



MODEL / MODÈLE : PBV2A1
PART / PIÈCE : 77220

BLUE BLAZING BLEU FLAMBOYANT

ANALOG ELECTRIC SMOKER (2-SERIES)

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

FUMOIR ÉLECTRIQUE ANALOGUE (SÉRIE 2)

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



ASSEMBLY AND OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

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

AVERTISSEMENT: Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.



CERTIFIED TO: UL1026 (6TH EDITION) / CSA-22.2 NO. 60335-2-78:14 & CSA-22.2 NO. 60335-1-11 ELECTRIC HOUSEHOLD COOKING AND FOOD SERVING APPLIANCE
CERTIFIÉ À: UL 1026 (6E ÉDITION) / CSA-22.2 NO. 60335-2-78:14 & CSA-22.2 NO. 60335-1-11 APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER DE CUISSON ET DE SERVICE ALIMENTAIRE

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.



WARNING



THIS MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER AND SAFE USE OF THIS UNIT. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE USING SMOKER AND DURING USE. FAILURE TO FOLLOW THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS PROPERLY COULD RESULT IN PERSONAL INJURY OR DEATH.



CARBON MONOXIDE HAZARD



BURNING WOOD CHIPS GIVES OFF CARBON MONOXIDE, WHICH HAS NO ODOR AND CAN CAUSE DEATH. DO NOT BURN WOOD CHIPS INSIDE HOMES, VEHICLES, TENTS, GARAGES OR ANY ENCLOSED AREAS. USE ONLY OUTDOORS WHERE IT IS WELL VENTILATED.



IMPORTANT SAFEGAURDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave smoker unattended.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to the electric smoker.
- Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking rack as this may damage the electric smoker.
- The wood chip box is HOT when electric smoker is in use. Use caution when handling or adding wood.
- To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, wood chip box or water pan.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- Do not store the electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
- Accessory attachments or parts not supplied by Pit Boss® are not recommended and may cause injury.
- Never use the electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use the electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use, based on the following requirements. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
 - 3) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."

CAUTION - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.

- Do not clean this product with a water sprayer or the like. Do not use wood pellets or wood chunks.
- Store products indoors when not in use - out of reach of children.



IMPORTANT SAFEGAURDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- For outdoor use only. Do not operate in an enclosed areas (example, porch or garage).
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do **NOT** move unit across uneven surfaces.
- Do not lift unit by rear handle.
- Do not plug in the electric smoker until fully assembled and ready for use.
- Use only an approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm. Do not expose the electric smoker to rain or water at anytime.

CAUTION - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Pit Boss® Customer Care for assistance.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating the electric smoker.
- Do not let cord touch hot surfaces. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Store products indoors when not in use - out of reach of children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in the electric smoker.
- Never use the electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Avoid using the smoker on wooden or flammable surfaces. Use the electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping. Do not use appliance for other than intended use.
- The electric smoker is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards. Use caution. Do not touch **HOT** surfaces. Use handles or knobs.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate the electric smoker.
- Avoid bumping or impacting the electric smoker. Do not allow anyone to conduct activities around the electric smoker during or following its use until the unit has cooled. Never move the electric smoker when in use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing. Be careful when removing food from the electric smoker. All surfaces are **HOT** and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact (for class I appliances).

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**



COPYRIGHT NOTICE

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

Dansons

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

Customer Care

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

TABLE CONTENTS

Warning	3	Cooking Guidelines	20
Parts & Specs.....	7	Troubleshooting	21
Assembly Preparation.....	9	Electrical Wire Diagram	23
Assembly Instructions		Care & Maintenance	24
Mounting The Legs to Lower Cabinet Assembly	9	Replacement Parts.....	25
Mounting Front Legs To Lower Cabinet With Control Panel Assembly	10	Warranty	
Mounting Back Support Tube.....	10	Conditions	27
Mounting Support Panels to Legs	11	Exceptions	27
Mounting Bottom Chamber Assembly.....	11	Ordering Replacement Parts.....	27
Mounting Power Cord Mounting Bracket.....	11	Contact Customer Care.....	28
Mounting Power Cord Bracket	12	Warranty Service	28
Mounting Dampers to Upper Cabinet Assembly	12	Accessories Sold Separately.....	28
Mounting Back Handle.....	12	Recipes	29
Mounting Upper Cabinet To Lower Cabinet Assembly.....	13		
Assembly Cooking Grid Supports.....	13		
Placing Water Pan, Water Pan Support, Cooking Grids	13		
Mounting Door Grease Shield	14		
Attaching Door Assembly.....	14		
Inserting Heat Indicator into the Door Assembly.....	14		
Mounting Door Latch Assembly.....	15		
Mounting Door Handle	15		
Inserting Wood Chips Box	15		
Placing Control Knob, Meat Probe	16		
Sliding Grease Tray into the Control Panel	16		
Operating Instructions	17		
Tips & Techniques	19		

PARTS & SPECS

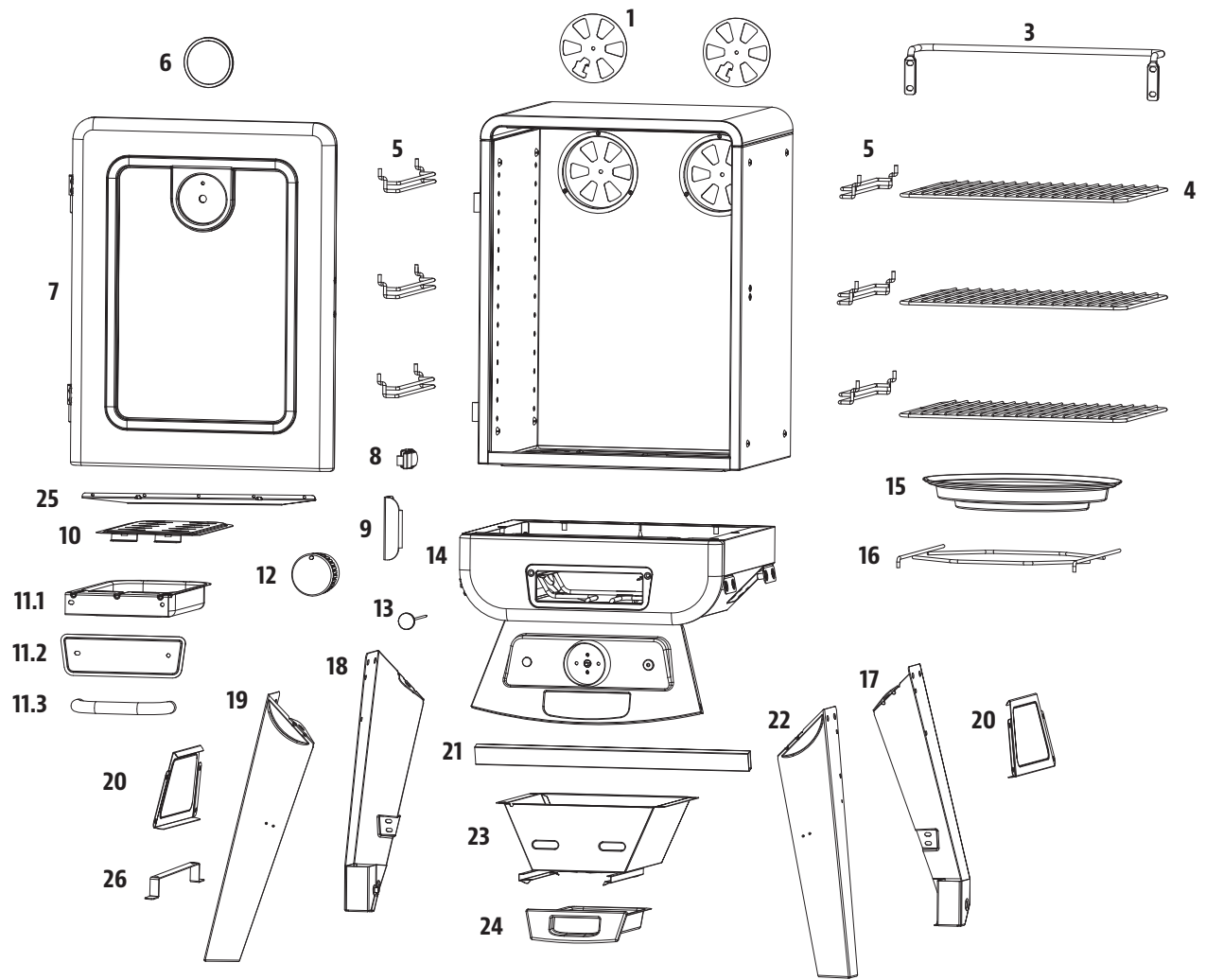
ENGLISH

ITEM #	PART DESCRIPTION
1	Damper (x2)
2	Upper Smoker Cabinet Assembly (x1)
3	Back Handle (x1)
4	Cooking Grid (x3)
5	Cooking Grid Support (x6)
6	Heat Indicator (x1)
7	Door Assembly (x1)
8	Door Latch Assembly (x1)
9	Door Handle (x1)
10	Wood Chip Box Lid (x1)
11	Wood Chip Box Assembly (x1)
11.1	Wood Chip Box (x1)
11.2	Wood Chip Box Front Panel (x1)
11.3	Wood Chip Box Handle (x1)
12	Control Knob (x1)
13	Meat Probe (x1)
14	Lower Smoker Cabinet Assembly (x1)
15	Water Pan (x1)
16	Water Pan Support (x1)
17	Right Rear Leg Assembly (x1)
18	Left Rear Leg Assembly (x1)
19	Left Front Leg (x1)
20	Support Panel (x2)
21	Back Support Tube (x1)
22	Right Front Leg (x1)
23	Bottom Chamber Assembly (x1)
24	Grease Tray Assembly (x1)
25	Door Grease Shield (x1)
26	Power Cord Bracket (x1)

ITEM #	PART DESCRIPTION
A	1/4-20*5/8" Screw (x4)
B	1/4-20*1/2" Screw (x12)
C	#10-24*1/2" Screw (x34)
D	#10-24 Lock Nut (x2)
E	M5 Spring Washer (x2)
F	#8-32 Self-tapping Screw (x5)
G	Spare Hardware

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

PARTS & SPECS



ENGLISH

PB - ELECTRICAL REQUIRMENTS

110-120V, 60HZ, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WXHXD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PBV2A1	570 mm x 1,030 mm x 540 mm / 22 in. x 40 in. x 21 in.	24.0 kg / 52.0 lbs.	Cubic Cooking: 0.05 m ³ / 2.0 ft ³ TOTAL - 3,318 cm ² / 514 in. ²	38-176°C / 100-350°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including inside the electric smoker. Inspect the unit, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Before assembly of product, review all parts and reference the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

Tools required for assembly: screwdriver and wrench. Tools are not included.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

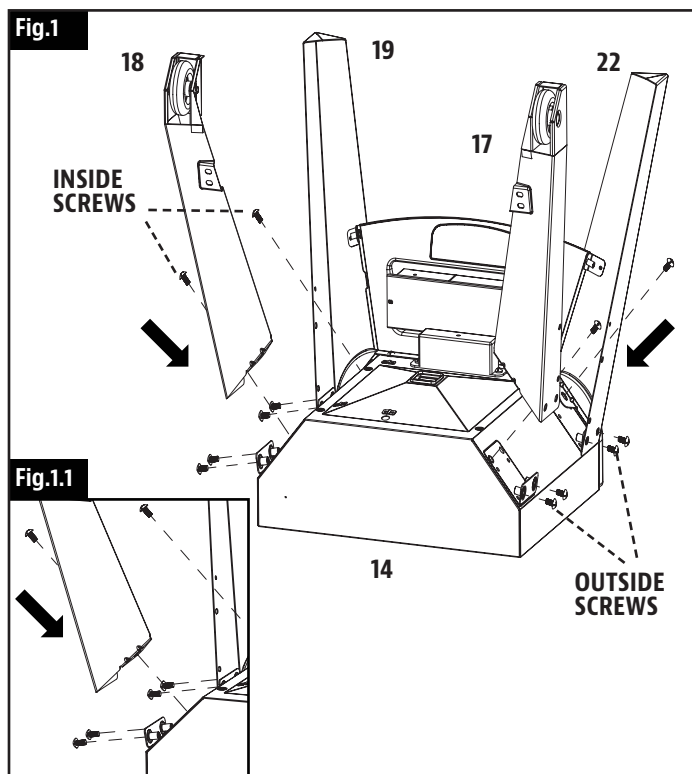
1. MOUNTING THE LEGS TO LOWER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14)
- 1 x Right Front Leg (#22)
- 1 x Left Front Leg (#19)
- 1 x Right Rear Leg with Wheel Assembly (#17)
- 1 x Left Rear Leg with Wheel Assembly (#18)
- 12 x 1/4-20*1/2" Screw (#B)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit. Remove the Door Assembly (#7) and set aside. Lay the Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly on up side down on the cardboard as Fig.1 shown.
- Mount Right Front Leg (#22), Left Front Leg (#19), Right Rear Leg with Wheel Assembly (#17) and Left Rear Leg with Wheel Assembly (#18) to the Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14) using 12x1/4-20*1/2"Screws (#B) as Fig.1 & Fig.1.1 shown, tighten inside screws only, but do not tighten all outside screws yet as Fig.1 shown.



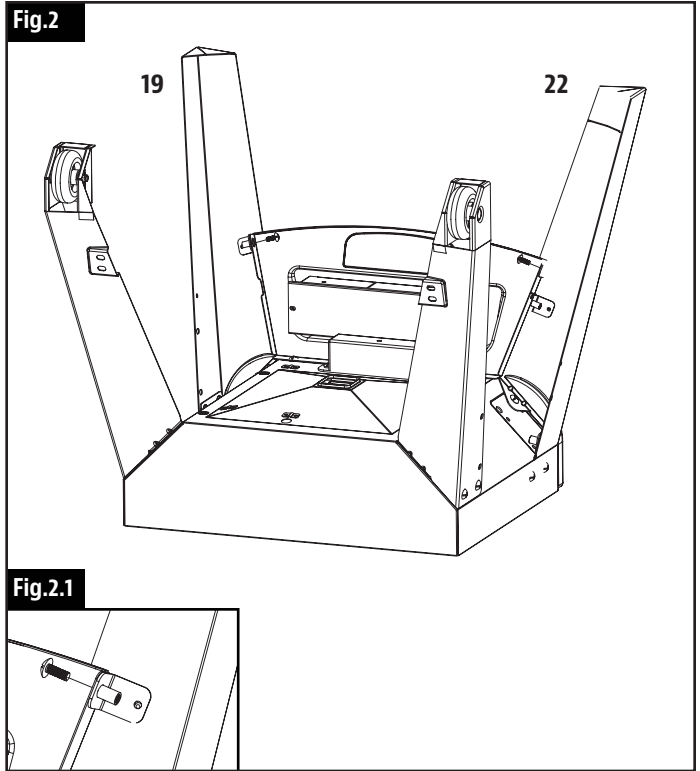
2. MOUNTING BOTH FRONT LEGS TO LOWER CABINET WITH CONTROL PANEL ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14)
- 1 x Right Front Leg (#22)
- 1 x Left Front Leg (#19)
- 2 x #10-24*1/2" Screw (#C)

Installation:

- Loosen 2~3 turns on 2 screws which were pre-assembled on the Control Panel to Cabinet before, mount Right Front Leg (#22) and Left Front Leg (#19) to the Control Panel Assembly (#14) using 2 x#10-24*1/2"Screws (#C) and re-tighten 2 screws on the Control Panel to the bottom of Cabinet as Fig.2 & Fig.2.1 shown.



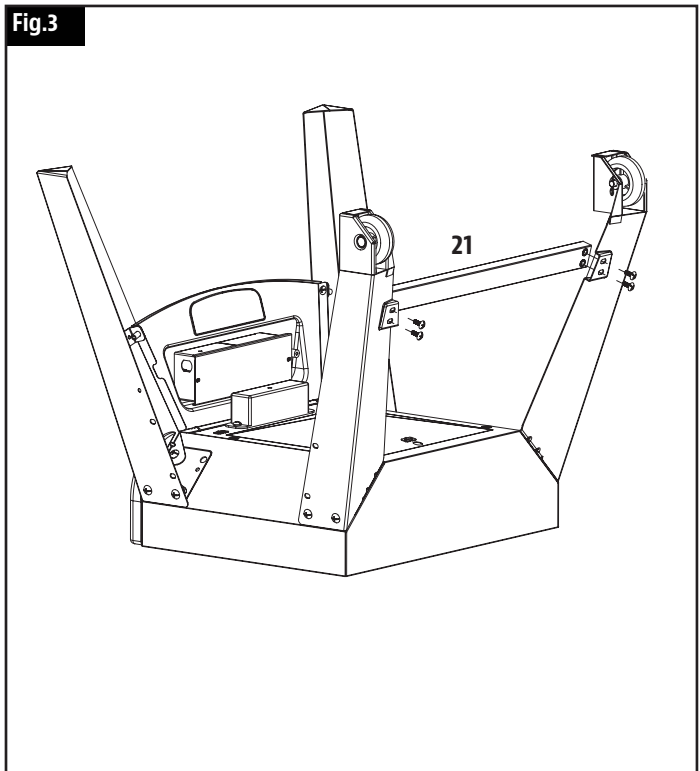
3. MOUNTING BACK SUPPORT TUBE TO RIGHT REAR LEG WITH WHEEL ASSEMBLY AND LEFT REAR LEG WITH WHEEL ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Back Support Tube (#21)
- 1 x Right Rear Leg with Wheel Assembly (#17)
- 1 x Left Rear Leg with Wheel Assembly (#18)
- 4 x #10-24*1/2" Screw (#C)

Installation:

- Mount Back Support Tube (#21) to the Right Rear Leg with Wheel Assembly (#17) and Left Rear Leg with Wheel Assembly (#18) using 4 x#10-24*1/2"Screws (#C) as Fig.3 shown.



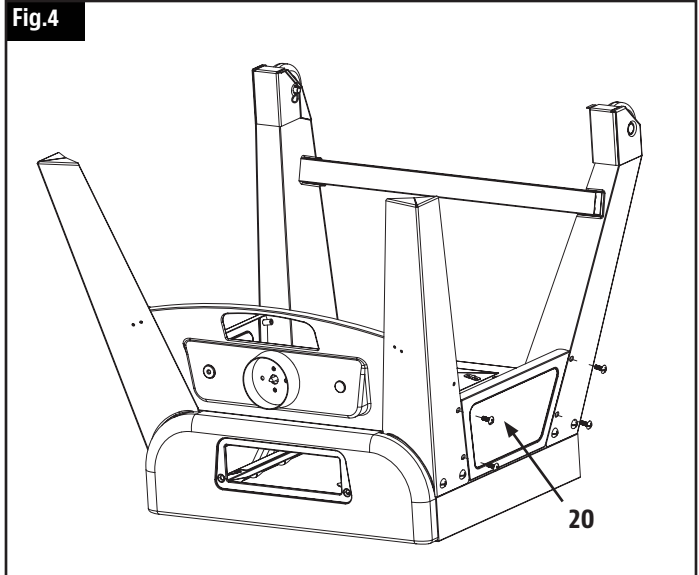
4. MOUNTING SUPPORT PANELS TO FOUR LEGS

Parts Required:

- 2 x Support Panel (#20)
- 1 x Right Front Leg (#22)
- 1 x Left Front Leg (#19)
- 1 x Right Rear Leg with Wheel Assembly (#17)
- 1 x Left Rear Leg with Wheel Assembly (#18)
- 8 x #10-24*1/2" Screw (#C)

Installation:

- Mount Support Panel (#20) to the Right Front Leg (#22) and Right Rear Leg with Wheel Assembly (#17) using 4 x #10-24*1/2" Screws (#C) as Fig.4 shown.
- Mount Support Panel (#20) to Left Front Leg (#19) and Left Rear Leg with Wheel Assembly (#18) using 4 x #10-24*1/2" Screws (#C) as Fig.4 shown.



