avoid using the side shelf handle to move or lift the grill. The weight of the unit will cause the side shelf handle to bend or break, which is not covered by warranty.



10. SECURING THE CHIMNEY

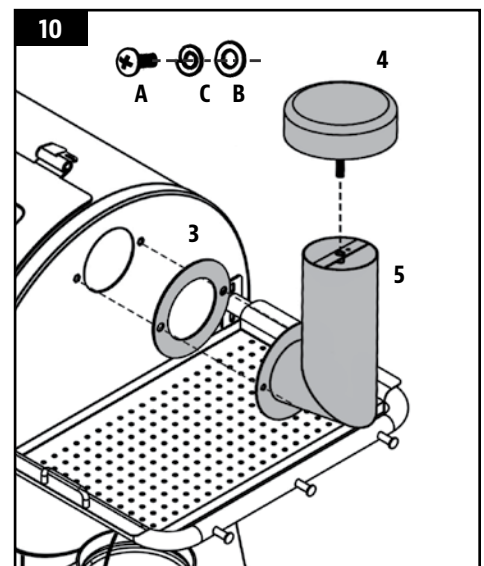
Parts Required:

- 1 x Chimney Gasket (#3)
- 1 x Chimney Cap (#4)
- 1 x Chimney Stack (#5)
- 2 x Screw (#A)
- 2 x Locking Washer (#C)
- 2 x Washer (#B)

Installation:

- Locate the chimney opening on the side of the main barrel. From the outside, secure the chimney gasket and chimney stack to the side panel using two screws. Next, twist the chimney cap onto the top.

NOTE: Adjust the chimney cap to affect the airflow inside the main grill.



11. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 3 x Cooking Grates (#1)
- 1 x Upper Cooking Grates (#2)
- 1 x Flame Broiler™ Main Plate (#9)
- 1 x Flame Broiler™ Slider (#8)

Installation:

NOTE: Both Flame Broiler™ parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.

- Insert the flame broiler main plate into the main grill, right side first. Rest the flame broiler main plate on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to the left side, and the two slots on the flame broiler main plate will fit into the rounded ledge above the burn pot. It will sit slightly at a downward angle. Note illustration 11A.

IMPORTANT: If the flame broiler main plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The flame broiler should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right.

- Place the flame broiler slider on top of the flame broiler main plate, covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the left, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 11B.

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

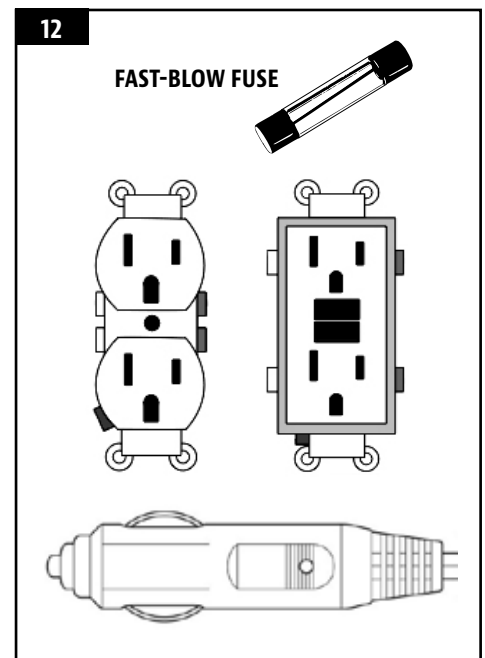
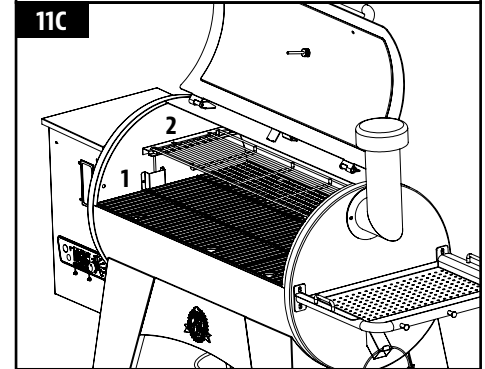
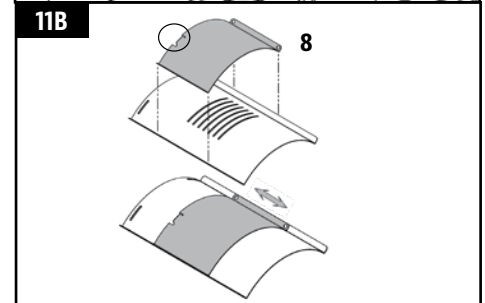
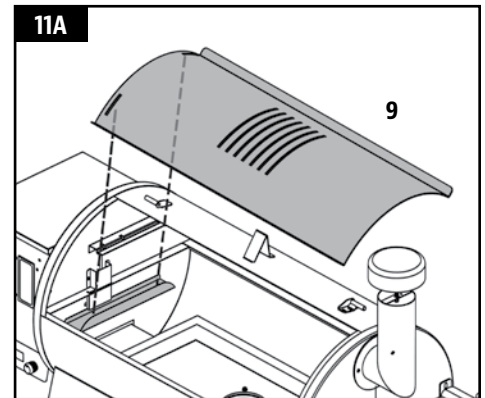
- Place the cooking grates, side-by-side, on the grate ledge inside the main grill. Note illustration 11C.
- The unit is now completely assembled.

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

12. CONNECTING TO A POWER SOURCE

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

- **STANDARD OUTLET**
This appliance requires 110-120 volt, 60Hz, 275w. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 110-120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.
- **GFCI OUTLETS**
This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity, which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.
- **ON THE ROAD**
Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.



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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

GRILL ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

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

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

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

3. HOT WEATHER COOKING

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

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

GRILL TEMPERATURE RANGES

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

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

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

- **MEDIUM TEMPERATURE (126-204°C / 258-400°F)**

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

- **LOW TEMPERATURE (82-125°C / 180-257°F)**

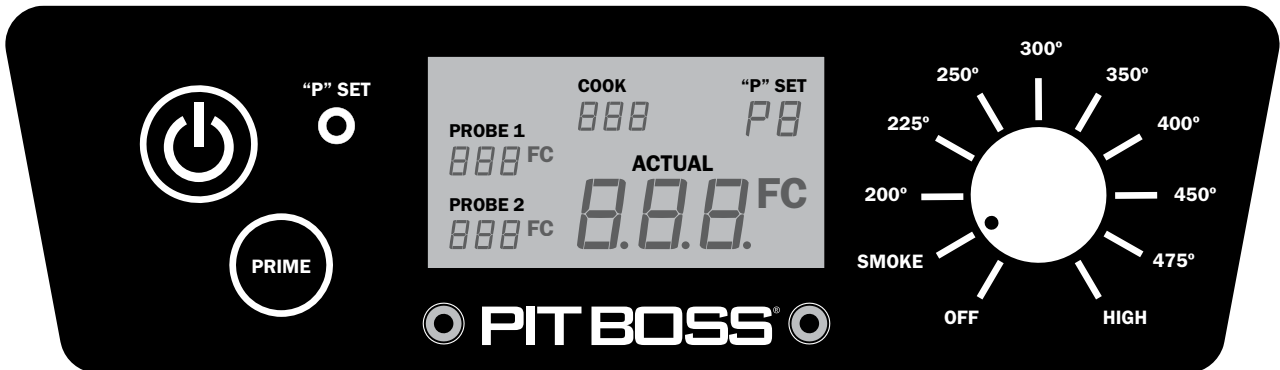
This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.



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

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

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

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION
	Press the Power Button to power on the unit. The button will glow blue if connected to a power source. Press Power Button to turn the unit off.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired smoking temperature. Once connected to a power source and the Power Button is pressed, turn the dial and select from any of the ten preset temperatures, between 82-260°C / 180-500°F. When the dial is turned to a temperature preset, the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate. When the dial is turned to off, the Digital LCD Screen will remain off.

“P” SET



The **“P” Set Button** is used to select one of the eight fine tunings when the Temperature Control Dial is set to the Smoke Setting . Press the button to change the “P” setting to accommodate to your cooking style and cooking environment, as preferred. With a short push of the button, the setting increases from P0 to P7, then repeats. Adjustments are only possible in the Smoke Setting. Factory default setting is “P4”. If the “P” setting is adjusted, your preference will be locked-in (saved) until further adjustment is made.

The **“P” Set Button** is also used as a **Temperature Switch Control** to change the temperature readout on the LCD Screen. Press and hold the button for two seconds to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.



The **LCD Screen** is used as the information center for your unit. The LCD screen will display your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and Meat Probe Temperatures (if connected). If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed.



Press and hold the **Prime Button** to activate an extra feed of pellets to the burn pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.

SMOKE



The **Smoke Setting** on the Temperature Control Dial operates unit at the lowest temperature, without the fire going out.

The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a **Meat Probe(s)**. When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. *Compatible with Pit Boss branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.*



UNDERSTANDING THE PROBES

• **GRILL PROBE**

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

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

• **MEAT PROBE**

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

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

UNDERSTANDING THE "P" SETTING

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

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

· USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE

Anytime the temperature dial is set to SMOKE, such as the start-up cycle, the auger will run on more of a manual mode of cooking versus using one of the preset dial temperatures. First, the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. After four minutes, the auger begins to run a feed cycle based on the "P" setting selected on the Digital Control Board. The default setting is P4.

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

**factory default setting*

AUGER PRIMING PROCEDURE

First time using your grill or whenever your grill runs out of pellets in the hopper, you will need to prime the auger. If not primed, the grill will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start. Follow these steps to prime the auger:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Turn on the grill and turn the Temperature Control Dial to the Smoke (S) or Low (L) position.
 - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. DO NOT place your hands or fingers inside the burn pot, this can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip does not glow red but will get extremely hot and will burn. DO NOT touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Turn the grill on. Keep the Temperature Control Dial in the Smoke (S) or Low (L) position.
8. Press and hold the Prime Button until you see pellets drop from the auger into the burn pot. Now you can release the Prime Button.
9. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shutdown cycle, it is safe to unplug your grill.
10. Re-install the cooking components into the main barrel.
11. Your grill is now primed and ready to use! If this is the first time you are using your grill, you should perform a First Initial Grill Burn-off.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

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

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

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

- Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

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

MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

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

SHUTTING OFF YOUR GRILL

When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press the **Power Button** to turn the unit off and turn the **Temperature Control Dial** to OFF. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

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

CARE AND MAINTENANCE

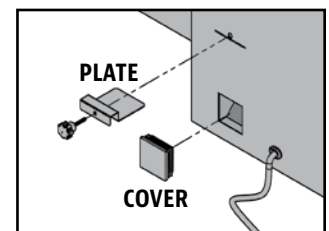
Any Pit Boss unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

1. HOPPER ASSEMBLY

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

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

- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.



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

2. PROBES

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

3. INSIDE SURFACES

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

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

4. OUTSIDE SURFACES

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Burn pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler™	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Bucket	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

USING HARDWOOD PELLET FUEL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COOKING GUIDELINES

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

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

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

STYLE OF COOKING	HOT SMOKING (Very Low)	ROAST (Low)	BAKING (Medium)	GRILL/BAKE (Medium/High)	SEAR (High)
Temp Range	82-135°C / 180-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

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

PORK	SIZE	Precooked to Reheat 60°C / 140°F	Medium 66°C / 150°F	Well Done 71°C / 160°F
Ham <i>(Fully Cooked & Boneless Portion, Smoked Picnic Whole & Bone-In)</i>	2.5 cm / 1" 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs. 2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 hour 1 - 2 hours 1 - 2½ hours 2 - 2¾ hours		
Loin Roast	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 hours	2 - 3 hours
Rib Crown Roast	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 hours	2 - 3 hours
Chop <i>(loin, rib)</i>	1.9-2.5 cm / ¾" - 1" 3.1-3.9 cm / 1¼" - 1½"		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Tenderloin	1.9-2.5 cm / ¾" - 1"		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Loin Roast (boneless)	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ - 1¾ hours	1¾ - 2½ hours
Boston Butt <i>(Pork Shoulder)</i>	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 95°C / 200 - 203°F Internal Temperature

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

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

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

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

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Press the Power Button, and ensure the button glows blue to show there is a power connection. Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see Electric Wire Diagram for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Fire in Burn pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time <u>or</u> anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the burn pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Insufficient Air Flow Through Burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check burn pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.
"Err" Error Code	Grill Probe wire not making connection.	Remove access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe moxex connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Care for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Grill Temperature on SMOKE is too high	"P" Setting is too LOW	Push the "P" SET button, and increase the "P" setting.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood Pellet Quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot Is Blocked	Clear burn pot for ash and other debris. Follow Auger Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.

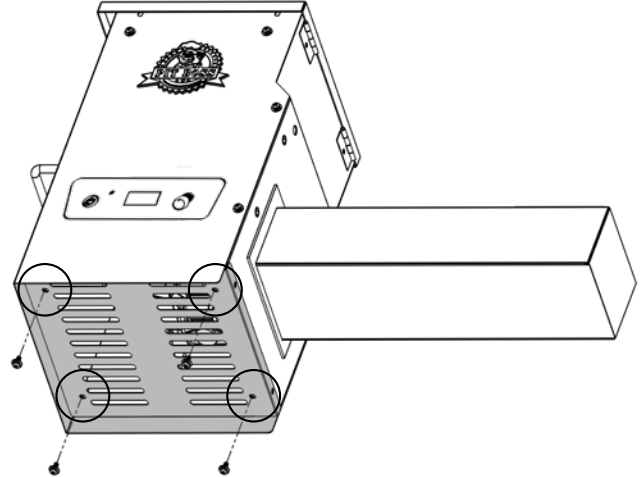
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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

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

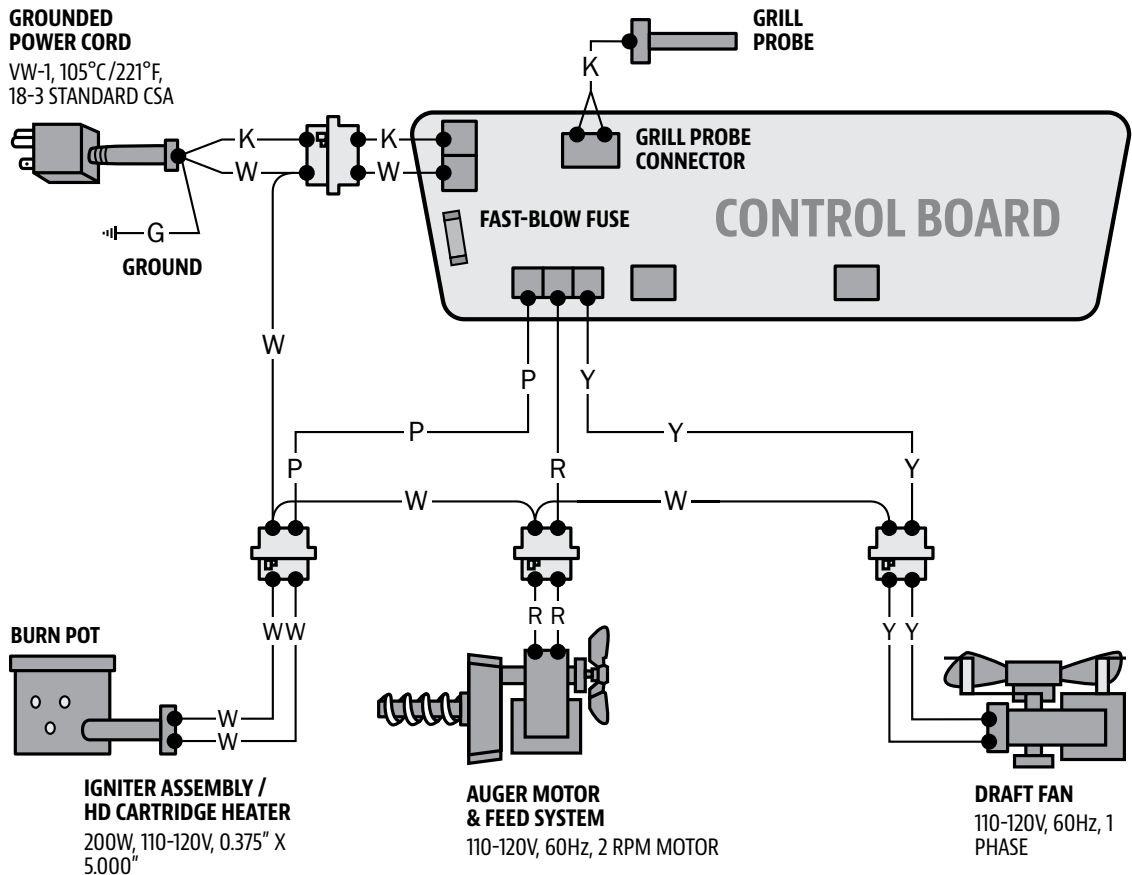
NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.

