

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



MODEL / MODÈLE / MODELO : PBV24CB  
PART / PIÈCE / PARTE : 10796, 10865

# CHAMPION™

## CHARCOAL & WOOD PELLET BARREL SMOKER

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

## FUMOIR BARIL POUR CHARBON DE BOIS ET GRANULÉS DE BOIS

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

## AHUMADOR DE BARRIL PARA CARBÓN VEGETAL Y PELLETS DE MADERA

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. LEA EL MANUAL ANTES DEL USO!



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

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

**AVERTISSEMENT :** VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

**ADVERTENCIA:** LEA TODO EL MANUAL ANTES DE MONTAR Y USAR ESTA BARBACOA. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ADMINISTRADORES DEL EDIFICIO O CON LOS BOMBEROS PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA.

# SAFETY INFORMATION

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

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new charcoal smoker. 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, mission or information on any installation restrictions, such as any unit being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.**

1. A minimum clearance of 2m (78 inches) from combustible constructions to the sides of the unit must be maintained. **Do not install appliance on non-combustible floors, or floors protected with non-combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling, overhang, awnings, parasol or gazebo. Do not use on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Do not use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat. Keep your unit in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

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

2. Do not use this smoker as a furnace. This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.

**Fire hazard: May emit hot embers while in use. Do not transport your unit while in use or while the unit is hot. Ensure the fire is completely out and that the unit is completely cool to the touch before moving.**

3. This product will become very hot, and serious injury may occur. Never leave a burning fire unattended. Keep young children and pets away while in use. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating. Do not use accessories not specified for use with this appliance.

**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.**

4. After a period of storage, or non-use, inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace as and when necessary. Clean before use. If the unit is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, unit should be dried out before performing any service or maintenance. Use a cover, if available.

5. It is highly recommended that you use lump charcoal in your smoker. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product. Charcoal not included.

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

**Use only firelighters complying to EN 1860-3**

## DISPOSAL OF ASHES

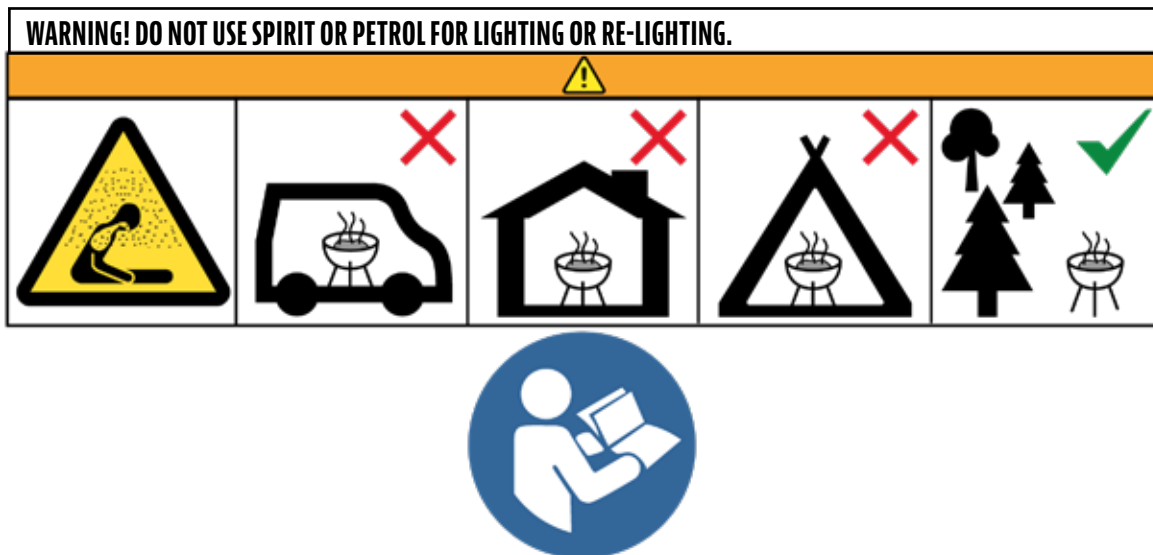
Ashes, or soot, should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally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

## 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.





**COPYRIGHT NOTICE**

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

**Dansons**

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

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

**Customer Care**

USA: (480) 923-9630

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

**TABLE OF CONTENTS**

- Safety Information ..... 2
- Operating Instructions ..... 5
  - Understanding Airflow ..... 5
  - First Use – Burn-Off ..... 5
  - Lighting Procedure ..... 5
  - Refueling Procedure ..... 5
  - Using Wood Pellets For Flavoring ..... 6
  - How To Use The Hanging Rack ..... 6
  - Extinguishing The Smoker ..... 7
- Care & Maintenance ..... 7
- Tips & Techniques ..... 8
- Troubleshooting ..... 9
- Replacement Parts ..... 10
- Warranty ..... 11

**ENGLISH**

# OPERATING INSTRUCTIONS

## UNDERSTANDING AIRFLOW

The heart of your smoker lies in the relationship between the Air Intake Pipes and the Chimney dampers. Opening the dampers allows more air to flow through the body of the smoker, allowing the charcoal to burn very hot and create fiery embers. To cook at lower temperatures, keep the Air Intake Pipes and the Chimney dampers open only a small distance, allowing for minimal airflow and maximum heat retention in the Barrel Body of the smoker.

To ensure the smoker performs correctly, proper maintenance and cleanout of the Charcoal Basket are essential. If the smoker is not achieving the desired temperature, check to ensure that there is proper airflow from the Air Intake Pipes and that the Chimney is not blocked.

**TIP: The smoker can run efficiently over extended periods of time as long as there is dry and sufficient fuel, proper airflow, and the cooking components are clean.**

## FIRST USE – BURN-OFF

Before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Starting the smoker and operating with the lid closed for 30 to 40 minutes will burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

## LIGHTING PROCEDURE

Ensure the smoker is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items. Position the smoker with a minimum of 2 m / 78 in overhead clearance and at least 2 m / 78 in clearance from combustible constructions.

1. Open the Lid of the Barrel Body.
2. Unlatch the Door Buckles and open the Charcoal Refill Door. Place some lighter cubes or solid firelighters into the Charcoal Basket and then load two or three handfuls of lump charcoal - filling the Charcoal Basket approximately 2/3 full.

**CAUTION: Do not use gasoline, spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting the fire.**

3. Light the lighter cubes or solid firelighters using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, slowly and carefully close the Charcoal Refill Door (using the Door Handle) and keep the Lid of the Barrel Body open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers. Also, open the Air Intake Pipe dampers completely to encourage airflow.

**IMPORTANT: Do not cook before the fuel has a coating of ash. It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.**

4. Allow the charcoal to heat up and adjust the Chimney and Air Intake Pipe dampers to reach your desired temperature.

## REFUELING PROCEDURE

With the Chimney closed, the smoker will stay at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal.

1. Unlatch the Door Buckles and open the Charcoal Refill Door using heat-resistant gloves.
2. Carefully, add additional lump charcoal to the Charcoal Basket.
3. Close the Charcoal Refill Door and latch the Door Buckles to seal.

**IMPORTANT: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your smoker. Also, do not attempt to add more fire starter into a fire that is already burning or into a hot Charcoal Basket. This may cause injury.**

## USING WOOD PELLETS FOR FLAVORING

Combining the use of charcoal and barbecue hardwood pellets in your smoker will add smoky flavoring to your foods. Hardwood pellets are known as the easiest fuel to use and come in a variety of different flavors - enhancing your smoking and cooking experience by using flavors like mesquite, hickory, and apple. Using hardwood pellets in your charcoal smoker will provide immense flavor without needing to closely monitor the air to fuel ratio like with wood chips or chunks.

Pit Boss® hardwood pellets produce less than 1% of ash, an entire 40 lb (18 kg) bag of pellets will only turn into half a cup of ash, which makes clean up a breeze. Pit Boss® hardwood pellets are made from 100% all-natural hardwood that is dried and ground into saw dust. The dust is then pressurized at extreme heat to create the compact pellets that are coated and held together with the wood's natural lighting.

1. Follow the lighting procedure like you normally would. Allow the charcoal to heat up and create the burning bed of hot embers to indicate the fire is hot.
2. Unlatch the Door Buckles and open the Charcoal Refill Door using heat-resistant gloves.
3. Carefully, add a blanket layer of hardwood pellets to the top of the burning coals of the Charcoal Basket.

**IMPORTANT: Do not add too many pellets as this will prevent proper airflow in the Charcoal Basket, causing the fire to burn out from lack of oxygen.**

4. Close the Charcoal Refill Door and latch the Door Buckles to seal.
5. Open the Chimney and Air Intake Pipe dampers to increase airflow until the pellets begin to smoke. Adjust the dampers to halfway open to allow the smoke to infuse the food inside the smoker.

**TIP: As a portion guide, half a cup of pellets should provide 30-40 minutes of smoke.**

## HOW TO USE THE HANGING RACK

Maximize space inside the smoker by using the Hanging Rack. Easily hang multiple racks of ribs, sausages, or any other meats using sturdy meat and/or sausage hooks. This allows the heat and infusing smoke to encircle the meat.

1. Remove the Cooking Grids and place the Hanging Rack on the highest position inside the Barrel Body.

**NOTE: Ensure the Heat Diffuser Plate remains inside the Barrel Body. It is used to disperse the direct heat from the Charcoal Basket, creating a more even heat distribution throughout the Barrel Body.**

2. Follow the lighting procedure like you normally would. Allow the charcoal to heat up and create the burning bed of hot embers to indicate the fire is hot. If hardwood pellets are desired for flavoring, add them at this time as well.
3. Prepare your meats for hanging:
  - Ribs - Find the large end of your rack (or slab) of ribs. On the big end, insert the meat hook directly center between the first and second bone, into the meat.
  - Sausages - Pierce the sausage link directly with the meat hook, or hang on smaller S-hooks by the casing or a tied string.
  - Whole Hens or Chickens - Truss or net your bird well to hang in a secure manner. The bird will start to get tender and bones will move during cooking. Hook through the next cavity into the breast, into the backbone or under the wishbone.
4. Adjust the dampers to be minimally open to allow the heat to stay inside the smoker. Open the Lid of the Barrel Body and place the hooked meats onto the Hanging Rack. Spread them out to allow for even airflow. Close the Lid of the Barrel Body as soon as all hooks are in place.
5. Allow the temperature to stabilize inside the smoker, and add fuel as needed.

**NOTE: Open the Lid of the Barrel Body and rotate the Hanging Rack every 20 minutes.**

## EXTINGUISHING THE SMOKER

1. When finished cooking and extinguishing the smoker, simply stop adding fuel. Close the Chimney and Air Intake Pipe dampers to allow the fire to die naturally by lack of oxygen.

**IMPORTANT: Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the Charcoal Basket.**

## CARE & MAINTENANCE

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

### 1. CHARCOAL COMPONENTS

- Clean out the Charcoal Basket and Charcoal Tray when a build-up of ash is found. Ensure that there are no signs of blockage of the holes of the Charcoal Basket.
- Clean out the Charcoal Refill Door and entry way to ensure it can open and close smoothly.

### 2. INSIDE SURFACES

- Using a grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker. Clean the inside of your Barrel Body on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the Lid of the Barrel Body closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, and close all dampers until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Thoroughly clean the inner Barrel Body to remove any splatter or build-up of grease. Carefully remove all cooking components and turn the smoker on its side. Use a shop-vac to remove all ash and residue, then wash the inside walls and bottom using hot soapy water. Leave the smoker to dry completely before replacing cooking components.

### 3. OUTSIDE SURFACES

- Wipe down your smoker 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 surfaces as it may damage the paint finish. 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 give your smoker complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When it is not in use or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

### CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking Grids, Hanging Rack	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Charcoal Basket, Charcoal Tray	Every 5-6 Grill Sessions	Warm Water & Mild Detergent
Dampers	Twice A Year	Tighten Using Wrench, Oil To Loosen
Inner Barrel Body	Twice A Year	Scrub Pad & Soapy Water
Outer Barrel Body, Side Shelves	As needed	Scrub Pad & Soapy Water

# 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*

- Be prepared, or ***Mise en Place***. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at smoker 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 spatter, 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.
- While searing your meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods can 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 for proper heat flow. Food in a crowded smoker will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.



# TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your 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). You may also contact your local dealer or Customer Care for assistance.

**WARNING: Ensure the smoker is completely cooled prior to any inspection, cleaning, maintenance or service work. Failure to comply may result in serious injury or damage to your unit.**

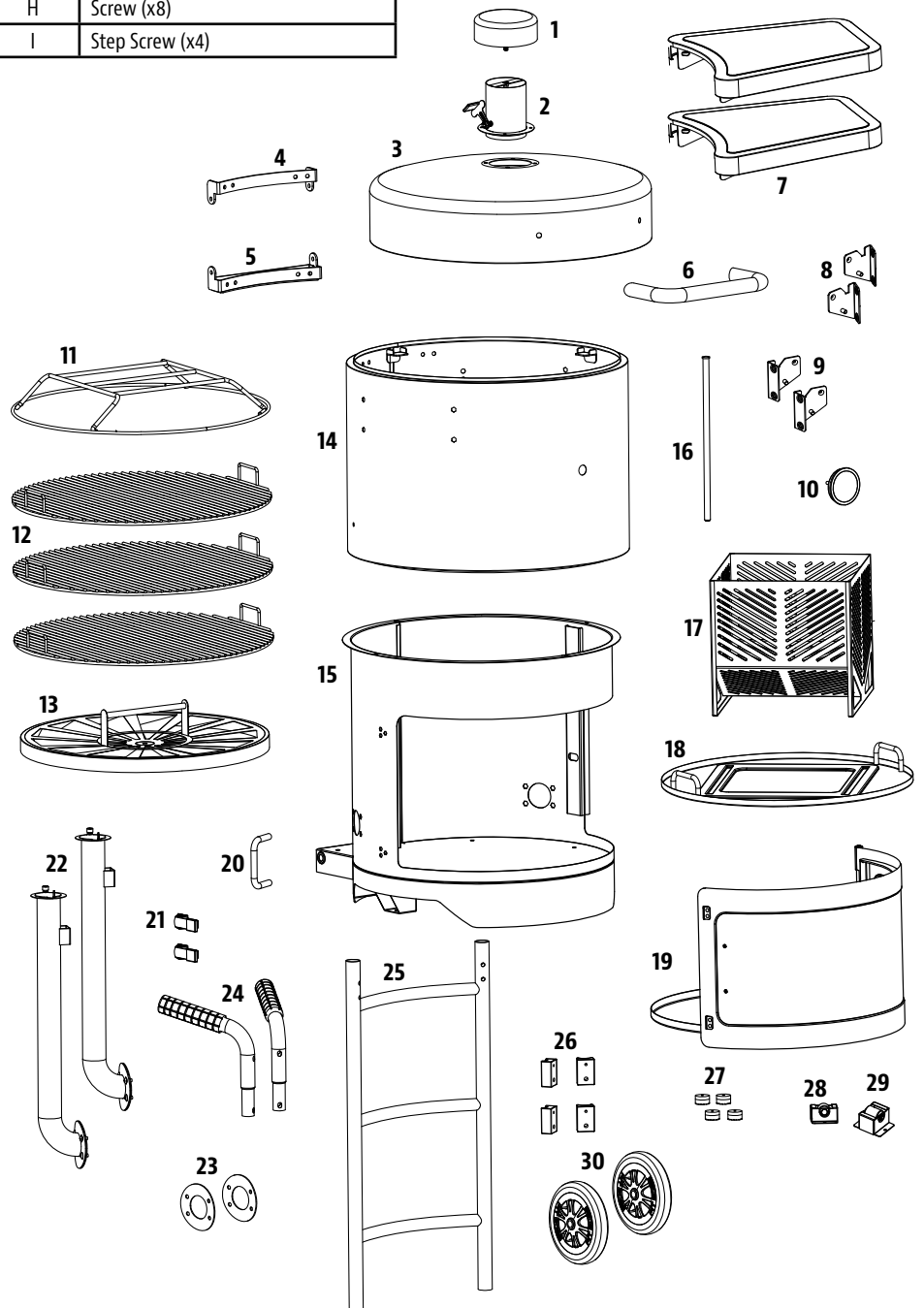
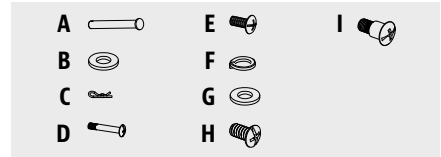
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoker Will Not Light	Damper Are Closed, Lack of Airflow	Ensure that both the Chimney and Air Intake Pipe dampers are open. The fire needs oxygen to catch. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers. Adjust dampers as needed.
	Incorrect Fuel Used	This smoker requires the use of lump charcoal. Follow Lighting Procedure, or call Customer Care for assistance, if required.
Smoker Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Smoker Gets Too Hot	Check the Chimney and Air Intake Pipe dampers. Mostly close both vents, and allow the smoker to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.
	Smoker Does Not Get Hot Enough	Check fuel level. The smoker may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the Charcoal Basket. Add more fuel and leave both the Chimney and Air Intake Pipe dampers completely open. More oxygen and airflow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.
	Insufficient Airflow Through Barrel Body	Check Air Intake Pipe dampers for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check Chimney damper, and ensure it is working properly and airflow is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Once all the above steps have been done, light the smoker and perform a burn-off.
Flare-Ups	Cooking Temperature Too High	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.
Dampers Will Not Adjust	Damper Stuck On Ash	Tap the damper lightly with a rubber hammer to loosen. If no improvement, call Customer Care.
Thermometer won't read	Broken Part	Thermometer needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.

# REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

Part#	Description
1	Chimney Lid (x1)
2	Chimney Stack (x1)
3	Barrel Lid (x1)
4	Upper Lid Hinge (x1)
5	Lower Lid Hinge (x1)
6	Lid Handle (x1)
7	Side Shelf (x2)
8	Side Shelf Bracket - Left (x2)
9	Side Shelf Bracket - Right (x2)
10	Thermometer (x1)
11	Hanging Rack (x1)
12	Cooking Grid (x3)
13	Heat Diffuser Plate (x1)
14	Upper Barrel Assembly (x1)
15	Lower Barrel Assembly (x1)
16	Door Axle (x1)
17	Charcoal Basket (x1)
18	Charcoal Tray (x1)
19	Charcoal Refill Door (x1)
20	Door Handle (x1)
21	Door Buckle (x2)
22	Air Intake Pipe (x2)
23	Air Intake Silicone Pad (x2)
24	Body Bracket Handle (x2)
25	Body Bracket (x1)
26	Body Bracket Spacer (x4)
27	Foot Gasket (x4)
28	Refill Door Caster - A (x1)
29	Refill Door Caster - B (x1)
30	Wheel (x2)

Part#	Description
A	Wheel Axle Pin (x2)
B	Wheel Washer (x2)
C	Wheel Locking Pin (x2)
D	Screw (x4)
E	Screw (x14)
F	Locking Washer (x4)
G	Washer (x4)
H	Screw (x8)
I	Step Screw (x4)



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

# WARRANTY

## CONDITIONS

All charcoal smokers by Pit Boss® Grills, 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. 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) year 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 resist 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 components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to maintain the finish of your smoker and prolong its lifespan. Dansons recommends the use of a full length protective cover when the smoker is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the unit and neither limited warranty coverage's apply for a unit which is used in commercial applications.

## EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® Grills, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications. Dansons does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

## CONTACT CUSTOMER CARE

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® Grills dealer or visit our online store at: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). If you have any questions or problems, contact Customer Care:

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

## WARRANTY SERVICE

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

---

MODEL

---

SERIAL NUMBER

---

DATE OF PURCHASE

---

AUTHORIZED DEALER

## INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouveau fumoir au charbon de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel afin de vous y référer ultérieurement.

#### DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 2 m (78 pouces) entre les structures combustibles et les côtés de l'appareil doit être préservé. **N'installez pas l'appareil sur des sols non combustibles ou des sols protégés par des surfaces non combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond, un surplomb, des auvents, un parasol ou une tonnelle combustible. Ne l'utilisez pas sur une terrasse ou toute autre surface combustible telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, un paillis de feuilles ou des écorces décoratives. N'utilisez pas ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un loft ou un bateau. Placez votre appareil dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

**En cas de survenue d'un feu de graisse, fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.**

2. N'utilisez pas ce fumoir comme un four. Ce produit est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.

**Risque d'incendie: Peut émettre des braises chaudes en cours d'utilisation. Ne transportez pas votre appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement froid au toucher avant de bouger.**

3. Ce produit deviendra très chaud et des blessures graves pourraient survenir. Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance. Gardez les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation. Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de l'utilisation. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour cet appareil.

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

- Après une période de stockage ou de non-utilisation, inspectez l'appareil avant de l'utiliser pour détecter toute fatigue et tout dommage, et le remplacer si nécessaire. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Si l'appareil est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, il doit être séché avant toute mise en service ou tout entretien. Utilisez une housse, si vous en avez une.
- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre fumoir. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le flux d'air. N'utilisez pas de charbon dans ce produit. Charbon de bois non inclus.

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

**Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.**

## ÉLIMINATION DES CENDRES

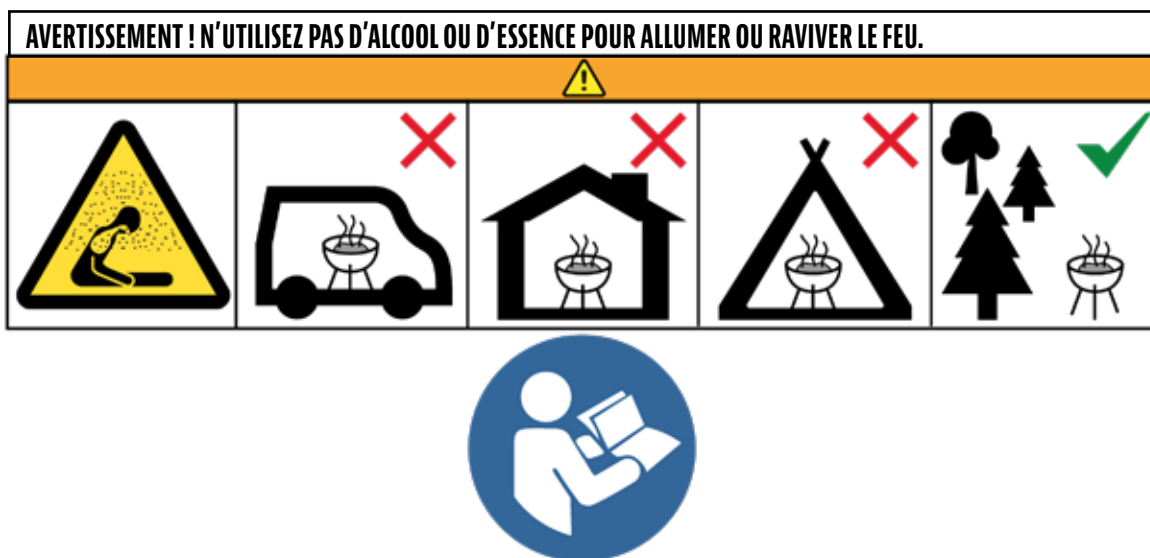
Les cendres ou la suie doivent être placées dans un récipient en métal avec couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé par terre ou sur une surface non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées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

## MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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





## DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

Copyright 2022. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite ou stockée dans un système d'archivage, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation expresse écrite de :

### **Dansons**

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

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

### **Service clients**

ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630

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

## TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité .....	12
Mode d'emploi.....	15
Comprendre le flux d'air.....	15
Première utilisation : stérilisation.....	15
Procédure d'allumage .....	15
Procédure de remplissage.....	16
Utilisation de granulés de bois pour aromatiser.....	16
Comment utiliser le support suspendu .....	17
Éteindre le fumoir.....	17
Entretien et maintenance .....	18
Conseils et techniques .....	19
Dépannage .....	20
Pièces de rechange .....	21
Garantie.....	22

# MODE D'EMPLOI

## COMPRENDRE LE FLUX D'AIR

Le cœur de votre fumoir réside dans la relation entre les tuyaux d'admission d'air et les clapets de cheminée. L'ouverture des clapets permet à plus d'air de circuler à travers le corps du fumoir, permettant ainsi au charbon de bois de brûler à très haute température et de créer des braises ardentes. Pour cuisiner à des températures plus basses, gardez les tuyaux d'admission d'air et les clapets de cheminée ouverts seulement sur une courte distance, afin de permettre un débit d'air minimal et une rétention de chaleur maximale dans le corps du fumoir.

Pour s'assurer que le fumoir fonctionne correctement, un entretien et un nettoyage appropriés du panier à charbon de bois sont essentiels. Si le fumoir n'atteint pas la température désirée, vérifiez que la circulation d'air est bonne dans les tuyaux d'admission d'air et que la cheminée n'est pas bloquée.

**CONSEIL : le fumoir peut fonctionner efficacement sur de longues périodes à condition que le combustible soit sec et en quantité suffisante, que la circulation d'air soit adéquate et que les éléments de cuisson soient propres.**

## PREMIÈRE UTILISATION : STÉRILISATION

Avant d'utiliser votre fumoir pour la première fois avec des aliments, il est important d'effectuer une stérilisation du grill. Démarrer le fumoir et le faire fonctionner avec le couvercle fermé pendant 30 à 40 minutes brûlera l'appareil et le débarrassera de tout corps étranger.

## PROCÉDURE D'ALLUMAGE

Assurez-vous que le fumoir est placé sur une surface ininflammable permanente, plane, de niveau, résistante à la chaleur, à l'écart des objets inflammables. Positionnez le fumoir en respectant un dégagement minimum de 2 m/78 po au-dessus et à distance des structures combustibles.

1. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil.
2. Ouvrez les verrous de la porte, puis la porte de recharge en charbon de bois. Placez des cubes de briquet ou des allume-feu solides dans le panier à charbon de bois, puis chargez deux ou trois poignées de charbon de bois en morceaux - en remplissant le panier à charbon de bois aux 2/3 environ.

**ATTENTION : n'utilisez pas d'essence, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour allumer ou raviver le feu.**

3. Allumez les cubes de briquet ou les allume-feu solides à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sûreté. Une fois qu'il a pris, fermez lentement et soigneusement la porte de recharge en charbon de bois (à l'aide de la poignée de porte) et gardez le couvercle du corps de l'appareil ouvert pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes. De plus, ouvrez complètement les clapets du tuyau d'admission d'air pour favoriser la circulation d'air.

**IMPORTANT : ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres. Il est recommandé de ne pas attiser ou retourner le charbon de bois une fois qu'il est en combustion. Cela lui permet de brûler plus uniformément et efficacement.**

4. Laissez le charbon de bois monter en température et ajustez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air pour atteindre la température désirée.

## PROCÉDURE DE REMPLISSAGE

Avec la cheminée fermée, le fumoir restera à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple pour rôtir une pièce entière ou pratiquer un fumage à feu doux), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois.

1. Ouvrez les verrous de la porte, puis la porte de recharge en charbon de bois à l'aide de gants résistant à la chaleur.
2. Avec précaution, ajoutez un supplément de charbon de bois en morceaux au panier à charbon de bois.
3. Fermez la porte de recharge en charbon en bois, puis les verrous de la porte.

**IMPORTANT : n'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre fumoir. Aussi, n'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans un feu qui brûle déjà ou dans un panier à charbon de bois chaud. Cela pourrait occasionner des blessures.**

## UTILISATION DE GRANULÉS DE BOIS POUR AROMATISER

L'utilisation combinée de charbon de bois et de granulés de bois dur pour barbecue dans votre fumoir ajoutera un arôme fumé à vos aliments. Les granulés de bois dur sont connus comme étant le combustible le plus facile à utiliser et sont disponibles dans une variété de saveurs différentes. Vous pouvez ainsi améliorer votre expérience du fumage et de la cuisson en utilisant des saveurs comme le mesquite, le caryer et la pomme. L'utilisation de granulés de bois dur dans votre fumoir à charbon fournira une saveur intense sans avoir besoin de surveiller de près le rapport air/carburant comme avec des copeaux ou des morceaux de bois.