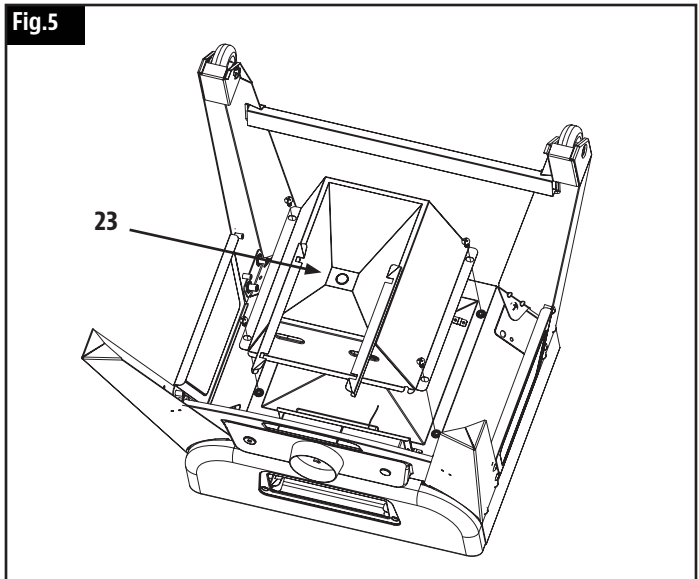
5. MOUNTING BOTTOM CHAMBER ASSEMBLY TO THE BOTTOM AREA OF LOWER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Bottom Chamber Assembly (#23)
- 1 x Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14)
- 4 x #10-24*1/2" Screw (#C)

Installation:

- Mount Bottom Chamber Assembly (#23) to the bottom area of Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14) using 4 x #10-24*1/2" Screws (#C) as Fig.5 shown.



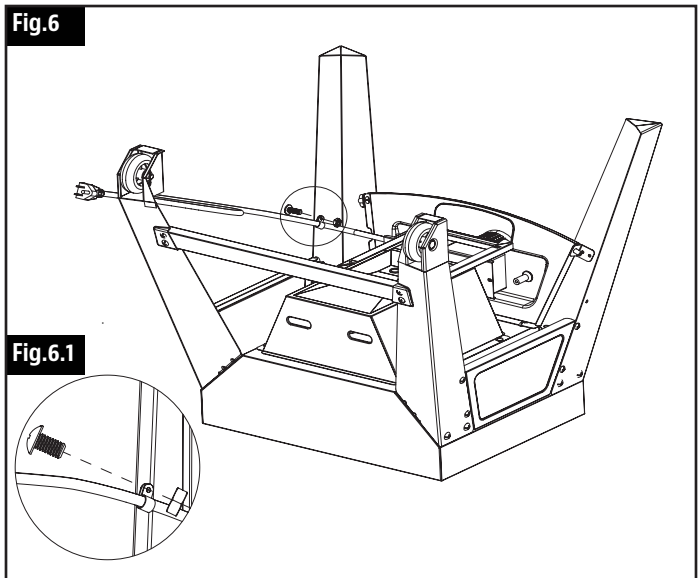
6. MOUNTING POWER CORD MOUNTING BRACKET ONTO LEFT FRONT LEG

Parts Required:

- 1 x Left Front Leg (#19)
- 1 x #8-32*1/2" Screw (Pre-assembled on Left Front Leg)
- 1 x #8-32 nut (Pre-assembled on Left Front Leg)
- 1 x Power Cord Mounting Bracket (Pre-assembled on Left Front Leg)

Installation:

- Mount Power cord mounting bracket onto the Left Front Leg (#19) using 1 x #8-32*1/2" Screw and #8-32 nut as Fig.6 & Fig.6.1 shown.



7. MOUNTING POWER CORD BRACKET ONTO LEFT LEG

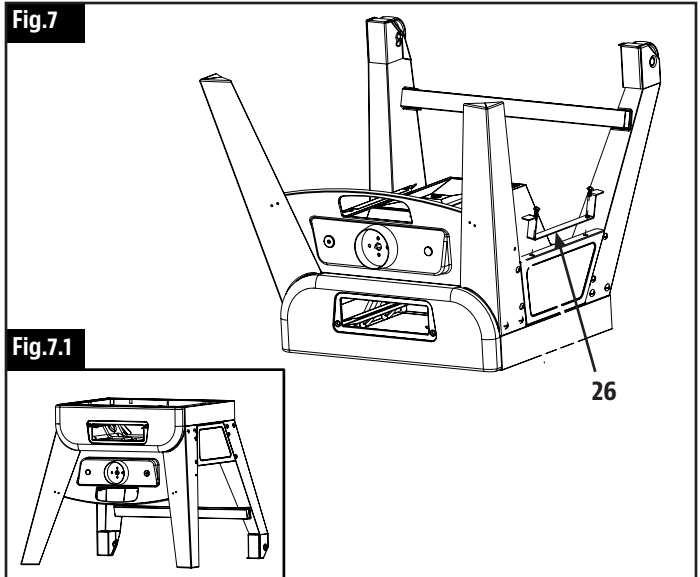
Parts Required:

- 1 x Support Panel (#20)
- 1 x Power Cord Bracket (#26)
- 2 x #10-24*1/2" Screw (#C)

Installation:

- Mount Power Cord Bracket (#26) onto the left side of Support Panel (#20) using 2 x #10-24*1/2" Screw (#C) as Fig.7 & Fig.7.1 shown.

Note: Turn the Lower Smoker Cabinet with Control Panel and Legs Assembly Right Side Up as Fig.7.1 shown and tighten all screws now.



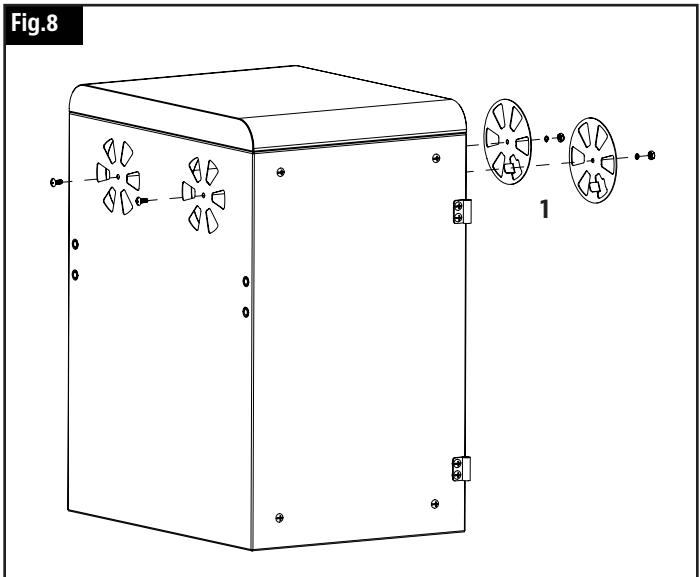
8. MOUNTING DAMPERS TO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)
- 2 x Damper (#1)
- 2 x #10-24*1/2" Screw (#C)
- 2 x #10-24 Nut (#D)
- 2 x M5 Spring Washer (#E)

Installation:

- Mount Dampers (#1) to the Upper Smoker Cabinet Assembly (#2) using 2 x #10-24*1/2" Screws (#C), 2 x M5 Spring Washer (#E) and 2 x #10-24 Nut (#D) as Fig.8 shown.



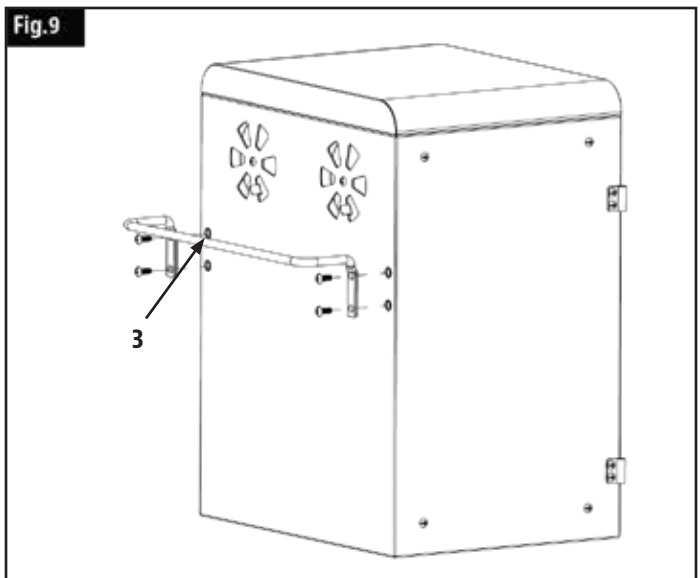
9. MOUNTING BACK HANDLE TO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)
- 1 x Back Handle (#3)
- 4 x 1/4-20*5/8" (#A)

Installation:

- Mount Back Handle (#3) to the Upper Smoker Cabinet Assembly (#2) using 4 x 1/4-20*5/8" (#A) as Fig.9 shown.



10. MOUNTING UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY TO THE LOWER SMOKER CABINET ASSEMBLY

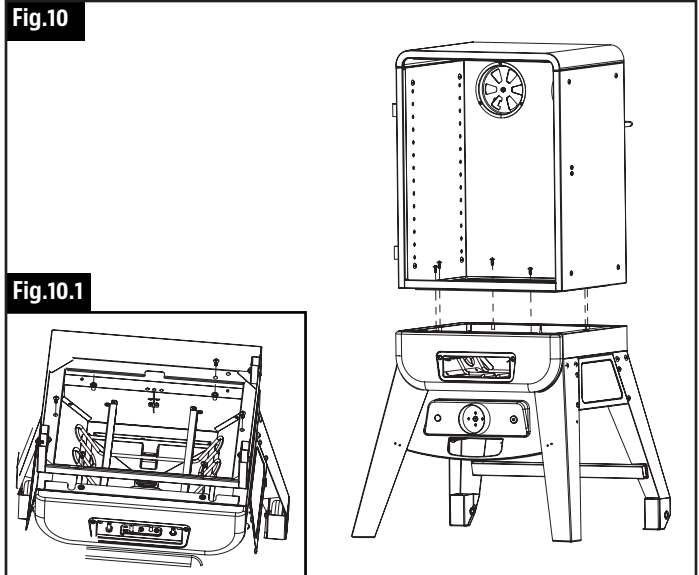
Parts Required:

- 1 x Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)
- 1 x Lower Smoker Cabinet Assembly (#14)
- 6 x #10-24*1/2" (#C)

Installation:

- Mount Upper Smoker Cabinet Assembly (#2) to the Lower Smoker Cabinet Assembly (#14) using 6 x #10-24*1/2" (#C) as Fig.10 & Fig.10.1 shown.

Note: Assemble all (6) screws, align the Upper Cabinet to the Lower Cabinet then tighten all screws as Fig.10 and Fig.10.1 shown.



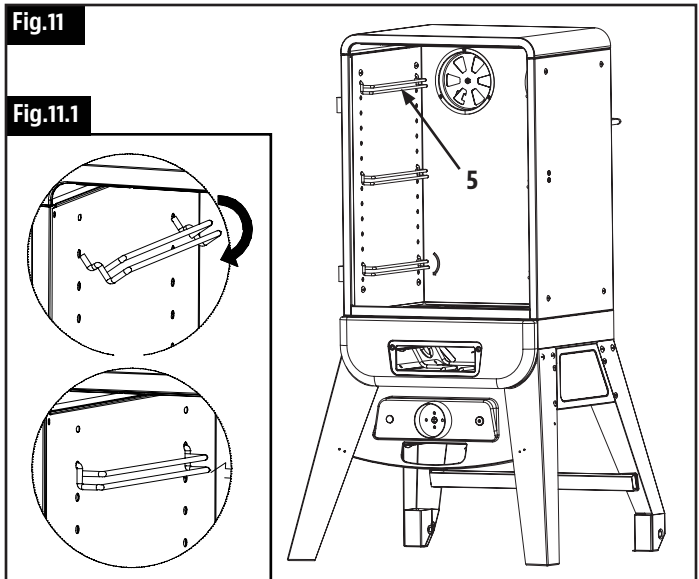
11. ASSEMBLY COOKING GRID SUPPORT TO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 6 x Cooking Grid Support (#5)
- 1 x Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)

Installation:

- Assemble three Cooking Grid Supports (#5) in the holes in the left side of the smoker. Repeat the procedure for the right side making sure the Cooking Grid Support (#5) on the left side and right side are at the same height as Fig.11 & Fig.11.1 shown, so the Cooking Grids are level.



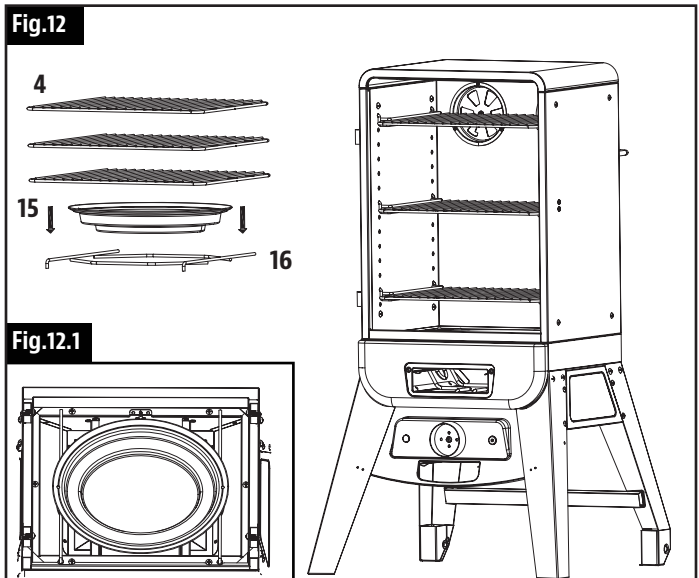
12. PLACING WATER PAN AND WATER PAN SUPPORT ONTO THE BOTTOM AREA OF CABINET AND PLACING COOKING GRIDS INTO THE COOKING GRID SUPPORT

Parts Required:

- 3 x Cooking Grid (#4)
- 1 x Water Pan Support (#16)
- 1 x Water Pan (#15)

Installation:

- Place Water Pan Support (#16) and Water Pan (#15) onto the bottom area of Cabinet and place three Cooking Grids (#4) into the Cooking Grid Support as Fig.12 & Fig.12.1 shown.



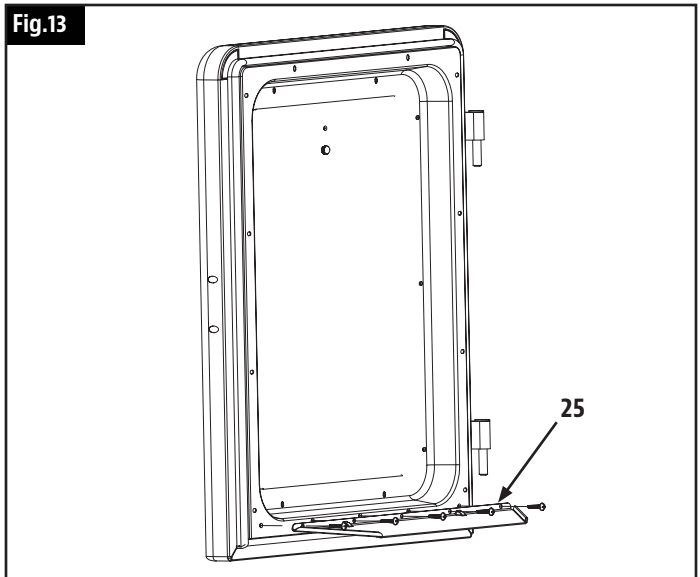
13. MOUNTING DOOR GREASE SHIELD TO THE DOOR ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Door Grease Shield (#25)
- 1 x Door Assembly (#7)
- 5 x #8-32 Self-Tapping Screw (#F)

Installation:

- Attach the Door Grease Shield (#25) to the Door Assembly (#7) using 5 x #8-32 Self-tapping Screw (#F) as Fig.13 shown.



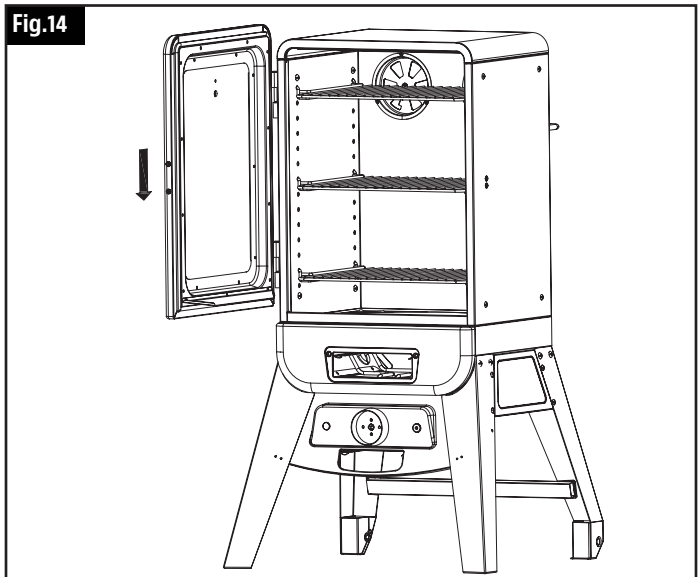
14. ATTACHING DOOR ASSEMBLY INTO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Door Assembly (#7)
- 1 x Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)

Installation:

- Attach Door Assembly (#7) into the Upper Smoker Cabinet Assembly (#2) as Fig.14 shown.



15. INSERTING HEAT INDICATOR INTO THE DOOR ASSEMBLY

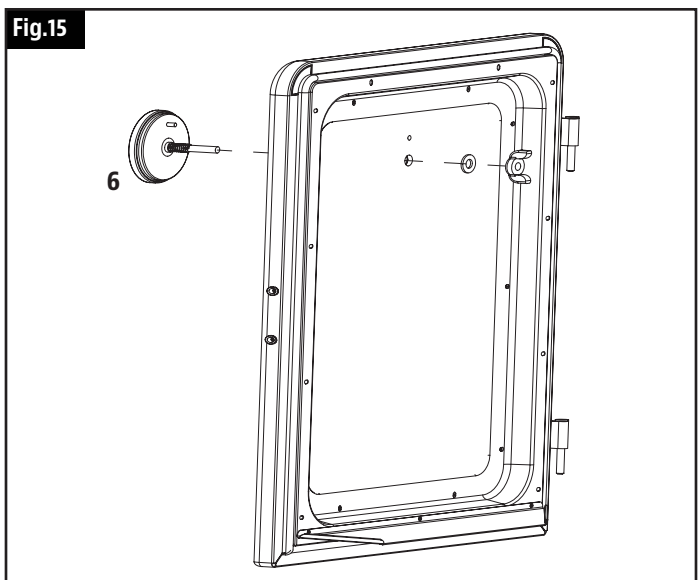
Parts Required:

- 1 x Door Assembly (#7)
- 1 x Heat Indicator (#6)

Note: The Heat Indicator is supplied with one fiber washer and one wing nut

Installation:

- Insert Heat Indicator (#6) probe through the mounting hole in the front of the Door Assembly (#7). From the inside of the door, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand as Fig.15 shown.



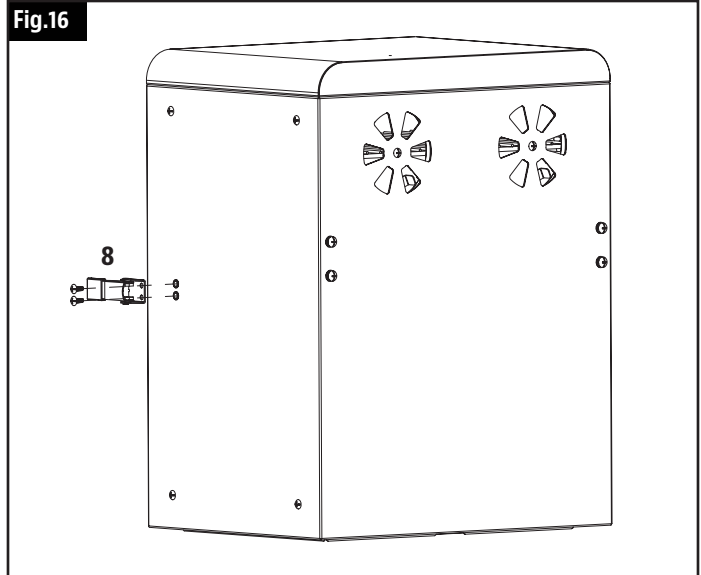
16. MOUNTING DOOR LATCH ASSEMBLY TO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Door Latch Assembly (#8)
- 1 x Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)
- 2 x #10-24*1/2" (#C)

Installation:

- Attach the Door Latch Assembly (#8) to the Upper Smoker Cabinet Assembly (#2) using 2 x #10-24*1/2" (#C) as Fig.16 shown.