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



ENGLISH

**FUEL INPUT
RATING:**
1.12 KG/H
(2.48 LB/H)



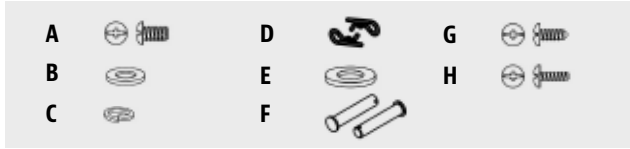
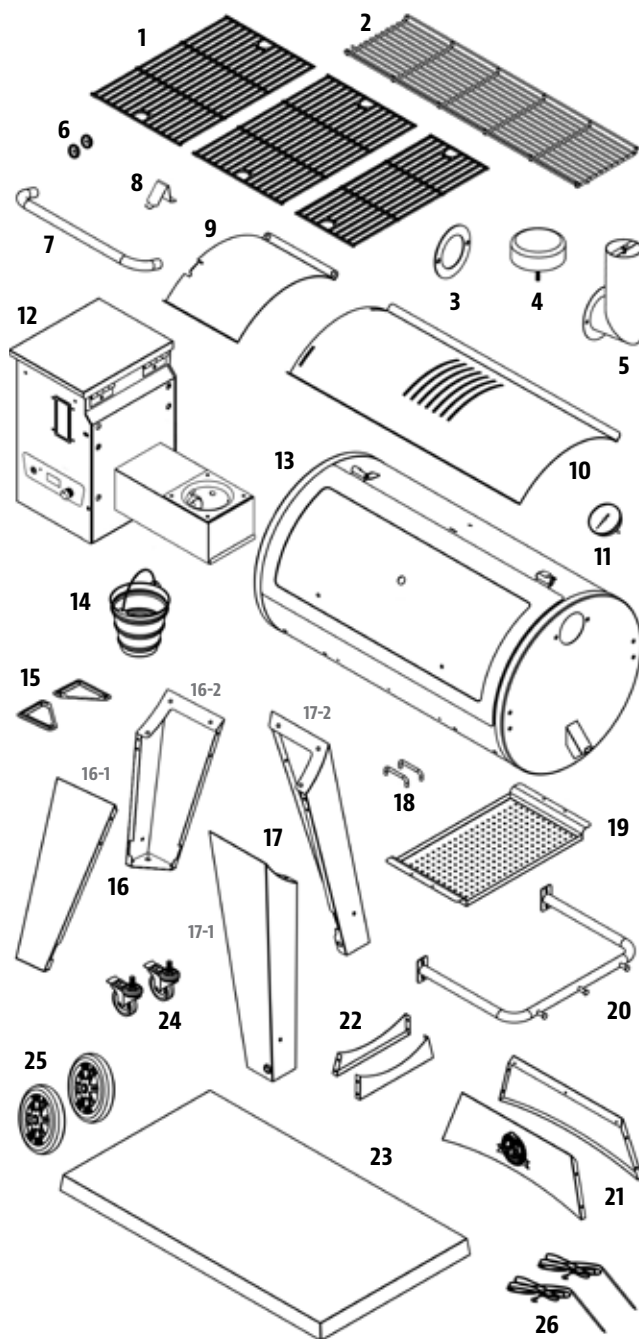
INDEX

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

REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

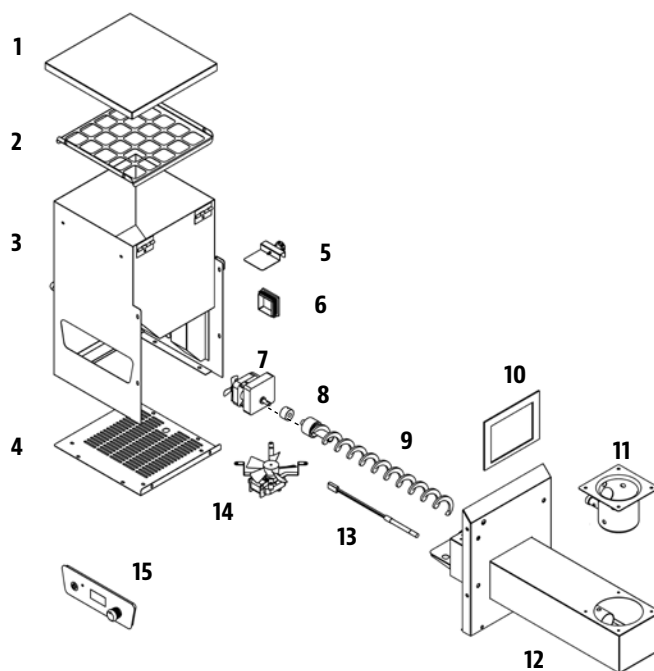
Part#	Description
1	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grates (x3)
2	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Grates (x1)
3	Chimney Gasket (x1)
4	Chimney Cap (x1)
5	Chimney Stack (x1)
6	Lid Handle Bezel (x2)
7	Lid Handle (x1)
8	Lid Stopper (x1)
9	Flame Broiler™ Slider (x1)
10	Flame Broiler™ Main Plate (x1)
11	Thermometer Kit (x1)
12	Hopper Assembly (x1)
13	Main Grill (x1)
14	Grease Bucket (x1)
15	Support Leg Foot (x2)
16	Support Leg for Locking Caster Wheel (x2)
17	Support Leg for Wheel (x2)
18	Serving Tray Handle (x2)
19	Serving Tray (x1)
20	Side Shelf Handle (x1)
21	Long Support Plate (x2)
22	Short Support Plate (x2)
23	Bottom Shelf (x1)
24	Locking Caster Wheel (x2)
25	Wheel (x2)
26	Meat Probe (x2)
A	Screw (x18)
B	Washer (x18)
C	Locking Washer (x18)
D	Wheel Cotter Pin (x2)
E	Wheel Washer (x2)
F	Wheel Axle Pin (x2)
G	Screw (x12)
H	Screw (x16)



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

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Hopper Lid (x1)
2	Hopper Safety Screen (x1)
3	Hopper Box Housing (x1)
4	Access Panel (x1)
5	Drop Chute Plate (x1)
6	Drop Chute Cover (x1)
7	Auger Motor (x1)
8	Nylon Bushing (x1)
9	Auger Flighting Assembly (x1)
10	Hopper Housing Gasket (x1)
11	Burn pot (x1)
12	Auger Box Housing (x1)
13	Igniter (x1)
14	Combustion Fan (x1)
15	Pit Boss H1 Control Board (x1)



ENGLISH

WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

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

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

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss can be found 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 DE SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du grill aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenus par les autorités compétentes.** Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

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

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.
3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et pas de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le grill est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Vous devez toujours débrancher le grill avant d'effectuer un service ou un entretien.

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

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

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

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granulés est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin de votre gril, afin d'éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 5,17 et 5,67 kWh/kg, avec un taux de cendre < 1 %.

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril. Conservez tous ces liquides loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

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

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

CRÉOSOTE

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

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre, de suie, ou si le pot de combustion est trop rempli de granulés. Lorsqu'elle est enflammée, cette accumulation de créosote produit un feu extrêmement vif et non maîtrisé, similaire à un feu de graisse. Dans ce cas, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis inspectez-le pour l'entretien et le nettoyage. Il s'accumule généralement le long des zones d'échappement. Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer le moment où de la graisse et / ou de la créosote se sont accumulées. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être retirée pour réduire les risques d'incendie.

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

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL Subject 2728-2009 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C2728-13 "pour les caractéristiques électriques d'équipement de combustion de carburant". Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par Intertek (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

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

Dansons

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

Service à la clientèle

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630

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

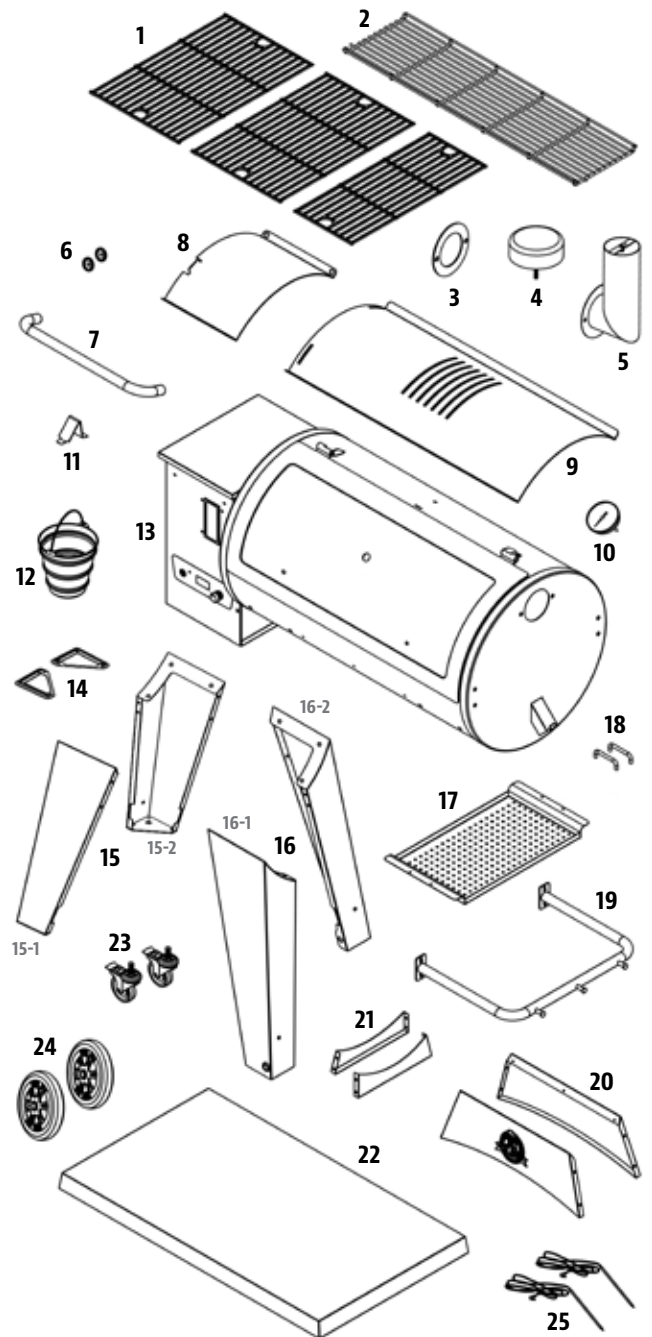
www.pitboss-grills.com

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	28	Entretien et maintenance	43
Pièces et spécifications	32	Utilisation du combustible en granulés de bois	45
Préparation de l'assemblage	33	Lignes directrices pour la cuisine	45
Instructions d'assemblage		Conseils et techniques	47
Installation de l'étagère inférieure	33	Dépannage	48
Assemblage du chariot	34	Diagramme de fil électrique	51
Montage des roues aux chariot	34	Pièces de rechange	
Installer le chariot au baril	34	Pièces de rechange de gril	52
Fixation du bouchon du couvercle	35	Pièces de rechange de trémie	53
Fixation de la poignée du couvercle	35	Garantie	
Installation du thermomètre	35	Conditions	53
Placer le seau à graisse	36	Exceptions	54
Montage de la poignée de la tablette latérale, plateau de service	36	Commande de pièces de remplacement	54
Sécurisation de la cheminée	36	Appelez le service à la clientèle	54
Installation des composants de cuisson	37	Service de garantie	54
Connexion à une source d'alimentation	37		
Instructions d'utilisation			
Environnement du gril	38		
Gammes de température du gril	39		
Comprendre le tableau de contrôle	40		
Comprendre les sondes	41		
Comprendre le réglage « P »	41		
Procédure d'amorçage de la trémie	41		
Première utilisation – Brûler le gril	42		
Procédure de démarrage automatique	42		
Procédure de démarrage manuelle	43		
Éteindre votre gril	43		

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (x3)
2	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x1)
3	Sortie de la cheminée (x1)
4	Joint de cheminée (x1)
5	Ensemble de capuchon de cheminée (x1)
6	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
7	Poignée du couvercle (x1)
8	Chaudière glissière (x1)
9	Chaudière planche principale (x1)
10	Ensemble de thermomètre (x1)
11	Bouchon du couvercle (x1)
12	Seau de graisse (x1)
13	Baril principal et assemblage de la trémie (x1)
14	Pied de jambe de support (x2)
15	Pied de support pour roulette verrouillable (x2)
16	Pied de support pour roue (x2)
17	Plateau (x1)
18	Poignée du plateau (x2)
19	Poignée de la tablette latérale (x1)
20	Plaque de soutien longue (x2)
21	Plaque de soutien à court (x2)
22	Étagère inférieure (x1)
23	Roulette verrouillable (x2)
24	Roue (x2)
25	Sonde à viande (x2)
A	Vis (x18)
B	Rondelle (x18)
C	Rondelle de blocage (x18)
D	Goupille de roue (x2)
E	Rondelle de roue (x2)
F	Axe de roue (x2)
G	Vis (x12)
H	Vis (x16)



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

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES
110-120V, 60Hz, 275W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE



MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (LXHP)	POIDS	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES
PB PB1000XLW1	1 585 MM X 1 225 MM X 655 MM / 62,4 PO X 48,2 PO X 25,8 PO	82,0 KG / 180,78 LB	PRINCIPALE - 4 567 CM ² / 708 PO ² GRILLE SUPÉRIEURE - 1 967 CM ² / 305 PO ² TOTAL - 6 535 CM² / 1 013 PO²	82-260 °C / 180-500 °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

IMPORTANT: pour faciliter l'installation et éviter les blessures, utilisez deux personnes lors de l'assemblage de cet appareil.

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



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

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

1. INSTALLATION DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 2 x Pied de jambe de support (#14)
- 2 x Pied de support pour roulette verrouillable (#15)
- 2 x Pied de support pour roue (#16)
- 1 x Étagère Inférieure (#22)
- 4 x Vis (#A)
- 4 x Rondelle de blocage (#C)
- 4 x Rondelle (#B)
- 6 x Vis (#G)

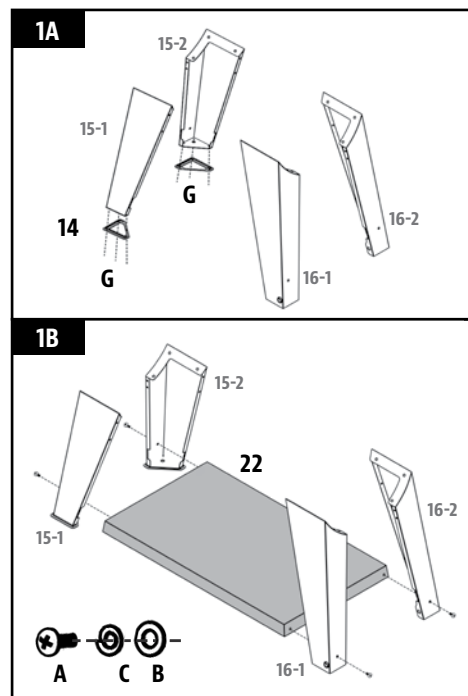
Installation :

- Fixez un pied de jambe de force au bas d'une jambe de force pour verrouiller la roulette à l'aide de trois vis. Répétez l'installation pour d'autres pieds de soutien. Ensuite, placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'appareil et les pièces pendant l'assemblage. Préparez les quatre pieds de support pour l'installation, en disposant les pieds étiquetés comme indiqué sur l'illustration 1A.

IMPORTANT: Les quatre pieds de support doivent être correctement disposés pour pouvoir installer les plaques de support du chariot ultérieurement.

- Fixez la tablette inférieure à une jambe de force en l'alignant soigneusement dans le coin fendu de la jambe de force, puis fixez-la à l'aide d'une seule vis. Répétez l'installation pour les trois autres pieds de support sur les trois autres coins de la tablette inférieure. Notez l'illustration 1B.

REMARQUE: Assurez-vous que la surface plate de la tablette inférieure



est orientée vers le haut.

- Une fois la tablette fixée, soulevez le cadre du chariot pour le mettre en position verticale.

2. ASSEMBLAGE DU CHARIOT

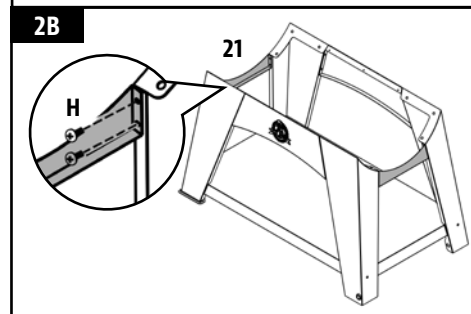
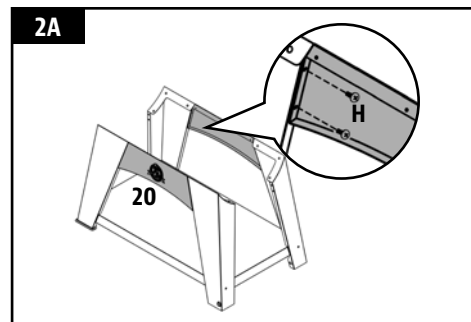
Pièces nécessaires :

- 2 x Plaque de soutien longue (#20)
- 2 x Plaque de soutien à court (#21)
- 16 x Vis (#H)

Installation :

- Installez une longue plaque de chariot sur les deux pieds de support avant de l'unité. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Assurez-vous que le côté plat de la plaque de support est tourné vers l'extérieur. Répétez la même installation pour monter l'autre longue plaque de support sur les autres pieds de support. Notez l'illustration 2A pour l'agencement de la plaque de support.
- Ensuite, fixez les plaques de support courtes sur les côtés opposés du chariot. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Notez l'illustration 2B.

REMARQUE: Une fois installé, le cadre de la jambe de force complète le chariot du grill principal. L'extérieur des plaques de support doit affleurer les pieds de support.



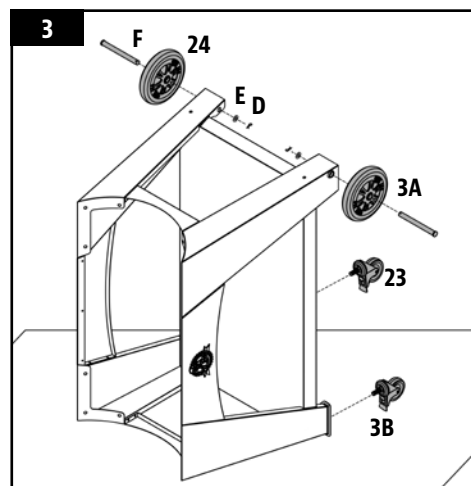
3. MONTAGE DES ROUES AUX CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 2 x Roue (#24)
- 2 x Axe de roue (#F)
- 2 x Rondelle de roue (#E)
- 2 x Goupille de roue (#D)
- 2 x Roulette verrouillable (#23)

Installation :

- Poser le chariot sur le côté pour installer les roues. Fixez la grande roue à la jambe de force en insérant la goupille de l'axe de la roue dans la roue, puis le trou de la jambe de support, puis fixez-la à l'aide de la goupille fendue. Répétez l'installation pour l'autre roue du même côté. Note 3A.
- Insérez chaque roulette de verrouillage dans le bas de chaque pied de support en serrant à la main dans le trou. Il se fixera dans l'écrou à sertir. Assurez-vous que la roulette de verrouillage est complètement insérée en veillant à ce qu'elle ne puisse plus tourner. Note 3B.



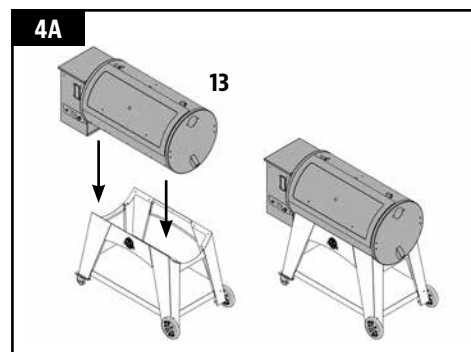
4. INSTALLER LE CHARIOT AU BARIL

Pièces nécessaires :

- 1 x Baril principal (#13)
- 12 x Vis (#A)
- 12 x Rondelle de blocage (#C)
- 12 x Rondelle (#B)
- 6 x Vis (#G)

Installation:

- Préparez le canon principal à monter sur le chariot. Soulevez délicatement le chariot en position verticale avec les roues en bas. Placez le chariot à côté de la grille principale, les deux faisant face à la

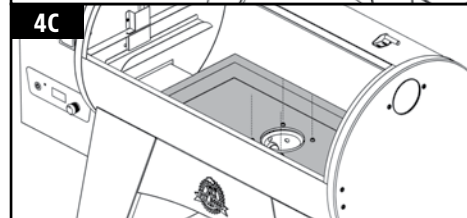
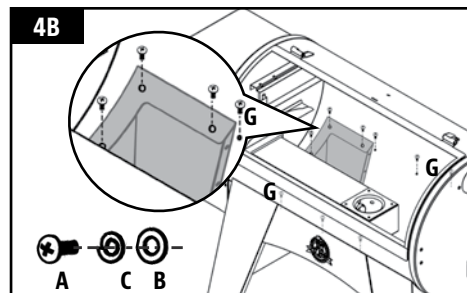


même direction. **Verrouillez les roulettes sur le chariot.** En utilisant une deuxième personne, préparez-vous à soulever le gril principal sur le chariot. En soulevant une personne du côté de la trémie et en soulevant l'autre du côté opposé, soulevez délicatement la grille principale et abaissez-la lentement sur le chariot. Notez l'illustration 4A.

