



MODEL / MODÈLE / MODELO: PBV3G1
PART / PIÈCE / PARTE: 10773

PBV3G1

GAS VERTICAL SMOKER

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

FUMOIR VERTICAL A GAZ

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

AHUMADOR VERTICAL DE GAS

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



ASSEMBLY AND OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT | MONTAJE Y OPERACIÓN

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

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

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



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

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

 DANGER If you smell gas: • Shut off gas to the appliance. • Extinguish any open flame. • Open lid. • If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.	 WARNING • Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. • An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.	GRILL INSTALLATION CODES • The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2. • LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.
--	---	---

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

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

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

2. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.

3. This outdoor smoker is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

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

4. This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
5. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the smoker will become very hot.
6. Never use the smoker without the grease cup installed and hung under the firebox. Without the grease cup, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
9. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas smoker. Do not use a regulator from another manufacturer.

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

10. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your smoker on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
11. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

PROPANE GAS WARNINGS

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

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

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL1026 (6th edition) / CSA-22.2 No. 64-10 (R2014) Electric Household Cooking and Food Serving Appliances. Pit Boss® Grills electric cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards. Conforms to ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliances.



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2021. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

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

Customer Care

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

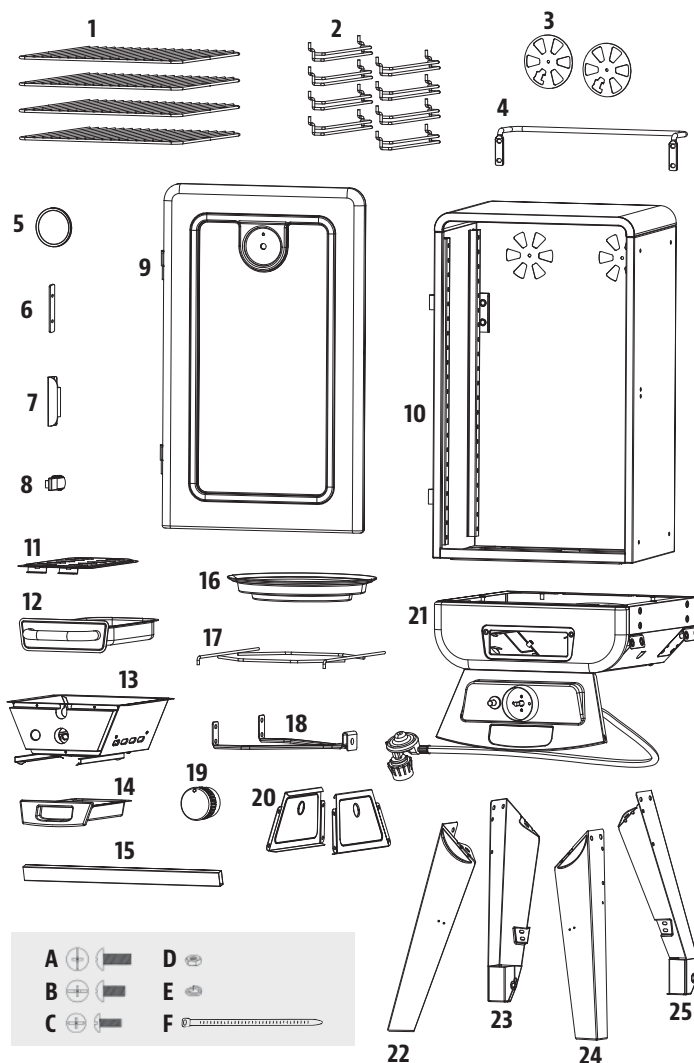
TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Operating Instructions	
Parts & Specs.....	7	Smoker Environment.....	15
Assembly Preparation.....	8	Smoker Temperature Ranges.....	16
Assembly Instructions		Preparation For Use - Leak Testing	17
Mounting The Support Legs To The Cabinet Base.....	8	First Use - Curing & Burn-Off	17
Securing The Control Panel To Front Support Legs	9	Lighting Procedure.....	18
Securing The Support Bar.....	9	Manual Lighting Procedure.....	18
Mounting The Support Panels	9	Refilling The Water Pan	19
Mounting The Bottom Chamber Assembly.....	10	Refilling The Wood Chip Tray	19
Installing The Dampers Into The Main Cabinet.....	10	Shutting Off Your Smoker.....	19
Mounting The Back Handle	10	Care & Maintenance	20
Assembling The Main Cabinet To The Cabinet Base.....	11	Cooking Guidelines	21
Installing The Cooking Components.....	11	Tips & Techniques	23
Mounting The Heat Indicator.....	12	Troubleshooting	24
Mounting The Cabinet Door Handle, Door Latch	12	Replacement Parts.....	25
Installing The Cylinder Retainer Bracket.....	12	Warranty	
Assembling & Installing The Wood Chip Tray	13	Conditions.....	26
Mounting The Control Knob.....	13	Exceptions.....	26
Installing The Grease Tray	13	Ordering Replacement Parts	27
Looping The Zip-tie	13	Contact Customer Care	27
Connecting To A Gas Supply		Warranty Service	27
Gas Cylinder Requirements.....	14	Recipes	28
Installing A Gas Cylinder	14		
Disconnecting A Gas Cylinder.....	14		

PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Cooking Grid Support Brackets (x8)
3	Damper Vent (x2)
4	Back Handle (x1)
5	Heat Indicator (x1)
6	Cabinet Door Handle Gasket (x1)
7	Cabinet Door Handle (x1)
8	Cabinet Door Latch (x1)
9	Cabinet Door (x1)
10	Main Cabinet (x1)
11	Wood Chip Tray Lid (x1)
12	Wood Chip Tray Assembly (x1)
13	Bottom Chamber Assembly (x1)
14	Grease Tray (x1)
15	Support Bar (x1)
16	Water Pan (x1)
17	Water Pan Support (x1)
18	Gas Cylinder Retainer Bracket (x1)
19	Control Knob (x1)
20	Support Panel (x2)
21	Cabinet Base (x1)
22	Left Support Leg / Front (x1)
23	Left Support Leg / Back (x1)
24	Right Support Leg / Front (x1)
25	Right Support Leg / Back (x1)
A	Screw (x4)
B	Screw (x16)
C	Screw (x30)
D	Lock Nut (x2)
E	Locking Washer (x2)
F	Zip-tie (x1)
G	Spare Hardware



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

MODEL	ASSEMBLED (WxHxD)	WEIGHT	COOKING AREA	BTU
PB PBV3G1	790MM X 1,190MM X 540MM / 31 IN. X 46 IN. X 21 IN.	24.6 KG / 54.23 LB	CUBIC COOKING: 0.07 M ³ / 2.8 FT ³ TOTAL - 4,640 CM ² / 720 IN ²	12,500

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the smoker. Inspect the smoker, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the smoker 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.

service@pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

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

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



ENGLISH

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed, or unless otherwise mentioned.

1. MOUNTING THE SUPPORT LEGS TO CABINET BASE

Parts Required:

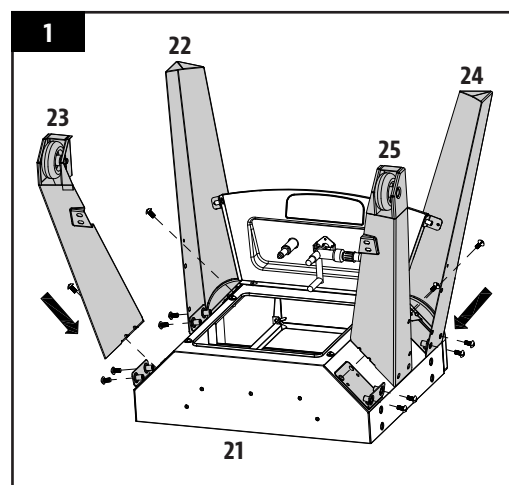
- 1 x Cabinet Base (#21)
- 1 x Left Support Leg / Front (#22)
- 1 x Left Support Leg / Back (#23)
- 1 x Right Support Leg / Front (#24)
- 1 x Right Support Leg / Back (#25)
- 12 x Screw (#B)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly.
- Next, lay the cabinet base on the floor, upside down. Prepare the four support legs for installation to the cabinet base, arranging the labeled legs as shown in the illustration.

IMPORTANT: The four support legs must be arranged correctly to properly install the support panels and support bar in later steps.

- Mount one support leg to the cabinet base using three screws. Repeat installation for the other three support legs. Tighten inside screws completely, but leave outside screws partly loosened.



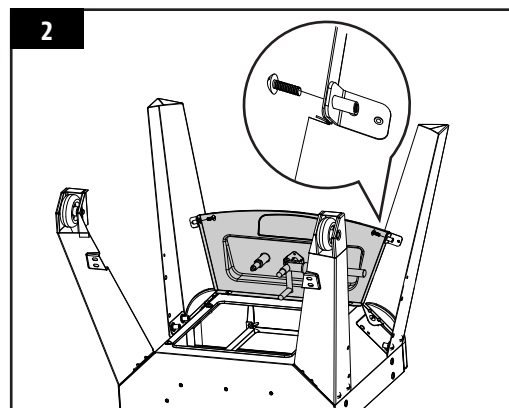
2. SECURE CONTROL PANEL TO FRONT SUPPORT LEGS

Parts Required:

2 x Screw (#C)

Installation:

- Near the Control Panel, loosen the two screws connecting the front panel to the main cabinet.
- Using another two screws, secure the front panel sides to the front-facing support legs. Once these screws are tight, re-tighten the two screws that were previously loosened.



3. SECURING THE SUPPORT BAR

Parts Required:

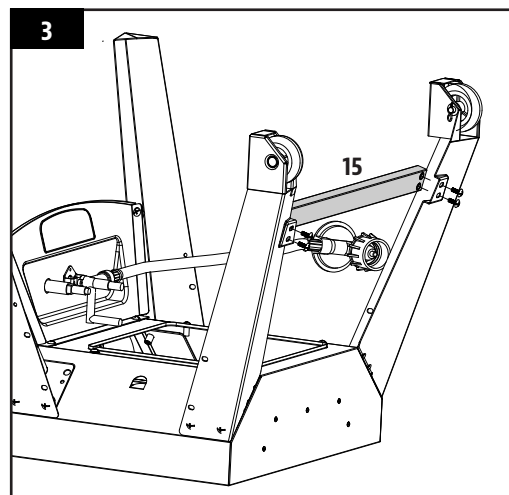
1 x Support Bar (#15)

4 x Screw (#C)

Installation:

- Install the Support Bar to the rear of the unit between the two rear Support Legs. Secure using two screws on each side. Ensure the Support Bar is placed on the underside of the main cabinet, facing inwards. Note illustration for Support Bar arrangement.

NOTE: The Support Bar with two holes along the bottom should be on the same side of the unit as the power cord exits the Control Panel (left side). This is important for later steps.



4. MOUNTING THE SUPPORT PANELS

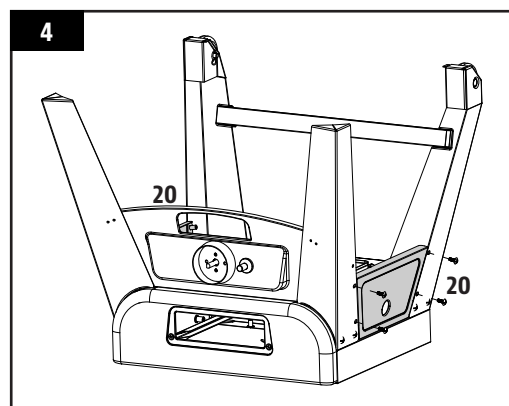
Parts Required:

2 x Support Panel (#20)

8 x Screw (#C)

Installation:

- Install one Support Panel to the side of the unit between a front and back support legs. Secure using two screws on each side. Ensure the flat side of the Support Panel is facing outwards. Repeat the same installation to mount the other support panel. Note illustration for Support Panel arrangement.



5. MOUNTING THE BOTTOM CHAMBER ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Bottom Chamber Assembly (#13)
- 4 x Screw (#C)

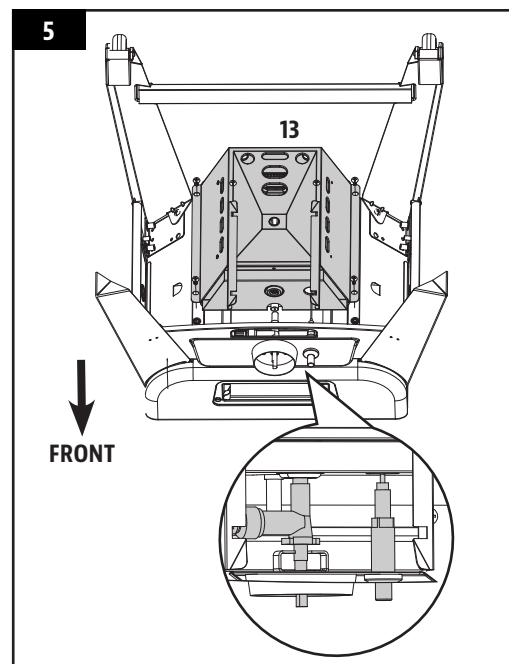
Installation:

- Mount the Bottom Chamber assembly to the bottom of the cabinet base using four screws. Ensure the rails for the grease tray are facing the front of the unit. Next, attach the ignition wire onto the pin end of the igniter on the front control panel of the unit. Note illustration for proper positioning.

IMPORTANT: The tip of the valves should be completely inside the openings of the burner tubes. This is necessary so that the igniter can light the gas emitted from the burner tubes in the Bottom Chamber assembly.

- Proceed to fully-tighten all screws on the cabinet base, then carefully turn the cart right side up.

IMPORTANT: Ensure that all screws on the cabinet base are fully-tighten to avoid screws falling out when the unit is moved.



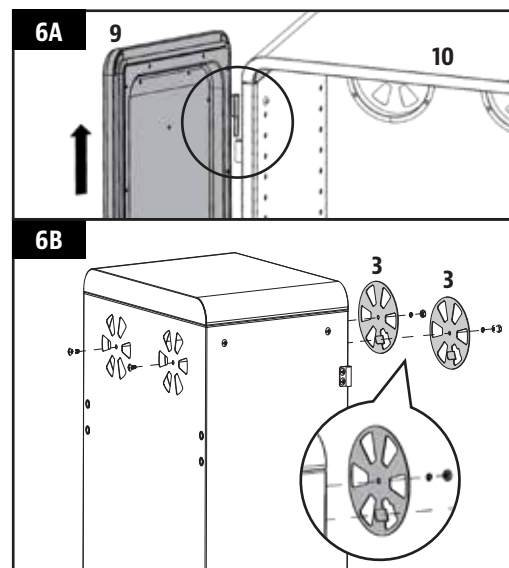
6. INSTALLING THE DAMPERS INTO THE MAIN CABINET

Parts Required:

- 1 x Cabinet Door (#9)
- 1 x Main Cabinet (#10)
- 2 x Damper Vent (#3)
- 2 x Screw (#C)
- 2 x Lock Nut (#D)
- 2 x Locking Washer (#E)

Installation:

- First, lift the main cabinet door off the hinges, and place aside. Note 6A.
- Place one screw from the outside of the main cabinet into the center of each damper. Next, insert a damper inside the main cabinet with the raised tab facing the rear, and secure the screw from the exterior using a locking washer and lock nut. Repeat same installation for second damper, as shown in illustration 6B.



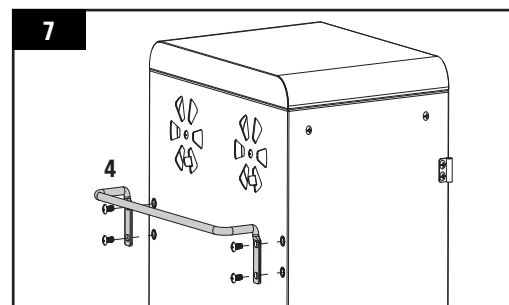
7. MOUNTING THE BACK HANDLE

Parts Required:

- 1 x Back Handle (#4)
- 4 x Screw (#A)

Installation:

- Mount the handle onto the back side of the main cabinet using four screws. Note correct position as shown, with handle on top.



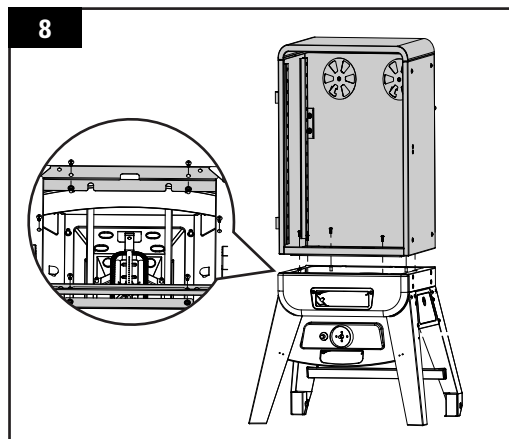
8. ASSEMBLING THE MAIN CABINET TO THE CABINET BASE

Parts Required:

6 x Screw (#C)

Installation:

- Prepare the Main Cabinet to be mounted to the Cabinet Base. Position the Cabinet Base next to the Main Cabinet, with both facing the same direction. Carefully, lift the Main Cabinet onto the Cabinet Base. Secure the Main Cabinet to the Cabinet Base using six screws.



9. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

8 x Cooking Grid Support Brackets (#2)
 4 x Cooking Grids (#1)
 1 x Water Pan (#16)
 1 x Water Pan Support (#17)

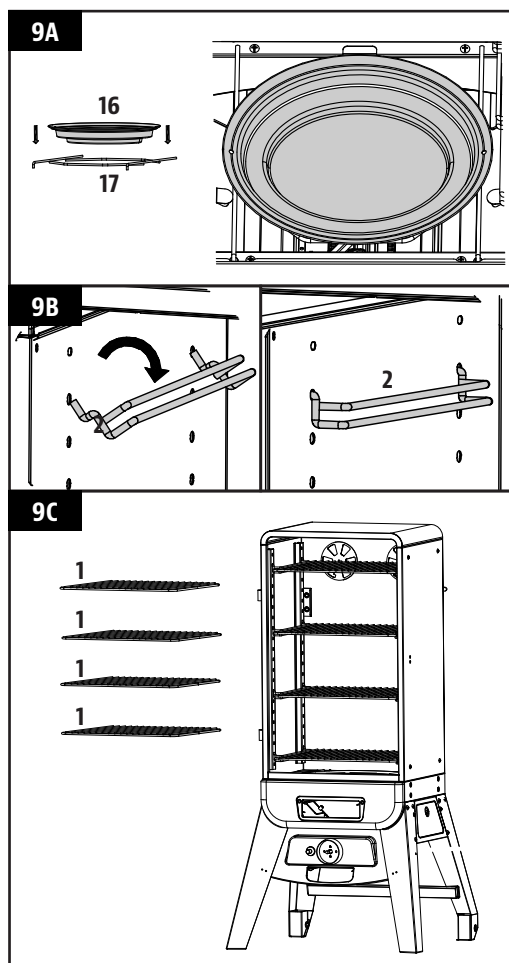
Installation:

- Insert the Water Pan Support into the bottom of the main interior cabinet, then sit the Water Pan in the support. Note 9A.

NOTE: Keep water in the Water Pan at all times while cooking. It will catch grease and drippings from your cooks and allow for easier clean up. If smoking for an extended period, move Water Pan up higher to allow water to last longer.

- Next, insert eight Cooking Grid Support Brackets into the holes along the inside left wall of the Main Cabinet. Once positioned in the holes, tilt downward to secure into position. Repeat the same process, matching the same heights, for the right-side wall. Note 9B.
- Lastly, place the Cooking Grids on the Cooking Grid Support Brackets inside the Main Cabinet. Note 9C.