Les granulés de bois dur Pit Boss® produisent moins de 1 % de cendres. Un sac entier de 18 kg (40 lb) de granulés ne produira qu'une demi-tasse de cendres, ce qui facilite le nettoyage. Les granulés de bois dur Pit Boss® sont fabriqués à partir de bois dur 100 % naturel qui est séché et broyé en sciure de bois. La poussière est ensuite pressurisée à une température extrême pour fabriquer des granulés compacts qui sont enrobés et liés entre eux grâce à l'allumage naturel du bois.

1. Suivez la procédure d'allumage comme vous le feriez normalement. Laissez le charbon de bois monter en température et créer un lit de braises brûlantes pour indiquer que le feu est chaud.
2. Ouvrez les verrous de la porte, puis la porte de recharge en charbon de bois à l'aide de gants résistant à la chaleur.
3. Avec précaution, ajoutez une couche de couverture de granulés de bois dur au-dessus des charbons ardents du panier à charbon de bois.

**IMPORTANT : n'ajoutez pas trop de granulés, car cela empêcherait une bonne circulation d'air dans le panier à charbon de bois, provoquant ainsi l'extinction du feu par manque d'oxygène.**

4. Fermez la porte de recharge en charbon en bois, puis les verrous de la porte.
5. Ouvrez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air pour augmenter le débit d'air jusqu'à ce que les granulés commencent à fumer. Ajustez les clapets à mi-course pour permettre à la fumée d'imprégner les aliments à l'intérieur du fumoir.

**CONSEIL : à titre indicatif, une demi-tasse de granulés devrait fournir 30 à 40 minutes de fumée.**



## COMMENT UTILISER LE SUPPORT SUSPENDU

Optimisez l'espace à l'intérieur du fumoir en utilisant le support suspendu. Accrochez facilement plusieurs carrés de côtes, des saucisses ou toute autre morceau de viande à l'aide de crochets à viande et/ou à saucisses robustes. Cela permet à la chaleur et à la fumée d'imprégner la viande en totalité.

1. Retirez les grilles de cuisson et placez la grille suspendue sur la position la plus haute à l'intérieur du corps de l'appareil.

**REMARQUE : vérifiez que la plaque du diffuseur de chaleur reste à l'intérieur du corps de l'appareil. Elle est utilisée pour disperser la chaleur directe du panier à charbon de bois, créant ainsi une distribution de chaleur plus uniforme dans tout le corps de l'appareil.**

2. Suivez la procédure d'allumage comme vous le feriez normalement. Laissez le charbon de bois monter en température et créer un lit de braises brûlantes pour indiquer que le feu est chaud. Si des granulés de bois dur doivent être utilisés à des fins d'aromatisation, ajoutez-les également à ce moment-là.
3. Préparez vos viandes à suspendre :
  - Côtes - Identifiez l'extrémité la plus large de votre carré de côtes. Du côté le plus gros, insérez le crochet à viande directement au centre de la viande, entre le premier et le deuxième os.
  - Saucisses - Piquez le chapelet de saucisses directement avec le crochet à viande, ou suspendez-le à des crochets en S plus petits par le boyau ou une ficelle attachée.
  - Poules ou poulets entiers - Ficelez bien votre volaille ou placez-la dans un filet pour l'accrocher en toute sécurité. La volaille commencera à s'attendrir et les os bougeront pendant la cuisson. Introduisez le crochet dans la cavité la plus proche et faites-la passer dans la poitrine, la colonne vertébrale ou sous le bréchet.
4. Ajustez les clapets pour qu'ils soient ouverts au minimum afin de permettre à la chaleur de rester à l'intérieur du fumoir. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil et placez les viandes accrochées sur le support suspendu. Étalez-les pour permettre une circulation d'air uniforme. Fermez le couvercle du corps de l'appareil dès que tous les crochets sont en place.
5. Laissez la température se stabiliser à l'intérieur du fumoir et ajoutez du combustible au besoin.

**REMARQUE : ouvrez le couvercle du corps de l'appareil et faites pivoter le support suspendu toutes les 20 minutes.**

## ÉTEINDRE LE FUMOIR

1. Lorsque vous avez terminé de cuisiner et que vous éteignez le fumoir, cessez simplement d'ajouter du combustible. Fermez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air pour permettre au feu de s'éteindre naturellement par manque d'oxygène.

**IMPORTANT : n'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le panier à charbon de bois.**

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avec un minimum d'entretien, chaque appareil Pit Boss® vous confèrera de nombreuses années de service riches en saveurs. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour vous occuper de votre fumoir :

## 1. COMPOSANTS DU CHARBON DE BOIS

- Nettoyez le panier à charbon de bois et le plateau à charbon de bois lorsqu'une accumulation de cendres est détectée. Assurez-vous qu'il n'y a aucun signe de blocage au niveau des trous du panier à charbon de bois.
- Nettoyez la porte de recharge en charbon de bois et la voie d'entrée pour vous assurer qu'elle peut s'ouvrir et se fermer en douceur.

## 2. SURFACES INTÉRIEURES

- Utilisez une brosse de nettoyage pour grill, puis retirez les dépôts de nourriture ou de cendre sur les grilles de cuisson. Une bonne pratique consiste à le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une précédente cuisson. Les feux provoqués par la graisse sont dus à une trop grande quantité de dépôts sur les éléments de cuisson du fumoir. Nettoyez régulièrement l'intérieur du corps de votre appareil. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du corps de l'appareil fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, et fermez tous les clapets jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur du corps de l'appareil pour éliminer toute éclaboussure ou accumulation de graisse. Retirez soigneusement tous les éléments de cuisson et placez le fumoir sur le flanc. Utilisez un aspirateur d'atelier pour éliminer toutes les cendres et tous les résidus, puis lavez les parois intérieures et le fond à l'aide d'eau chaude savonneuse. Laissez le fumoir sécher complètement avant de replacer les éléments de cuisson.

## 3. SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grille de cuisson, support suspendu	Après chaque utilisation du grill	Excès de brûlage, brosse pour nettoyer le grill
Panier à charbon de bois, plateau à charbon de bois	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Eau chaude et détergent doux
Clapets	Deux fois par an	Serrer à l'aide d'une clé, huiler pour desserrer
Corps intérieur de l'appareil	Deux fois par an	Éponge à récurer et eau savonneuse
Corps extérieur de l'appareil, tablettes latérales	Dès que nécessaire	Éponge à récurer et eau savonneuse

# CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces astuces et techniques utiles, transmises par les propriétaires de produits Pit Boss®, notre équipe et nos clients tels que vous, afin de vous familiariser avec votre fumoir :

## 1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez le contenu de la cuisine et de la zone de cuisson propre. Utilisez des plats et ustensiles différents pour la viande cuite et la préparation ou le transport de la viande crue sur le fumoir. Vous pourrez ainsi éviter une contamination croisée de bactéries. Chaque marinade ou jus de cuisson doit posséder ses propres ustensiles.
- Maintenez au chaud les aliments chauds (au-dessus de 60 °C/140 °F) et au frais les aliments froids (en dessous de 3 °C/37 °F).
- Une marinade ne doit jamais être conservée et utilisée ultérieurement. Si vous comptez la servir avec votre viande, faites-la préalablement bouillir.
- Les aliments cuits ne doivent pas être laissés dehors dans la chaleur durant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds sans réfrigération durant plus de deux heures.
- Décongelez et faites mariner la viande par réfrigération. Ne la faites pas décongeler à température ambiante ou sur un plan de travail. Des bactéries peuvent se développer et se multiplier rapidement au sein d'aliments tièdes et humides. Lavez-vous minutieusement les mains avec de l'eau chaude et savonneuse avant la préparation d'un repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille.

## 2. PRÉPARATION POUR LA CUISSON

- **Préparez-vous bien** ou effectuez une mise en place. Placez la recette, les combustibles, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin près du fumoir avant de débiter la cuisson. Lisez également toute la recette, du début à la fin, avant d'allumer le fumoir.
- Un tapis de protection pour barbecue est très utile. Étant donné les risques d'éclaboussures et d'accidents dus à la manipulation de la nourriture, un tapis de protection pour barbecue préserve les terrasses, patios ou plateformes en pierre contre les taches de graisse ou les renversements accidentels.

## 3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE FUMAGE

- Pour infuser vos viandes d'une saveur fumée, adoptez une cuisson plus lente à basse température (aussi nommée méthode **low and slow**). La viande resserrera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C/120 °F. Vaporiser ou saucer la viande est une excellente manière de l'empêcher de sécher.
- Lorsque vous souhaitez saisir la viande, laissez le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granulés de bois fera rosir les viandes et volailles. La ligne rose (après cuisson) est nommée **anneau de fumée**, elle est très prisée des chefs cuisiniers d'extérieur.
- Il vaut mieux ajouter les sauces sucrées vers la fin de la cuisson pour éviter que la viande ne brûle ou flambe.
- Laissez un espace ouvert entre les aliments pour garantir une bonne circulation de la chaleur. Les aliments posés sur un fumoir surchargé nécessiteront une cuisson plus longue.
- Utilisez un ensemble de pinces à manche long pour tourner la viande et une spatule pour tourner les steaks hachés et le poisson. Utiliser un ustensile perçant, tel qu'une fourchette, piquera la viande et laissera le jus s'échapper.
- Les aliments placés dans de grandes cocottes mettront plus de temps à cuire que dans un moule peu profond.
- Pour que votre nourriture reste chaude, une bonne astuce consiste à la placer sur un plat chauffé. La viande rouge, telle que les steaks et les rôtis, est meilleure si vous la laissez reposer quelques minutes avant de la servir. Cela permet aux jus ayant été attirés vers la surface par la chaleur de revenir vers le centre de la viande, ajoutant ainsi plus de saveur.

# DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés éviteront la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre fumoir fonctionne mal ou est peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles. Pour consulter les FAQ, rendez-vous sur [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). Vous pouvez également contacter votre revendeur local ou le service clients pour obtenir de l'aide.

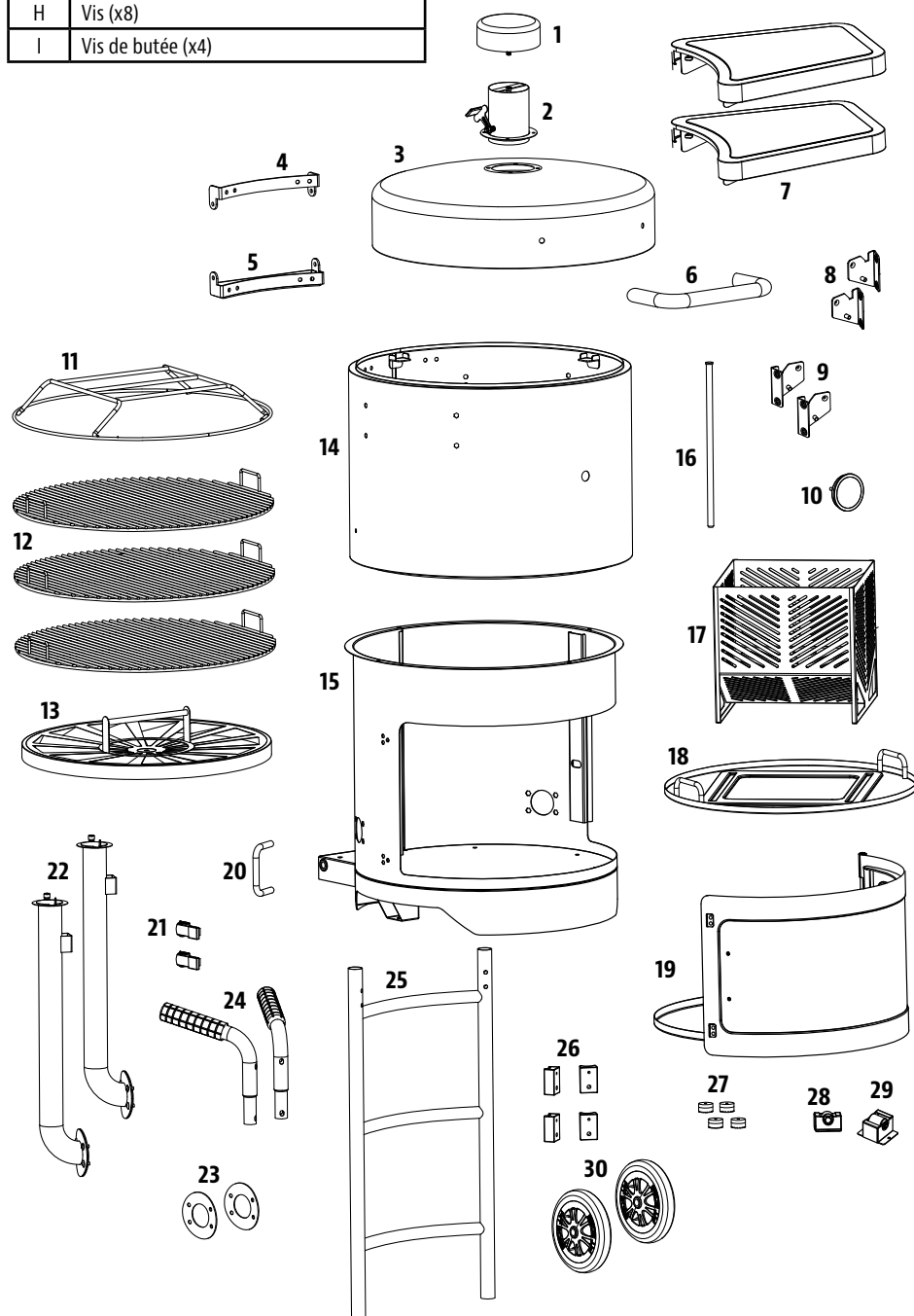
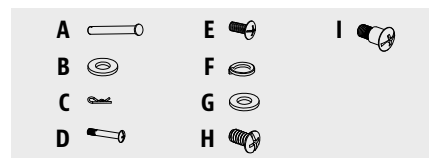
**AVERTISSEMENT : assurez-vous que le fumoir est complètement refroidi avant tout travail d'inspection, de nettoyage, d'entretien ou de service. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou endommager votre appareil.**

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le fumoir ne s'allume pas	Les clapets sont fermés, le flux d'air est insuffisant	Assurez-vous que les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air sont ouverts. Le feu a besoin d'oxygène pour prendre. Une fois qu'il a pris, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour préparer un petit lit de braises chaudes. Ajustez les clapets au besoin.
	Combustible utilisé incorrect	Ce fumoir nécessite l'utilisation de charbon de bois en morceaux. Suivez la procédure d'allumage ou appelez le service clients pour obtenir de l'aide, si nécessaire.
Le fumoir ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Le fumoir devient trop chaud	Vérifiez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air. Fermez principalement les deux événements et laissez le fumoir s'éteindre par manque d'oxygène. Pour une cuisson à basse température, utilisez moins de combustible.
	Le fumoir ne chauffe pas assez	Vérifiez le niveau de combustible. Le feu à l'intérieur du fumoir peut rapidement s'éteindre, s'il n'y a pas assez de charbon dans le panier à charbon de bois. Ajoutez plus de combustible et laissez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air complètement ouverts. Plus d'oxygène et de flux d'air permettront au feu de s'intensifier, consommant par là-même plus de charbon de bois en morceaux.
	Flux d'air insuffisant à travers le corps de l'appareil	Vérifiez les clapets du tuyau d'admission d'air pour identifier toute accumulation de cendres ou obstruction éventuelle. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le clapet de la cheminée et assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le flux d'air n'est pas bloqué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si celui-ci est sale. Une fois que toutes les étapes ci-dessus ont été effectuées, allumez le fumoir et effectuez une stérilisation.
Flambées	Température de cuisson trop élevée	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d' <b>Entretien et maintenance</b> .
Les clapets ne s'ajustent pas	Clapet collé sur la cendre	Tapotez légèrement le clapet avec un maillet en caoutchouc pour le desserrer. En l'absence d'amélioration, appelez le service clients.
Le thermomètre ne fonctionne pas	Pièce cassée	Le thermomètre doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.

# PIÈCES DE RECHANGE

N°	Description
1	Clapet de cheminée (x1)
2	Sortie de cheminée (x1)
3	Couvercle de l'appareil (x1)
4	Charnière du couvercle supérieur (x1)
5	Charnière du couvercle inférieur (x1)
6	Poignée pour couvercle (x1)
7	Étagère latérale (x2)
8	Support de l'étagère latérale - Gauche (x2)
9	Support de l'étagère latérale - Droite (x2)
10	Thermomètre (x1)
11	Support suspendu (x1)
12	Grille de cuisson (x3)
13	Plaque de diffusion chauffante (x1)
14	Assemblage du haut de l'appareil (x1)
15	Assemblage du bas de l'appareil (x1)
16	Axe de porte (x1)
17	Panier à charbon de bois (x1)
18	Plateau à charbon de bois (x1)
19	Porte de recharge en charbon de bois (x1)
20	Poignée de porte (x1)
21	Verrou de porte (x2)
22	Tuyau d'admission d'air (x2)
23	Joint en silicone d'admission d'air (x2)
24	Poignées du support du châssis (x2)
25	Support du châssis (x1)
26	Entretoise de support du châssis (x4)
27	Joint de pied (x4)
28	Roulette de porte de recharge - A (x1)
29	Roulette de porte de recharge - B (x1)
30	Roue (x2)

N°	Description
A	Goupille cannelée pour roue (x2)
B	Rondelle pour roue (x2)
C	Goupille bêta pour roue (x2)
D	Vis (x4)
E	Vis (x14)
F	Goupille bêta pour roue (x4)
G	Rondelle (x4)
H	Vis (x8)
I	Vis de butée (x4)



FRANÇAIS

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

# GARANTIE

## CONDITIONS

Tous les fumoirs à charbon de bois de Pit Boss®, fabriqués par Dansons, s'accompagnent d'une garantie limitée à compter de la date de vente au propriétaire d'origine. La couverture de garantie débute à la date d'achat d'origine et une preuve de la date d'achat, ou une copie de l'acte de vente d'origine, est nécessaire pour faire entrer la garantie en vigueur. Les clients devront payer des frais relatifs aux pièces, à l'envoi et au traitement s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après expiration de la garantie.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans sur les défauts matériels et de fabrication de toutes les pièces. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts matériels et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du fumoir n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des cinq (5) années suivant la date d'achat. Durant la période de la garantie, l'obligation de Dansons est limitée à la fourniture de pièces de rechange en cas de composants défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du prix de la main-d'œuvre ou des droits à l'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixées ci-dessous, constituera l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous.

Dansons Inc. prend soin d'utiliser des matériaux résistants à la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les fortes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pourquoi les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que les composants du fumoir présentent une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus venaient à se produire, veuillez vous référer à la section Entretien et maintenance pour préserver la finition de votre fumoir et prolonger sa durée de vie. Dansons recommande l'utilisation d'une housse de protection intégrale lorsque ce dernier n'est pas utilisé. Cette garantie s'applique à un usage domestique et à utilisation normale de l'appareil et aucune des garanties limitées ne s'applique à un appareil utilisé pour des applications commerciales.

## EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite concernant les grils Pit Boss® car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. Cette garantie ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément à ce mode d'emploi. L'utilisation d'un gaz non évoqué dans ce document pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications. Dansons décline toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une plainte est déposée contre Dansons, basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en vertu d'une loi, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages particuliers, directs, indirects et consécutifs ou de tout autre dommage, quel qu'il soit, qui dépasserait le prix d'achat d'origine du produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune plainte ne peut être déposée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou d'une représentation. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages ou garanties accessoires ou consécutifs, ni la limitation de garanties tacites, de sorte que certaines des limitations ou exclusions exposées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

## CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur Pit Boss® Grills local ou consulter notre boutique en ligne à l'adresse suivante : [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients :

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

## SERVICE DE LA GARANTIE

Contactez le revendeur de Pit Boss® le plus proche de chez vous si vous avez besoin d'une réparation ou de pièces de rechange. Dansons exige une preuve d'achat afin d'établir une réclamation sous garantie. Ainsi, conservez votre reçu ou votre facture d'origine pour vous y référer ultérieurement. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Pit Boss® se trouve à l'intérieur du couvercle de la trémie. Les numéros d'enregistrement ci-dessous ainsi que l'étiquette peuvent s'user ou devenir illisibles.

---

MODÈLE

---

NUMÉRO DE SÉRIE

---

DATE D'ACHAT

---

REVENDEUR AGRÉÉ



# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

Lea y entienda todo el manual antes de intentar montar, utilizar o instalar el producto. Esto le permitirá disfrutar de todas las funciones del ahumador de carbón y utilizarlo sin problemas. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

## PELIGROS Y ADVERTENCIAS

**A fin de obtener los permisos necesarios o información sobre el fin previsto o sobre cualquier restricción de instalación (por ejemplo, sobre unidades que se instalan en una superficie combustible, requisitos de inspección o hasta capacidad de uso en la zona), deberá ponerse en contacto con los bomberos, la autoridad competente o los encargados locales de su vivienda o edificio.**

Debe haber un espacio libre mínimo de 2 m (78 pulgadas) entre los laterales de la unidad y cualquier estructura inflamable. **El aparato no debe instalarse en suelos no combustibles ni en suelos protegidos con superficies no combustibles, a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** Este aparato de pélets de madera no debe colocarse debajo de techos, voladizos, toldos, sombrillas o pérgolas inflamables. No lo use en terrazas ni cualquier otra superficie combustible, como hierba seca, astillas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. No utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, coche, bodega, desván o barco. Mantenga la unidad en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

**Si la grasa prende fuego, cierre la tapa hasta que el fuego se apague. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extinguidor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los bomberos.**

1. No utilice este ahumador como horno. Este producto está diseñado solo para su uso en exteriores. No lo utilice en interiores.

**Riesgo de incendio: Puede emitir brasas calientes durante su uso. No transporte su parrilla mientras esté en uso o mientras la unidad esté caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y que la unidad esté completamente fría al tacto antes de moverla.**

2. Este producto se calentará mucho y podrían producirse lesiones graves. Nunca deje un fuego ardiendo sin vigilancia. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras esté en uso. Se recomienda utilizar manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor durante la operación. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato.

**Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.**



- Después de un período de almacenamiento o sin uso, inspeccione la unidad antes de usarla para ver si hay signos de desgaste o daños, y reemplácela cuando sea necesario. Límpiela antes de usarla. Si la unidad se almacena en el exterior durante una temporada con mucha lluvia o humedad, séquela adecuadamente antes de llevar a cabo cualquier trabajo de reparación o mantenimiento. A ser posible, utilice una funda.
- Le recomendamos que utilice carbón vegetal en trozos para el ahumador. Tarda más tiempo en quemarse y produce menos cenizas, algo que puede limitar el flujo de aire. No utilice carbón mineral en este producto. El carbón vegetal no está incluido.

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

**Utilice solo los productos de encendido conformes a la normativa EN 1860-3**

## ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas o el hollín deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse sobre un piso incombustible o en el suelo, bien alejado de todos los materiales combustibles, a la espera de su disposición final. Cuando las cenizas se desechan enterrándolas en el suelo o se dispersan localmente de otro modo, deben conservarse en un recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

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

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conocimiento o muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

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

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





#### AVISO DE COPYRIGHT

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

#### **Dansons**

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

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

#### **Atención al cliente**

EE.UU: (480) 923-9630

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

## ÍNDICE

Información de seguridad.....	24
Instrucciones de funcionamiento.....	27
El flujo de aire.....	27
Primer uso: quemado.....	27
Procedimiento de encendido.....	27
Procedimiento de repostaje.....	28
Uso de pélets de madera para aromatizar.....	28
Cómo utilizar el colgador.....	29
Cómo apagar el ahumador.....	29
Cuidado y mantenimiento.....	30
Consejos y técnicas.....	31
Resolución de problemas.....	32
Piezas de repuesto.....	33
Garantía.....	34

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## EL FLUJO DE AIRE

La parte más importante de la unidad es la relación entre los tubos de entrada de aire y las compuertas de la chimenea. Al abrir las compuertas, fluye más aire a través del cuerpo del ahumador, lo que permite que el carbón vegetal se quemara a una temperatura muy alta y genere brasas ardientes. Para cocinar a temperaturas más bajas, abra muy poco los tubos de entrada de aire y las compuertas de la chimenea; esto provocará que el flujo de aire sea mínimo y que el cuerpo del tambor del ahumador retenga el nivel máximo de calor.

Para garantizar que el ahumador funcione correctamente, es esencial que la cesta para carbón vegetal reciba el mantenimiento y la limpieza adecuadas. Si el ahumador no alcanza la temperatura deseada, compruebe que haya un flujo de aire adecuado desde las tuberías de entrada de aire y que la chimenea no esté bloqueada.

**CONSEJO: El ahumador puede funcionar de forma eficiente durante mucho tiempo siempre que esté seco, haya un nivel suficiente de combustible, el flujo de aire sea el adecuado y los componentes para cocinar estén limpios.**

## PRIMER USO: QUEMADO

Antes de usar el ahumador por primera vez con alimentos, es importante llevar a cabo un procedimiento de quemado. Encienda el ahumador para que funcione a una temperatura mínima de 177 °C/350 °F (con la tapa bajada) durante 30-40 minutos; de este modo, se llevará a cabo el quemado y eliminaremos todas las impurezas.

## PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

Asegúrese de que el ahumador esté colocado sobre una superficie fija, plana, uniforme, resistente al calor y no inflamable, y que esté lejos de artículos combustibles. El ahumador debe tener un espacio libre mínimo de 2 m/78" por encima y con respecto a cualquier estructura inflamable.

1. Abra la tapa del cuerpo del tambor.
2. Abra las hebillas de la puerta y el compartimento para la carga de carbón vegetal. Coloque algunos cubitos de combustible o pastillas de encendido en la cesta para carbón y, luego, dos o tres puñados de carbón vegetal en trozos; la cesta debe quedar, aproximadamente a 2/3 de su capacidad.

**PRECAUCIÓN: No utilice gasolina, bebidas alcohólicas, líquido de encendido, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reavivar el fuego.**

3. Encienda los cubitos de combustible o las pastillas de encendido con un mechero de punta larga o cerillas de seguridad. Cuando ya haya empezado el fuego, cierre poco a poco y con cuidado la puerta de recarga de carbón (utilice el mango de la puerta) y mantenga la tapa del cuerpo del tambor abierta durante unos diez minutos a fin de formar una pequeña cama de brasas calientes. Además, abra completamente las compuertas del tubo de entrada de aire para avivar el flujo de aire.

**IMPORTANTE: No cocine ningún alimento antes de que el combustible tenga una capa de ceniza. Le recomendamos que no avive ni gire las brasas una vez que estén encendidas. De este modo, el carbón vegetal se quemará de manera más uniforme y eficaz.**

4. Deje que el carbón se caliente y ajuste las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire de modo que se alcance la temperatura deseada.

## PROCEDIMIENTO DE REPOSTAJE

Si la chimenea está cerrada, el ahumador permanecerá a temperatura alta durante varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más prolongado (por ejemplo, al asar piezas grandes de carne o para ahumados lentos), puede que sea necesario agregar más carbón vegetal.

1. Abra las hebillas de la puerta y el compartimento de recarga de carbón usando guantes resistentes al calor.
2. Añada, con cuidado, más trozos de carbón vegetal a la cesta.
3. Cierre el compartimento para la carga de carbón vegetal y las hebillas de la puerta.

**IMPORTANTE: No use alcohol, petróleo, gasolina, líquido de encendido ni queroseno para encender o reavivar un fuego en el ahumador. Además, no añada más productos de encendido en un fuego que ya haya comenzado o en una cesta de carbón caliente. Esto podría provocar daños.**

## USO DE PÉLETS DE MADERA PARA AROMATIZAR

La combinación del uso de carbón vegetal y pélets de madera para barbacoa en el ahumador agregará sabor ahumado a los alimentos. Los pélets de maderas nobles son el combustible más fácil de usar y se suministran en diferentes aromas, lo que mejora la experiencia de ahumado y cocinado con aromas como el mezquite, el nogal y el manzano. El uso de pélets de madera noble en el ahumador de carbón vegetal le proporcionará un aroma intenso sin necesidad de controlar minuciosamente la proporción de aire a combustible, como ocurre con las astillas o los trozos de madera.

Los pélets de madera noble de Pit Boss® producen menos del 1 % de ceniza. Una bolsa completa de pélets de 18 kg (40 lb) solo producirá medio vaso de cenizas, lo que facilita la limpieza. Los pélets de madera noble de Pit Boss® están hechos de madera noble 100 % natural que se seca y se muele como serrín. Luego, el serrín se presuriza a temperaturas muy altas para crear los pélets compactos que se recubren y se mantienen unidos con el encendido natural de la madera.

1. Siga el procedimiento de encendido como lo haría normalmente. Deje que el carbón se caliente y que forme una capa de brasas ardientes; esto indicará que el fuego está a la temperatura adecuada.
2. Abra las hebillas de la puerta y el compartimento de recarga de carbón usando guantes resistentes al calor.
3. Con cuidado, agregue una capa de pélets de madera noble a la parte superior de las brasas de la cesta de carbón.

**IMPORTANTE: No agregue demasiados pélets, ya que esto evitará el flujo de aire adecuado en la cesta de carbón y provocará que el fuego se apague por falta de oxígeno.**

4. Cierre el compartimento para la carga de carbón vegetal y las hebillas de la puerta.
5. Abra las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire para aumentar el flujo de aire hasta que los pélets comiencen a humear. Ajuste las compuertas hasta la mitad para permitir que el humo pase por la comida dentro del ahumador.

**CONSEJO: Como orientación para las medidas, medio vaso de pélets debería proporcionar entre 30 y 40 minutos de humo.**

## CÓMO UTILIZAR EL COLGADOR

Utilice el colgador para maximizar el espacio dentro del ahumador. Podrá colgar fácilmente varias filas de costillas, salchichas o cualquier otra carne en los ganchos resistentes para carne o salchichas. Esto permite que el calor y el humo penetren en la carne.

1. Retire las rejillas de cocción y coloque el colgador en la posición más alta dentro del cuerpo del tambor.

**NOTA: Asegúrese de que la placa difusora de calor permanezca dentro del cuerpo del tambor. Se utiliza para dispersar el calor directo de la cesta de carbón, y crea una distribución de calor más uniforme en todo el cuerpo del tambor.**

2. Siga el procedimiento de encendido como lo haría normalmente. Deje que el carbón se caliente y que forme una capa de brasas ardientes; esto indicará que el fuego está a la temperatura adecuada. Si desea utilizar pélets para añadir sabor, úselos en este momento.
3. Prepara la carne para poder colgarla:
  - Costillas: busque el extremo grande de las costillas. Introduzca el gancho para carne por ese lado, en la carne que queda justo en el centro entre el primer y el segundo hueso.
  - Salchichas: perfore la salchicha directamente con el gancho para carne o cuélguela en ganchos en S más pequeños por la piel o por la cuerda.
  - Pollos enteros: ate el pollo con firmeza para poder colgarlo de manera segura. El pollo comenzará a ablandarse y los huesos se moverán durante la cocción. Pase el gancho a través de la siguiente cavidad en la pechuga, la columna o debajo de la espoleta.
4. Ajuste las compuertas para que estén abiertas al mínimo, a fin de que el calor permanezca dentro del ahumador. Abra la tapa del cuerpo del tambor y coloque las carnes en el colgador. Sepárelas para que haya un flujo de aire uniforme. Cierre la tapa del cuerpo del tambor inmediatamente después de colocar los ganchos.
5. Deje que la temperatura se estabilice dentro del ahumador y agregue combustible según sea necesario.

**NOTA: Abra la tapa del cuerpo del tambor y gire el colgador cada veinte minutos.**

## CÓMO APAGAR EL AHUMADOR

1. Cuando termine de cocinar y apagar el ahumador, deje de agregar combustible. Cierre las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire para permitir que el fuego se extinga de forma natural por falta de oxígeno.

**IMPORTANTE: No use agua para apagar el carbón vegetal, ya que esto podría dañar la cesta.**

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de uso y sabor con un mantenimiento mínimo. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento para el ahumador:

## 1. COMPONENTES DE CARBÓN VEGETAL

- Limpie la cesta y la bandeja de carbón cuando se acumule la ceniza. Asegúrese de que no haya signos de obstrucción en los orificios de la cesta de carbón.
- Limpie la puerta de recarga de carbón y la entrada para que no haya problemas al abrir y cerrar.

## 2. SUPERFICIES INTERNAS

- Elimine los restos de comida o lo que se haya quedado acumulado en las rejillas de cocción con la ayuda de un cepillo para la limpieza de parrillas. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes por un uso anterior. Los fuegos por grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes para cocinar del ahumador. Limpie el interior del cuerpo del tambor de manera regular. Si la grasa prende fuego, mantenga cerrada la tapa del cuerpo del tambor para extinguir el fuego. Si el fuego no se extingue rápidamente, retire con cuidado la comida y cierre todas las compuertas hasta que el fuego se haya apagado por completo. Eche un poco de bicarbonato si lo tiene a mano.
- Limpie a fondo el cuerpo del tambor interior para eliminar cualquier salpicadura o acumulación de grasa. Retire con cuidado todos los componentes para cocinar y gire el ahumador de costado. Use una aspiradora para eliminar las cenizas y los residuos; luego, lave las paredes interiores y la parte inferior con agua caliente y jabón. Deje que el ahumador se seque completamente antes de reemplazar los componentes para cocinar.

## 3. SUPERFICIES EXTERNAS

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

## FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Rejillas para cocinar, Estante colgante	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo para parrillas
Cesta de carbón, bandeja de carbón	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Agua caliente y detergente suave
Compuertas	Dos veces al año	Apriete con una llave, use aceite para aflojar
Cuerpo del tambor interior	Dos veces al año	Estropajo y agua jabonosa
Cuerpo del tambor exterior, estantes laterales	Según sea necesario	Estropajo y agua jabonosa

# CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estas prácticas sugerencias y técnicas que nos han enviado algunos propietarios de productos Pit Boss®, nuestros empleados y clientes como usted, a fin de familiarizarse con el ahumador:

## 1. *SEGURIDAD ALIMENTARIA*

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

## 2. *PREPARACIÓN PARA COCINAR*

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

## 3. *CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA EL AHUMADO*

- Para potenciar el sabor ahumado de la carne, cocine durante más tiempo a temperaturas más bajas (también se conoce como **cocción a fuego lento**). La carne cerrará sus fibras tras alcanzar una temperatura interna de 49 °C/120 °F. Rociar o humedecer la carne son dos buenas maneras de evitar que la carne se seque.
- Cuando chamusque la carne, mantenga la tapa cerrada. Use siempre un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar alimentos con gránulos de madera noble hará que la carne y las aves tomen un color rosado. La franja rosada (después de cocinar) se conoce como **anillo ahumado** y es algo muy preciado por los chefs especializados en cocinar al aire libre.
- Las salsas con azúcar es mejor aplicarlas al final de la cocción para impedir fuegos y llamaradas inesperadas.
- Mantenga separados los alimentos para que el calor fluya correctamente. Si hay muchos alimentos en el ahumador, habrá que aumentar el tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear la carne y una espátula para voltear hamburguesas y pescado. Con un utensilio perforador, como un tenedor, puede pinchar la carne para que salga su jugo.
- Los alimentos en cazuelas profundas necesitarán más tiempo de cocción que un molde para hornear poco profundo.
- Se recomienda colocar los alimentos cocinados en una fuente precalentada para mantenerlos calientes. A las carnes rojas, como chuletones y asados, les va bien dejarlos reposar varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que el calor hizo salir a la superficie vuelvan al centro de la carne y les añadan sabor.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

**ADVERTENCIA: Asegúrese de que el ahumador esté completamente frío antes de cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. De lo contrario, puede sufrir lesiones graves o dañar la unidad.**

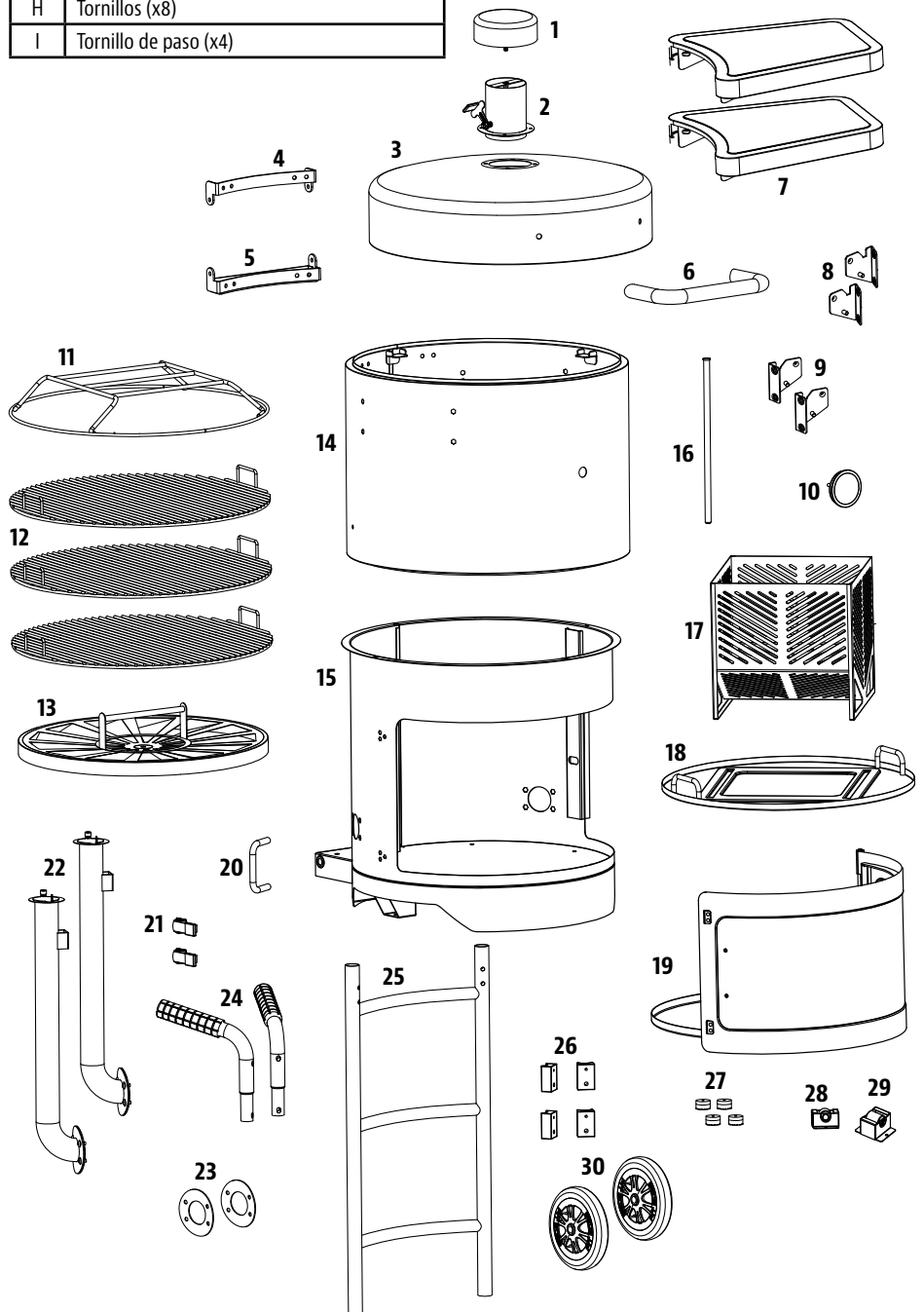
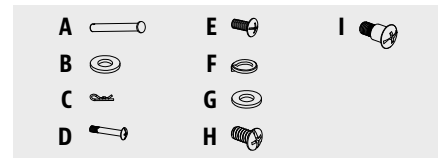
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El ahumador no se enciende	Las compuertas están cerradas, no hay flujo de aire	Asegúrese de que las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire estén abiertas. Es necesario que haya oxígeno para que se encienda el fuego. Una vez que se haya encendido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos diez minutos para formar una pequeña capa de brasas calientes. Ajuste las compuertas según sea necesario.
	Se ha utilizado un combustible inadecuado	Este ahumador necesita carbón vegetal en trozos. Siga el procedimiento de encendido o, si es necesario, llame al servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
El ahumador no alcanza o no mantiene la temperatura estable	El ahumador se calienta demasiado	Revise las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire. En general, deberá cerrar ambas rejillas de ventilación para que al ahumador se apague por la falta de oxígeno. Para cocinar a baja temperatura, use menos combustible.
	El ahumador no se calienta lo suficiente	Compruebe el nivel de combustible. El fuego del ahumador puede bajar rápidamente si no hay suficiente carbón en la cesta. Añada más combustible y deje las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire completamente abiertas. Al haber más oxígeno y un mayor flujo de aire, el fuego aumentará y se quemará más carbón vegetal.
	Flujo de aire insuficiente a través del cuerpo del tambor	Revise las compuertas de la tubería de entrada de aire para ver si hay acumulación de cenizas u otras obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Revise la compuerta de la chimenea; asegúrese de que funcione correctamente y de que el flujo de aire no esté bloqueado. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Tras todos los pasos anteriores, encienda el ahumador y haga un quemado.
Llamaradas	Temperatura de cocción demasiado alta	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.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
Las compuertas no se cierran	Una compuerta se ha quedado atascada por las cenizas	Golpee ligeramente la compuerta con un martillo de goma para aflojarla. Si no hay ninguna mejora, llame al servicio de atención al cliente.
El termómetro no hace ninguna lectura	Pieza rota	Es necesario sustituir el termómetro. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para pedir un recambio.



# PIEZAS DE REPUESTO

N.º	Descripción
1	Tapa de chimenea (x1)
2	Pila de chimenea (x1)
3	Tapa de tambor (x1)
4	Bisagra superior de la tapa (x1)
5	Bisagra inferior de la tapa (x1)
6	Asa de la tapa (x1)
7	Estante lateral (x2)
8	Soporte para el estante lateral izquierdo (x2)
9	Soporte para el estante lateral derecho (x2)
10	Termómetro (x1)
11	Colgador (x1)
12	Rejillas para cocinar (x3)
13	Placa difusora de calor (x1)
14	Conjunto de tambor superior (x1)
15	Conjunto de tambor inferior (x1)
16	Eje de la puerta (x1)
17	Cesta de carbón vegetal (x1)
18	Bandeja de carbón vegetal (x1)
19	Puerta de recarga de carbón (x1)
20	Mango de la puerta (x1)
21	Hebilla de la puerta (x2)
22	Tubo de entrada de aire (x2)
23	Almohadilla de silicona de entrada de aire (x2)
24	Mango de soporte del cuerpo (x2)
25	Soporte del cuerpo (x1)
26	Separador del soporte del cuerpo (x4)
27	Junta de la pata (x4)
28	Rueda de la puerta de recarga - A (x1)
29	Rueda de la puerta de recarga - B (x1)
30	Ruedas (x2)

N.º	Descripción
A	Clavijas de eje de rueda (x2)
B	Arandelas de rueda (x2)
C	Clavijas de rueda (x2)
D	Tornillos (x4)
E	Tornillos (x14)
F	Arandela de retención (x4)
G	Arandelas (x4)
H	Tornillos (x8)
I	Tornillo de paso (x4)



ESPAÑOL

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

# GARANTÍA

## CONDICIONES

Todos los ahumadores de carbón vegetal Pit Boss® Grills, fabricados por Dansons, tienen una garantía limitada desde la fecha de venta por el propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y se exigirá un comprobante de la fecha de compra o copia de la factura de venta original para validar la garantía. Los clientes deberán hacerse cargo de los gastos de las piezas, envíos y tramitación si no proporcionan un justificante de compra o si ya ha vencido la garantía.

Dansons tiene una garantía de cinco (5) años para los defectos de fábrica en todas las piezas. Dansons garantiza que las piezas no sufrirán defectos de material ni de fabricación durante el uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas superficiales. Estos cambios superficiales del ahumador no afectan a su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de cinco (5) años desde la fecha de compra. Durante la vigencia de la garantía, las obligaciones de Dansons se limitarán a suministrar recambios de los componentes defectuosos. Siempre y cuando esté dentro del período de garantía, Dansons no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepagado, si Dansons considera que las piezas son defectuosas tras examinarlas. Dansons no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist 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 oxidation, unless there is loss of structural integrity on the smoker components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to maintain the finish of your smoker and prolong its lifespan. Dansons recommends the use of a full length protective cover when the smoker is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the unit and neither limited warranty coverage's apply for a unit which is used in commercial applications.

## EXCEPCIONES

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para las barbacoas Pit Boss®, ya que el fabricante no tiene el control de la instalación, funcionamiento, limpieza, mantenimiento o el tipo de combustible empleado. Esta garantía no es válida ni Dansons asume la responsabilidad si el aparato no se ha instalado, manejado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con este manual del usuario. El uso de gas no descrito en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños o roturas debidas a uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones. Dansons no acepta ninguna responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto. Tanto si se hace una reclamación contra Dansons basada en el incumplimiento de esta garantía o en el de cualquier otra clase de garantía expresa o implícita por ley, el fabricante en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, consecuentes ni de ninguna otra índole por encima de la compra original de este producto. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente documento y no se harán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración. Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada pueden no ser de aplicación para usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro.

## PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Para hacer pedidos de piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local de Pit Boss® Grills o visite nuestra tienda en línea en: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). Si tiene cualquier duda o problema, póngase en contacto con la Atención al cliente:

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

## SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Pit Boss® Grills más cercano para solicitar una reparación o piezas de repuesto. Dansons exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su justificante o factura de compra original para consultas futuras. Encontrará el número de serie y modelo de su Pit Boss® directamente en la unidad. Tome nota de los números que se indican a continuación ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO



# IMPORTANT

## DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

USA: (480) 923-9630

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

# IMPORTANT

## NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630

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

# ¡IMPORTANTE!

## NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA


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


EE.UU : (480) 923-9630


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

# PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

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

 **AVERTISSEMENT :** LA COMBUSTION DU CHARBON PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LA SUIE, CONNUE PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, CONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR ACCÉDER À D'AUTRES INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS À [WWW.P65WARNINGS.CA.GOV](http://WWW.P65WARNINGS.CA.GOV)

 **ADVERTENCIA:** LA COMBUSTIÓN DEL CARBÓN PUEDE EXPONERLO A SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUYENDO EL HOLLÍN, 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)



© 2022 DANSONS  
602220325UMV