- Ensuite, ouvrez le couvercle du gril principal et retirez les quatre vis au centre de la grande plaque de diffusion. Retirez du baril principal et mettez de côté. Ajustez la rotation au besoin pour aligner les trous de vis du barillet principal sur le chariot. Une fois placé, fixez chaque pied au baril du gril principal à l'aide de trois vis, de rondelles de blocage et de rondelles. Une fois les pieds fixés, utilisez six vis (G) pour fixer les panneaux avant et arrière au baril principal du gril. Remarquez l'illustration 4B.

REMARQUE: Lorsque vous êtes correctement aligné, le gril principal doit être bien droit et bien fixé sur le chariot.

- Remplacez la grande plaque de diffusion dans le canon principal et fixez-la en utilisant les quatre vis retirées précédemment. Notez l'illustration 4C.



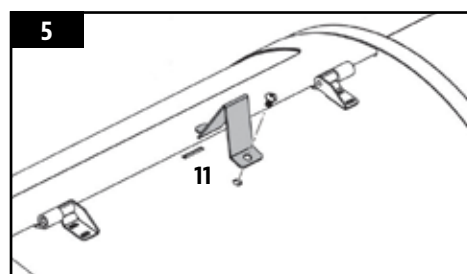
5. FIXATION DU BOUCHON DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Bouchon de couvercle (#11)

Installation :

- Fixez le bouchon du couvercle sur le dessus du barillet principal en utilisant la vis préinstallée sur le dessus.



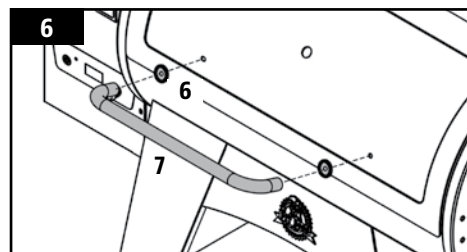
6. MONTAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de couvercle (#7)
2 x Cadran de la poignée du couvercle (#6)

Installation :

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



7. INSTALLATION DU THERMOMÈTRE

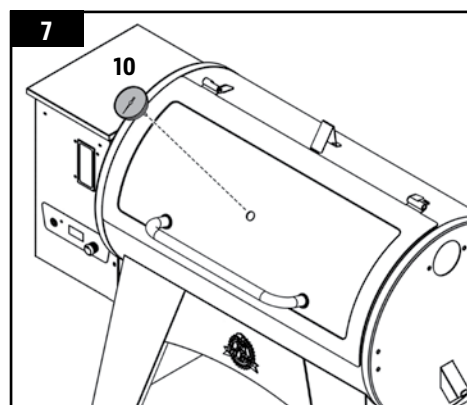
Pièces nécessaires :

- 1 x Ensemble de thermomètre (#10)

Installation :

- Retirez l'écrou préinstallé du thermomètre. Insérez le thermomètre dans le trou fourni sur le dessus du couvercle sur le baril principal, puis fermez-le en réinstallant l'écrou de l'intérieur. Tournez le thermomètre afin que le texte soit à niveau et vertical.

REMARQUE : Si la rotation est inclinée, cela entraînera des lectures incorrectes.



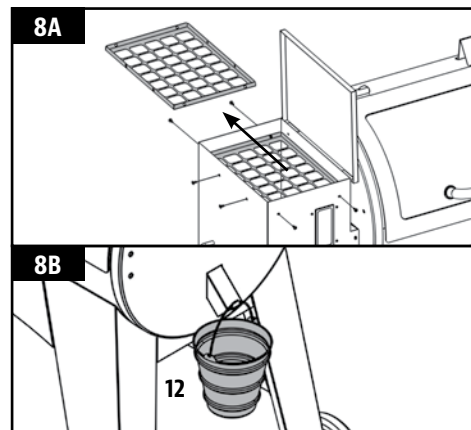
8. PLACER LE SEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Seau de graisse (#12)

Installation :

- Dévissez les six vis le long de l'extérieur de la trémie qui fixent l'écran de sécurité de la trémie à l'intérieur et retirez l'écran de sécurité pour accéder au seau à graisse. Remplacez l'écran de sécurité de la trémie et réinstallez les six vis pour le fixer. Notez l'illustration 8A.
- Placez le seau à graisse sur le crochet sur le bord du baril principal. Assurez-vous qu'il soit à niveau pour éviter les déversements de graisse. Notez l'illustration 8B.



9. MONTAGE DE LA POIGNÉE DE LA TABLETTE LATÉRALE, PLATEAU DE SERVICE

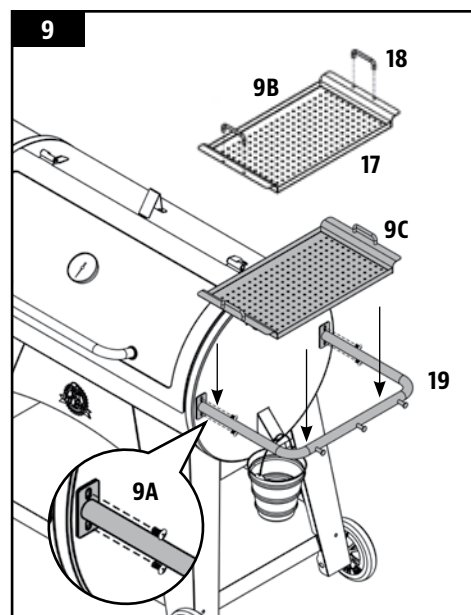
Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée de la tablette latérale (#19)
 1 x Plateau (#17)
 2 x Poignée du plateau (#18)

Installation :

- Retirez les quatre vis préinstallées du côté du baril principal. Montez la poignée d'étagère latérale sur le baril principal à l'aide des quatre vis précédemment enlevées. Notez 9A.
- Montez la poignée du plateau sur le plateau à l'aide de les deux vis préinstallées à chaque poignée. Notez 9B. Placez le plateau de service sur la poignée d'étagère latérale. Il reposera directement sur le cadre de la poignée d'étagère latérale. Notez 9C.

IMPORTANT: évitez d'utiliser la poignée de la tablette latérale pour déplacer ou soulever le grill. Le poids de l'appareil entraînera la courbure ou la rupture de la poignée de la tablette latérale, ce qui n'est pas couvert par la garantie.



10. SÉCURISATION DE LA CHEMINÉE

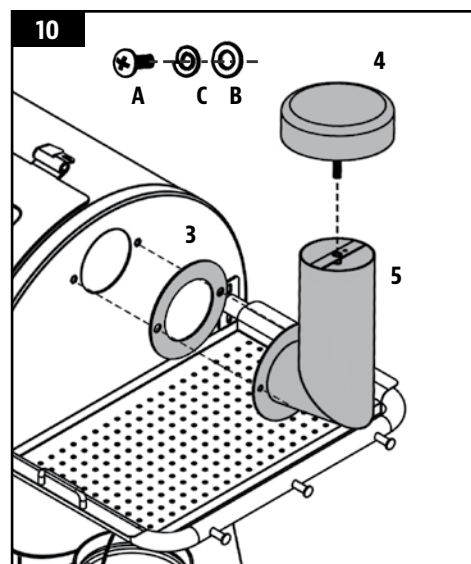
Pièces nécessaires :

- 1 x Sortie de la cheminée (#3)
 1 x Joint de cheminée (#4)
 1 x Ensemble de capuchon de cheminée (#5)
 2 x Vis (#A)
 2 x Rondelle de blocage (#C)
 2 x Rondelle (#B)

Installation :

- Placez l'ouverture de la cheminée sur le côté du baril principal. De l'extérieur, fixez la cheminée et le joint de cheminée sur le panneau latéral à l'aide de deux vis, des rondelles de blocage et des rondelles. La vis se fixera à l'écrou prémonté à l'intérieur du canon.

REMARQUE : Assurez-vous que le capuchon de la cheminée permet à l'air de s'échapper.



11. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 3 x Grilles de cuisson (#1)
- 1 x Grille de cuisson supérieure (#2)
- 1 x Chaudière plateau principal (#9)
- 1 x Chaudière glissière (#8)

Installation :

REMARQUE : Les deux pièces de flamme sont légèrement recouvertes d'huile pour éviter la rouille lorsqu'elles sont expédiées.

- Insérez la plaque principale de la chaudière dans le gril principal, côté droit en premier. Reposez la plaque principale de la chaudière sur le rebord intégré (à l'intérieur à droite) du gril principal qui dirige la graisse vers le seau à graisse. Faites glisser la pièce entière sur le côté gauche, et les deux fentes de la plaque principale de la chaudière vont entrer dans le rebord arrondi au-dessus du pot de combustion. Il se placera légèrement incliné vers le bas. Note illustration 8A.

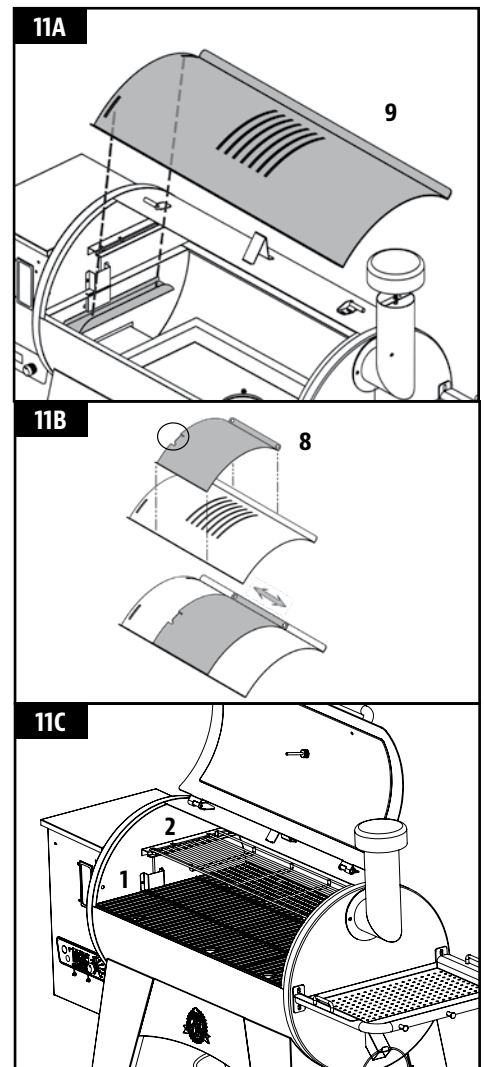
IMPORTANT : Si la chaudière plateau principal est à la base de la gril principal, elle est installée de manière incorrecte. Le gril à flamme doit être incliné, le côté gauche étant plus haut que le côté droit.

- Placez la glissière de la chaudière sur la plaque principale de la chaudières, couvrant les ouvertures à fentes. Assurez-vous que la patte surélevée est sur la gauche, pour ajuster facilement les flammes directes ou indirectes lors de la cuisson. Note illustration 8B.

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

- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de la grille à l'intérieur du gril principal. Remarquez l'illustration 11C.
- L'appareil est maintenant complètement assemblé.

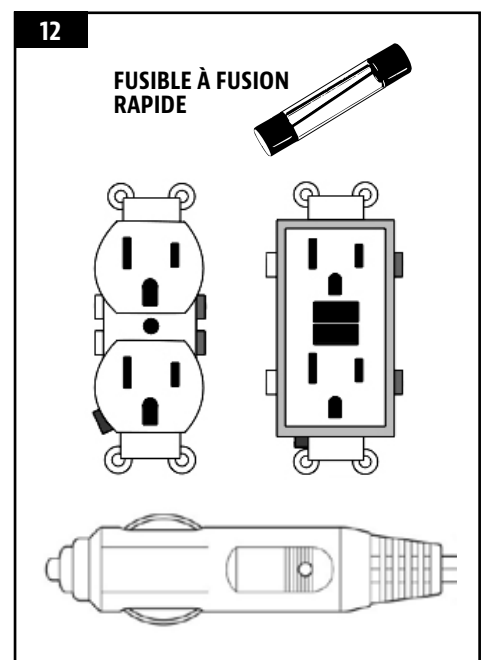
REMARQUE : Pour maintenir les performances abrasives et griller de vos grilles de cuisson, des soins et une maintenance réguliers sont nécessaires.



12. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

REMARQUE : Avant de brancher votre Pit Boss dans une prise électrique, assurez-vous que le cadran de contrôle de la température est en position SMOKE.

- **PRISE STANDARD**
Cet appareil nécessite un voltage de 110-120 Volts, 60Hz, 275w. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation. Le contrôle utilise un fusible à action rapide et 110-120 volts pour protéger le panneau de l'allumeur.
- **LES PRISES GFCI**
Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises GFCI, avec une taille recommandée de 15 ampères. Si votre prise GFI est très sensible aux surtensions, elle sera probablement touchée par un court-circuit pendant la phase d'allumage. Pendant la phase d'allumage, l'allumeur



nécessite entre 200 et 700 watts de tension, ce qui peut représenter trop de puissance pour une prise GFI. Chaque fois qu'il y a une surtension, il augmente sa sensibilité. Si le GFCI continue de sauter, remplacez la prise ou passez à une prise non GFCI.

- **SUR LA ROUTE**

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

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

MODE D'EMPLOI

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

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Toutes les unités Pit Boss devraient garder un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

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

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

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

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

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

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

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

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

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

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

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

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

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

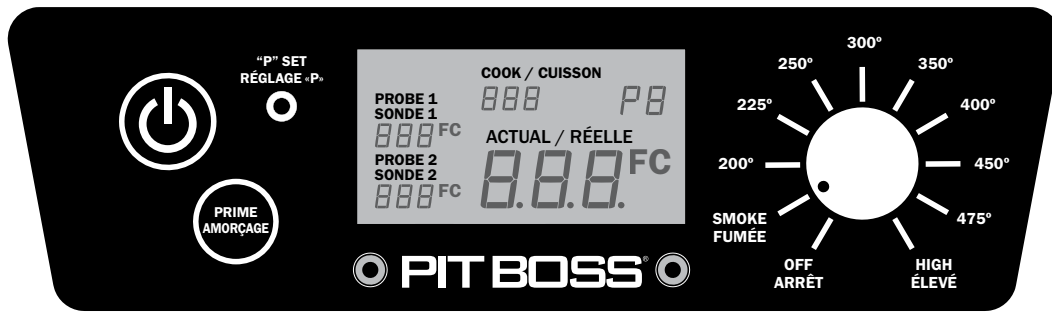
Cette gamme permet rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). Il est recommandé pour la grande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




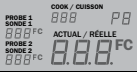



Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage de la cuisson sur un gril à pastilles de bois. **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 82-125°C / 180-257°F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson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

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

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

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



CONTRÔLE	DESCRIPTION
	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le bouton s'allume en bleu s'il est connecté à une source d'alimentation. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
	La molette de réglage de la température vous permet de régler la température de fumage désirée. Une fois connecté à une source d'alimentation et après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, tournez la molette et sélectionnez l'un des dix températures présélectionnées sur la commande de cadran, entre 82 et 260 ° C / 180 et 500 ° F. Lorsque le cadran est réglé sur une température, l'écran LCD numérique s'allume et indique qu'il est prêt à fonctionner. Lorsque la molette est réglé sur ARRÊT, l'écran LCD numérique reste éteint.
"P" SET RÉGLAGE «P» 	Le bouton de réglage "P" est utilisé pour sélectionner l'un des huit ajustements fins lorsque la molette de réglage de la température est réglée sur le paramètre de fumée. Modifier le réglage «P» afin de l'adapter à votre style de cuisson et à votre environnement de cuisson. En appuyant <u>brièvement</u> sur le bouton, le réglage augmente de P0 à P7, puis se répète. Les réglages sont possibles seulement quant la molette de réglage de la température est réglée sur le paramètre de fumée. Le paramètre par défaut de fabrication est "P4". Si le réglage « P » est réglé, votre préférence sera mémorisée (enregistrée) jusqu'à nouvel ajustement. Le bouton de réglage "P" est également utilisé comme contrôle de la température pour modifier l'affichage de la température sur l'écran LCD . Appuyez et <u>maintenez poussé</u> le bouton pendant cinq secondes pour passer en degrés Celsius (° C) ou Fahrenheit (° F), comme vous le souhaitez. La valeur par défaut est Fahrenheit.
	L' écran LCD est utilisé comme centre d'information pour votre appareil. L'écran LCD affichera la température de cuisson désirée, la température de cuisson réelle et la température de la sonde de viande (si elle est connectée). Si une seule sonde de viande est connectée, une seule lecture sera affichée.
	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'amorçage pour activer un flux supplémentaire de granulés dans le pot de combustion. Cela peut être utilisé pour ajouter plus de carburant au feu avant d'ouvrir le couvercle du baril ce qui entraîne un temps de récupération rapide de la chaleur. Il peut également être utilisé en fumant, afin d'augmenter l'intensité de la saveur propre de la fumée. Cela a été demandé aux cuisinières de compétition.
SMOKE FUMÉE 	Le réglage de fumée sur la molette de réglage de la température est température la plus basse sans que le feu ne s'éteigne de l'unité.
	Les ports de connexion enfichables à l'avant de la carte de contrôle sont destinés aux sondes à viande . Lorsqu'une sonde à viande est connectée, la température est affichée sur l'écran LCD. Lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation, débranchez la sonde de la viande du port de connexion. <i>Compatible uniquement avec les sondes de viande de marque Pit Boss. Sonde (s) de viande supplémentaire vendue séparément.</i>



COMPRENDRE LES SONDES

• *SONDE DE GRIL*

Situé à l'intérieur du baril principal, sur la paroi gauche, se trouve la sonde de gril. C'est un petit morceau vertical d'acier inoxydable. La sonde de gril mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est réglée sur la carte de contrôle, la sonde de gril lit la température réelle à l'intérieur de l'unité et la règle à la température désirée.

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

• *SONDE DE VIANDE*

La sonde à viande mesure la température interne de votre viande dans la grille, similaire à votre four intérieur. Branchez l'adaptateur de sonde de viande au port de connexion de la sonde de viande sur le panneau de contrôle et insérez la sonde de viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande et la température sera affichée sur le tableau de commande. **Pour vous assurer que la sonde à viande est correctement connectée au port de connexion, sentez-la et entendez-la s'enclencher.**

REMARQUE : Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Faites passer le fil supplémentaire par le trou latéral du gril principal. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le du port de connexion de la sonde à viande et mettez-le de côté pour le garder protégé et propre.