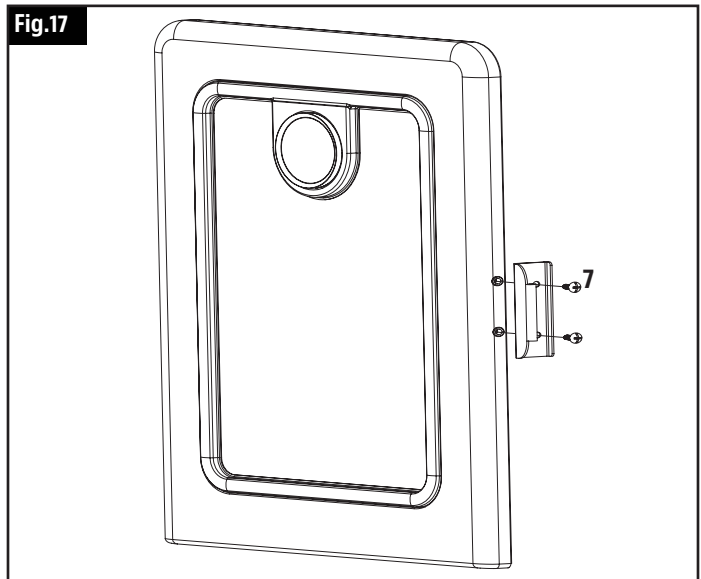
17. MOUNTING DOOR HANDLE TO THE DOOR ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Door Handle (#9)
- 1 x Door Assembly (#7)
- 2 x #10-24*1/2" (#C)

Installation:

Attach the Door Handle (#9) to the Door Assembly (#7) using 2 x #10-24*1/2" (#C) as Fig.17 shown.



18. MOUNTING WOOD CHIPS BOX HANDLE ONTO WOOD CHIPS BOX AND SLIDING WOOD CHIPS WITH LID ASSEMBLY INTO THE LOWER SMOKER CABINET ASSEMBLY

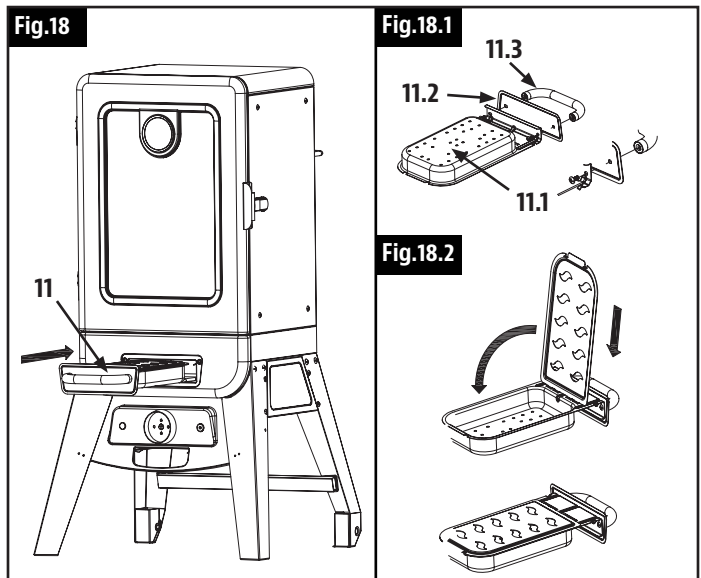
Parts Required:

- 1 x Wood Chip Box Lid (#10)
- 1 x Wood Chip Box Assembly (#11)
- 1 x Lower Smoker Cabinet Assembly (#14)
- 1 x Wood Chip Box (#11.1)
- 1 x Wood Chip Box Front Panel (#11.2)
- 1 x Wood Chip Box Handle (#11.3)
- 2 x #10-24 x 1/2" (#C)

Installation:

- Assemble the Wood Chips Box Handle (#11.3) and Wood Chips Box Front Panel (#11.2) onto the Wood Chips Box (#11.1) using 2x #10-24x1/2" (#C) as Fig. 18.1 shown.
- Put the Wood Chip Box Lid (#10) on the Wood Chip Box Assembly (#11) and slide Wood Chip Box onto the Wood Chip Box support rails of Lower Smoker Cabinet Assembly (#14) as Fig.18.2 shown.

Note: When removing the Wood Chip Box from the smoker, lift up on the handle and pull out the Wood Chip Box.



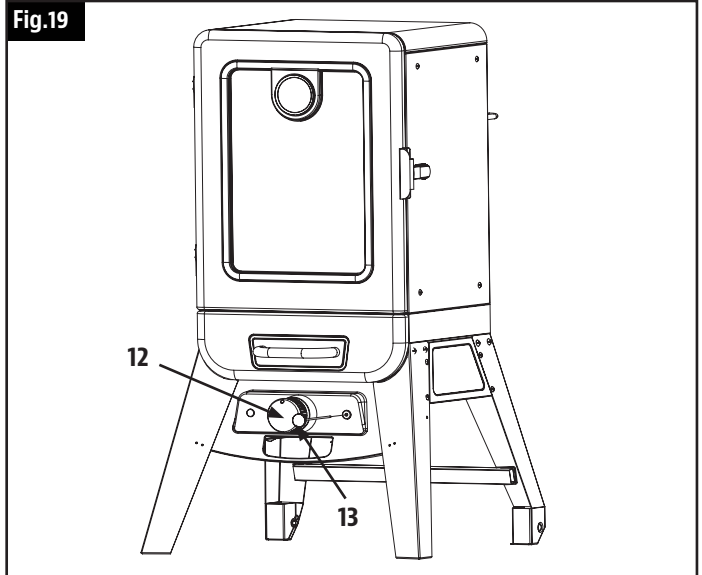
19. PLACING CONTROL KNOB INTO THE VALVE STEM AND INSERTING MEAT PROB INTO THE BOTTOM PANEL

Parts Required:

- 1 x Control Knob (#12)
- 1 x Meat Probe (#13)

Installation:

- Place Control Knob (#12) over the valve stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob and push the Control Knob (#12) onto the stem until it is firmly seated. as Fig.19 shown.
- Insert Meat Probe (#13) into the bottom panel as Fig.19 shown.



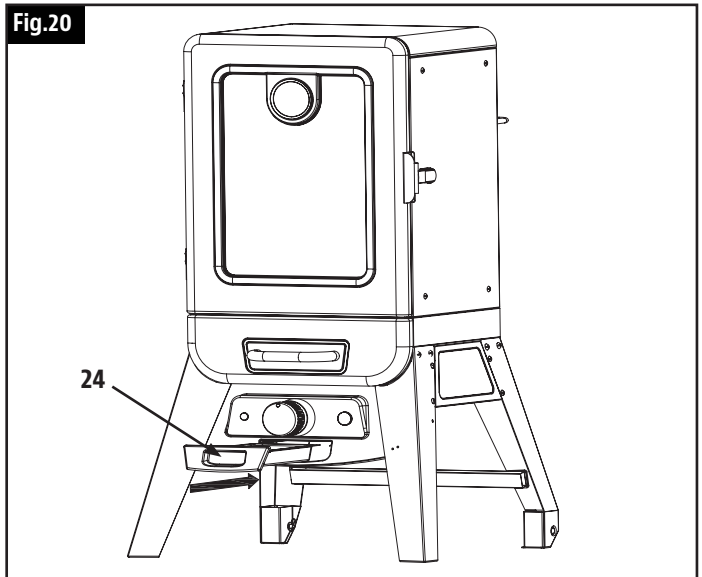
20. SLIDING GREASE TRAY INTO THE CONTROL PANEL

Parts Required:

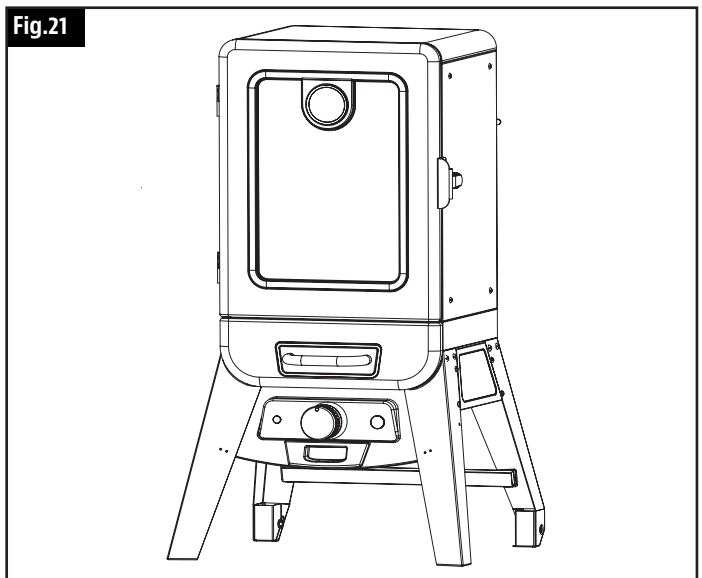
- 1 x Grease Tray Assembly(#24)

Installation:

Slide Grease Tray Assembly (#24) into the grease tray support rails provided in the bottom panel as Fig.20 shown.



21. ASSEMBLY OF THE 2.2 ANALOG ELECTRIC SMOKER IS COMPLETE



OPERATING INSTRUCTIONS

Smoker is intended for outdoor use only and should be used on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhangs and/or any combustible material. Do not use smoker on wooden surface or any other surface that could burn. Place the smoker in an outdoor area that is protected from the wind and keep the smoker away from open windows or doors to prevent smoke from entering your home.

Curing Your Smoker:

Before first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared.

Note: We recommend lining the water pan and wood chip pan with aluminum foil for easy clean-up.

1. Remove water pan from smoker and do not use flavoring wood while curing your smoker. Coat all interior surfaces of the smoker cabinet, side rack and cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.

Note: DO NOT coat the electric element and the controller.

2. Plug the smoker into electric outlet.

Warning: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120 volts which is GFCI protected at 15 or 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate any other appliances or electrical devices on the same circuit as the smoker.

3. Using your desired flavoring woods and water/marinades, burn your smoker at approximately 300°F for 45-60 minutes. Let the smoker cool and then clean out the used water/marinade and wood. This process will allow the heat to burn off any dust or residue left during the manufacturing process.

Read all safety warnings and instructions before operating your smoker.

1. Open door and remove wire rack that supports the wood chip pan and water pan.
2. Remove lid from the wood chip pan and add wood chips. We recommend the use of wood chips, not wood chunks. Replace the wood chip pan lid and slide back into smoker.
3. Carefully fill water pan with water or your choice of marinade to 3/4 full. Do not fill completely or water may overflow during use.
4. Remove cooking grids and adjust the wire cooking grid support brackets to the desired height for the items you are smoking.
5. Place food on cooking grid(s) in a single layer and leave room between each piece to allow smoke and moisture to circulate evenly. Slide cooking grid into the wire cooking grid support brackets. Repeat steps for each cooking grid that is used.
6. Close door and plug the smoker into electric outlet.

Warning: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120-volts that is GFCI protected at 15 or 20 amps. If you are not sure the outlet is suitable, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker on the same circuit with any other appliance or electrical device.

Warning: When connecting controller to smoker, plug electric controller into smoker first, make sure controller is set to OFF, then plug into outlet. When unplugging, turn controller to OFF, disconnect from outlet, then remove controller from smoker.

7. Adjust the electric controller to the high position and allow the smoker to heat up. The desired temperature for smoking is between 220°F and 250°F. The heat indicator on the front of the unit will let you know when the smoker is near the desired temperature and you can adjust the controller accordingly.
8. Allow food to cook approximately 30-45 minutes per pound. Check the water level periodically and add water if needed. When adding water, wear an oven mitt. You can add additional wood chips by following the same procedure. Pour water into the water pan until 3/4 full. **Warning: Do not spill water, marinade or any liquid onto the electric element and controller.**
9. Use a meat thermometer to check the temperature of your food. The heat indicator on the door will provide the approximate temperature inside the smoker but you should use a meat thermometer to ensure that your food is fully cooked.
10. After you are finished smoking, turn the controller knob to the off position and always unplug the smoker from the electric outlet and allow the smoker to cool. Once the smoker has cooled, follow the instructions in the "Safety, Care and Maintenance" section of this manual. Notes: Performance of the smoker is dependent on ambient temperature and wind conditions.

You can set your Air Damper to any opening to achieve the optimal smoke you desire. These are recommended settings to help your chips to last longer and have optimal smoke generated. (Your settings may vary depending on the size of the wood chips used and the density of the wood chips in the wood chip box.)

1. **It is recommended to full open the dampers during the first 20 minutes to get your wood chips smoking.**
2. **It is recommended to full open the dampers if you want to smoke at lower temperature.**
3. **It is recommended to close the dampers after the initial 20 minutes when smoking at Higher temperature.**

NOTE:

- a) **Outdoor extension cords should be used with outdoor u products and are surface marked with the suffix letter "W" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances".**
- b) **A statement indicating that the connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.**
- c) **Store products indoors when not in use out of the reach of children.**
- d) **Do not clean this product with a water spray or the like. (This statement may be omitted if the results of a special water hose spray test are acceptable.)**

TIPS & TECHNIQUES

CLEANLINESS:

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked Poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

Here are some Smoking Tips to enhance your Smoking Experience.

STARTING YOUR SMOKE:

1. Fill your smoke tray with your favorite wood chips. Your wood chips will last up to 2 hours depending on the temperatures you are smoking.
2. Fill your water pan $\frac{3}{4}$ full of water or your favorite marinade.
3. Adjust the electric controller to the high position and allow smoker to heat up.
4. Adjust temperature to 250°F to get your wood chips started.
5. Full open your back vents during the initial 20 minutes, after 20 minutes you can adjust the back vents to your desired settings.
6. After 20 minutes, set your temperature to your desired smoking temperature. At this time, your wood chips should be producing ample smoke.
7. Place your food into the smoker and start smoking.

TYPES OF WOOD TO USE FOR SMOKE:

- Always use a hardwood that has been seasoned for at least 6 months.
- We recommend using Pecan, Hickory, White Oak, Apple, Alder or Mesquite.
- Never use any resin woods like Pine or Cedar.

Note: It is not necessary to soak the wood prior to smoking because hard woods have natural moisture in the wood that will release in the smoker as it heats up. Do not soak your wood chips when using your Pit Boss® electric smoker.

Refilling your Smoke Tray/Water Pan:

1. When your smoke tray has finished smoking, follow the steps below:
 - a. Open your smoker door
 - b. Remove your smoke tray and empty your used wood chips in a metal container. Pour water over the used wood chips to extinguish all the chips. (For further instructions, please consult the owner's manual).
 - c. Fill your wood chip tray with your favorite wood chips.
 - d. Insert the wood chip tray back into the smoker.
 - e. Fill your water pan to $\frac{3}{4}$ full with either water or your favorite marinade and close your smoker door.
 - f. Adjust Temperature to 250°F to get your wood chips Started.
 - g. Full open your back vents during the initial 20 minutes, after 20 minutes you can adjust the back vents to your desired setting.
 - h. After 20 minutes, adjust your temperature to your desired smoking temperature. At this time, your wood chips should be producing ample smoke.

COOKING GUIDELINES

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

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

COOKING STYLE	Hot Smoking	Roast	Baking (Medium)
Temperature Range	37-135°C / 100-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F

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

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

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your Pit Boss® smoker is operating poorly, or used less frequently, the following troubleshooting tips may be helpful.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power To Controller	Not Connected To Power Source	Ensure smoker is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is the correct power supply (see Electric Wire Diagram for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On Controller	Remove cooking components from the main smoke cabinet. Turn the unit onto its side, and remove the screws on the rear side of the Control Board. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, manually replace with a new fuse.
	Faulty Controller	Controller needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Power Light Not On	Unit Not Turned On	Rotate Controller to turn unit on.
	Faulty Controller	Controller needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Element (Heating) Not On	Bad Connection	Check to ensure the connectors are firmly connected. Disconnect, and reconnect.
	Faulty Controller	Controller needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
TEMP / TIME Will Not Adjust	Faulty Controller	Controller needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Temperature In Main Cabinet Is Inaccurate	Temperature Sensor wire not making connection.	Access the electrical components on the base of the unit (see Electric Wire Diagram) and check for any damage to the Temperature sensor probe wires. Ensure Temperature Probe spade connectors are firmly connected, and connected correctly.
	Faulty Controller	Controller needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Unit Takes Too Long / Excessive Time To Achieve Desired Temperature	Cold Climate	Outdoor temperature is below 65°C / 18°F, so the unit may take extended heating time.
	Extension Cord Used	Using an extension cord may reduce the power supply to the unit. Plug the appliance directly into power source or ensure maximum length extension cord is 7.6 meters / 25 feet, minimum gauge 12/3.
	Door Not Closed	Ensure door is closed, seal is not damaged, and the door latch is secure.
	Water Pan Not Properly Located	Check the water pan to ensure it is sitting properly on the support brackets. See Assembly Instructions for further instruction.
	Faulty Controller	Controller needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Door Not Closing Properly	Poor Door Alignment	Adjust door hinges to ensure that door is mounted correctly. See Assembly Instructions.
	Damaged Door Seal	Door needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.
Grease Leaking From Cabinet Door	Door Not Closing Properly	Ensure door is closed, seal is not damaged, and the door latch is secure.
	Unit Not Level	Move unit to a level cooking surface. Ensure that there is no damage to the support legs.
	Grease Tray Is Full	Empty grease tray and re-install. Follow Care and Maintenance instructions.
	Drain Tube Is Clogged	Follow Care and Maintenance instructions.
No Smoke Is Being Produced	No Wood Chips	Add wood chips to the wood chip box.
	Element Times Out, Not Enough Heat To Wood Chips	The heating element is not staying on long enough to heat the wood chips, which is due to the TEMP being set too low. First, open the rear vents completely to promote airflow. Next, reset TEMP higher to turn on the element for 20 minutes.
	Damaged Wood Chip Box	Wood chip box needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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

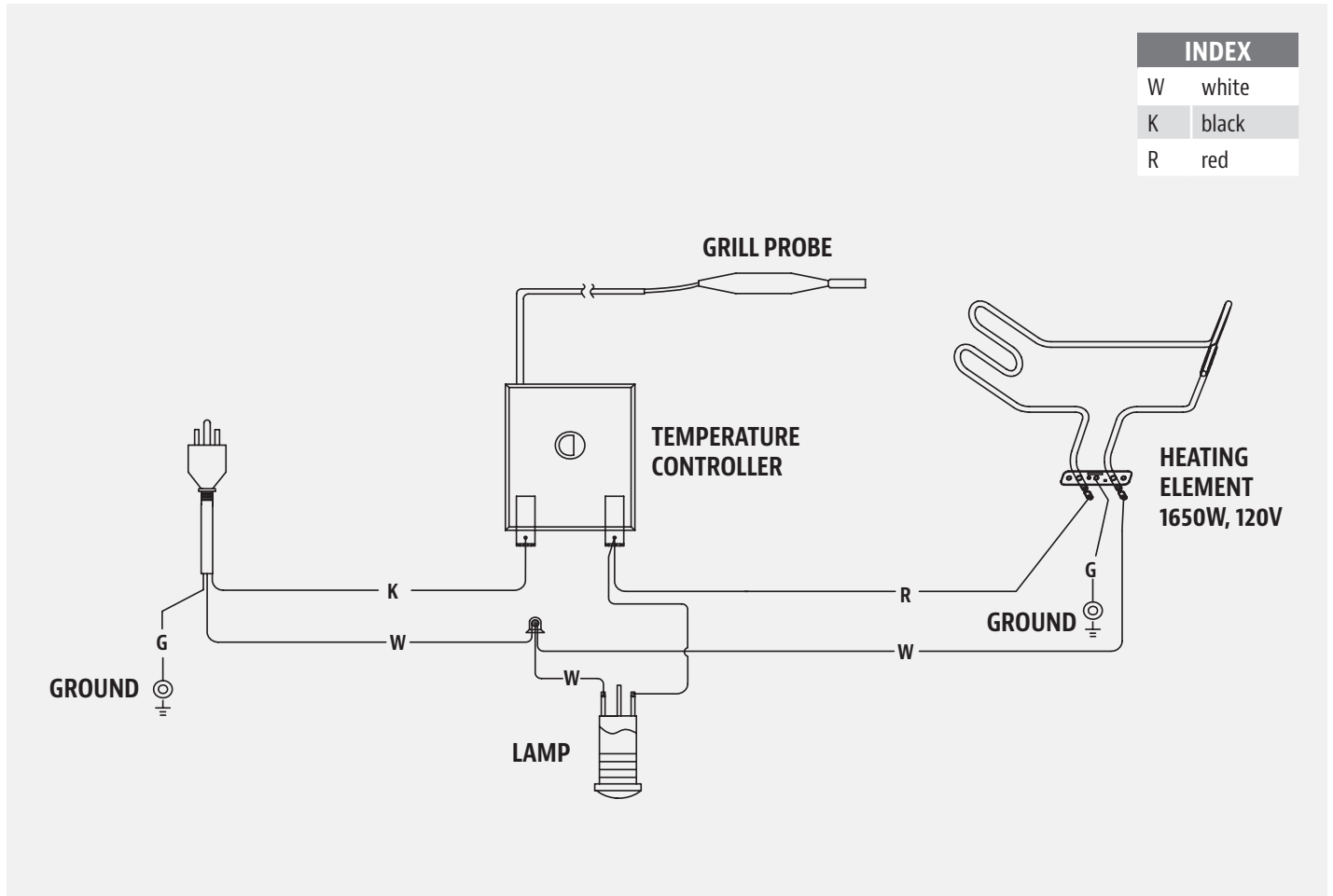
PB - ELECTRICAL REQUIRMENTS

110-120V, 60HZ, 1650W, 3-Prong grounded plug

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

ENGLISH

INDEX	
W	white
K	black
R	red



CARE AND MAINTENANCE

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

1. *INSIDE SURFACES*

- Use a long-handled grill cleaning brush (brass or soft metal), remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from the previous cook. **Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker.** Clean the inside of your smoker on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the smoke cabinet door closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. Ensure the grease exhaust tube is clear of any blockages.
IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Refill and replace the water in the water pan often.
- The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat; however, excessive build-up may cause the door to not close if not cleaned regularly. Smoke and debris can be removed with frequent cleaning of the glass.
- Cooking grids can be lightly coated with vegetable oil or cooking spray to prevent food from sticking. A light coating of vegetable or cooking spray may also be applied to the inside of the smoker to prevent rusting. If rust develops, use steel wool to remove and then coat with vegetable oil or cooking spray.