CAUTION: To change the height between each Cooking Grid, adjust only when the smoker is completely cooled to avoid injury.



10. MOUNTING THE HEAT INDICATOR

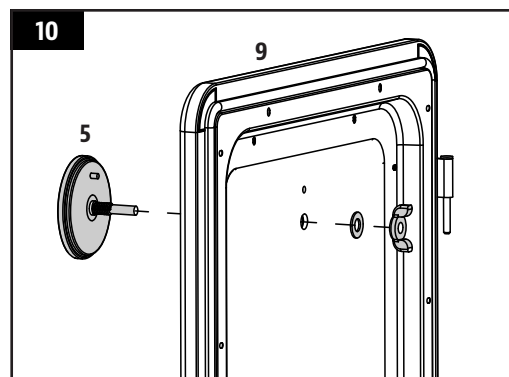
Parts Required:

- 1 x Heat Indicator (#5)
- 1 x Cabinet Door (#9)

Installation:

- Remove the washer and wing nut from the packaged Heat Indicator.
- Insert the Heat Indicator into the mounting hole on the front of the cabinet door, place the washer on the thread pole on the inside of the door, and hand-tighten by hand to secure.

NOTE: The Heat Indicator is supplied with one washer and one wing nut.



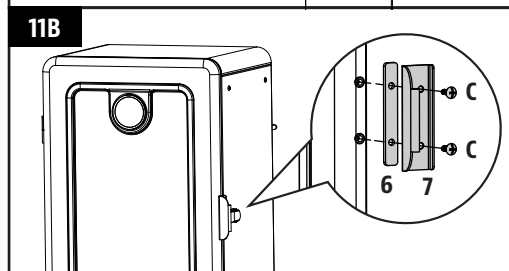
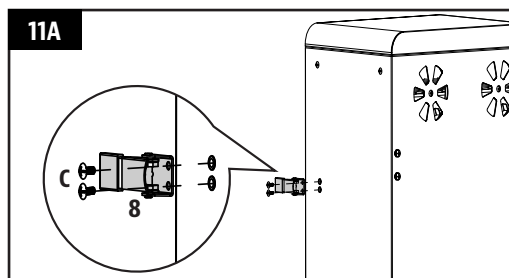
11. MOUNTING THE CABINET DOOR HANDLE, DOOR LATCH

Parts Required:

- 1 x Cabinet Door Handle Gasket (#6)
- 1 x Cabinet Door Handle (#7)
- 1 x Cabinet Door Latch (#8)
- 4 x Screw (#C)

Installation:

- First, re-mount the cabinet door to the main cabinet by aligning and securing both hinges. Ensure the door is mounted correctly by testing it opens freely.
- Mount the cabinet door handle onto the front side of the cabinet door using two screws. Note correct direction in 11A.
- Mount the cabinet door latch onto the exterior side of the main cabinet using two screws. Note 11B.



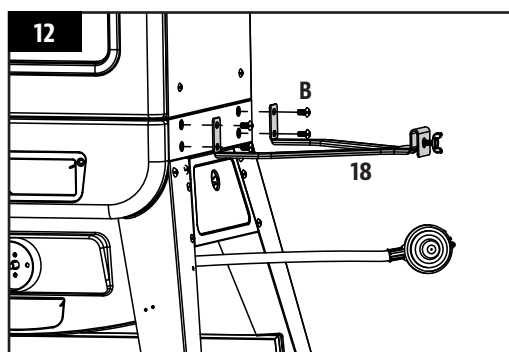
12. INSTALLING THE CYLINDER RETAINER BRACKET

Parts Required:

- 1 x Gas Cylinder Retainer Bracket (#18)
- 4 x Screw (#B)

Installation:

- Mount Gas Cylinder Retainer Bracket onto the Main Cabinet using four screws as shown in illustration.



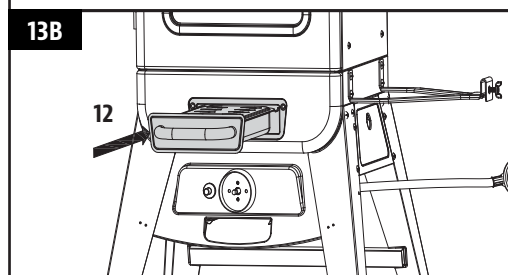
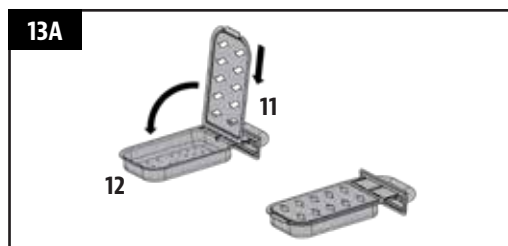
13. ASSEMBLING & INSTALLING THE WOOD CHIP TRAY

Parts Required:

- 1 x Wood Chip Tray Lid (#11)
- 1 x Wood Chip Tray Assembly (#12)

Installation:

- Insert the wood chip tray lid into the lid slots on the wood chip tray assembly and flip the lid down so it closes. Note illustrations in 13A.
- Slide the assembled wood chip tray into the opening above the front control panel of the unit. Note 13B.



14. MOUNTING THE CONTROL KNOB

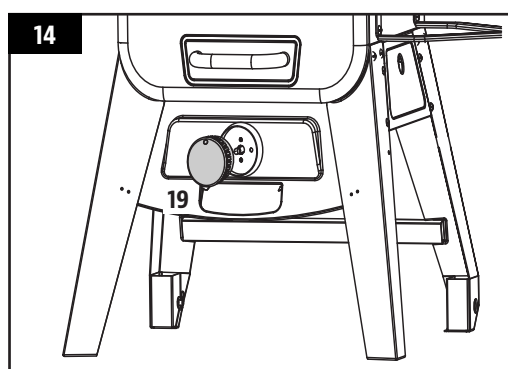
Parts Required:

- 1 x Control Knob (#19)

Installation:

- Mount the Control Knob to the front panel of the unit. Push the Control knob firmly into the front panel until firmly seated.

IMPORTANT: Make certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the Control Knob. This will ensure a proper connection to the electrical components.



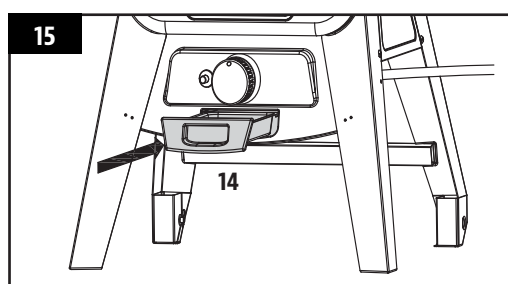
15. INSTALLING THE GREASE TRAY

Parts Required:

- 1 x Grease Tray (#14)

Installation:

- Slide the Grease Tray into the opening below the front control panel of the unit. Ensure the grease tray sits properly on the rails.



16. LOOPING THE ZIP-TIE

Parts Required:

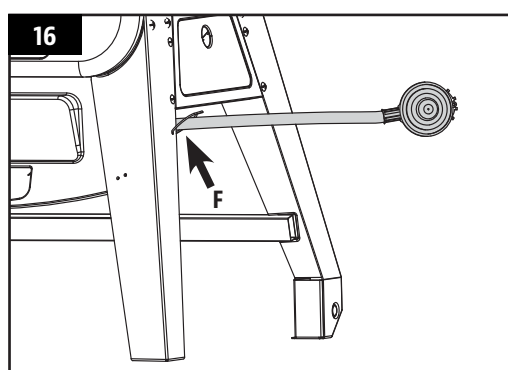
- 1 x Zip-tie (#F)

Installation:

- Loop the Zip-tie through the outside edge hole of the front-right Support Leg and around the regulator tubing.

NOTE: When the smoker is not connected to a gas supply, this will assist in keeping the regulator head off the ground.

- The unit is now completely assembled.



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

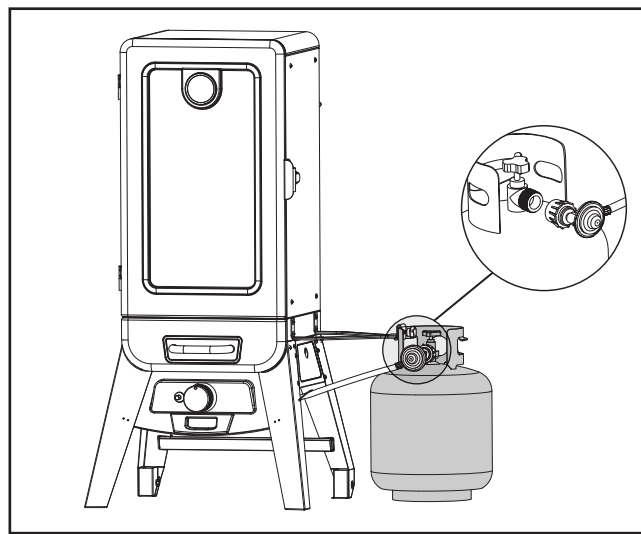
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

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

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

INSTALLING A GAS CYLINDER

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



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

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

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

SMOKER ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE SMOKER

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

2. COLD WEATHER COOKING

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

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

3. HOT WEATHER COOKING

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Proper dress is important when it gets really hot: shorts, shirt, shoes, hat, apron and a generous slab of suntan lotion is recommended. Follow these few suggestions on how to enjoy your smoker throughout the hot months:

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

SMOKER TEMPERATURE RANGES

All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of wood chips being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

- **MEDIUM TEMPERATURE (135-160°C / 275-320°F)**

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

- **LOW TEMPERATURE (38-122°C / 100-250°F)**

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

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

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

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

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

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

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

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

HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

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

Procedure:

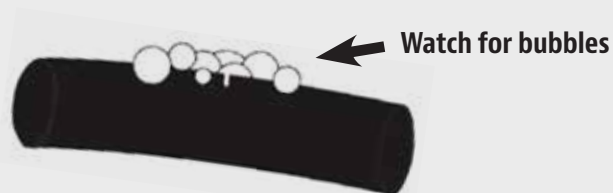
1. Position the smoker in a well-ventilated area. Ensure the smoker is cool to the touch, and not in use. Verify that the regulator value is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.

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

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

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

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



FIRST USE – CURING & BURN-OFF

Before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off to cure the interior and exterior finish of your unit. Start the smoker and operate with the cabinet door closed for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

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

LIGHTING PROCEDURE

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

IMPORTANT: If the burner goes out during operation, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

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

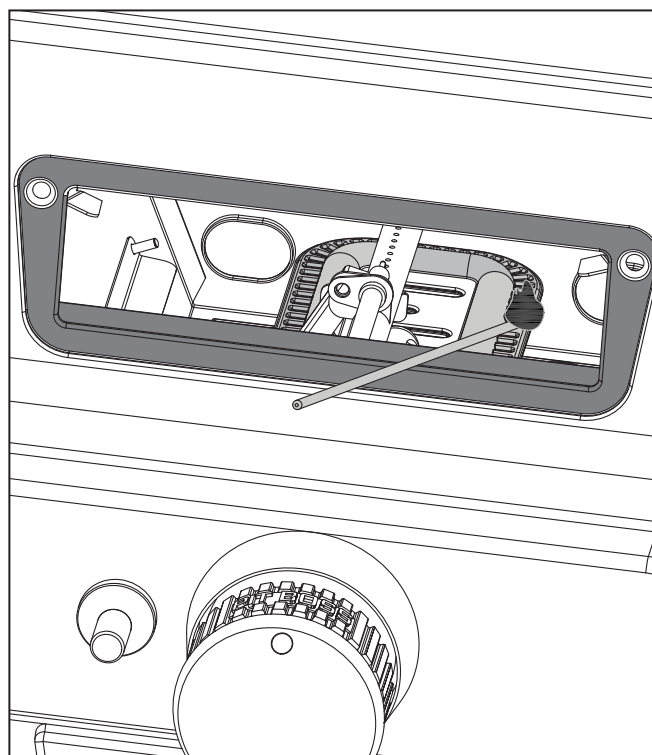
MANUAL LIGHTING PROCEDURE

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

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

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

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



REFILLING THE WATER PAN

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

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

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

REFILLING THE WOOD CHIP TRAY

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

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

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

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

1. When finished cooking, turn the temperature dial to 177°C / 350°F and close the cabinet door. Let your smoker run for 5 to 10 minutes to go through its normal cleaning method. If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the smoker to burn-off for an extra 10 to 20 minutes. This will reduce the chance of causing a grease fire for the next start-up.
2. Once the burn-off is complete, keep the cabinet door closed and turn LP gas tank valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing. Turn the Control Knob to the OFF position. The wood chips will stop smoking.

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

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

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

CARE AND MAINTENANCE

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

1. *INSIDE SURFACES*

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

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

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

2. *OUTSIDE SURFACES*

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

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

COOKING GUIDELINES

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. Practice makes perfect. The culinary art of hot smoking refers to longer cooking times, but results in more natural wood flavor (and a sought-after Pink Ring) on your meats. Higher temperatures result in a shorter cooking time, locking in less smoke flavor.

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

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

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

PORK	Size	Reheat - 60°C / 140°F	Medium - 66°C / 150°F	Well Done - 71°C / 160°F
Ham (cooked)	All sizes	2 - 2¾ hours		
Ham (fresh)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 hours
Sausage (fresh)	All sizes			4 - 5 hours
Loin Roast	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 hours	2 - 3 hours
Rib Crown Roast	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 hours	2 - 3 hours
Boston Butt (Pork Shoulder)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Internal Temperature
Ribs	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		
Chop (loin, rib)	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		

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

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

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

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

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

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.

TROUBLESHOOTING

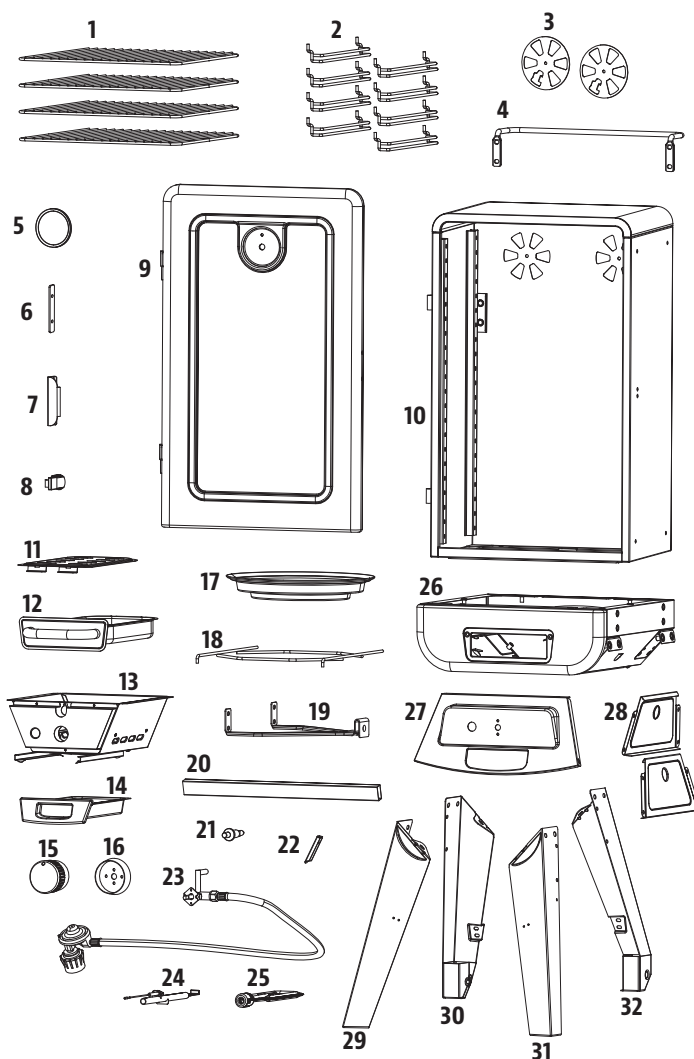
Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your Pit Boss® smoker is operating poorly, or used less frequently, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer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

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

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

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Cooking Grid Support Brackets (x8)
3	Damper Vent (x2)
4	Back Handle (x1)
5	Heat Indicator (x1)
6	Cabinet Door Handle Gasket (x1)
7	Cabinet Door Handle (x1)
8	Cabinet Door Latch (x1)
9	Cabinet Door (x1)
10	Main Cabinet (x1)
11	Wood Chip Tray Lid (x1)
12	Wood Chip Tray Assembly (x1)
13	Bottom Chamber Assembly (x1)
14	Grease Tray (x1)
15	Control Knob (x1)
16	Control Knob Bezel (x1)
17	Water Pan (x1)
18	Water Pan Support (x1)
19	Gas Cylinder Retainer Bracket (x1)
20	Support Bar (x1)
21	Igniter (x1)
22	Cross-Fire Tube (x1)
23	Regulator Assembly (x1)
24	Wood Chips Burner (x1)
25	Main Burner (x1)
26	Cabinet Base (x1)
27	Control Panel (x1)
28	Support Panel (x2)
29	Left Support Leg / Front (x1)
30	Left Support Leg / Back (x1)
31	Right Support Leg / Front (x1)
32	Right Support Leg / Back (x1)
A	Screw (x4)
B	Screw (x16)
C	Screw (x30)
D	Lock Nut (x2)
E	Locking Washer (x2)
F	Zip-tie (x1)



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

WARRANTY

CONDITIONS

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

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, and five (5) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the smoker 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 derivative 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 smoker 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 smoker cover when the smoker is not in use.

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

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

service@pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

WARRANTY SERVICE

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

_____	_____
MODEL	SERIAL NUMBER
_____	_____
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

RECIPES

SMOKED HALIBUT

Makes 4 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Hickory / Cherry / Mesquite

Ingredients:

900g / 2 lbs	Halibut Filets
125 ml / ½ c.	Butter
15 ml / 1 tbsp	Fresh Dill

Instructions:

1. Wash filet thoroughly in cold water and lay on paper towel until water is not visible.
2. Melt a whole stick of butter and sprinkle a liberal amount of fresh dill in the melted butter. Lay filets on aluminum foil and fold a lip around edges to contain the butter. With a basting brush, brush melted butter and dill mixture on both sides of the fish filet.
3. **Preheat smoker, then adjust to 107°C / 225°F.**
4. Place fish in the smoker. Check the filets every 15 minutes for visible moist look on filets. Brush with butter and dill mix when needed. Fish should start to flake in about 45 minutes.
5. When fish flakes very easily, take out of smoker and serve.

SMOKED CORNISH HENS

Makes 4 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Mesquite / Hickory / Competition

Ingredients:

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

Instructions:

1. **Preheat smoker, then adjust to 135-177°C / 275-350°F.**
2. Rinse Cornish hens and pat dry with paper towel. Brush Cornish hens lightly with olive oil, and sprinkle with paprika.
3. Place Cornish hens in smoker. Smoke for 45 to 60 minutes, until the drumstick meat is tender when pressed.
4. Baste with orange marmalade during last 20 minutes of cooking time. Remove from smoker and arrange on serving platter.

