



ITM. / ART. 0817531  
MODEL / MODÈLE / MODELO: PBV4PS1  
PART / PIÈCE / PARTE: 72780

PRO SERIES



Intertek  
5005166  
UL SUB. 2728

## WOOD PELLET SMOKER

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

## AHUMADOR CON PELLETS DE MADERA

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

**PBV4PS1**

65-215°C / 150-420°F

## ASSEMBLY AND OPERATION MONTAJE Y OPERACIÓN

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

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



FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY.  
NOT FOR COMMERCIAL USE.  
SÓLO PARA USO EXTERIOR 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 TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.**

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

## DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the smoker, and 305mm (12 inches) from the back of the smoker to combustible constructions must be maintained. Any limitations joining of two or more parts to constitute an assembly, such as installation of support legs, enclosures and the like. Do not use this appliance indoors, in an enclosed unventilated area, under an overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

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

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

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

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

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

6. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
7. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

## DISPOSAL OF ASHES

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

## WOOD PELLET FUEL

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

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

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

Contact your local dealer on the quality of pellets in your area, and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used with the appliance, Dansons assumes no liability caused by the quality of fuel.

## CREOSOTE

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

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

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

## CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

## SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL SUBJECT 2728-2009 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C272 and CANADIAN CSA C22.2 #3 "for electrical features of fuel burning equipment." Pit Boss pellet cooking appliances have been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.





#### COPYRIGHT NOTICE

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

#### **Dansons**

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

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

**www.pitboss-grills.com**

#### **Customer Service**

Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)

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

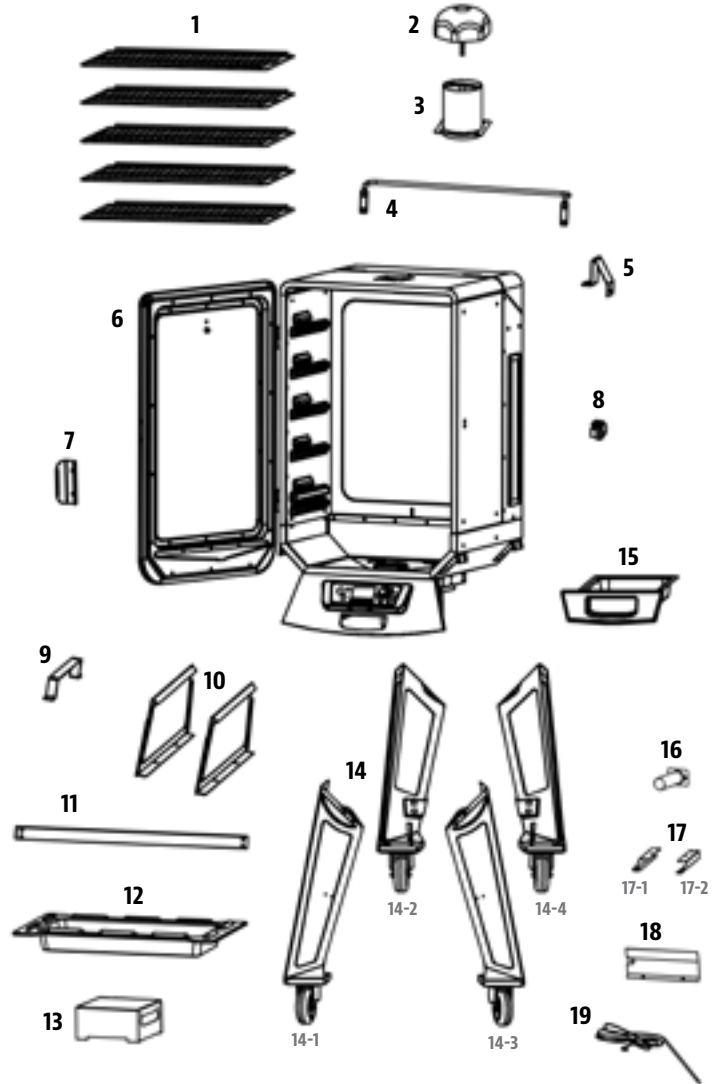
# TABLE OF CONTENTS

Safety Information .....	2	Care & Maintenance .....	17
Parts & Specs.....	6	Using Wood Pellet Fuel.....	18
Assembly Preparation.....	7	Cooking Guidelines.....	18
Assembly Instructions		Tips & Techniques .....	20
Mounting The Support Legs To Main Cabinet.....	7	Troubleshooting .....	21
Securing The Control Panel To Support Legs .....	7	Electrical Wire Diagram .....	23
Mounting The Support Panels .....	8	Replacement Parts	
Securing The Support Bar.....	8	Smoker Replacement Parts .....	24
Mounting The Grease Exhaust Tube.....	8	Electrical Replacement Parts.....	25
Attaching The Heat Shield .....	8	Warranty	
Mounting The Power Cord Bracket.....	9	Conditions.....	25
Securing The Grease Tray Brackets.....	9	Exceptions.....	26
Placing The Grease Tray .....	9	Ordering Replacement Parts .....	26
Attaching The Hopper Clean-Out Door Knob .....	9	Contact Customer Service .....	26
Mounting The Back Handle .....	10	Warranty Service .....	26
Securing The Chimney.....	10	Accessories Sold Separately.....	27
Installing The Lid Stopper .....	10	Recipes .....	28
Mounting The Cabinet Door Handle, Door Latch .....	10		
Installing The Cooking Components .....	11		
Connecting To A Power Source.....	11		
Operating Instructions			
Smoker Environment.....	12		
Smoker Temperature Ranges.....	13		
Understanding The Control Board .....	14		
Understanding The Probes .....	14		
Hopper Priming Procedure .....	15		
First Use – Smoker Burn-Off.....	15		
Preheating .....	15		
Automatic Start-Up Procedure.....	15		
Manual Start-Up Procedure .....	16		
Shutting Off Your Smoker .....	16		

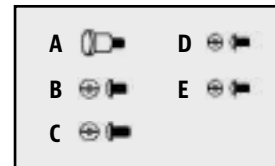
# PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Cooking Grids (x5)
2	Chimney Cap (x1)
3	Chimney Stack (x1)
4	Hopper Handle (x1)
5	Lid Stopper (x1)
6	Main Cabinet (x1)
7	Cabinet Door Handle (x1)
8	Cabinet Door Latch (x1)
9	Power Cord Bracket (x1)
10	Support Panel (x2)
11	Support Bar (x1)
12	Water Pan (x1)
13	Flame Tamer (x1)
14	Support Leg With Wheel (x4)
15	Grease Tray (x1)
16	Grease Exhaust Tube (x1)
17	Grease Tray Brackets (x2)
18	Heat Shield (x1)
19	Meat Probe (x1)
A	Door Knob (x1)
B	¼-20x½" Screw (x12)
C	¼-20x⅝" Screw (x4)
D	#10-24x½" Screw (x32)
E	#10-24x⅓" Screw (x2)



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



## PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

120V, 2.1AMP, 60HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
PB PBV4PS1	681mm x 1,341mm x 657mm / 26.8" x 52.8" x 25.9"	51.0 kg / 112.2 lb	<b>Cubic Cooking: 0.09 m<sup>3</sup> / 3.5 ft<sup>3</sup></b> <b>TOTAL - 8,387 cm<sup>2</sup> / 1,300 sq. in.</b>	65-215°C / 150-420°F	Ten temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

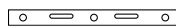


# ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss Customer Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

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

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

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

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

## 1. MOUNTING THE SUPPORT LEGS TO MAIN CABINET

### Parts Required:

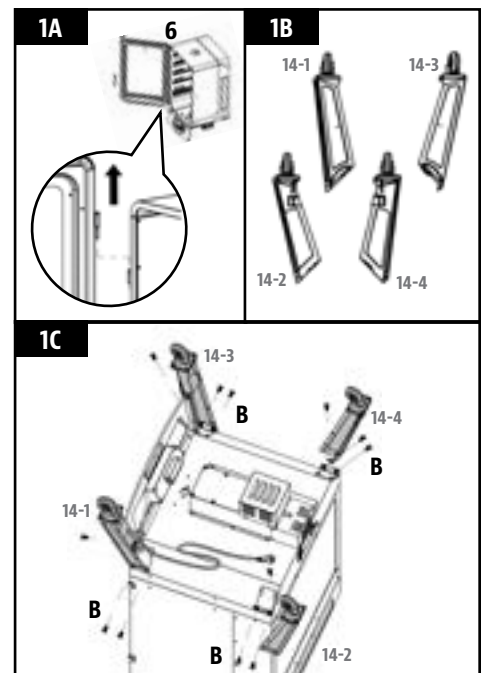
- 1 x Main Cabinet (#6)
- 4 x Support Leg With Wheel (#14)
- 12 x ¼-20x½" Screw (#B)

### Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. First, lift the main cabinet door off the hinges, and place aside. Note illustration 1A
- Next, flip the main cabinet, bottom side pointed upward, on the cardboard. Prepare the four support legs for installation, arranging the labelled legs as shown in illustration 1B.

**IMPORTANT:** The four support legs must be arranged correctly to be able to properly install the support panels and support bar in a later assembly step.

- Mount one support leg to the smoke cabinet using three screws. Repeat installation for the other three support legs. Note illustration 1C.



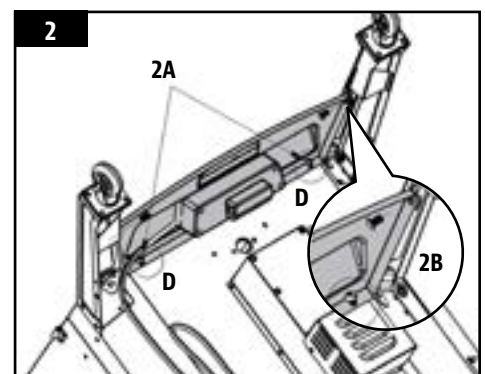
## 2. SECURING THE CONTROL BOARD TO SUPPORT LEGS

### Parts Required:

- 2 x #10-24x½" Screw (#D)

### Installation:

- Near the Control Board, loosen the two screws connecting the front panel to the main cabinet. Note 2A.
- Next, 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. Note 2B.



### 3. MOUNTING THE SUPPORT PANELS

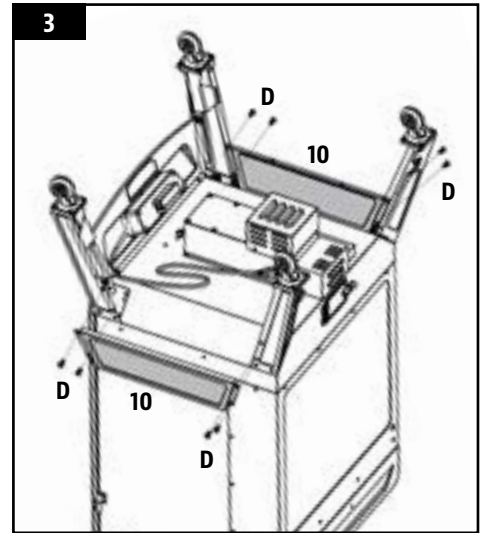
#### Parts Required:

- 2 x Support Panel (#10)
- 8 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

#### Installation:

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

**NOTE:** The support panel with two holes along the bottom should be on the same side of the unit as the power cord exits the control board (left side). This is important for later steps.



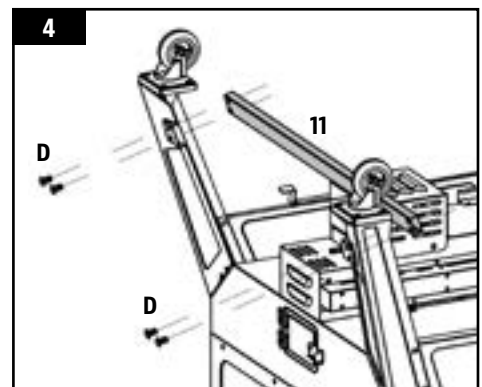
### 4. SECURING THE SUPPORT BAR

#### Parts Required:

- 1 x Support Bar (#11)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

#### 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.



### 5. MOUNTING THE GREASE EXHAUST TUBE

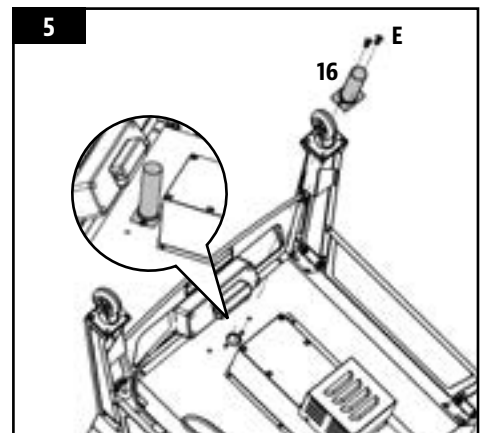
#### Parts Required:

- 1 x Grease Exhaust Tube (#16)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{3}$ " Screw (#E)

#### Installation:

- Mount the grease exhaust tube to the underside of the main cabinet using two screws.

**IMPORTANT:** Ensure there is a good seal to the main cabinet, as grease will come from the main cabinet, flow through the exhaust tube, and exit into the grease tray.



### 6. ATTACHING THE HEAT SHIELD

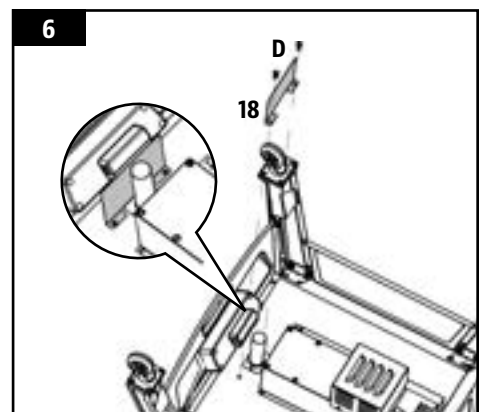
#### Parts Required:

- 1 x Heat Shield (#18)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " Screw (#D)

#### Installation:

- Position the heat shield between the control board and the grease exhaust tube. Secure using a screw on each side.

**IMPORTANT:** If this part is not installed correctly, the heat and/or splatter from the grease exhaust tube may cause damage to the control board. Grease damage to the rear of control board is not covered by warranty.





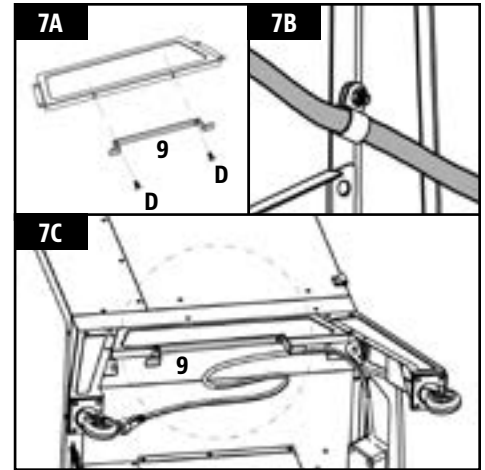
## 7. MOUNTING THE POWER CORD BRACKET

### Parts Required:

- 1 x Power Cord Bracket (#9)
- 2 x #10-24x½" Screw (#D)

### Installation:

- Locate the two holes on the bottom of the (left side) support bracket. Mount the power cord bracket to the support bracket using two screws as shown in 7A.
- Next, loosen the nut on the pre-mounted clip bracket and guide the power cord through the clip bracket. Once through, tighten the nut, and wrap the power cord on the bracket until unit is in use. Note 7B, 7C.