2. *OUTSIDE SURFACES*

- Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. **All painted surfaces are not covered under warranty**, but rather are part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a cover to protect your smoker for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.
- Before storing or leaving unattended, remaining embers and ashes must be removed. Be careful to protect yourself and your property. Place in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Leave ashes and water in the metal container for 24 hours before you dispose of them.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Main Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Main Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Exhaust Tube	Every 5-6 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Electric Element	Every 5-6 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probe	Every 2-3 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

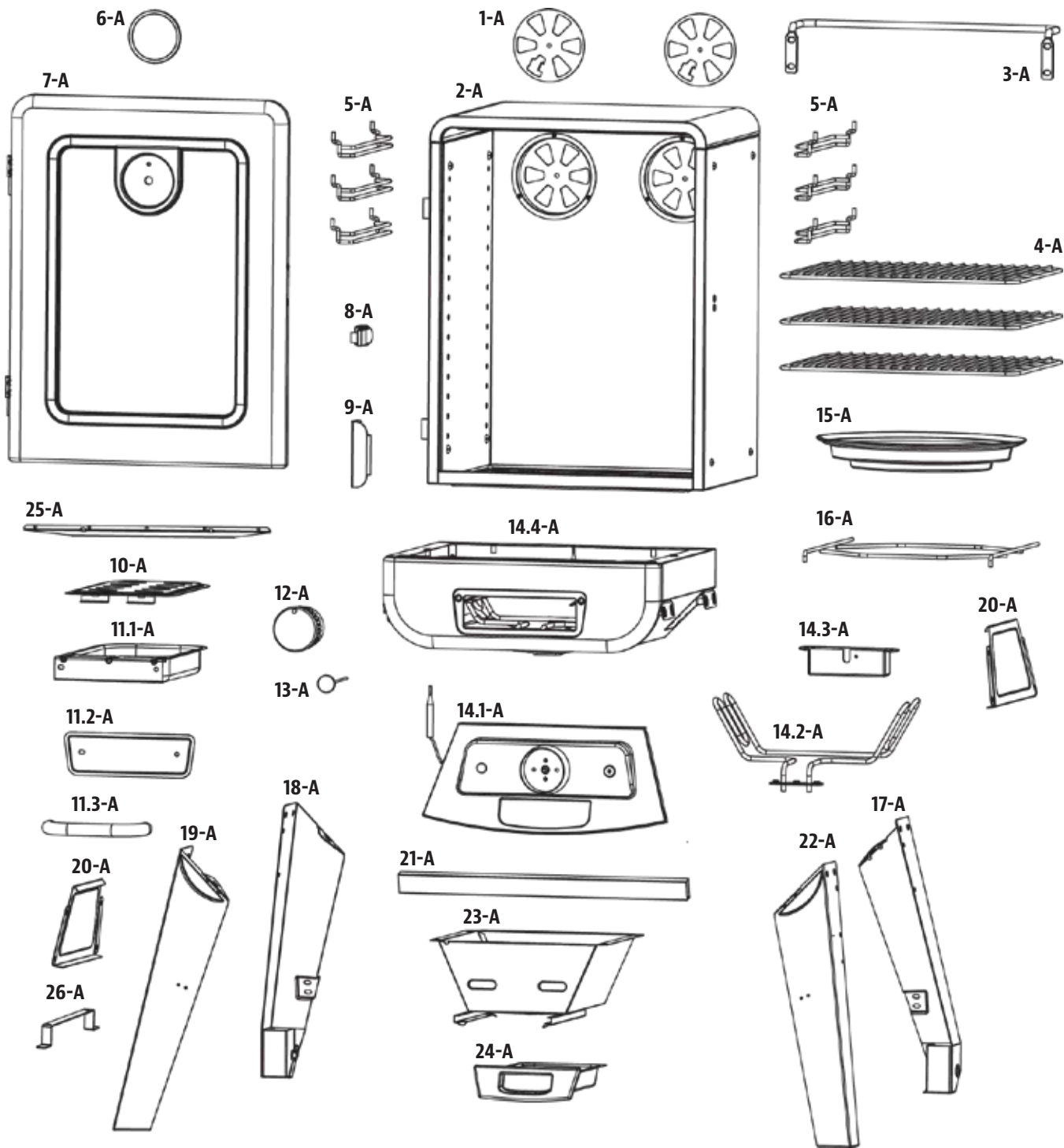
REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

ITEM #	PART DESCRIPTION
1-A	Damper (x2)
2-A	Upper Smoker Cabinet Assembly (x1)
3-A	Back Handle (x1)
4-A	Cooking Grid (x3)
5-A	Cooking Grid Support (x6)
6-A	Heat Indicator (x1)
7-A	Door Assembly (x1)
8-A	Door Latch Assembly (x1)
9-A	Door Handle (x1)
10-A	Wood Chip Box Lid (x1)
11-A	Wood Chip Box Assembly (x1)
11.1-A	Wood Chip Box (x1)
11.2-A	Wood Chip Box Front Panel (x1)
11.3-A	Wood Chip Box Handle (x1)
12-A	Control Knob (x1)
13-A	Meat Probe (x1)
14-A	Lower Smoker Cabinet Assembly (x1)
14.1-A	Control Panel & Controller Assembly (x1)
14.2-A	Heating Element (x1)
14.3-A	Temperature Sensor (x1)
14.4-A	Lower Smoker Cabinet (x1)
15-A	Water Pan (x1)
16-A	Water Pan Support (x1)
17-A	Right Rear Leg Assembly (x1)
18-A	Left Rear Leg Assembly (x1)
19-A	Left Front Leg (x1)
20-A	Support Panel (x2)
21-A	Back Support Tube (x1)
22-A	Right Front Leg (x1)
23-A	Bottom Chamber Assembly (x1)
24-A	Grease Tray Assembly (x1)
25-A	Door Grease Shield (x1)
26-A	Power Cord Bracket (x1)

ITEM #	PART DESCRIPTION
A-A	1/4-20*5/8" Screw (x4)
B-A	1/4-20*1/2" Screw (x12)
C-A	#10-24*1/2" Screw (x34)
D-A	#10-24 Lock Nut (x2)
E-A	M5 Spring Washer (x2)
F-A	#8-32 Self-tapping Screw (x5)
G-A	Spare Hardware

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



WARRANTY

CONDITIONS

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

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, and five (5) year on electrical components.

Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the smoker do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) 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 retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the smoker component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a cover when the smoker is not in use.

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

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® smokers, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications. Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

If you have any questions or problems, contact Customer Care.
 service@pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

WARRANTY SERVICE




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

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

ENGLISH

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

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

ITEM	DESCRIPTION
	<p>COVER Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.</p>
	<p>BARBECUE FLOOR MAT Easy clean, UV protected. Protection for your deck. 132 cm x 86 cm / 52 in. x 34 in.</p>
	<p>SIGNATURE SPICES A collection of gourmet seasonings to prepare and enhance the natural flavors of your food.</p>

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

RECIPES

Smoked Pork Tenderloin

Take outside wrapper off of meat and wash thoroughly in cold water. Place tenderloin on a paper towel to soak up excess water. Rub your favorite pork rub on the loin. Preheat smokers to 225°F and place loin in the center of the smoker. Cook until internal meat temperature reaches 165°F. Take out of smoker and let stand on the cutting platter until meat reaches 170°F serving temperature. Slice like bread in ¼" pieces and it will melt in your mouth.

Pork Ribs- Baby Backs or Spare Ribs

Take ribs out of wrapper and drain all liquid off of the ribs and then wash in cold water. Place on cutting board and cut away any excess fat or skin from the bottom of ribs. Turn ribs with bone side up and peel the membrane from the back of the bone until all is gone. Rub your favorite pork rub on both sides of the ribs. Preheat smoker until it reaches 225°F and place rib bone side down in smoker. After one hour, turn the rib over with bone side up and cook for one hour. After 2 1/2 hours, depending on the color of the rib you like, pour a one inch wide strip of your favorite BBQ sauce down the length of the rib and wrap tightly in aluminum foil. Place back in smoker and check every 15 to 20 minutes to see if the rib bones separate by using your finger to pull them apart. If they pull apart with ease your ribs are done. Note: Make sure your internal temperature of your ribs are at 170°F. Take out of smoker and let stand on serving platter until cool enough to eat.

Smoked Beef Brisket

Select a 6 to 8 lb. packer trimmed brisket that has a little marble to it but not too much. Feel free to trim as much fat as desired. Use your favorite beef rub and rub it on liberally. Heat the smoker to 225°F and place the brisket in the smoker for 3 hours. Place brisket in an aluminum foil pan and pour approximately 8oz. of Allegro over the brisket. Cover the pan tightly with aluminum foil and continue cooking until internal meat temperature reaches 165 to 170°F. Take pan out of the smoker and let brisket stand. Remove brisket from pan and cut ¼" slices against the grain. Use juice from pan to pour over sliced meat or for dipping.

Prime Rib

Select a 6 to 8 lb prime rib (we like the bone on). Rub the prime rib with your favorite beef rub. Pre-heat the smoker to 225°F and place the prime rib in the smoker. After 3 hours, place the prime rib in aluminum foil pan and cover with aluminum foil. When internal meat temperature reaches 145°F take out of smoker and let stand until your desired doneness is reached. Medium rare is 155 to 160°F. While standing, the temperature of the meat will rise internally up to 10°F. Slice prime rib to desired thickness and serve with juice from the pan in which it was cooked.

Smoked Fish Halibut

Select a nice fresh ¾" thick fillet. Wash fillet thoroughly in cold water and lay on paper towel until water is not visible. Melt a whole stick of butter in the microwave and sprinkle a liberal amount of Dill weed in the melted butter. Lay fillets on aluminum foil and fold a lip around edges to contain the butter. With a basting brush, brush melted butter and dill weed mixture on both sides of the fish fillet. Preheat smoker to 225°F and place fish in the smoker. Check the fillets every 15 minutes for visible moist look on fillets. Brush with butter and dill weed mix when needed. Fish should start to flake in about 45 minutes. When fish flakes very easy take out of smoker and serve.

Smoked Chicken

Chicken breasts and thighs are a favorite. Take chicken parts out of package and wash thoroughly and place on paper towel to dry. Sprinkle your favorite rub on both sides of chicken parts. Preheat smoker to 225°F and place chicken parts in smoker. After ½ hour turn chicken over. With your internal temperature gauge, check internal temperature by pushing temperature probe into the meat nearest the bone. When temperature reaches 180°F chicken is done. You may brush your favorite BBQ sauce on the chicken during the last 15 minutes of your cooking process to spice it up.

Smoked Turkey

Select a 12 to 15 lb. turkey for best results in a smoker. Take the turkey out of the package and remove all internal parts and packaging. Wash turkey thoroughly and place it on paper towel to dry. Rub olive oil inside and out on the turkey and apply your favorite Rub inside body cavity and on the outside skin. Preheat smoker to 225°F and place turkey in smoker. You may baste with butter for more moisture, if you like. When turkey skin reaches your desired color, remove turkey from smoker, place in aluminum foil pan and cover with aluminum foil tightly. Place covered pan in smoker and continue cooking at 225°F. Check internal meat temperature, where the thigh meets the side of the turkey, every half hour for doneness. Turkey should take around 45 minutes per lb. to reach 180°F serving temperature.



AVERTISSEMENT



CE MANUEL CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES POUR UNE UTILISATION APPROPRIÉE ET SÛRE DE CETTE UNITÉ. LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FUMOIR ET PENDANT L'UTILISATION. LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER CORRECTEMENT DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.



DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE



LES PUCES AU BOIS BRÛLENT LE MONOXYDE DE CARBONE, QUI N'A PAS D'ODEUR ET PEUT CAUSER LA MORT. NE BRÛLEZ PAS LES PUCES DE BOIS À L'INTÉRIEUR DES MAISONS, DES VÉHICULES, DES TENTES, DES GARAGES OU DE TOUTES LES ZONES FERMÉES. UTILISEZ SEULEMENT À L'EXTÉRIEUR OÙ IL EST BIEN VENTILÉ.



IMPORTANTES SAUVEGARDES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne laissez pas le fumeur sans surveillance.
- Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec une feuille de métal. Cela emprisonnera la chaleur et causera de graves dommages au fumeur électrique.
- Le bac d'égouttement est seulement pour le bas du fumeur électrique. Ne placez pas le plateau d'égouttement sur la grille de cuisson car cela pourrait endommager le fumeur électrique.
- La boîte à copeaux de bois est CHAUDE quand un fumeur électrique est utilisé. Soyez prudent lorsque vous manipulez ou ajoutez du bois.
- Pour déconnecter, éteignez le panneau de commande, puis retirez la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez l'unité refroidir complètement avant d'ajouter / enlever les grilles, la boîte à copeaux de bois ou le bac à eau.
- Éliminer les cendres froides en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les trempant dans l'eau et en les jetant dans un contenant incombustible.
- Ne stockez pas le fumeur électrique avec des cendres CHAUDES à l'intérieur de l'appareil. Stocker seulement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Les accessoires ou pièces non fournis par Pit Boss® ne sont pas recommandés et peuvent provoquer des blessures.
- N'utilisez jamais le fumeur électrique à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cette unité n'est pas pour un usage commercial.
- Utilisez toujours le fumeur électrique conformément à tous les codes de prévention des incendies locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si leur utilisation est effectuée avec soin, en fonction des exigences suivantes. Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé:
 - 1) Le calibre électrique marqué du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi bon que le calibre électrique de l'appareil;
 - 2) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas se déposer sur le comptoir ou sur le dessus de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement; et
 - 3) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être un câble à trois fils de mise à la terre.
- La rallonge doit être un cordon à trois fils de mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des produits pour l'extérieur et portent le suffixe «W» et la mention «Convient pour les appareils extérieurs».

MISE EN GARDE - Pour assurer une protection continue contre les risques d'électrocution, connectez uniquement les prises à la terre. MISE EN GARDE - Pour réduire le risque de choc électrique, maintenez la connexion du cordon de rallonge au sec et à l'écart du sol.

- Ne nettoyez pas ce produit avec un pulvérisateur d'eau ou similaire. N'utilisez pas de granulés de bois ou de morceaux de bois.
- Entrez les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés - hors de la portée des enfants.



GARANTIES IMPORTANTES



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes:

- Pour usage extérieur seulement. Ne pas opérer dans un endroit fermé (exemple, porche ou garage).
- L'unité DOIT être au sol. Ne placez pas l'unité sur des tables ou des compteurs. Ne déplacez PAS l'unité sur des surfaces inégales.
- Ne pas soulever l'unité par la poignée arrière.
- Ne branchez pas le fumeur électrique tant qu'il n'est pas complètement assemblé et prêt à l'emploi.
- Utilisez uniquement une prise électrique mise à la terre approuvée.
- Ne pas utiliser pendant une tempête électrique. N'exposez pas le fumeur électrique à la pluie ou à l'eau à tout moment.

MISE EN GARDE - Pour assurer une protection continue contre les risques d'électrocution, connectez uniquement les prises à la terre.

- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service client Pit Boss® pour obtenir de l'aide.
- Gardez un extincteur accessible en tout temps pendant l'utilisation du fumeur électrique.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Entrez les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés - hors de la portée des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants. Tenez les enfants et les animaux domestiques loin du fumeur électrique en tout temps. Ne laissez pas les enfants utiliser un fumeur électrique.
- Les combustibles, tels que les briquettes de charbon de bois ou les granulés chauffants, ne doivent pas être utilisés dans le fumeur électrique.
- N'utilisez jamais le fumeur électrique comme chauffage (LISEZ LE RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE).
- Évitez d'utiliser le fumeur sur des surfaces en bois ou inflammables. Utilisez le fumeur électrique uniquement sur une surface plane et stable pour éviter le basculement. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Le fumeur électrique est CHAUD pendant son utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps après. Faites attention. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur de bien assembler ou de faire fonctionner le fumeur électrique en toute sécurité.
- Évitez de heurter ou d'heurter le fumeur électrique. Ne laissez personne mener des activités autour du fumeur électrique pendant ou après son utilisation tant que l'appareil ne s'est pas refroidi. Ne déplacez jamais le fumeur électrique en cours d'utilisation. Laissez le fumeur se refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fumeur électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent causer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des outils de cuisson longs et robustes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir, et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Toujours brancher la fiche à l'appareil d'abord, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez tout contrôle, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact (for class I appliances).