COMPRENDRE LE RÉGLAGE « P »

Lorsque le bouton SET "P" encastré est enfoncé, le réglage "P" affiché sur l'écran LCD passera à la valeur suivante (vers le haut). Une fois que P7 est atteint, il redémarre à P0. Il existe huit paramètres « P », allant de P0 à P7. Le bouton du réglage « P » en retrait peut être enfoncé à l'aide d'un objet à pointe fine.

IMPORTANT: N'appuyez pas trop fort sur le bouton du réglage « P », cela pourrait causer des dommages. Seule une poussée légère est nécessaire.

• *UTILISATION DU PARAMÈTRE « P » EN MODE FUMÉE*

Chaque fois que le cadran de température est réglé sur FUMÉE, tel que le cycle de démarrage, la tარიère fonctionnera plus sur un mode de cuisson manuel en fonction de l'une des températures de numérotation prédéfinies. Tout d'abord, la vis sans fin tournera en permanence et alimentera les granulés pendant quatre minutes. Au bout de quatre minutes, la vis commence à exécuter un cycle d'alimentation en fonction du réglage "P" sélectionné sur la carte de commande numérique. Le réglage par défaut est P4.

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

* Réglage par défaut

PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

La première fois que vous utilisez votre gril ou chaque fois que votre gril manque de granulés dans la trémie, vous devrez amorcer la tარიère. S'il n'est pas amorcé, le gril s'éteindra avant que les granulés ne soient allumés et aucun feu ne démarrera. Suivez ces étapes pour amorcer la tარიère :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la trémie ou qui bloquent le système d'alimentation de la vis sans fin.
2. Retirez tous les éléments de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du gril à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Allumez le gril et tournez le cadran de contrôle de la température sur la position Smoke (S) ou Low (L).
 - Assurez-vous d'entendre la tარიère tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. NE placez PAS vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela peut causer des blessures.

- Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur ne brille pas en rouge mais devient extrêmement chaude et brûle. NE PAS toucher l'allumeur.

5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, éteignez le gril.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Allumez le gril. Maintenez le cadran de contrôle de la température en position fumée (S) ou faible (L).
8. Appuyez sur le bouton d'amorçage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton Prime.
9. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez vous assurer que votre gril reste branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le gril a terminé le cycle d'arrêt, vous pouvez débrancher votre gril en toute sécurité.
10. Réinstallez les composants de cuisson dans le baril principal.
11. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à l'emploi ! Si c'est la première fois que vous utilisez votre gril, vous devez effectuer une première combustion initiale du gril.

PREMIÈRE UTILISATION – BRÛLER LE GRIL

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

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril. Vérifiez le pot de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplir la trémie avec des granulés de bois de barbecue durs.
2. Assurez-vous que la **molette de contrôle de la température** est en position FUMÉE. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur s'allumera et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. La grille commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage. Le couvercle du baril doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement torche et remarquez que de la chaleur est produite.
3. Une fois que la fumée blanche épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé et vous êtes prêt à profiter de votre gril!

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE D'ALLUMAGE

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique échoue ou la flamme de votre gril s'éteint pendant la cuisson, vérifiez les étapes suivantes ou allumez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Assurez-vous que la **molette de contrôle de la température** est éteint et en position de OFF. Ouvrez le couvercle. Retirez les composants de cuisson du gril. Enlevez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud.
2. Une fois tous les composants de cuisson retirés et nettoyés, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Tournez le cadran de contrôle de la température sur la position FUMÉE. Vérifiez les points suivants :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
 - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 13 mm / 0,5 pouces dans le pot de combustion.
 - Confirmez visuellement que la tarière large des granulés dans le pot de combustion
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

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

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

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

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

Une fois la cuisson terminée, avec le couvercle du baril principal fermé, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil et tournez le cadran de contrôle de la température sur OFF. Le gril commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de tarière cessera d'alimenter en carburant, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

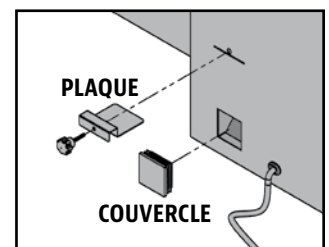
Votre gril à granulés Pit Boss vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le gril à une température élevée opérant 5 à 10 minutes après chaque utilisation.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

1. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

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

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

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



2. *SONDES*

- Des plis ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Une sonde de viande inutilisée doit être enroulée dans une grande bobine mobile.
- Bien que la sonde de gril et les sondes de viande soient toutes deux en acier inoxydable, ne les placez pas dans le lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau. Les dégâts d'eau sur les fils internes provoquent un court-circuit de la sonde, entraînant de fausses lectures. Si une sonde est endommagée, elle doit être remplacée.

3. *LES SURFACES INTERNES*

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

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

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

4. *LES SURFACES EXTERNES*

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

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

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)


ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, Brosse en laiton
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Seau de graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés et vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter & eau savonneuse
Sonde de gril	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse

UTILISATION DU COMBUSTIBLE EN GRANULÉS DE BOIS

Les granules de bois propres combustibles génèrent environ 8200 BTU par livre avec très peu de cendres, une faible teneur en humidité (5 à 7 %) tout en étant également neutres en carbone.

Les granulés sont produits avec des matières premières pures (sciures) qui sont pulvérisées avec un broyeur à marteaux et forcées avec pression à travers une filière. Quand le granulé est forcé à travers la filière, il est cisaillé, refroidi, trié, aspiré, puis emballé pour la consommation. Vérifiez auprès de votre distributeur local pour connaître la gamme de saveurs disponibles dans votre région.


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

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

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

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

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

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

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

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

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

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

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

STYLE DE CUISSON	FUMAGE CHAUD (très faible)	RÔTI (faible)	CUISSON FOUR (moyen)	GRILLAGE/CUISSON FOUR (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
Temp Range	82-135°C / 180-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

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

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

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

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

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

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

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C (120°F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
- Lorsque vous saisissez vos viandes, cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. **La bande rose** (après la cuisson) est aussi appelée anneau de fumée et est très appréciée par les chefs de plein air.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.

- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
- Les aliments dans des casserole profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

DÉPANNAGE

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

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

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas d'alimentation sur la carte de contrôle	La molette de température est sur OFF.	Appuyez sur le bouton d'alimentation , puis assurez-vous que le bouton s'allume en bleu pour indiquer qu'il y a une connexion à la source d'alimentation. Tournez la molette de température sur un réglage de température.
	Le grill n'est pas branché correctement.	Assurez-vous que le grill est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés.
	Le fusible sur la carte de circuit a explosé	Enlevez le panneau d'accès à la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma), appuyez sur les pattes en plastique maintenant la carte de contrôle en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le contrôleur. Vérifiez le fusible pour voir s'il y a un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise GFCI est déclenchée	Assurez-vous que le GFCI est porté au minimum à 10 ampères.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	La tarière n'est pas amorcée	Avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois ou lorsque la trémie est complètement vidée, la tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Moteur de la tarière est coincé	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de réglage de la température sur FUMÉE et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière laisse tomber les granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
	Panne de l'allumeur	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de réglage de la température sur FUMÉE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Vérifier visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuelle pour continuer à utiliser le gril; aussi, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez que le pot de combustion ne contient pas de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que la prise d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et d'entretien si elles sont sales.
Points clignotants sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril. Utilisé pour démontrer que l'unité est en mode de mise en marche. L'allumeur s'éteindra après 5 minutes. Une fois que les points clignotants sont éteints, le gril commence à fonctionner à la température désirée sélectionnée.
La température clignote sur l'écran LCD	La température du gril est inférieure à 65°C / 150°F	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril, néanmoins elle est utilisée pour démontrer qu'il y a un risque que le feu pourrait s'éteindre. Vérifiez qu'il y a suffisamment de combustible dans la trémie ou s'il y a obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Vérifiez la sonde de gril du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière.
Code d'erreur « ErH »	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de tous les composants. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service client.
Code d'erreur « Err »	Le fil de la sonde de gril n'établit pas de connexion.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et vérifiez s'il y a un endommagement. Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et connectés correctement à la carte de contrôle numérique.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde de viande du port de connexion sur la carte de contrôle, puis reconnectez-vous. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde de viande est fermement connecté. Vérifiez s'il y a des signes d'endommagement de l'adaptateur. En cas d'échec, appeler le service clientèle pour la pièce de rechange.
	Sonde de viande endommagée	Vérifiez les signes de dommages aux fils de la sonde de viande. Si elle est endommagée, appelez le service à la clientèle pour une partie de remplacement.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Température du grill sur FUMÉE est trop élevée	Le réglage « P » est trop FAIBLE.	Appuyez sur le bouton de réglage « P » et augmentez le réglage « P ».
Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le grill, réglez la température sur FUMÉE et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifier la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant, et reconstituer si faible. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirer les granules et suivre les instructions d'entretien et de maintenance .
	Sonde de grill	Vérifiez l'état de la sonde de grill. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
Le grill produit de la fumée excessive ou décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyage. Remplacez par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifier le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et la prise d'air ne soit pas bloqué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .

DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

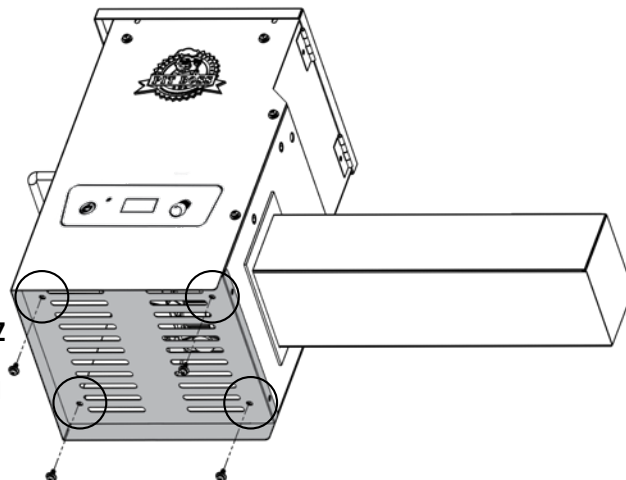
Le panneau de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement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

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

110-120V, 60Hz, 275W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

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

LOCALISEZ ET RETIREZ
LES QUATRE VIS DU
Panneau d'accès en
dessous de l'unité

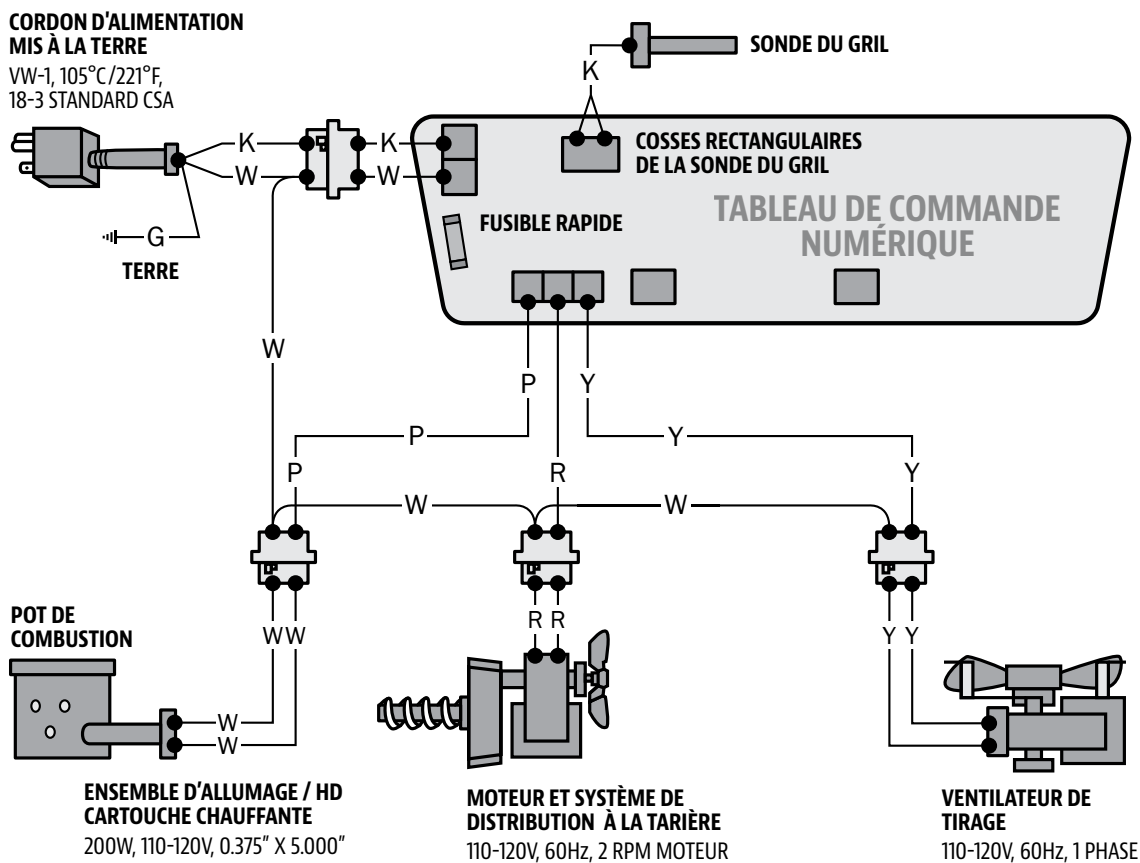


**INDICE DE
CONSUMPTION
DE CARBURANT:**
1.12 KG/H
(2.48 LB/H)

INDICE

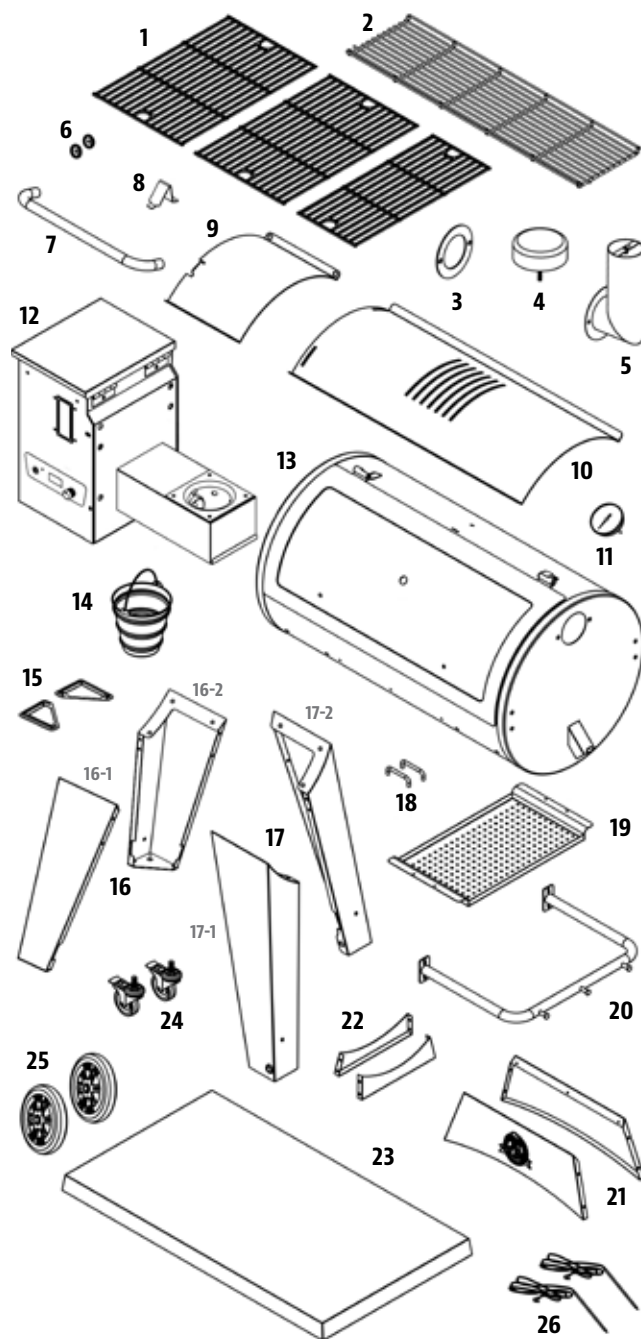
W : BLANC
Y : JAUNE
P : MAUVE
R : ROUGE
K : NOIR
G : VERT

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



PIÈCES DE RECHANGE DE GRIL

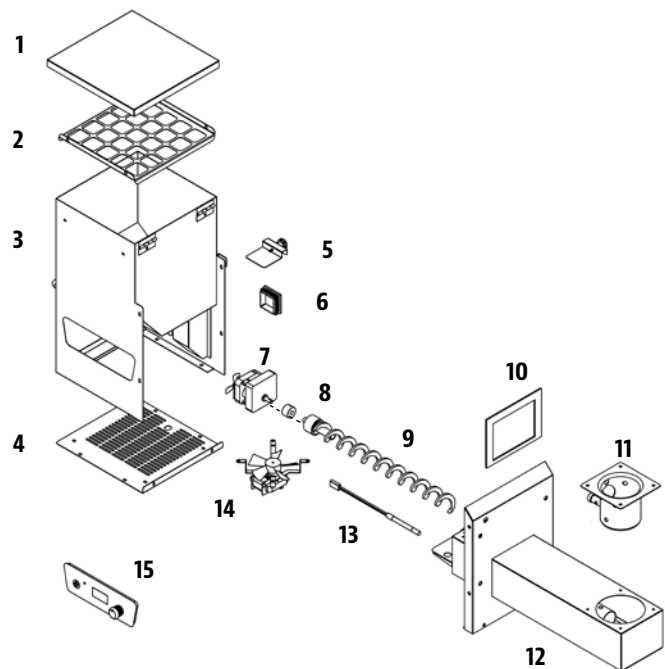
No.	Description
1	Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (x3)
2	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x1)
3	Joint de cheminée (x1)
4	Ensemble de capuchon de cheminée (x1)
5	Sortie de la cheminée (x1)
6	Cadran de la poignée du couvercle (x2)
7	Poignée du couvercle (x1)
8	Bouchon du couvercle (x1)
9	Chaudière glissière (x1)
10	Chaudière planche principale (x1)
11	Ensemble de thermomètre (x1)
12	Assemblage de la trémie (x1)
13	Baril principal (x1)
14	Seau de graisse (x1)
15	Pied de jambe de support (x2)
16	Pied de support pour roulette verrouillable (x2)
17	Pied de support pour roue (x2)
18	Poignée du plateau (x2)
19	Plateau (x1)
20	Poignée de la tablette latérale (x1)
21	Plaque de soutien longue (x2)
22	Plaque de soutien à court (x2)
23	Étagère inférieure (x1)
24	Roulette verrouillable (x2)
25	Roue (x2)
26	Sonde à viande (x2)
A	Vis (x18)
B	Rondelle (x18)
C	Rondelle de blocage (x18)
D	Goupille de roue (x2)
E	Rondelle de roue (x2)
F	Axe de roue (x2)
G	Vis (x12)
H	Vis (x16)



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

PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

No.	Description
1	Couvercle de trémie (x1)
2	Écran de sécurité de la trémie (x1)
3	Boîtier de la trémie (x1)
4	Panneau d'accès (x1)
5	Plateau de la chute (x1)
6	Couvercle de la chute (x1)
7	Moteur de la tarière (x1)
8	Bague d'étanchéité en nylon (x1)
9	Assemblage du filet de tarière (x1)
10	Joint de corps de la trémie (x1)
11	Pot de combustion (x1)
12	Boîtier de la trémie (x1)
13	Allumeur (x1)
14	Ventilateur de combustion (x1)
15	Panneau de commande du Pit Boss (x1)



GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et cinq (5) ans 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 grill 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 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 suivantet: www.pitboss-grills.com

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur 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 la trémie. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO 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. Esto asegurará que reciba el funcionamiento más placentero y sin problemas de su nueva parrilla de pellets de madera dura. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe ponerse en contacto con la asociación local de viviendas, los funcionarios de construcción o de bomberos, o la autoridad que tenga jurisdicción, para obtener los permisos necesarios, el permiso o la información sobre cualquier restricción de instalación, como la instalación de una parrilla sobre una superficie combustible, los requisitos de inspección o incluso la capacidad. para usar, en su área.