How-to make: CHICKEN GRAVY

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

SMOKED BEEF BRISKET

Makes 4 - 6 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Hickory / Competition

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

Ingredients:

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

Instructions:

1. Lay out a large piece of plastic wrap on your working station. Large enough to encase the brisket. Using a sharp knife, cut a single cut on the underside of the brisket against the grain. This will aid in slicing the finished brisket, against the grain which results in a tender, melt-in-your-mouth cut. The underside is the non-fat cap side. Slather on a generous amount of prepared mustard. Rub lightly onto the entire area. Sprinkle a generous amount of seasoning onto the mustard, then again light rub into the meat. Flip the brisket over and repeat the process. Wrap the prepared brisket in the plastic wrap and refrigerate 2 to 4 hours, or overnight.
2. Prepare the basting mixture. Mix the chili sauce, dry onion soup mix, beef broth, and black pepper. Set aside.
3. **Preheat smoker, then reduce to 82-107°C / 180-225°F.**
4. Place the brisket, fat side up, in the center of the smoker. Close the cabinet door. Hot smoke until tender, about 10 to 12 hours. Baste the brisket with the basting mixture every half hour for the first 3 hours.
5. Continue the slow smoking process until the internal temperature reaches 60-66°C / 140-150°F. Remove from smoker. **Turn smoker up to 176°C / 350°F.**
6. Place the brisket into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of basting mixture over the brisket in the pouch. Close the pouch shut.
7. Lay foil pouch carefully on the smoker. Steam for 1 to 1 ½ hours.
8. Open the pouch, and use a meat thermometer; internal temperature should reach 91°C / 195°F. The brisket should be firm but be able to pull the meat apart with your fingers.
9. Transfer the meat to a cutting board, and let it rest for 10 minutes. Thinly slice across the grain to serve.

SMOKED PRIME RIB ROAST

Makes 6 - 8 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Hickory / Pecan / Competition

Ingredients:

2 lbs	Beef Prime Rib Roast
	0.9 kg / 2 lbs
10 cloves	Garlic (minced)
45 ml / 2 tbsp	Seasoning
10 ml / 2 tsp	Salt
10 ml / 2 tsp	Pepper

Instructions:

1. **Preheat smoker, then adjust to 135°C / 275°F.**
2. With the fat-side of the meat facing up, tie one end of string or twine firmly around one side of the roast. Continue to loop and tie the rest of the roast, making an attractive presentation.
3. Thoroughly wash the roast and pat dry with paper towel.
4. Liberally, season the entire roast with garlic, salt, pepper, and seasoning. Let the roast sit for 10 minutes so seasoning adheres.
5. Place roast in smoker. Smoke for 45 to 60 minutes, until the internal temperature has reached 51°C / 125°F. Use a meat probe to best monitor the middle of the roast.
6. Carefully, remove roast from smoker and cover with foil. The meat will continue to rise by another 3°C / 5°F to a final product of 54°C / 125°F to a perfect medium rare. Let the meat rest for 10 minutes before slicing.

SMOKED RIBS

Makes 4 - 6 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Hickory / Apple / Competition

Ingredients:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Ribs
	Meaty pork spare ribs / loin back ribs
5 ml / 1 tsp	Salt
5 ml / 1 tsp	Pepper

Instructions:

1. **Preheat smoker, then reduce to 82-107°C / 180-225°F.**
2. Take ribs out of wrapper and drain all liquid off of the ribs and then wash in cold water.
3. Place on cutting board and cut away any excess fat or skin from the bottom of ribs. Turn ribs with bone side up. Prepare ribs by peeling off the tough layer of skin (membrane) on the back side. Season the ribs with salt and pepper, to taste.
4. Place rib bone side down in smoker.
5. After one hour, turn the rib over with bone side up and cook for one hour. After 2 1/2 hours, depending on the color of the rib you like, pour a one inch wide strip of your favorite BBQ sauce down the length of the rib and wrap tightly in aluminum foil. Place back in smoker and check every 15 to 20 minutes to see if the rib bones separate by using your finger to pull them apart. If they

pull apart with ease your ribs are done; internal temperature of your ribs should be at 170°F.

6. Take out of smoker and let stand on serving platter until cool enough to eat.

Variation: MEMPHIS-DRY METHOD

Turn smoker up to maximum temperature (204°C / 400°F). Place ribs back on the smoker and season with a dry seasoning or rub for 5-8 minutes. Remove from smoker and serve.

SMOKED STUFFED PORK TENDERLOIN

Makes 4 - 8 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Apple / Hickory / Cherry

Ingredients:

1 whole	Pork Tenderloin
	3.6 kg / 8 lbs
1 jar	Salsa
15 ml / 1 tbsp	Chili Powder
15 ml / 1 tbsp	Brown Sugar
5 ml / 1 tsp	Smoked Paprika
45 ml / 3 tbsp	Honey (warmed)
Pinch	Ground Cinnamon

Instructions:

1. **Preheat smoker, then adjust to 107-135°C / 225-275°F.**
2. Remove the pork tenderloin from packaging, rinse with cold water and pat the exterior dry with paper towel.
3. Place a piece of plastic wrap on a cutting board, then place the pork tenderloin on top and cut the meat ¾ of the way through. Open the pork loin so it lays flat, and place a second piece of plastic wrap on top. Use a meat tenderizer or rolling pin to pound the meat until flattened.
4. Arrange salsa down center of pork tenderloin. Fold in the sides and roll-up the pork tenderloin (like a cinnamon bun) carefully to distribute salsa evenly. Using twine, tie the pork tenderloin at both ends and the middle to secure.
5. In a bowl, combine the chili powder, brown sugar, smoked paprika, and ground cinnamon. Mix well. Brush the pork tenderloin with the warmed honey. Sprinkle the mixture over the entire tenderloin.
6. When the pork is fully coated, place inside the smoker. Smoke the tenderloin for 2 ½ to 3 hours, or until the internal temperature of pork has reached 62°C / 145°F.
7. Take out of smoker, slice and serve immediately.

SMOKED CHICKEN

Makes 2 - 6 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Hickory / Apple / Competition

Ingredients:

1 whole Chicken
1.8-2.7 kg / 4-6 lbs
45 ml / 3 tbsp Seasoning or Rub

Instructions:

1. Preheat smoker, then adjust to 107-135°C / 225-275°F.
2. Take chicken parts out of package and wash thoroughly and place on paper towel to dry.
3. Sprinkle seasoning or rub on both sides of chicken parts.
4. Place chicken in smoker, breast side up. After 30 minutes, turn chicken over. With your meat probe, check the internal temperature by pushing meat probe into the meat nearest the bone. When internal temperature reaches 82°C / 180°F, the chicken is done.

TIP: You may brush your favorite BBQ sauce on the chicken during the last 15 minutes of your cooking process to heat it up.

5. Using tongs, carefully remove the chicken from the smoker. Let rest for five minutes. Carve chicken and serve.

Variation: FLAVORED MARINADE IN WATER PAN

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

SMOKED SAUSAGE WITH MANGO CHUTNEY

Makes 4 - 6 Servings

Suggested Wood Chip Flavor: Hickory / Apple / Competition

Ingredients:

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

Instructions:

1. Preheat smoker, then reduce to 82-107°C / 180-225°F.
2. Place sausages on cooking grids, spaced evenly apart. Smoke for 25-30 minutes until cooked.
3. Combine all remaining ingredients to make the chutney. Chill until ready to serve.
4. Remove sausages from smoker. Slice sausage diagonally, then serve with side of chutney.

WHOLE SMOKED TURKEY

Feeds a small army - leftovers are great!

Suggested Wood Chip Flavor: Hickory / Cherry / Competition

Ingredients:

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

Instructions:

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

How-to make: TURKEY GRAVY

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

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS



DANGER

- Si vous sentez le gaz :
- Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil
 - Éteignez toute flamme ouverte.
 - Ouvrez le couvercle.
 - Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CODES D'INSTALLATION DU GRIL

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2.
- Les modèles de gril à gaz de pétrole liquéfié sont conçus avec une bouteille de gaz de propane liquide 20 lb., non incluse avec le gril. Ne branchez jamais votre gril à gaz à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dépassant cette capacité.

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

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

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

2. La bouteille d'alimentation de PL (propane liquide) à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de PL du département des Transports des É.-U. (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et commission.
3. Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

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

4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.
5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Veuillez utiliser des gants résistant à la chaleur, des pinces avec une longue poignée ou des gants de cuisine en tout temps, puisque le gril peut devenir très chaud.
6. Ne jamais utiliser le gril sans la coupelle à graisse installée et suspendue sous le foyer. Sans la coupelle à graisse, la graisse chaude et les débris peuvent couler vers le bas et produire un danger d'incendie.
7. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
8. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
9. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

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

10. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre gril à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
11. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est vital pour un fonctionnement sûr. Vérifiez que l'orifice est à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'emboîte pas sur l'orifice de la vanne, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et / ou un incendie.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

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

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

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entrez pas les bouteilles de recharge de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.
4. Des bonbonne de gaz doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone de l'enceinte.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

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

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

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

LISTE DE SÉCURITÉ

En conformité avec les procédures et les spécifications énumérées dans la norme UL1026 (6e édition) / CSA-22.2 No. 64-10 (R2014) appareils électroménagers de cuisson et de service alimentaire. Les appareils de cuisson électriques de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par CSA (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA. Conforme à la norme ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Appareils à gaz spéciaux pour la cuisson en plein air.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2021. 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, É.-U. 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Service à la clientèle

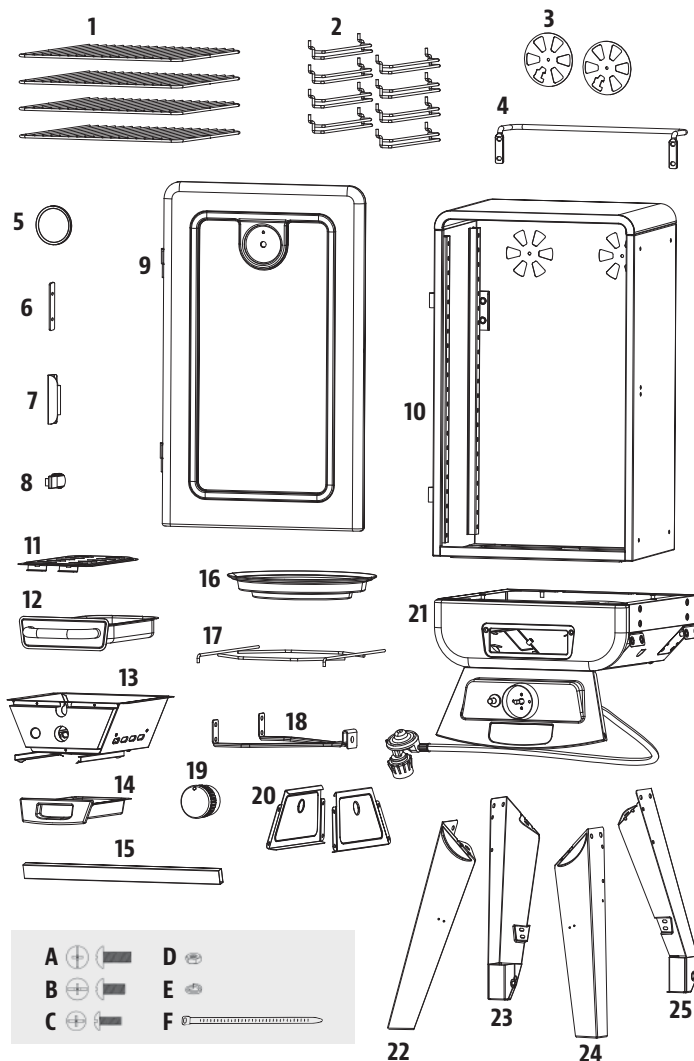
ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	30	Mode d'emploi	
Pièces et spécifications	34	Environnement du fumoir.....	42
Préparation de l'assemblage	35	Gammes de température du fumoir.....	43
Instructions d'assemblage		Préparation à l'utilisation – test d'étanchéité	44
Montage des pieds de support sur la base de l'armoire	35	Première utilisation - durcissement et brûlage	44
Fixer correctement le panneau de commande aux		Procédure d'allumage	45
pieds de support avant	36	Procédure d'allumage manuel	45
Fixation de la barre d'appui.....	36	Remplissage du réservoir d'eau	46
Montage des panneaux de support	36	Rechargement du plateau pour copeaux de bois.....	46
Montage de la chambre inférieure	37	Éteindre votre fumoir.....	46
Installation des registres dans l'armoire principale	37	Entretien et maintenance	47
Montage de la poignée arrière	37	Lignes directrices pour la cuisine	48
Assemblage de l'armoire principale à la base de l'armoire.....	38	Conseils et techniques	50
Installation des composants de cuisson	38	Dépannage	51
Montage de l'indicateur de chaleur.....	39	Pièces de rechange	52
Fixation de la poignée et du loquet de la porte d'armoire.....	39	Garantie	
Installation du support de fixation de la bouteille à gaz....	39	Conditions.....	53
Assemblage et installation du plateau pour copeaux		Exceptions.....	53
de bois	40	Commande de pièces de remplacement.....	54
Montage du bouton du brûleur.....	40	Appelez le service à la clientèle	54
Installation du plateau à graisse	40	Service de garantie	54
Nouer la cravate zippée.....	40	Recettes.....	55
Connexion à une alimentation au gaz			
Exigences relatives à la bouteille de gaz	41		
Installation d'une bouteille de gaz	41		
Débrancher une bouteille de gaz	42		

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description des pièces
1	Grilles de cuisson (x4)
2	Supports de la grille de cuisson (x8)
3	Registre de ventilation (x2)
4	Poignée arrière (x1)
5	Indicateur de chaleur (x1)
6	Joint du poignée de porte d'armoire (x1)
7	Poignée de porte d'armoire (x1)
8	Loquet de porte d'armoire (x1)
9	Porte d'armoire (x1)
10	Armoire principale (x1)
11	Couvercle du plateau pour copeaux de bois (x1)
12	Plateau pour copeaux de bois (x1)
13	Base de l'armoire (x1)
14	Plateau à graisse (x1)
15	Barre d'appui (x1)
16	Réservoir d'eau (x1)
17	Support du réservoir d'eau (x1)
18	Support de fixation de la bouteille à gaz (x1)
19	Bouton du brûleur (x1)
20	Panneaux de support (x2)
21	Chambre inférieure (x1)
22	Pied de support gauche/avant (x1)
23	Pied de support gauche/arrière (x1)
24	Pied de support droite/avant (x1)
25	Pied de support droite/arrière (x1)
A	Vis (x4)
B	Vis (x16)
C	Vis (x30)
D	Écrou (x2)
E	Rondelle de blocage (x2)
F	Cravate zippée (x1)
G	Matériel de rechange



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

MODÈLE	ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS	COOKING AREA	BTU
PB PBV3G1	790MM X 1190MM X 540MM / 31 PO. X 46 PO. X 21 PO.	24,6 KG / 54,23 LB	CUISON CUBIQUE: 0,07 M ³ / 2,8 PD ³ TOTAL - 4 640 CM ² / 720 PO ²	12 500

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

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

service@pitboss-grills.com | ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

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

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



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : Il est recommandé de lire soigneusement chaque étape avant de commencer à assembler selon les instructions. Ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées, ou sauf mention contraire.

1. MONTAGE DES PIEDS DE SUPPORT SUR LA BASE DE L'ARMOIRE

Pièces nécessaires :

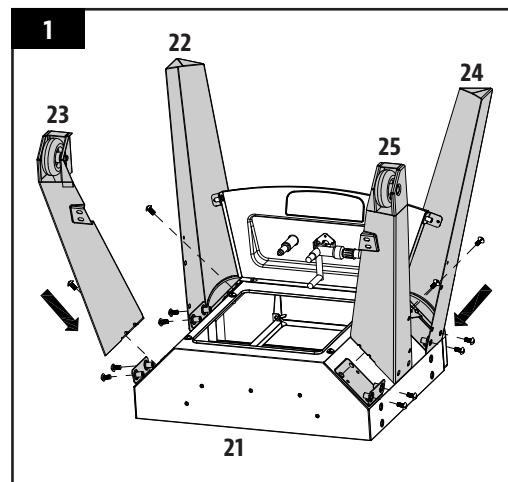
- 1 x Chambre inférieure (#21)
- 1 x Pied de support gauche/avant (#22)
- 1 x Pied de support gauche/arrière (#23)
- 1 x Pied de support droite/avant (#24)
- 1 x Pied de support droite/arrière (#25)
- 12 x Vis (#B)

Installation :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité et les pièces lors de l'assemblage.
- Ensuite, posez la base de l'armoire sur le sol, à l'envers. Préparez les quatre pieds de support avant de les installer sur la base de l'armoire, en les disposant comme indiqué sur l'illustration.

IMPORTANT : Les quatre pieds de support doivent être correctement disposés afin de pouvoir installer les panneaux de support et la barre d'appui lors d'une prochaine étape.

- Montez un pied de support sur la base de l'armoire à l'aide de trois vis. Répétez le processus pour les trois autres pieds de support. Serrez complètement les vis intérieures, mais laissez les vis extérieures partiellement desserrées.



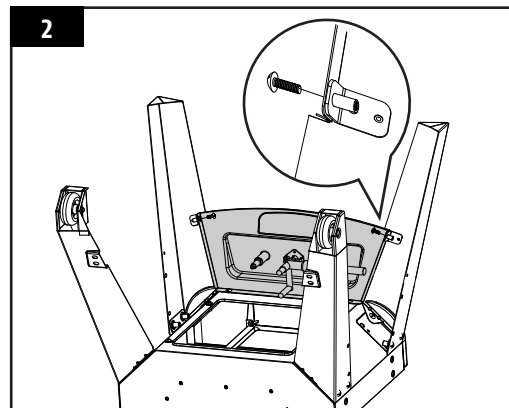
2. FIXER CORRECTEMENT LE PANNEAU DE COMMANDE AUX PIEDS DE SUPPORT AVANT

Pièces nécessaires :

2 x Vis (#C)

Installation :

- Près du panneau de commande, desserrez les deux vis reliant le panneau avant à l'armoire principale.
- À l'aide de deux autres vis, fixez les côtés du panneau avant aux pieds de support orientés vers l'avant. Une fois ces vis serrées, resserrez les deux vis précédemment desserrées.



3. FIXATION DE LA BARRE D'APPUI

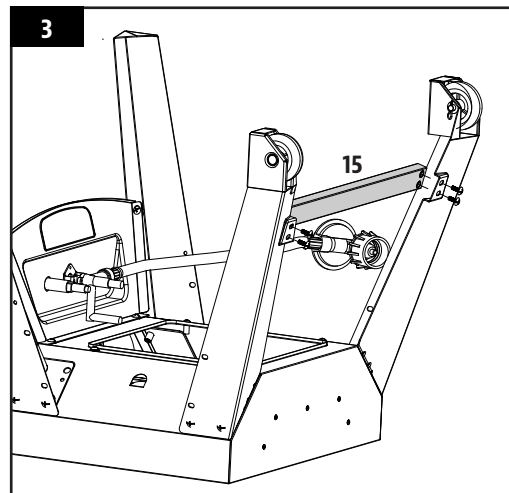
Pièces nécessaires :

1 x Barre d'appui (#15)

4 x Vis (#C)

Installation :

- Installez le support à l'arrière de l'unité entre les deux pieds de support arrière. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Assurez-vous que le support est placé sur le dessous de l'armoire principale, vers l'intérieur. Regardez l'illustration pour assembler les supports.



4. MONTAGE DES PANNEAUX DE SUPPORT

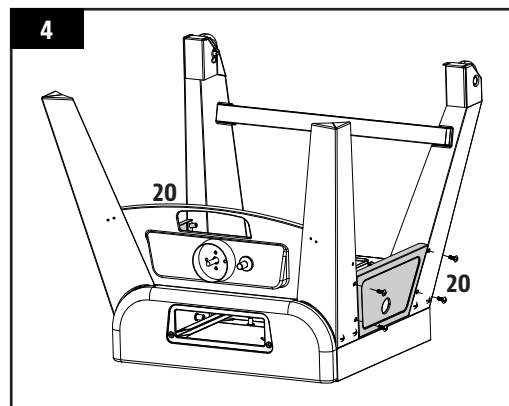
Pièces nécessaires :

2 x Panneaux de support (#20)

8 x Vis (#C)

Installation :

- Installez un panneau de support sur le côté de l'unité entre un pied de support avant et un arrière. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Assurez-vous que le côté plat de la plaque de support est orienté vers l'extérieur. Répétez le même processus pour assembler les autres panneaux de support. Regardez l'illustration pour assembler les panneaux de support.



5. MONTAGE DE LA CHAMBRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

- 1 x Base de l'armoire (#13)
- 4 x Vis (#C)

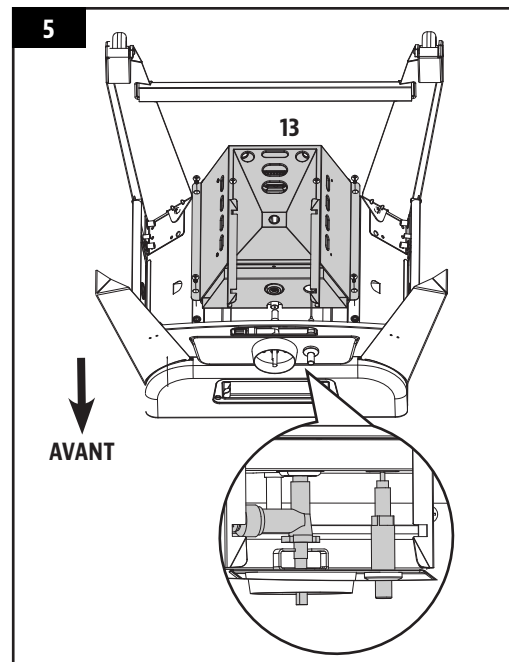
Installation :

- Montez l'assemblage de la chambre inférieure au bas de la base de l'armoire à l'aide de quatre vis. Assurez-vous que les rails du bac à graisse font face à l'avant de l'unité. Ensuite, attachez le fil d'allumage sur l'extrémité de la broche de l'allumeur sur le panneau de commande avant de l'unité. Notez l'illustration pour un positionnement correct.

IMPORTANT : La pointe des vannes doit être complètement à l'intérieur des ouvertures des tubes du brûleur. Ceci est nécessaire pour que l'allumeur puisse allumer le gaz émis par les tubes du brûleur dans l'assemblage de la chambre inférieure.

- Procédez au serrage complet de toutes les vis de la base de l'armoire, puis tournez soigneusement le chariot côté droit vers le haut.

IMPORTANT: Assurez-vous que toutes les vis sur la base de l'armoire sont bien serrées pour éviter que les vis ne tombent lorsque l'unité est déplacée.



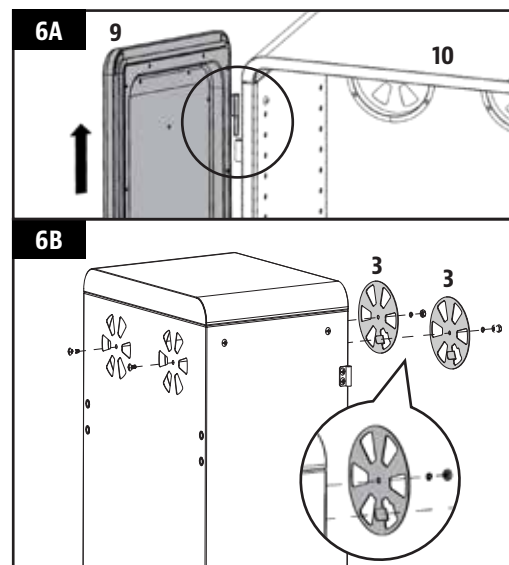
6. INSTALLATION DES REGISTRES DANS L'ARMOIRE PRINCIPALE

Pièces nécessaires :

- 1 x Porte d'armoire (#9)
- 1 x Armoire principale (#10)
- 2 x Registre de ventilation (#3)
- 2 x Vis (#C)
- 2 x Écrou (#D)
- 2 x Rondelle de blocage (#E)

Installation :

- D'abord, soulevez la porte de l'armoire principale hors des charnières et mettez-la de côté. Illustration 6A.
- Placez une vis de l'extérieur de l'armoire principale dans le centre de chaque registre. Ensuite, insérez un registre à l'intérieur de l'armoire principale avec la languette surélevée vers l'arrière et fixez la vis de l'extérieur à l'aide d'une rondelle-frein et d'un écrou de blocage. Répétez le même processus pour le deuxième registre, comme indiqué sur l'illustration 6B.



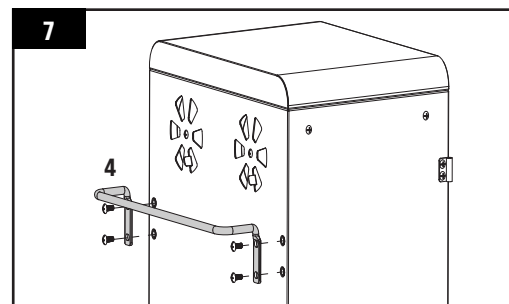
7. MONTAGE DE LA POIGNÉE ARRIÈRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée arrière (#4)
- 4 x Vis (#A)

Installation :

- Montez la poignée au dos de l'armoire principale en utilisant quatre vis. Regardez la position correcte indiquée, avec la poignée sur le dessus.



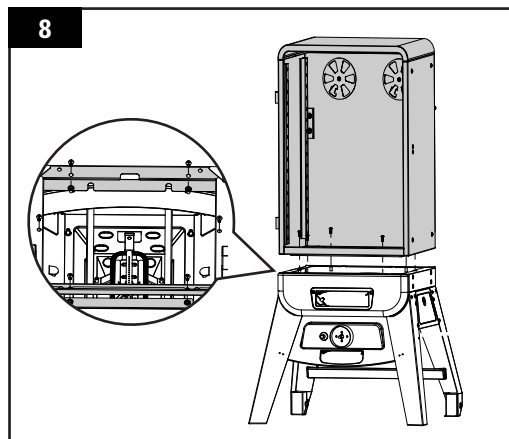
8. ASSEMBLAGE DE L'ARMOIRE PRINCIPALE À LA BASE DE L'ARMOIRE

Pièces nécessaires :

6 x Vis (#C)

Installation :

- ssemblage de l'armoire principale à la base de l'armoire Placez la base de l'armoire à côté de l'armoire principale, les deux orientés dans la même direction. Soulevez prudemment l'armoire principale et placez-la sur la base. Fixez l'armoire principale à la base à l'aide de six vis.



9. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

8 x Supports de la grille de cuisson (#2)

4 x Grilles de cuisson (#1)

1 x Réservoir d'eau (#16)

1 x Support du réservoir d'eau (#17)

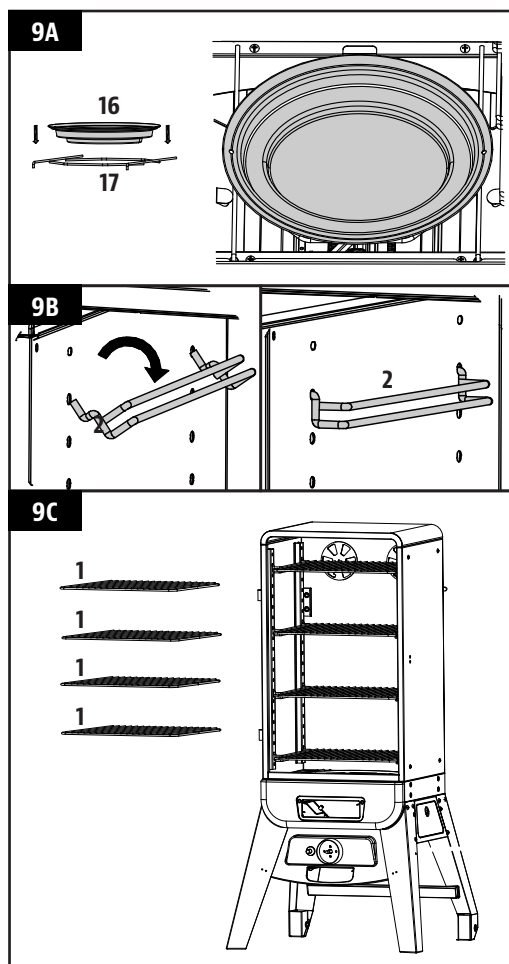
Installation :

- Insérez le support du réservoir d'eau en bas de l'armoire intérieure principale, puis placez le réservoir dans le support. Illustration 9A.

REMARQUE: Assurez-vous qu'il y ait toujours de l'eau dans le réservoir pendant la cuisson. Il va récupérer la graisse et les gouttes de vos aliments et permettre un nettoyage plus facile. Si vous fumez des aliments pendant une période prolongée, mettez le réservoir d'eau plus haut pour que l'eau dure plus longtemps.

- Ensuite, insérez six supports de grille de cuisson dans les trous situés le long des parois intérieures de l'armoire intérieure principale. Une fois les supports dans les trous, inclinez-les vers le bas pour qu'ils soient fixés dans la bonne position. Répétez le même processus, en faisant correspondre les hauteurs pour la paroi du côté droit. Illustration 9B.
- Enfin, placez les grilles de cuisson sur les supports à l'intérieur de l'armoire principale. Illustration 9C.

ATTENTION: Ne modifiez la hauteur entre chaque grille de cuisson que lorsque le fumoir est complètement refroidi pour éviter les blessures.



10. MONTAGE DE L'INDICATEUR DE CHALEUR

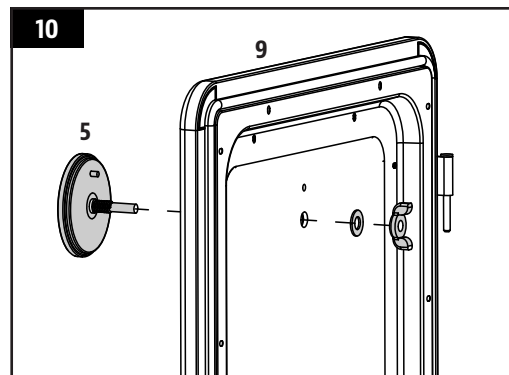
Pièces nécessaires :

- 1 x Indicateur de chaleur (#5)
- 1 x Porte d'armoire (#9)

Installation :

- Retirez la rondelle et l'écrou papillon de l'indicateur de chaleur emballée.
- Insérez l'indicateur de chaleur dans le trou de montage à l'avant de la porte de l'armoire, placez la rondelle sur le filetage à l'intérieur de la porte et serrez à la main pour la fixer.

REMARQUE: L'indicateur est fournie avec une rondelle et un écrou papillon.



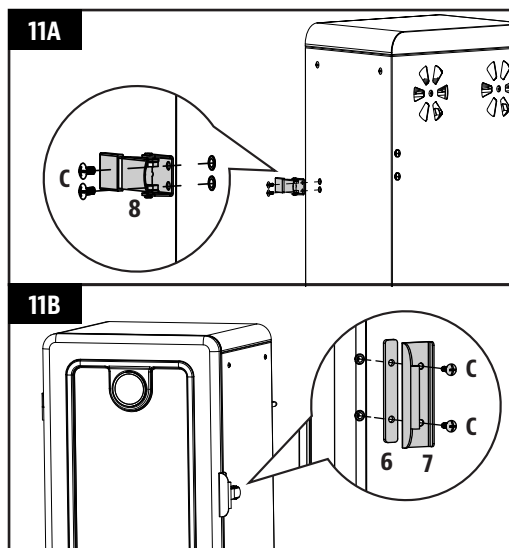
11. FIXATION DE LA POIGNÉE ET DU LOQUET DE LA PORTE D'ARMOIRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Joint du poignée de porte d'armoire (#6)
- 1 x Poignée de porte d'armoire (#7)
- 1 x Loquet de porte d'armoire (#8)
- 4 x Vis (#C)

Installation :

- Tout d'abord, remontez la porte sur l'armoire principale en alignant et en fixant les deux charnières. Assurez-vous que la porte est correctement montée en regardant si elle s'ouvre correctement.
- Montez la poignée de la porte de l'armoire sur le côté avant de la porte à l'aide de deux vis. Vérifiez l'emplacement correct sur l'illustration 11A.
- Montez le loquet de la porte de l'armoire sur le côté extérieur de l'armoire principale à l'aide de deux vis. Illustration 11B.



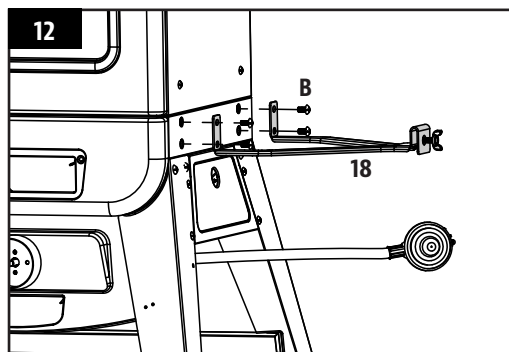
12. INSTALLATION DU SUPPORT DE FIXATION DE LA BOUTEILLE À GAZ

Pièces nécessaires :

- 1 x Support de fixation de la bouteille à gaz (#18)
- 4 x Vis (#B)

Installation :

- Montez le support de fixation de la bouteille à gaz sur l'armoire principale à l'aide de quatre vis comme indiqué sur l'illustration.



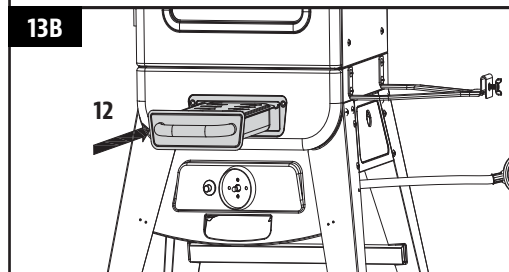
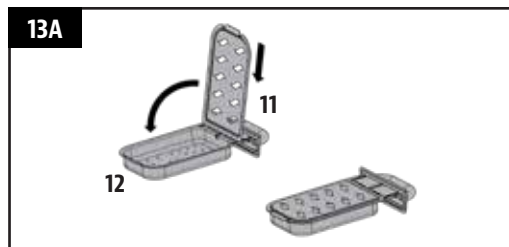
13. ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU PLATEAU POUR COPEAUX DE BOIS

Pièces nécessaires :

- 1 x Couvercle du plateau pour copeaux de bois (#11)
- 1 x Plateau pour copeaux de bois (#12)

Installation :

- Insérez le couvercle du plateau à copeaux de bois dans les fentes du couvercle puis sur le plateau, et rabattez le couvercle pour le fermer. Illustrations 13A.
- Glissez le plateau à copeaux de bois l'ouverture au-dessus du tableau de commande sur le panneau avant de l'unité. Illustration 13B.



14. MONTAGE DU BOUTON DU BRÛLEUR

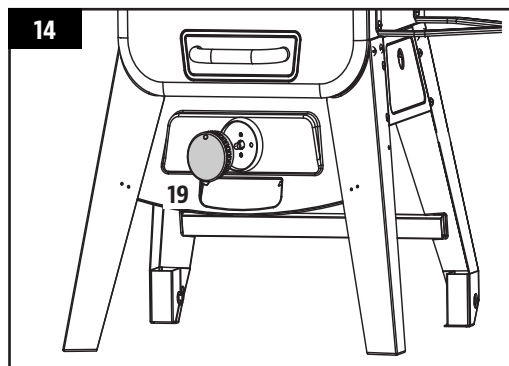
Pièces nécessaires :

- 1 x Bouton du brûleur (#19)

Installation :

- Montez le bouton du brûleur sur le panneau avant de l'unité. Poussez fermement la molette de commande dans le panneau avant jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

IMPORTANT: veuillez à aligner la partie plate de la tige avec la partie plate du bouton du brûleur. Cela assurera une connexion correcte aux composants électriques.



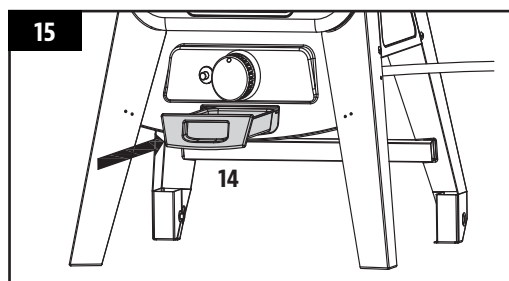
15. INSTALLATION DU PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Plateau à graisse (#14)

Installation :

- Faites glisser le plateau à graisse dans l'ouverture située sous le tableau de commande sur le panneau avant de l'unité. Assurez-vous que le plateau à graisse repose correctement sur les rails.



16. NOUER LA CRAVATE ZIPPÉE

Pièces nécessaires :

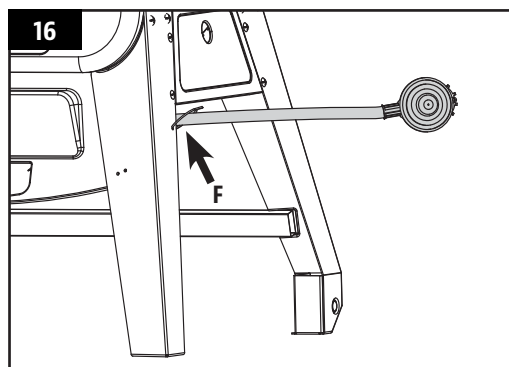
- 1 x Cravate zippée (#F)

Installation :

- Faites passer l'attache zippée dans le trou du bord extérieur de la jambe de support avant droite et autour du tube du régulateur.

REMARQUE: Lorsque le fumeur n'est pas connecté à une alimentation en gaz, cela aidera à maintenir la tête du régulateur hors du sol.

- L'unité est maintenant complètement assemblée.



CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

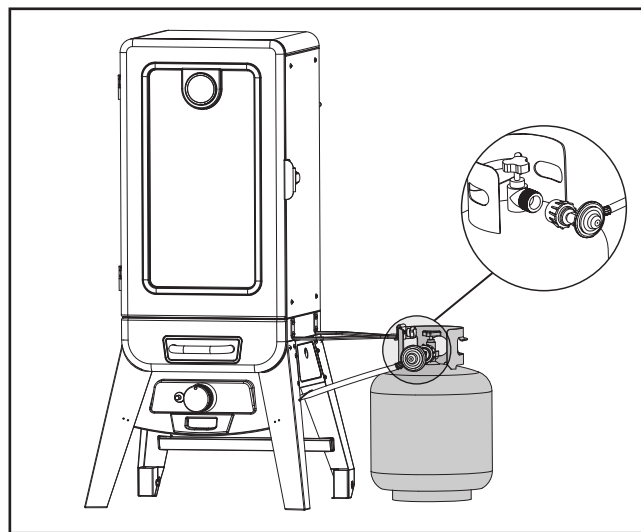
EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

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

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

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

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



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

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

DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

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

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

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

MODE D'EMPLOI

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

ENVIRONNEMENT DU FUMOIR

1. OÙ INSTALLER LE FUMOIR

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Il convient de conserver une distance minimum de 914 mm (36 pouces) entre toutes les unités Pit Boss® et les matériaux combustibles, et cette distance doit être conservée pendant l'utilisation du fumoir. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumoir dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Lorsqu'il commence à faire plus frais dehors, cela ne signifie pas que vous ne pouvez plus cuisiner à l'extérieur! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez les suggestions suivantes sur la façon de profiter de votre fumoir pendant les mois les plus frais :

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

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

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

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

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU FUMOIR

Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont affectées par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des copeaux de bois utilisés, l'ouverture de la porte de l'armoire et la quantité de nourriture en cours de cuisson.

- **TEMPÉRATURE MOYENNE (135-160 ° C / 275-320 ° F)**

Cette gamme est idéale pour cuire au four, rôtir et terminer votre création à fumaison lente. La cuisson à ces températures réduira considérablement les risques de poussée de graisse. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou où vous voulez une polyvalence avec contrôle.

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

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

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

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

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

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

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

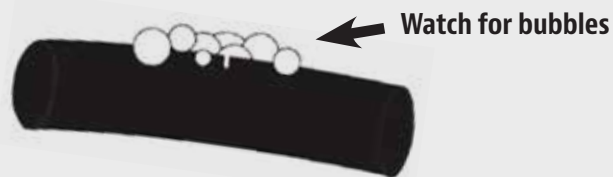
Un essai d'étanchéité est utilisé afin de déterminer l'intégrité du joint. Avant d'utiliser votre grill à gaz, vous devez effectuer un essai d'étanchéité sur le raccord entre le régulateur et la bonbonne de gaz afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de mort en raison d'un incendie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

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

COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Fournitures nécessaires :

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



Procédure :

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

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

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

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

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

PREMIÈRE UTILISATION - DURCISSEMENT ET BRÛLAGE

Avant d'utiliser votre fumoir pour la première fois avec de la nourriture, il est important d'effectuer une surchauffe pour durcir la finition intérieure et extérieure de votre appareil. Démarrez le fumoir et faites-le fonctionner avec la porte de l'armoire fermée pendant 30 à 40 minutes pour brûler l'appareil et le débarrasser de tout corps étranger.

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

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

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

Si le brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, tournez les boutons de commande en position de ARRÊT. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

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

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

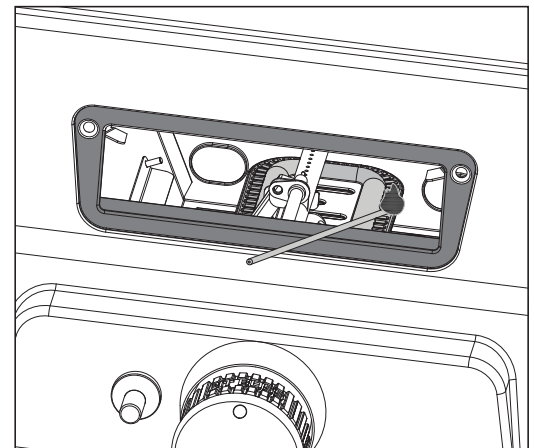
PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

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

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

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

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



REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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

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

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

RECHARGEMENT DU PLATEAU POUR COPEAUX DE BOIS

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

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

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

ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR

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

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

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

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

1. SURFACE INTERNES

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

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

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

2. LES SURFACES EXTERNES

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

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

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

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

Les styles de cuisson de fumage et de grillage peuvent vous donner des résultats différents dépendant du temps et la température. Pour obtenir de meilleurs résultats, conservez un registre de tout ce que vous cuisinez, à quelle température vous le cuisinez, ainsi que les résultats. Ajustez toutes ces variables, selon vos goûts, la prochaine fois. Ce n'est qu'en s'exerçant qu'on s'améliore. L'art culinaire du fumage à chaud équivaut à des temps de cuisson plus long, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle (et une « bande rose ») dans vos viandes. Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. *SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*

- Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F). Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
- Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se 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. Ceci fait référence à la préparation de la recette, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous aurez besoin à côté du gril avant de commencer la cuisson. Lire aussi la recette complète, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
- Un tapis protecteur pour BBQ peut être très utile. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différents styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels.

3. *CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE*

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

DÉPANNAGE

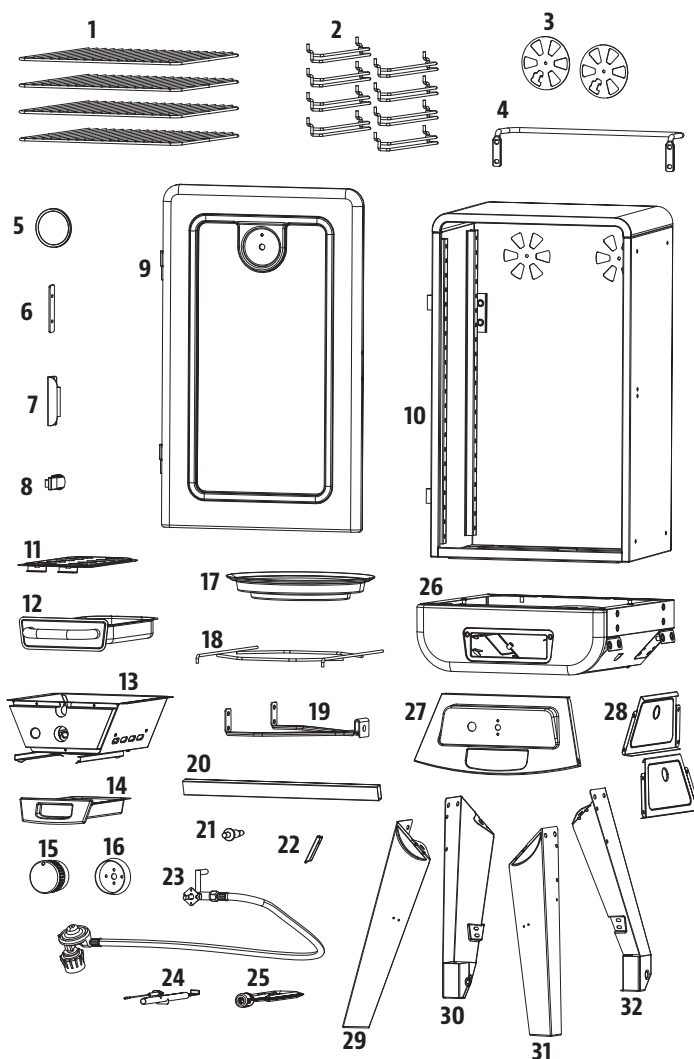
Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage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

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

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

PIÈCES DE RECHANGE

No.	Description des pièces
1	Grilles de cuisson (x4)
2	Supports de la grille de cuisson (x8)
3	Registre de ventilation (x2)
4	Poignée arrière (x1)
5	Indicateur de chaleur (x1)
6	Joint du poignée de porte d'armoire (x1)
7	Poignée de porte d'armoire (x1)
8	Loquet de porte d'armoire (x1)
9	Porte d'armoire (x1)
10	Armoire principale (x1)
11	Couvercle du plateau pour copeaux de bois (x1)
12	Plateau pour copeaux de bois (x1)
13	Base de l'armoire (x1)
14	Plateau à graisse (x1)
15	Bouton du brûleur (x1)
16	Lunette pour bouton du brûleur (x1)
17	Réservoir d'eau (x1)
18	Support du réservoir d'eau (x1)
19	Support de fixation de la bouteille à gaz (x1)
20	Barre d'appui (x1)
21	Allumeur (x1)
22	Tube de feu croisé (x1)
23	Ensemble régulateur (x1)
24	Brûleur à copeaux de bois (x1)
25	Brûleur principal (x1)
26	Chambre inférieure (x1)
27	Panneaux de commande (x1)
28	Panneaux de support (x2)
29	Pied de support gauche/avant (x1)
30	Pied de support gauche/arrière (x1)
31	Pied de support droite/avant (x1)
32	Pied de support droite/arrière (x1)
A	Vis (x4)
B	Vis (x16)
C	Vis (x30)
D	Écrou (x2)
E	Rondelle de blocage (x2)
F	Cravate zippée (x1)



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

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les fumoirs à gaz de Pit Boss®, fabriqués par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date d'achat par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur à 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 gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de la cinquième (5) prévue à partir de la date d'achat. Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous. Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et de maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

EXCEPTIONS

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

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

service@pitboss-grills.com | ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630 | CANADA (SANS FRAIS): 1-877-942-2246

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE
DATE D'ACHAT	CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

FLÉTAN FUMÉ

4 portions

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Cerisier / Mesquite

Ingrédients :

900 g / 2 lbs Filets de flétan
125 ml / ½ c. Beurre
15 ml / 1 c. à s Aneth frais

Instructions :

- Nettoyez les filets abondamment à l'eau froide et déposez-les sur un essuie-tout en papier jusqu'à ce que l'eau ne soit plus visible.
- Faire fondre un bâton entier de beurre dans le micro-ondes et saupoudrer une quantité généreuse de l'aneth dans le beurre fondu. Déposez les filets sur du papier d'aluminium et pliez autour des rebords pour contenir le beurre. À l'aide d'un pinceau à badigeonner, badigeonnez les deux côtés du filet de poisson avec le mélange.
- Préchauffer le fumoir, puis réglez à 107 ° C / 225 ° F.**
- Placez le poisson dans le fumoir. Vérifiez les filets toutes les 15 minutes pour voir s'ils ont l'air humides. Badigeonnez de beurre et saupoudrez d'aneth quand c'est nécessaire. Le poisson devrait commencer à s'effriter après environ 45 minutes.
- Lorsque le poisson s'effrite très facilement, sortez-le du fumoir et servez.

POULES DE CORNOUAILLES FUMÉ

4 portions

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

Ingrédients :

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

Instructions :

- Préchauffer le fumoir, puis réglez à 135-177 ° C / 275-350 ° F.**
- Rincez les poules de Cornouailles et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Badigeonnez légèrement les poules avec de l'huile; saupoudrez avec du paprika.
- Placez les poules de Cornouailles dans le fumoir. Fumé pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsqu'on la presse.
- Badigeonnez les poules avec la marmelade à l'orange pendant les 20 dernières minutes de cuisson. Enlevez du gril et présentez sur un plateau de service.

Comment faire: SAUCE ONCTUEUSE AU POULET

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

UNE POITRINE CLASSIQUE FUMÉ

4 à 6 portions

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Compétition

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

Ingrédients :

1 poitrine de bœuf
2,2-3,6 kg / 5-8 lbs,
0,6 cm / ¼ po d'épaisseur de graisse
1 bouteille moutarde jaune préparée
75 ml / 5 c. à s assaisonnement
1 bouteille sauce au piment fort
1 paquet mélange sec de soupe aux oignons
375 ml / 1 ½ c. bouillon de bœuf
40 ml / 8 cc poivre noir

Instructions :

- Déposez une grande pellicule de plastique sur votre station de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de bœuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites une marque sur le dessous de la poitrine, une seule fois à contre sens. Ceci vous aidera à couper la poitrine une fois qu'elle est cuite, la coupe à contre sens vous offrira également un morceau de viande tendre qui fond dans la bouche. Le dessous est le côté non-gras, avec la couronne. Enduire avec une généreuse portion de moutarde préparée. Frottez légèrement sur toute la surface. Saupoudrer une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde, puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de bœuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au frigo pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.
- Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange de soupe à l'oignon sec, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.
- Préchauffer le fumoir, puis réglez à 82-107 ° C / 180-225 ° F.**
- Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du fumoir préchauffé. Fermez la porte sur l'armoire principale. Faites cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures. Badigeonner la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant les 3 premières heures.

5. Continuez le processus de cuisson lente jusqu'à ce que la température atteigne 60-66 ° C / 140-150 ° F. Enlevez la poitrine du fumoir. **Faites monter la température de l'armoire à 176 ° C / 350 ° F.**
6. Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche.
7. Déposez la poche délicatement dans l'armoire. Faites fumer pendant 1 à 1 ½ heures.
8. Ouvrez la poche et utilisez un thermomètre à viande; La température interne doit atteindre 91 ° C / 195 ° F. La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
9. Transférez la viande à un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

RÔTI RIB FUMÉ

6 à 8 portions

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Pacanes / Compétition

Ingrédients :

2 lbs	rôti de côtes de bœuf
	0,9 kg / 2 lbs
10 gousses	d'ail (hachées)
45 ml / 2 c. à s	assaisonnement
10 ml / 2 c. à c.	sel
10 ml / 2 c. à c.	poivre

Instructions :

1. **Préchauffer le fumoir, puis réglez à 135 ° C / 275 ° F.**
2. Avec le côté gras de la viande vers le haut, attachez une extrémité de la ficelle ou de la ficelle fermement autour d'un côté du rôti. Continuer à faire une boucle et attacher le reste du rôti, faisant une présentation attrayante.
3. Bien laver le rôti et sécher avec une serviette en papier.
4. Libéralement, assaisonnez le rôti entier avec l'ail, le sel, le poivre et l'assaisonnement. Laissez le rôti reposer pendant 10 minutes pour que l'assaisonnement adhère.
5. Placer le rôti dans le fumoir. Fumez pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la température interne atteigne 51 ° C / 125 ° F. Utilisez une sonde à viande pour mieux surveiller le milieu du rôti.
6. Retirez délicatement le rôti du fumoir et recouvrez-le d'une feuille d'aluminium. La viande continuera à augmenter d'un autre 3 ° C / 5 ° F pour un produit final de 54 ° C / 125 ° F à un parfait moyen rare. Laissez reposer la viande pendant 10 minutes avant de la trancher.

CÔTES FUMÉ

4 à 6 portions

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Pommier / Compétition

Ingrédients :

1,3-1,8 kg / 3-4 lbs	côtes
	Travers de porc charnus / Côtes levées de flanc
5 ml / 1 c. à c.	sel
5 ml / 1 c. à c.	Pepper

Instructions :

1. **Préchauffez le fumoir, puis baissez la température à 82-107 ° C / 180-225 ° F.**
2. Retirez les côtes de l'emballage et égouttez tout le liquide, puis lavez-les à l'eau froide.
3. Placez sur une planche à découper et enlevez tout excès de graisse ou de peau des côtes. Tournez les côtes de manière à ce que l'os soit vers le haut. Préparez les côtes en enlevant la couche épaisse de peau (membrane) à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre, selon votre goût.
4. Placez les côtes dans le fumoir de manière à ce que l'os soit vers le bas.
5. Au bout d'une heure, retournez les côtes et laissez cuire une heure. Après 2 heures et demie, selon la couleur que vous aimez, versez une bande de 1 pouce de large de votre sauce barbecue préférée sur toute la longueur de la côte et enrroulez-la fermement dans une feuille d'aluminium. Remettez-les dans le fumoir et vérifiez toutes les 15 à 20 minutes pour voir si les os des côtes se séparent en utilisant votre doigt pour les séparer. Si elles se séparent facilement, vos côtes sont cuites. Assurez-vous que la température interne de vos côtes est à 170° F.
6. Sortez-les du fumoir et laissez reposer sur un plat de service jusqu'à ce qu'elles aient suffisamment refroidies pour être mangées.

Variation: MÉTHODE « MEMPHIS DRY »

Faites monter la température du gril à ÉLEVÉ (260°C / 500°F). Remettez les côtes sur le gril et assaisonnez ou frottez avec un assaisonnement sec. Saisissez les côtes, retirez du fumoir et servez.

FILET DE PORC FARCI FUMÉ

4 à 8 portions

Saveur de copeaux de bois suggérée : Pommier / Caryer / Cerisier

Ingrédients :

1 entier	filet de porc 3,6 kg / 8 lbs
1 pot	salsa
15 ml / 1 c. à s	poudre de chili
15 ml / 1 c. à s	sucres brun
5 ml / 1 tsp	paprika fumé
45 ml / 3 c. à s	miel (réchauffé)
Pincée	cannelle moulue

Instructions :

1. **Préchauffer le fumoir, puis réglez à 107-135 ° C / 225-275 ° F.**
2. Retirez le filet de porc de l'emballage, rincez à l'eau froide et séchez l'extérieur avec une serviette en papier.
3. Placez un morceau de pellicule de plastique sur une planche à découper, puis placez le filet de porc sur le dessus et coupez la viande $\frac{3}{4}$ du passage. Ouvrez la longe de porc afin qu'elle s'étale à plat, et placez un deuxième morceau de pellicule de plastique sur le dessus. Utilisez un attendrisseur de viande ou un rouleau à pâtisserie pour piler la viande jusqu'à ce qu'elle soit aplatie.
4. Disposer la salsa au centre du filet de porc. Plier sur les côtés et rouler le filet de porc (comme un petit pain à la cannelle) soigneusement pour répartir uniformément la salsa. En utilisant de la ficelle, attacher le filet de porc aux deux extrémités et au milieu pour sécuriser.
5. Dans un bol, mélanger la poudre de chili, la cassonade, le paprika fumé et la cannelle moulue. Bien mélanger. Badigeonner le filet de porc avec le miel réchauffé. Saupoudrer le mélange sur tout le filet.
6. Lorsque le porc est entièrement enrobé, placez-le à l'intérieur du fumoir. Fumer le filet pendant 2 $\frac{1}{2}$ à 3 heures, ou jusqu'à ce que la température interne du porc atteigne 62 ° C / 145 ° F.
7. Sortir du fumoir, trancher et servir immédiatement.

POULET FUMÉ

2 à 6 portions

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Pommier / Compétition

Ingrédients :

1 entier	poulet 1,8-2,7 kg / 4-6 lbs
45 ml / 3 c. à s	assaisonnement ou marinade

Instructions :

1. **Préchauffer le fumoir, puis réglez à 107-135 ° C / 225-275 ° F.**
2. Retirez les morceaux de poulet de l'emballage, lavez-les bien et placez-les sur une serviette en papier pour les faire sécher.

3. Versez l'assaisonnement ou la marinade sur les deux côtés des morceaux de poulet.
4. Placez les morceaux de poulet dans le fumoir. Après 30 minutes, retournez les morceaux. À l'aide de votre sonde à viande, vérifiez la température interne en poussant la sonde dans la viande dans la partie la plus proche de l'os. Lorsque la température atteint 180 degrés, le poulet est cuit.

CONSEIL: Vous pouvez badigeonner le poulet de votre sauce barbecue préférée au cours des 15 dernières minutes de cuisson pour ajouter un peu de piquant.

5. À l'aide de pinces, retirez délicatement le poulet du fumoir. Laissez reposer pendant cinq minutes. Découpez le poulet et servez-le.

Variante: MARINADE DANS LE RÉSERVOIR D'EAU

Suivez la même méthode décrite ci-dessus, mais au lieu d'utiliser de la bière, vous pouvez utiliser votre boisson préférée comme du cola (pas light), du jus de fruit ou de l'eau assaisonnée.

SAUCISSE AVEC SAUCE CHUTNEY À LA MANGUE

4 à 6 portions

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Pommier / Compétition

Ingrédients :

2	mangues (tranchées finement)
0,9 kg / 2 lbs	saucisse italienne (piquante ou douce)
10 ml / 2 cc	persil frais (haché)
15 ml / 1 c. à s.	poivron rouge (coupé en dés)
10 ml / 2 cc	miel
$\frac{1}{2}$	oignon rouge (coupé en dés)
$\frac{1}{2}$ bulbe	fenouil (coupé en dés)
5 ml / 1 cc	jus de lime
Pincée	sel

Instructions :

1. **Préchauffez le fumoir, puis baissez la température à 82-107 ° C / 180-225 ° F.**
2. Placez les saucisses sur les grilles de cuisson, espacées uniformément. Fumer pendant 25-30 minutes jusqu'à cuisson complète.
3. Combinez tous les ingrédients restants pour fabriquer le chutney. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.
4. Retirez les saucisses du fumoir. Coupez la saucisse grillée en diagonale, puis servez avec le chutney sur le côté.

DINDE ENTIÈRE FUMÉE

Nourrit une petite armée - les restes sont délicieux!

Saveur de copeaux de bois suggérée : Caryer / Cerisier / Compétition

Ingrédients :

- 1 entière dinde (décongelée)
9-11,3 kg / 20-25 lbs
- 60 ml / 4 c. à s assaisonnement ou marinade
- 5 ml / 1 cc paprika fumé
- 45 ml / 3 c. à s beurre

Instructions :

1. **Préchauffez le fumoir, puis réglez la température à 135-177 ° C / 275-350 ° F.**
2. Enlevez le cou et les abats de la dinde. Rincez soigneusement la dinde et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
3. Dans un petit contenant, mélangez le beurre, $\frac{1}{4}$ de l'assaisonnement et le paprika afin de former une pâte. Insérez délicatement votre main entre la peau extérieure et la viande. Frottez la pâte sur la viande.
4. Avec l'assaisonnement restant, frottez la surface extérieure de la dinde.
5. Déposez la dinde, la poitrine vers le haut, au centre du fumoir, et fumez jusqu'à ce que la dinde soit tendre et dorée; la température interne devrait atteindre 82 ° C / 180 ° F dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77 ° C / 170 ° F dans la poitrine.
6. Enlevez la dinde, couvrez-la avec une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.

Comment faire: SAUCE ONCTUEUSE AU DINDE

Si vous aimez utiliser la graisse et les jus qui se sont écoulés pour en faire une sauce onctueuse, alors placez la dinde sur une grille à l'intérieur d'un grand plat à rôtir en aluminium. Ajoutez environ 0,6 cm / $\frac{1}{4}$ po d'eau ou de bouillon et des épices dans le fond de la poêle. Surveillez les jus, vous devrez peut-être en ajouter plus pendant la période de rôtissage.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

 PELIGRO Si detecta olor a gas: • Cierre la entrada de gas al aparato • Apague cualquier llama. • Abra la tapa. • Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al suministrador de gas o a los bomberos.	 ADVERTENCIA • No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato. • No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.	CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LA BARBACOA • La instalación debe ser conforme a los códigos locales o, en su ausencia, al código nacional de gas combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o código de almacenamiento y manipulación del propano, B149.2. • Los modelos de barbacoa a gas licuado están diseñados para su uso con un tanque de gas propano líquido estándar de 9 kg (20 lb.), no incluido con la barbacoa. Nunca conecte la barbacoa a gas a un tanque de gas licuado que exceda esta capacidad.
---	---	--

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

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

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

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

3. No conecte ni desconecte el tanque de gas mientras la unidad esté aún caliente o en uso. Cuando la barbacoa no esté en uso, asegúrese de que la perilla reguladora esté en posición OFF (apagado) y desconecte el tanque de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad con el tanque de gas conectado. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca del aparato.

4. Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

MONÓXIDO DE CARBONO (EL "ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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

APROBACIÓN DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en UL1026 (sexta edición) / CSA-22.2 No. 64-10 (R2014) Electrodomésticos para cocinar y servir alimentos. Los electrodomésticos de cocina Pit Boss® Grills han sido probados de forma independiente y listados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares ETL, UL, ULC y CSA. Cumple con las normas ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Electrodomésticos a gas especiales para cocinar al aire libre.



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2021. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons

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

Servicio al Cliente

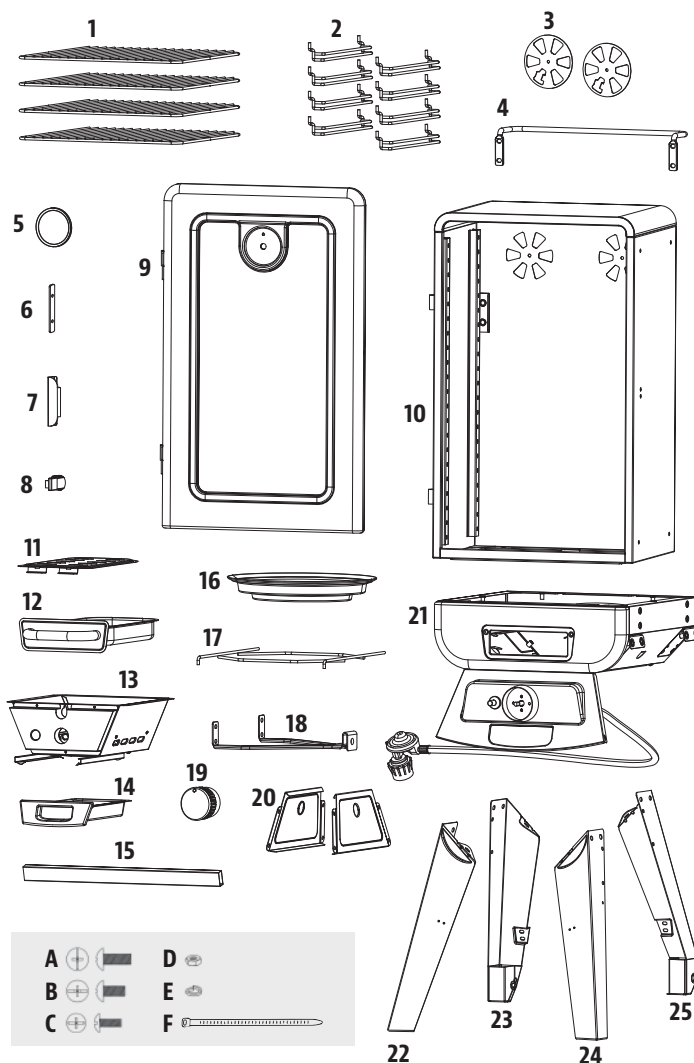
EE.UU: (480) 923-9630 | CANADA (GRATUITA):1-877-942-2246

ÍNDICE

Información de seguridad	60	Instrucciones de operación	72
Partes y especificaciones	64	Entorno del ahumador	72
Preparación del ensamblaje	65	Rangos de temperatura del ahumador	73
Instrucciones de ensamblaje		Preparación para su uso: comprobación de fugas	74
Montaje de las patas de soporte en el base		Primer uso: curado y quemado	74
del armario	65	Procedimiento de encendido	75
Asegurar el tablero de control a las patas de apoyo	66	Procedimiento de encendido manual	75
Asegurar la barra de soporte	66	Llenado de la bandeja de agua	76
Montaje de los paneles de soporte	66	Relleno de la bandeja de virutas de madera	76
Montaje del ensamblaje de la cámara inferior	67	Apagar su fumador	76
Instalación de las compuertas en la parrilla principal	67	Cuidado y mantenimiento	77
Montaje de la manija posterior	68	Lineamientos para cocinar	78
Montaje de la parrilla principal a la base de la armario	68	Consejos y técnicas	80
Instalación de los componentes para cocinar	68	Solución de problemas	81
Colocación del indicador de calor	69	Piezas de repuesto	82
Montaje de la manija y pestillos de la		Garantía	
puerta del gabinete	69	Condiciones	83
Instalación del soporte del retén de la bombona	69	Excepciones	83
Montaje e instalación de la bandeja de		Cómo ordenar refacciones	84
astillas de madera	70	Contacto con servicio al cliente	84
Montaje del botone de control	70	Servicio bajo garantía	84
Colocación de la bandeja de grasa	70	Recetas	85
Bucle de la corbata	70		
Conexión a una fuente de gas			
Requisitos del tanque de gas	71		
Conexión del tanque de gas licuado	71		
Desconexión del tanque de gas	72		

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Rejillas de cocción (x4)
2	Suportes para rejilla de cocción (x8)
3	Compuerta de ventilación (x2)
4	Manija trasera (x1)
5	Indicador de calor (x1)
6	Junta de la manija de la puerta del gabinete (x1)
7	Manija de puerta del gabinete (x1)
8	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
9	Puerta del gabinete (x1)
10	Gabinete principal (x1)
11	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
13	Conjunto de la cámara inferior (x1)
14	Bandeja para grasa (x1)
15	Barra de soporte (x1)
16	Bandeja para el agua (x1)
17	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
18	Soporte del retén de la bombona (x1)
19	Perilla de control (x1)
20	Panel de soporte (x2)
21	Base del armario (x1)
22	Pata izquierda de apoyo / delantera (x1)
23	Pata derecha de apoyo / espalda (x1)
24	Pata izquierda de apoyo / delantera (x1)
25	Pata derecha de apoyo / espalda (x1)
A	Tornillo (x4)
B	Tornillo (x16)
C	Tornillo (x30)
D	Tuerca de seguridad (x2)
E	Arandelas de retención (x2)
F	Corbata (x1)
G	Hardware de repuesto



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

MODELO	UNIDAD ENSAMBLADA (An. x Al. x Prof.)	PESO	ÁREA DE COCCIÓN	BTU
PB PBV3G1	790MM X 1,190MM X 540MM / 31 PULG. X 46 PULG. X 21 PULG.	24.6 KG / 54.23 LB	COCINA CÚBICA: 0.07 M ³ / 2.8 PI ³ TOTAL - 4,640 CM ² / 720 PU ²	12,500

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del ahumador. Inspeccione la unidad, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja protectora de embarque. Saque todos los materiales de empaque de la parte interna y externa del ahumador antes de ensamblarlo, luego revise e inspeccione todas las partes consultando la lista de partes. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss® Grills para solicitar partes.

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

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

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



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANTE: Se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso.

1. MONTAJE DE LAS PATAS DE SOPORTE EN EL BASE DEL ARMARIO

Partes requeridas:

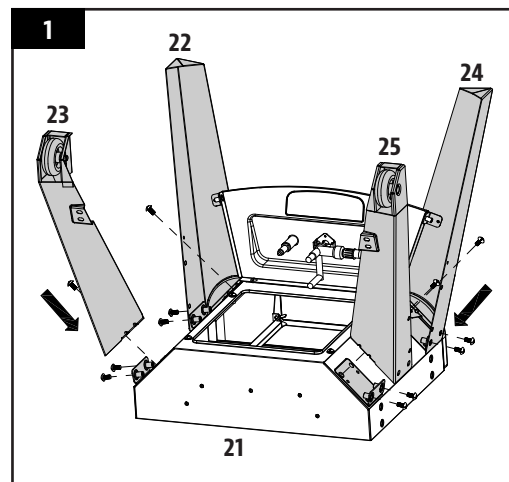
- 1 x Base del armario (#21)
- 1 x Pata izquierda de apoyo / delantera (#22)
- 1 x Pata derecha de apoyo / espalda (#23)
- 1 x Pata izquierda de apoyo / delantera (#24)
- 1 x Pata derecha de apoyo / espalda (#25)
- 12 x Tornillo (#B)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el suelo para evitar que la unidad y las piezas sufran arañazos durante el montaje.
- Luego, coloque la base del armario en el suelo, boca abajo. Prepare las cuatro patas con etiquetas para la instalación, y colóquelas siguiendo el orden que se muestra en la ilustración.

IMPORTANTE: Las cuatro patas de soporte deben disponerse correctamente para instalar correctamente los paneles de soporte y la barra de soporte en pasos posteriores.

- Monte una pata en la base del armario con tres tornillos. Repita la instalación para las otras tres patas. Apriete completamente los tornillos interiores, pero deje los tornillos exteriores parcialmente sueltos.



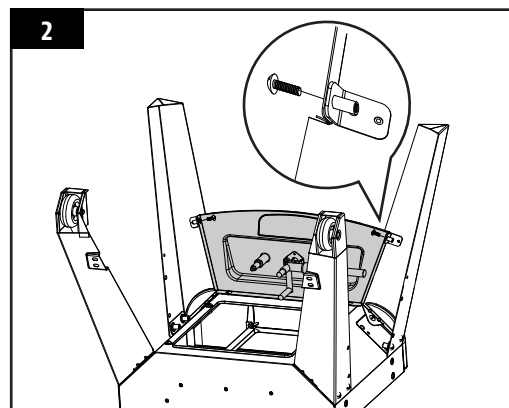
2. ASEGURAR EL TABLERO DE CONTROL A LAS PATAS DE APOYO DELANTERAS

Partes requeridas:

2 x Tornillo (#C)

Instalación:

- Cerca del panel de control, afloje los dos tornillos ya ensamblados que conectan el panel frontal al gabinete principal.
- Usando otros dos tornillos, asegure los lados del panel frontal a las patas de soporte frontales. Una vez que los tornillos estén apretados, vuelva a apretar los dos tornillos que se aflojaron previamente.



3. ASEGURAR LA BARRA DE SOPORTE

Partes requeridas:

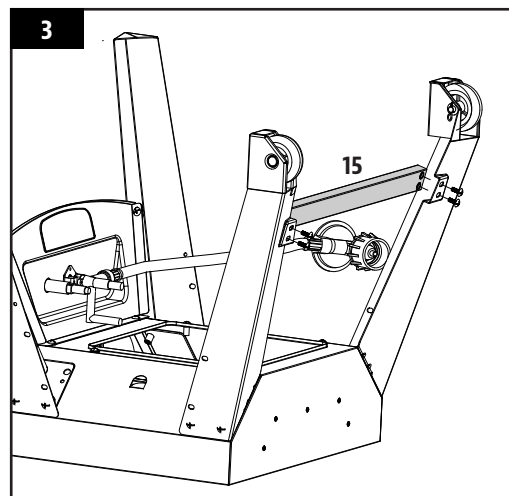
1 x Barra de soporte (#15)

4 x Tornillo (#C)

Instalación:

- Instale la barra de soporte en la parte posterior de la unidad, entre las dos patas de soporte traseras. Asegure usando dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la barra de soporte esté colocada en la parte inferior del gabinete principal, volteada hacia adentro. Consulte la ilustración para ver la disposición de la barra de soporte.

NOTA: La barra de soporte con dos orificios en la parte inferior debe estar en el mismo lado de la unidad cuando el cable de alimentación sale del panel de control (lado izquierdo). Esto es importante para los pasos posteriores.



4. MONTAJE DE LOS PANELES DE SOPORTE

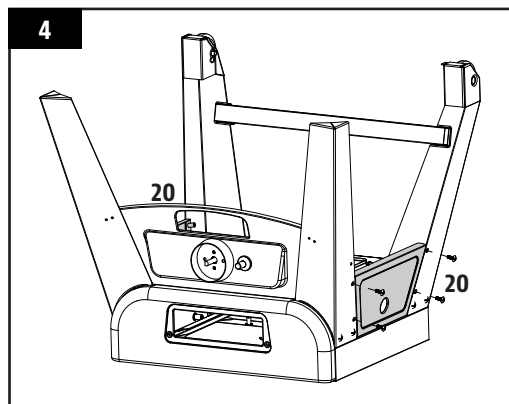
Partes requeridas:

2 x Panel de soporte (#20)

8 x Tornillo (#C)

Instalación:

- Instale un panel de soporte en la parte lateral de la unidad, entre una pata de soporte frontal y una trasera. Asegure usando dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la superficie plana del panel de soporte esté hacia afuera. Repita la misma instalación para montar el otro panel de soporte. Consulte la ilustración para ver la disposición del panel de soporte.



5. MONTAJE DEL ENSAMBLAJE DE LA CÁMARA INFERIOR

Partes requeridas:

- 1 x Conjunto de la cámara inferior (#13)
- 4 x Tornillo (#C)

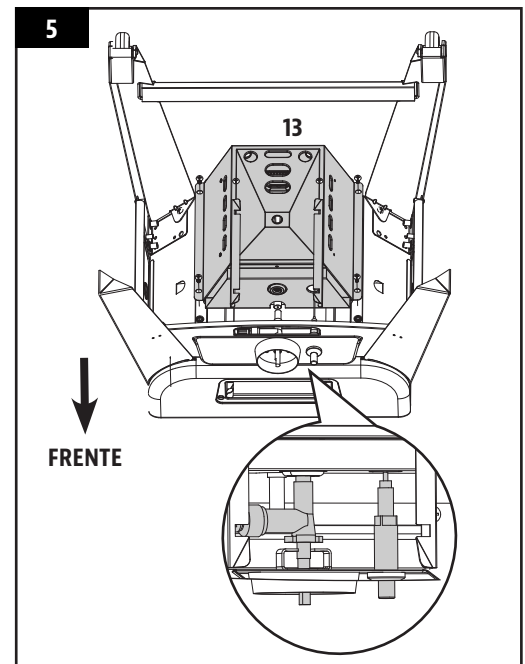
Instalación:

- Monte el conjunto de la cámara inferior en la parte inferior de la base del armario con cuatro tornillos. Asegúrese de que los rieles de la bandeja para la grasa estén orientados hacia la parte frontal de la unidad. A continuación, conecte el cable de encendido en el extremo del pasador del encendedor en el panel de control frontal de la unidad. Observe la ilustración para un posicionamiento adecuado.

IMPORTANTE: La punta de las válvulas debe estar completamente dentro de las aberturas de los tubos de los quemadores. Esto es necesario para que el encendedor pueda encender el gas emitido por los tubos del quemador en el conjunto de la cámara inferior.

- Proceda a apretar completamente todos los Tornillos en la base del gabinete, luego gire con cuidado el carrito hacia arriba.

IMPORTANTE: Asegúrese de que todos los Tornillos en la base del gabinete estén completamente apretados para evitar que los Tornillos se caigan cuando se mueve la unidad.



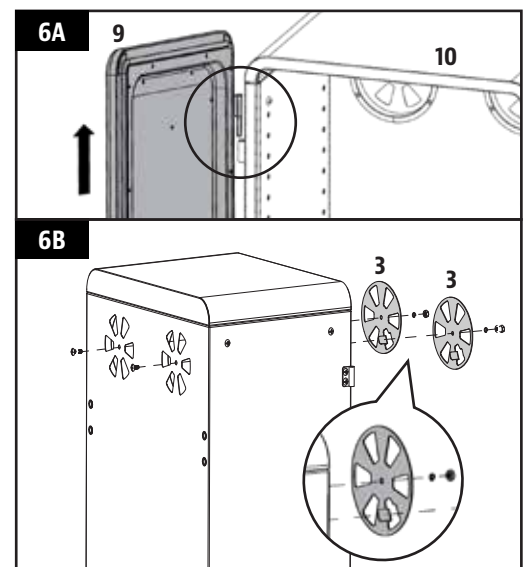
6. INSTALACIÓN DE LAS COMPUERTAS EN LA PARRILLA PRINCIPAL

Partes requeridas:

- 1 x Puerta del gabinete (#9)
- 1 x Gabinete principal (#10)
- 2 x Compuerta de ventilación (#3)
- 2 x Tornillo (#C)
- 2 x Tuerca de seguridad (#D)
- 2 x Arandelas de retención (#E)

Instalación:

- Primero, levante la puerta de la parrilla principal de las bisagras y colóquela a un lado. Nota 6A.
- Coloque un tornillo desde el exterior de la parrilla principal en el centro de cada compuerta. Luego, inserte una compuerta dentro de la parrilla principal con la pestaña levantada hacia la parte trasera, y asegure el tornillo desde el exterior con una arandela de seguridad y una tuerca de seguridad. Repita la misma instalación para la segunda compuerta, como se muestra en la ilustración 6B.



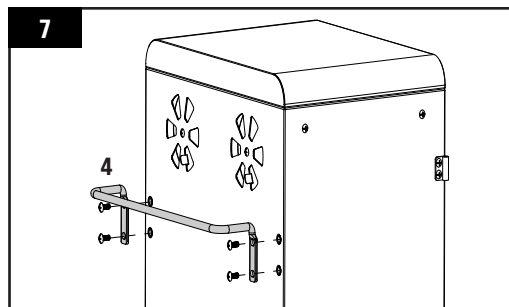
7. MONTAJE DE LA MANIJA POSTERIOR

Partes requeridas:

- 1 x Manija trasera (#4)
- 4 x Tornillo (#A)

Instalación:

- Monte la manija posterior en la parte trasera de la tolva usando cuatro tornillos (#C). Observe la posición correcta como se muestra, con el asa en la parte superior.



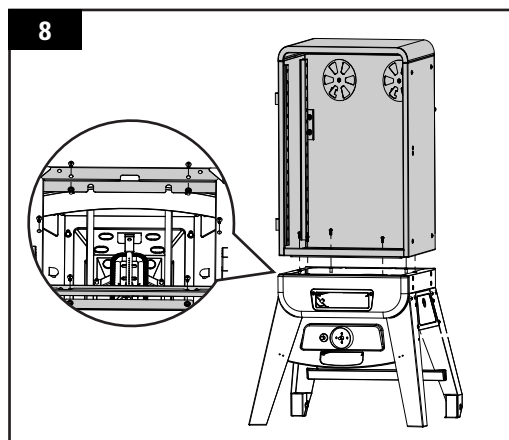
8. MONTAJE DE LA PARRILLA PRINCIPAL A LA BASE DE LA ARMARIO

Partes requeridas:

- 6 x Tornillo (#C)

Instalación:

- Prepare el tambor principal para montarlo en el carro. Coloque el carro junto al tambor principal con ambas cosas mirando en la misma dirección. Con cuidado, levante la parrilla principal sobre la base del armario. Asegure la parrilla principal a la base del armario con seis tornillos.



9. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

Partes requeridas:

- 8 x Soportes para rejilla de cocción (#2)
- 4 x Rejillas de cocción (#1)
- 1 x Bandeja para el agua (#16)
- 1 x Soporte de la bandeja para el agua (#17)

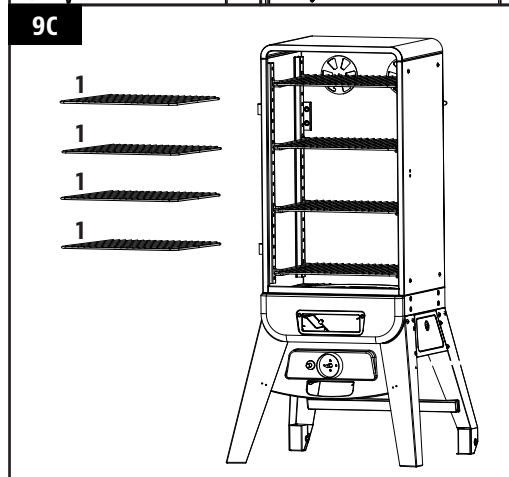
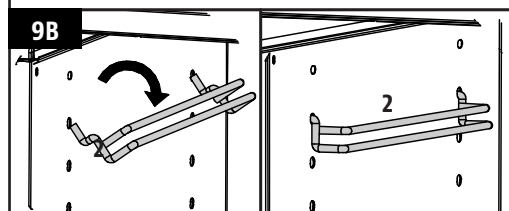
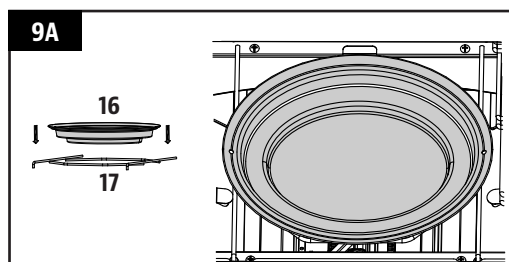
Instalación:

- Inserte el soporte de la bandeja para el agua en la parte inferior del armario interior principal, luego coloque la bandeja para el agua en el soporte. Nota 9A.

NOTA: mantenga agua en la bandeja para el agua en todo momento mientras cocina. Atraerá grasa y goteos mientras cocina y permitirá una limpieza más fácil. Si echa humo durante un período prolongado, mueva la bandeja para el agua hacia arriba para permitir que dure más.

- Inserte tres soportes de la rejilla de cocción en los agujeros de la pared lateral izquierda del armario principal interior. Una vez posicionado en los agujeros, inclínese hacia abajo para asegurar su posición. Repita el mismo proceso, igualando las mismas alturas, para la pared del lado derecho. Nota 9B.
- Por último, coloque las rejillas de cocción una por una, en los soportes de la rejilla dentro del armario principal. Nota 9C.

PRECAUCIÓN: para cambiar la altura entre cada rejilla de cocción, ajuste solo cuando la barbacoa esté completamente fría y así evitar lesiones.



10. COLOCACIÓN DEL INDICADOR DE CALOR

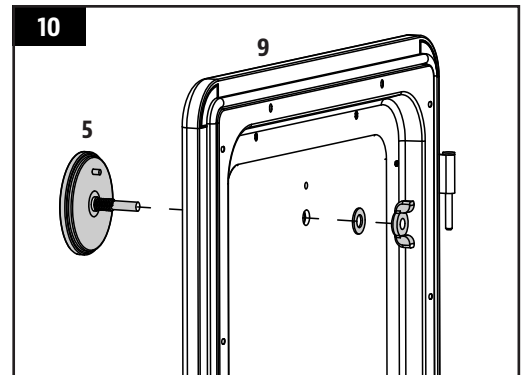
Partes requeridas:

- 1 x Indicador de calor (#5)
- 1 x Puerta del gabinete (#9)

Instalación:

- Retire la arandela y la tuerca mariposa del indicador de calor.
- Inserte la placa del indicador de calor en el orificio de montaje en la parte delantera de la puerta del armario, coloque la arandela en el tornillo en el interior de la puerta y apriete a mano para asegurarla.

NOTA: La indicador de calor se suministra con una arandela y una tuerca de mariposa.



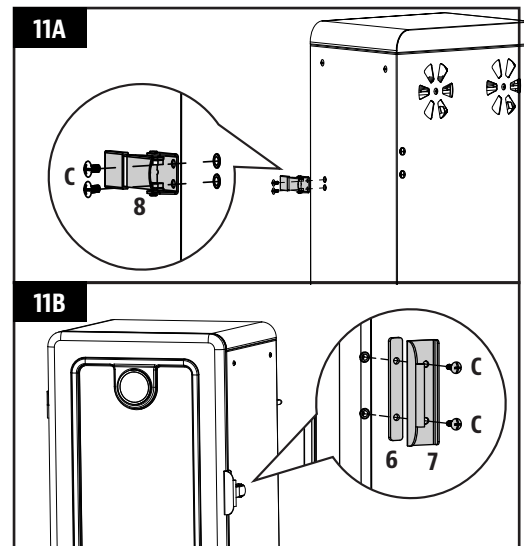
11. MONTAJE DE LA MANIJA Y PESTILLOS DE LA PUERTA DEL GABINETE

Partes requeridas:

- 1 x Junta de la manija de la puerta del gabinete (#6)
- 1 x Manija de puerta del gabinete (#7)
- 1 x Pestillo para puerta del gabinete (#8)
- 4 x Tornillo (#C)

Instalación:

- Primero, vuelva a montar la puerta del gabinete en el gabinete principal alineando y asegurando ambas bisagras. Asegúrese de que la puerta esté montada correctamente probando que se abra libremente.
- Monte la manija de la puerta del gabinete en el lado frontal de la puerta del gabinete con dos Tornillos. Note la dirección correcta en 11A.
- Monte el pestillo de la puerta del gabinete en el lado exterior del gabinete principal usando dos Tornillos. Nota 11B.



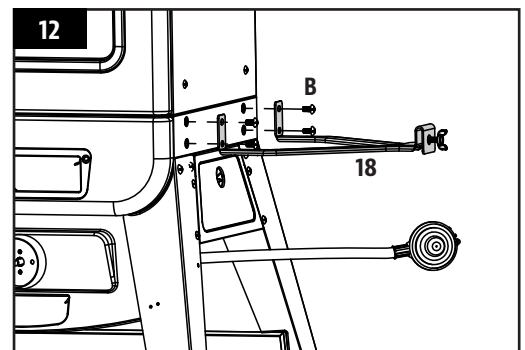
12. INSTALACIÓN DEL SOPORTE DEL RETÉN DE LA BOMBONA

Partes requeridas:

- 1 x Soporte del retén de la bombona (#18)
- 4 x Tornillo (#B)

Instalación:

- Monte el soporte de retención del cilindro de gas en el gabinete principal usando cuatro Tornillos como se muestra en la ilustración.



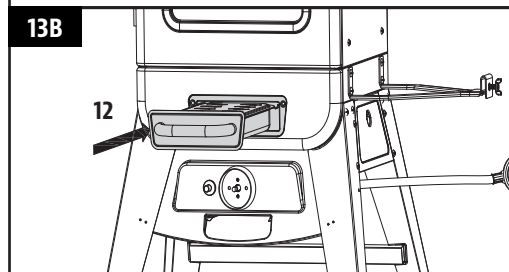
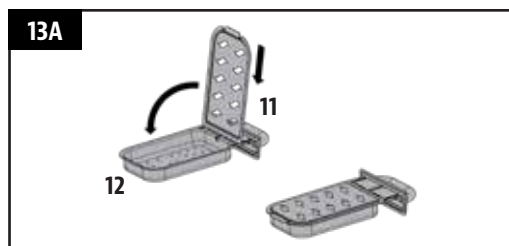
13. MONTAJE E INSTALACIÓN DE LA BANDEJA DE ASTILLAS DE MADERA

Partes requeridas:

- 1 x Tapa de bandeja para las astillas de madera (#11)
- 1 x Montaje de la bandeja para las astillas de madera (#12)

Instalación:

- Inserte la tapa de la bandeja de virutas de madera en las ranuras de la tapa en el conjunto de la bandeja de virutas de madera y gire la tapa hacia abajo para que se cierre. Tenga en cuenta las ilustraciones de 13A.
- Deslice la bandeja de astillas de madera ensamblada en la abertura sobre el tablero de control en el panel frontal de la unidad. Nota 13B.



14. MONTAJE DEL BOTONE DE CONTROL

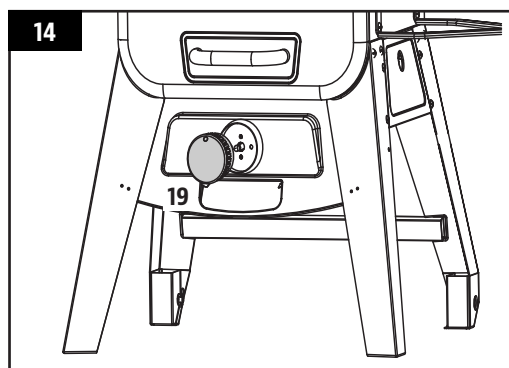
Partes requeridas:

- 1 x Perilla de control (#19)

Instalación:

- Monte cada botón de control en el panel frontal de la unidad. Presione el botón del quemador firmemente en el panel frontal hasta que se asiente firmemente.

IMPORTANTE: Asegúrese de alinear la parte plana del vástago con la parte plana de la perilla de control. Esto asegurará una conexión adecuada a los componentes eléctricos.



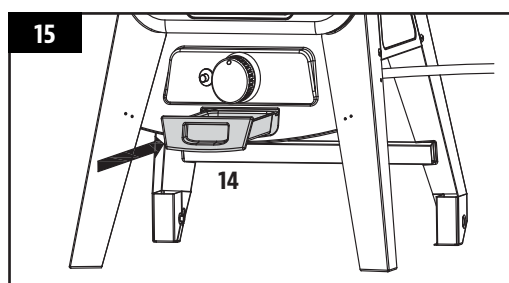
15. COLOCACIÓN DE LA BANDEJA DE GRASA

Partes requeridas:

- 1 x Bandeja de grasa (#14)

Instalación:

- Deslice la bandeja para la grasa en la abertura debajo de la placa de control en el panel frontal de la unidad. Asegúrese de que la bandeja para la grasa se asiente correctamente en los rieles.



16. BUCLE DE LA CORBATA

Partes requeridas:

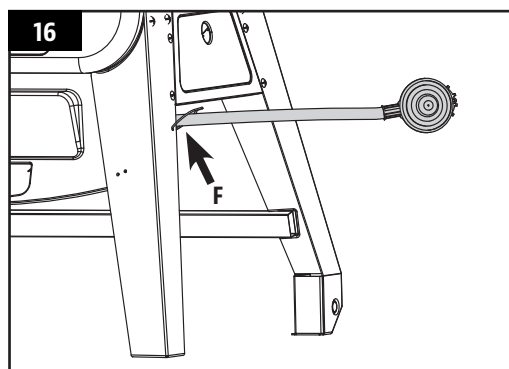
- 1 x Corbata (#F)

Instalación:

- Pase la brida a través del orificio del borde exterior de la pata de apoyo delantera derecha y alrededor del tubo del regulador.

NOTA: Cuando el ahumador no está conectado a un suministro de gas, esto ayudará a mantener la cabeza del regulador fuera del suelo.

- La unidad ahora está completamente ensamblada.



CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

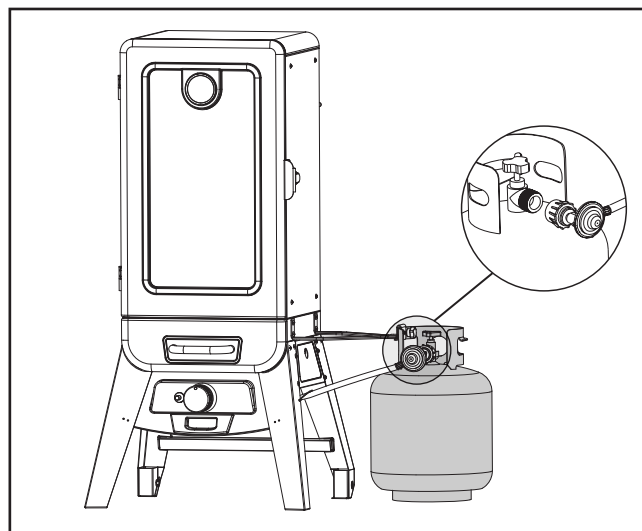
REQUISITOS DEL TANQUE DE GAS

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

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

CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS LICUADO

1. Desde el costado del carrito, apoye el tanque de 9 kg (20 lbs) en el suelo. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición OFF (apagado). Asegúrese de que el tanque esté en posición completamente vertical, ya que no es seguro manipular la barbacoa si el tanque de gas no se instala correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
3. Retire las tapas protectoras de la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas. Guarde las tapas.
4. Inserte la válvula del tanque de gas en la apertura roscada de la válvula del regulador. Gire el tanque hacia la derecha hasta que esté firme. Apriete solo manualmente.
5. El tanque de gas ya está instalado.



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

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.
4. Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar lugar a fugas de propano.
5. El tanque de gas LP utilizado debe tener un collar para proteger la válvula del tanque.
6. Mantenga siempre el cilindro de propano líquido en una orientación de 90 grados (vertical) para proporcionar una extracción de vapor.

DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS

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

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

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

ENTORNO DEL AHUMADOR

1. EN DÓNDE COLOCAR EL AHUMADOR

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

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

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

- Si no es posible ahumar a bajas temperaturas, aumente ligeramente la temperatura para lograr el mismo resultado.
- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su ahumador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del ahumador a su hogar y/o a otras estructuras. ¡Ponga todo lo que necesita en una bandeja, abríguese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Evite abrir la puerta del gabinete del ahumador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura interna de su ahumador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la puerta.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo elementos simples, como verduras y papas.

3. *COCINA EN CLIMAS CALIENTES*

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. La vestimenta correcta es importante cuando hace mucho calor: es recomendable usar pantalones cortos, franela, zapatos, gorra, delantal y una porción generosa de bloqueador solar. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses cálidos:

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

RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

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

- *TEMPERATURAS MEDIAS (135-160°C / 275-320°F)*

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

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

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

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un ahumador. Hay dos tipos de ahumado: ahumado caliente y ahumado frío.

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

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

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

PREPARACIÓN PARA SU USO: COMPROBACIÓN DE FUGAS

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

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

CÓMO REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS

Elementos necesarios:

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

Procedimiento:

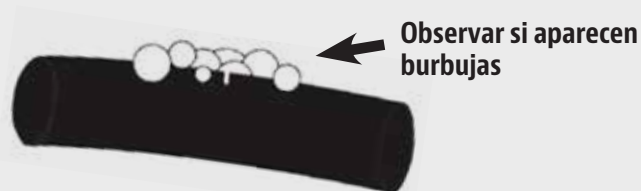
1. Coloque la barbacoa en una zona bien ventilada. Asegúrese de que está fría al tacto y de que no está en uso. Compruebe si la válvula del regulador está en posición OFF (apagado) y si el tanque de gas está correctamente conectado al regulador.

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

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

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

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



PRIMER USO: CURADO Y QUEMADO

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

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

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

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

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

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

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

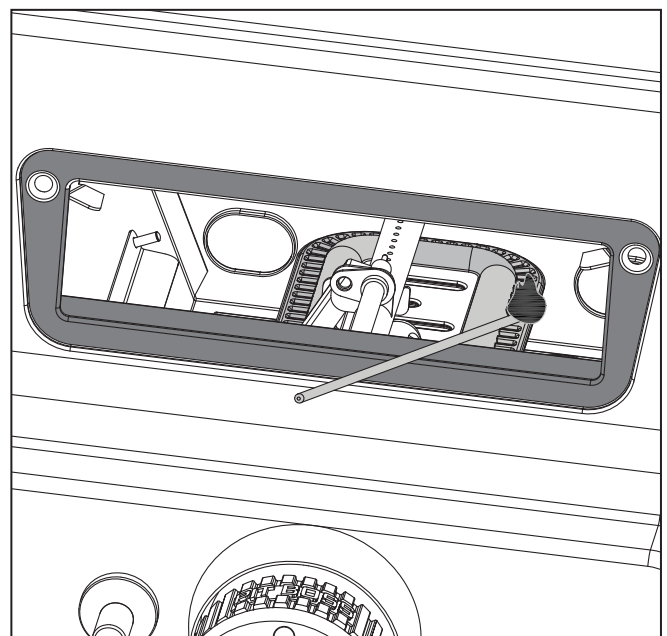
1. Asegúrese de que las perillas de control están en la posición OFF (apagado). Espere a que se disipen los gases acumulados.
2. Una vez transcurridos cinco minutos, compruebe lo siguiente:
 - Para confirmar visualmente si el sistema de ignición funciona, presione el botón de ignición y mire si se produce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

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

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

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

4. Tenga en cuenta el marcador indicador en la perilla de control. Presione la perilla del regulador y gire 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta HIGH (temperatura alta).



- Después de que el quemador se haya incendiado, ¡estará listo para disfrutar de su ahumador a la temperatura deseada!

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

RELLENAR LA BANDEJA PARA EL AGUA

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

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

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

RELLENAR LA BANDEJA DE ASTILLAS DE MADERA

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

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

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

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

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

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

- Desconecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección **Desconectar el tanque de gas licuado**.

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

1. SUPERFICIES INTERIORES

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

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

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

2. SUPERFICIES EXTERIORES

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

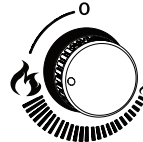
TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

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

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

Ahumar y asar pueden dar diferentes resultados dependiendo del tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, por cuánto tiempo, y los resultados. Ajuste a su gusto la próxima vez. La práctica hace al maestro. El arte culinario del ahumado caliente significa un tiempo de cocción más largo, pero le da a sus carnes un sabor de madera más natural (y un muy codiciado "anillo de humo"). Las temperaturas de cocción más altas resultan en tiempos de cocción más cortos y menos sabor ahumado.