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2021. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

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

Service Client

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

TABLE DES MATIÈRES

Avertissement.....	31	Mode d'emploi.....	45
Pièces et spécifications	35	Conseils et techniques	47
Préparation de l'assemblage.....	37	Lignes directrices pour la cuisine	48
Instructions d'assemblage		Dépannage	49
Montage des jambes pour abaisser ensemble fumeur l'armoire.....	37	Diagramme de fil électrique	51
Montage des deux jambes avant armoire intérieure avec ensemble panneau de commande.....	38	Entretien et maintenance	52
Montage du tube de support à l'arrière jambe l'arrière droite avec ensemble de roue et pied arrière gauche avec ensemble de roue	38	Pièces de rechange	53
Support de montage des panneaux à quatre jambes.....	39	Garantie	
Chambre de fond de montage assemblage à la zone inférieure de l'ensemble armoire intérieure de fumoir.....	39	Conditions.....	55
Montage du cordon d'alimentation support sur la jambe avant gauche	39	Exceptions.....	55
Montage du support de cordon d'alimentation sur le panneau de jambe gauche.....	40	Commande de pièces de remplacement	56
Montage des amortisseurs au supérieure ensemble armoire fumeur.....	40	Appeler le service client.....	56
Montage de la poignée de retour au ensemble armoire fumeuse supérieure.....	40	Service de garantie	56
Montage de l'armoire supérieure pour abaisser l'armoire	41	Accessoires vendus séparément.....	56
Supports de grille de cuisson d'assemblage.....	41	Recettes.....	57
Placer le bac à eau, le support du bac à eau, les grilles de cuisson.....	41		
Support de graisse de porte de montage	42		
Fixation de l'assemblage de la porte.....	42		
Insertion de l'indicateur de chaleur dans l'assemblage de la porte	42		
Montage du loquet de la porte	43		
Poignée de porte de montage.....	43		
Insertion de copeaux de bois case	43		
Placer le bouton de commande, sonde de viande	44		
Glissement du bac à graisse dans le panneau de commande ..	44		

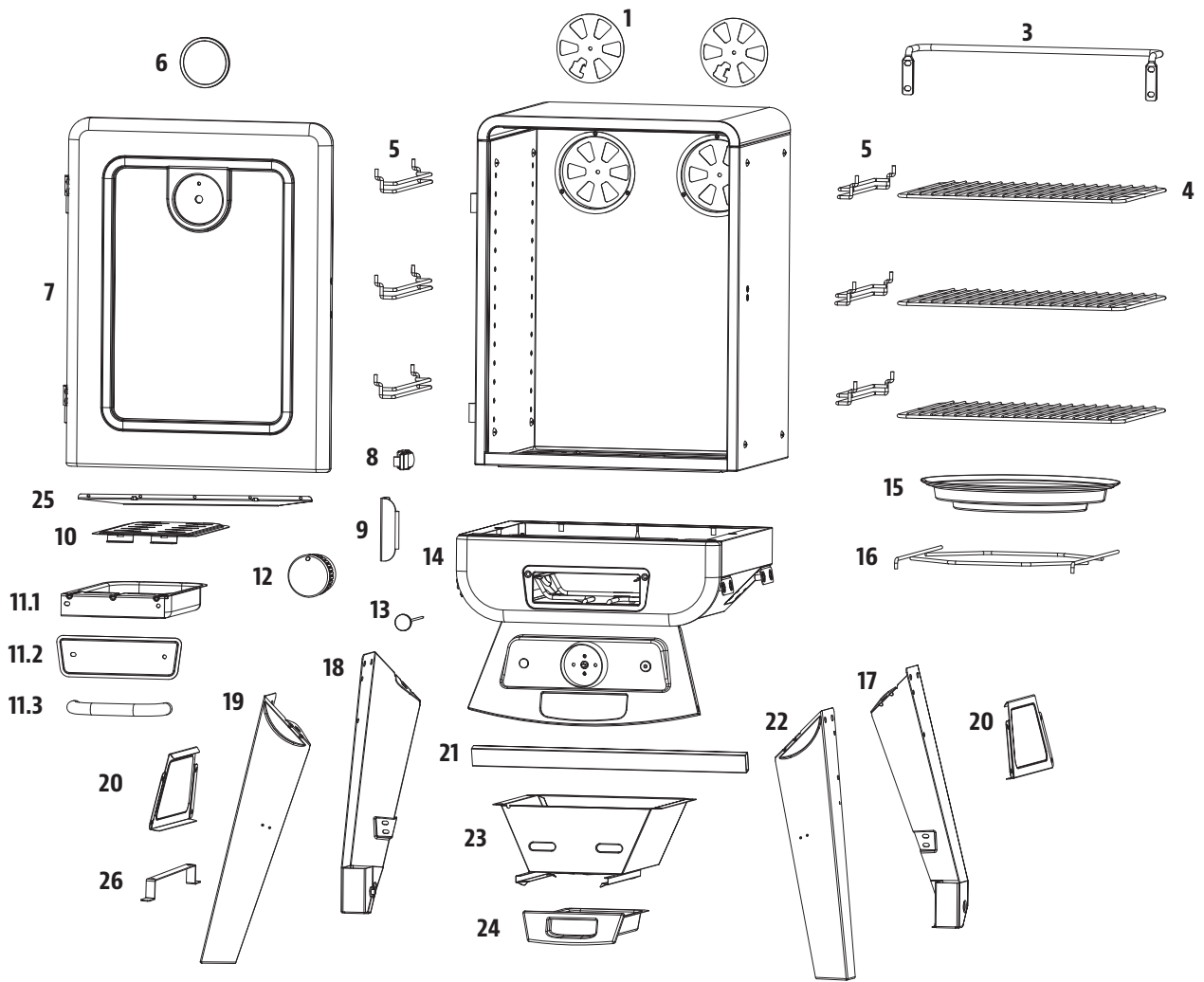
PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

PARTIE #	DESCRIPTION
1	Amortisseur (x2)
2	Assemblage de meuble supérieur de fumée (x1)
3	Poignée arrière (x1)
4	Grille de cuisson (x3)
5	Support de grille de cuisson (x6)
6	Indicateur de chaleur (x1)
7	Assemblage de porte (x1)
8	Loquet de porte (x1)
9	Poignée de porte (x1)
10	Couvercle de boîte à copeaux de bois (x1)
11	Boîte à copeaux de bois (x1)
11.1	Boîte à copeaux de bois (x1)
11.2	Panneau avant de boîte à copeaux de bois (x1)
11.3	Poignée de boîte à copeaux de bois (x1)
12	Bouton de contrôle (x1)
13	Sonde de viande (x1)
14	Ensemble de meuble bas fumeur (x1)
15	Bac à eau (x1)
16	Support de bac à eau (x1)
17	Jambe arrière droite (x1)
18	Jambe arrière gauche (x1)
19	Jambe avant gauche (x1)
20	Panneau de support (x2)
21	Tube de support arrière (x1)
22	Jambe avant droite (x1)
23	Assemblée de chambre inférieure (x1)
24	Ensemble de bac à graisse (x1)
25	Bouclier de graisse de porte (x1)
26	Assemblage du cordon d'alimentation (x1)

PARTIE #	DESCRIPTION
A	1 / 4-20 * 5/8 po. Vis (x4)
B	1 / 4-20 * 1/2 po. Vis (x12)
C	# 10-24 * 1/2 po. Vis (x34)
D	# 10-24 Écrou de blocage (x2)
E	M5 Rondelle à ressort (x2)
F	# 8-32 Vis autotaraudeuse (x5)
G	Matériel de rechange

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

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS



FRANÇAIS

PB - EXIGENCES ÉLECTRIQUES
 110-120V, 60HZ, 1650W, fiche à 3 broches mise à la terre

MODÈLE		UNITÉ ASSEMBLÉE (WXHXD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES
PB	PBV2A1	570 mm x 1,030 mm x 540 mm / 22 po. x 40 po. x 21 po.	24.0 kg / 52.0 lbs.	Cuisson cubique - 0.05 m ³ / 2.0 ft ³ TOTAL - 3,318 cm ² / 514 po. ²	38-176°C / 100-350°F

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

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

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

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT: Il est conseillé de lire chaque étape entièrement avant de commencer le montage sur instructions. Ne pas serrer les vis complètement jusqu'à ce que toutes les vis de cette marche aient été installées, ou sauf indication contraire.

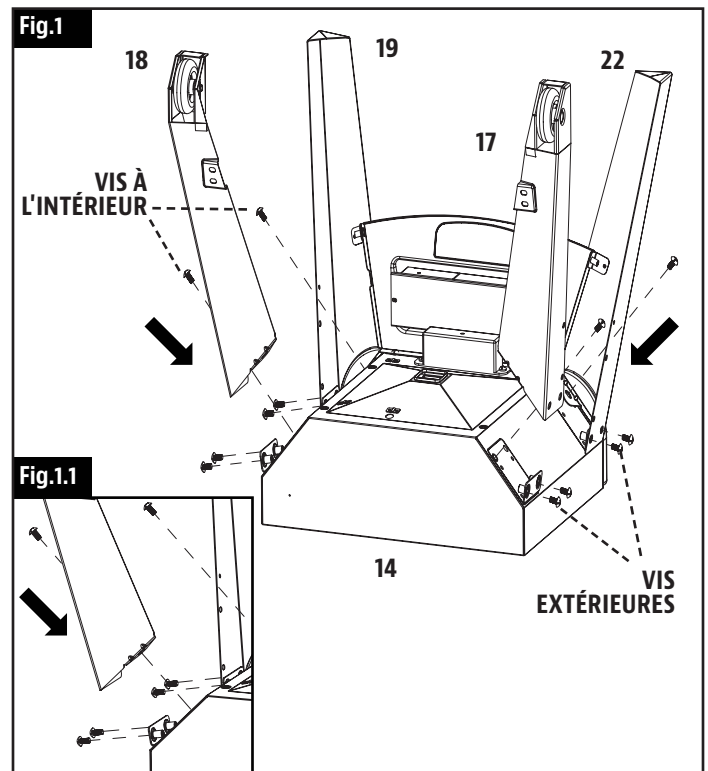
1. MONTAGE DES JAMBES POUR ABAISSER ENSEMBLE ARMOIRE FUMEUR

Pièces Requises:

- 1 x Armoire à fumeur inférieure avec assemblage de panneau de commande (#14)
- 1 x Jambe avant droite (#22)
- 1 x Jambe avant gauche (#19)
- 1 x Jambe arrière droite avec assemblage de roue (#17)
- 1 x Jambe arrière gauche avec assemblage de roue (#18)
- 12 x 1 / 4-20 * 1/2 "vis (#B)

Installation:

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité. Retirez l'ensemble de porte (#7) et mettez de côté. Posez le meuble bas fumeur avec l'assemblage du panneau de commande sur le carton, comme indiqué sur la Fig.1.
- Montez la Jambe Avant Droite (#22), la Jambe Avant Gauche (#19), la Jambe Arrière Droite avec Roue (#17) et la Jambe Arrière Gauche avec Roue (#18) dans le Cabinet de Fumeurs Inférieur avec Panneau de Commande (#14) en utilisant 12 x 1 / 4-20 * Vis 1/2 "(#B) comme illustré sur la Fig.1 et Fig.1.1, serrez uniquement les vis intérieures, mais ne serrez pas toutes les vis extérieures comme indiqué sur la Fig.1.



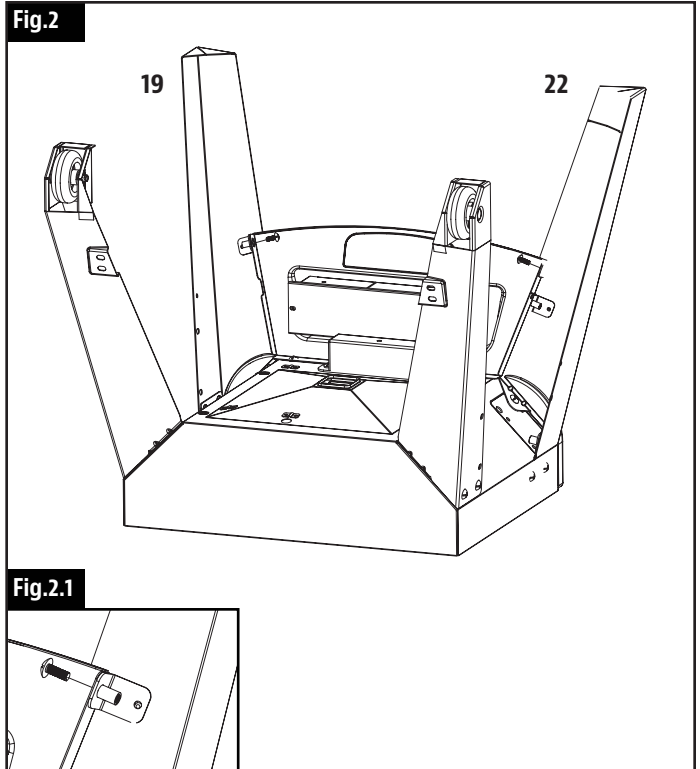
2. MONTAGE DES DEUX JAMBES AVANT ARMOIRE INFÉRIEURE AVEC ENSEMBLE PANNEAU DE COMMANDE

Pièces Requises:

- 1 x Armoire à fumeur inférieure avec assemblage de panneau de commande (#14)
- 1 x Jambe avant droite (#22)
- 1 x Jambe avant gauche (#19)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)

Installation:

- Desserrez 2~3 tours sur les 2 vis qui ont été pré-assemblées sur le panneau de commande avant de monter la jambe avant droite (#22) et la jambe avant gauche (#19) sur l'assemblage du panneau de contrôle (#14) en utilisant 2 x # 10-24 * Vis 1/2 "(#C) et resserrer les 2 vis sur le panneau de contrôle au fond de l'armoire comme le montrent les Fig.2 et Fig.2.1.



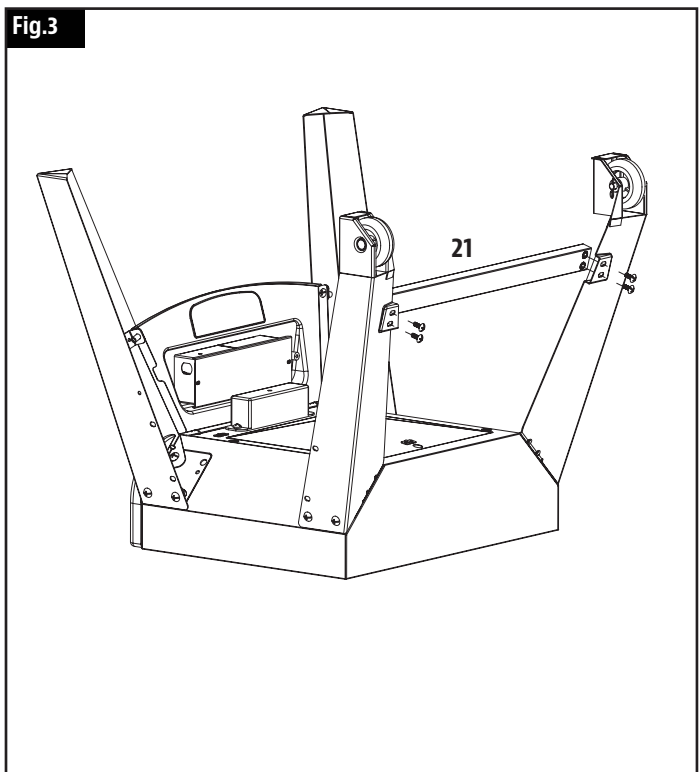
3. MONTAGE DU TUBE DE SUPPORT À L'ARRIÈRE JAMBE ARRIÈRE DROITE AVEC ENSEMBLE DE ROUE ET PIED ARRIÈRE GAUCHE AVEC ENSEMBLE DE ROUE

Pièces Requises:

- 1 x Tube de support arrière (#21)
- 1 x Jambe arrière droite avec assemblage de roue (#17)
- 1 x Jambe arrière gauche avec assemblage de roue (#18)
- 4 x Vis # 10-24 * 1/2 "(#C)

Installation:

- Montez le Tube de Support Arrière (#21) sur la Jambe Arrière Droite avec l'Assemblage de Roue (#17) et la Jambe Arrière Gauche avec l'Assemblage de Roue (#18) en utilisant 4 x # 10-24 * Vis 1/2 "(#C) comme montré sur la Fig.3.



4. SUPPORT DE MONTAGE PANNEAUX À QUATRE JAMBES

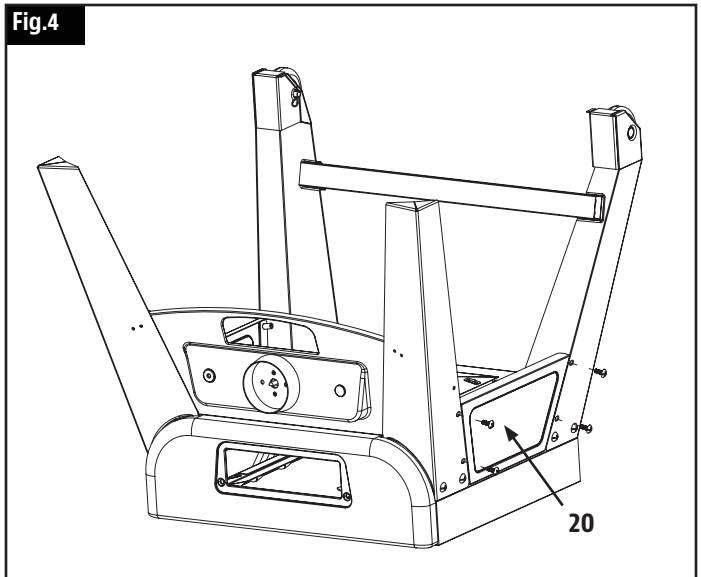
Pièces Requises:

- 2 x Panneau de support (#20)
- 1 x Jambe avant droite (#22)
- 1 x Jambe avant gauche (#19)
- 1 x Jambe arrière droite avec assemblage de roue (#17)
- 1 x Jambe arrière gauche avec assemblage de roue (#18)
- 8 x Vis # 10-24 * 1/2 "(#C)

Installation:

- Montez le panneau de support (#20) sur la jambe avant droite (#22) et la jambe arrière droite avec la roue (#17) en utilisant 4 x # 10-24 * 1/2 "(#C) comme illustré.
- Montez le Panneau de Support (#20) sur la Jambe Avant Gauche (#19) et la Jambe Arrière Gauche avec l'Assemblage de Roue (#18) en utilisant 4 x #10-24 * 1/2 "Vis (#C) comme illustré.

Fig.4



5. CHAMBRE DE FOND DE MONTAGE ASSEMBLAGE À LA ZONE INFÉRIEURE DE L'ENSEMBLE ARMOIRE INFÉRIEURE DE FUMOIR

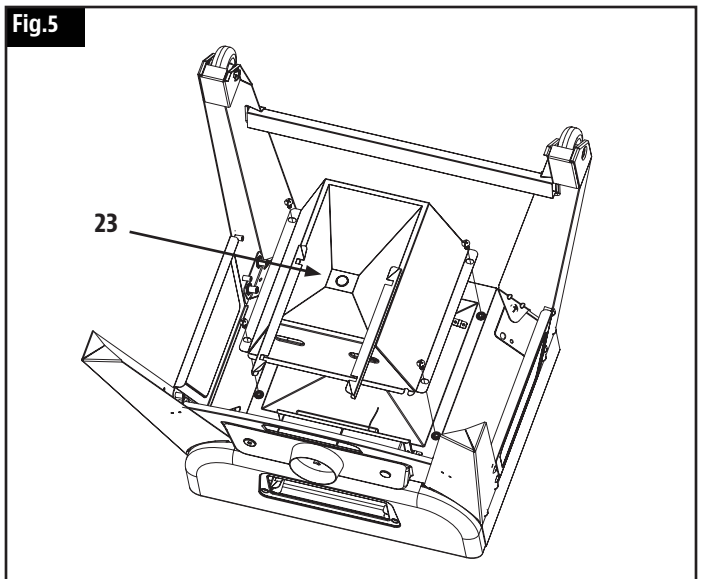
Pièces Requises:

- 1 x Ensemble de chambre inférieure (#23)
- 1 x Armoire de fumoir inférieure avec assemblage de panneau de commande (#14)
- 4 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)

Installation:

- Monter l'assemblage de la chambre inférieure (#23) dans la partie inférieure de l'armoire à fumoir inférieure avec l'assemblage du panneau de commande (#14) en utilisant 4 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C) comme indiqué sur la Fig.5.

Fig.5



6. MONTAGE DU CORDON D'ALIMENTATION SUPPORT SUR LA JAMBE AVANT GAUCHE

Pièces Requises:

- 1 x Jambe avant gauche (#19)
- 1 x Vis # 8-32 * 1/2 "(Pré-assemblé sur la Jambe Avant GAUCHE)
- 1 x Écrou # 8-32 (pré-assemblé sur la jambe avant gauche)
- 1 x Support de montage du cordon d'alimentation (pré-assemblé sur la jambe avant gauche)

Installation:

- Monter le support de montage du cordon d'alimentation sur la patte avant gauche (#19) en utilisant 1 x vis # 8-32 * 1/2 "et l'écrou # 8-32 comme indiqué sur les Fig.6 et Fig.6.1.

Fig.6

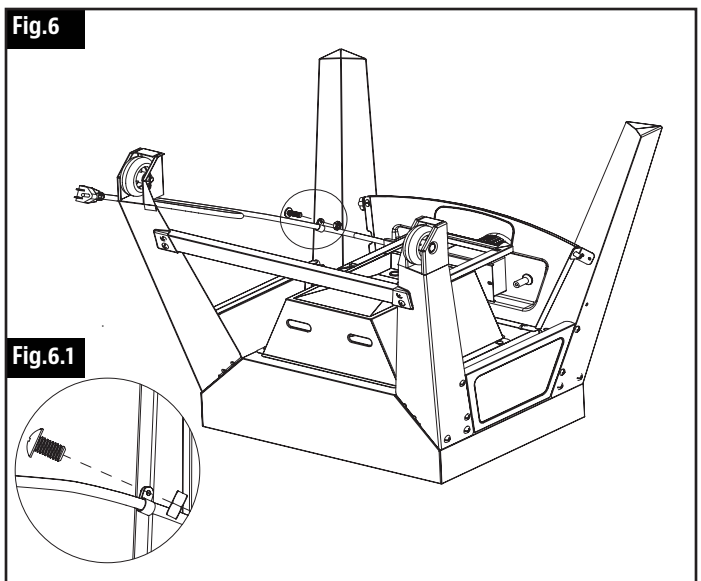


Fig.6.1

7. SUPPORT DE CORDON D'ALIMENTATION SUR LE PANNEAU DE JAMBE GAUCHE

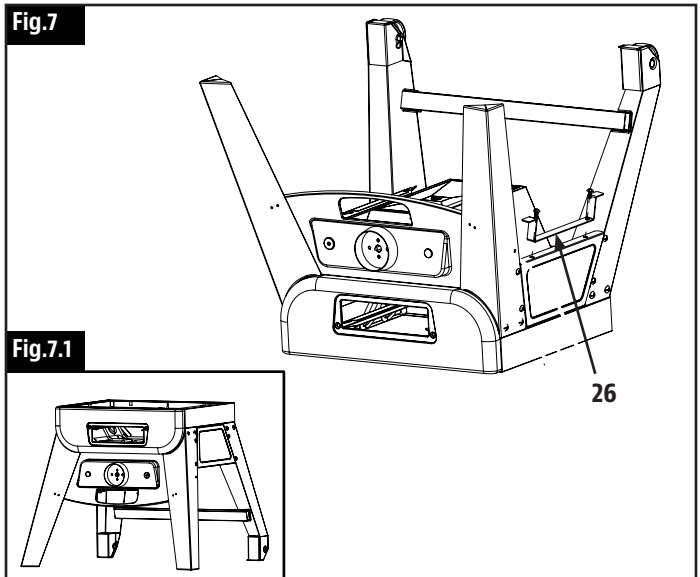
Pièces Requises:

- 1 x Panneau de support (#20)
- 1 x Support de cordon d'alimentation (#26)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)

Installation:

- Fixez le support du cordon d'alimentation (#26) sur le côté gauche du panneau de support (# 20) à l'aide de 2 vis # 10-24 * 1/2 "(#C) comme illustré à la Fig.7 et Fig.71.