## 8. SECURING THE GREASE TRAY BRACKETS

### Parts Required:

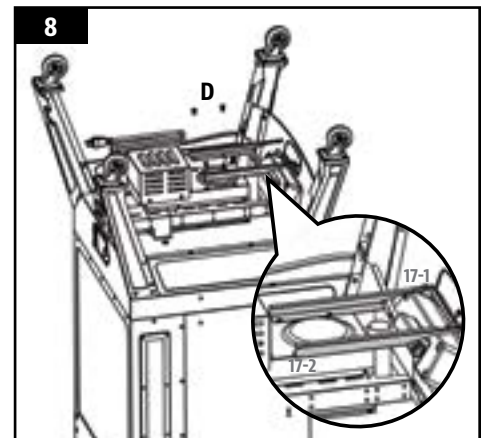
- 2 x Grease Tray Brackets (#17)
- 4 x #10-24x½" Screw (#D)

### Installation:

- Secure the grease tray brackets onto the base of the auger housing using two screws in each bracket. Note illustration for proper placement.

**NOTE: The diveted end of the brackets should face the control board.**

- Fully-tighten all screws on the cart base. Next, carefully turn the unit into an upright position, with the wheels are on the bottom.



## 9. PLACING THE GREASE TRAY

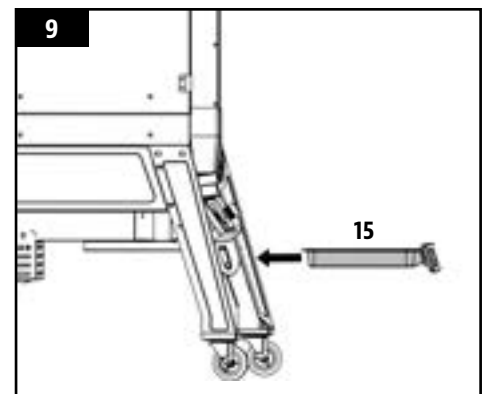
### Parts Required:

- 1 x Grease Tray (#15)

### Installation:

- Slide the grease tray into the grease tray brackets on the front underside of the main cabinet, under the control board.

**NOTE: The grease tray is completely inserted once the front of the tray is pushed in as far as it can go, with no gap between the grease tray and the front panel.**



## 10. ATTACHING THE HOPPER CLEAN-OUT DOOR KNOB

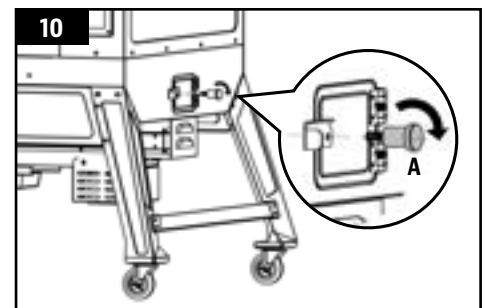
### Parts Required:

- 1 x Door Knob (#A)

### Installation:

- Attach the door knob to the hopper clean-out door by rotating the part into the hole on the door. Rotate until completely fastened and clean-out door latch is secured.

**NOTE: To use the hopper clean-out feature, simply loosen the door knob, raise the clean-out door latch and open the door.**



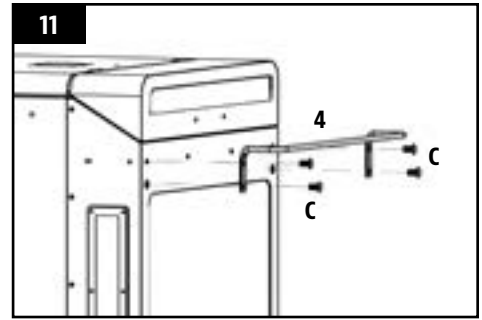
### 11. MOUNTING THE BACK HANDLE

**Parts Required:**

- 1 x Hopper Handle (#4)
- 4 x ¼-20x5/8" Screw (#C)

**Installation:**

- Mount the hopper handle onto the back side of the hopper using four screws (#C). Note correct position in illustration with handle on top.



### 12. SECURING THE CHIMNEY

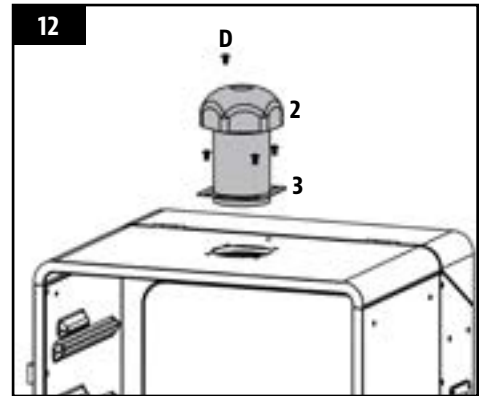
**Parts Required:**

- 1 x Chimney Cap (#2)
- 1 x Chimney Stack (#3)
- 4 x #10-24x1/2" Screw (#D)

**Installation:**

- Locate the chimney opening on the top of the main cabinet. From the outside, secure the chimney to the top panel using four screws. The screw will fasten to the self-clinching nut on the inside of the cabinet. Next, twist the chimney cap onto the top of the chimney stack.

**NOTE: Adjust the chimney cap to affect the airflow inside the main grill. If cooking at low temperature, keep the cap more open.**



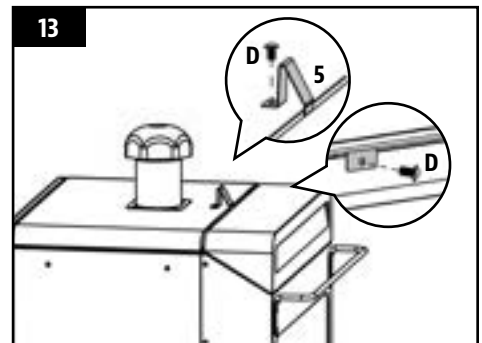
### 13. INSTALLING THE LID STOPPER

**Parts Required:**

- 1 x Lid Stopper (#5)
- 2 x #10-24x1/2" Screw (#D)

**Installation:**

- Install the lid stopper onto the top of the main cabinet near the hopper lid, using one screw on the top side and one screw on the inside edge between the hopper lid hinges.



### 14. MOUNTING THE CABINET DOOR HANDLE, DOOR LATCH

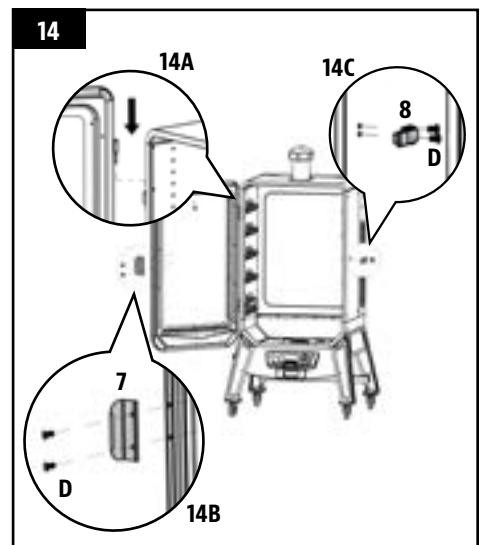
**Parts Required:**

- 1 x Cabinet Door Handle (#7)
- 1 x Cabinet Door Latch (#8)
- 4 x #10-24x1/2" Screw (#D)

**Installation:**

- First, remount cabinet door to the main cabinet by aligning and securing both hinges. Ensure the door is mounted correctly by testing it opens freely. Note 14A.
- Mount the cabinet door handle onto the front side of the cabinet door using two screws. Note correct direction in 14B.
- Mount the cabinet door latch onto the exterior side of the main cabinet using two screws. Note 14C.

**IMPORTANT: Fine tune and test the cabinet door latches and hooks to ensure they align properly and there is a proper seal while the**



door is closed. Poor alignment may result in heat loss and leaks during use.

## 15. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

### Parts Required:

- 1 x Flame Tamer (#13)
- 1 x Water Pan (#12)
- 5 x Cooking Grids (#1)

### Installation:

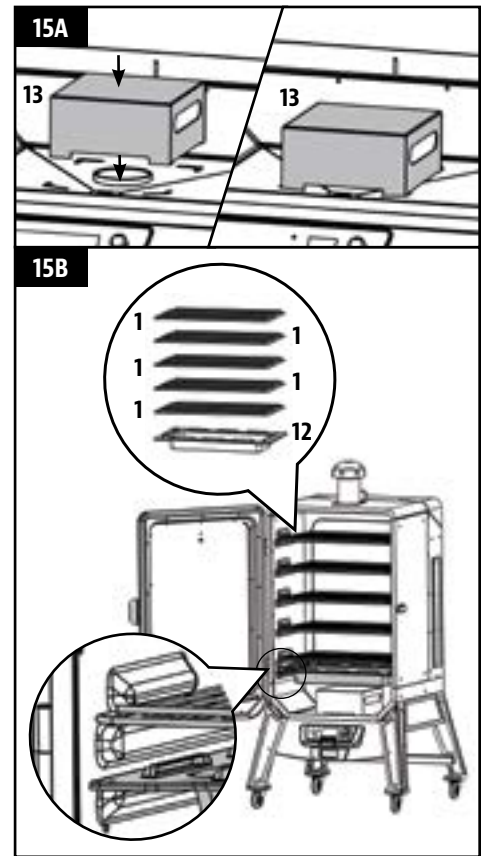
- Place the flame tamer over the burn pot at the bottom of the interior main cabinet. To ensure proper positioning, align the flame tamer into the grooves along the bottom of the base panel. Note illustration 15A.

**IMPORTANT: The ventilation windows on the sides of the flame tamer box must not face forward, towards the cabinet door. This may cause damage to the control board if flames are too large.**

- Next, insert the water pan into the lowest embossed grid supports of the interior cabinet. Fill your water pan about  $\frac{3}{4}$  full of water.

**IMPORTANT: 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 of time, move water pan up higher to allow water to last longer.**

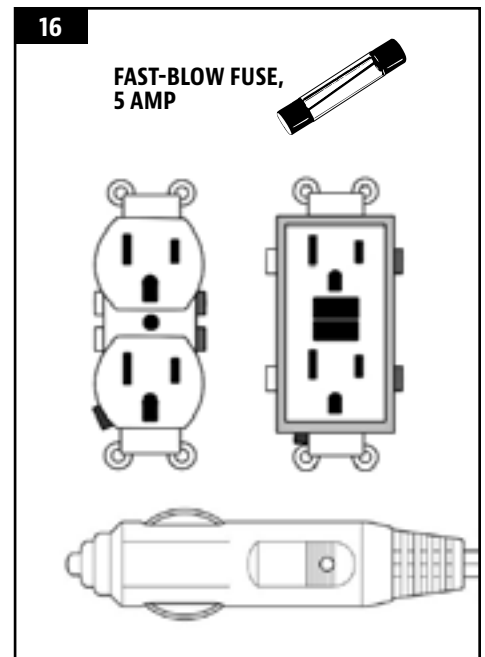
- Last, place the cooking grids on the embossed grid supports inside the main cabinet.
- The unit is now completely assembled.



## 16. CONNECTING TO A POWER SOURCE

**NOTE: Before plugging your unit into any electrical outlet, ensure the temperature dial is in the SMOKE position. Disconnect when not in use.**

- **STANDARD OUTLET**  
This unit requires 120 volt, 60hz, 250w, 2.1 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off. The control uses a 5 amp, 120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.
- **GFCI OUTLETS**  
This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. The quality of the GFCI does not matter, but rather the sensitivity; each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.
- **ON THE ROAD**  
Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.



# 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 fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as smoking. As a pellet smoker uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked 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. The Pit Boss, because of its double wall construction, should be considered as a 3 season smoker, depending on where you live. All Pit Boss units should keep a minimum clearance of 305mm (12 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 grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your 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 about 10 – 15 minutes 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

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

- **HIGH TEMPERATURE (190-215°C / 375-420°F)**

This range is used to grill at high heat, without any contact with flame. High temperature is also used as the burn-off temperature to clean off the cooking grids after use. Additionally, high heat can be used in extreme cold weather conditions to compensate for the contrast of temperatures between outside and inside the unit.

- **MEDIUM TEMPERATURE (135-177°C / 275-350°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 (65-122°C / 150-250°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.

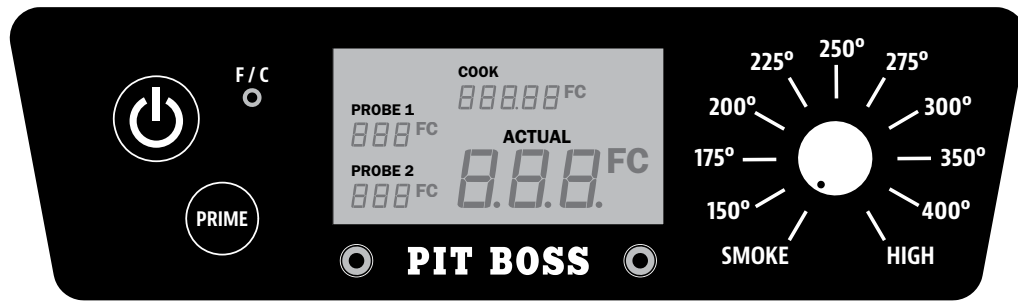
- **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done at 82-122°C / 180-250°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.
- **Cold smoking** is when the food is located so far away from the fire that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32°C / 60-90°F.

**TIP: To intensify that savory flavor, switch to SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the smoker. 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!



## UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



ENGLISH

CONTROL	DESCRIPTION
	Press the <b>Power Button</b> to power on the unit. Once connected to a power source and the Power Button is pressed, the Digital LED Screen will light up, displaying that it is ready to operate. Press and hold the button to turn the unit off.
	The <b>Temperature Control Dial</b> allows you to set your desired smoking temperature. Select from any of the ten preset temperatures on the dial control, between 65-215°C / 150-420°F.
	The <b>Temperature Switch Button</b> is used to change the temperature readout on the LED Screen. Press the button to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.
	The <b>Digital LED Screen</b> is used as the information center for your unit. The LED screen will display your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and Meat Probe Temperatures (if connected). If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed. Temperature can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.
	Press and hold the <b>Prime Button</b> to activate an extra feed of pellets to the burn pot. This can be used to add more fuel to the fire just before opening the smoke cabinet door, resulting in a quicker heat recovery time. It can also be used to add more fuel while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from the competition cookers.
	The <b>Smoke Setting</b> on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The smoker operates at the lowest temperature, without the fire going out.
	The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a <b>Meat Probe(s)</b> . When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LED Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. <i>Includes one (1) meat probe. Compatible with Pit Boss branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.</i> 

## UNDERSTANDING THE PROBES

### • TEMPERATURE PROBE

Located inside the cabinet, on the rear wall along the bottom, is the temperature probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The temperature probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the temperature probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

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

### • MEAT PROBE

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

**IMPORTANT:** When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the front main cabinet door, along the edge. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and place aside to keep it protected and clean.

## HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the smoker is ignited, and each time the smoker runs out of pellets in the hopper. The auger must be primed to allow pellets to travel through the length of the auger, and fill the burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets are ignited. Follow these steps to prime:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the smoker. Locate the burn pot in the bottom of the smoke cabinet.
3. Plug the power cord into a power source. Press the **Power Button** to turn the unit ON, and turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Check the following items:
  - That you can hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the burn pot. This can cause injury.
  - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the burn pot. The igniter tip does not glow red hot. Do not touch the igniter. This item gets extremely hot and will burn.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the **Power Button** to turn the unit OFF.
5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets. Monitor the pellet level using the sight-glass along the side.
6. Press the **Power Button** to turn the unit ON. Turn the **Temperature Control Dial** to the SMOKE position. Press and hold the **Prime Button** until you see pellets entering the burn pot from the auger tube. Once pellets begin to drop into the burn pot, release the **Prime Button**. Allow the pellets to ignite and create flame. Once flames are coming out of the burn pot, press and hold the **Power Button** to turn the control board OFF, and let the smoker cool down.
7. After the smoker has cooled, re-install the cooking components into the main cabinet. The smoker is now ready to use.

## FIRST USE – SMOKER BURN-OFF

Once your hopper has been primed and before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the smoker and operate at the highest heat (177°C / 350°F) with the cabinet door closed for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

## PREHEATING

It is important to allow your smoker to preheat before adding food to the unit. This allows the smoker and cooking grids to heat up quicker, kill off bacteria and other pathogens leftover from past smoking sessions, and the smoker is then able to maintain its temperature once your food is placed inside the cabinet. **Preheat with the smoke cabinet door closed.**

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

## AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the SMOKE position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check the burn pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system entry at the bottom of the cabinet. Fill or top-up the hopper with dry, all-natural barbecue hardwood pellets. Fill the water pan  $\frac{3}{4}$  with water and monitor during your cook; re-fill frequently.
3. Press the **Power Button** to turn the unit on. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the burn pot. The smoker will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The cabinet door must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.

4. Begin to preheat your smoker with the cabinet door closed. Turn the **Temperature Control Dial** to 177°C / 350°F, to allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes.
5. After preheating is complete, you are ready to enjoy your smoker at your desired temperature!

**IMPORTANT: When selecting a low or the SMOKE setting after preheating, the auger will continue to turn and feed pellets. This will momentarily raise the temperature, but temperature will eventually decrease and stabilize. Remember, you are trying to regulate a fire, so time is necessary to achieve your desired temperature.**

### IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

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

### MANUAL START-UP PROCEDURE

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

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

4. Light the contents of the burn pot using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the burn pot. This can cause injury.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the smoke cabinet. The cabinet door must remain open during the start-up cycle.
6. Continue start-up by following steps three through five of **Automatic Start-Up Procedure**.

### 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 the temperature dial down to 93°C / 200°F for five minutes to allow any remaining pellets to burn out.
3. After five minutes, with the cabinet door remaining closed, press and hold the **Power Button** to turn the unit OFF. The smoker will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

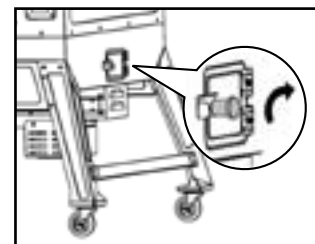
# CARE AND MAINTENANCE

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

## 1. HOPPER ASSEMBLY

- The hopper includes a clean-out feature to allow for ease of cleaning and change out of pellet fuel flavors. To empty, locate the clean-out door of the drop chute on the back side of the hopper. Place a clean, empty pail under the clean-out door, then slowly turn the knob and allow the pellets to empty.

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



- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the rear underside of the smoke cabinet. For an extensive cleaning, carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades (see **Electric Wire Diagram** for access to electric components). This ensures airflow is sufficient to the feed system.

## 2. PROBES

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

## 3. INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your burn pot after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the burn pot.
- Use a long-handled grill cleaning brush (brass or soft metal), 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 smoke cabinet door 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. Another way to extinguish a fire is to wrap aluminum foil around the smoke stack, closing off air to the interior. 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. Ensure the grease exhaust tube is clear of any blockages.

**IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Line the water pan with aluminum foil for easier clean up after cooks. 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.

## 4. 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 longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

### CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Main Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Main Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris

Burn Pot	After Each Smoke Session	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Exhaust Tube	Every 5-6 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Smoke Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probe	Every 2-3 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water


## USING WOOD PELLET FUEL


They appear no thicker than the eraser on the end of a pencil. People who see them for the first time think they look like rabbit food; however, there is nothing small about the heat or flavor in barbecue wood pellet fuel. These clean-burning barbecue wood pellets generate about 8200 BTU's per pound with very little ash, a low moisture content (5-7%), and are carbon neutral.

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

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

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

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

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

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

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

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

## COOKING GUIDELINES

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. Practice makes perfect. The culinary art of hot smoking refers to longer cooking times, but results in more natural wood flavor (and a sought-after 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 (Very Low)	ROAST (Low)	BAKING (Medium)	GRILL (Medium/High)
Temperature Range	93-135°C / 200-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F	204-215°C / 400-420°F



## APPROXIMATE COOKING TIME

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

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

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

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

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

<b>WILD GAME</b>	<b>Size</b>	<b>Rare - 60°C / 140°F</b>	<b>Medium - 71°C / 160°F</b>	<b>Well Done - 77°C / 170°F</b>
<b>Roast (fresh)</b>	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		5 -6 Hours	
<b>Large Cuts (fresh)</b>	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 smoker:

## 1. *FOOD SAFETY*

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

## 2. *COOKING PREPARATION*

- When switching from a high temperature to a low temperature, open the cabinet door and leave it open until the actual temperature is close to your desired temperature. This speeds up the process and ensures the fire will not go out.
- Be prepared, or ***Mise en Place***. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at your side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the smoker.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking splatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

## 3. *SMOKING TIPS AND TECHNIQUES*

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

# TROUBLESHOOTING

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

For FAQ, please visit [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com) and click SUPPORT. You may also contact your local Pit Boss authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

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

Problem	Cause	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Power Button	Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	Not Connected To Power Source, GFCI Outlet Has Tripped	Ensure smoker is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see <b>Electric Wire Diagram</b> for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove cooking components from the main smoke cabinet. Turn the unit onto its side, and remove the screws on the rear side of the Control Board. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, manually replace with a new fuse.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire In Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time <u>or</u> anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main smoke cabinet. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main smoke cabinet. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the burn pot. If not operating properly, follow <b>Manual Start-up Procedure</b> to continue use of smoker; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
Flashing Dots On LED Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the unit. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the unit will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LED Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. Check grill temperature probe and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check burn pot for ash build-up or obstructions, and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.
"ErH" Error Code	The Smoker Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press and hold the Power Button to turn the unit off, and allow smoker to cool. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.

"Er1" Error Code	Temperature Probe Wire Not Making Connection	Access the electrical components on the base of the unit (see <b>Electric Wire Diagram</b> ) and check for any damage to the Temperature Probe wires. Ensure Temperature Probe spade connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Smoker Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the smoker, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Temperature Probe	Check status of temperature probe. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Smoker Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear burn pot of moist wood pellets. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.

# ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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

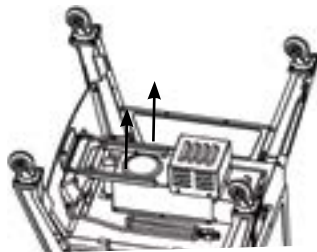
## PB – ELECTRIC REQUIREMENTS 120V, 2.1AMP, 60HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

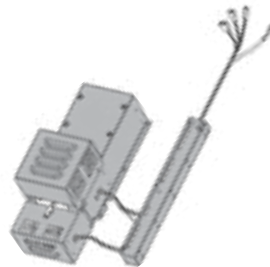
**1** DISCONNECT POWER SUPPLY BEFORE SERVICE OR MAINTENANCE.



**2** REMOVE TWO GREASE TRAY BRACKETS FROM UNDERSIDE OF UNIT.



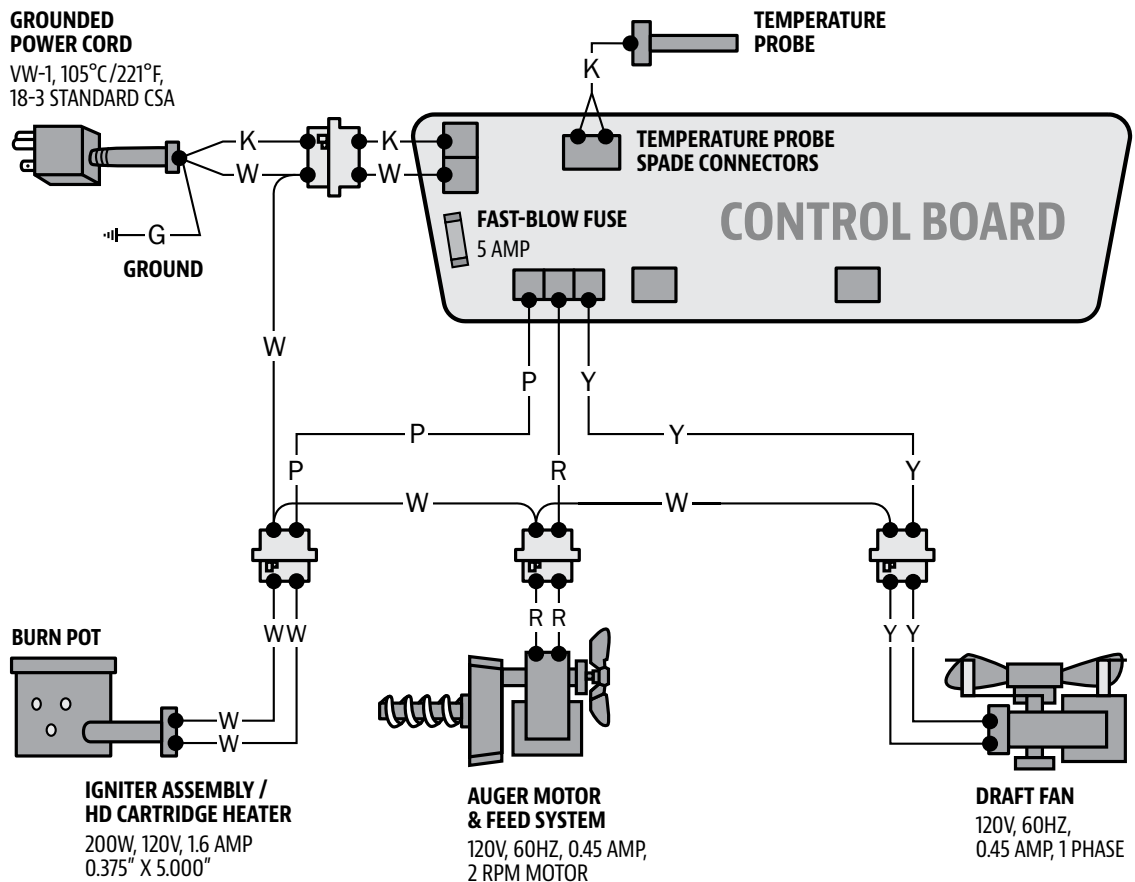
**3** ACCESS WIRING COMPONENTS.



**FUEL INPUT RATING:**  
1.1 KG/H  
(2.4 LB/H)

### INDEX

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

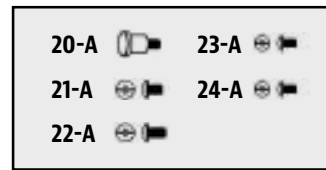
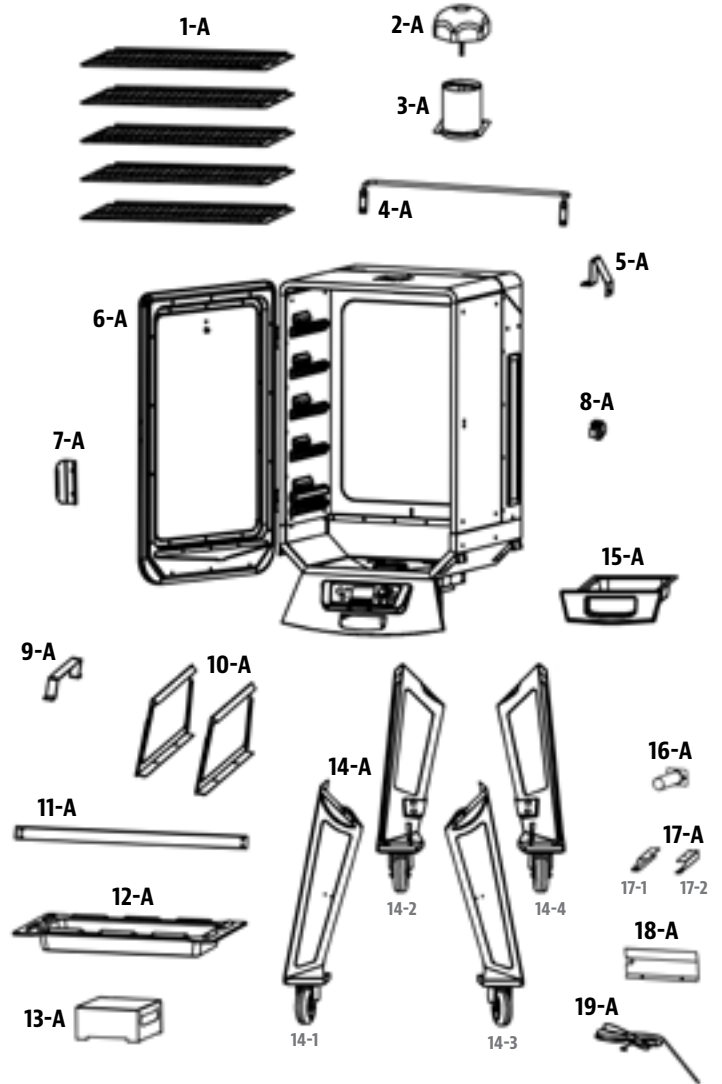




# PARTS & SPECS

ENGLISH

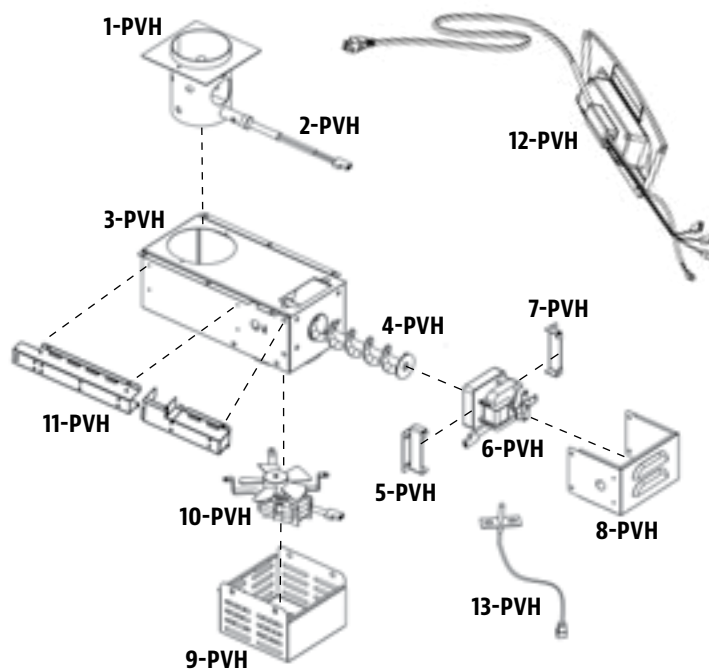
Part#	Description
1-A	Cooking Grids (x5)
2-A	Chimney Cap (x1)
3-A	Chimney Stack (x1)
4-A	Hopper Handle (x1)
5-A	Lid Stopper (x1)
6-A	Main Cabinet (x1)
7-A	Cabinet Door Handle (x1)
8-A	Cabinet Door Latch (x1)
9-A	Power Cord Bracket (x1)
10-A	Support Panel (x2)
11-A	Support Bar (x1)
12-A	Water Pan (x1)
13-A	Flame Tamer (x1)
14-A	Support Leg With Wheel (x4)
15-A	Grease Tray (x1)
16-A	Grease Exhaust Tube (x1)
17-A	Grease Tray Brackets (x2)
18-A	Heat Shield (x1)
19-A	Meat Probe (x1)
20-A	Door Knob (x1)
21-A	1/4-20x1/2" Screw (x12)
22-A	1/4-20x5/8" Screw (x4)
23-A	#10-24x1/2" Screw (x32)
24-A	#10-24x1/3" Screw (x2)



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

# REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-PVH	Burn Pot
2-PVH	Igniter
3-PVH	Auger Box Housing
4-PVH	Auger Flighting Assembly
5-PVH	Auger Motor Left Bracket
6-PVH	Auger Motor
7-PVH	Auger Motor Right Bracket
8-PVH	Auger Motor Housing
9-PVH	Combustion Fan Housing
10-PVH	Combustion Fan
11-PVH	Temperature Probe Housing (2 piece)
12-PVH	Control Board
13-PVH	Temperature Probe



ENGLISH

# WARRANTY

## CONDITIONS

All wood pellet 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 derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the 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 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 smokers, 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 Danson's 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 Danson's, 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 Danson's based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

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

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

## CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

## WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss dealer for repair or replacement parts. 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

# ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

Available for purchase separately. Accessories not available and supplied by all authorized Pit Boss dealers.