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

ESTILO DE COCINA	AHUMADO CALIENTE	ASADO	HORNEADO
Rango de temperaturas	37-135°C / 100-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F
Perilla de control	BAJO 	MEDIO 	ALTO 
Compuerta de ventilación ABIERTO ● CERRADO ○			

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

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

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

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

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

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

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

1. *SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS*

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

2. *PREPARACIÓN PARA COCINAR*

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

3. *CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR*

- Siempre use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Es una buena idea colocar los alimentos preparados en un hornillo para mantenerlos calientes. Las carnes rojas, como los bistecs y asados, saben mejor cuando reposan varios minutos antes de servirlos. Esto permite que los jugos que el calor sacó a la superficie regresen al centro de la carne, dándole más sabor.
- Es mejor aplicar las salsas con base de azúcar cerca del final de la cocción, para evitar que se quemen o provoquen llamaradas.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear las carnes, y una espátula para voltear hamburguesas y pescados. Si usa un utensilio puntiagudo, como un trinche, perforará la carne y permitirá que se escapen los jugos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

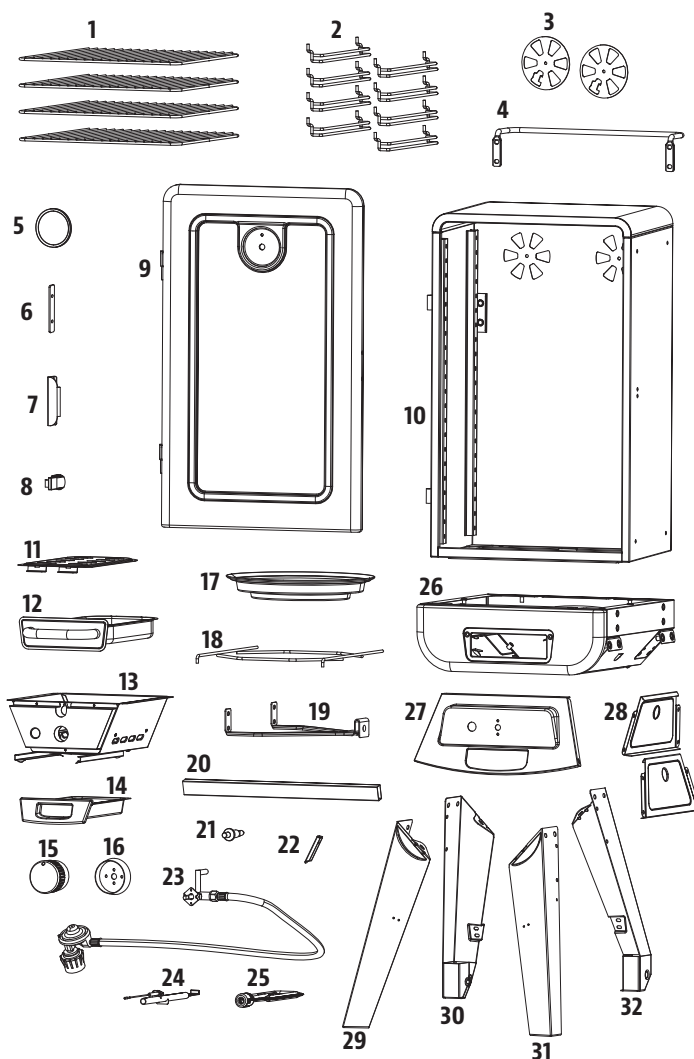
Una limpieza y mantenimiento adecuados impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la barbacoa no funcione bien o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles. Consulte las preguntas frecuentes en www.pitboss-grills.com. Si necesita ayuda, también puede ponerse en contacto con su distribuidor local o con el servicio de atención al cliente.

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

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

PIEZAS DE REPUESTO

N°	Descripción
1	Rejillas de cocción (x4)
2	Suportes para rejilla de cocción (x8)
3	Compuerta de ventilación (x2)
4	Manija trasera (x1)
5	Indicador de calor (x1)
6	Junta de la manija de la puerta del gabinete (x1)
7	Manija de puerta del gabinete (x1)
8	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
9	Puerta del gabinete (x1)
10	Gabinete principal (x1)
11	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
13	Conjunto de la cámara inferior (x1)
14	Bandeja para grasa (x1)
15	Perilla de control (x1)
16	Junta de la perilla de control (x1)
17	Bandeja para el agua (x1)
18	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
19	Soporte del retén de la bombona (x1)
20	Barra de soporte (x1)
21	Encendedor (x1)
22	Tubo de fuego cruzado (x1)
23	Ensamblaje del regulador (x1)
24	Quemador de virutas de madera (x1)
25	Quemador principal (x1)
26	Base del armario (x1)
27	Panel de control (x1)
28	Panel de soporte (x2)
29	Pata izquierda de apoyo / delantera (x1)
30	Pata derecha de apoyo / espalda (x1)
31	Pata izquierda de apoyo / delantera (x1)
32	Pata derecha de apoyo / espalda (x1)
A	Tornillo (x4)
B	Tornillo (x16)
C	Tornillo (x30)
D	Tuerca de seguridad (x2)
E	Arandelas de retención (x2)
F	Corbata (x1)



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

GARANTÍA

CONDICIONES

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

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

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

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

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

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los ahumadores Pit Boss® Grills, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® Grills asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss® Grills de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com (página web únicamente en inglés).

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

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

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

SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

RECETAS

FLETÁN AHUMADO

Rinde 4 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Nogal / Cerezo / Mezquite

Ingredientes:

900g / 2 libras	Filetes de fletán
125 ml / ½ tz.	Mantequilla
15 ml / 1 C.	Eneldo fresco

Instrucciones:

1. Lave los filetes con abundante agua fría y colóquelos sobre toallas de papel hasta que no quede agua visible.
2. Derrita una barra completa de mantequilla y espolvoree una cantidad abundante de eneldo fresco en la mantequilla derretida. Coloque los filetes en papel aluminio y forme un borde con el papel para contener la mantequilla. Con una brocha de cocina, unte la mantequilla derretida y la mezcla de eneldo a ambos lados del filete de pescado.
3. **Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 107 °C / 225 °F.**
4. Coloque el pescado en el ahumador. Revise los filetes cada 15 minutos para ver que tengan un aspecto húmedo. Unte la mezcla de mantequilla y eneldo cuando sea necesario. El pescado debería comenzar a hojaldrarse en unos 45 minutos.
5. Cuando el pescado se hojaldre muy fácilmente, sáquelo del ahumador y sírvalo.

GALLINA DE CORNUALLES AHUMADA

Rinde 4 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Mezquite / Nogal / Competencia

Ingredientes:

4	Gallinas de Cornualles enteras
750 ml / 3 tz.	Arroz mandarín
15 ml / 1 C.	Aceite de oliva
5 ml / 1 c.	Paprika ahumada
250 ml / 1 tz.	Mermelada de naranja

Instrucciones:

1. **Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 135-177 °C / 275-350 °F.**
2. Enjuague las gallinas de Cornualles y séquelas con toallas de papel. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha a las gallinas y espolvoréelas con paprika.
3. Coloque las gallinas de Cornualles en el ahumador. Ahúmelas de 45 a 60 minutos, hasta que la carne de la pierna esté tierna al presionarla.
4. Unte las gallinas con mermelada de naranja durante los últimos 20 minutos del tiempo de cocción. Sáquelas del ahumador y acomódelas en un plato para servir.

Cómo hacer: SALSA DE POLLO

Si quiere usar los jugos para hacer una salsa, coloque el pavo en una parrilla dentro de una bandeja de papel aluminio grande. Añada 0,6 cm / ¼ pulg. de agua o caldo y algo de sazónador en el fondo de la

bandeja. Vigile los jugos, ya que quizá necesite añadir más durante el período de cocción.

BRISKET DE RES AHUMADO

Rinde 4 - 6 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Nogal / Competencia

Un brisket completo de res pesa de 7,25 a 3,62 kg / 16 a 18 libras y tiene tres partes distintas: el tope, la punta y la falda. Use la sección de la falda, ya que es magra, compacta y produce buenas rebanadas al cortarla.

Ingredientes:

1	Brisket de res 2,2-3,6 kg / 5-8 libras, La capa de grasa debe tener al menos 0,6 cm / ¼ pulg. de grosor
1 botella	Mostaza amarilla preparada
75 ml / 5 C.	Sazonador
1 botella	Salsa de chili
1 paquete	Mezcla seca de sopa de cebolla
375 ml / 1½ tz.	Caldo de res
40 ml / 8 c.	Pimienta negra

Instrucciones:

1. Extienda un trozo grande de plástico para envolver en su lugar de trabajo. De tamaño suficiente para envolver el brisket. Usando un cuchillo afilado, haga un corte en la parte inferior del brisket en contra del grano. Esto ayudará a rebanar el brisket terminado contra el grano, dándole un corte tierno que se deshace en la boca. La parte inferior es la que no tiene capa de grasa. Cubra con una cantidad generosa de mostaza preparada. Frótela ligeramente sobre toda el área. Esparza una cantidad generosa de sazónador sobre la mostaza, y vuelva a frotarla con suavidad en la carne. Voltee el brisket y repita el proceso. Envuelva el brisket preparado en el plástico y refrigere de 2 a 4 horas o toda la noche.
2. Prepare la mezcla para untar. Mezcle la salsa de chili, la mezcla seca de sopa de cebolla, el caldo de res y la pimienta negra. Déjelos reposar.
3. **Precaliente el ahumador, luego bájalo a 82-107 °C / 180-225 °F.**
4. Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del ahumador. Cierre la puerta del gabinete. Ahúme en caliente hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas. Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
5. Continúe el proceso de ahumado lento hasta que la temperatura interna alcance 60-66 °C / 140-150 °F. Saque el brisket del ahumador. **Suba la temperatura del ahumador a 176 °C / 350 °F.**
6. Place the brisket into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of basting mixture over the brisket in the pouch. Close the pouch shut.
7. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el ahumador. Ahúme de 1 a 1½ horas.
8. Abra el envoltorio y use un termómetro de carne, la temperatura

interna debe llegar a 91 °C / 195 °F. El brisket debe estar firme, pero debe poder desmenuzarse la carne con sus dedos.

- Transfiera la carne a una tabla de cortar y déjela reposar por 10 minutos. Corte rebanadas delgadas contra el grano para servirlo.

ASADO DE COSTILLA DE PRIMERA AHUMADA

Rinde 6 - 8 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Nogal / Pacana / Competencia

Ingredientes:

2 libras	Asado de costilla de primera ahumada
	0,9 kg / 2 libras
10 dientes	Ajo (picados)
45 ml / 2 C.	Sazonador
10 ml / 2 c.	Sal
10 ml / 2 c.	Pimienta

Instrucciones:

- Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 135 °C / 275 °F.**
- Con el lado de la grasa de la carne hacia arriba, ate firmemente un extremo de una cuerda o cordel alrededor de un lado del asado. Continúe enlazando y atando el resto del asado, haciendo una presentación atractiva.
- Lave bien el asado y seque con una toalla de papel.
- Sazone libremente todo el asado con ajo, sal, pimienta y sazónador. Deje reposar el asado por 10 minutos para que se adhieran los condimentos.
- Coloque el asado en el ahumador. Ahúme durante 45 a 60 minutos, hasta que la temperatura interna haya alcanzado 51 °C / 125 °F. Use un sensor para carne para controlar mejor el medio del asado.
- Retire el asado con cuidado del ahumador y cubra con papel de aluminio. La carne continuará aumentando otros 3 °C / 5 °F hasta llegar a 54 °C / 125 °F a un término medio perfecto. Deje reposar la carne durante 10 minutos antes de cortar.

COSTILLAS AHUMADAS

Rinde 4 - 6 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Nogal / Manzano / Competencia

Ingredientes:

1,3-1,8 kg / 3-4 libras	Costillas
	Costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo
5 ml / 1 c.	Sal
5 ml / 1 c.	Pimienta

Instrucciones:

- Precaliente el ahumador, luego bájalo a 82-107 °C / 180-225 °F.**
- Saque las costillas de la envoltura y drene todo el líquido de las costillas y luego lávelas en agua fría.
- Colóquelas en la tabla de cortar y corte el exceso de grasa o piel de la parte inferior de las costillas. Gire las costillas con el hueso hacia arriba. Prepare las costillas quitando la capa de piel dura (membrana) en la parte trasera. Sazone las costillas con sal y pimienta al gusto.
- Coloque las costillas con el lado del hueso hacia abajo en el ahumador.

- Después de una hora, voltee las costillas con el lado del hueso hacia arriba y cocine durante una hora. Después de 2 y 1/2 horas, dependiendo del color que desee de la costilla, vierta una línea de una pulgada de ancho de su salsa BBQ favorita a lo largo de las costillas y envuélvalas firmemente en papel de aluminio. Colóquelas de nuevo en el ahumador y revise cada 15 a 20 minutos para ver si las costillas se separan usando su dedo para separarlas. Si se separan con facilidad, sus costillas están listas; la temperatura interna de sus costillas debe ser de 76 °C / 170 °F.
- Sáquelas del ahumador y déjelas reposar en un plato de servir hasta que se enfrien lo suficiente para comer.

Variación: MÉTODO "MEMPHIS DRY"

Suba el ahumador a la temperatura máxima (204 °C / 400 °F). Vuelva a colocar las costillas en el ahumador y sazónelas con un sazónador o aliño seco por 5 a 8 minutos. Sáquelas del ahumador y sírvalas.

LOMO RELLENO DE CERDO AHUMADO

Rinde 4 - 8 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Manzano / Nogal / Cerezo

Ingredientes:

1	Lomo de cerdo entero
	3,6 kg / 8 libras
1 frasco	Salsa
15 ml / 1 C.	Chile en polvo
15 ml / 1 C.	Azúcar moreno
5 ml / 1 c.	Paprika ahumada
45 ml / 3 C.	Miel (tibia)
Pizca	Canela molida

Instrucciones:

- Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 107-135 °C / 225-275 °F.**
- Retire el lomo de cerdo del paquete, enjuáguelo con agua fría y seque el exterior con una toalla de papel.
- Coloque una pieza de plástico para envolver en una tabla para cortar, luego coloque el lomo de cerdo encima y corte la carne 3/4 del ancho. Abra el lomo de cerdo para que quede plano, y coloque una segunda pieza de plástico para envolver encima. Use un ablandador de carne o un rodillo para machacar la carne hasta que quede aplanada.
- Agregue la salsa en el centro del lomo de cerdo. Doble los lados y enrolle el lomo de cerdo cuidadosamente (como un panecillo de canela) para distribuir la salsa uniformemente. Con un cordel, ate el lomo de cerdo en ambos extremos y en el medio para asegurarlo.
- En un tazón, combine el chile en polvo, el azúcar moreno, la paprika ahumada y la canela molida. Mezcle bien. Unte el lomo de cerdo con la miel tibia. Espolvoree la mezcla sobre todo el lomo.
- Cuando el cerdo esté completamente cubierto, colóquelo dentro del ahumador. Ahúme el lomo durante 2 1/2 a 3 horas o hasta que la temperatura interna del cerdo alcance los 62 °C / 145 °F.
- Sáquelo del ahumador, córtelo y sírvalo inmediatamente.

POLLO AHUMADO

Rinde 2 - 6 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Nogal / Manzano / Competencia

Ingredientes:

- 1 Pollo entero
1,8-2,7 kg / 4-6 libras
- 45 ml / 3 C. Sazonador o aliño

Instrucciones:

1. **Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 107-135 °C / 225-275 °F.**
2. Saque las piezas de pollo del paquete, lávelas minuciosamente y colóquelas en una toalla de papel para que sequen.
3. Espolvoree con sazónador o aliño en ambos lados de las partes del pollo.
4. Coloque el pollo en el ahumador con la pechuga hacia arriba. Después de 30 minutos, volteo el pollo. Revise la temperatura interna con el sensor para carne presionando el sensor de temperatura en la carne más cercana al hueso. Cuando la temperatura interna alcance 82 °C / 180 °F, el pollo está listo.

CONSEJO: puede untar su salsa BBQ favorita sobre el pollo durante los últimos 15 minutos de su proceso de cocción para calentarlo.

5. Usando pinzas, retire cuidadosamente el pollo del ahumador. Deje descansar por cinco minutos. Corte el pollo y sírvalo.

Variación: MARINADO CON SABOR EN UNA BANDEJA DE AGUA

Use las mismas instrucciones anteriores, pero sustituya la mitad del agua en la bandeja de agua con una lata de su soda de cola no dietética favorita, jugo de fruta o agua con sazónador adicional.

SALCHICHA AHUMADA CON CHUTNEY DE MANGO

Rinde 4 - 6 porciones

Sabor sugerido de la viruta de madera: Nogal / Manzano / Competencia

Ingredientes:

- 0,9 kg / 2 libras Salchicha italiana (picante o suave)
- 2 Mangos enteros (picados finamente)
- 10 ml / 2 c. Perejil fresco (molido)
- 15 ml / 1 C. Pimiento rojo (en cubos)
- 10 ml / 2 c. Miel
- ½ Cebolla roja (en cubos)
- ½ bulbo Hinojo (en cubos)
- 5 ml / 1 c. Jugo de lima
- Pizca Sal

Instrucciones:

1. **Precaliente el ahumador, luego bajarlo a 82-107 °C / 180-225 °F.**
2. Coloque las salchichas en las parrillas de cocción, separadas equitativamente. Ahúmelo durante 25-30 minutos hasta que esté cocido.
3. Combine los demás ingredientes para preparar el chutney. Enfríe hasta que esté listo para servir.
4. Retire las salchichas del ahumador. Corte las salchichas en diagonal y sírvalas acompañadas del chutney.

PAVO AHUMADO ENTERO

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

Sabor sugerido de la viruta de madera: Nogal / Cerezo / Competencia

Ingredientes:

- 1 Pavo entero (descongelado)
9-11,3 kg / 20-25 libras
- 60 ml / 4 C. Sazonador o aliño
- 5 ml / 1 c. Paprika ahumada
- 45 ml / 3 C. Mantequilla

Instrucciones:

1. **Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 135-177 °C / 275-350 °F.**
2. Saque el pescuezo y los menudos del pavo. Enjuague el pavo abundantemente y seque la parte exterior dando golpecitos con toallas de papel.
3. En un tazón pequeño mezcle la mantequilla, ¼ parte del sazónador y la paprika para formar una pasta. Inserte cuidadosamente su mano entre la piel exterior y la carne de la pechuga. Unte la pasta en la carne.
4. Con el sazónador restante, aliñe la superficie exterior del pavo.
5. Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro del ahumador y ahúmelo hasta que esté tierno y dorado; la temperatura interna debe llegar a 82 °C / 180 °F en la parte más gruesa del muslo y a 77 °C / 170 °F en la pechuga.
6. Saque el pavo, cúbralo con papel aluminio y déjelo reposar por 10 minutos antes de cortarlo.

Cómo hacer: SALSA DE PAVO

Si quiere usar los jugos para hacer una salsa, coloque el pavo en una parrilla dentro de una bandeja de papel aluminio grande. Añada 0,6 cm / ¼ pulg. de agua o caldo y algo de sazónador en el fondo de la bandeja. Vigile los jugos, ya que quizá necesite añadir más durante el período de cocción.

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

USA: (480) 923-9630
CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246
service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630
CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246
service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de atención al cliente.

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



WARNING: COMBUSTION OF PROPANE GAS CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING FORMALDEHYDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. FOR MORE INFORMATION GO TO WWW.P65WARNINGS.CA.GOV



AVERTISSEMENT : LA COMBUSTION DU GAZ PROPANE PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LE FORMALDÉHYDE, CONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, CONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR ACCÉDER À D'AUTRES INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS À WWW.P65WARNINGS.CA.GOV



ADVERTENCIA: LA COMBUSTIÓN DEL GAS PROPANO PUEDE EXPONERLO A SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUYENDO EL FORMALDEHIDO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA SABE QUE PROVOCAN CÁNCER, Y AL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA SABE QUE CAUSA DEFECTOS CONGÉNITOS Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE WWW.P65WARNINGS.CA.GOV



602210806UMV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