Remarque: Tournez le meuble bas fumoir avec le panneau de commande et l'assemblage des pattes vers le haut comme indiqué sur la Fig.71 et serrez toutes les vis maintenant.



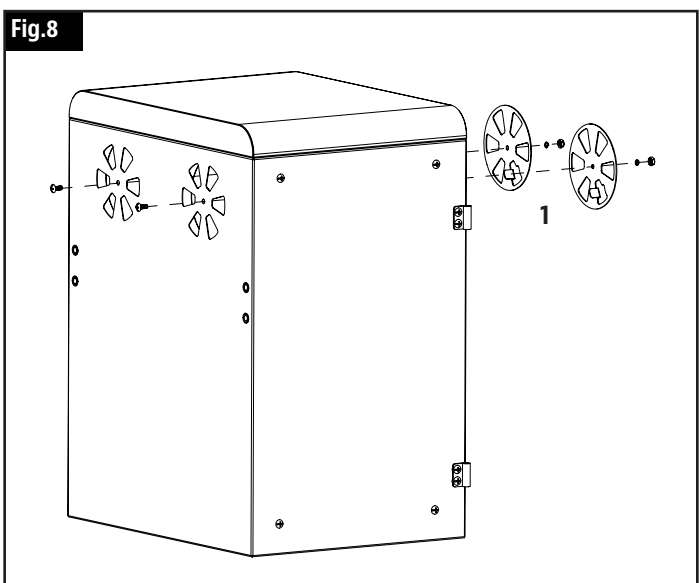
8. MONTAGE DES AMORTISSEURS AU SUPÉRIEUR ENSEMBLE ARMOIRE FUMEUR

Pièces Requises:

- 1 x Ensemble de meuble fumeurs supérieur (#2)
- 2 x Amortisseur (#1)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)
- 2 x Écrous # 10-24 (#D)
- 2 x M5 Spring Washer (#E)

Installation:

- Monter les amortisseurs (#1) sur l'assemblage de l'armoire supérieure de fumage (#2) en utilisant deux x # 10-24 * Vis 1/2 "(#C), 2 rondelles à ressort M5 (#E) et 2 écrous # 10-24 (#D) comme illustré Fig.8.



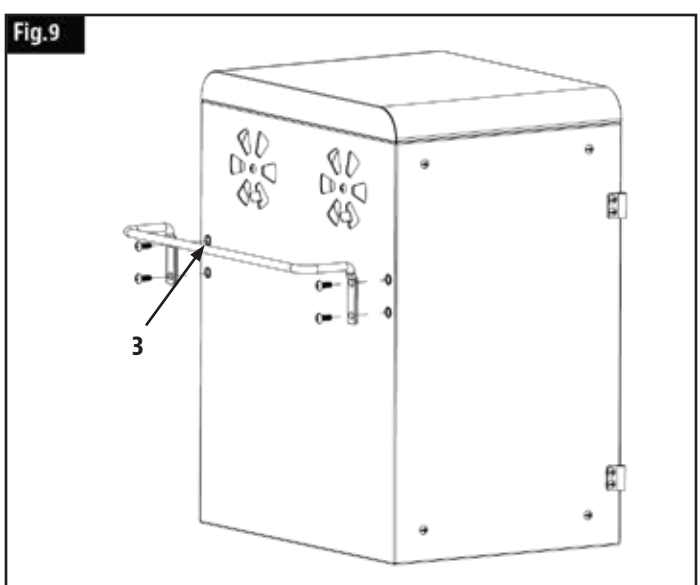
9. MONTAGE DE LA POIGNÉE DE RETOUR AU ENSEMBLE ARMOIRE FUMEUSE SUPÉRIEURE

Pièces Requises:

- 1 x Ensemble de meuble fumeurs supérieur (#2)
- 1 x Poignée arrière (#3)
- 4 x 1 / 4-20 * 5/8 "(#A)

Installation:

- Montez la poignée arrière (# 3) sur l'assemblage supérieur de l'armoire de fumage (# 2) en utilisant 4 x 1 / 4-20 * 5/8 "(# A) comme illustré sur la Fig.9.



10. MONTAGE SUPPORT FUMEUR SUPÉRIEUR ASSEMBLAGE À L'ENSEMBLE ARMOIRE FUMÉE INFÉRIEURE

Pièces Requises:

- 1 x Ensemble de meuble fumeurs supérieur (#2)
- 1 x Ensemble de meuble fumeurs inférieur (#14)
- 6 x # 10-24 * 1/2 "(#C)

Installation:

- Montez l'assemblage de l'armoire de fumage supérieure (#2) sur l'assemblage de l'armoire de fumage inférieure (#14) en utilisant 6 x #10-24 * 1/2 "(#C) comme illustré à la Fig.10 et à la Fig.10.1.

Remarque: Assemblez les (6) vis, alignez l'armoire supérieure sur l'armoire inférieure, puis serrez toutes les vis comme illustré à la Fig.10.1 et à la Fig.10.1.

Fig.10

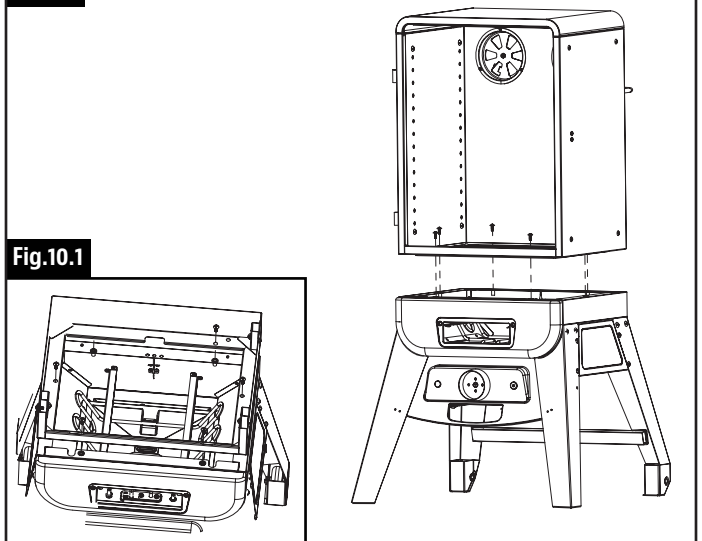
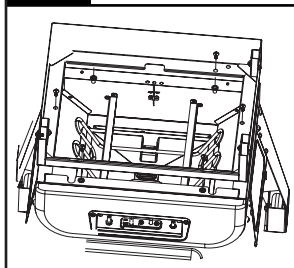


Fig.10.1



11. ASSEMBLAGE DE LA GRILLE DE CUISSON SUPPORT À L'ENSEMBLE ARMOIRE À FUMÉE SUPÉRIEURE

Pièces Requises:

- 6 x Support de grille de cuisson (#5)
- 1 x Assemblage de meuble supérieur fumeur (#2)

Installation:

- Assemblez trois supports de grille de cuisson (#5) dans les trous sur le côté gauche du fumoir. Répétez la procédure pour le côté droit en vous assurant que le support de la grille de cuisson (#5) sur le côté gauche et le côté droit sont à la même hauteur que Fig.11 et Fig.11.1, de façon à ce que les grilles de cuisson soient de niveau.

Fig.11

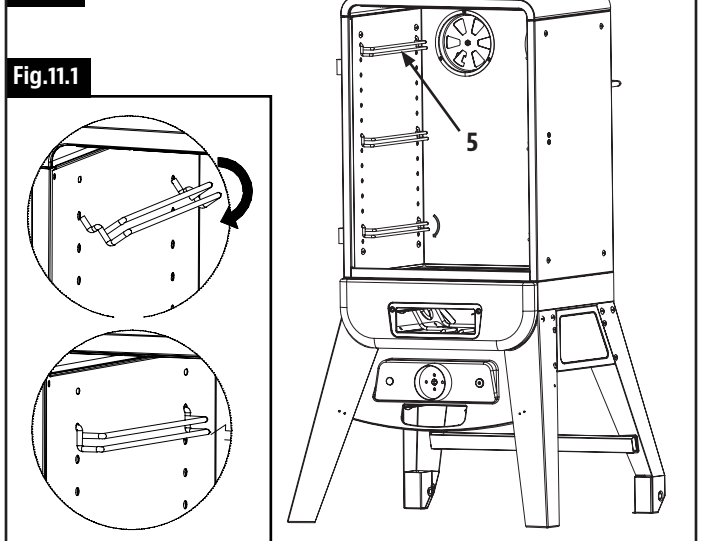
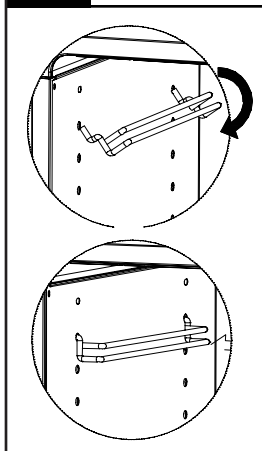


Fig.11.1



12. PLACER LA BANDE D'EAU ET L'EAU SUPPORT DE PANNEAU SUR LA ZONE INFÉRIEURE DE L'ARMOIRE ET PLACEMENT DES GRILLES DE CUISSON DANS LE SUPPORT DE LA GRILLE DE CUISSON

Pièces Requises:

- 3 x Grille de cuisson (#4)
- 1 x Support de bac à eau (#16)
- 1 x Bac à eau (#15)

Installation:

- Placez le support du bac à eau (#16) et le bac à eau (#15) sur la partie inférieure du meuble et placez trois grilles de cuisson (#4) dans le support du gril comme sur la Fig.12 et Fig.12.1.

Fig.12

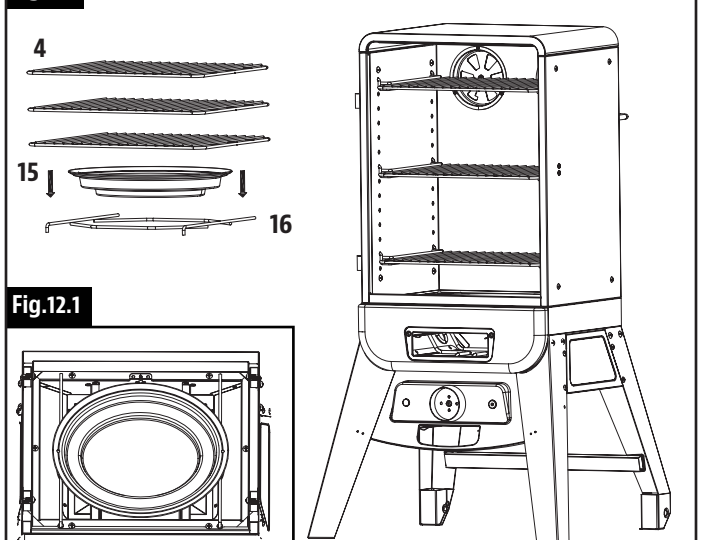
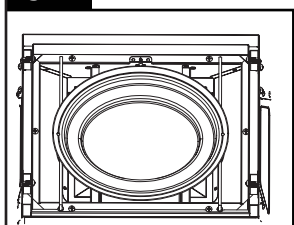


Fig.12.1



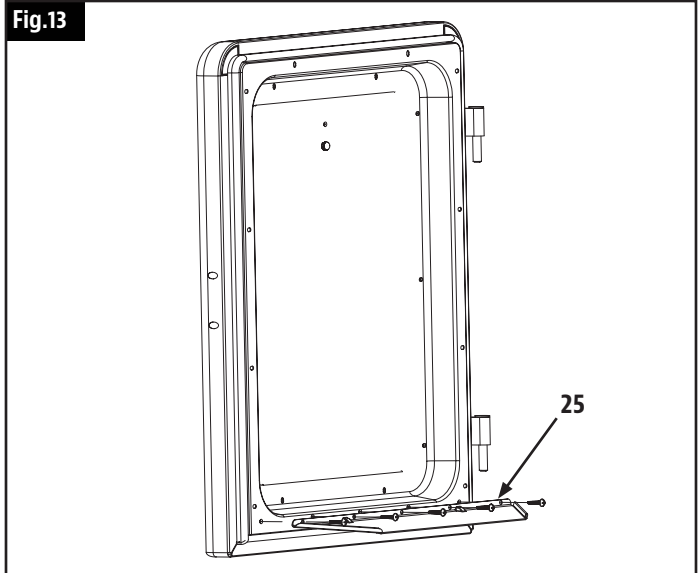
13. MONTAGE DE LA PORTE DE GRAISSE DE LA PORTE L'ENSEMBLE DE PORTE

Pièces Requises:

- 1 x Pare-graisse de porte (#25)
- 1 x Assemblage de porte (#7)
- 5 x # 8-32 Vis autotaraudeuse (#F)

Installation:

- Fixez le protège-graisse de porte (#25) à l'assemblage de porte (#7) à l'aide de 5 vis autotaraudeuses #8-32 (#F) comme indiqué sur la Fig.13.



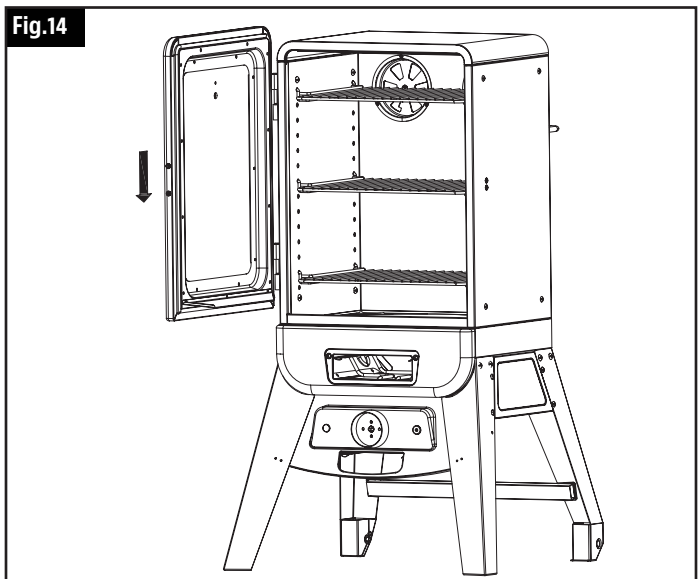
14. FIXATION DE L'ENSEMBLE DE PORTE L'ENSEMBLE ARMOIRE FUMEUSE SUPÉRIEURE

Pièces Requises:

- 1 x Assemblage de porte (#7)
- 1 x Assemblage supérieur du meuble fumeur (#2)

Installation:

- Fixez l'ensemble de la porte (#7) dans l'assemblage de l'armoire de fumage supérieure (#2) comme illustré sur la Fig.14.



15. INSERTION DE L'INDICATEUR DE CHALEUR L'ENSEMBLE DE PORTE

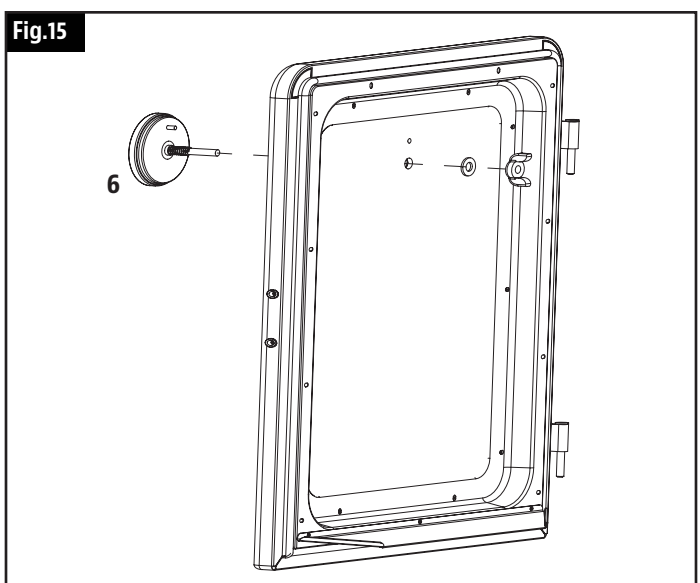
Pièces Requises:

- 1 x Assemblage de porte (#7)
- 1 x Indicateur de chaleur (#6)

Remarque: L'indicateur de chaleur est fourni avec une rondelle en fibres et un écrou papillon.

Installation:

- Insérer la sonde de l'indicateur de chaleur (#6) dans le trou de montage à l'avant de l'assemblage de la porte (#7). De l'intérieur de la porte, placez la rondelle en fibre et l'écrou papillon sur le mât de filetage de montage et serrez à la main comme indiqué sur la Fig.15.



16. ENSEMBLE DE VERROUILLAGE DE PORTE DE MONTAGE À L'ENSEMBLE ARMOIRE À FUMÉE SUPÉRIEURE

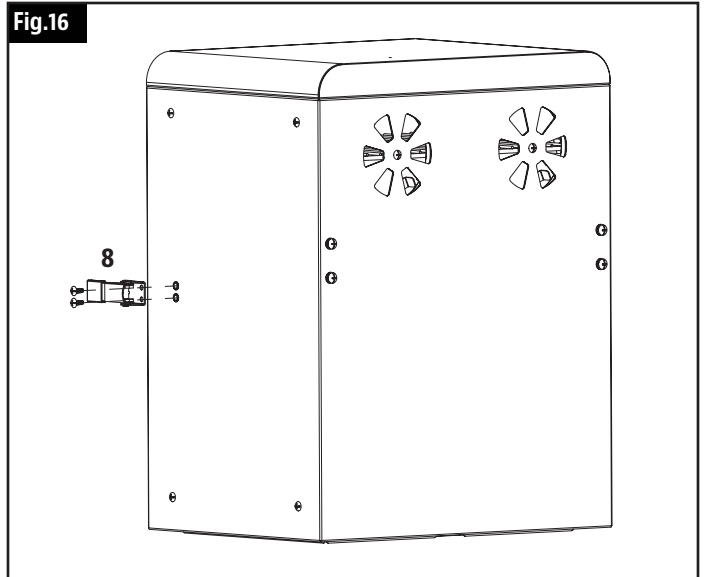
Pièces Requises:

- 1 x Assemblage de loquet de porte (#8)
- 1 x Armoire de fumoir supérieure (#2)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "(#C)

Installation:

- Attachez l'Assemblage du Loquet de la Porte (#8) à l'Assemblage de l'Armoire Supérieure de Fumeur (#2) en utilisant 2 x # 10-24 * 1/2 "(#C) comme illustré sur la Fig.16.

Fig.16



17. MONTAGE DE LA POIGNÉE DE LA PORTE AU

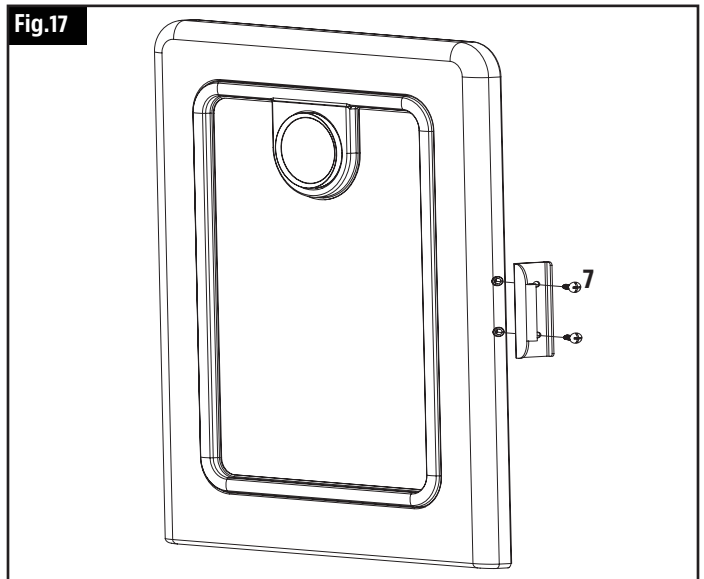
Pièces Requises:

- 1 x Poignée de porte (#9)
- 1 x Assemblage de porte (#7)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "(#C)

Installation:

- Attachez la Poignée de Porte (#9) à l'Ensemble de Porte (#7) en utilisant 2 x # 10-24 * 1/2 "(#C) comme illustré sur la Fig.17.

Fig.17



18. POIGNÉE DE BOÎTE DE BOIS DE MONTAGE DE BOÎTE BOÎTE DE BOÎTES DE BOIS ET COFFRETS DE BOIS COULISSANTS SUR BOIS AVEC ENSEMBLE COUVERCLE DANS L'ENSEMBLE BOÎTIER DE FUMOIR INFÉRIEUR

Pièces Requises:

- 1 x Couvercle de boîte à copeaux de bois (#10)
- 1 x Assemblage de boîtes à copeaux de bois (#11)
- 1 x Armoire à fumoir inférieure (#14)
- 1 x Boîte à copeaux de bois (#11.1)
- 1 x Panneau avant de la boîte à copeaux de bois (#11.2)
- 1 x Poignée de boîte à copeaux de bois (#11.3)
- 2 x # 10-24 x 1/2 "(#C)

Installation:

- Assembler la poignée de la boîte de copeaux de bois (#11.3) et le panneau avant de la boîte de copeaux de bois (#11.2) sur la boîte à copeaux de bois (#11.1) en utilisant 2 x 10-24 x 1/2 po Fig.18.1 comme montré.
- Placez le couvercle de la boîte à copeaux de bois (#10) sur l'assemblage de copeaux de bois (#11) et glissez la boîte à copeaux de bois sur les rails de support de la boîte à copeaux inférieure (#14) comme montré Fig.18.2.

Remarque: Lorsque vous retirez la boîte à copeaux de bois du fumoir, soulevez la poignée et sortez la boîte à copeaux de bois.

Fig.18

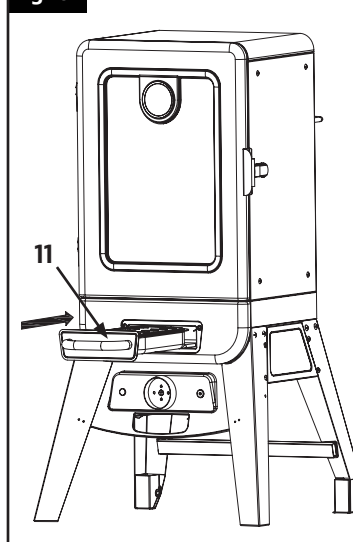


Fig.18.1

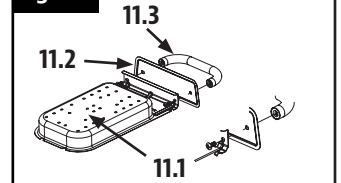
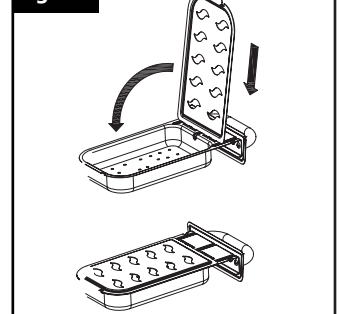


Fig.18.2



19. PLACER LE BOUTON DE COMMANDE DANS SOUPAPE DE VALVE ET SONDE D'INSERTION DE VIANDE DANS LE PANNEAU INFÉRIEUR

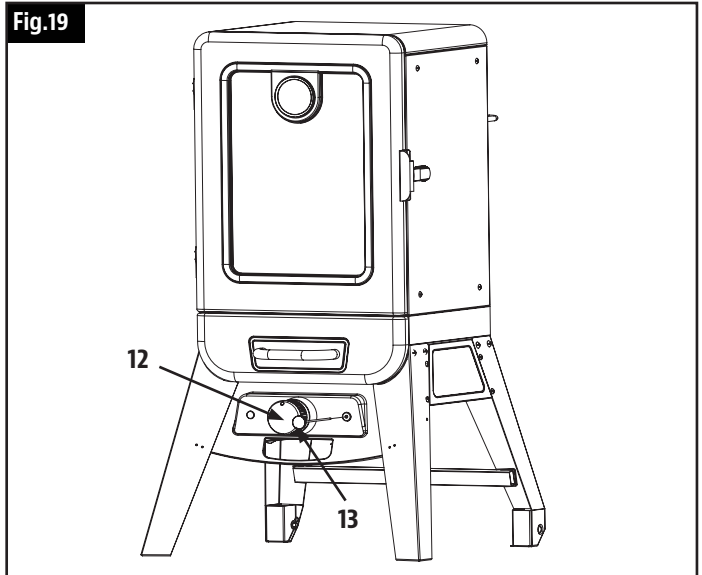
Pièces Requises:

- 1 x Bouton de contrôle (#12)
- 1 x Sonde de viande (#13)

Installation:

- Placer le bouton de commande (#12) sur la tige de soupape, en veillant à aligner la partie plate de la tige avec la partie plate du bouton et pousser le bouton de commande (#12) sur la tige jusqu'à ce qu'il soit bien en place. comme illustré sur la Fig.19.
- Insérez la sonde de viande (#13) dans le panneau inférieur comme indiqué sur la Fig.19.

Fig.19



20. PLATEAU DE GRAISSAGE COULISSANT DANS PANNEAU DE CONTRÔLE

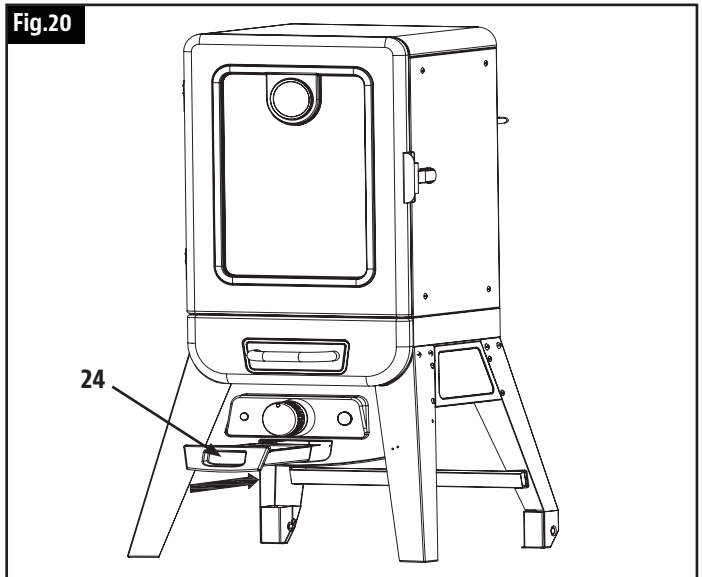
Pièces Requises:

- 1 x Ensemble de bac à graisse (#24)

Installation:

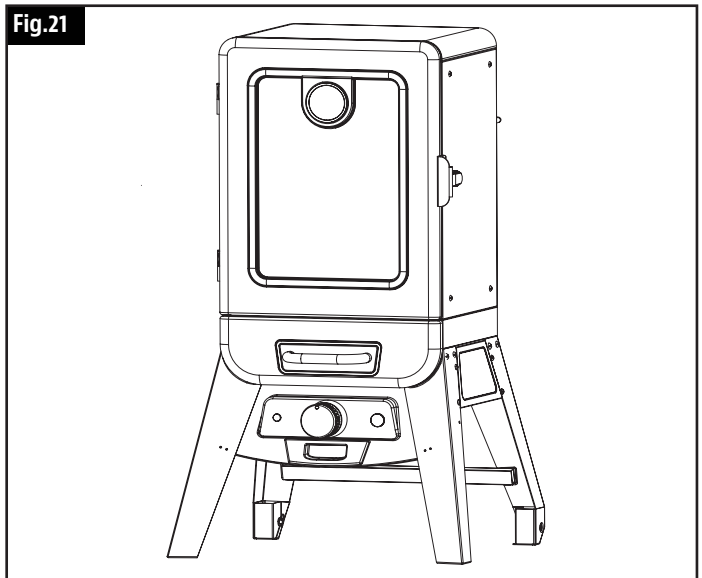
- Faites glisser l'ensemble de bac à graisse (#24) dans le rails de support de bac à graisse fournis dans le panneau inférieur comme le montre la Fig.20.

Fig.20



21. ASSEMBLAGE DE LA 2.2 ANALOG ELECTRIC LE FUMEUR EST TERMINÉ

Fig.21



MODE D'EMPLOI

Le fumoir est destiné à un usage extérieur uniquement et doit être utilisé sur une surface dure, plane et non combustible, à l'écart des surplombs du toit et / ou de tout matériau combustible. N'utilisez pas de fumoir sur une surface en bois ou toute autre surface qui pourrait brûler. Placez le fumeur dans un endroit à l'abri du vent et gardez le fumeur loin des fenêtres ou des portes ouvertes pour empêcher la fumée d'entrer dans votre maison.

Guérir votre fumeur:

Avant la première utilisation, préparez votre fumoir pour minimiser les dommages à la finition extérieure et débarrassez le fumeur de l'odeur de peinture qui peut donner des saveurs anormales au premier repas préparé.

Remarque: Nous recommandons de doubler le bac à eau et la poêle à copeaux de bois avec une feuille d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

1. Retirez le bac à eau du fumoir et n'utilisez pas de bois d'aromatisation lorsque vous fumez votre fumeur. Enduisez toutes les surfaces intérieures de l'armoire de fumage, du panier latéral et de la grille de cuisson avec de l'huile végétale ou de l'huile végétale. .

Remarque: NE PAS enduire l'élément électrique et le contrôleur.

2. Branchez le fumeur dans une prise électrique.

Avertissement: Utilisez toujours une prise mise à la terre à 3 fils câblée pour 120 volts protégée par GFCI à 15 ou 20 ampères. En cas de doute, contactez un électricien qualifié. N'utilisez aucun autre appareil ou appareil électrique sur le même circuit que le fumoir.

3. En utilisant les boisés aromatisants et l'eau / marinades désirés, brûlez votre fumoir à environ 300 degrés Fahrenheit pendant 45 à 60 minutes. Laissez refroidir le fumeur et nettoyez l'eau / la marinade et le bois usés. Ce processus permettra à la chaleur de brûler toute la poussière ou les résidus laissés pendant le processus de fabrication.

Lisez tous les avertissements de sécurité et les instructions avant d'utiliser votre fumoir.

1. Ouvrez la porte et retirez la grille qui supporte la poêle à copeaux de bois et le bac à eau.
2. Enlevez le couvercle de la poêle à copeaux de bois et ajoutez des copeaux de bois. Nous recommandons l'utilisation de copeaux de bois, pas de morceaux de bois. Remplacez le couvercle du bac à copeaux de bois et faites-le glisser dans le fumoir.
3. Remplissez avec précaution le bac à eau avec de l'eau ou votre choix ou la marinade au 3/4 plein. Ne pas remplir complètement ou l'eau peut déborder pendant l'utilisation.
4. Retirez les grilles de cuisson et ajustez les supports de grille de cuisson à la hauteur désirée pour les articles que vous fumez.
5. Placer la nourriture sur la (les) grille (s) de cuisson en une seule couche et laisser de la place entre chaque morceau pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément. Faites glisser la grille de cuisson dans les supports de grille de cuisson. Répétez les étapes pour chaque grille de cuisson utilisée.
6. Fermez la porte et branchez le fumoir dans la prise électrique.

Avertissement: Utilisez toujours une prise mise à la terre à 3 fils câblée pour 120 volts protégée par GFCI à 15 ou 20 ampères. Si vous n'êtes pas sûr que la prise est appropriée, contactez un électricien qualifié. Ne faites pas fonctionner ce fumeur sur le même circuit avec un autre appareil ou appareil électrique.

Avertissement: Lors de la connexion du contrôleur au fumoir, branchez d'abord le contrôleur électrique dans le fumoir, assurez-vous que le contrôleur est réglé sur OFF, puis branchez dans la prise. Lorsque vous débranchez, mettez le contrôleur sur OFF, débranchez-le de la prise, puis retirez le contrôleur du fumoir.

7. Réglez le contrôleur électrique en position haute et laissez le fumoir chauffer. La température désirée pour fumer est comprise entre 220F et 250F. L'indicateur de chaleur à l'avant de l'appareil vous indiquera quand le fumoir est proche de la température désirée et vous pourrez ajuster le contrôleur en conséquence.
8. Laissez cuire les aliments environ 30 à 45 minutes par livre. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau et ajoutez de l'eau si nécessaire. Lorsque vous ajoutez de l'eau, portez un gant de cuisine. Vous pouvez ajouter des copeaux de bois supplémentaires en suivant la même procédure. Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'au 3/4 plein. Avertissement: ne renversez pas d'eau, de marinade ou de liquide sur l'élément électrique et le contrôleur.
9. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température de vos aliments. L'indicateur de chaleur sur la porte fournira la température approximative à l'intérieur de la fumeur mais vous devez utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer que votre nourriture est entièrement cuite.
10. Lorsque vous avez fini de fumer, tournez le bouton du contrôleur à la position d'arrêt et débranchez toujours le fumeur de la prise électrique et laissez le fumeur refroidir. Une fois que le fumeur a refroidi, suivez les instructions de la section «Sécurité, entretien et maintenance» de ce manuel. Notes: La performance du fumeur dépend de la température ambiante et des conditions de vent.

Vous pouvez régler votre Air Damper sur n'importe quelle ouverture pour obtenir la fumée optimale que vous désirez. Ce sont des réglages recommandés pour aider vos copeaux à durer plus longtemps et à générer une fumée optimale. (Vos réglages peuvent varier en fonction de la taille des copeaux de bois utilisés et de la densité des copeaux de bois dans la boîte à copeaux de bois.)

1. Il est recommandé d'ouvrir complètement les amortisseurs pendant les 20 premières minutes pour faire fumer vos copeaux de bois.
2. Il est recommandé d'ouvrir complètement les registres si vous souhaitez fumer à une température plus basse.
3. Il est recommandé de fermer les amortisseurs après les 20 premières minutes en fumant à température plus élevée.

REMARQUE:

- a) Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des produits extérieurs et sont marquées en surface de la lettre «W» et d'une étiquette indiquant «Convient pour les appareils extérieurs».
- b) Une déclaration indiquant que la connexion à une rallonge doit être maintenue au sec et au sol.
- c) Entrez les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés hors de la portée des enfants.
- d) Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou similaire. (Cette déclaration peut être omise si les résultats d'un essai de pulvérisation d'un tuyau d'eau spécial sont acceptables.)

CONSEILS ET TECHNIQUES

PROPRETÉ:

- Lavez-vous toujours soigneusement les mains avec du savon et de l'eau chaude avant de manipuler les aliments et après avoir manipulé de la viande crue, de la volaille non cuite ou des fruits de mer.
- Lorsque vous utilisez un plat pour transporter de la viande crue, de la volaille crue ou des fruits de mer sur le grill, assurez-vous de bien laver le plat avec du savon et de l'eau chaude avant de placer les aliments cuits sur le plateau.
- N'utilisez jamais les mêmes ustensiles lorsque vous manipulez de la viande crue, de la volaille crue ou des fruits de mer à moins de bien laver les ustensiles avec du savon et de l'eau chaude.
- Ne réutilisez jamais la marinade de la viande crue ou de la volaille non cuite sur des aliments qui ont été cuits et qui sont prêts à être servis.

Voici quelques conseils sur le tabagisme pour améliorer votre expérience de fumer.

À PARTIR DE VOTRE FUMÉE:

1. Remplissez votre bac à fumée avec vos cop eaux de bois préférés. Vos copeaux de bois dureront jusqu'à 2 heures selon la température que vous fumez.
2. Remplissez votre bac d'eau $\frac{3}{4}$ plein d'eau ou votre marinade préférée
3. Réglez le régulateur électrique en position haute et laissez le fumoir chauffer.
4. Ajustez la température à 250F pour démarrer vos copeaux de bois.
5. Ouvrez complètement vos événements arrière pendant les 20 premières minutes, après 20 minutes, vous pouvez ajuster les événements arrière à votre réglage désiré.
6. Après 20 minutes, réglez votre température à la température désirée. À ce moment-là, vos copeaux de bois devraient produire beaucoup de fumée.
7. Placez votre nourriture dans le fumoir et commencez à fumer.

TYPES DE BOIS À UTILISER POUR LA FUMÉE:

- Toujours utiliser un bois dur qui a été assaisonné pendant au moins 6 mois.
- Nous recommandons d'utiliser des noix de pécan, de l'hickory, du chêne blanc, de la pomme, de l'aulne ou du mesquite.
- N'utilisez jamais de bois résineux comme le pin ou le cèdre.

Remarque: Il n'est pas nécessaire de faire tremper le bois avant de fumer, car les bois durs ont une humidité naturelle dans le bois qui se dégagera dans le fumoir lorsqu'il se réchauffera. Ne faites pas tremper vos copeaux de bois lorsque vous utilisez votre fumeur électrique Pit Boss®.

REEMPLIR VOTRE BAC À FUMÉE / BAC À EAU:

1. Lorsque votre bac à fumée a fini de fumer, suivez les étapes ci-dessous:
 - a. Ouvrez votre porte de fumeur
 - b. Enlevez votre bac à fumée et videz vos copeaux de bois usagés dans un récipient en métal. Verser de l'eau sur les copeaux de bois usés pour éteindre tous les copeaux. (Pour plus d'instructions, veuillez consulter le manuel du propriétaire).
 - c. Remplissez votre plateau de copeaux de bois avec vos copeaux de bois préférés. ré. Insérez le plateau à copeaux de bois dans le fumoir.
 - e. Remplissez votre bac à eau avec de l'eau ou votre marinade préférée et fermez la porte du fumoir.
 - f. Réglez la température à 250F pour démarrer vos copeaux de bois.
 - g. Ouvrez complètement vos aérations arrière pendant les 20 premières minutes, après 20 minutes, vous pouvez ajuster les aérations arrière à votre réglage désiré.
 - h. Après 20 minutes, ajustez votre température à la température de votre choix. À ce moment-là, vos copeaux de bois devraient produire beaucoup de fumée.

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

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

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

STYLE DE CUISSON	Fumage chaud	Rôti	Cuisson four (moyen)
Gamme de températures	37-135°C / 100-275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F

DURÉE DU TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIVE

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

PORC	Taille	Réchauffer - 60°C / 140°F	A point - 66°C / 150°F	Bien cuit- 71°C / 160°F
Jambon (cuit)	Toutes les tailles	2 - 2¾ heures		
Jambon (frais)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 heures
Saucisse (fraîche)	Toutes les tailles			4 - 5 heures
Loin rôti	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rib Couronne Couronne	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
Boston Butt (Épaule de porc)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Température interne

PORC	Taille	Réchauffer - 60°C / 140°F	À point - 66°C / 150°F	Bien cuit - 71°C / 160°F
Travers de porc	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande sorte de l'os (environ 4 à 6 heures)		
Hacher (<i>longe, côte</i>)	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande sorte de l'os (environ 4 à 6 heures)		

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

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

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

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

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

DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés préviendront les problèmes opérationnels courants. Lorsque votre fumeur Pit Boss® fonctionne mal ou est utilisé moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent vous être utiles.