ITEM	DESCRIPTION
	<p><b>COVER</b></p> <p>Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.</p>
	<p><b>BARBECUE FLOOR MAT</b></p> <p>Easy clean, UV protected. Protection for your deck. 132cm x 86cm / 52" x 34"</p>
	<p><b>SIGNATURE SPICES</b></p> <p>A collection of gourmet seasonings to prepare and enhance the natural flavors of your food.</p>
	<p><b>MEAT PROBE</b></p> <p>Stainless steel meat thermometer with adapter. When connected, the temperature of food is displayed by the control board.</p>

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

# 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 / 1½ 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 1½ 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
	<small>0.9 kg / 2 lbs</small>
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
	<small>Meaty pork spare ribs / loin back ribs</small>
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
	<small>3.6 kg / 8 lbs</small>
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  $\frac{3}{4}$  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 1/2 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 temperature 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.



# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

## PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 305 mm (12 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 305 mm (12 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. Cualquier limitación de unión de dos o más partes para constituir un conjunto, como la instalación de patas de soporte, recintos y similares. No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato de pellets de madera no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables

**En caso de un fuego de grasa, debe APAGAR el asador y dejar la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. No desconecte el cable de alimentación eléctrica. No arroje agua sobre el fuego. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.**

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la combustible de las superficies calientes. No use su asador bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.
3. Después de un período de almacenamiento o falta de uso, revise la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, y la tolva para detectar obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Si el asador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva. Siempre debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

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

4. Se recomienda usar guantes o guantes de barbacoa resistentes al calor cuando se opera la parrilla. No use accesorios no especificados para usar con este electrodoméstico. No coloque una cubierta de barbacoa ni nada inflamable en el área de espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa. Las partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden ocurrir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras estén en uso.
5. Para evitar lesiones o daños al barreno, el aparato cuenta con una cubierta de seguridad en la tolva metálica. Esta cubierta no debe ser retirada a menos que así lo indique Servicio al Cliente o un distribuidor autorizado.

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

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

## ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

## COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

Este aparato para cocinar con pellets está diseñado y aprobado solamente para usar combustible de madera natural en forma de pellets. Quemar cualquier otro tipo de combustible en este aparato anulará la garantía y el registro de seguridad. Solamente debe utilizar pellets de madera natural, diseñados para quemarse en asadores de pellets. No use combustible que contenga aditivos.

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

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

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

## CREOSOTA

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

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

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

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

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

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

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

## REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones de la Categoría 2728-2009 de UL, "aparatos de cocina con pellets combustibles" y ULC/ORD C272 y la CSA canadiense C22.2 #3 "para características eléctricas de equipos de quema de combustible". Los aparatos de cocina con pellets Pit Boss han sido probados de manera independiente y registrados por Intertek (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas ETL, UL, ULC y CSA.



### AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2018. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

#### **Dansons**

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013  
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com  
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

#### **Servicio al Cliente**

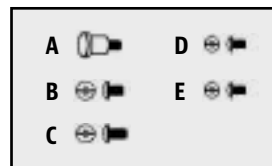
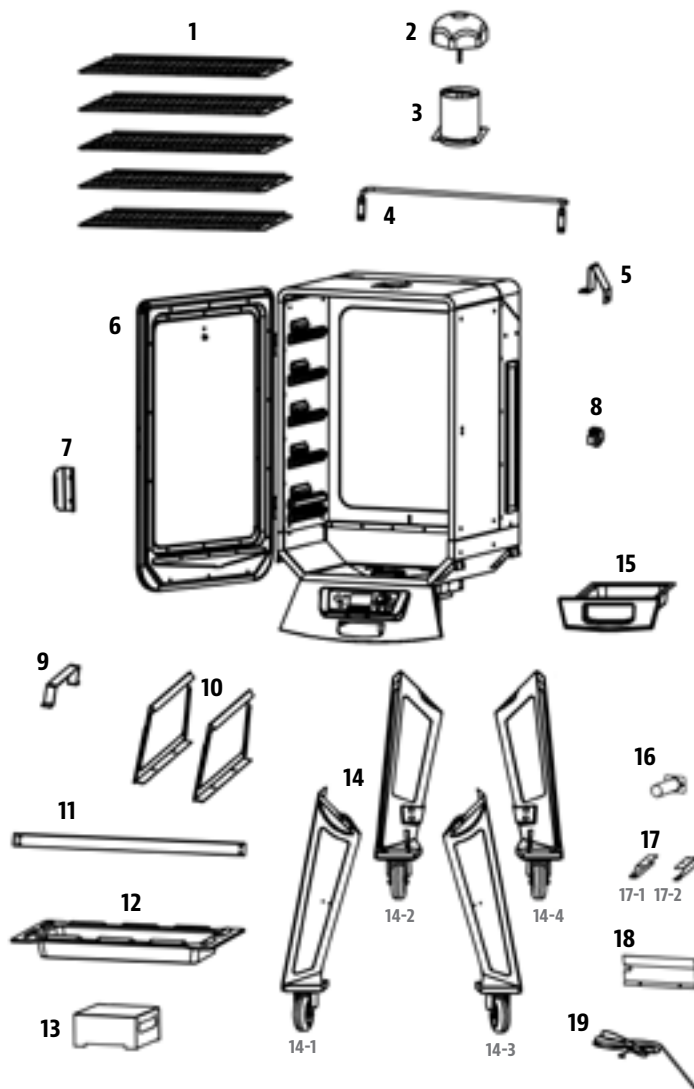
De lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m., hora del Pacífico (EN/FR/ES)  
**Línea sin costo: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135**

# ÍNDICE

Información de seguridad .....	32	Cuidado y mantenimiento .....	48
Partes y especificaciones .....	36	Uso del combustible de pellets de madera .....	50
Preparación del ensamblaje .....	37	Lineamientos para cocinar .....	50
Instrucciones de ensamblaje		Consejos y técnicas.....	51
Montaje de las patas de soporte en el gabinete principal .....	37	Solución de problemas .....	52
Asegurar el tablero de control a las patas de apoyo .....	38	Diagrama de cableado eléctrico .....	55
Montaje de los paneles de soporte.....	38	Refacciones	
Asegurar la barra de soporte.....	38	Refacciones para el ahumador .....	56
Montaje del tubo de salida de grasa.....	38	Refacciones eléctricos.....	57
Colocación del protector térmico .....	39	Garantía	
Montaje del soporte del cable de alimentación .....	39	Condiciones.....	57
Asegurar los soportes de las bandejas de grasa.....	39	Excepciones .....	58
Colocación de la bandeja de grasa .....	40	Cómo ordenar refacciones.....	58
Colocación de la perilla de la puerta		Contacto con Servicio al Cliente.....	58
de limpieza de la tolva .....	40	Servicio bajo garantía .....	58
Montaje de la manija posterior .....	40	Accesorios vendidos por separado.....	59
Asegurar la chimenea.....	40	Recetas .....	60
Instalación del seguro de la tapa .....	41		
Montaje de la manija y pestillos de la puerta			
del gabinete.....	41		
Instalación de los componentes para cocinar .....	41		
Conexión a una fuente de alimentación eléctrica .....	42		
Instrucciones de operación			
Entorno del asador.....	43		
Rangos de temperaturas del asador.....	44		
Explicación del tablero de control.....	45		
Uso de los sensores.....	45		
Procedimiento de preparación de la tolva .....	46		
Primer uso - Quemado del asador .....	46		
Precalentamiento.....	46		
Procedimiento de arranque automático.....	47		
Procedimiento de arranque manual .....	47		
Cómo apagar su asador .....	48		

# PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Parrillas de cocción (x5)
2	Tapa de la chimenea (x1)
3	Cañón de la chimenea (x1)
4	Manija posterior (x1)
5	Seguro de la tapa (x1)
6	Gabinete principal (x1)
7	Manija de la puerta del gabinete (x1)
8	Pestillos de la puerta del gabinete (x1)
9	Soporte del cable de alimentación (x1)
10	Panel de soporte (x2)
11	Barra de soporte (x1)
12	Bandeja de agua (x1)
13	Supresor de llama (x1)
14	Patas con eje de rueda (x4)
15	Bandeja de grasa (x1)
16	Tubo de salida de grasa (x1)
17	Soportes de bandeja de grasa (x2)
18	Protector térmico (x1)
19	Sensore para carne (x1)
A	Perilla (x1)
B	Tornillos $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (x12)
C	Tornillos $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ " (x4)
D	Tornillos#10-24x $\frac{1}{2}$ " (x32)
E	Tornillos#10-24x $\frac{1}{3}$ " (x2)



NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad.

**PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA**  
**120V, 2.1AMP, 60HZ, 250W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA**

MODELO	UNIDAD ENSAMBLADA (An. x Al. x Prof.)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA PARA COCINAR	RANGO DE TEMPERATURAS	FUNCIONES DIGITALES
PB PBV4PS1	681mm x 1,341mm x 657mm / 26.8pu. x 52.8pu. x 25.9pu.	51.0 kg / 112.2 lb	Cocina cúbica: 0.09 m <sup>3</sup> / 3.5 pie <sup>3</sup> TOTAL - 8,387 cm <sup>2</sup> / 1,300 pu. cu.	65-215°C / 150-420°F	Diez temperaturas preconfiguradas, ciclos de arranque y enfriamiento, encendedor eléctrico



# PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del asador. Inspeccione el asador, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja de embarque. Deseche todos los materiales de embalaje desde el interior y el exterior de la parrilla antes del ensamblaje, luego revise e compárelas con la lista de referencia. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss para solicitar partes: De lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m., hora del Pacífico (EN/FR/ES).

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

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

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



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**IMPORTANTE:** se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje según las instrucciones. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso, o a menos que se indique lo contrario.

### 1. MONTAJE DE LAS PATAS DE SOPORTE EN EL GABINETE PRINCIPAL

#### Partes requeridas:

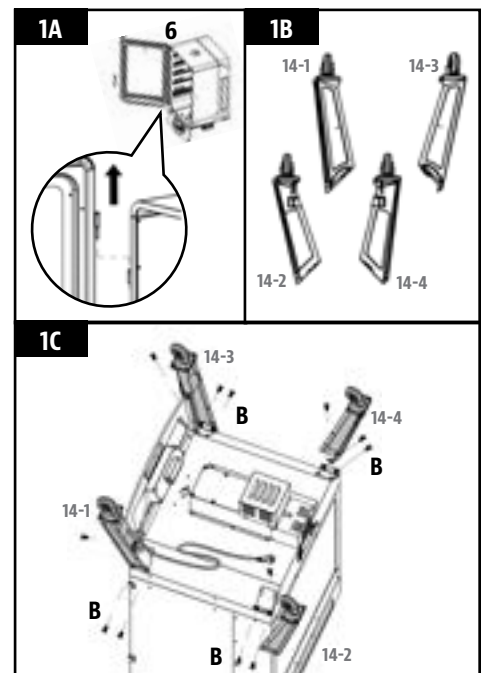
- 1 x Gabinete principal (#6)
- 4 x SPatas con eje de rueda (#14)
- 12 x Tornillos  $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (#B)

#### Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el piso para evitar que la unidad y las partes se raspen durante el ensamblaje. Primero, saque la puerta del gabinete de las bisagras y colóquela a un lado. Consulte la ilustración 1A.
- Luego, voltee el gabinete principal, con la parte inferior hacia arriba, sobre el cartón. Prepare las cuatro patas de soporte para la instalación, acomodando las patas etiquetadas como se muestra en la ilustración 1B.

**IMPORTANTE:** Las cuatro patas de soporte deben acomodarse correctamente para poder instalar en forma adecuada los paneles y barra de soporte en un paso de ensamblaje posterior.

- Monte una de las patas de apoyo en el gabinete principal usando tres tornillos. Repita la instalación para las otras tres patas de soporte. Consulte la ilustración 1C.



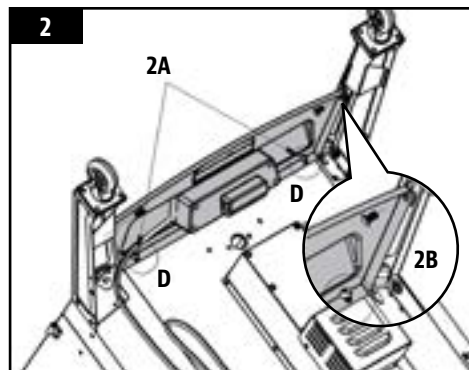
## 2. ASEGURAR EL TABLERO DE CONTROL A LAS PATAS DE APOYO

### Partes requeridas:

2 x Tornillos #10-24x½" (#D)

### Instalación:

- Cerca del panel de control, afloje los dos tornillos ya ensamblados que conectan el panel frontal al gabinete principal. Consulte 2A.
- Luego, usando otros dos tornillos (#D), 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. Consulte 2B.



## 3. MONTAJE DE LOS PANELES DE SOPORTE

### Partes requeridas:

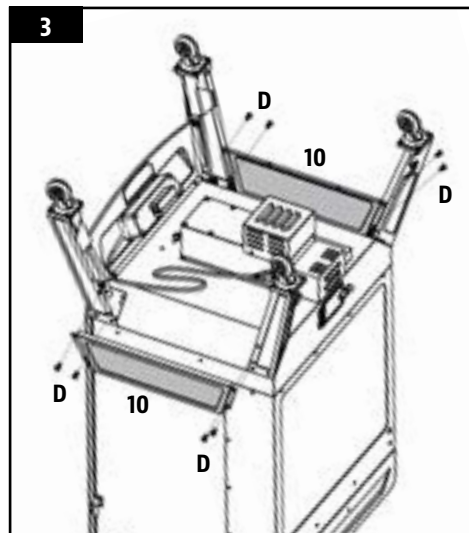
2 x Panel de soporte (#10)

8 x Tornillos #10-24x½" (#D)

### 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.

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



## 4. ASEGURAR LA BARRA DE SOPORTE

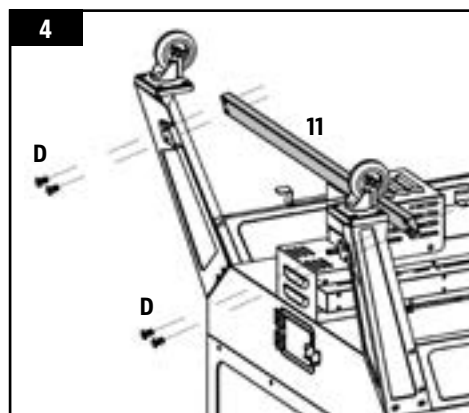
### Partes requeridas:

1 x Barra de soporte (#11)

4 x Tornillos #10-24x½" (#D)

### 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.



## 5. MONTAJE DEL TUBO DE SALIDA DE GRASA

### Partes requeridas:

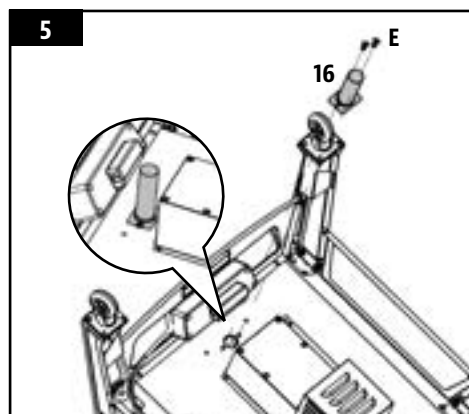
1 x Tubo de salida de grasa (#16)

2 x Tornillos #10-24x⅓" (#E)

### Instalación:

- Monte el tubo de salida de grasa en la parte inferior del gabinete principal usando dos tornillos.

**IMPORTANTE: asegúrese de que esté bien sellado con el gabinete principal, dado que saldrá grasa del gabinete principal, pasará por el tubo de escape y saldrá hacia la bandeja de grasa.**



## 6. COLOCACIÓN DEL PROTECTOR TÉRMICO

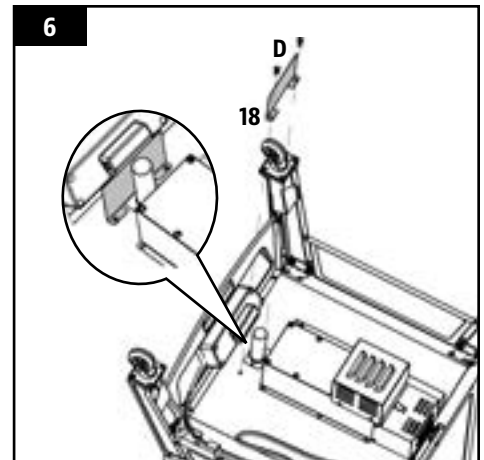
### Partes requeridas:

- 1 x Protector térmico (#18)
- 2 x Tornillos #10-24x $\frac{1}{2}$ " (#D)

### Instalación:

- Posicione el protector térmico entre el panel de control y el tubo de salida de grasa. Asegure usando un tornillo en cada lado.

**IMPORTANTE:** Si esta parte no se instala correctamente, el calor o la salpicadura del tubo de salida de grasa pueden causar daños en el panel de control. La garantía no cubre daños a la parte trasera del panel de control provocados por la grasa.



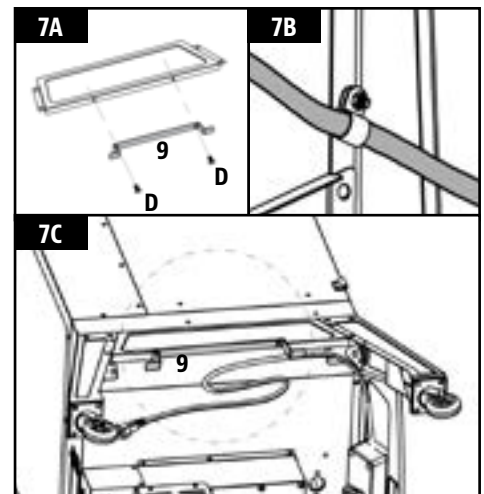
## 7. MONTAJE DEL SOPORTE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

### Partes requeridas:

- 1 x Soporte del cable de alimentación (#9)
- 2 x Tornillos #10-24x $\frac{1}{2}$ " (#D)

### Instalación:

- Ubique los dos agujeros en la parte inferior del panel de control (lado izquierdo). Monte el soporte del cable de alimentación en el panel de soporte usando dos tornillos, como se muestra en 7A.
- Luego, afloje la tuerca en el soporte de broche que viene montado y pase el cable de alimentación a través del soporte de broche. Una vez que lo haya pasado, apriete la tuerca y enrolle el cable de alimentación alrededor del soporte hasta que use la unidad. Consulte 7B, 7C.



## 8. ASEGURAR LOS SOPORTES DE LAS BANDEJAS DE GRASA

### Partes requeridas:

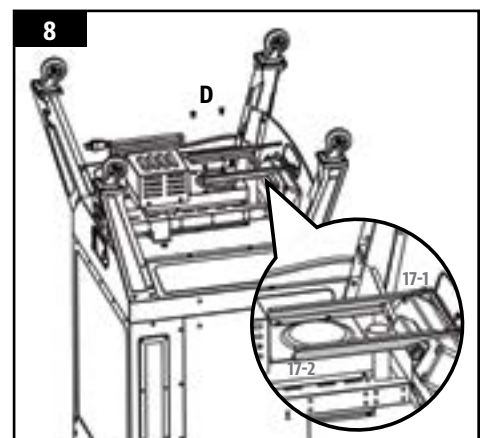
- 2 x Soportes de bandeja de grasa (#17)
- 4 x Tornillos #10-24x $\frac{1}{2}$ " (#D)

### Instalación:

- Asegure los soportes de las bandejas de grasa en la base de la carcasa del barreno usando dos tornillos en cada soporte. Consulte la ilustración para ver la colocación correcta.

**NOTA:** el extremo desviado de los soportes debe quedar enfrente del panel de control.

- Apriete bien todos los tornillos en la base del carrito. Luego, voltee con cuidado la unidad y colóquela en posición vertical, con las ruedas en la parte inferior.



## 9. COLOCACIÓN DE LA BANDEJA DE GRASA

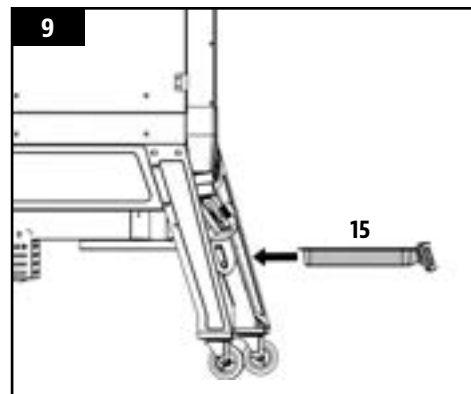
### Partes requeridas:

- 1 x Bandeja de grasa (#15)

### Instalación:

- Deslice la bandeja de grasa en los soportes para la bandeja que están en la cara inferior por la parte frontal del gabinete principal, debajo del panel de control.

**NOTA:** La bandeja de grasa estará completamente insertada cuando la parte delantera de la bandeja se empuja lo más posible, sin brecha entre la bandeja de grasa y el panel frontal.



## 10. COLOCACIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA DE LIMPIEZA DE LA TOLVA

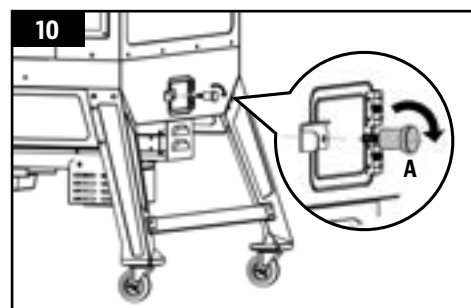
### Partes requeridas:

- 1 x Perilla (#A)

### Instalación:

- Coloque la perilla en la puerta de limpieza de la tolva rotando la parte en el agujero sobre la puerta. Rote hasta que esté completamente fija y el pestillo de la puerta de limpieza esté asegurado.

**NOTA:** Para usar la función de limpieza de la tolva, simplemente afloje la perilla, levante el pestillo de la puerta de limpieza y ábrala.



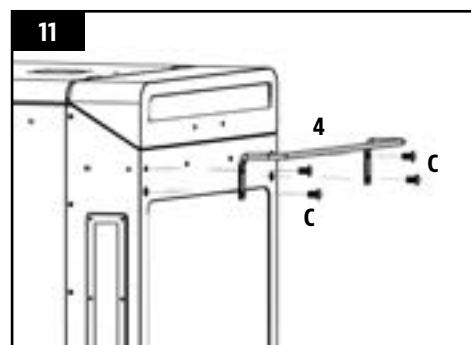
## 11. MONTAJE DE LA MANIJA POSTERIOR

### Partes requeridas:

- 1 x Manija posterior (#4)
- 4 x Tornillos  $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ " (#C)

### Instalación:

- Monte la manija posterior en la parte trasera de la tolva usando cuatro tornillos (#C). Consulte la posición correcta en la ilustración con el mango en la parte superior.



## 12. ASEGURAR LA CHIMENEA

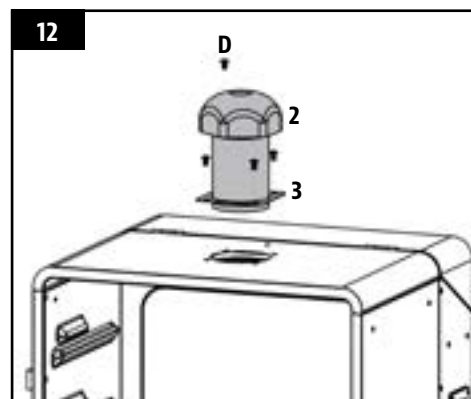
### Partes requeridas:

- 1 x Tapa de la chimenea (#2)
- 1 x Cañón de la chimenea (#3)
- 4 x Tornillos #10-24x $\frac{1}{2}$ " (#D)

### Instalación:

- Encuentre la abertura de la chimenea en la parte superior del gabinete principal. Desde afuera, asegure el cañón de la chimenea a la parte superior del gabinete principal usando cuatro tornillos. El tornillo se sujetará a las tuercas empotradas en el interior del gabinete. Después, gire la tapa de la chimenea a la parte superior del cañón de la chimenea.

**NOTA:** Ajuste la tapa de la chimenea para modificar el flujo de aire dentro del gabinete principal. Si cocina a baja temperatura, mantenga la tapa más abierta.



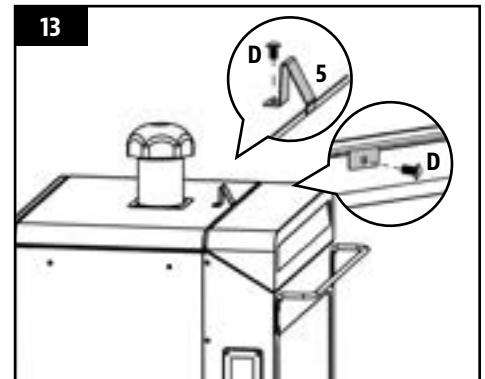
### 13. INSTALACIÓN DEL SEGURO DE LA TAPA

#### Partes requeridas:

- 1 x Seguro de la tapa (#5)
- 2 x Tornillos #10-24x1/2" (#D)

#### Instalación:

- Instale el seguro de la tapa a la parte superior del gabinete principal cerca de la tapa de la tolva. Use un tornillo para asegurar la parte superior, luego abra la tapa y asegure un tornillo en el borde interior entre las bisagras de la tapa de la tolva.



### 14. MONTAJE DE LA MANIJA Y PESTILLOS DE LA PUERTA DEL GABINETE

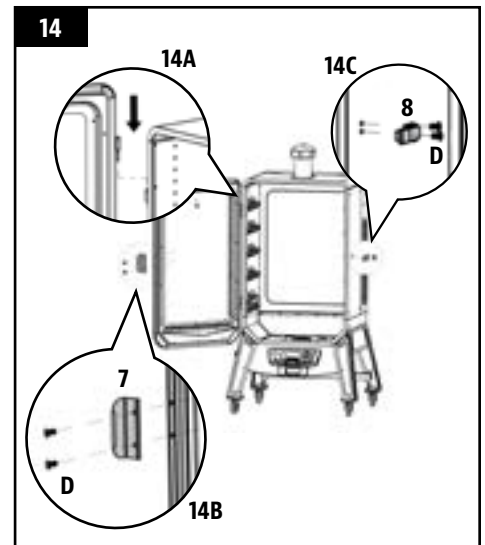
#### Partes requeridas:

- 1 x Manija de la puerta del gabinete (#7)
- 1 x Seguros de pestillos de la puerta del gabinete (#8)
- 4 x Tornillos #10-24x1/2" (#D)

#### Instalación:

- Primero, vuelva a instalar la puerta en el gabinete principal alineando y asegurando ambas bisagras. Asegúrese de que la puerta del gabinete esté montada correctamente probando que se abra y oscile con libertad. Consulte 14A.
- Monte la manija de la puerta del gabinete en la parte frontal de dicha puerta usando dos tornillos. Consulte la dirección correcta en la ilustración 14B.
- Monte los pestillos de la puerta del gabinete en la parte externa del gabinete principal usando dos tornillos para cada uno. Consulte 14C.

**IMPORTANTE:** primero ajuste y pruebe los pestillos y seguros de la puerta del gabinete para asegurarse de que estén bien alineados y sellados cuando se cierra la puerta. La mala alineación puede resultar en pérdida de calor y fugas durante el uso.



### 15. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

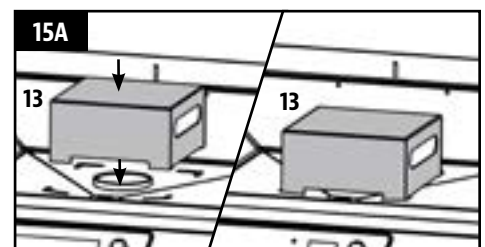
#### Partes requeridas:

- 1 x Supresor de llama (#13)
- 1 x Bandeja de agua (#12)
- 5 x Parrillas de cocción (#1)

#### Instalación:

- Coloque el supresor de llamas sobre la cámara de combustión en la parte inferior interna del gabinete principal. Para asegurarse de que esté bien posicionado, alinee el supresor de llamas en las ranuras a lo largo de la parte inferior del panel base. Consulte la ilustración 15A.

**IMPORTANTE:** Las ventanas de ventilación en los lados de la caja del supresor de llamas no deben estar hacia el frente, en dirección de la puerta del gabinete. Esto puede causar daños al panel de control si las llamas son demasiado grandes.