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 305 mm (12 pulgadas) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 305 mm (12 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 dentro o en áreas cerradas y no ventiladas. 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. Desconecte el cable de alimentación de la toma conectada. 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. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y el combustible lejos de las superficies calientes. No use la barbacoa en condiciones de lluvia o cerca de fuentes de agua.
3. Tras un período de almacenamiento, o de no uso, compruebe si hay alguna obstrucción en la rejilla del quemador, objetos extraños en la tolva y cualquier bloqueo de aire alrededor de la entrada del ventilador, chimenea u orificios de extracción del tambor posterior. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad. **Si la barbacoa se guarda en el exterior durante la temporada de lluvias o de gran humedad, debe tomar precauciones para asegurar que no entre agua en la tolva.** Si se mojan o exponen a una gran humedad, los pélets de madera se hincharán y descompondrán, pudiendo llegar a atascar el sistema de alimentación. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Antes de mover la barbacoa, asegúrese de que esté fría al tacto y el fuego se haya extinguido por completo.

¡IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y permita que se ejecute el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo una vez que se complete el ciclo de apagado y/o antes de limpiarlo. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.

4. Se recomienda usar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando manipule la barbacoa. No use accesorios que no estén indicados de manera específica para este aparato. No coloque una tapa de barbacoa ni nada que sea inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa.
5. Para evitar que los dedos, la ropa u otros objetos entren en contacto con el alimentador de espiral, el aparato está equipado con una pantalla metálica de seguridad, montada en el interior de la tolva. Esta pantalla no debe retirarse a menos que así lo indique el departamento de Atención al cliente o un distribuidor autorizado.

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.

6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.
7. No agrande los orificios del sistema de ignición o los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
8. El producto puede presentar bordes afilados o puntas. El contacto puede producir lesiones. Manipule con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas se deben colocar en un contenedor metálico con tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse en una superficie no combustible o en el suelo, alejado de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Cuando las cenizas se eliminan enterrándolas o bien dispersándolas de forma local, deben conservarse en un contenedor cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA DURA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa, sin usarla, durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos.

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.

A la fecha de impresión, no hay normas del sector para los pélets de madera para barbacoas, si bien casi todos los fabricantes de pélets usan las mismas normas para la fabricación de pélets de madera de uso doméstico. Encontrará más información en www.pelletheat.org o en el *Pellet Fuel Institute*.

Póngase en contacto con su distribuidor local para consultar la calidad de los pélets de su zona y obtener información sobre la calidad de las marcas. Como no existe ningún control que regule la calidad de los pélets utilizados, no nos responsabilizamos de los daños ocasionados por la mala calidad del combustible.

CREOSOTA

La creosota, u hollín, es una sustancia parecida al alquitrán. Al quemarse, produce humo negro con un residuo que también es de color negro. El hollín o la creosota se forman cuando el aparato se opera incorrectamente, por ejemplo: bloqueo del ventilador de combustión, falta de limpieza y mantenimiento del área de combustión, gránulos afectados por la humedad o mala combustión de aire a combustible.

Es peligroso utilizar este aparato si la llama se oscurece, se llena de hollín o si el brasero está demasiado lleno de pellets. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente e incontrolado, similar a un fuego de grasa. Si esto sucede, apague la unidad, deje que se enfríe por completo y luego inspeccione el mantenimiento y la limpieza. Comúnmente se acumula a lo largo de las áreas de escape. El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido una acumulación de grasa y/o creosota. Cuando se haya acumulado grasa o creosota, debe eliminarse para reducir el riesgo de incendio.

Si se ha formado creosota dentro de la unidad, permita que la unidad se caliente a baja temperatura, apague el aparato y luego limpie cualquier formación con una toalla de mano. Al igual que el alquitrán, es mucho más fácil de limpiar cuando está tibio, ya que se vuelve líquido.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

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 muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Consulte un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o 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 anemia o enfermedad cardíaca.

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en UL Tema 2728-2009 "aparatos de cocina de combustible de pellets" y ULC/ORD C2728-13 "para características eléctricas de equipos de quema de combustible". Los aparatos de cocción de pellets Pit Boss® Grills han sido probados de forma independiente y listados por Intertek (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares ETL, UL, ULC y CSA.



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 85013

Atención al cliente

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

www.pitboss-grills.com

ÍNDICE

Información de seguridad.....	56	Cuidado y mantenimiento	71
Piezas y especificaciones	60	Uso de combustible de pellets de madera dura	73
Preparación del montaje.....	61	Directrices de cocina	73
Instrucciones de montaje		Consejos y técnicas.....	75
Instalación del estante inferior.....	61	Resolución de problemas	76
Finalización del carro.....	62	Diagrama de cableado eléctrico	79
Conexión de las ruedas al carro	62	Piezas de repuesto	
Instalación de la parrilla principal en el carro.....	62	Piezas de repuesto de la barbacoa.....	80
Fijación del tapón de la tapa	63	Piezas de repuesto de la tolva	81
Montaje del asa de la tapa	63	Garantía	
Instalación del termómetro.....	63	Condiciones.....	81
Colocación del recogegrasa.....	64	Excepciones	82
Montaje del asa del estante lateral		Pedido de piezas de repuesto	82
y la bandeja para servir	64	Póngase en contacto con atención al cliente	82
Sujeción de la chimenea	64	Servicio de garantía.....	82
Instalación de los componentes de cocina	65		
Conexión a una fuente de alimentación.....	65		
Instrucciones de funcionamiento			
Entorno de la barbacoa.....	66		
Rangos de temperatura de la barbacoa.....	67		
Descripción del tablero de control	68		
Descripción de las sondas	69		
Descripción del ajuste "P"	69		
Procedimiento de cebado del sinfín	69		
Primer uso: quemar la parrilla.....	70		
Procedimiento de arranque automático.....	70		
Procedimiento de arranque manual	71		
Apagado de la barbacoa	71		

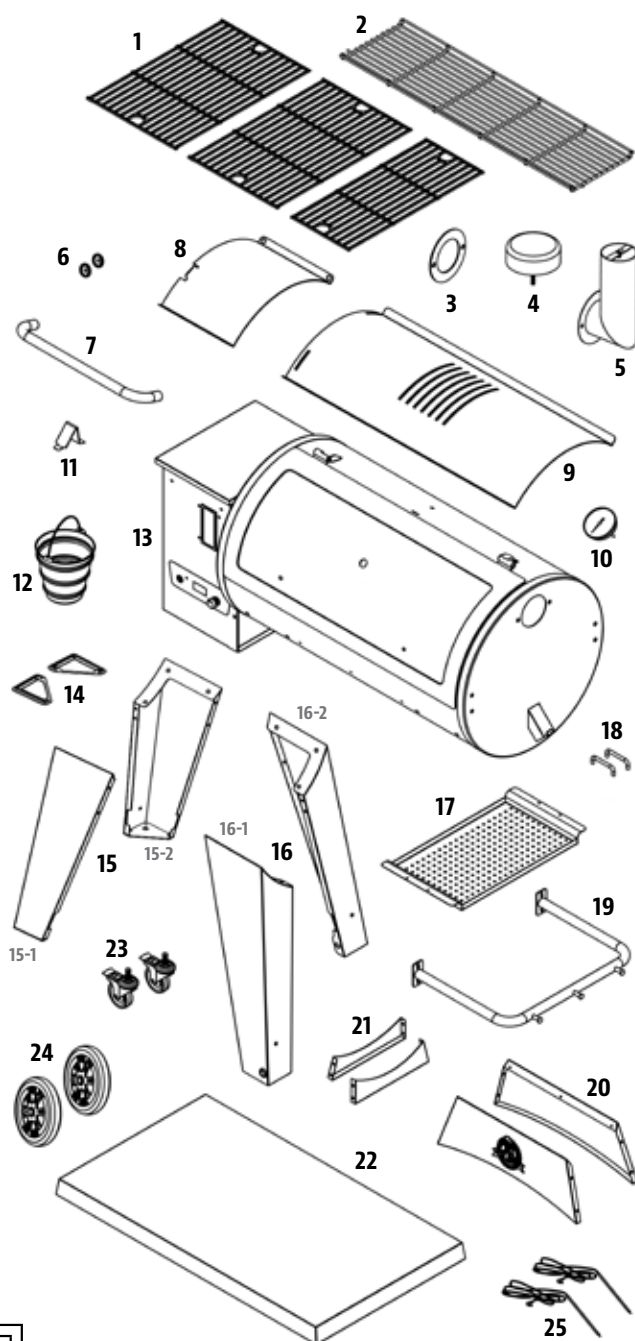
PIEZAS Y ESPECIFICACIONES

N.º	Descripción
1	Rejillas para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (x3)
2	Bandeja para cocinar superior de acero con capa de porcelana (x1)
3	Junta de la chimenea (x1)
4	Tapa de la chimenea (x1)
5	Pila de chimenea (x1)
6	Bisel de asa de tapa (x2)
7	Asa de tapa (x1)
8	Guía del asador de fuego (x1)
9	Placa principal del asador de fuego (x1)
10	Kit de termómetro (x1)
11	Tapón de tapa
12	Recogegrasa (x1)
13	Conjunto de parrilla principal/tolva (x1)
14	Base de pata de soporte (x2)
15	Pata de soporte para rueda pivotante de cierre (x2)
16	Pata de soporte para rueda (x2)
17	Bandeja para servir (x1)
18	Asa de bandeja para servir (x2)
19	Asa de estante lateral (x1)
20	Placa de soporte larga (x2)
21	Placa de soporte corta (x2)
22	Estante inferior (x1)
23	Rueda pivotante de cierre (x2)
24	Rueda (x2)
25	Sonda de carne (x2)
A	Tornillo (x18)
B	Arandela (x18)
C	Arandela de retención (x18)
D	Clavija de rueda (x2)
E	Arandela de rueda (x2)
F	Clavija de eje de rueda (x2)
G	Tornillo (x12)
H	Tornillo (x16)

NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin aviso previo. Póngase en contacto con el equipo de Atención al Cliente si durante el montaje de la unidad observa que falta alguna pieza.

PB: REQUISITOS ELÉCTRICOS

110-120V, 60Hz, 275W, ENCHUFE CON CONEXIÓN A TIERRA DE 3 CLAVIJAS



MODELO	UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	RANGO DE TEMP.
PB PB1000XLW1	1585mm x 1225mm x 655mm / 62,4 pu x 48,2 pu x 25,8 pu	82,0 kg / 183,78 lb	Principal- 4567 cm ² / 708 pu. cu. Bandeja superior - 1967 cm ² / 305 pu. cu. TOTAL - 6535 cm² / 1013 pu. cu.	82-260°C / 180-500°F

PREPARACIÓN DEL MONTAJE

Las piezas se encuentran repartidas por el embalaje de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione la parrilla, las piezas y el blíster de tornillos y arandelas después de retirar el embalaje de envío protector. Tire todos los materiales de embalaje dentro y fuera de la barbacoa antes de proceder al montaje, y revise e inspeccione todas las piezas cotejándolas con la lista de piezas. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente realizar el montaje. Los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía. Póngase en contacto con su distribuidor o con la Atención al cliente de Pit Boss® para piezas.

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

IMPORTANTE: para facilitar la instalación, el uso de dos personas es útil (pero no necesario) a la hora de montar esta unidad.

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



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: se aconseja leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el montaje según las instrucciones. No apriete los tornillos por completo hasta que se hayan instalado todos los tornillos de ese paso. El conjunto de piezas compuesto por una arandela de retención y una arandela debe instalarse con la arandela de retención más cerca del tornillo.

1. INSTALACIÓN DEL ESTANTE INFERIOR

Piezas necesarias:

- 2 x Base de pata de soporte (N.º 14)
- 2 x Pata de soporte para rueda pivotante de cierre (N.º 15)
- 2 x Pata de soporte para rueda (N.º 16)
- 1 x Estante inferior (N.º 22)
- 4 x Tornillo (N.º A)
- 4 x Arandela de retención (N.º C)
- 4 x Arandela (N.º B)
- 6 x Tornillo (N.º G)

Instalación:

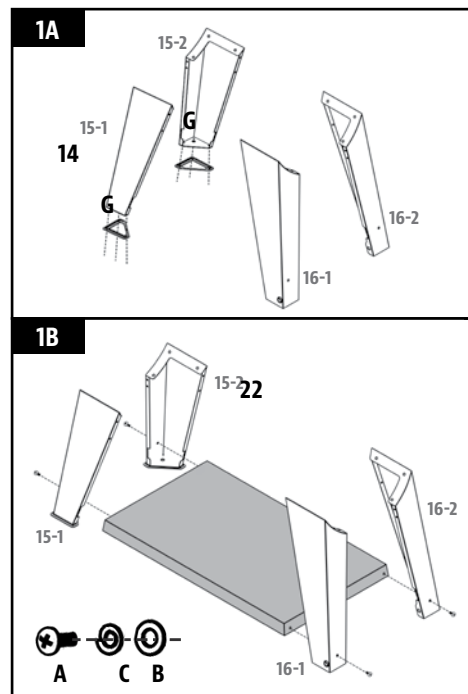
- Fije con dos tornillos una base de pata de soporte a la parte inferior de una pata de soporte para rueda pivotante de cierre. Repita la instalación para la otra base de pata de soporte. A continuación, coloque un trozo de cartón plano en el suelo para evitar los arañazos en la unidad y las piezas durante el montaje. Prepare las cuatro patas de soporte con etiquetas para la instalación, y dispóngalas siguiendo el orden mostrado en la ilustración 1A.

IMPORTANTE: las cuatro patas de soporte deben disponerse correctamente para poder instalar en una etapa posterior las placas de soporte del carro de manera adecuada.

- Fije el estante inferior a una pata de soporte. Para ello, alinee la pata cuidadosamente con la esquina ranurada de la pata de soporte y fíjela con un tornillo. Repita la instalación para las otras patas de soporte en las tres esquinas restantes del estante inferior. Consulte la ilustración 1B.

NOTA: asegúrese de que la superficie plana del estante inferior esté orientada hacia arriba.

- Una vez que el estante esté fijo, ponga el bastidor del carro en posición vertical.



2. FINALIZACIÓN DEL CARRO

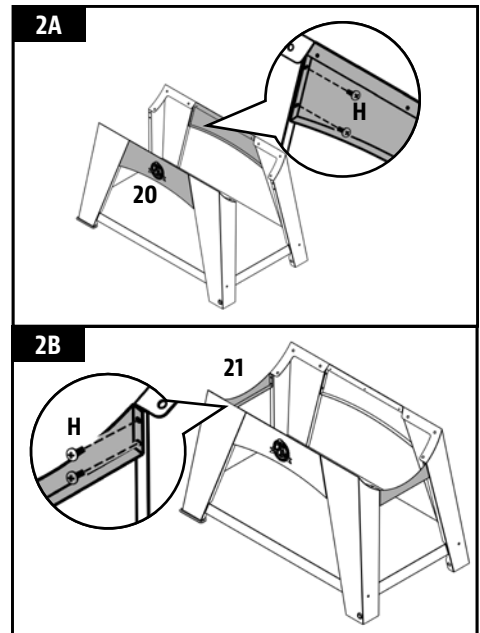
Piezas necesarias:

- 2 x Placa de soporte larga (N.º 20)
- 2 x Placa de soporte corta (N.º 21)
- 16 x Tornillo (N.º H)

Instalación:

- Coloque una placa de carro larga en las dos patas de soporte delanteras de la unidad. Sujétela con dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la superficie plana de la placa de soporte mire hacia fuera. Repita la misma instalación para montar la otra placa de soporte larga en las patas de soporte traseras. Consulte la ilustración 2A para ver la disposición de las placas de soporte.
- A continuación, fije las placas de soporte cortas en los lados opuestos del carro. Sujétela con dos tornillos en cada lado. Consulte la ilustración 2B.

NOTA: una vez montado, el armazón de patas de soporte completa el carro de la parrilla principal. El exterior de las placas de soporte debe estar enrasado con las patas de soporte.



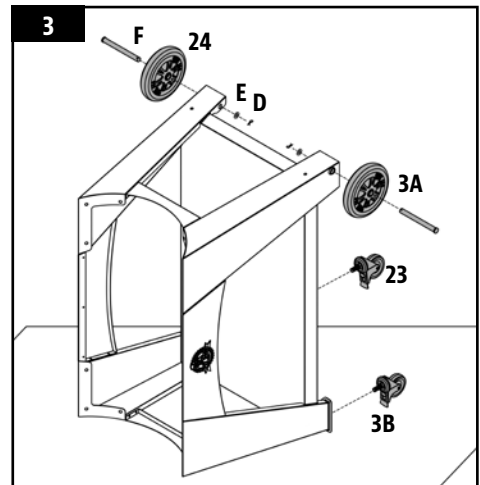
3. CONEXIÓN DE LAS RUEDAS AL CARRO

Piezas necesarias:

- 2 x Rueda (N.º 24)
- 2 x Clavija de eje de rueda (N.º F)
- 2 x Arandela de rueda (N.º E)
- 2 x Clavija de rueda (N.º D)
- 2 x Rueda pivotante de cierre (N.º 23)

Instalación:

- Pose el carro sobre un lado para montar las ruedas. Fije la rueda grande en la pata de soporte insertando la clavija de eje de la rueda a través de la rueda y el orificio de la pata, y sujetándola con la clavija de la rueda. Repita la instalación para la otra rueda del mismo lado. Nota 3A.
- Inserte cada rueda pivotante de cierre en la parte inferior de cada pata de soporte apretándola a mano en el orificio. Quedará fija en la tuerca autosujetable. Asegúrese de que la rueda pivotante de cierre esté completamente insertada, de forma que no pueda girar más. Nota 3B.



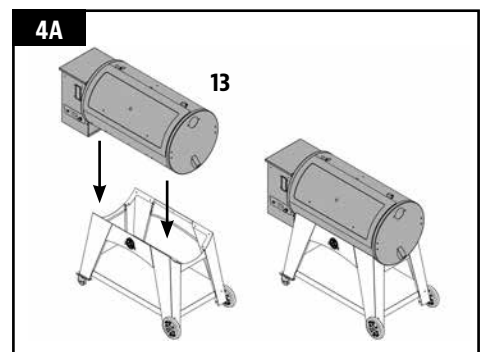
4. INSTALACIÓN DE LA PARRILLA PRINCIPAL EN EL CARRO

Piezas necesarias:

- 1 x Conjunto de parrilla principal/tolva (N.º 13)
- 12 x Tornillo (N.º A)
- 12 x Arandela de retención (N.º C)
- 12 x Arandela (N.º B)
- 6 x Tornillo (N.º G)

Instalación:

- Prepare el tambor principal para montarlo en el carro. Ponga el carro de pie cuidadosamente con las ruedas en la parte inferior. Coloque el carro junto a la parrilla principal con ambas cosas mirando en la misma dirección. Bloquee

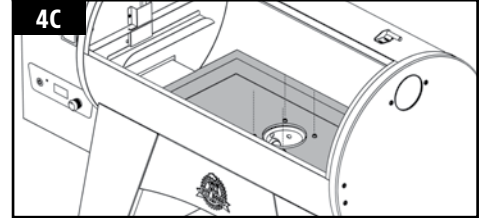
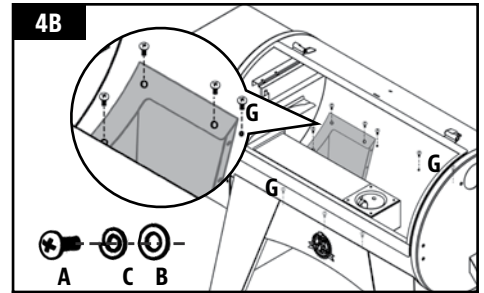


las ruedas pivotantes del carro. Con la ayuda de otra persona, prepárese para levantar la parrilla principal sobre el carro. Con una persona levantándolo por el lado de la tolva y la otra por el extremo opuesto, levante la parrilla principal con cuidado y bájela lentamente sobre el carro. Consulte la ilustración 4A.

- A continuación, abra la tapa de la parrilla principal y extraiga los cuatro tornillos del centro de la placa difusora grande. Extraiga los componentes de cocina del tambor principal y colóquelos aparte. Ajuste la rotación según sea necesario para alinear los orificios para tornillos del tambor principal con los del carro. Después de colocarlo, sujete cada pata al tambor principal con tres tornillos. Consulte la ilustración 4B.

NOTA: cuando esté correctamente alineada, la parrilla principal estará nivelada y fija en el carro.

- Vuelva a colocar la placa difusora grande en tambor principal y fijela con los cuatro tornillos que extrajo anteriormente. Consulte la ilustración 4C.



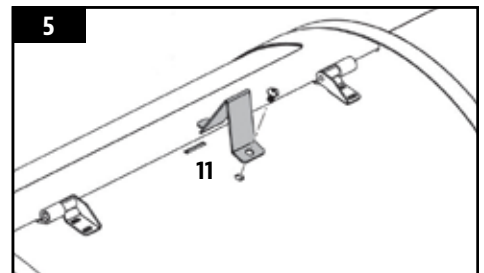
5. FIJACIÓN DEL TAPÓN DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 1 x Tapón de tapa (N.º 11)

Instalación:

- Fije el tapón de la tapa encima del tambor principal mediante el tornillo preinstalado en la parte superior del tambor principal.



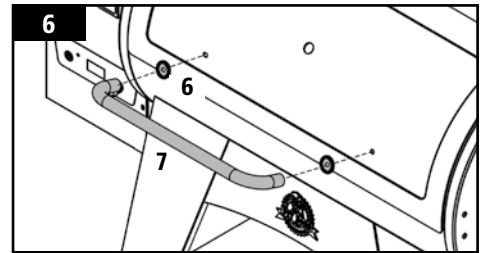
6. MONTAJE DEL ASA DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 1 x Asa de tapa (N.º 7)
2 x Bisel de asa de tapa (N.º 6)

Instalación:

- Quite los tornillos preinstalados del asa de la tapa. Desde dentro de la tapa del tambor, inserte un tornillo hasta que sobresalga hacia el exterior. Añada un bisel al tornillo y apriételo a mano (desde dentro) en el asa de la tapa. Repítalo para el otro lado.



7. INSTALACIÓN DEL TERMÓMETRO

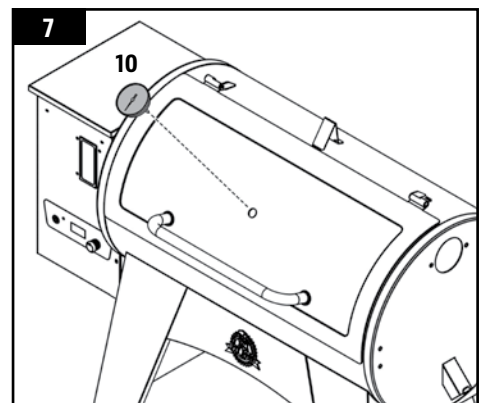
Piezas necesarias:

- 1 x Kit de termómetro (N.º 10)

Instalación:

- Quite la tuerca preinstalada del termómetro.
- Inserte el termómetro en el orificio situado en la parte superior de la tapa del tambor principal. A continuación, fíjelo recolocando la tuerca desde el interior. Gire el termómetro hasta que el texto esté nivelado y recto.

NOTA: si no se gira correctamente, las lecturas serán incorrectas.



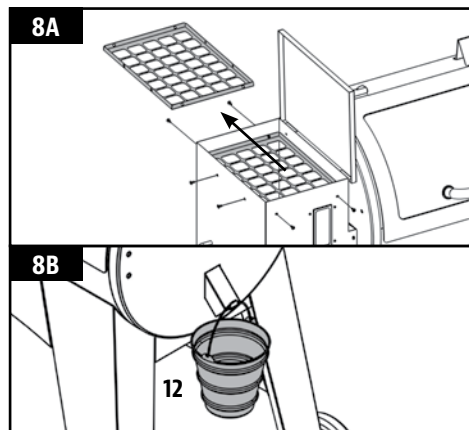
8. COLOCACIÓN DEL RECOGEGRASA

Piezas necesarias:

- 1 x Recogegrasa (N.º 12)

Instalación:

- Desenrosque los seis tornillos del lado exterior de la tolva que fijan la pantalla de seguridad de la tolva al interior y extraiga la pantalla de seguridad para poder acceder al recogegrasa. Vuelva a colocar la pantalla de seguridad de la tolva y fíjela con los seis tornillos. Consulte la ilustración 8A
- Coloque el recogegrasa en el caño del extremo del tambor principal. Asegúrese de que esté nivelado para evitar el derramamiento de grasa. Consulte la ilustración 8B.



9. MONTAJE DEL ASA DEL ESTANTE LATERAL Y LA BANDEJA PARA SERVIR

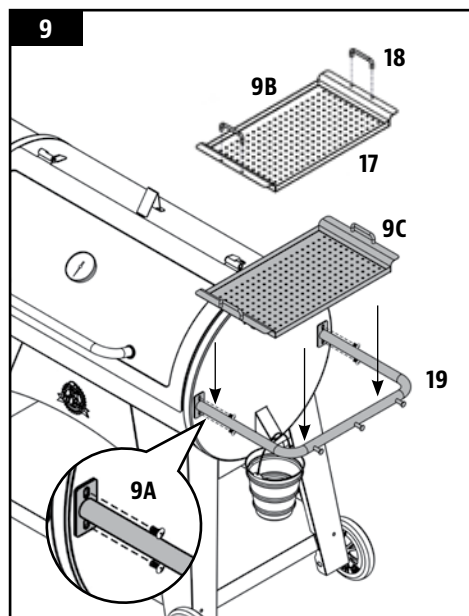
Piezas necesarias:

- 1 x Asa de estante lateral (N.º 19)
- 1 x Bandeja para servir (N.º 17)
- 1 x Asa de bandeja para servir (N.º 18)

Instalación:

- Desenrosque los cuatro tornillos preinstalados del lado del tambor principal. Monte el asa del estante lateral en el tambor principal y fíjela con los cuatro tornillos que extrajo anteriormente. Nota 9A.
- Monte las asas de la bandeja para servir con dos tornillos preinstalados en cada asa. Nota 9B. Coloque la bandeja para servir en el asa del estante lateral. Se apoyará directamente en el bastidor del asa del estante lateral. Nota 9C.

IMPORTANTE: no use el asa del estante lateral para mover o levantar la parrilla. El peso de la unidad hará que el asa del estante lateral se doble o se rompa, y eso no está cubierto por la garantía..



10. SUJECIÓN DE LA CHIMENEA

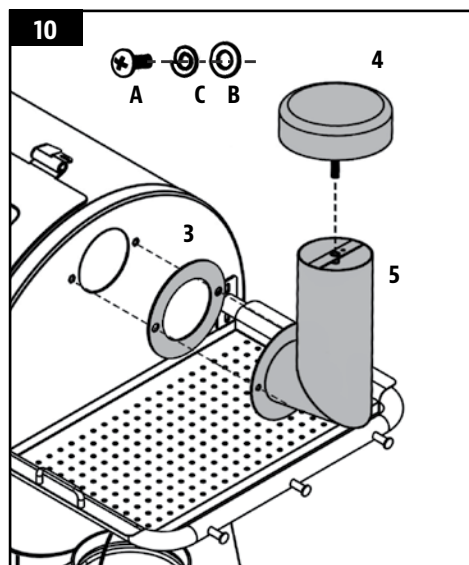
Piezas necesarias:

- 1 x Junta de la chimenea (N.º 3)
- 1 x Tapa de la chimenea (N.º 4)
- 1 x Pila de chimenea (N.º 5)
- 2 x Tornillo (N.º A)
- 2 x Arandela de retención (N.º C)
- 2 x Arandela (N.º B)

Instalación:

- Localice la abertura de la chimenea en el lateral del tambor principal. Desde la parte exterior, sujete con dos tornillos la junta y la pila de la chimenea al panel lateral. A continuación, gire la tapa de la chimenea hacia arriba.

NOTA: ajuste la tapa de la chimenea para regular el flujo de aire dentro de la parrilla principal.



11. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCINA

Piezas necesarias:

- 3 x Rejillas para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (N.º 1)
- 1 x Bandeja para cocinar superior de acero con capa de porcelana (N.º 2)
- 1 x Placa principal del asador de fuego (N.º 9)
- 1 x Guía del asador de fuego (N.º 8)

Instalación:

NOTA: ambas piezas del asador de fuego llevan una fina capa de aceite para evitar la corrosión durante el envío.

- Inserte la placa principal del asador de fuego en la parrilla principal, por el lado derecho en primer lugar. Pose la placa principal del asador de fuego en el saliente integrado (lado derecho interior) de la parrilla principal que dirige la grasa hacia el recoge-grasa. Deslice toda la pieza hacia la izquierda y las dos ranuras de la placa principal del asador de fuego encajarán en el saliente redondeado encima de la chimenea. Se inclinará ligeramente hacia abajo. Consulte la ilustración 11A.

IMPORTANTE: si la placa principal del asador de fuego está en la base del tambor, está instalada incorrectamente. El asador de fuego debe estar inclinado, con el lado izquierdo más alto que el derecho.

- **IMPORTANTE:** si la placa principal del asador de fuego está en la base del tambor, está instalada incorrectamente. El asador de fuego debe estar inclinado, con el lado izquierdo más alto que el derecho. 11B.

NOTA: cuando la guía del asador de fuego está abierta, y cocina con llama directa, no descuide la barbacoa en ningún momento.

- Coloque las parrillas de cocción, una al lado de la otra, en el borde de la parrilla dentro de la parrilla principal. Observe la ilustración 11C.
- La unidad ahora está completamente ensamblada.

NOTA: para mantener óptima la capacidad de dorar y asar de las rejillas para cocinar, se requiere un cuidado y mantenimiento periódico.

12. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

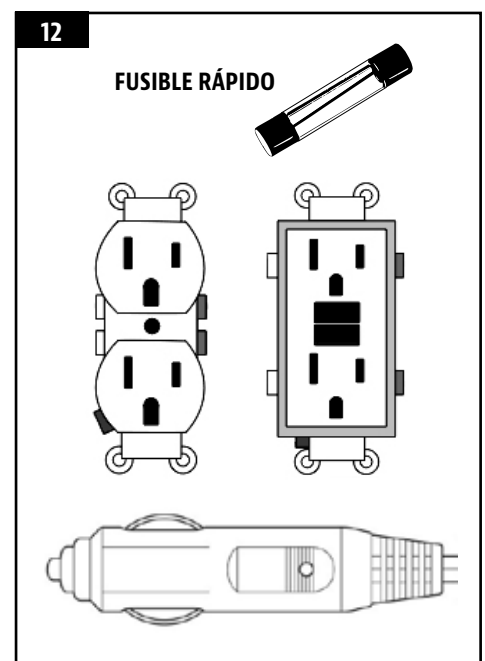
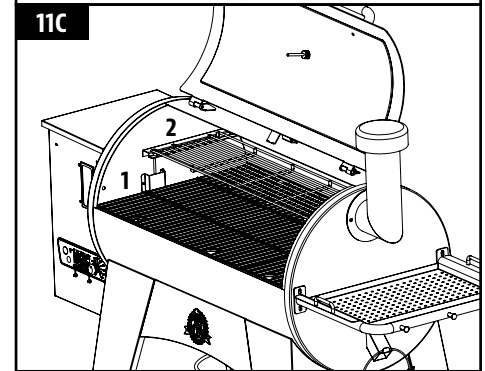
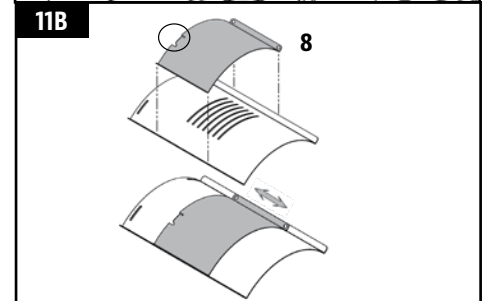
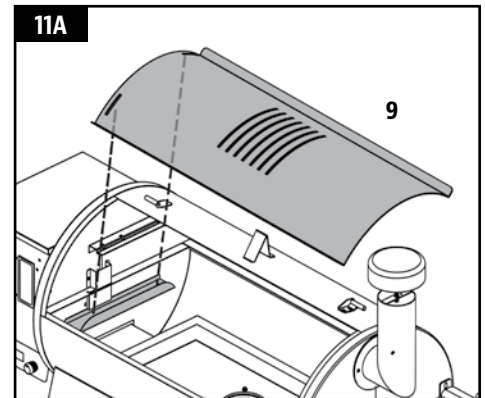
NOTA: antes de enchufar la barbacoa Pit Boss® en cualquier toma eléctrica, asegúrese de que el dial de control de la temperatura esté en la posición OFF (Apagado).

• SALIDA ESTÁNDAR

Este aparato requiere 110-120 voltios, 60 Hz, 275w. Debe ser un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que el extremo conectado a tierra no se rompa antes de su uso. El control usa un fusible rápido de 110-120 voltios para proteger la placa del encendedor.

• SALIDAS ICFT

Este aparato funcionará en la mayoría de los tomacorrientes GFCI, con un tamaño recomendado de servicio de 15 amperios. Si su salida GFCI es muy sensible a las sobrecargas de energía, es probable que se dispare durante la fase de inicio de la operación. Durante la fase de arranque, el encendedor consume entre 200 y 700 vatios de electricidad, lo que puede ser demasiada energía para que la maneje un tomacorriente GFCI. Cada vez que se dispara, aumenta su sensibilidad. Si el GFCI continúa saltándose, reemplace el tomacorriente o cambie a un tomacorriente que no sea GFCI.



IMPORTANTE: Desconecte la unidad de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

- **EN EL CAMINO**

Desconecte el encendedor del mazo de cables principal. Utilice el procedimiento de puesta en marcha manual. Una unidad Pit Boss puede funcionar con un inversor de 12 voltios y 100 vatios conectado a la toma de corriente de su automóvil. Para usar el encendedor automático, se recomienda usar un inversor de 1000 watts como mínimo

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Siguiendo el estilo de vida actual, nos esforzamos por comer alimentos saludables y nutritivos, y un factor para tener en cuenta es la importancia de reducir el consumo de grasas. Una de las mejores maneras de reducir el consumo de grasa es usar un método de cocción con poca grasa, como asar. Dado que una barbacoa de pélets usa pélets de madera natural, la carne coge un sabor salado amaderado y así se reduce la necesidad de añadir condimentos con alto contenido de azúcar. En este manual, observará que se hace hincapié en asar los alimentos lentamente con los ajustes de temperatura BAJA o MEDIA.

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 305 mm (12 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINAR CUANDO HACE FRÍO

Aunque fuera haga cada vez más frío, ¡esto no supone el fin de la temporada de barbacoas! El aire frío y el aroma delicioso de los alimentos ahumados ayudan a curar la melancolía invernal.

Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más fríos:

- si no consigue ahumar a bajas temperaturas, aumente un poco la temperatura para conseguir los mismos resultados.
- Organizar: tenga preparado todo lo necesario en la cocina antes de salir a cocinar fuera. Durante el invierno, traslade la barbacoa a una zona alejada del viento y del frío directo. Compruebe los reglamentos locales sobre la proximidad que debe existir entre la barbacoa y su vivienda u otras estructuras. Coloque todo lo necesario en una bandeja, abríguese y ¡a cocinar!
- Para saber la temperatura que hace fuera, coloque un termómetro para exteriores cerca del área de cocina. Lleve un registro de lo que cocina, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Le servirá de ayuda la próxima vez que tenga que decidir qué cocinar y cuánto tardará.
- A muy bajas temperaturas, incremente en 20 minutos, como mínimo, el tiempo de precalentamiento.
- Evite levantar la tapa más de lo necesario. Las ráfagas de aire frío pueden enfriar por completo la temperatura de la barbacoa. Sea flexible con la hora de servir la comida; añada tiempo de cocción cada vez que abra la tapa.
- Caliente una fuente o tapa para mantener la temperatura de la comida hasta que vuelva al interior de la casa.
- Los alimentos perfectos para cocinar en invierno son aquellos que apenas requieren atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavo. Facilite aún más la preparación de sus platos añadiendo guarniciones sencillas como verduras y patatas.

3. COCINAR CUANDO HACE CALOR

A medida que hace más calor al aire libre, el tiempo de cocción disminuirá. Siga estas pocas sugerencias sobre cómo disfrutar de su parrilla durante los meses calurosos:

- Reduzca las temperaturas de cocción. Le ayudará a evitar llamaradas imprevistas.
- Use un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos. Le ayudará a prevenir que la carne se cocine demasiado y se seque.
- Incluso cuando hace calor, es mejor cocinar con la tapa de la barbacoa cerrada.
- Para mantener calientes los alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y colóquelos en una nevera tipo camping aislada. Rellene los huecos alrededor del papel aluminio con papel de periódico y la comida se mantendrá caliente de 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURA DE LA BARBACOA

La temperatura que se lee en el tablero de control puede no coincidir exactamente con el termómetro. Todas las temperaturas que figuran a continuación son aproximadas y les afectan los factores siguientes: temperatura ambiente exterior, cantidad y dirección del viento, calidad del combustible de pélets utilizado, que se abra o no la tapa y cantidad de alimentos que se cocinan.

- **TEMPERATURA ALTA (205-260 °C/401-500 °F)**

Este rango es el mejor para dorar y asar a fuego fuerte. Úselo conjuntamente con el asador de fuego (placa deslizante) para cocinar con llama indirecta o directa. Con el asador de fuego abierto, la llama directa se usa para crear esos chuletones "azules", así como verduras asadas, tostadas de ajo o el postre americano "s'more"! Cuando el asador de fuego está cerrado, el aire circula dentro del tambor y genera calor por convección. La temperatura alta también se usa para precalentar la barbacoa, quemar las rejillas para cocinar y conseguir fuego alto en condiciones de frío extremo.

- **TEMPERATURA MEDIA (135-180 °C/275-356 °F)**

Este rango es el mejor para hornear, asar y poner el punto final a ese plato ahumado a fuego lento. Cocinar a estas temperaturas reducirá mucho la probabilidad de que la grasa genere llamaradas. Asegúrese de que la guía del asador de fuego esté en posición cerrada, cubriendo las aperturas ranuradas. Un rango perfecto para cocinar alimentos envueltos en béicon o cuando se busca versatilidad con control.

- **TEMPERATURA BAJA (82-125 °C/180-257 °F)**

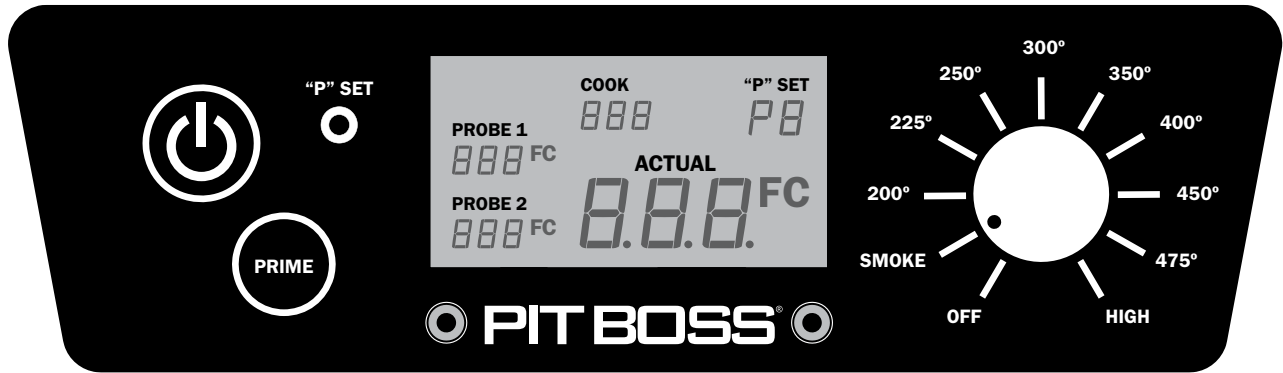
Este rango se usa para asar a fuego lento, potenciar el sabor ahumado y mantener la comida caliente. Potencie el sabor ahumado y haga que la carne resulte más jugosa prolongando el tiempo de cocción a más baja temperatura (también se conoce como **cocción a fuego lento**). Se recomienda para el gran pavo del Día de Acción de Gracias, el jugoso jamón de Pascua o las celebraciones navideñas.








El ahumado es una variación de la auténtica barbacoa y es la principal ventaja de cocinar en una barbacoa de pélets de madera. **El ahumado en caliente**, otro nombre para la cocción **a fuego lento**, por lo general se realiza a temperaturas de 82-125°C/180-257°F. El ahumado en caliente funciona mejor cuando se requiere una cocción más prolongada, como para grandes trozos de carne, pescado o aves.

CONSEJO: para potenciar ese sabor salado, cambie al rango de (bajas) temperaturas para AHUMAR inmediatamente después de colocar los alimentos en la barbacoa. Así el humo podrá penetrar la carne.

La clave está en experimentar con el tiempo de ahumado, antes de que los alimentos esté cocinados. Algunos chefs especializados en cocinar al aire libre prefieren ahumar al final de una cocción y así la comida se mantiene caliente hasta el momento de servirla. ¡La práctica hace al maestro!

DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE CONTROL



MANDO	DESCRIPCIÓN
	Presione el botón de encendido para encender la unidad. El botón se iluminará en azul si está conectado a una fuente de alimentación. Presione el botón de encendido para apagar la unidad.
	El Dial de control de temperatura le permite ajustar la temperatura deseada para el ahumado. Una vez conectada la unidad a la fuente de alimentación y pulsado el botón de encendido, gire el dial y seleccione cualquiera de los diez preajustes de temperatura, entre 82-260 °C/180-500 °F. Cuando se fija el dial en un preajuste de temperatura, la pantalla LCD digital se ilumina e indica que la unidad está lista para funcionar. Cuando el dial se fija en apagado, la pantalla LCD digital permanecerá apagada.
	El botón de ajuste "P" se usa para seleccionar uno de los ocho ajustes cuando el Dial de control de temperatura se establece en el ajuste Ahumar. Pulse el botón para cambiar el ajuste "P" y adaptarlo a su estilo y entorno de cocción como prefiera. Con pulsar brevemente el botón, el ajuste aumenta de P0 a P7, y después se repite. La regulación solo se puede realizar en el ajuste Ahumar. El ajuste predeterminado de fábrica es "P4". Si se regula el ajuste "P", su preferencia se fijará (guardará) hasta la próxima vez que la regule. El botón de ajuste "P" también se usa como Control de cambio de temperatura para cambiar la lectura de la temperatura en la pantalla LCD. Pulse y mantenga pulsado el botón dos segundos para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), como prefiera. El ajuste predeterminado es Celsius.
	La pantalla LCD se usa como centro de información de la unidad. La pantalla LCD mostrará la Temperatura de cocción deseada, la Temperatura de cocción real y las Temperaturas de la sonda de carne (si está conectada). Si solo hay una Sonda de carne conectada, solo se mostrará una lectura.
	Pulse y mantenga pulsado el botón de Cebado para activar una carga adicional de pélets a la chimenea. Se puede usar para añadir combustible al fuego antes de abrir la tapa del tambor, lo que da lugar a un rápido tiempo de recuperación del calor. También se puede usar durante el ahumado para potenciar un sabor ahumado limpio. Solicitado de las cocinas de concurso.
	El ajuste Ahumar en el Dial de control de temperatura es el modo de arranque de la unidad. La barbacoa funciona a la temperatura mínima, sin apagarse el fuego.
	Los puertos de conexión complementarios en la parte frontal del Tablero de control son para la(s) Sonda(s) de carne. Cuando hay una sonda de carne conectada, la temperatura aparece en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte la sonda de carne del puerto de conexión. <i>Compatible solamente con sondas de carne de la marca Pit Boss®. La(s) sonda(s) de carne adicionales se venden por separado.</i>



DESCRIPCIÓN DE LAS SONDAS

• SONDA DE TEMPERATURA

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

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

• SONDA DE CARNE

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

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

DESCRIPCIÓN DEL AJUSTE "P"

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

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

• USO DEL AJUSTE "P" EN MODO AHUMAR

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

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

* factory default setting

PROCEDIMIENTO DE CEBADO DEL SINFÍN

La primera vez que use su parrilla o cada vez que su parrilla se quede sin gránulos en la tolva, deberá cebar la barrena. Si no está cebada, la parrilla se apagará antes de que se enciendan los gránulos y no se iniciará ningún fuego. Siga estos pasos para cebar la barrena:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o que bloqueen el sistema de alimentación del tornillo sinfín.
2. Retire todos los componentes de cocción del interior de la parrilla. Localice el brasero en la parte inferior de la parrilla de pellets.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Encienda la parrilla y gire el dial de control de temperatura a la posición Humo (S) o Bajo (L).
 - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque sus manos o dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
 - Después de aproximadamente un minuto, debe oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor no brilla en rojo, pero se calentará mucho y se quemará. NO toque el encendedor.

5. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
6. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
7. Enciende la parrilla. Mantenga el dial de control de temperatura en la posición Humo (S) o Baja (L).
8. Mantenga presionado el botón de cebado hasta que vea que los gránulos caen del sinfín al brasero. Ahora puede soltar el botón Prime.
9. Ahora puede apagar su parrilla. Asegúrese de permitir que su parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado, es seguro desconectarla.
10. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal.
11. ¡Su parrilla ya está preparada y lista para usar! Si esta es la primera vez que usa su parrilla, debe realizar un primer quemado inicial de la parrilla.

PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

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

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

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

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

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

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

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

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

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

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

APAGADO DE LA BARBACOA

Cuando termine de cocinar, con la tapa del barril principal cerrada, presione el botón de encendido para apagar la unidad y gire el dial de control de temperatura a la posición APAGADO. La parrilla comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El sistema de barrena dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento.

IMPORTANTE: Desconecte la unidad de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

1. CONJUNTO DE TOLVA

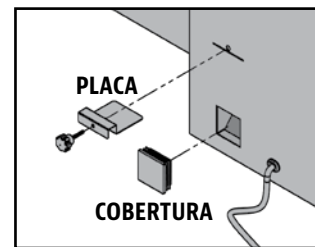
- La tolva incluye una función de limpieza que facilita la limpieza y cambio de sabores del combustible de pélets. Para vaciarla, localice la placa y el vertedero en la parte posterior de la tolva. Coloque un cubo vacío y limpio debajo de la cubierta del vertedero y a continuación retire la cubierta.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

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

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

2. SONDAS

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



3. SUPERFICIES INTERNAS

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

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

4. SUPERFICIES EXTERNAS

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

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Base de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Chimenea	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Asador de fuego	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspar la placa principal con guía, No lavar
Recogegrasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Alimentador de espiral	Cuando se vacía la bolsa de pélets	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta vaciarse la tolva
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sonda de temperatura	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa

USO DE COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA DURA

Los pellets de madera dura para barbacoa de combustión limpia generan alrededor de 8200 BTU por libra con muy poca ceniza, un bajo contenido de humedad (5-7 %) y son neutros en carbono.

Los gránulos de madera dura para barbacoa se producen mediante la pulverización de materia prima pura (aserrín) con un molino de martillos, y el material se empuja a través de una matriz con presión. A medida que el gránulo es forzado a través de la matriz, se corta, se enfría, se tamiza, se aspira y luego se embolsa para uso del consumidor. Consulte con su distribuidor local los sabores disponibles en su área.

MEZCLA DE NOGAL

Rico y ahumado sabor a tocino. Considerados los "Reyes del Bosque".

MEZCLA DE MEZQUITE

Sabor fuerte, ácido y especiado. Piense en la cocina Tex-Mex.

MEZCLA DE MAZANA

Sabor ahumado, suave dulzura. Muy recomendable para hornear.

MEZCLA DE CEREZA

Ligeramente dulce, pero también agrio. Da un tinte rosado a las comidas ligeras.

MEZCLA DE BARRIL DE WHISKY

Humo fuerte y dulce con sabor aromático. Perfecto para carnes rojas.

MEZCLA DE COMPETENCIA

Mezcla perfecta de dulce, salado y agrio. Utilizado por muchos asadores profesionales.

NOTA: Almacene siempre los pellets de madera dura en un área seca. Cualquier contacto o exposición a la humedad resultará en una menor producción de calor o hará que los gránulos se hinchen y se rompan. Use una tina o cubeta resellable a prueba de humedad para un almacenamiento adecuado.

DIRECTRICES DE COCINA

Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. La práctica hace la perfección.

El arte culinario del ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más prolongados, pero da como resultado un sabor a madera dura más natural (y un anillo de humo codiciado) en sus carnes. Las temperaturas de cocción más altas dan como resultado un tiempo de cocción más corto, lo que reduce el sabor ahumado.

CONSEJO: Para obtener los mejores resultados, permita que las carnes descansen después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales regresen a la fibra de la carne, dando un corte mucho más jugoso y sabroso. Los tiempos de descanso pueden ser desde 3 minutos hasta 60 minutos, dependiendo del tamaño de la proteína.

ESTILO DE COCINA	AHUMADO CALIENTE (MUY BAJO)	COCIDO (BAJO)	HORNEADO (MEDIO)	ASADO/HORNEADO (MEDIO/ALTO)	MARCADO (ALTO)
Rango de temperaturas	82-135°C / 180-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

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

Aves de caza pequeñas	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Asar de 30 a 45 minutos
Pato	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Asar o cocer de 2 a 2.5 horas

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

RES	TAMAÑO	CALOR	Un cuarto 54°C / 130°F	Medio 60°C / 140°F	Bien cocido 65°C / 150°F
Bistec <i>(New York, Porterhouse, Rib-eye, Sirloin, T-bone o lomo)</i>	1.9 cm / ¾ pulg. 2.5 cm / 1 pulg. 3.8 cm / 1½ pulg. 5 cm / 2 pulg.	Alto	Marcar 8 a 10 minutos Marcar 10 a 12 minutos Marcar 10 minutos, asar 8 a 10 minutos Marcar 10 minutos, asar 10 a 14 minutos		
Falda de res	0.6 - 12.7 cm / ¼ - ½ pulg.	Alto	5 a 7 minutos		
Arrachera	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾ pulg.	Medio	Marcar 4 minutos, asar 8 a 10 minutos		
Kebab	Cubos de 2.5 - 3.8 cm / 1 - 1½ pulg.	Medio	Asar 10 a 12 minutos		
Tenderloin, entero	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	Alto/Medio	1½ a 2 horas		
Hamburguesa	1.9 cm / ¾ pulg.	Alto/Medio	Marcar 4 minutos, asar 4 a 6 minutos		
Asado de rib-eye, sin huesos	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medio	1½ a 2 horas		
Asado de tri-tip	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	Alto/Medio	Marcar 10 minutos, asar 20 a 30 minutos		
Asado de costilla	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Medio	2½ a 2¾ horas		
Chuleta de ternera	2.5cm / 1 pulg.	Medio	10 a 12 minutos		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Ahumado caliente	Asar hasta que la temperatura interna llegue a 91°C / 195°F		

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

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

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

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estas prácticas sugerencias y técnicas que nos han hecho llegar propietarios de productos Pit Boss®, nuestros empleados y clientes como usted, para familiarizarse con la barbacoa:

1. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mantenga limpios todos los elementos de cocina y la zona de cocina. Para la carne cocinada use fuentes y utensilios diferentes a los que haya usado para preparar o transportar la carne cruda a la barbacoa. De esa manera evitar la contaminación cruzada de bacterias. Use un utensilio distinto para cada adobo o salsa.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (más de 60 °C/140 °F) y fríos los alimentos fríos (menos de 3 °C/37 °F).
- No guarde nunca el resto de un adobo para usar en otra ocasión. Si lo va a servir con la carne, asegúrese de que hierva antes de servirlo.
- Los alimentos cocinados no deben permanecer fuera a altas temperaturas durante más de una hora. No deje los alimentos calientes fuera de la nevera durante más de dos horas.
- Descongele y macere las carnes mediante refrigeración. No descongele carne a temperatura ambiente o en una encimera. Las bacterias pueden aumentar y multiplicarse rápidamente en los alimentos calientes y húmedos. Lávese bien las manos con agua jabonosa después de comenzar a preparar la comida y después de manipular carne, pescado y aves crudas.

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Prepárese, o dicho de otro modo **manos a la obra**. Con esto nos referimos a estar preparados para la receta de cocina y disponer del combustible, los accesorios, utensilios y todos los ingredientes que necesite cerca de la barbacoa antes de empezar a cocinar. También conviene leer la receta completa, de principio a fin, antes de encender la barbacoa.
- Una alfombrilla para barbacoas también es muy práctica. Debido a los accidentes que se producen al cocinar alimentos y a las salpicaduras, una esterilla para barbacoas protegerá cualquier suelo, patio o plataforma de piedra contra posibles manchas de grasa o derramamientos accidentales.

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR EN LA BARBACOA

- Para potenciar el sabor ahumado de la carne, cocine durante más tiempo a temperaturas más bajas (también se conoce como **cocción a fuego lento**). La carne cerrará sus fibras tras alcanzar una temperatura interna de 49 °C/120 °F. Rociar o humedecer la carne son dos buenas maneras de evitar que la carne se seque.
- Cuando chamusque la carne, mantenga la tapa cerrada. Use siempre un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar alimentos con pélets de madera noble hará que la carne y las aves tomen un color rosado. La franja rosada (después de cocinar) se conoce como **anillo ahumado**

y es algo muypreciado por los chefs especializados en cocinar al aire libre.

- Las salsas con azúcar es mejor aplicarlas al final de la cocción para impedir fuegos y llamaradas inesperadas.
- Deje espacio libre entre los alimentos y las extremidades del tambor para conseguir una circulación adecuada del calor. Si hay muchos alimentos en la parrilla habrá que aumentar el tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear la carne y una espátula para voltear hamburguesas y pescado. Con un utensilio perforador, como un tenedor, puede pinchar la carne para que salga su jugo.
- Los alimentos en cazuelas profundas necesitarán más tiempo de cocción que un molde para hornear poco profundo.
- Se recomienda colocar los alimentos cocinados en una fuente precalentada para mantenerlos calientes. A las carnes rojas, como chuletones y asados, les va bien dejarlos reposar varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que el calor hizo salir a la superficie vuelvan al centro de la carne y les añadan sabor.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la barbacoa Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles.

Para consultar las preguntas frecuentes, visite www.pitboss-grills.com. También puede ponerse en contacto con su distribuidor local autorizado de Pit Boss® o bien solicitar asistencia al servicio de Atención al cliente.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No hay luces de encendido en el tablero de control	El dial de control de temperatura aún está apagado.	Presione el botón de encendido y asegúrese de que el botón se ilumine en azul para mostrar que hay una conexión de alimentación. Gire el dial de control de temperatura a un ajuste de temperatura.
	No conectado a la fuente de alimentación	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see <i>Electric Wire Diagram</i> for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fusible fundido en el tablero de control	Retire el panel de acceso (consulte el Diagrama de cableado eléctrico para ver el diagrama), presione las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control en su lugar y jale con cuidado el controlador dentro de la tolva para liberar el controlador. Revise el fusible para ver si hay un cable roto o si el cable se ha vuelto negro. En caso afirmativo, el fusible debe reemplazarse manualmente.
	El tomacorriente GFCI se ha disparado.	Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Tablero de control defectuoso	El tablero de control necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.

El fuego en el brasero no se enciende	Barrena no cebada	Antes de usar la unidad por primera vez o en cualquier momento en que la tolva se vacíe por completo, se debe cebar el sinfín para permitir que los gránulos llenen el tubo del sinfín. Si no está cebado, el encendedor se apagará antes de que los gránulos lleguen al brasero. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	El motor de barrena está atascado	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad, gire el dial de control de temperatura a SMOKE e inspeccione el sistema de alimentación por barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en el brasero. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda.
	Falla del encendedor	Retire los componentes de cocción del barril principal. Presione el botón de encendido para encender la unidad, gire el dial de control de temperatura a SMOKE e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale aproximadamente 13 mm / 0,5 pulgadas en el brasero. Si no funciona correctamente, siga el Procedimiento de puesta en marcha manual para continuar usando la parrilla; sin embargo, llame a Atención al cliente para obtener asistencia o una pieza de repuesto.
	Insufficient Air Flow Through Burn pot	Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
Puntos intermitentes en la pantalla LCD	El encendedor está encendido	Este no es un error que afecte a la parrilla. Se usa para mostrar que la unidad tiene energía y está en modo de puesta en marcha (el encendedor está encendido). El encendedor se apagará después de cinco minutos. Una vez que desaparezcan los puntos parpadeantes, la parrilla comenzará a ajustarse a la temperatura deseada seleccionada.
Temperatura intermitente en la pantalla LCD	La temperatura de la parrilla es inferior a 65 °C/150 °F	Este no es un error que afecte a la unidad; sin embargo, se utiliza para mostrar que existe algún riesgo de que el fuego se apague. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Revise la sonda de parrilla y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones, y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor de la barrena para confirmar el funcionamiento (rotación) y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo de la barrena.
Código de error "ErH"	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible.	Presione el botón de encendido para apagar la unidad y deje que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme el posicionamiento de todos los componentes. Una vez enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error "Err"	El cable de la sonda de la parrilla no se conecta.	Retire el panel de acceso (consulte el Diagrama de cableado eléctrico para ver el diagrama) y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Asegúrese de que los conectores molex de la sonda de parrilla estén firmemente conectados y conectados correctamente a la placa de control.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda para carne del puerto de conexión en el tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda para carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay signos de daños en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay signos de daños en los cables de la sonda para carne. Si está dañado, llame a Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
	Tablero de control defectuoso	El tablero de control necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
La temperatura de la parrilla en SMOKE es demasiado alto	El ajuste "P" es demasiado BAJO	Presione el botón SET "P" y aumente el ajuste "P".

La parrilla no logra ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente a través del brasero	Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor de la barrena para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo de la barrena. Una vez que haya realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla, ajuste la temperatura a HUMO y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda de parrilla	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
La parrilla produce exceso o decoloración Fumar	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Calidad de pellets de madera dura	Retire los gránulos de madera dura húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar. Reemplazar con pellets de madera dura seca.
	El brasero está bloqueado	Limpie el brasero para cenizas y otros desechos. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
Brotos frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176°C / 350°F cuando cocine alimentos muy grasosos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocción	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

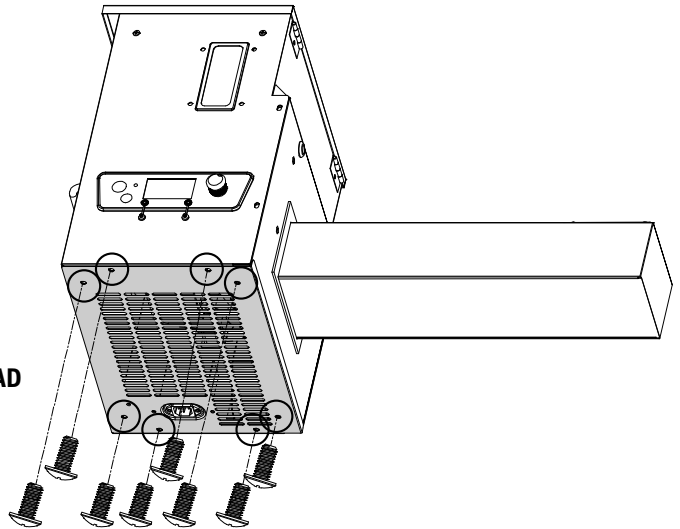
El sistema del Tablero de control digital es una pieza de tecnología compleja y valiosa. Para proteger contra las subidas de tensión y los cortocircuitos, consulte el diagrama de cableado para asegurarse de que la fuente de alimentación sea suficiente para que la unidad funcione correctamente.

PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS

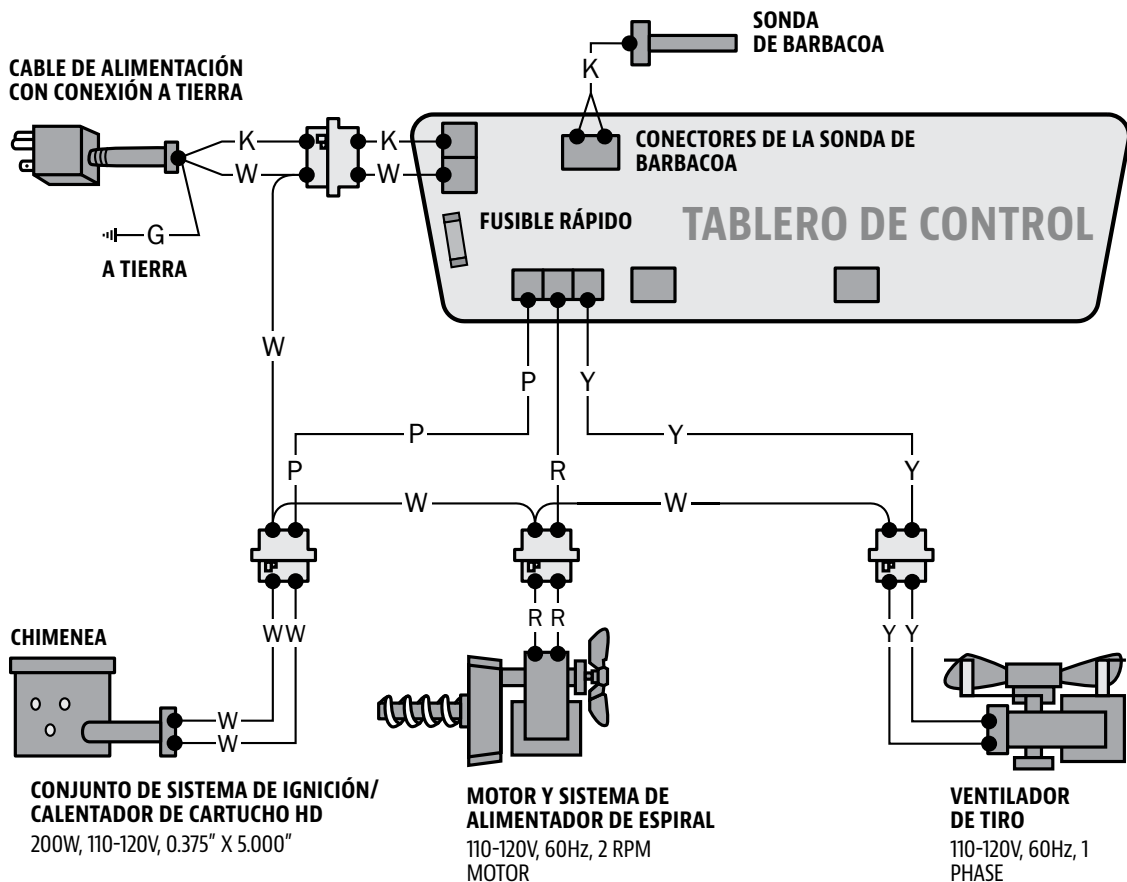
110-120V, 60Hz, 275W, ENCHUFE CON CONEXIÓN A TIERRA DE 3 CLAVIJAS

NOTA: los componentes eléctricos, que han superado las pruebas de seguridad y los servicios de certificación de producto, cumplen con la tolerancia de prueba de $\pm 5-10$ por ciento.

LOCALICE Y EXTRAIGA
LOS OCHO TORNILLOS
DEL PANEL DE ACCESO
SITUADO EN LA PARTE
INFERIOR DE LA UNIDAD



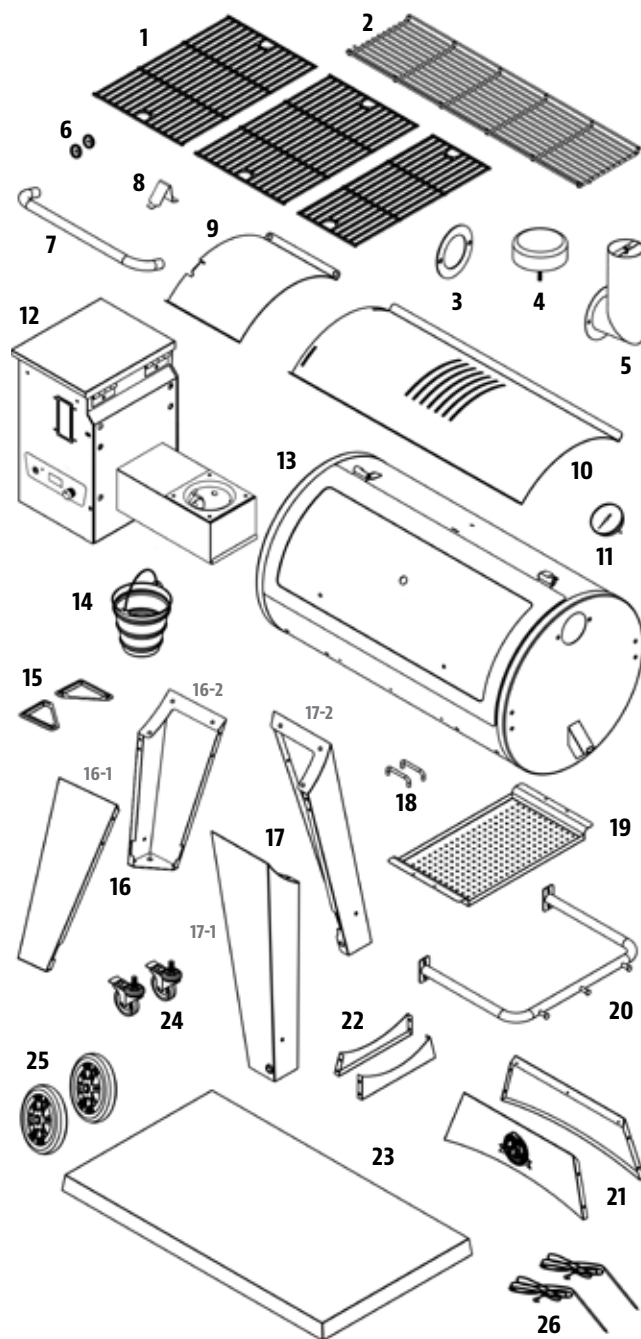
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:
1,12 KG/H
(2,48 LB/H)



ESPAÑOL

PIEZAS DE REPUESTO DE LA BARBACOA

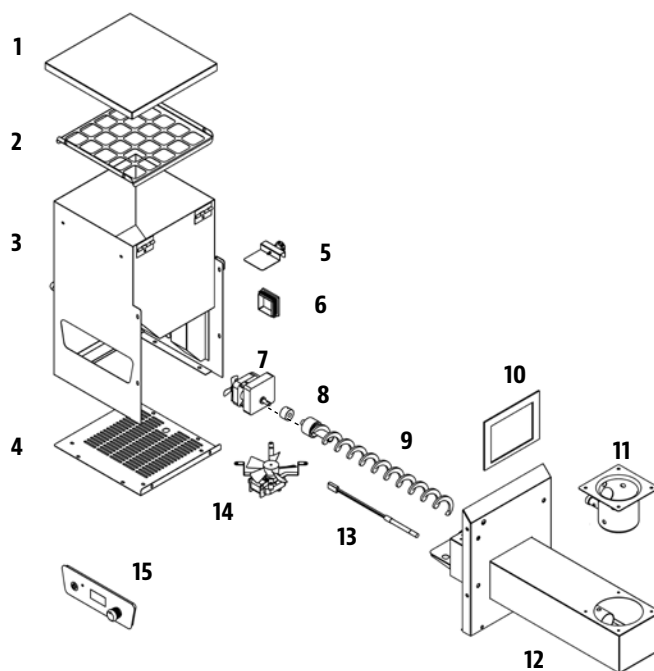
N.º	Descripción
1	Rejillas para cocinar de hierro forjado recubierto de porcelana (x3)
2	Bandeja para cocinar superior de acero con capa de porcelana (x1)
3	Junta de la chimenea (x1)
4	Tapa de la chimenea (x1)
5	Pila de chimenea (x1)
6	Bisel de asa de tapa (x2)
7	Asa de tapa (x1)
8	Tapón de tapa (x1)
9	Guía del asador de fuego (x1)
10	Placa principal del asador de fuego (x1)
11	Kit de termómetro (x1)
12	Conjunto de tolva (x1)
13	Tambor principal (x1)
14	Recogegrasa (x1)
15	Base de pata de soporte (x2)
16	Pata de soporte para rueda pivotante de cierre (x2)
17	Pata de soporte para rueda (x2)
18	Asa de bandeja para servir (x2)
19	Bandeja para servir (x1)
20	Asa de estante lateral (x1)
21	Placa de soporte larga (x2)
22	Placa de soporte corta (x2)
23	Estante inferior (x1)
24	Rueda pivotante de cierre (x2)
25	Rueda (x2)
26	Sonda de carne (x2)
A	Tornillo (x18)
B	Arandela (x18)
C	Arandela de retención (x18)
D	Clavija de rueda (x2)
E	Arandela de rueda (x2)
F	Clavija de eje de rueda (x2)
G	Tornillo (x12)
H	Tornillo (x16)



NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso.

PIEZAS DE REPUESTO DE LA TOLVA

N.º	Descripción
1	Tapa de la tolva (x1)
2	Pantalla de seguridad de la tolva (x1)
3	Carcasa de la tolva (x1)
4	Panel de acceso a la tolva (x1)
5	Placa del vertedero (x1)
6	Tapa del vertedero (x1)
7	Motor de alimentador de espiral (x1)
8	Casquillo de Nylon (x1)
9	Conjunto de fuga de la tolva (x1)
10	Junta de la carcasa de la tolva (x1)
11	Chimenea (x1)
12	Carcasa del alimentador de espiral (x1)
13	Sistema de ignición (x1)
14	Ventilador de combustión (x1)
15	Tablero de control de la Pit Boss® (x1)



GARANTÍA

Condiciones

Todas las parrillas de pellets de madera dura de Pit Boss, fabricadas por Dansons, cuentan con una garantía limitada a partir de la fecha de venta por parte del propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y se requiere una prueba de la fecha de compra o una copia de la factura de venta original para validar la garantía. Los clientes estarán sujetos a las tarifas de piezas, envío y manejo si no pueden proporcionar un comprobante de la compra o después de que haya vencido la garantía.

Dansons tiene una garantía de cinco (5) años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y cinco (5) años en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las piezas están libres de defectos de material y mano de obra, durante el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por uso y desgaste, como rayones, abolladuras, astillas o grietas cosméticas menores. Estos cambios estéticos de la parrilla no afectan a su rendimiento. La reparación o el reemplazo de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada más allá de los cinco (5) años a partir de la fecha de compra.

Durante el plazo de la garantía, la obligación de Danson se limitará a proporcionar un reemplazo para los componentes defectuosos y/o defectuosos. Siempre que esté dentro del período de garantía, Dansons no cobrará por la reparación o el reemplazo de las piezas devueltas, con flete prepago, si Dansons determina que las piezas están defectuosas después de examinarlas. Dansons no será responsable de los cargos de transporte, costos de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo lo dispuesto en estas condiciones de garantía, la reparación o el reemplazo de piezas en la forma y por el período de tiempo mencionado anteriormente constituirá el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones directas y derivadas de Dansons hacia usted.

Dansons toma todas las precauciones para utilizar materiales que retarden la oxidación. Incluso con estas medidas de seguridad, los revestimientos protectores pueden verse comprometidos por diversas sustancias y condiciones fuera del control de Dansons. Las altas temperaturas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas para césped y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los revestimientos metálicos. Por estas razones, la garantía no cubre herrumbre u oxidación, a menos que haya una pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Si ocurre algo de lo anterior, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta de parrilla cuando la parrilla no está en uso.

Esta garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal de la parrilla y no se aplica cobertura de garantía limitada para una parrilla que se usa en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No existe una garantía de desempeño escrita o implícita en las parrillas Pit Boss, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, operación, limpieza, mantenimiento o el tipo de combustible quemado. Esta garantía no se aplicará ni Dansons asumirá la responsabilidad si su electrodoméstico no se ha instalado, operado, limpiado y mantenido en estricta conformidad con este manual del propietario. Cualquier uso de gas no descrito en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños o roturas por mal uso, manejo inadecuado o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss aceptan responsabilidad, legal o de otro tipo, por los daños incidentales o consecuentes a la propiedad o a las personas que resulten del uso de este producto. Ya sea que se presente un reclamo contra Dansons basado en el incumplimiento de esta garantía o cualquier otro tipo de garantía expresa o implícita por ley, el fabricante no será responsable en ningún caso por daños especiales, indirectos, consecuentes o de otro tipo de cualquier naturaleza en exceso de la compra original de este producto. Todas las garantías del fabricante se establecen en este documento y no se realizará ningún reclamo contra el fabricante por ninguna garantía o representación.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones establecidas en esta garantía limitada no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.

PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas de repuesto, comuníquese con su distribuidor local de Pit Boss o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com

PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema, comuníquese con Atención al cliente.

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

SERVICIO DE GARANTÍA

Comuníquese con su distribuidor Pit Boss más cercano para reparar o reemplazar piezas. Dansons requiere prueba de compra para establecer un reclamo de garantía; por lo tanto, conserve su recibo de compra o factura original para referencia futura. El número de serie y modelo de su Pit Boss se puede encontrar en la parte posterior de la tolva. Registre los números a continuación, ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO



IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Care department is available:

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

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert:

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

¡IMPORTANTE!

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

MADE IN CHINA | FABRIQUE EN CHINE | HECHO EN CHINA

⚠ WARNING: This product can expose you to chemicals including wood dust, 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 produits chimiques, notamment la poussière de bois, qui est connue dans l'État de Californie pour causer le cancer, et le monoxyde de carbone, qui est connu dans l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

⚠ ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluido el polvo de madera, que el Estado de California reconoce como causante de cáncer, y monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información ir a WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM



© 2022 DANSONS
602220913WMV