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le fumeur pour toute inspection, nettoyage, entretien ou travaux d'entretien. Assurez-vous que le fumeur électrique numérique est complètement refroidi pour éviter les blessures.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Pas de puissance au contrôleur	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que le fumeur est branché sur une source d'alimentation en fonctionnement. Remettre le disjoncteur Assurez-vous que le disjoncteur de fuite de terre est l'alimentation correcte (voir Schéma électrique pour l'accès aux composants électriques). Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur le contrôleur	Retirer les composants de cuisson de l'armoire à fumée principale. Tournez l'unité sur le côté et retirez les vis à l'arrière de la carte de contrôle. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, remplacez-le manuellement par un nouveau fusible.
	Contrôleur défectueux	Le contrôleur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
La lumière n'est pas allumée	Unité non activée	Tournez le contrôleur pour allumer l'unité.
	Contrôleur défectueux	Le contrôleur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Élément (Chauffage) Pas sur	Mauvaise connexion	Vérifiez que les connecteurs sont fermement connectés. Déconnectez et reconnectez.
	Contrôleur défectueux	Le contrôleur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
TEMP / TIME ne s'ajustera pas	Contrôleur défectueux	Le contrôleur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
La température dans le cabinet principal est inexacte	Le fil du capteur de température ne se connecte pas.	Accédez aux composants électriques sur la base de l'unité (voir Schéma électrique) et vérifiez l'absence de dommages sur les fils de la sonde du capteur de température. Assurez-vous que les connecteurs de la cosse de la sonde de température sont fermement connectés et connectés correctement.
	Contrôleur défectueux	Le contrôleur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
L'unité prend trop longtemps / temps excessif pour atteindre la température désirée	Climat froid	La température extérieure est inférieure à 65 ° C / 18 ° F, l'unité peut donc prendre plus de temps de chauffage.
	Rallonge utilisée	L'utilisation d'une rallonge peut réduire l'alimentation de l'unité. Branchez l'appareil directement dans la source d'alimentation ou assurez-vous que la rallonge de longueur maximale est de 7,6 mètres / 25 pieds, jauge minimale de 12/3.
	Porte non fermée	Assurez-vous que la porte est fermée, que le joint n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est bien fixé.
	Bac à eau mal situé	Vérifiez le bac à eau pour vous assurer qu'il est correctement installé sur les supports. Voir les instructions de montage pour d'autres instructions.
	Contrôleur défectueux	Le contrôleur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Porte ne se fermant pas correctement	Mauvaise alignement de la porte	Ajustez les charnières de la porte pour vous assurer que la porte est correctement montée. Voir les instructions de montage.
	Joint de porte endommagé	La porte doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Graisse qui fuit de la porte de l'armoire	Porte ne se fermant pas correctement	Assurez-vous que la porte est fermée, que le joint n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est bien fixé.
	Unité non niveau	Déplacez l'appareil sur une surface de cuisson plane. Assurez-vous que les jambes de support ne sont pas endommagées.
	Le bac à graisse est plein	Videz le bac à graisse et réinstallez-le. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Le tube de vidange est bouché	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Aucune fumée n'est produite	Pas de copeaux de bois	Ajouter des copeaux de bois dans la boîte à copeaux de bois.
	L'élément expire, pas assez de chaleur aux copeaux de bois	L'élément chauffant ne reste pas assez longtemps pour chauffer les copeaux de bois, ce qui est dû au fait que la température est trop basse. Tout d'abord, ouvrez complètement les événements arrière pour favoriser la circulation de l'air. Ensuite, réinitialisez TEMP plus haut pour allumer l'élément pendant 20 minutes.
	Boîte à copeaux de bois endommagés	La boîte à copeaux de bois doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.

DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

Le système de carte de commande est une pièce complexe et précieuse. Pour vous protéger des surtensions et des courts-circuits électriques, consultez le schéma ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'unité.

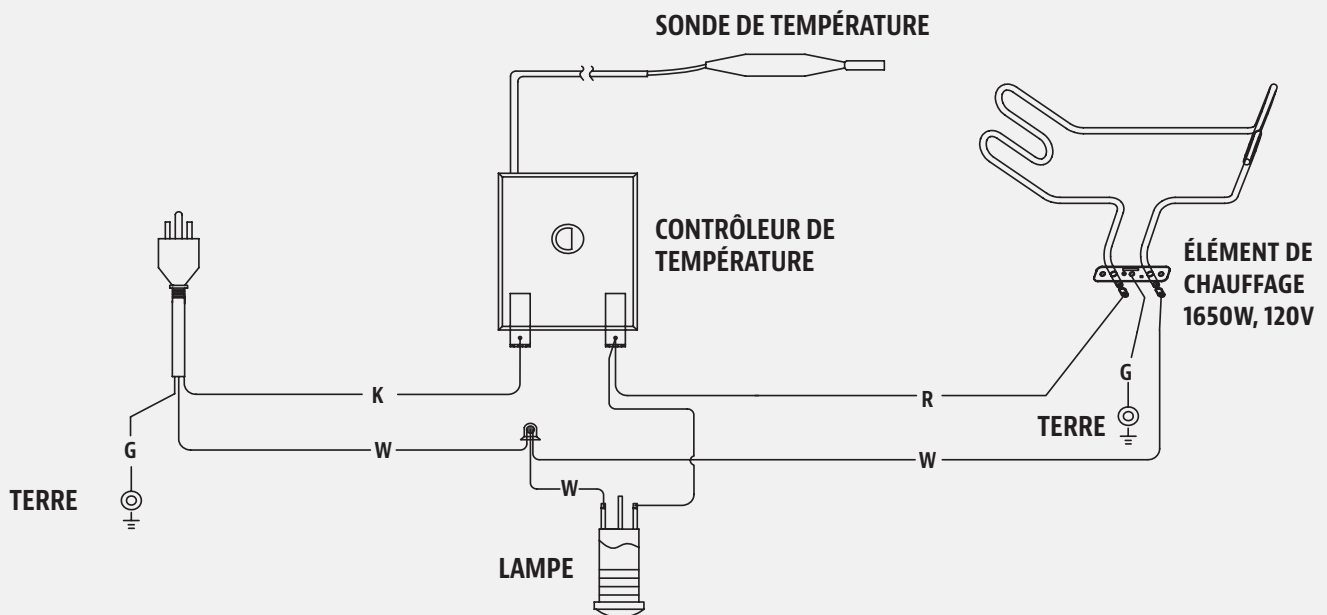
PB - EXIGENCES ÉLECTRIQUES

110-120V, 60HZ, 1650W, fiche à 3 broches mise à la terre

REMARQUE: Les composants électriques, réussis par les tests de sécurité du produit et les services de certification, respectent une tolérance d'essai de $\pm 5-10\%$.

INDEX

W	blanc
K	noir
R	rouge



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

1. LES SURFACE INTERNES

- Utilisez une brosse de nettoyage à gri à long manche (laiton ou métal doux), retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'ils sont encore chauds d'une précédente cuisson. **Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril.** Nettoyez l'intérieur de votre gril de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du gril fermé pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le gril et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
- Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisson que vous faites. Assurez-vous que le tube d'évacuation de la graisse ne présente aucun blocage.
IMPORTANT: Le bac à eau peut accumuler de la graisse. Remplissez et remplacez souvent l'eau dans le bac à eau.
- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne se cassera pas à haute température; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la fermeture de la porte si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être enlevés avec un nettoyage fréquent du verre.
- Les grilles de cuisson peuvent être légèrement recouvertes d'huile végétale ou d'un aérosol de cuisson pour empêcher les aliments de coller. Une légère couche de légume ou de spray de cuisson peut également être appliquée à l'intérieur du fumoir pour éviter la rouille. Si de la rouille se développe, utiliser de la laine d'acier pour enlever et ensuite enduire d'huile végétale ou d'un aérosol de cuisson.

2. LES SURFACES EXTERNES

- Essuyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyeur à four, nettoyeur abrasif ou pad sur les surfaces externes du gril. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.
- Utilisez une couverture pour gril afin de protéger votre gril pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar.
- Avant de stocker ou de laisser sans surveillance, les braises et les cendres restantes doivent être enlevées. Veillez à vous protéger et à protéger vos biens. Placer dans un récipient métallique incombustible et complètement saturer avec de l'eau. Laissez les cendres et l'eau dans le récipient métallique pendant 24 heures avant de les jeter.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

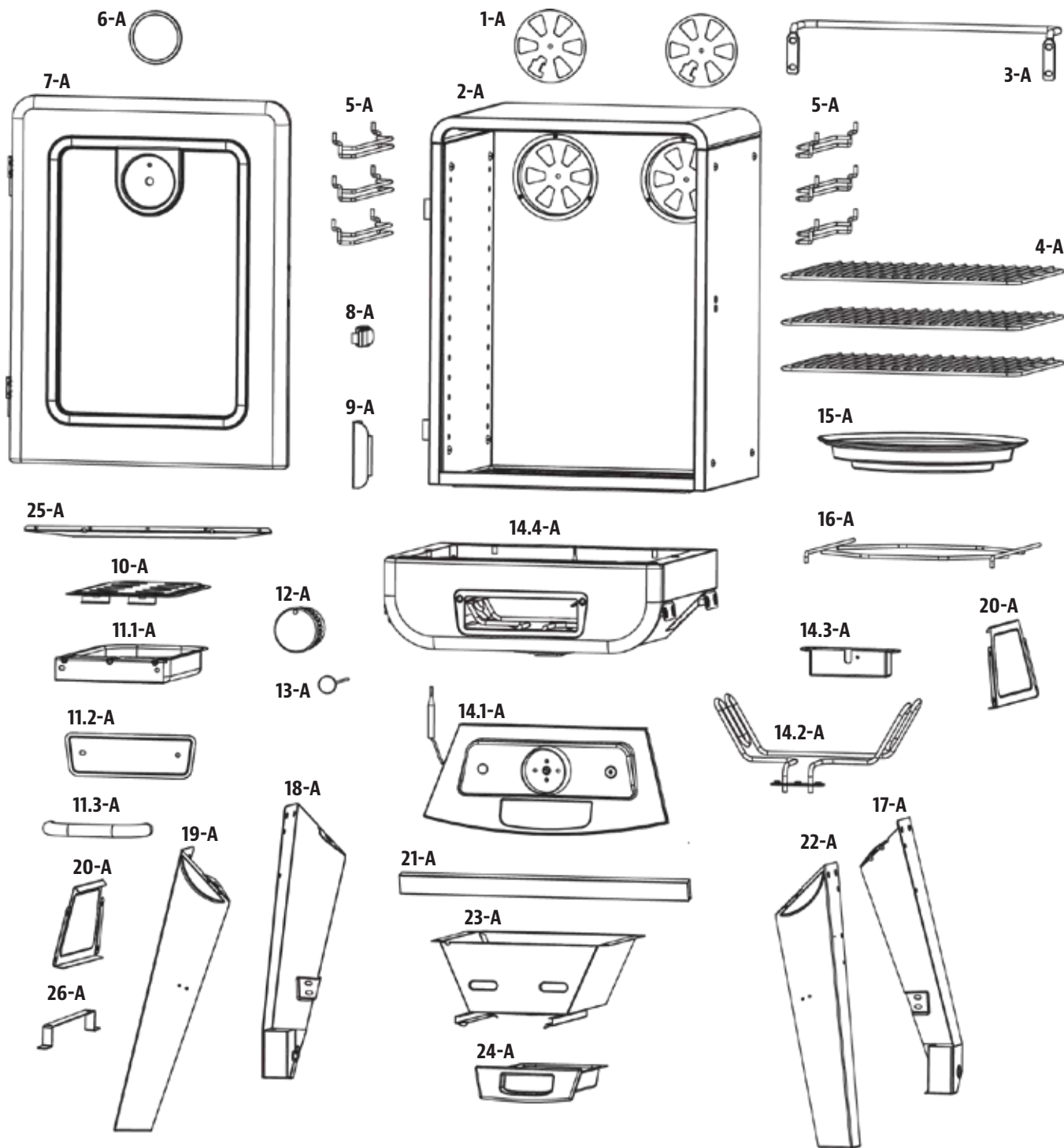
ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte en verre du meuble principal	Toutes les 2-3 sessions de fumée	Mélanger le bicarbonate de soude et le vinaigre, frotter avec de la laine d'acier (fine)
Bas du Cabinet principal	Toutes les 5-6 sessions de fumée	Évider, shop-vac de débris excédent
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, brosse en laiton
Bac à eau	Après chaque session de fumée	Tampon à récurer et eau savonneuse
Bac à graisse	Après chaque session de fumée	Tampon à récurer et eau savonneuse
Tube d'échappement de graisse	Toutes les 5-6 sessions de fumée	Tampon à récurer et eau savonneuse
Élément électrique	Toutes les 5-6 sessions de fumée	Tampon à récurer et eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2-3 sessions de fumée	Tampon à récurer et eau savonneuse

PIÈCES DE RECHANGE

PARTIE #	DESCRIPTION
1-A	Amortisseur (x2)
2-A	Assemblage de meuble supérieur de fumée (x1)
3-A	Poignée arrière (x1)
4-A	Grille de cuisson (x3)
5-A	Support de grille de cuisson (x6)
6-A	Indicateur de chaleur (x1)
7-A	Assemblage de porte (x1)
8-A	Loquet de porte (x1)
9-A	Poignée de porte (x1)
10-A	Couvercle de boîte à copeaux de bois (x1)
11-A	Boîte à copeaux de bois (x1)
11.1-A	Boîte à copeaux de bois (x1)
11.2-A	Panneau avant de boîte à copeaux de bois (x1)
11.3-A	Poignée de boîte à copeaux de bois (x1)
12-A	Bouton de contrôle (x1)
13-A	Sonde de viande (x1)
14-A	Ensemble de meuble bas fumeur (x1)
14.1-A	Panneau de contrôle et ensemble de contrôleur (x1)
14.2-A	Élément chauffant (x1)
14.3-A	Capteur de température (x1)
14.4-A	Cabinet inférieur de fumeur (x1)
15-A	Bac à eau (x1)
16-A	Support de bac à eau (x1)
17-A	Jambe arrière droite (x1)
18-A	Jambe arrière gauche (x1)
19-A	Jambe avant gauche (x1)
20-A	Panneau de support (x2)
21-A	Tube de support arrière (x1)
22-A	Jambe avant droite (x1)
23-A	Assemblée de chambre inférieure (x1)
24-A	Ensemble de bac à graisse (x1)
25-A	Bouclier de graisse de porte (x1)
26-A	Assemblage du cordon d'alimentation (x1)

PARTIE #	DESCRIPTION
A-A	1 / 4-20 * 5/8 po. Vis (x4)
B-A	1 / 4-20 * 1/2 po. Vis (x12)
C-A	# 10-24 * 1/2 po. Vis (x34)
D-A	# 10-24 Écrou de blocage (x2)
E-A	M5 Rondelle à ressort (x2)
F-A	# 8-32 Vis autotaraudeuse (x5)
G-A	Matériel de rechange

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



GARANTIE

CONDITIONS

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service client.

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

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Disponible à l'achat séparément. Accessoires non disponibles et fournis par tous les concessionnaires autorisés de Pit Boss®.

ARTICLE	DESCRIPTION
	Coupe ajustée, couverture complète. Fait de polyester résistant avec endos de PVC pour une utilisation de longue durée. Résistant à l'eau. Comprend un lacet de serrage pour un resserrement facile.
	TAPIS PROTECTEUR POUR BBQ Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio. 132 cm x 86 cm / 52 po. x 34 po.
	ÉPICES SIGNATURE Une collection d'épices gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture

ARTICLE	DESCRIPTION
	TABLIER POUR LE GRIL Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du grill. Taille unique. Lavable à la machine.
	SAUCES SIGNATURE Une collection de sauces gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture.

Filet de porc fumé

Retirer l'emballage extérieur de la viande et bien laver à l'eau froide. Placez le filet sur une serviette en papier pour absorber l'excès d'eau. Frottez votre porc préféré sur la longe. Préchauffez les fumeurs à 225°F et placez la longe dans le centre du fumeur. Cuire jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 165°F. Sortir du fumoir et laisser reposer sur le plateau jusqu'à ce que la viande atteigne une température de 170°F. Trancher comme du pain en morceaux de ¼ "et il fondra dans votre bouche.

Côtes de porc - dos de bébé ou côtes levées de rechange

Retirer les côtes de l'emballage et égoutter tout le liquide des côtes, puis laver à l'eau froide. Placer sur une planche à découper et couper tout excès de graisse ou de peau du bas des côtes. Tournez les côtes avec le côté os vers le haut et peler la membrane de l'arrière de l'os jusqu'à ce que tout est parti. Frottez votre porc préféré sur les deux côtés des côtes. Préchauffez le fumeur jusqu'à ce qu'il atteigne 225°F et placez l'os de la côte vers le bas dans le fumoir. Au bout d'une heure, retourner la côte avec l'os vers le haut et laisser cuire une heure. Après 2 heures et demie, selon la couleur de la côte que vous aimez, versez une bande de 1 pouce de large de votre sauce barbecue préférée sur toute la longueur de la côte et enrroulez-la fermement dans une feuille d'aluminium. Remettre dans le fumoir et vérifier toutes les 15 à 20 minutes pour voir si les os des côtes se séparent en utilisant votre doigt pour les séparer. S'ils se séparent facilement, vos côtes sont terminées. Remarque: Assurez-vous que la température interne de vos côtes est à 170°F. Sortir du fumoir et laisser reposer sur un plat de service jusqu'à ce qu'il soit assez frais pour être mangé.

Poitrine de boeuf fumée

Sélectionnez une poitrine garnie de 6 à 8 lb emballée qui a un peu de marbre mais pas trop. N'hésitez pas à couper autant de gras que vous le souhaitez. Utilisez votre bâtonnet de bœuf préféré et frottez-le généreusement. Chauffez le fumeur à 225°F et placez la poitrine dans le fumoir pendant 3 heures. Placer la poitrine dans une casserole en aluminium et verser environ 8 oz. d'Allegro sur la poitrine. Couvrir hermétiquement la poêle avec une feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 165 à 170°F. Sortir la casserole du fumoir et laisser reposer la poitrine. Retirer la poitrine de la poêle et couper des tranches de ¼ po contre le grain. Utilisez le jus de casserole pour le pauvre sur la viande tranchée ou pour tremper.

Côte de bœuf

Sélectionnez une côte de bœuf de 6 à 8 lb (nous aimons l'os). Frottez la côte de bœuf avec votre bâtonnet de bœuf préféré. Préchauffez le fumeur à 225°F et placez la côte de bœuf dans le fumoir. Après 3 heures, placer la côte de bœuf dans une casserole en aluminium et recouvrir d'une feuille d'aluminium. Lorsque la température interne de la viande atteint 145°F, sortez du fumoir et laissez reposer jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte. Moyenne rare est de 155 à 160°F. En position debout, la température de la viande augmentera intérieurement jusqu'à 10°F. Trancher la côte de bœuf à l'épaisseur désirée et servir avec le jus de la poêle dans laquelle elle a été cuite.

Flétan de poisson fumé

Sélectionnez un joli filet frais de $\frac{3}{4}$ " d'épaisseur. Lavez soigneusement le filet à l'eau froide et déposez-le sur une serviette en papier jusqu'à ce que l'eau ne soit pas visible. Faire fondre un bâton entier de beurre dans le micro-ondes et saupoudrer une quantité généreuse de l'aneth dans le beurre fondu. Poser les filets sur une feuille d'aluminium et plier une lèvre autour des bords pour contenir le beurre. Avec un pinceau à badigeonner, badigeonner le mélange de beurre fondu et d'aneth des deux côtés du filet de poisson. Préchauffer le fumoir à 225°F et placer le poisson dans le fumoir. Vérifiez les filets toutes les 15 minutes pour un aspect humide visible sur les filets. Badigeonner de beurre et d'aneth si nécessaire. Le poisson devrait commencer à s'écailler en environ 45 minutes. Lorsque les flocons de poisson sont très faciles, sortez du fumoir et servez.

Poulet fumé

Les poitrines de poulet et les cuisses sont les favoris. Retirer les morceaux de poulet de l'emballage et bien les laver et les placer sur une serviette en papier pour les faire sécher. Saupoudrez votre pâte préférée des deux côtés des morceaux de poulet. Préchauffer le fumeur à 225°F et placez les morceaux de poulet dans le fumoir. Après $\frac{1}{2}$ heure, retournez le poulet. Avec votre jauge de température interne, vérifiez la température interne en poussant la température sonde dans la viande la plus proche de l'os. Lorsque la température atteint 180°F poulet est fait. Vous pouvez brosser votre sauce barbecue préférée sur le poulet au cours des 15 dernières minutes de votre processus de cuisson pour le pimenter.

Dinde fumée

Sélectionnez une dinde de 12 à 15 lb pour de meilleurs résultats chez un fumeur. Retirez la dinde de l'emballage et retirez toutes les pièces internes et l'emballage. Lavez soigneusement la dinde et placez-la sur une serviette en papier pour la faire sécher. Frotter l'huile d'olive à l'intérieur et à l'extérieur sur la dinde et appliquer votre Rub favori dans la cavité du corps et sur la peau extérieure. Préchauffer le fumoir à 225°F et placer la dinde dans le fumoir. Vous pouvez badigeonner avec du beurre pour plus d'humidité, si vous le souhaitez. Lorsque la peau de dinde atteint la couleur désirée, retirez la dinde du fumoir, la placer dans un moule en aluminium et la recouvrir d'une feuille d'aluminium. Placez la poêle couverte dans le fumoir et continuez la cuisson à 225°F. Vérifiez la température interne de la viande, où la cuisse rencontre le côté de la dinde, toutes les demi-heures pour la cuisson. La Turquie devrait prendre environ 45 minutes par livre pour atteindre une température de 180°F.

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

USA: (480) 923-9630

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

service@pitboss-grills.com

IMPORTANT


NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN


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

ETATS-UNIS: (480) 923-9630

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

service@pitboss-grills.com

 **WARNING:** This product can expose you to chemicals including wood dust and formaldehyde, which is known to the state of California to cause cancer. Combustion of this product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

 **AVERTISSEMENT:** ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant la poussière de bois et le formaldéhyde, connue par l'état de Californie pour causer le cancer. La combustion de ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant 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



602210720UMV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE