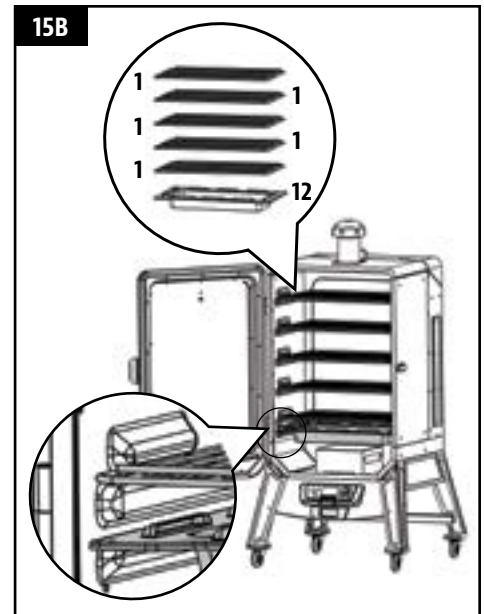




- Luego, inserte la bandeja de agua en los soportes de parrilla en la parte más baja del interior del gabinete. Llene  $\frac{3}{4}$  de la bandeja con agua.

**IMPORTANTE: mientras cocina, mantenga la bandeja con agua en todo momento. Atrapará la grasa y el goteo de sus comidas y permitirá una limpieza más sencilla. Si va a ahumar por un periodo largo, mueva la bandeja de agua hacia arriba para permitir que el agua dure más.**

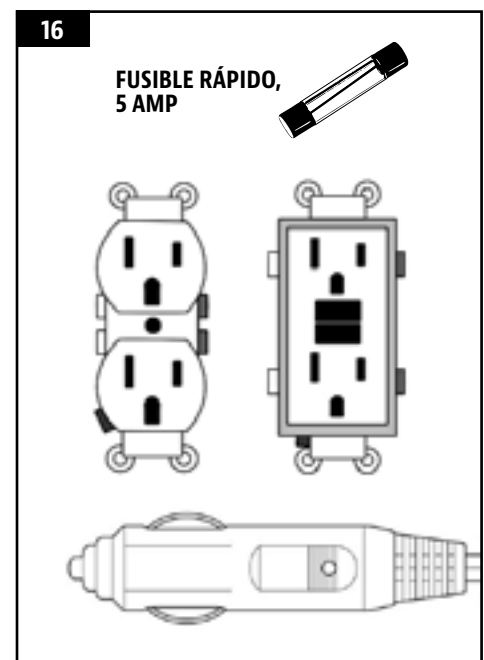
- Por último, coloque las parrillas de cocción, una por una, en los soportes de parrilla dentro del gabinete principal.
- La unidad ya está completamente ensamblada.



## 16. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

**NOTA: antes de conectar su unidad a un tomacorriente, asegúrese de que el control de temperatura se encuentra en la posición SMOKE (AHUMAR). Desconecte cuando no esté en uso.**

- **TOMACORRIENTE ESTÁNDAR**  
Este aparato requiere servicio de 120 V, 60Hz, 250W, 2.1 A. Debe usar un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Asegúrese de que la clavija de tierra no esté rota. El control utiliza un fusible rápido de 120 V, 5 A para proteger el panel del encendedor.
- **TOMACORRIENTE CON INTERRUPTOR DE CIRCUITO DE FALLA A TIERRA (GFCI)**  
Este aparato funciona con la mayoría de los tomacorrientes con interruptor de circuito de falla a tierra (Ground-Fault Circuit Interrupter, GFCI), con una capacidad recomendada de 15 A. Si su tomacorriente GFCI es muy sensible a los picos de voltaje, muy probablemente se disparará durante la fase de operación de arranque. Durante la fase de arranque, el encendedor consume de 200 a 700 vatios (W) de electricidad, que puede ser demasiado para un tomacorriente GFCI. La calidad del GFCI no importa, sino su sensibilidad; cada vez que se dispara, su sensibilidad aumenta. Si el GFCI se dispara constantemente, reemplace el tomacorriente o cámbielo por uno que no sea GFCI.
- **EN CUALQUIER LUGAR**  
Desconecte el encendedor de la alimentación principal. Use el procedimiento de arranque manual. Una unidad Pit Boss puede operar con un invertidor de 12 V, 100 W conectado a su automóvil. Para usar el encendedor automático, se recomienda que utilice un invertidor de por lo menos 1000 W.



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Con el estilo de vida moderno en el que nos esforzamos para comer alimentos saludables y nutritivos, un factor a considerar es la importancia de reducir la ingesta de grasas. Una de las mejores maneras de reducir la grasa de su dieta es utilizar un método de cocción bajo en grasas, como el ahumado. Dado que un ahumador de pellets usa pellets de madera natural, el sabor de la madera se integra a las carnes, lo que reduce la necesidad de usar salsas con alto contenido de azúcares.

## 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. La unidad Pit Boss, debido a su construcción de pared doble, debe considerarse como un ahumador para 3 estaciones, dependiendo del lugar en donde viva. Todas las unidades Pit Boss requieren un espacio libre mínimo de 305mm (12 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el 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 cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Evite abrir la puerta del gabinete del ahumador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura interna de su ahumador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la puerta.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo elementos simples, como verduras y papas.

### 3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

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

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

## RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

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

- *ALTAS TEMPERATURAS (190-215°C / 375-419°F)*

Este rango se usa para asar a alta temperatura, sin contacto con la llama. Las temperaturas altas también se usan como la temperatura de quemado para limpiar las parrillas de cocción después de usarlas. Asimismo, se pueden usar las altas temperaturas en condiciones climáticas extremadamente frías para compensar el contraste entre las temperaturas de afuera y dentro de la unidad.

- *TEMPERATURAS MEDIAS (135-177°C / 275-350°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 (65-122°C / 150-250°F)*

Este rango se usa para asar lento, aumentar el sabor del ahumando y mantener caliente la comida. Infunde 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.

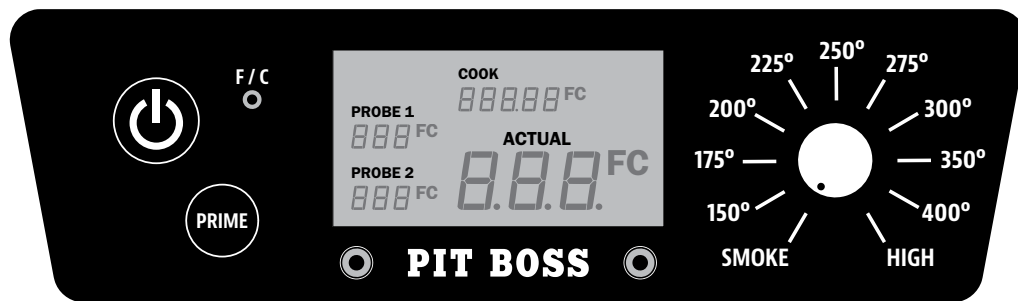
- El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar "**bajo y lento**", generalmente se hace a 82-122 °C / 180-250 °F. El ahumado caliente funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.
- El **ahumado frío** es cuando la comida se encuentra tan lejos del fuego que se ahúma sin cocinarse, y a temperaturas de 15-32 °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!



## EXPLICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



CONTROL	DESCRIPCIÓN
	Oprima el <b>botón Power (Encendido)</b> para encender la unidad. Una vez que se conecte a una fuente de alimentación electrónica y se presione el Botón Power (Encendido), se encenderá la pantalla digital LED, mostrando que la unidad está lista para operar. Oprima y sostenga el botón para apagar la unidad.
	El <b>marcador de control de temperatura</b> le permite establecer su temperatura de ahumado deseada. Seleccione entre cualquiera de las diez temperaturas preestablecidas del marcador de control, entre 65-232 °C / 150-450 °F.
	El <b>botón de cambio de temperatura</b> se usa para cambiar la lectura de la temperatura que aparece en la pantalla LED. Presione el botón para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), como usted prefiera. La configuración predeterminada es Fahrenheit.
	La <b>pantalla digital LED</b> se usa como el centro de información de su unidad. La pantalla LED mostrará su temperatura de cocción deseada, la temperatura de cocción real y la temperatura del sensor para carne (si está conectado). Si solo hay un sensor para carne conectado, solo se mostrara una lectura. La temperatura puede visualizarse en grados Fahrenheit o Celsius.
	Mantenga oprimido el <b>botón de Prime (Preparación)</b> para activar una alimentación adicional de pellets a la cámara de combustión. Esto se puede usar para añadir más combustible al fuego justo antes de abrir la puerta del gabinete del ahumador, logrando así un tiempo de recuperación de calor más rápido. También se puede usar para agregar más combustible al ahumar, para aumentar la intensidad del sabor limpio ahumado. Solicitado por cocineros competitivos.
	La <b>configuración Smoke (ahumar)</b> en el marcador de control de temperatura es el modo preestablecido para la unidad. El ahumador opera a la temperatura más baja, sin que se apague el fuego.
	Los puertos de conexión en el frente del panel de control son para uno o varios <b>sensores para carne</b> . Cuando un sensor para carne está conectado, la temperatura se muestra en la pantalla LED. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión. <i>Incluye uno (1) sensor para carne. Solo es compatible con sensores para carne de marca Pit Boss.</i>

## USO DE LOS SENSORES

### · SENSOR DE TEMPERATURA

Ubicado dentro del gabinete, abajo en la pared posterior, se encuentra el sensor de temperatura. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la unidad. Cuando se ajusta la temperatura en el panel de control, el sensor de temperatura medirá la temperatura real dentro de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.

**IMPORTANTE:** la temperatura de su unidad depende en gran medida de la temperatura ambiente exterior, la calidad de los pellets usados, el sabor de los pellets y la cantidad de comida que se cocina.

### · SENSOR PARA CARNE

El sensor para carne mide la temperatura interna de su carne en el gabinete del ahumador, de manera similar a su horno de uso interior. Conecte el adaptador de sensor para carne al puerto de conexión del sensor para carne e inserte el sensor para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de su carne y la temperatura se mostrará en el panel de control. **Para asegurarse de que el sensor esté bien conectado al puerto de conexión, debe sentir y escuchar cómo entra en su sitio.**

**IMPORTANTE:** al colocar el sensor de carne en su carne, asegúrese de que el sensor y los cables no entren en contacto directo con las flamas o el calor excesivo. Esto puede dañar su sensor para carne. Saque el cable sobrante por la puerta frontal del gabinete principal, a lo largo del borde. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

## PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE LA TOLVA

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que encienda el ahumador y cada vez que el ahumador se quede sin pellets en la tolva. El barreno debe prepararse para permitir que los pellets de madera se desplacen por todo el barreno y llenen la cámara de combustión. Si no se prepara, el encendedor se agotará antes de que los pellets se enciendan. Siga estos pasos para la preparación

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni bloqueando el sistema de alimentación por barreno en la parte inferior.
2. Quite todos los accesorios para cocinar del interior del ahumador. Ubique la cámara de combustión en la parte inferior del gabinete del ahumador.
3. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente. Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad y asegúrese de que el **marcador de control de temperatura** esté en la posición SMOKE (Ahumar). Revise los siguientes puntos:
  - Que pueda escuchar el barreno volteándose. Coloque su mano sobre la cámara de combustión y sienta si hay movimiento de aire. No coloque su mano ni sus dedos dentro de la cámara de combustión. De hacerlo podría sufrir lesiones.
  - Después de aproximadamente un minuto debe oler los vapores del encendedor y comenzar a sentir que el aire se calienta dentro de la cámara de combustión. La punta del encendedor no se pone roja. No toque el encendedor. Esta parte se pone extremadamente caliente y puede quemar.
4. Una vez que haya verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, oprima y sostenga el **botón Power (Encendido)** para APAGAR la unidad.
5. Llene la tolva con pellets de madera natural para asador. Verifique el nivel de pellets usando la mirilla en la parte lateral.
6. Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad. Con el **marcador de control de temperatura** en la posición SMOKE (Ahumar), oprima y sostenga el **botón de Prime (Preparación)** hasta que vea que los pellets entren en la cámara de combustión. Una vez que los pellets empiecen a caer en la cámara de combustión, suelte el **botón de Prime (Preparación)**. Permita que los pellets se enciendan y formen una flama. Una vez que salgan llamas de la cámara de combustión, presione y mantenga el **botón Power (Encendido)** para apagar el panel de control y permita que el ahumador se enfríe.
7. Después de que el ahumador se enfríe, vuelva a colocar los accesorios para cocinar en el gabinete principal. ¡El ahumador ya está listo para usar!

## PRIMER USO - "QUEMADO" DEL AHUMADOR

Una vez que la tolva esté preparada y antes de usar su ahumador por primera vez con alimentos, es importante hacer un "quemado" del ahumador. Encender el ahumador y operarlo a 177 °C / 350 °F con la puerta del gabinete cerrada durante 30 a 40 minutos quemará la unidad y eliminará todas las sustancias extrañas.

## PRECALENTAMIENTO

Es importante que permita que su ahumador se precaliente antes de colocar alimentos en la unidad. Esto permite que el ahumador y las rejillas de cocción se calienten más rápido, que mate las bacterias y otros patógenos remanentes de usos anteriores de la unidad, y que el ahumador pueda mantener su temperatura una vez que coloque su comida dentro del gabinete. **Precaliente con la puerta del gabinete del ahumador cerrada.**

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

## PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Asegúrese de que el **marcador de control de temperatura** esté en la posición SMOKE (Ahumar). Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Revise la cámara de combustión y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción para un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no hay objetos extraños en la tolva ni en la entrada del sistema de alimentación por barreno en la parte inferior del gabinete. Llene o recargue la tolva con pellets secos de madera dura natural para asador. Llene la bandeja de agua hasta la tercera parte y supervíselo durante la cocción; vuelva a llenar con frecuencia.
3. Oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad. Esto activará el ciclo de arranque. El sistema de alimentación por barreno comenzará a girar, el encendedor empezará a brillar y el ventilador suministrará aire a la cámara de combustión. El ahumador comenzará a producir humo mientras se realiza el ciclo de encendido. Debe dejar la puerta del gabinete abierta durante el ciclo de arranque. Para confirmar que el ciclo de arranque inició correctamente, escuche el rugido del fuego y confirme que se está produciendo calor.
4. Cierre la puerta del gabinete. Gire el **marcador de control de temperatura** a 177 °C / 350 °F para permitir que la unidad se precaliente de 15 a 20 minutos aproximadamente.
5. ¡Después de completar el precalentamiento, ya está listo para disfrutar de su ahumador a la temperatura deseada!

**IMPORTANTE: Cuando seleccione SMOKE (Ahumar) o una configuración de baja temperatura después del precalentamiento, el barreno continuará girando y alimentando pellets. Esto elevará momentáneamente la temperatura, pero esta disminuirá con el tiempo y se estabilizará. Recuerde que está intentando controlar un fuego, así que hace falta tiempo para lograr su temperatura deseada.**

## PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

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

1. Asegúrese de que el **marcador de control de temperatura** esté en la posición SMOKE (Ahumar). Abra la puerta del gabinete. Saque todos los accesorios para cocinar del interior. Saque todos los pellets sin quemar y las cenizas de la cámara de combustión. No toque el encendedor para evitar quemarse, ya que podría estar extremadamente caliente.
2. Una vez que haya sacado y limpiado todos los accesorios para cocinar, oprima el **botón Power (Encendido)** para encender la unidad. Verifique lo siguiente:
  - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor.
  - Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 13 mm / 0,5 pulg. en la cámara de combustión.
  - Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellets en la cámara de combustión.
  - Confirme que el ventilador de combustión está funcionando, escuchando el rugido del fuego.
3. Si alguno de los puntos anteriores no funciona, siga las instrucciones de **Solución de problemas**.

## PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

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

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

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

## CÓMO APAGAR SU AHUMADOR

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

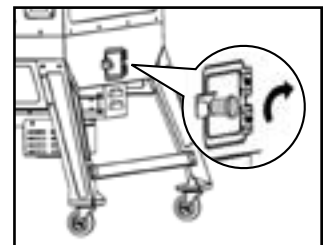
## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Un paso importante es permitir que el gabinete de ahumar y las parrillas de cocción se autolimpíen operando el ahumador en temperatura alta por 5 a 10 minutos después de cada uso. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su ahumador:

### 1. CONJUNTO DE TOLVA

- La tolva incluye una función de limpieza para facilitar su limpieza y el cambio de sabores de combustible de pellets. Para vaciarla, encuentre la puerta de limpieza del conducto de caída en la parte trasera de la tolva. Coloque un cubo limpio y vacío debajo de la puerta de limpieza, luego afloje lentamente la perilla de la puerta, levante el pestillo de la puerta y deje que los pellets salgan.

**NOTA: use un cepillo de mango largo o una aspiradora para sacar el exceso de pellets, el aserrín y los desechos para una limpieza completa.**



- Revise y limpie todos los desechos del respiradero de entrada de aire del ventilador, que está en la parte inferior trasera del gabinete para ahumar. Para una limpieza exhaustiva, Limpie cuidadosamente toda la grasa acumulada en las aspas del ventilador (consulte el **Diagrama del cableado eléctrico** para acceder a los componentes eléctricos). Esto garantiza un flujo de aire apropiado para el sistema de alimentación.

### 2. SENSORES

- Los enredos o pliegues en los cables de los sensores pueden causar daños. Los sensores de carne que no estén en uso deben enrollarse en una bobina grande y holgada.
- Aunque ambos sensores son de acero inoxidable, no los coloque en la máquina lavavajillas ni los sumerja en agua. El daño debido al agua en los cables internos causará cortocircuitos en los sensores, generando lecturas falsas. Si un sensor se daña, será necesario reemplazarlo.

### 3. SUPERFICIES INTERIORES

- Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en la cámara de combustión.
- Usando un cepillo para limpieza de asadores 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. Otra forma de extinguir un incendio es envolver papel de aluminio alrededor de la chimenea, cerrando la entrada de aire hacia el interior. 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.

#### 4. 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 asador 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
Cámara de combustión	Después de cada sesión de ahumado	Saque con pala o aspiradora los desechos
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
Tubo de salida de grasa	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barreno	Cuando la bolsa de pellets esté vacía	Deje que el barreno empuje el aserrín, dejando la tolva vacía
Componentes eléctricos	Una vez al año	Sacuda el interior, limpie las aspas del ventilador con agua jabonosa
Respiradero de entrada de aire	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Sacuda, fibra de limpieza y agua jabonosa
Sensor de temperatura	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa

# USO DEL COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA


Los pellets de madera no parecen ser más anchos que el borrador de un lápiz. Al verlos por primera vez, muchas personas creen que parecen comida de conejo; sin embargo, la energía calorífica y el sabor de un pellet de madera para asador no tienen nada de pequeño. Estos pellets de madera para asador se queman de manera limpia y generan alrededor de 8200 BTU por libra, con muy poca ceniza, poco contenido de humedad (5-7%) y son neutrales en carbón.

Los pellets de madera para asador se producen con material puro en bruto (aserrín) que se pulveriza en un aserradero, y el material se pasa a presión por un troquel. Conforme el pellet pasa por el troquel, se corta, se enfría, se inspecciona, se aspira y se empaqueta para su venta al consumidor. Consulte a su distribuidor local respecto a los sabores disponibles en su región.


**MEZCLA DE NOGAL**   
Rico sabor ahumado, similar al tocino. Considerada la "reina de las maderas".

**MEZCLA DE MANZANO**   
Sabor ahumado, ligeramente dulce. Muy recomendado para hornear.

**MEZCLA DE MEZQUITE**   
Sabor fuerte y picante. Especial para cocina Tex-Mex.

**MEZCLA DE CEREZO**   
Ligeramente dulce, pero también ácido. Le da un tinte rosado a las comidas claras.

**MEZCLA DE BARRIL DE WHISKY**   
Humo fuerte y dulce con un sabor aromático. Perfecta para carnes rojas.

**MEZCLA DE COMPETENCIA**   
Mezcla perfecta de dulce, picante y ácido. Usada por muchos profesionales del asador.

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

## LINEAMIENTOS PARA COCINAR

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

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

ESTILO DE COCINA	AHUMADO CALIENTE (Muy bajo)	ASADO (Bajo)	HORNEADO (Medio)	COCIDO (Medio/Alto)
Rango de temperaturas	93-135°C / 200-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F	204-215°C / 400-420°F

### TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN

RES	Tamaño	Un cuarto - 54°C / 130°F	Medio - 60°C / 140°F	Bien cocido - 77°C / 170°F
Asado de costilla-ojo, sin hueso	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1½ - 2 horas	
Costillas asadas	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.		2½ - 2¾ horas	
Salchicha (fresca)	Todos los tamaños			4 - 5 horas
Asado (con hueso)	Todos los tamaños	4- 5 horas		
Costillas	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 - 6 horas)		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Asar hasta que la temperatura interna llegue a 91°C / 195°F		

<b>CERDO</b>	<b>Tamaño</b>	<b>Recalentar - 60°C / 140°F</b>	<b>Medio - 66°C / 150°F</b>	<b>Bien cocido - 71°C / 160°F</b>
Jamón ( <i>cocido</i> )	Todos los tamaños	2 - 2¾ horas		
Jamón ( <i>fresca</i> )	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 horas
Salchicha ( <i>fresca</i> )	Todos los tamaños			4 - 5 horas
Asado de lomo	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 horas	2 - 3 horas
Corona de costillas asada	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 horas	2 - 3 horas
Boston Butt ( <i>hombro de puerco</i> )	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Temperatura interior
Costillas	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 - 6 horas)		
Chuleta ( <i>lomo, costillas</i> )	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 - 6 horas)		

<b>CORDERO</b>	<b>Tamaño</b>	<b>Un cuarto - 54°C / 130°F</b>	<b>Medio - 60°C / 140°F</b>	<b>Bien cocido - 71°C / 160°F</b>
Asado ( <i>fresca</i> )	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		5 - 6 horas	

<b>AVES</b>	<b>Tamaño</b>	<b>Un cuarto - 54°C / 130°F</b>	<b>Medio - 60°C / 140°F</b>	<b>Bien cocido - 82°C / 180°F</b>
Pavo ( <i>entero</i> )	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 horas
Pollo ( <i>entero</i> )	Todos los tamaños			5 - 6 horas
Muslos, pechugas	Todos los tamaños			4 - 5 horas
Aves de caza pequeñas	Todos los tamaños			4 - 5 horas
Pato	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			5 - 6 horas

<b>MARISCOS</b>	<b>Tamaño</b>	<b>Un cuarto - 54°C / 130°F</b>	<b>Medio - 60°C / 140°F</b>	<b>Bien cocido - 82°C / 180°F</b>
Pescado ( <i>entero</i> )	Todos los tamaños			2 - 3 horas, hasta que se desmenuce con facilidad
Pescado ( <i>filetes</i> )	Todos los tamaños			1 - 2 horas, hasta que se desmenuce con facilidad

<b>CAZA</b>	<b>Tamaño</b>	<b>Un cuarto - 60°C / 140°F</b>	<b>Medio - 71°C / 160°F</b>	<b>Bien cocido - 77°C / 170°F</b>
Asado ( <i>fresco</i> )	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		5 - 6 horas	
Cortes grandes ( <i>fresco</i> )	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			7 - 8 horas

## CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

### 1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Mantenga limpio todo lo que haya en la cocina y en el área para cocinar. Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que utilizó para preparar o transportar la carne cruda al asador. Esto evitará la contaminación cruzada por bacterias. Cada marinada o salsa para untar debe tener su propio utensilio.
- Mantenga las comidas calientes calientes (a más de 60 °C / 140 °F), y mantenga las comidas frías frías (a menos de 3 °C / 37°F).
- Nunca debe guardar una marinada para usarla en el futuro. Si la va a servir con la carne, asegúrese de hervirla antes de servir.



- Los alimentos cocidos no deben dejarse en un entorno caliente por más de una hora. No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Descongele y marine las carnes en refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente ni sobre un mostrador. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse con rapidez en comidas calientes y húmedas. Lávese las manos cuidadosamente con agua tibia y jabón antes de iniciar la preparación de los alimentos y después de manejar carne fresca, pescado y aves.

## 2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Al ir de una temperatura alta a una baja, levante la tapa y déjela abierta hasta que la temperatura real esté cerca de su temperatura deseada. Esto acelera el proceso y garantiza que el fuego no se apague.
- Esté preparado o "**Mise en Place**". Esto se refiere a estar preparado con la receta, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita junto al asador antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender el asador.
- Un tapete para asador es muy útil. Debido a los accidentes al manejar la comida y las salpicaduras al cocinar, un tapete protege su terraza, patio o piso de piedra del riesgo de manchas de grasa o derrames accidentales.

## 3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su asador Pit Boss no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad.

Para ver las preguntas frecuentes, visite [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com) y haga clic en SUPPORT (Soporte). También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el panel de control	Botón Power (Encendido)	Oprima el botón Power (Encendido) Inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.

	No conectado a la alimentación eléctrica, el tomacorriente GFCI se ha desconectado	Asegúrese de que el ahumador está conectado a un tomacorriente funcional. Restablezca el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amperios como mínimo (consulte el <b>Diagrama de cableado eléctrico</b> para el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien conectadas y secas.
	Fusible fundido en el panel de control	Retire los accesorios para cocinar del gabinete principal para ahumar. Gire la unidad hacia un lado y quite los tornillos en la parte posterior del panel de control. Revise el fusible para ver si un cable está roto o negro. Si es así, sustitúyalo manualmente con un fusible nuevo.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
No se enciende fuego en la cámara de combustión	El barreno no está preparado	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que la cámara de combustión se llene de pellets. Si no se prepara, el encendedor se agotará antes de que los pellets se enciendan. Siga el <b>procedimiento de preparación de la tolva</b> .
	El motor del barreno está atascado	Retire los accesorios para cocinar del gabinete principal para ahumar. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el sistema de alimentación por barreno. Confirme visualmente que el barreno está depositando los pellets en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, llame a Servicio al Cliente para pedir asistencia o un repuesto.
	Falla del encendedor	Retire los accesorios para cocinar del gabinete principal para ahumar. Oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad, gire el marcador de control de temperatura a SMOKE (AHUMAR) e inspeccione el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, colocando su mano sobre la cámara de combustión para percibir que haya calor. Confirme visualmente que el encendedor sobresale alrededor de 13 mm / 0,5 pulg. en la cámara de combustión. Si no funciona correctamente, siga el <b>procedimiento de arranque manual</b> para seguir usando el ahumador; sin embargo, debe llamar a Servicio al Cliente para pedir asistencia o un repuesto.
Hay puntos parpadeando en la pantalla LED	El encendedor está funcionando	Este no es un error que afecte la unidad. Se usa para mostrar que la unidad tiene energía y está en modo de Encendido (el encendedor está encendido). El encendedor se apagará después de cinco minutos. Una vez que desaparezcan los puntos parpadeantes, la unidad se ajustará a la temperatura seleccionada.
La temperatura está parpadeando en la pantalla LED	La temperatura de la unidad es menor a 65 °C / 150 °F	Este no es un error que afecte a la unidad; sin embargo, se utiliza para mostrar que existe el riesgo de que el fuego se apague. Revise que la tolva tenga suficiente combustible y que no haya una obstrucción en el sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> . Revise el sensor de temperatura y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucio. Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando (rotación) y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno.
Código de error "ErH"	El ahumador se ha sobrecalentado, probablemente debido a un fuego de grasa o exceso de combustible	Oprima y sostenga el botón Power (Encendido) para apagar la unidad y permita que el ahumador se enfríe. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> . Después del mantenimiento, saque los pellets y confirme la posición de todos los componentes. Una vez que se enfríe, oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente.
Código de error "Er1"	El cable del sensor de temperatura no está conectado	Acceda a los componentes eléctricos en la base de la unidad (consulte el <b>Diagrama de cables eléctricos</b> ) y verifique si hay daños en los cables del sensor de temperatura. Asegúrese de que los conectores molex del sensor de temperatura estén firme y correctamente conectados al panel de control.

Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte el sensor para carne del puerto de conexión del panel de control y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que el adaptador del sensor para carne está bien conectado. Revise si hay signos de daño en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Servicio al cliente para solicitar el repuesto.
	Sensor para carne dañado	Revise que los cables del sensor para carne no muestren señales de daños. Si existen daños, llame a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
El ahumador no alcanza o mantiene una temperatura estable	Flujo insuficiente de aire en la cámara de combustión	Revise la cámara de combustión para eliminar residuos de ceniza u obstrucciones. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> en caso de cenizas acumuladas. Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucio. Revise el motor del barreno para confirmar que está funcionando y asegúrese de que no hay obstrucciones en el tubo del barreno. Una vez que haya seguido todos los pasos anteriores, encienda el ahumador, configure la temperatura en SMOKE (AHUMAR) y espere 10 minutos. Verifique que las llamas producidas sean brillantes y vivas.
	Falta de combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva y asegúrese de que tenga un nivel suficiente de combustible y vuelva a llenarla si el nivel está bajo. Si la calidad de los pellets de madera es mala, o si los pellets son demasiado largos, podría presentarse una obstrucción del sistema de alimentación. Saque los pellets y siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
	Sensor de temperatura	Revise el estado del sensor de temperatura. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> si está sucio. Si está dañado, comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
El asador produce humo excesivo o sin color	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .
	Calidad de los pellets de madera	Elimine los pellets de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> para la limpieza. Reemplace con pellets de madera secos.
	La cámara de combustión está bloqueada	Saque los pellets de madera húmeda de la cámara de combustión. Siga el <b>procedimiento de preparación de la tolva</b> .
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Revise el ventilador. Asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las instrucciones de <b>uidado y mantenimiento</b> si está sucio.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura debajo de 176 °C / 350 °F cuando cocine comida muy grasosa.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de <b>Cuidado y mantenimiento</b> .

# DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

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

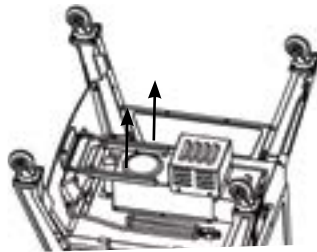
## PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 120V, 2.1AMP, 60HZ, 250W, CONECTOR DE 3 CLAVIJAS CON TIERRA

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

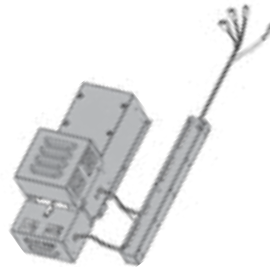
- 1** DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE DAR SERVICIO O HACER MANTENIMIENTO.



- 2** RETIRE LOS DOS SOPORTES DE LA BANDEJA DE GRASA DE LA PARTE INFERIOR DE LA UNIDAD.



- 3** ACCEDA A LOS COMPONENTES DE CABLEADO.

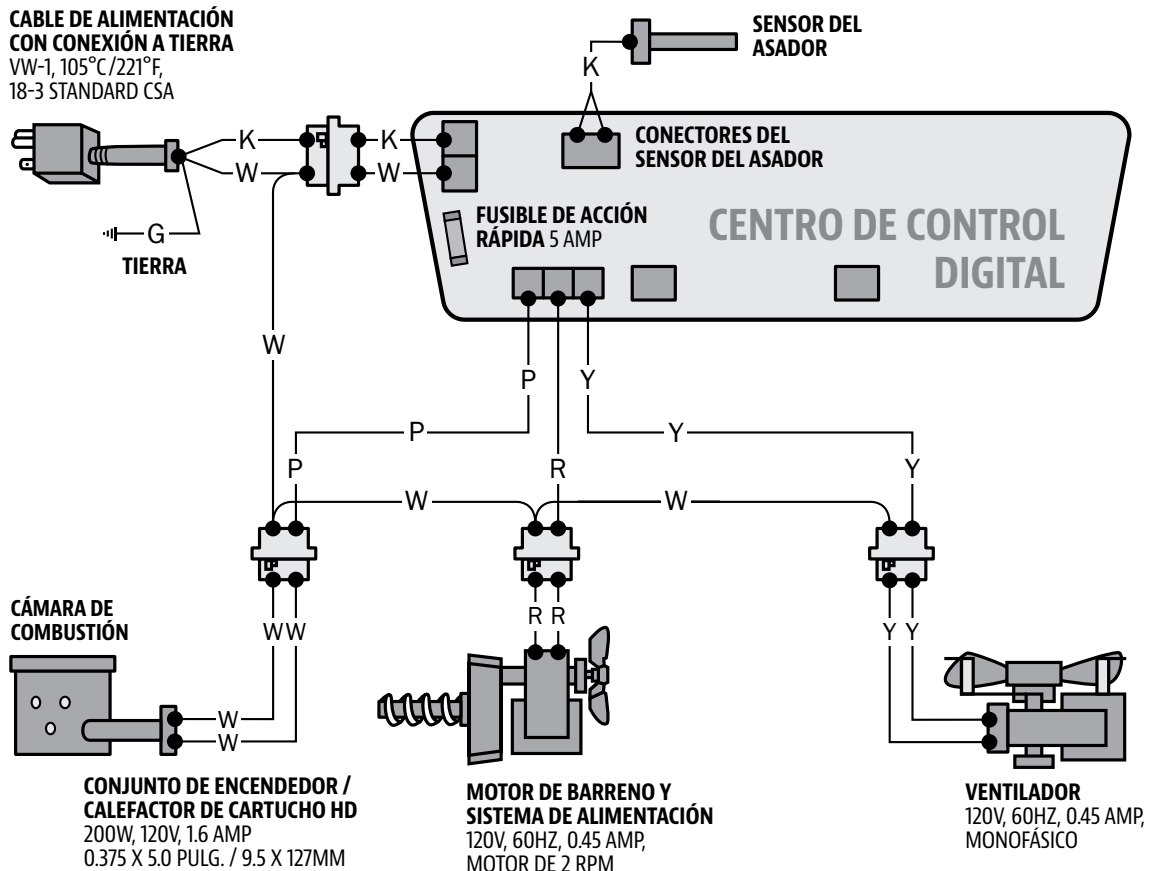


**CAPACIDAD DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE:**  
1.1 KG/H  
(2.4 LB/H)

### ÍNDICE

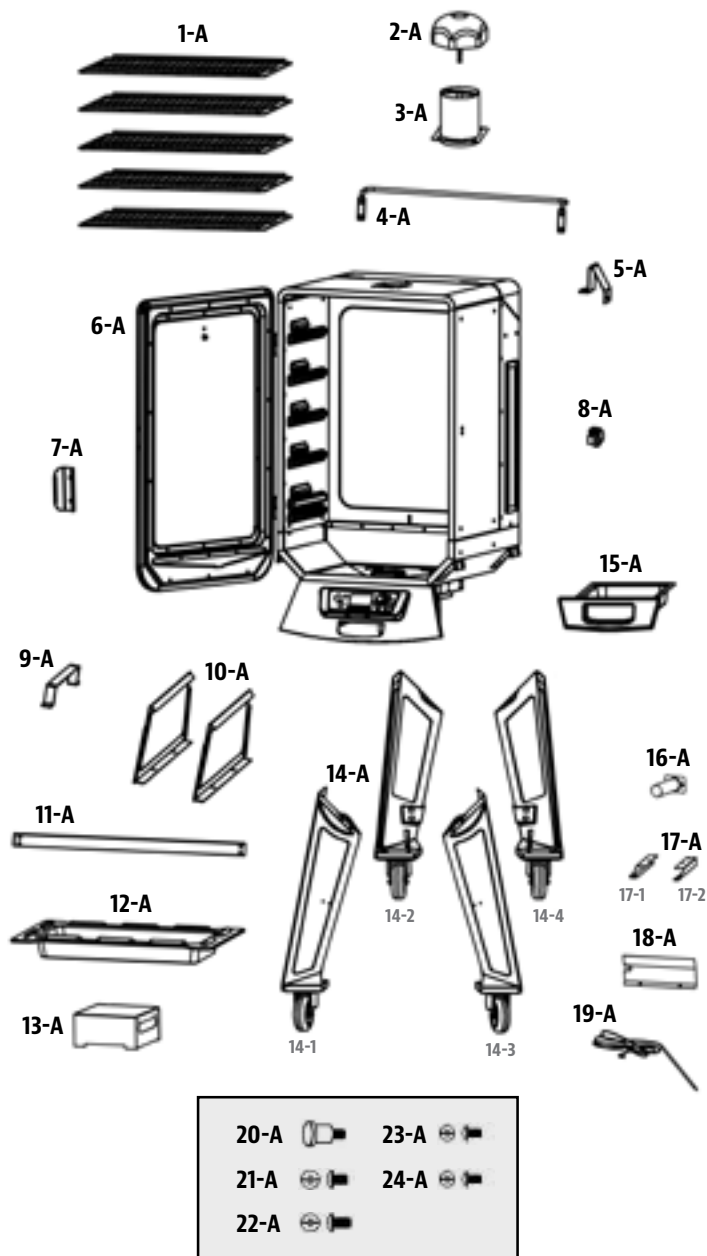
W : BLANCO  
Y : AMARILLO  
P : PÚRPURA  
R : ROJO  
K : NEGRO  
S : PLATEADO

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



# REFACCIONES PARA EL AHUMADOR

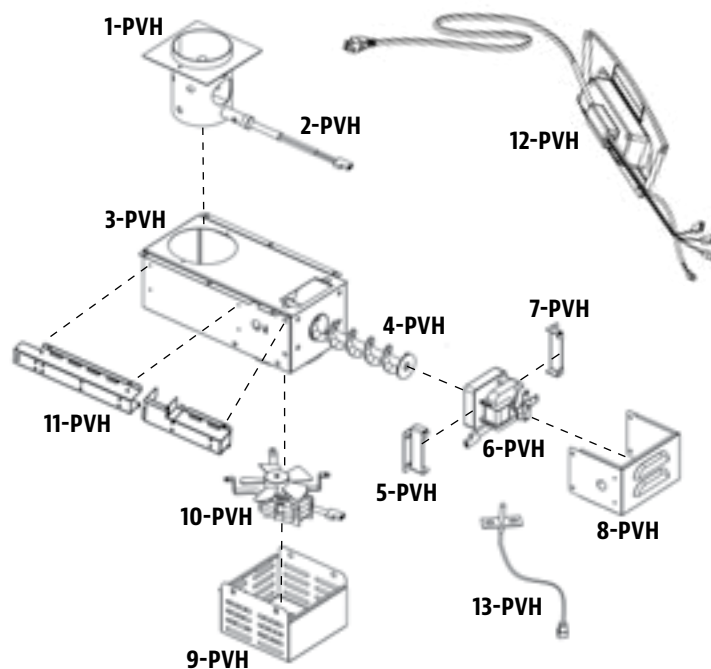
N°	Descripción
1-A	Parrillas de cocción (x5)
2-A	Tapa de la chimenea (x1)
3-A	Cañón de la chimenea (x1)
4-A	Manija posterior (x1)
5-A	Seguro de la tapa (x1)
6-A	Gabinete principal (x1)
7-A	Manija de la puerta del gabinete (x1)
8-A	Pestillos de la puerta del gabinete (x1)
9-A	Soporte del cable de alimentación (x1)
10-A	Panel de soporte (x2)
11-A	Barra de soporte (x1)
12-A	Bandeja de agua (x1)
13-A	Supresor de llama (x1)
14-A	Patas con eje de rueda (x4)
15-A	Bandeja de grasa (x1)
16-A	Tubo de salida de grasa (x1)
17-A	Soportes de bandeja de grasa (x2)
18-A	Protector térmico (x1)
19-A	Sensore para carne (x1)
20-A	Perilla (x1)
21-A	Tornillos $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (x12)
22-A	Tornillos $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ " (x4)
23-A	Tornillos#10-24x $\frac{1}{2}$ " (x32)
24-A	Tornillos#10-24x $\frac{1}{3}$ " (x2)



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

# REFACCIONES ELÉCTRICAS

N°	Descripción
1-PVH	Cámara de combustión
2-PVH	Encendedor
3-PVH	Carcasa de la caja del barreno
4-PVH	Conjunto de espiral del barreno
5-PVH	Soporte izquierdo del motor de barreno
6-PVH	Motor de barreno
7-PVH	Soporte derecho del motor de barreno
8-PVH	Carcasa del motor de barreno
9-PVH	Carcasa del ventilador de combustión
10-PVH	Ventilador de combustión
11-PVH	Carcasa del sensor de temperatura (2 piezas)
12-PVH	Panel de control
13-PVH	Sensor de temperatura



# GARANTÍA

## CONDICIONES

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

Dansons ofrece una garantía por cinco (5) años contra defectos y mano de obra en todas las partes, 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 asador. Si ocurre alguna de las condiciones anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el asador cuando este no esté en uso.

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

## EXCEPCIONES

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

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

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

## CÓMO ORDENAR REFACCIONES

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

## CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con servicio al cliente, lunes a viernes de 4 am - 8 pm hora del pacífico (ENG/FR/ES).

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

## SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

---

MODELO

---

NÚMERO DE SERIE

---

FECHA DE COMPRA

---

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

# ACCESORIOS VENDIDOS POR SEPARADO

Disponibles para comprar por separado. Accesorios no disponibles y suministrados por todos los distribuidores autorizados de Pit Boss.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	<p><b>CUBIERTA DE ASADOR</b></p> <p>Cubierta completa, adaptada a la forma. Poliéster de uso pesado con respaldo de PVC para uso a largo plazo. Impermeable. Incluye un cordón sujetador para ajustarlo con facilidad.</p>
	<p><b>TAPETE PARA ASADOR</b></p> <p>Fácil de limpiar, con protección UV. Protección para su terraza. 132cm x 86cm / 52 x 34 pulg</p>
	<p><b>SONDA DE CARNE</b></p> <p>Termómetro de carne de acero inoxidable con adaptador. Cuando está conectado, la temperatura de los alimentos se muestra en la placa de control.</p>

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



# RECETAS

## **FLETÁN AHUMADO**

Rinde 4 porciones

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

### **Ingredientes:**

900g / 2 lbs	Filetes de fletán
125 ml / ½ tz.	Mantequilla
15 ml / 1 Cu.	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. **Pre caliente 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 sívalo.

## **GALLINA DE CORNUALLES AHUMADA**

Rinde 4 porciones

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

### **Ingredientes:**

4 whole	Gallinas de Cornualles, enteras
750 ml / 3 tz.	Arroz mandarín
15 ml / 1 Cu.	Aceite de oliva
5 ml / 1 cu.	Paprika ahumada
250 ml / 1 tz.	Mermelada de naranja

### **Instrucciones:**

1. **Pre caliente 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 Cu.	Sazónador
1 botella	Salsa de chili
1 paquete	Mezcla seca de sopa de cebolla
375 ml / 1½ tz.	Caldo de res
40 ml / 8 cu.	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. Frótelas 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. **Pre caliente el ahumador, luego bajarlo 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.**

- Coloque el brisket en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de mezcla para untar sobre el brisket, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio.
- Coloque el envoltorio cuidadosamente en el ahumador. Ahúme de 1 a 1 ½ horas.
- 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 lbs	Asado de costilla de primera ahumada 0.9 kg / 2 libras
10 dientes	Ajo (picados)
45 ml / 2 Cu.	Sazonador
10 ml / 2 cu.	Sal
10 ml / 2 cu.	Pimienta

### Instrucciones:

- Pre caliente 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 lbs	Costillas Costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo
5 ml / 1 cu.	Sal
5 ml / 1 cu.	Pimienta

### Instrucciones:

- Pre caliente el ahumador, luego bájelo 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 enfríen 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 síralas.

## LOMO RELLENO DE CERDO AHUMADO

Rinde 4 - 8 porciones

Suggested Wood Chip Flavor: Apple / Hickory / Cherry

### Ingredientes:

1 entero	Lomo de cerdo 3.6 kg / 8 libras
1 frasco	Salsa
15 ml / 1 Cu.	Chile en polvo
15 ml / 1 Cu.	Azúcar moreno
5 ml / 1 cu.	Paprika ahumada
45 ml / 3 Cu.	Miel (tibia)
Pizca	Canela molida

### Instrucciones:

- Pre caliente 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 ¾ 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.

5. 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.
6. Cuando el cerdo esté completamente cubierto, colóquelo dentro del ahumador. Ahúme el lomo durante 2 ½ a 3 horas o hasta que la temperatura interna del cerdo alcance los 62 °C / 145 °F.
7. 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 entero Pollo  
1.8-2.7 kg / 4-6 libras  
45 ml / 3 Cu. Sazonador o aliño

### **Instrucciones:**

1. **Pre caliente 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, voltee 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 lbs Salchicha italiana (picante o suave)  
2 enteros Mangos (picados finamente)  
10 ml / 2 cu. Perejil fresco (molido)

15 ml / 1 Cu. Pimiento rojo (en cubos)  
10 ml / 2 cu. Miel  
½ Cebolla roja (en cubos)  
½ bulbo Hinojo (en cubos)  
5 ml / 1 cu. Jugo de lima  
Pizca Sal

### **Instrucciones:**

1. **Pre caliente el ahumador, luego bajarlo a 82-107 °C / 180-225 °F.**
2. Coloque las salchichas en las parrillas de cocción, separadas equitativamente. Ahúmelas durante 25-30 minutos hasta que estén cocidas.
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 entero Pavo (descongelado)  
9-11.3 kg / 20-25 libras  
60 ml / 4 Cu. Sazonador o aliño  
5 ml / 1 cu. Paprika ahumada  
45 ml / 3 Cu. Mantequilla

### **Instrucciones:**

1. **Pre caliente 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 ahúmelos hasta que estén tiernos y dorados; 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.





FREE RECIPES | RECETAS GRATUITAS  
[WWW.PITBOSS-GRILLS.COM](http://WWW.PITBOSS-GRILLS.COM)

 **WARNING:** Use of this product can expose you to substances and chemicals including wood dust, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to [WWW.P65WARNINGS.CA.GOV](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

 **ADVERTENCIA:** El uso de este producto puede exponerlo a sustancias y productos químicos, incluyendo polvo de madera, 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](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

## IMPORTANT DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available **Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).**

**TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135**  
[service@pitboss-grills.com](mailto: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 servicio al cliente está disponible **lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico.**

**LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135**  
[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)



780181107LWM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA