



MODEL / MODÈLE : PBV2G1
PART / PIÈCE : 10720, 77425

RED ROCK ROCHER ROUGE

GAS VERTICAL SMOKER (2-SERIES)

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

FUMOIR VERTICAL À GAZ (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 appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.

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



**RECIPES INCLUDED
RECETTES INCLUSES**

CONFORMS TO: ANS Z21.89-2013 / CSA-1.18-2013, OUTDOOR COOKING SPECIALTY GAS APPLIANCES
CONFORME A: ANS Z21.89-2013 / CSA-1.18-2013, APPAREILS DE CUISSON SPÉCIALISÉS DE CUISINE EXTÉRIEURE

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

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. SHUT OFF GAS TO THE APPLIANCE
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME
3. OPEN LID
4. IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.
5. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE OR EXPLOSION WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. If the fire should occur, keep away from the appliance and immediately call fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
3. Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

GAS SMOKER GENERAL WARNINGS

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance.

- 1 Never use or store gasoline, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials in or near your smoker.
- 2 Never use charcoal, lava rocks or wood briquettes in a gas smoker. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.
- 3 Ensure flames come out of all burner ports at each use. Spiders and insects like to build nests in burner tubes. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the smoker.
- 4 Position your smoker outdoors on a non-combustible level surface in a well ventilated location, a safe distance 10 ft. (3.1 m) from combustible materials, buildings and overhangs.
- 5 Maintain a minimum clearance of 36 inches (914 mm) between all sides of smoker, deck railings, walls or other combustible material. Not adhering to these clearances may prevent proper ventilation and can increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury. DO NOT use smoker under overhead unprotected combustible construction.
- 6 DO NOT leave the smoker unattended while ON or in use.
- 7 DO NOT use or install this smoker in or on a recreational vehicle and/or boat.
- 8 DO NOT allow grease or hot drippings to fall on hose and regulator assembly. If this occurs, turn gas supply OFF at once. Empty grease tray/cup and clean the hose and regulator assembly and inspect for damage before use.
- 9 FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.
- 10 Keep children and pets away from hot smoker. DO NOT allow children to use or play near this smoker.
- 11 DO NOT use water on a grease fire. Closing the lid to extinguish a grease fire is not possible.
- 12 DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces. Redirect the gas hose if necessary. 16 DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of smoker.
- 13 Never check for leaks using a match or open flame.
- 14 DO NOT store items in cart that can catch fire or damage your smoker (such as swimming pool supplies/chemicals, table cloth, wood chips).

LP Gas Cylinder Installation

WARNINGS AND SPECIFICATIONS

- Only connect this smoker to a Type 1 cylinder valve. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.
- Do NOT connect to a propane cylinder other than a 20 lb. (9.1 kg) capacity.
- Do NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.
- Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm.
- Turn off the cylinder valve when your smoker is not in use.
- Handle the tank with care.
- Always secure the cylinder in an upright position.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to your smoker.
- DO NOT expose LP gas cylinders to excessive heat or ignition sources.
- DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near your smoker.
- Never fill an LP cylinder beyond 80% full.
- If the instructions above are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.

DANGER

- DO NOT store a spare LP gas cylinder (full or empty) under or near your smoker. This could cause excess pressure to be expelled through the vapor relief valve resulting in fire, explosion, or severe personal injury, including death.
- Propane gas is heavier than air and will collect in low areas. Proper ventilation is extremely important. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.
- DO NOT insert any foreign objects into the cylinder valve outlet as this could damage the rubber seal. Do not use propane tank with a damaged rubber seal. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in explosion, fire, severe bodily harm, or death. Inspect rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use.
- Always keep cylinder (tank) in upright position during use, transit or storage.

Hose & Regulator Installation

WARNINGS AND SPECIFICATIONS

- DO NOT attempt to connect smoker, as purchased for LP (propane) gas, to any other fuel supply source such as a natural gas line.
- Do not use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your smoker. Replacement pressure regulator/hose assembly must be part No 601-B, KR-106, RJ-A3, which can be obtained by contacting Pit Boss customer service at 1-877-303-3134.
- Do not attempt to adjust or repair a regulator. The regulator is designed to operate at a maximum output pressure of 11 inches of water column (2.74 kPa).
- Ensure the tank valve is closed prior to connecting the LP gas cylinder to your smoker. Turn the valve knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of LP gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to smoker. Read and follow all warnings on the LP cylinder.



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2020. 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

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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3	Operating Instructions	
Parts & Specs.....	7	Quick-Start Lighting	19
Assembly Preparation.....	9	Leak Testing.....	21
Assembly Instructions		Seasoning Your Smoker.....	22
Mounting The Legs to Lower Cabinet Assembly	9	How To Use The Wood Chip Tray.....	22
Mounting Front Legs To Lower Cabinet With Control Panel Assembly	10	Adding Water	23
Mounting Back Support Tube	10	Igniter Lighting Procedure.....	23
Mounting Support Panels to Legs	11	Match Lighting Prodedure.....	23
Mounting Burner Chamber Assembly	11	Damper Adjustments.....	23
Mounting Dampers to Upper Cabinet Assembly.....	12	Cooking Instructions	24
Mounting Back Handle	12	Tips & Techniques	25
Mounting Upper Cabinet To Lower Cabinet Assembly	12	Care & Maintenance	26
Assembly Cooking Grid Supports	13	Cooking Guidelines	27
Placing Water Pan, Water Pan Support, Cooking Grids.....	13	Troubleshooting	28
Mounting Door Grease Shield	13	Accessories Sold Separately.....	30
Attaching Door Assembly.....	14	Replacement Parts.....	31
Inserting Heat Indicator Into Door Assembly.....	14	Warranty	
Mounting Door Latch Assembly	14	Conditions.....	33
Mounting Door Handle.....	15	Exceptions.....	33
Attaching Gas Cylinder Retainer Bracket.....	15	Ordering Replacement Parts	34
Inserting Wood Chips Box.....	15	Contact Customer Service	34
Placing Control Knob Onto Valve Stem	16	Warranty Service	34
Sliding Grease Tray Into The Control Panel	16	Recipes	35
Looping Zip-tie Onto Front Leg	16		
Gas Cylinder (Tank) Instructions	18		

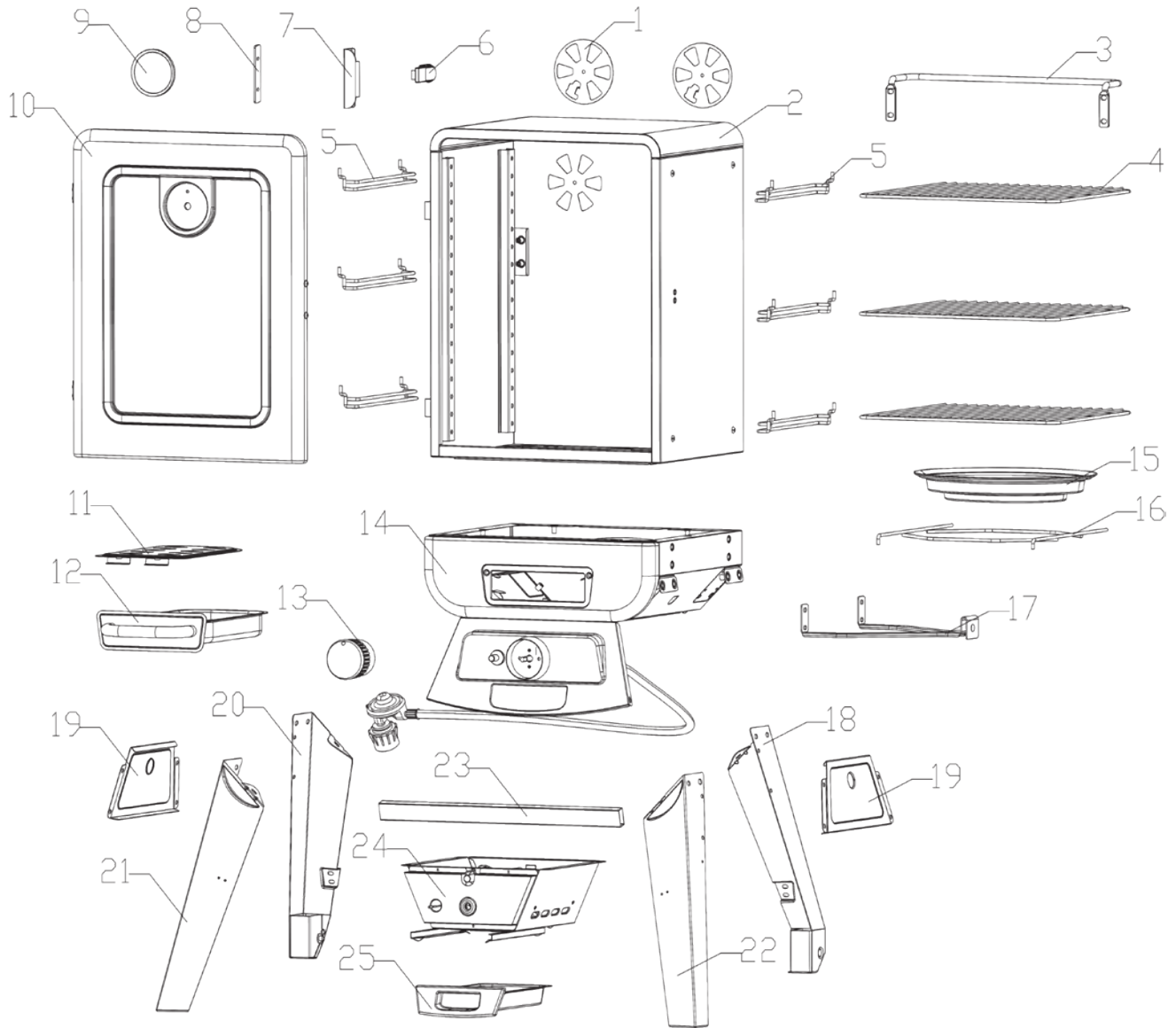
PARTS & SPECS

Item #	Part Description	Qty.
1	Damper	2
2	Upper Smoker Cabinet Assembly	1
3	Back Handle	1
4	Cooking Grid	3
5	Cooking Grid Support	6
6	Door Latch Assembly	1
7	Door Handle	1
8	Door Silicon Gasket	1
9	Heat Indicator	1
10	Door Assembly	1
11	Wood Chip Box Lid	1
12	Wood Chip Box Assembly	1
13	Control Knob	1
14	Lower Smoker Cabinet Assembly	1
15	Water Pan	1
16	Water Pan Support	1
17	Gas Cylinder Retainer Bracket	1
18	Right Rear Leg Assembly	1
19	Support Panel	2
20	Left Rear Leg Assembly	1
21	Left Front Leg	1
22	Right Front Leg	1
23	Back Support Tube	1
24	Burner Chamber Assembly	1
25	Grease Tray Assembly	1
26	Door Grease Shield	1
A	1/4-20*5/8" Screw	4
B	1/4-20*1/2" Screw	16
C	#10-24*1/2" Screw	32
D	#10-24 Lock Nut	2
E	M5 Spring Washer	2
F	Zip-tie	1
G	#8-32 Self-tapping Screw	5
H	Spare Hardware	

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

PARTS & SPECS

ENGLISH



PB - BTU RATING REQUIREMENTS TOTAL: 12,500BTU

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE
PB PBV2G1	580mm x 1 040mm x 545mm / 22.8 in x 40.9 in x 21.4 in	22 kg / 48,5 lb	Cubic Cooking: 0.06 m³ / 2.1 ft³ TOTAL - 3,480 cm² / 540 sq. in.	38-160°C / 100-320°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including inside the gas 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 Service for parts.

IMPORTANT: To ease installation, must using two people is helpful when assembling this unit.

Tools required for assembly: screwdriver and wrench. Tools is 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.

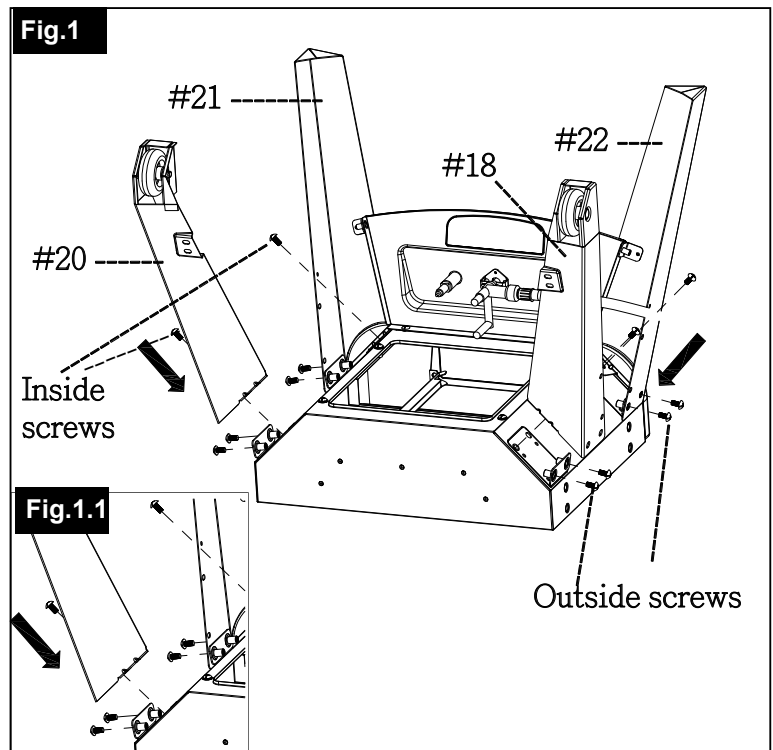
1. MOUNTING THE LEGS TO LOWER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14)
- 1 x Right Front Leg (#22)
- 1 x Left Front Leg (#21)
- 1 x Right Rear Leg with Wheel Assembly (#18)
- 1 x Left Rear Leg with Wheel Assembly (#20)
- 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 (#10) and set aside. Lay the Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly on upside-down on the cardboard as Fig.1 shown.
- Mount Right Front Leg (#22), Left Front Leg (#21), Right Rear Leg with Wheel Assembly (#18) and Left Rear Leg with Wheel Assembly (#20) to the Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14) using 12 x 1/4-20*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.



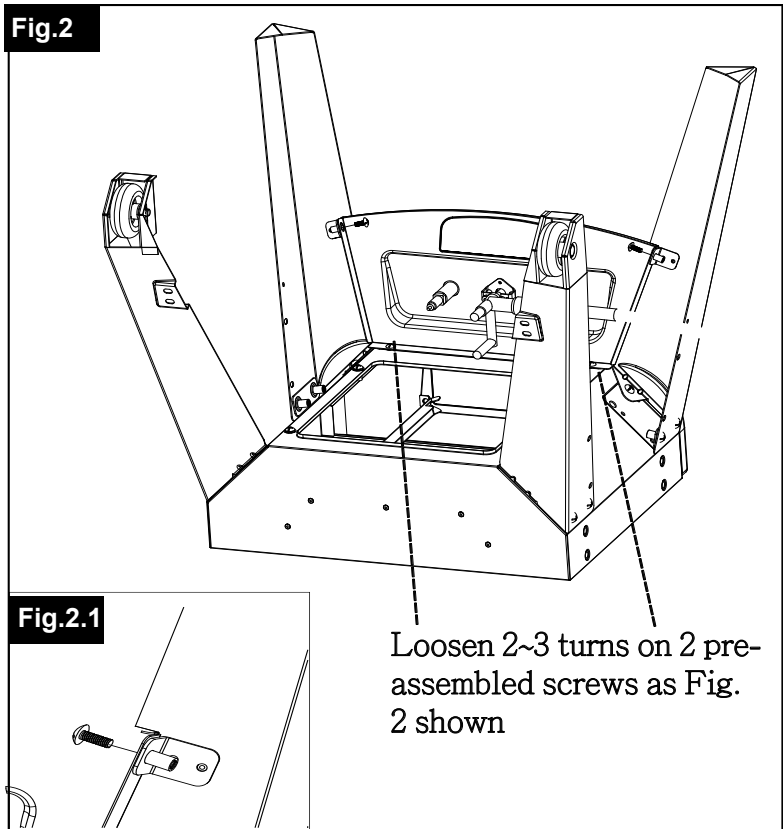
2. MOUNTING BOTH FRONT LEGS TO LOWER CABINET WITH CONTROL PANEL ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14)
- 1 x Right Front Leg (#22)
- 1 x Left Front Leg (#21)
- 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 (#21) 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.



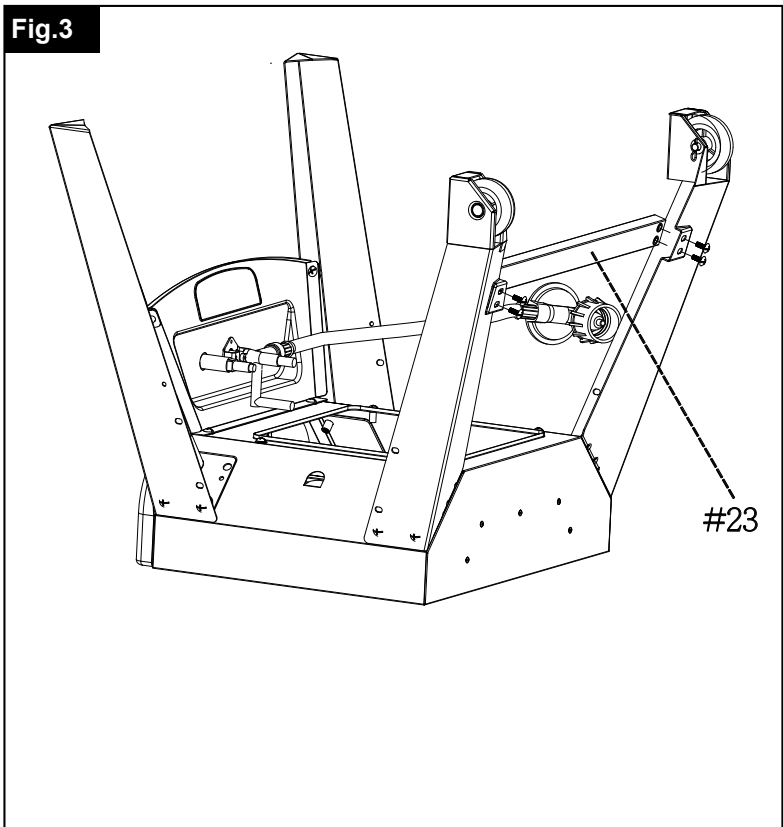
3. MOUNTING BACK SUPPORT TUBE TO RIGHT REAR LEG WITH WHEEL ASSEMBLY AND LEFT REAR LEG WITH WHEEL ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Back Support Tube (#23)
- 1 x Right Rear Leg with Wheel Assembly (#18)
- 1 x Left Rear Leg with Wheel Assembly (#20)
- 4 x #10-24*1/2" Screw (#C)

Installation:

- Mount Back Support Tube (#23) to the Right Rear Leg with Wheel Assembly (#18) and Left Rear Leg with Wheel Assembly (#20) using 4 x #10-24*1/2"Screws (#C) as Fig.3 shown.



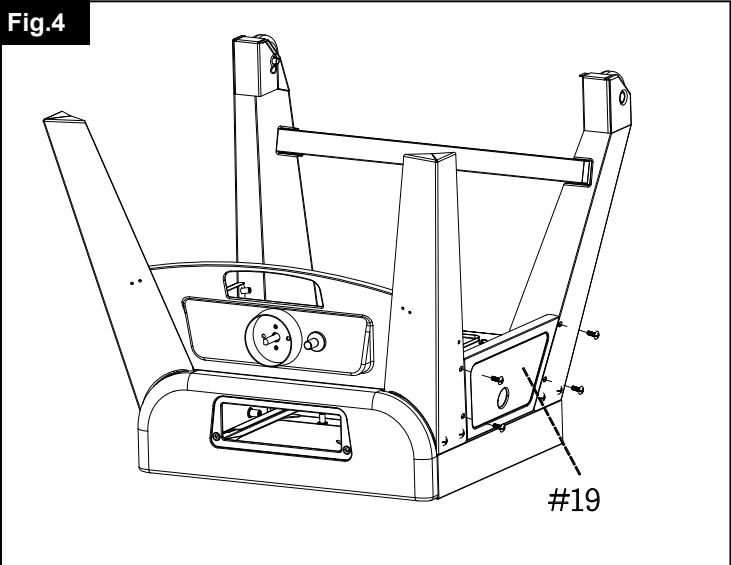
4. MOUNTING SUPPORT PANELS TO FOUR LEGS

Parts Required:

- 2 x Support Panel (#19)
- 1 x Right Front Leg (#22)
- 1 x Left Front Leg (#21)
- 1 x Right Rear Leg with Wheel Assembly (#18)
- 1 x Left Rear Leg with Wheel Assembly (#20)
- 8 x #10-24*1/2" Screw (#C)

Installation:

- Mount Support Panel (#19) to the Right Front Leg (#22) and Right Rear Leg with Wheel Assembly (#18) using 4 x #10-24*1/2" Screws (#C) as Fig.4 shown.
- Mount Support Panel (#19) to Left Front Leg (#21) and Left Rear Leg with Wheel Assembly (#20) using 4 x #10-24*1/2" Screws (#C) as Fig.4 shown.



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

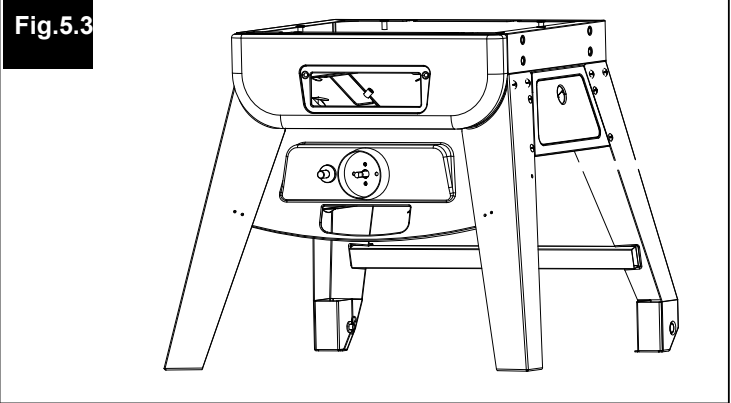
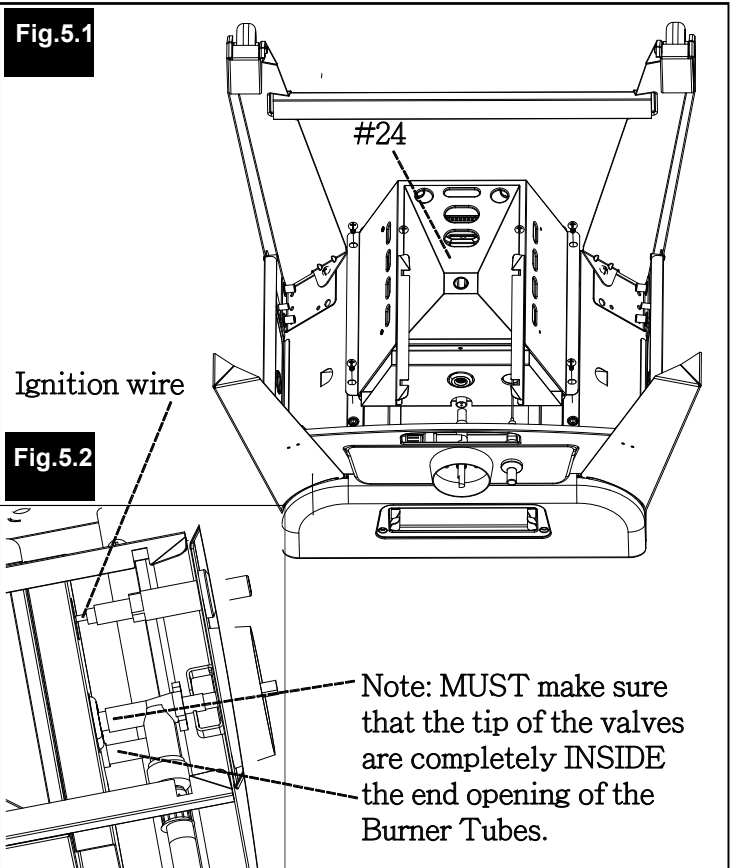
Parts Required:

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

Installation:

- Attach ignition wire onto the pin end of the Igniter on Control Panel.
- Mount Burner Chamber Assembly (#24) to the bottom area of Lower Smoker Cabinet with Control Panel Assembly (#14) using 4 x #10-24*1/2" Screws (#C) as Fig.5.1 & Fig.5.2 shown.

Note: Turn the Lower Smoker Cabinet with Control Panel and Legs Assembly Right Side Up as Fig.5.3 shown and tighten all screws now.



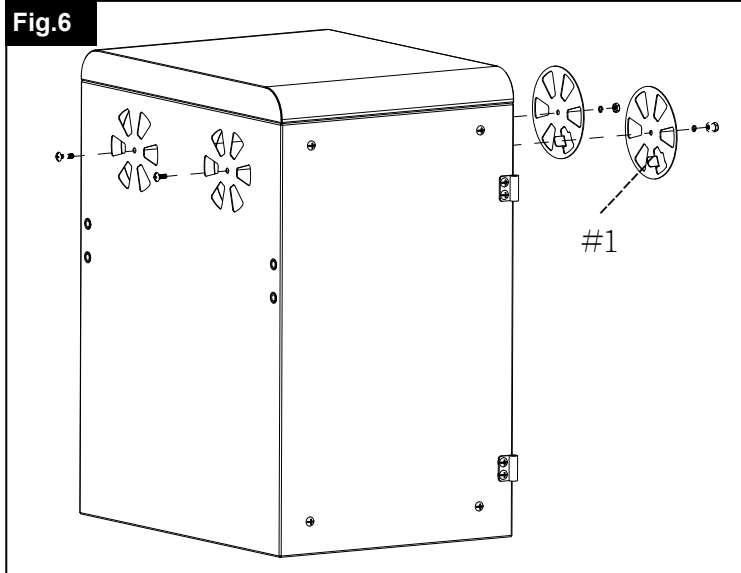
6. MOUNTING DAMPERS TO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

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

Installation:

- Remove the Door Assembly (#10) and set aside. 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 Lock Nut (#D) as Fig.6 shown.



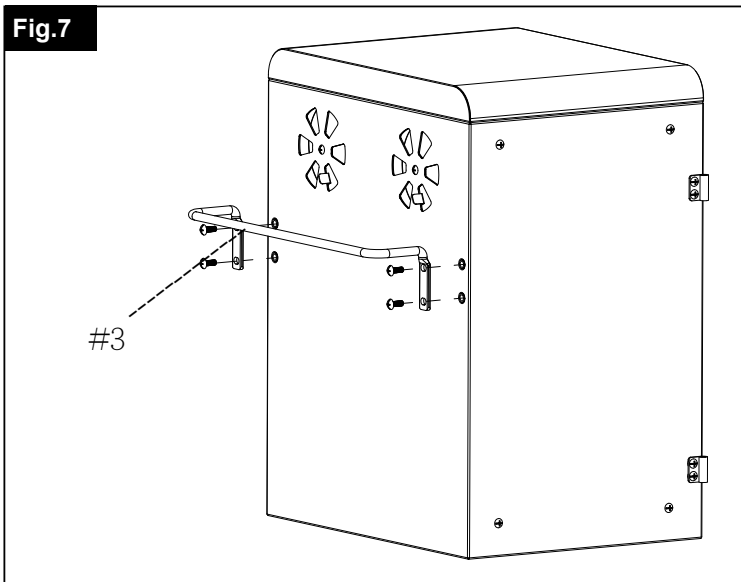
7. MOUNTING BACK HANDLE TO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

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.7 shown.



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

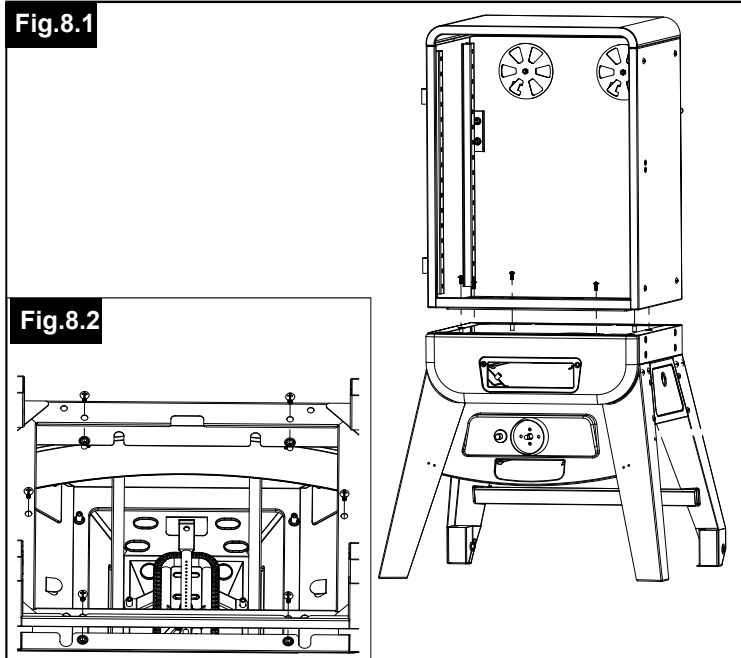
Parts Required:

- 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.8.1 & Fig.8.2 shown.

Note: Assemble all (6) screws, align the Upper Cabinet to the Lower Cabinet then tighten all screws as Fig 8.1 and Fig 8.2 shown.



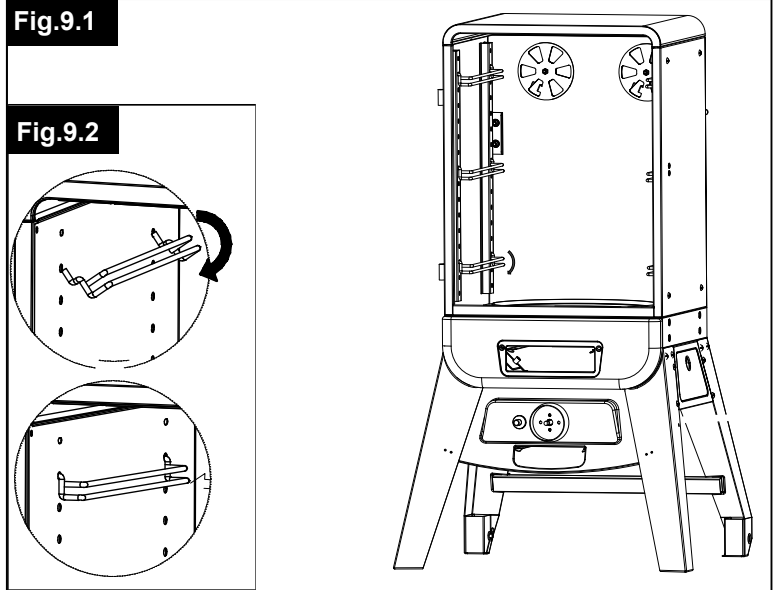
9. ASSEMBLING COOKING GRID SUPPORT TO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

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 (#2) on the left side and right side are at the same height as Fig.9.1 & Fig. 9.2 shown, so the Cooking Grids are level.



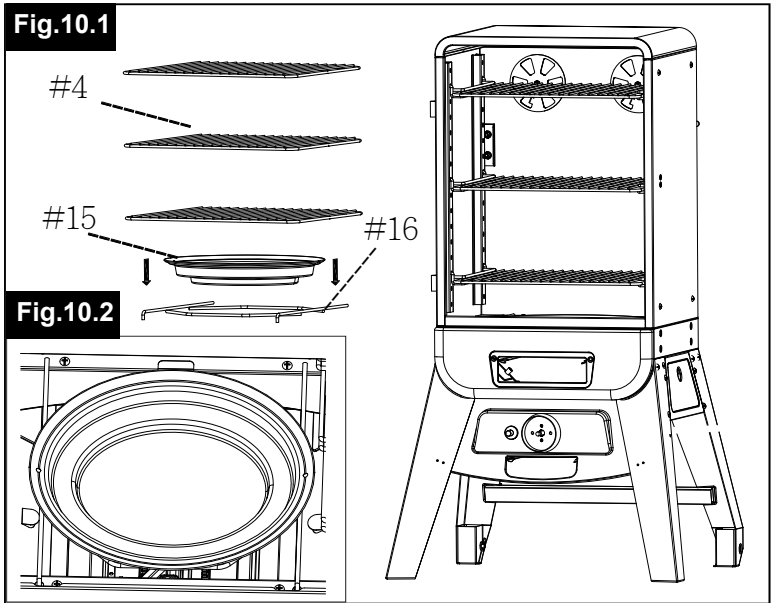
10. PLACING WATER PAN AND WATER PAN SUPPORT ONTO THE BOTTOM AREA OF CABINET AND PLACING COOKING GRIDS INTO THE COOKING GRID SUPPORT

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.10.1 & Fig.10.2 shown.



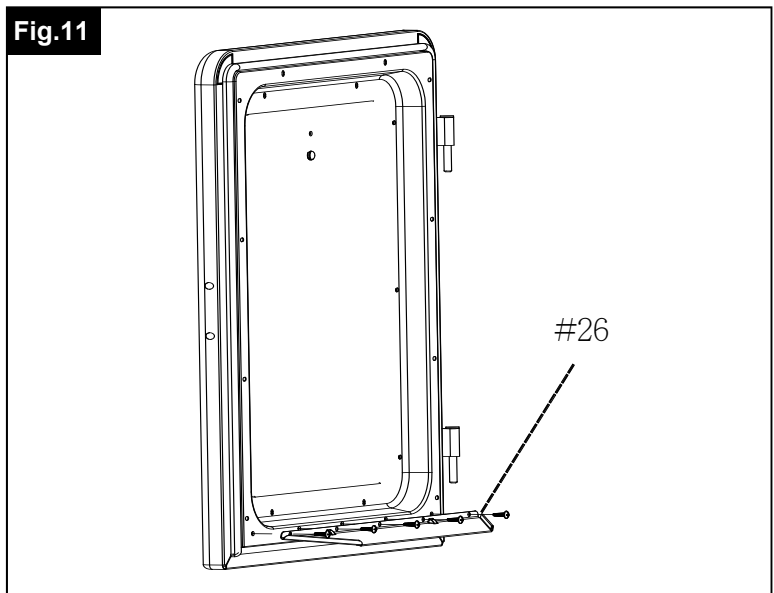
11. MOUNTING DOOR GREASE SHIELD TO THE DOOR ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Door Grease Shield (#26)
- 1 X Door Assembly (#10)
- 5 x #8-32 Self-tapping Screw (#G)

Installation:

- Attach the Door Grease Shield (#26) to the Door Assembly (#10) using 5 x #8-32 Self-tapping Screw (#G) as Fig.11 shown.



12. ATTACHING DOOR ASSEMBLY INTO THE UPPER SMOKER CABINET ASSEMBLY

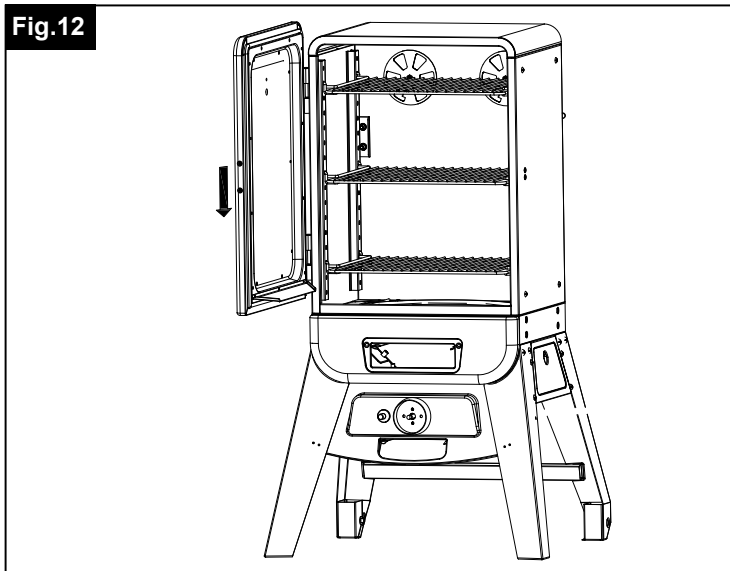
Parts Required:

- 1 x Door Assembly (#10)
- 1 X Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)

Installation:

- Attach Door Assembly (#10) into the Upper Smoker Cabinet Assembly(#2) as Fig.12 shown.

Fig.12



13. INSERTING HEAT INDICATOR INTO THE DOOR ASSEMBLY

Parts Required:

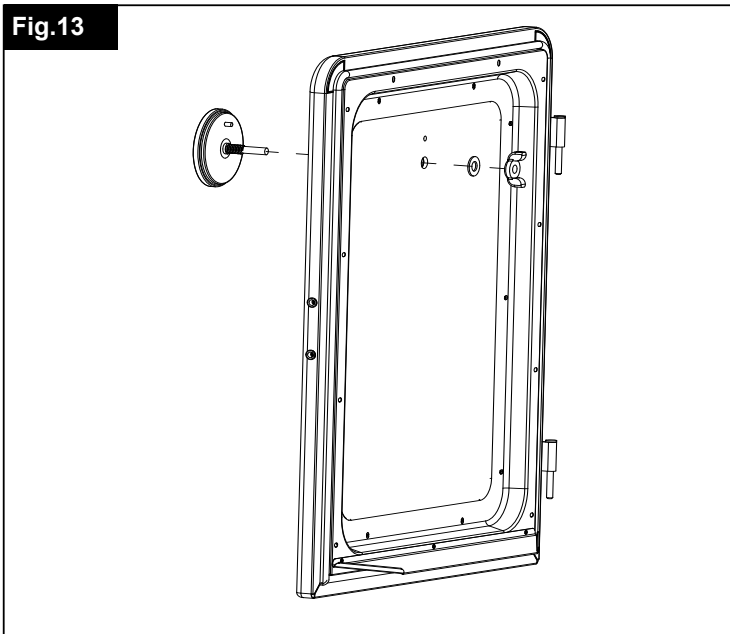
- 1 x Door Assembly (#10)
- 1 X Heat Indicator (#9)

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

Installation:

- Insert Heat Indicator (#9) probe through the mounting hole in the front of the Door Assembly(#10). From the inside of the door, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand as Fig.13 shown.

Fig.13



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

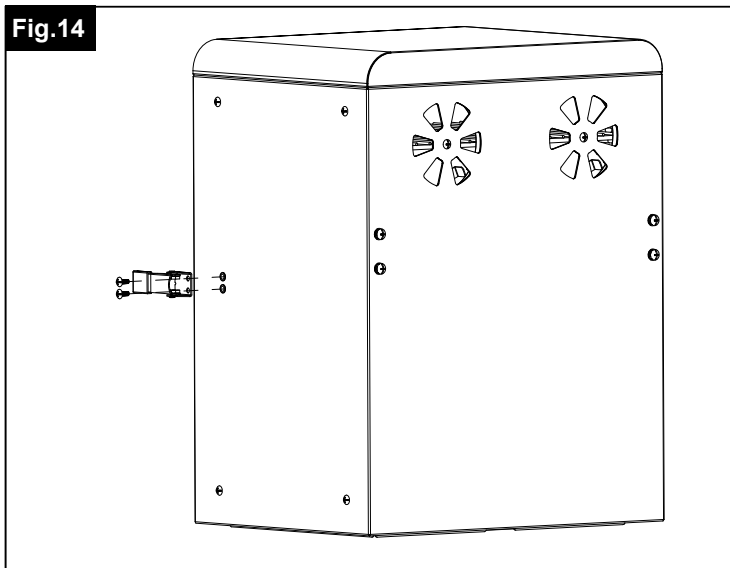
Parts Required:

- 1 x Door Latch Assembly (#6)
- 1 X Upper Smoker Cabinet Assembly (#2)
- 2 x #10-24*1/2" (#C)

Installation:

- Attach the Door Latch Assembly (#6) to the Upper Smoker Cabinet Assembly (#2) using 2 x #10-24*1/2" (#C) as Fig.14 shown.

Fig.14



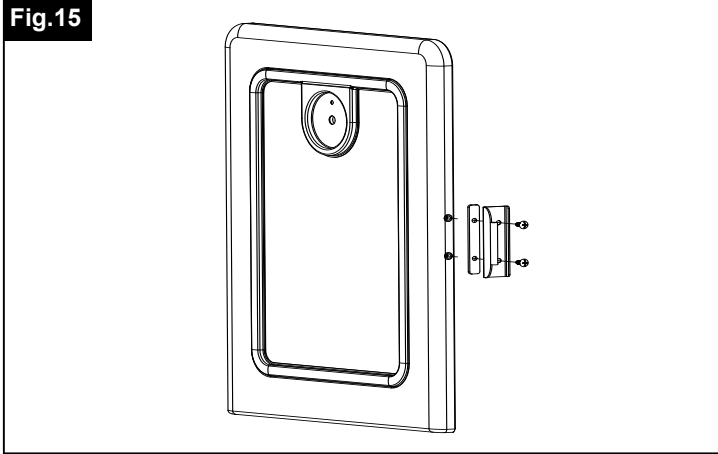
15. MOUNTING DOOR HANDLE TO THE DOOR ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Door Handle (#7)
- 1 x Silicon Washer (#8)
- 1 X Door Assembly (#10)
- 2 x #10-24*1/2" (#C)

Installation:

- Attach the Door Handle (#7) with Silicon Washer (#8) to the Door Assembly (#10) using 2 x #10-24*1/2" (#C) as Fig.15 shown.



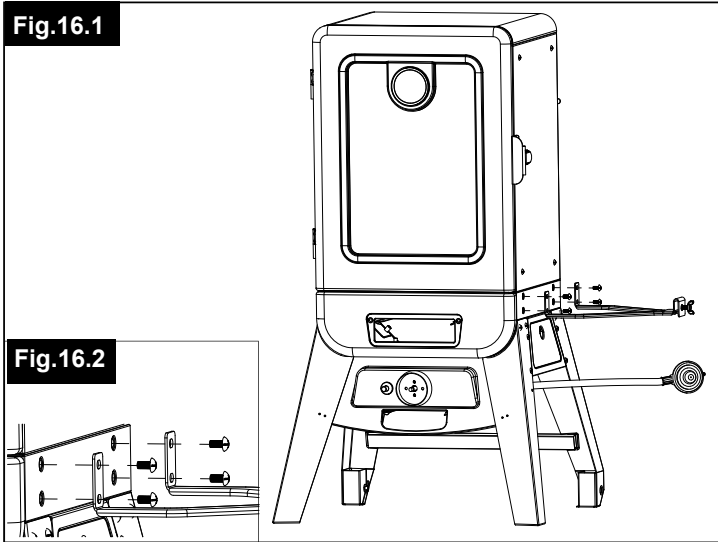
16. ATTACH GAS CYLINDER RETAINER BRACKET INTO THE LOWER SMOKER CABINET ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Gas Cylinder Retainer Bracket (#17)
- 1 X Lower Smoker Cabinet Assembly (#14)
- 4 x #1/4*1/2" Screw (#B)

Installation:

- Attach the Gas Cylinder Retainer Bracket (#17) to the Lower Smoker Cabinet Assembly (#14) using 4 x #1/4*1/2" (#B) as Fig.16.1 & Fig.16.2 shown.



17. SLIDING WOOD CHIPS BOX WITH LID ASSEMBLY INTO THE LOWER SMOKER CABINET ASSEMBLY

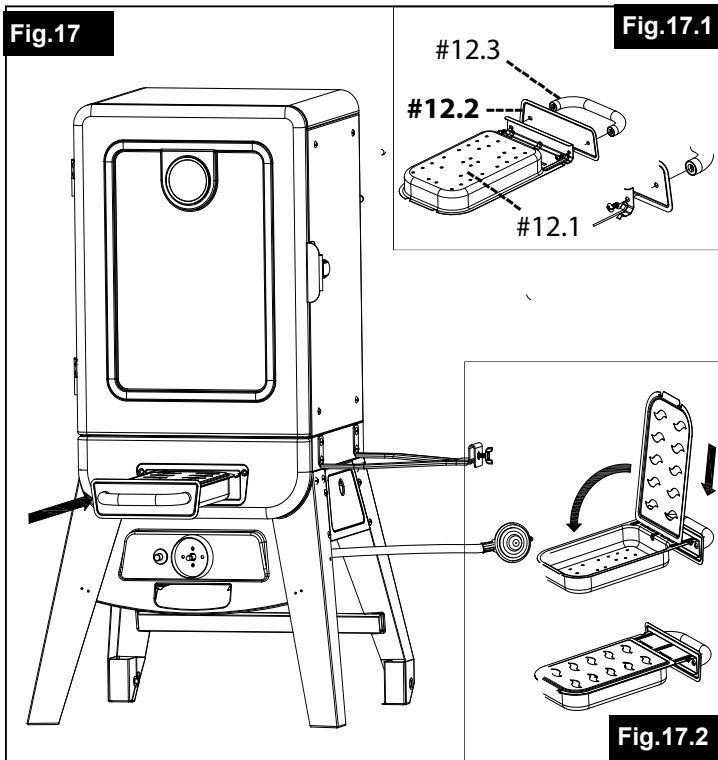
Parts Required:

- 1 x Wood Chip Box Lid (#11)
- 1 x Wood Chip Box Assembly (#12)
- 1 X Lower Smoker Cabinet Assembly (#14)
- 1 X Wood Chip Box (#12.1)
- 1 X Wood Chip Box Front Panel (#12.2)
- 1 X Wood Chip Box Handle (#12.3)
- 2 X #10-24 x 1/2" (#C)

Installation:

- Assemble the Wood Chips Box Handle (#12.3) and Wood Chips Box Front Panel (#12.2) onto the Wood Chips Box (#12.1) using 2x #10-24x1/2" (#C) as Fig. 17.1 shown.
- Put the Wood Chip Box Lid (#11) on the Wood Chip Box Assembly (#12) and slide Wood Chip Box onto the Wood Chip Box support rails of Lower Smoker Cabinet Assembly (#14) as Fig.17.2 shown.

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



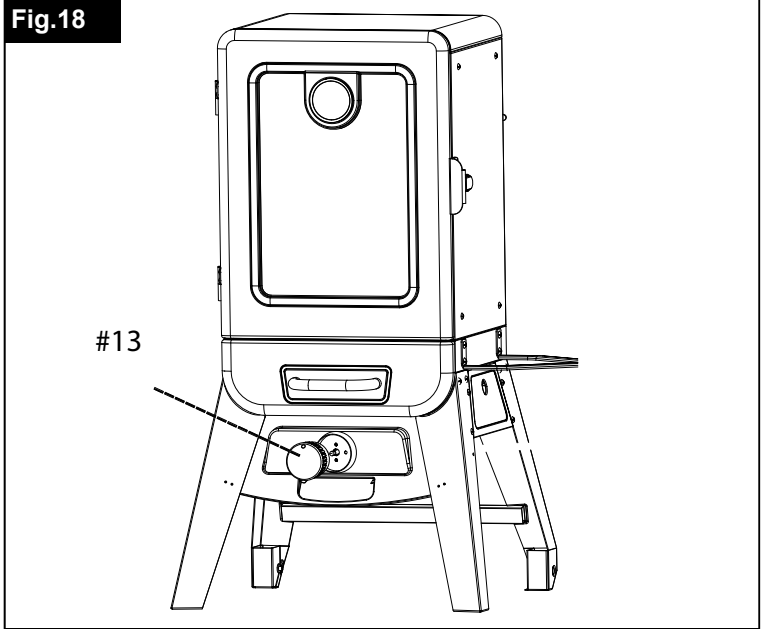
18. PLACING CONTROL KNOB ONTO VALVE STEM

Parts Required:

1 x Control Knob (#13)

Installation:

- Place Control Knob (#13) 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 (#13) onto the stem until it is firmly seated. as Fig.18 shown.



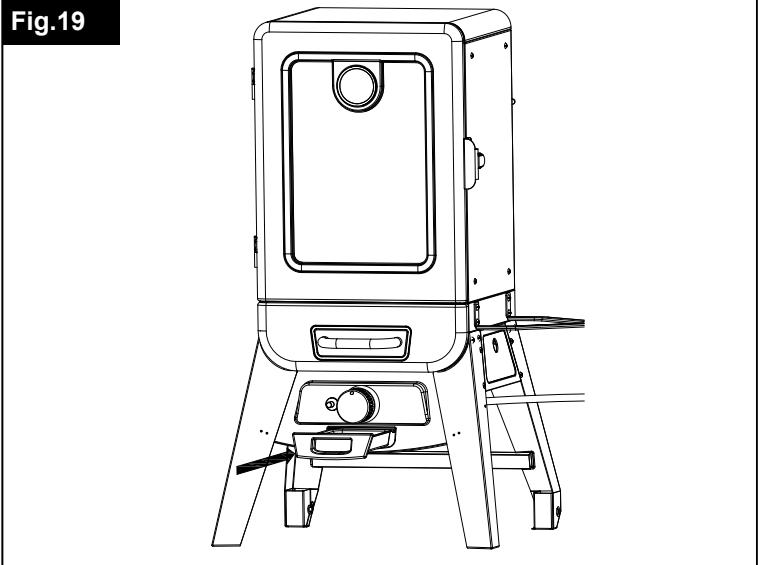
19. SLIDING GREASE TRAY INTO THE CONTROL PANEL

Parts Required:

1 x Grease Tray Assembly(#25)

Installation:

- Slide Grease Tray Assembly (#25) into the grease tray support rails provided in the bottom panel as Fig.19 shown.



20. LOOPING ZIP-TIE ONTO THE RIGHT FRONT LEG

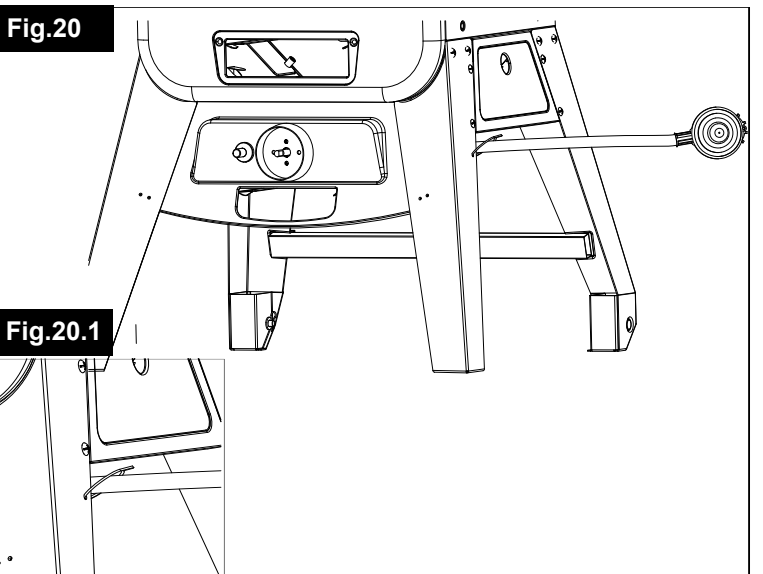
Parts Required:

1 x Zip-tie(#F)

1 x Right Front Leg (#22)

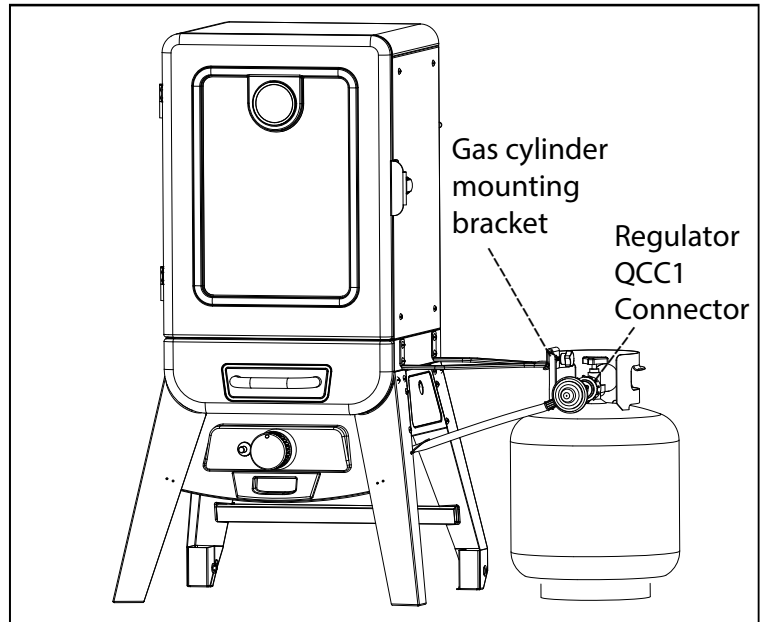
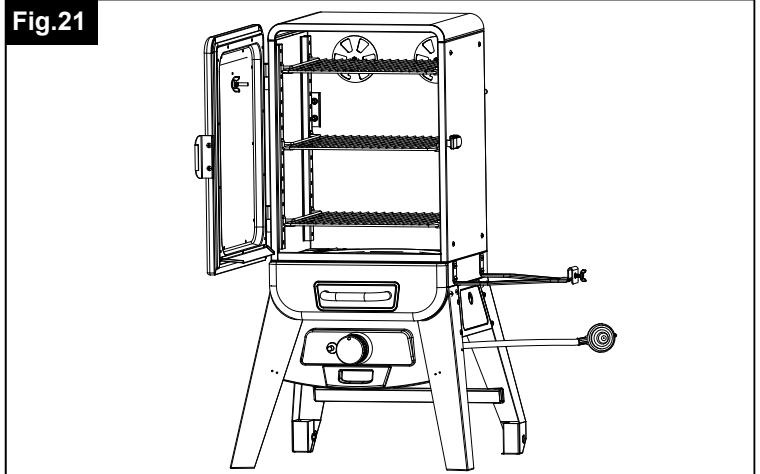
Installation:

- Loop the Zip-tie (#F) through outside hole of Right Front Leg (#22) as Fig.20 & Fig.20.1 shown.



**21. Assembly of the 2.2 Gas Smoker
is completed**

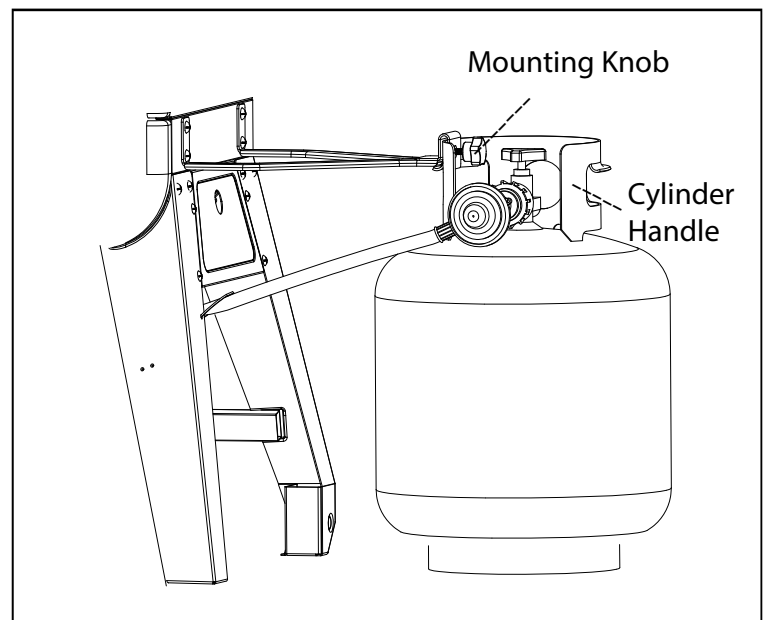
Warning: This is a stationary position for gas smoker assembly with gas cylinder. If you should want to move the unit, the gas cylinder mounting bracket and Regulator QCC1 Connector must be disconnected prior to moving.



CONNECTING AND DISCONNECTING THE LP GAS CYLINDER TO/ FROM THE MOUNTING BRACKET

Connecting the LP cylinder to the mounting bracket: Attach the gas Cylinder Mounting Bracket onto the Cylinder Handle as Fig. shown and then tighten the Mounting Knob in clockwise direction by hand.

Disconnecting the LP cylinder from the mounting bracket: Loosen the Mounting Knob from the LP gas cylinder handle and the lift up the cylinder mounting bracket.



GAS CYLINDER (TANK) INSTRUCTIONS

LP GAS CYLINDER (TANK) SPECIFICATIONS:

The installation of this appliance must be in accordance with all applicable local codes, or the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54.

When purchasing or exchanging a cylinder for your gas smoker, it must be:

1. Constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), and
2. Provided with a listed over-filling prevention device (OPD), and
3. Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliance.

INSTALLING THE LP GAS CYLINDER (TANK) ONTO THE SMOKER:

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Place the cylinder into the tank support bracket on the bottom of the left brace. Then place tank retention wire over cylinder handle and secure tightly.
3. Position the cylinder such that the hose is not kinked or damaged.
4. Make sure tank sits securely in tank support bracket.

The cylinder must also be equipped with:

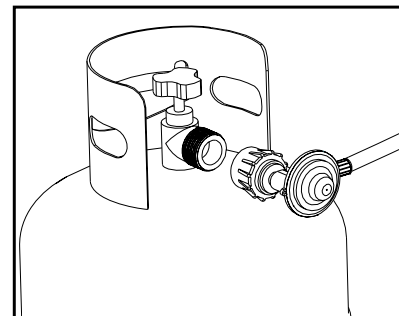
- A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal.
- A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- A safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.
- A listed over-filling prevention device (OPD).

BEFORE STORING YOUR SMOKER:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the smoker indoors, disconnect the LP tank and leave the LP tank OUTDOORS.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

CONNECTING THE LP GAS REGULATOR TO THE SMOKER:

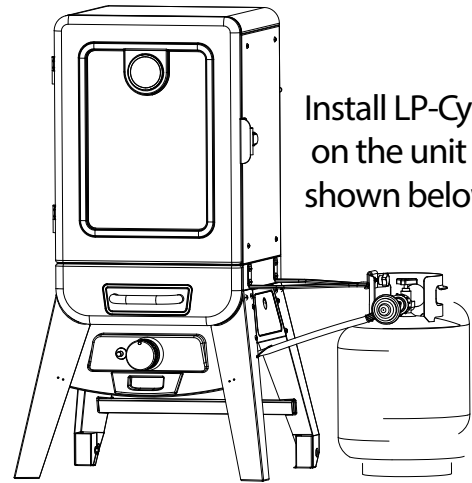
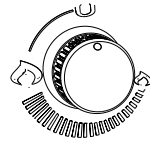
1. Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm. Do not use a propane tank with a damaged rubber seal.
2. Attach or detach regulator to the LP gas cylinder only when cylinder is sitting in tank holder.
3. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
4. Check that the smoker's burner control knobs are in the "OFF" positions.
5. Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your smoker. Only the manufacturer's supplied replacement should be used.
6. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve.
7. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
8. Hold regulator and insert the brass nipple into the LP cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
9. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not use tools to tighten connection. Note: If you are unable to make the connection, repeat Steps 7 and 8.



OPERATING INSTRUCTIONS

LIGHTING INSTRUCTION:

- READ ALL INSTRUCTION BEFORE LIGHTING.
- OPEN DOOR DURING LIGHTING.
- OPEN CYLINDER MAIN GAS VALVE.
- PUSH AND TURN BURNER VALVE COUNTER-CLOCKWISE TO TO "HIGH" POSITION "🔥".
- PUSH IGNITOR BUTTON UNTIL BURNER IGNITES.
- IF IGNITION DOES NOT OCCUR WITHIN 5 SECONDS, TURN VALVES TO OFF POSITION "●", WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT LIGHTING PROCEDURE.



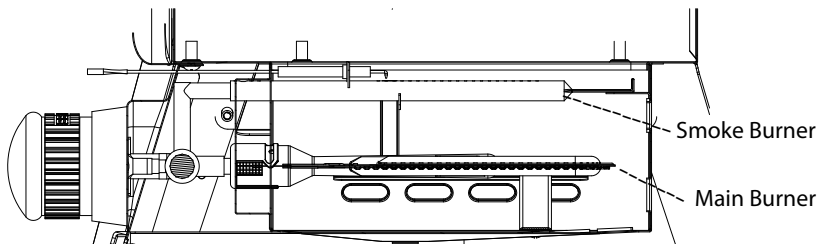
Install LP-Cylinder on the unit as shown below

Note: Use the viewing holes on the sides of the smoker Support Panel to make sure both burners flames are lit.





FLAME OPERATION INSTRUCTIONS:

- TURN BURNER VALVE TO "LOW" POSITION "🔥" IF NEEDED.
- TURN BURNER VALVE "HIGH" POSITION "🔥" IF NEEDED.
- TURN BURNER VALVE "OFF" POSITION "●". IF NEEDED.

Operating Instructions for Dual Burner System



Your Pit Boss Gas Smoker was designed with a Single Valve Control/ Dual Burner System. The Top burner is a low BTU smoke burner and the bottom Burner is a Higher BTU main burner. The following is the recommended operation:

1. When the control knob is set to the  HIGH  setting, both burners lit. This will give you smoke from your wood chips tray the fastest and also give you the Highest Temperatures inside your smoker.
2. When the control knob is set to the MED  setting, both burners are still lit. The main Burner is on the "Low" setting and the smoke burner is on. This will give you smoke from your wood chips tray quickly and give you the intermediate temperature range inside your smoker.
3. When your control knob is set to the "Low"  setting, only the smoke burner will be lit. The main burner will automatically Shut off. This will give you smoke from your wood chips tray in approx. 10min depending on how long you soaked your wood chips. This will also give you lowest temperature inside your smoker.
4. If you have your control knob set on "Low" setting and desire higher temperature, you must rotate your control knob 90 degree to the "MED" setting to the "High" setting.

LP Cylinder Capacity and Specifications:

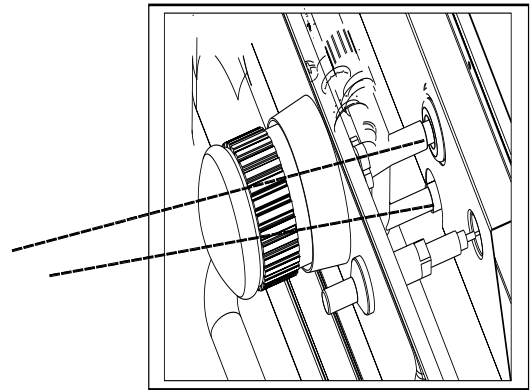
The 20 lb (9.1 kg). LP cylinder used with this smoker must conform to the following requirements.

Diameter- 12" (30.5cm) Height 18" (45.7cm)

WARNINGS

- Keep the fuel supply hose away from any heated surface
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and shall not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the appliance manufacturer.

Important Note: If you need to replace or reinstall the burner, make sure the valve tip is completely inside burner venturi at end of burner as shown. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.



LEAK TESTING:

WARNING: NEVER USE YOUR SMOKER WITHOUT LEAK TESTING ALL GAS CONNECTIONS, HOSES AND PROPANE TANK.

DANGER: TO PREVENT FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- Do not smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.
- Perform test **OUTDOORS** in a well ventilated area that is protected from the wind.
- Never perform a leak test with a match or open flame.
- Never perform a leak test while the smoker is in use or while smoker is still hot.

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

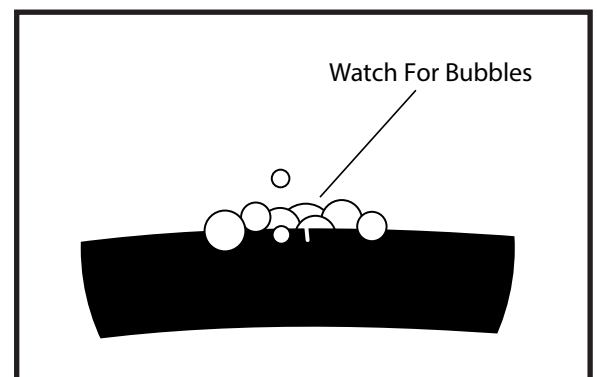
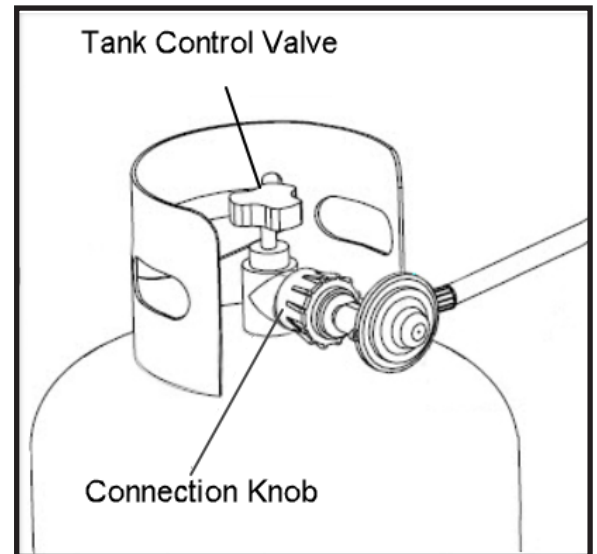
- After assembling your smoker and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the LP gas cylinder is refilled, exchanged or if any of the gas components are disconnected or replaced.

CHECKING FOR LEAKS:

CAUTION: Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane by smell. Use caution and common sense when testing for leaks.

Note: The leak test must be performed in an area that is quiet, out of the wind, and has adequate lighting in order to see if bubbles are developing or so larger leaks can be detected by smell or sound.

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the doors.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the gas at the Propane Tank Valve. Turn the Valve knob counter-clockwise to fully open. If you hear a rushing sound or smell gas, turn the gas off. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection knob and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
5. Apply the soapy water mixture to the hose and connections.
6. Check for bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.
7. Turn off gas supply at Propane Tank Valve.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, reinspect propane tank rubber seal.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at Propane Tank Valve until you are ready to use your smoker.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting smoker.



WARNING: DO NOT use the smoker if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

SEASON YOUR SMOKER PRIOR TO ITS FIRST USE

Seasoning seals the interior of your smoker to enhance flavoring, durability and overall performance.

1. Add water to water pan - Fill the water pan to 3/4 full. Do not overfill .
2. Add wood chips to the wood chip trays and burn Smoker at 300°F for 45–60 minutes.
3. Let smoker cool down then clean out the used water and wood chips.

HOW TO USE THE WOOD CHIP TRAY

1. You must soak your wood chips at least 15 minutes prior to using in your gas smoker.
2. Before starting the unit, open the lid and fill the wood chip tray with wood chips.

Caution: Never overfill the wood chip tray. Make sure the wood chip tray lid closes completely on the wood chip tray.

3. Never use wood chunks or wood pellets in the wood chip tray.
4. Insert the wood chip tray into the opening in the smoker.
5. Check the wood chip tray periodically to see if the wood has burned down by sliding the wood chip tray out about half way and looking through the slots in the wood chip tray lid to see if the wood has burned down.
6. If the wood chips have completely burned in the wood chip tray, remove the tray from the smoker.

Caution: The wood chip tray and lid will be HOT, even if the handle is not.

7. Dump the burned wood chips from the wood chip tray. The wood chip tray lid will stay attached to the wood chip tray during this process. Always dump the burned wood chips in a metal pan with water to extinguish the wood chips.
8. With the wood chip tray lid open, fill the wood chip tray with wood chips. That have been soaked in water at least 15 minutes. Close the lid.

Caution: Never overfill the wood chip tray. Make sure the wood chip tray lid closes completely on the wood chip tray.

9. Insert the wood chip tray into the opening in the smoker.

CAUTION:

- Keep the smoker door closed when dumping or adding wood chips.
- The wood chip tray and lid will be HOT even if the handle is not.
- Never use wood pellets or wood chunks.

CAUTION

WHEN DOOR IS OPENED A FLARE UP MAY OCCUR. SHOULD WOOD CHIPS FLARE UP, IMMEDIATELY CLOSE DOOR, WAIT FOR WOOD CHIPS TO BURN DOWN THEN OPEN DOOR AGAIN. DO NOT SPRAY WITH WATER.

ADDING WATER TO SMOKER

To add water to the smoker, open the smoker door and slowly pour water from a cup or pitcher into the water pan. Fill the water pan to 3/4 full. Do not overfill.

LP GAS LIGHTING PROCEDURE (IGNITOR)

1. Check all connections for leaks.
2. Open smoker doors.
3. Check for any blockage to the venturi tube or burner. Remove any foreign objects or matter.
4. Be sure the burner control knobs are in the "OFF" position.
5. Open the LP cylinder valve 1 1/2 turn by turning knob counter clockwise.
6. To light unit, push in and turn the burner control knob counter clockwise to the "HIGH" setting.
7. Immediately push the igniter button to click it several times (you should see a small spark jumping from the end of the electrode rod to the side of the burner) until burner is lit.
If the burner does not light within 3 to 5 seconds, turn the burner control knob "OFF" and wait five minutes before repeating the steps again. If burner still fails to light, try match lighting the smoker using the instructions noted below.
8. Once the burner is lit, then close the door to allow heat to accumulate. The damper can then be adjusted to the desired setting to allow proper air flow and combustion. Damper adjustment tips are listed on the next page.

MATCH LIGHTING PROCEDURE

1. To match light the burner, repeat steps 1 through 5 of the lighting procedure above and continue with the following steps.
2. Remove the wood chip trays from the smoker. Strike a paper match and place it into the burn chamber, next to the burner.
3. Quickly turn the control knob to the light high setting. If the burner does not light within 4 or 5 seconds, turn the control knob off, wait 5 minutes, and repeat the process.
4. If the burner flame is accidentally extinguished, turn the control knob off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

DAMPER ADJUSTMENTS

Temperature maintenance is best controlled by different damper adjustments. The key to effective smoking is to watch your heat indicator on the door and adjust the dampers accordingly. For better performance, rotate the smoker to where the front of the cabinet is facing the wind. This allows the adjustment of the dampers to be more effective and accurate. Opening the dampers helps to exhaust both the heat and smoke. The dampers should never be fully closed.

COOKING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: *Before each use, clean and inspect the hose and connection to the LP gas cylinder. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced before the smoker is used. Refer to the "leak test" instructions.*

- Fill the wood chip tray with wood chips that have been soaked in water at least 15 minutes and place the trays inside the smoker.
- Carefully fill the water pan with water or marinade 3/4 full. A full pan will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from the water pan.
- Insert or adjust the cooking grids into the desired rack positions.
- You are now ready to light the burner. Refer to the Lighting Procedure on the previous pages of this manual. The heat from the burner will allow the wood chips to burn, causing the smoke to accumulate. Adjust the dampers to control the heat.
- Place the food on the cooking grids with space between each piece. This will allow smoke and hot moisture to circulate evenly around all the food pieces.
- Smoking at a constant temperature will achieve the best results. Optimum temperature will vary depending on the type of meat, but our recommended temperature is between 210 and 240 degrees Fahrenheit. The temperature gauge on the door will provide an approximate temperature inside the smoker, but it is not exact. To measure the exact temperature, we suggest the use of a standard oven thermometer or a digital thermometer that will also measure the internal temperature of the food.
NOTE: The smoker can be used with only one burner to achieve even lower temperatures and allow for longer smoke times and cold smoking.
- Check water level periodically and add water if low. For best results and to retain heat, avoid opening the doors of the smoker while in use. When the doors must be opened, only open briefly. The smoker will quickly resume cooking temperature after the door is closed.
- Always use a meat probe thermometer to ensure food is fully cooked before removing it from the smoker.
- To turn smoker off, turn the burner control knobs off by pushing in and rotating clockwise. The burner flames should go out.
- Turn off the LP cylinder valve by turning the knob clockwise until it stops.
- After each use, and after the smoker is cooled, carefully remove the water pans from the smoker, empty the water, and clean the water pans.

Follow all warnings and safety precautions before removing meat from smoker or preparing the unit for storage.

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, Oak, Apple, Alder or Mesquite.
- Never use any resin woods like Pine or Cedar.

Note: It is necessary to soak the wood prior to smoking. In a gas smoker, soaking the wood chips will prolong the life of the wood chips. It will also help prevent your wood chips from catching fire.

What you need to smoke meats:

Internal Meat Thermometer

An internal meat thermometer is a must to cook large pieces of meat to make sure it is done internally.

Internal Temperatures for Select Meats

- Cooked Ham -140°F
- Ham, Beef-Med, Ground Beef - 160°F
- Veal, Lamb, Pork, Beef-Well done - 170°F
- Poultry - 180°F

Good Tongs or Meat Hook

Use a heavy-duty set of tongs to rotate meat in the smoker because in some cases you may be smoking a very large cut of meat. I prefer a meat hook for ease of use and it does not knock any rub or sauce off of the meat.

Good Oven Mitts

Heavy-duty mitts will assist you in moving hot smoker racks and large pieces of meats and assist in adding water and wood chips.

Aluminum Foil

When the outside color of your meat product is at your desired color or look to suit your taste, wrap meat product in aluminum foil to keep any more wood resins from turning your meat any darker. Also it will saturate fats from your meat product.

CARE AND MAINTENANCE

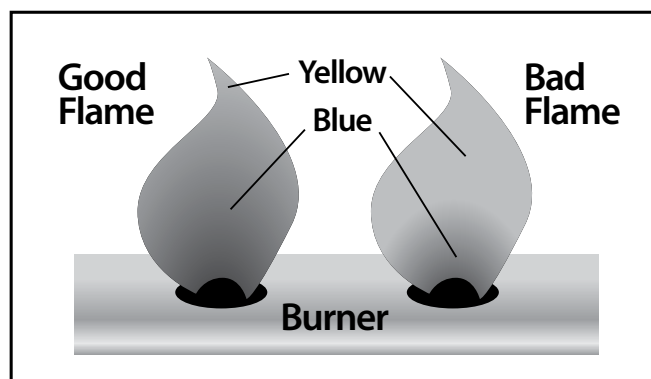
CARE AND MAINTENANCE TO BE PERFORMED BEFORE EACH USE:

CAUTION: All care and maintenance procedures are to be performed only while the smoker is turned off and cooled.

- Clean the water pans and cooking grids with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. You may prefer to coat the water pans and cooking grids lightly with cooking oil or cooking spray.
- Frequently check and clean the venturi and burner for insects and insect nests. A clogged tube can lead to fire outside the smoker. Also, make sure the smoker does not have any foreign objects obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- To clean the inside and outside of the smoker cabinet, simply use a damp cloth. Spray washing with a water hose is not recommended. All moisture should be wiped away and not allowed to stand inside or on top of the smoker.

-NEVER APPLY ADDITIONAL PAINT TO THE INTERIOR OF THE SMOKER-

- When an LP tank is not connected, and to help prevent dirt or other foreign particles from clogging the regulator, hang the end of the regulator hose from the side handle using the supplied S-hook.
- During each use, inspect the flames at the burner. A good flame should be blue with a yellow tip about 1 inch in length. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and food deposits may be collecting on the burner. Try cleaning the burner surface and the holes to improve the flames. Bad Flames may also be caused by poor regulator-to-venturi attachment. Always let the smoker cool before cleaning or checking the assembly.
- To protect your smoker from the weather, always keep your smoker covered while not in use.
- Keep the area clear of all flammable liquids and combustible materials including wood, dry plants, grass, brush, paper and canvas.
- The smoker may be stored indoors only if the cylinder is disconnected and removed.
- **IMPORTANT: If you need to replace or reinstall the burner, make sure the valve tip is completely inside the hole on the end of the burner.**



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
Filets	All sizes			1 -2 Hours, until flaky

WILD GAME	Size	Rare - 60°C / 140°F	Medium - 71°C / 160°F	Well Done - 77°C / 170°F
Roast (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.

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




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

ENGLISH

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	No Gas Flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Increase flow on regular, or replace gas cylinder if empty.
	Obstruction In Hose, Valve	Check for bends or kinks in the regulator hose. If damaged, remove and replace. Check connection port from the smoker to the regulator, and ensure there is no obstruction.
	Faulty Regulator	Regulator assembly needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
	Burner Valve Is Off	Check the burner valve connection. Remove, then reinstall.
	Obstructed Burner Tube, Burner Ports	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	Ignitor Failure	Check battery in ignitor. If dead, replace battery. Use match for manual lighting of the burner. Check for proper positioning of ignitor, and notice if the electrode is producing a spark; the spark should be visible and jump from the ignitor to the burner. If there is no spark, adjust the electrode to slightly bending a little closer or further away from the burner. If igniter still fails, igniter needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
	Faulty Burner	Burner needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Irregular Flame Pattern	Obstructed Burner Tube, Burner Ports	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
Burner Flame Is Yellow / Orange	Poor Air Flow	Increase the air flow into the cabinet by opening the dampers on the back side of the unit.
	Obstructed Burner Tube, Burner Ports	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	Grease Tray Is Full, Spilling Onto Burner	Empty grease tray and re-install. Follow Care and Maintenance instructions.
	Burner Valve Is Off	Check the burner valve connection. Remove, then reinstall.
	Burner Is Dirty	Turn burner to high setting for five minutes, and burn with the door open. Follow Care and Maintenance instructions.
Burner Will Not Stay Lit	No Gas Flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Replace gas cylinder if empty.

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

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

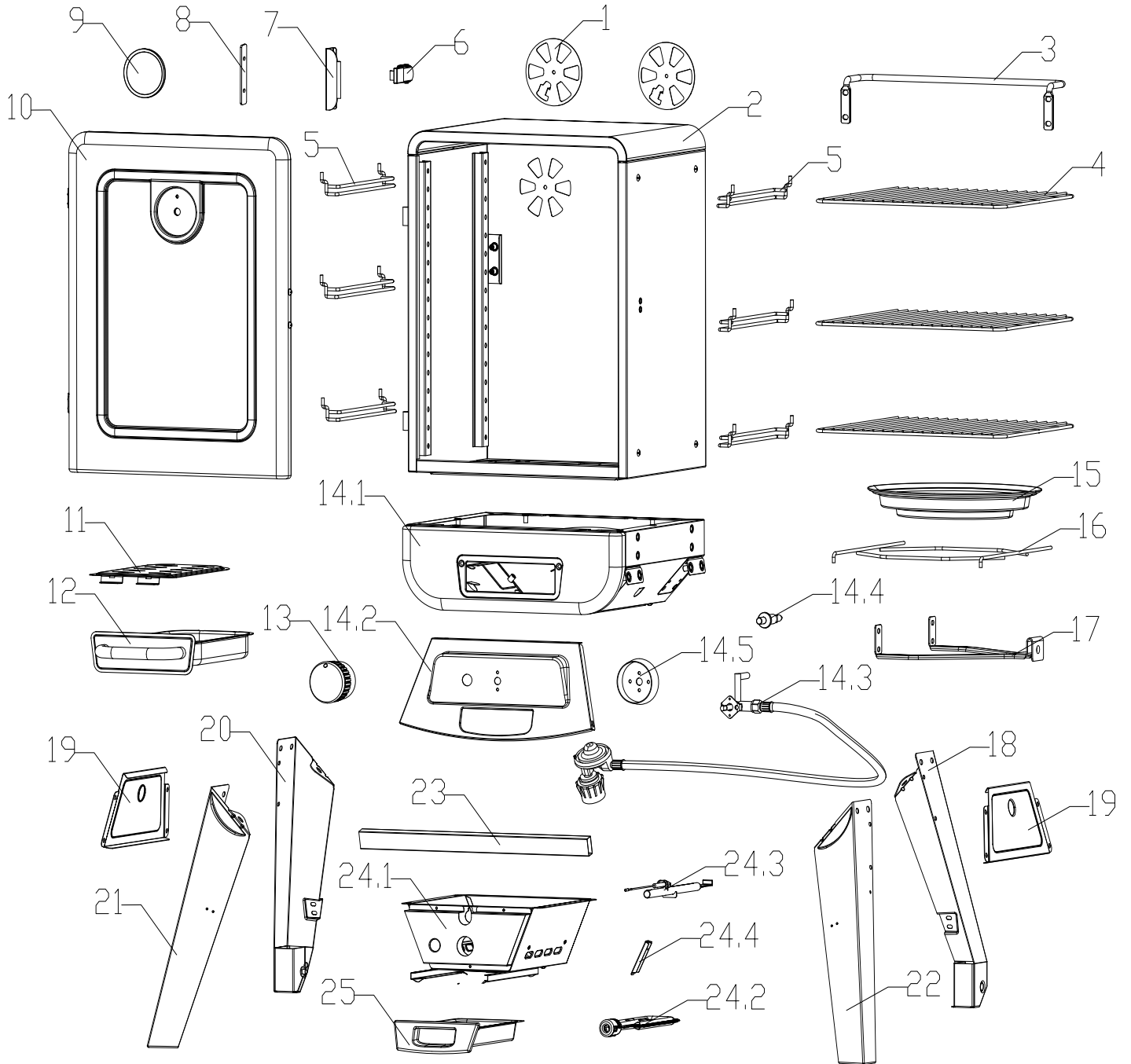
ITEM	DESCRIPTION
	<p>COVER</p> <p>Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.</p>
	<p>BARBECUE FLOOR MAT</p> <p>Easy clean, UV protected. Protection for your deck. 132cm x 86cm / 52" x 34"</p>
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

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

REPLACEMENT PARTS

Item #	Part Description	Qty.
1-A	Damper	2
2-A	Upper Smoker Cabinet Assembly	1
3-A	Back Handle	1
4-A	Cooking Grid	3
5-A	Cooking Grid Support	6
6-A	Door Latch Assembly	1
7-A	Door Handle	1
8-A	Door Silicon Gasket	1
9-A	Heat Indicator	1
10-A	Door Assembly	1
11-A	Wood Chip Box Lid	1
12-A	Wood Chip Box Assembly	1
13-A	Control Knob	1
14-A	Lower Smoker Cabinet Assembly	1
14.1-A	Control Panel Assembly (Included HVR, Control Knob Bezel & Igniter)	1
14.2-A	Control Panel	1
14.3-A	HVR Assembly	1
14.4-A	Igniter	1
14.5-A	Control Knob Bezel	1
15-A	Water Pan	1
16-A	Water Pan Support	1
17-A	Gas Cylinder Retainer Bracket	1
18-A	Right Rear Leg Assembly	1
19-A	Support Panel	2
20-A	Left Rear Leg Assembly	1
21-A	Left Front Leg	1
22-A	Right Front Leg	1
23-A	Back Support Tube	1
24-A	Burner Chamber Assembly	1
24.1-A	Burner Chamber	1
24.2-A	Main Burner	1
24.3-A	Wood Chips Burner Assembly (included Electrode & Electric Wire)	1
24.4-A	Cross-Fire Tube	1
25-A	Grease Tray Assembly	1
26-A	Door Grease Shield	1

A-A	1/4-20*5/8" Screw	4
B-A	1/4-20*1/2" Screw	16
C-A	#10-24*1/2" Screw	32
D-A	#10-24 Lock Nut	2
E-A	M5 Spring Washer	2
F-A	Zip-tie	1
G-A	#8-32 Self-tapping Screw	5
H-A	Spare Hardware	



WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER SERVICE

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

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

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 hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

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 degrees and place loin in the center of the smoker. Cook until internal meat temperature reaches 165 degrees. Take out of smoker and let stand on the cutting platter until meat reaches 170 degrees 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 degrees 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 degrees 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 degrees. 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 degrees 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 degrees take out of smoker and let stand until your desired doneness is reached. Medium rare is 155 to 160 degrees. While standing, the temperature of the meat will rise internally up to 10 degrees. 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 $\frac{3}{4}$ " 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 degrees 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 degrees and place chicken parts in smoker. After $\frac{1}{2}$ 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 degrees 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 degrees 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 degrees. 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 degrees serving temperature.

ATTENTION

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. ÉTEIGNEZ LE GAZ DE L'APPAREIL
2. ÉTEINDRE TOUTE FLAMME OUVERTE
3. COUVERCLE OUVERT
4. SI L'ODEUR CONTINUE, TENIR À L'ÉCART DE L'APPAREIL ET APPELER IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU VOTRE SERVICE D'INCENDIE.
5. **LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION QUI POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.**

ATTENTION

1. N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
2. Si l'incendie devait se produire, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
3. Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX SUR LES FUMEURS À GAZ



Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au bon montage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

1. N'utilisez ou ne stockez jamais d'essence, de briquet, de diluant à peinture ou d'autres vapeurs et liquides inflammables ou combustibles matériaux dans ou près de votre fumeur.
2. N'utilisez jamais de charbon de bois, de pierres de lave ou de briquettes de bois dans un fumeur à gaz. Les croustilles aromatisantes doivent être contenues dans une boîte métallique pour contenir les cendres et prévenir les incendies.
3. Assurez-vous que les flammes sortent de tous les ports du brûleur à chaque utilisation. Les araignées et les insectes aiment construire des nids dans le brûleur tubes. Les tubes de brûleur bloqués peuvent empêcher le flux de gaz vers les brûleurs et provoquer un incendie ou un incendie sous le fumeur.
4. Positionnez votre fumeur à l'extérieur sur une surface de niveau non combustible dans un endroit bien ventilé, à une distance de sécurité 10 pieds (3,1 m) de matériaux combustibles, bâtiments et surplombs.
5. Maintenir un dégagement minimum de 36 pouces (914 mm) entre tous les côtés du fumeur, les balustrades de plate-forme, les murs ou tout autre matériel combustible. Le non-respect de ces dégagements peut empêcher une bonne ventilation et peut augmenter le risque d'incendie et / ou de dommages matériels, ce qui pourrait également entraîner des blessures corporelles. N'utilisez PAS de fumeur sous une construction combustible non protégée.
6. NE laissez PAS le fumeur sans surveillance lorsqu'il est allumé ou en cours d'utilisation.
7. NE PAS utiliser ou installer ce fumeur dans ou sur un véhicule récréatif et / ou un bateau.
8. NE laissez PAS la graisse ou les égouttures chaudes tomber sur le tuyau et le régulateur. Si cela se produit, coupez l'alimentation en gaz à la fois. Videz le bac à graisse / la coupelle et nettoyez le tuyau et le régulateur et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés avant de les utiliser.
9. POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS utiliser à l'intérieur ou dans un endroit fermé comme un garage, une remise ou un passage couvert.
10. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du fumeur. NE permettez PAS aux enfants d'utiliser ou de jouer près de ce fumeur.
11. N'UTILISEZ PAS d'eau sur un feu de graisse. Fermer le couvercle pour éteindre un feu de graisse n'est pas possible.
12. NE PAS laisser le tuyau à gaz entrer en contact avec des surfaces chaudes. Redirigez le tuyau de gaz si nécessaire.
13. Ne vérifiez jamais les fuites à l'aide d'une allumette ou d'une flamme nue.
14. N'entreposez PAS d'articles dans le chariot qui pourraient s'enflammer ou endommager votre fumeur (p. Ex. Fournitures de piscine / produits chimiques, nappe, copeaux de bois).
15. NE PAS obstruer les zones de ventilation des côtés, de l'arrière ou du compartiment du chariot du fumeur.

Installation de bouteille de gaz de pétrole liquéfié

⚠️ AVERTISSEMENTS ET SPÉCIFICATIONS ⚠️

- Ne raccordez ce fumoir qu'à une vanne de type 1. La vanne de type 1 peut être identifiée avec les gros filetages externes sur la sortie de la vanne.
- NE PAS raccorder à une bouteille de propane autre qu'une capacité de 9,1 kg (20 lb).
- NE PAS raccorder à une bouteille qui utilise un autre type de dispositif de connexion de vanne.
- Inspectez le joint en caoutchouc de la soupape du réservoir de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration avant utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves.
- Éteignez la soupape du cylindre lorsque vous n'utilisez pas le fumoir.
- Manipulez le réservoir avec précaution.
- Toujours fixer le cylindre en position verticale.
- Ne connectez jamais une bouteille de gaz propane non réglementée à votre fumeur.
- NE PAS exposer les bouteilles de GPL à une chaleur excessive ou à des sources d'inflammation.
- NE rangez PAS une bouteille de GPL de recharge sous ou à proximité de votre fumoir.
- Ne remplissez jamais une bouteille de GPL de plus de 80%.
- Si les instructions ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut causer la mort ou des blessures graves.
- Lisez et suivez tous les avertissements et instructions qui se trouvent sur le cylindre et qui accompagnent ce produit.

⚠️ ATTENTION ⚠️

- N'entreposez PAS une bouteille de GPL de recharge (pleine ou vide) sous ou à proximité de votre fumoir. Cela pourrait entraîner l'expulsion de la surpression à travers la soupape de décharge de la vapeur, provoquant un incendie, une explosion ou des blessures graves, y compris la mort.
- Le gaz propane est plus lourd que l'air et s'accumulera dans les zones basses. Une ventilation adéquate est extrêmement importante. Maintenez les ouvertures de ventilation de l'enveloppe de la bouteille de gaz propane libres et dégagez-les des obstructions et des débris.
- N'insérez PAS d'objets étrangers dans la sortie de la bouteille car cela pourrait endommager le joint en caoutchouc. N'utilisez pas de réservoir de propane avec un joint en caoutchouc endommagé. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie, des blessures corporelles graves ou la mort. Inspectez le joint en caoutchouc à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration avant utilisation.
- Maintenez toujours le cylindre (réservoir) en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.

Installation de tuyau et de régulateur

⚠️ AVERTISSEMENTS ET SPÉCIFICATIONS ⚠️

- N'essayez PAS de raccorder un fumeur, tel qu'il a été acheté pour le gaz propane, à une autre source d'alimentation en carburant, telle qu'une conduite de gaz naturel.
- N'utilisez aucun autre ensemble régulateur de pression / tuyau autre que celui fourni avec votre fumoir. L'ensemble régulateur de pression / tuyau de recharge doit être la pièce no 601-B, KR-106, RJ-A3, que vous pouvez obtenir en communiquant avec le service à la clientèle de Pit Boss au 1-877-303-3134.
- N'essayez pas d'ajuster ou de réparer un régulateur. Le régulateur est conçu pour fonctionner à une pression de sortie maximale de 11 pouces de colonne d'eau (2,74 kPa).
- Assurez-vous que la vanne du réservoir est fermée avant de raccorder la bouteille de GPL à votre fumoir. Tournez le bouton de la valve dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer correctement la valve. Lire et suivre toutes les instructions et les avertissements sur les étiquettes de sécurité du flexible d'alimentation. Lisez et suivez tous les avertissements de ce manuel concernant l'utilisation sécuritaire des bouteilles de GPL et du tuyau et du régulateur avant de brancher le cylindre au fumoir. Lisez et suivez tous les avertissements sur le cylindre de GPL.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2020. 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, USA 85013

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

www.pitboss-grills.com

Ligne sans frais: 1-877-303-3134, télécopie: 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

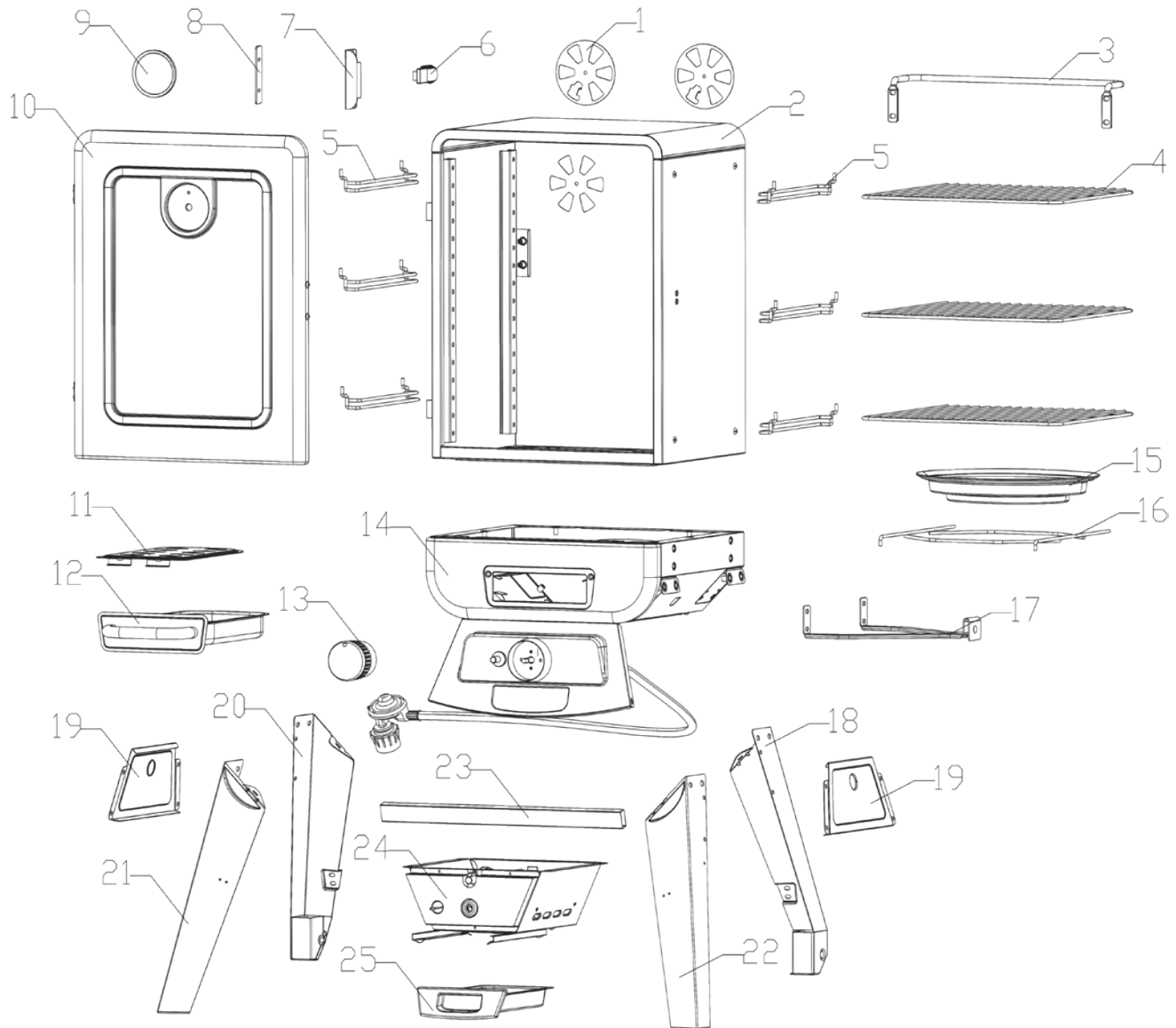
Information de sécurité	37	Mode d'emploi	
Pièces et spécifications	41	Éclairage Quick-Start	53
Préparation de l'assemblage.....	43	Test de fuite.....	55
Instructions de montage		Assaisonner votre fumeur.....	56
Montage des jambes pour abaisser l'armoire	43	Comment utiliser le plateau à copeaux de bois.....	56
Montage des pattes avant pour abaisser l'armoire avec l'assemblage du panneau de commande.....	44	Ajouter de l'eau.....	57
Montage du tube de support arrière	44	Procédure d'allumage de l'allumeur	57
Montage des panneaux de support aux pattes	45	Match éclairage Prodedure.....	57
Montage de la chambre du brûleur.....	45	Ajustements de l'amortisseur	57
Amortisseurs de montage sur l'armoire supérieure.....	46	Instructions de cuissons	58
Montage de la poignée arrière	46	Conseils et techniques	59
Montage de l'armoire supérieure pour abaisser l'armoire ..	46	Entretien et maintenance	60
Supports de grille de cuisson d'assemblage	47	Directives de cuisson.....	61
Placer la casserole d'eau, le support de casserole d'eau, grilles de cuisson.....	47	Dépannage	63
Bouclier de graisse de porte de montage	47	Accessoires vendus séparément.....	64
Fixation de l'ensemble de la porte.....	48	Pièces de rechange	65
Insertion de l'indicateur de chaleur dans l'assemblage de la porte.....	48	Garantie	
Montage du loquet de la porte	48	Conditions.....	67
Poignée de porte de montage	49	Des exceptions.....	67
Fixation du support de retenue du cylindre de gaz.....	49	Commander des pièces de rechange	68
Insérer une boîte de copeaux de bois	49	Contactez le service clientèle	68
Placer le bouton de commande sur la tige de la vanne ...	50	Service de garantie	68
Glisser le bac à graisse dans le panneau de commande....	50	Recettes.....	69
Looping Zip-tie sur la jambe avant	50		
Instructions de bouteille de gaz (réservoir).....	52		

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

Partie #	Description	Qté.
1	Amortisseur	2
2	Assemblage de meuble supérieur de fumée	1
3	Poignée arrière	1
4	Grille de cuisson	3
5	Support de grille de cuisson	6
6	Support de loquet de porte	1
7	Poignée de porte	1
8	Joint de porte en silicone	1
9	Indicateur de chaleur	1
10	Assemblage de porte	1
11	Couvercle de boîte à copeaux de bois	1
12	Boîte à copeaux de bois	1
13	Bouton de contrôle	1
14	Ensemble de meuble bas fumeur	1
15	Bac à eau	1
16	Support de bac à eau	1
17	Support de retenue de cylindre de gaz	2
18	Jambe arrière droite	1
19	Panneau de support	1
20	Jambe arrière gauche	1
21	Jambe avant gauche	1
22	Jambe avant droite	1
23	Tube de support arrière	1
24	Chambre de brûleur	1
25	Ensemble de bac à graisse	1
26	Bouclier de graisse de porte	1
A	1 / 4-20 * 5/8 po. Vis	4
B	1 / 4-20 * 1/2 po. Vis	16
C	# 10-24 * 1/2 po. Vis	32
D	# 10-24 Écrou de blocage	2
E	M5 Rondelle à ressort	2
F	Zip cravate	1
G	# 8-32 Vis autotaraudeuse	5
H	Matériel de rechange	

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

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS



FRANÇAIS

PB – EXIGENCES DE TARIFICATION BTU
TOTAL : 12 500 BTU

MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES
PB PBV2G1	580mm x 1 040mm x 545mm / 22,8 po. x 40,9 po. x 21,4 po.	22 kg / 48,5 lb	Cuisson cubique - 0.06 m ³ / 2.1 ft ³ TOTAL - 3,480 cm² / 540 sq. in.	38-160°C / 100-320°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 à la clientèle de Pit Boss® pour les pièces.

IMPORTANT: Pour faciliter l'installation, une deuxième personne est utile lors de l'assemblage de cette unité.

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.

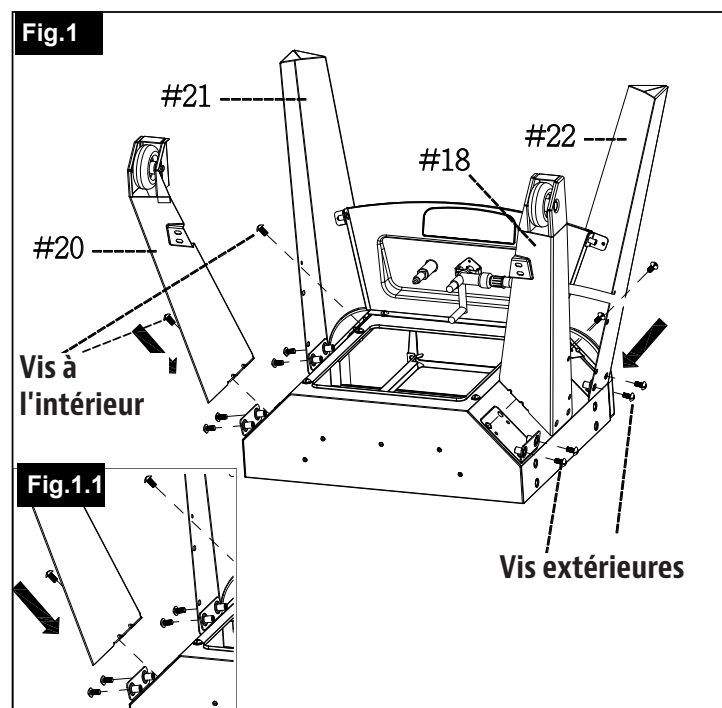
1. MONTAGE DES JAMBES DANS L'ENSEMBLE INFÉRIEUR DU FUMOIR

Pièces requises :

- 1 x armoire à fumoir inférieure avec assemblage de panneau de commande (# 14)
- 1 x jambe avant droite (# 22)
- 1 x jambe avant gauche (# 21)
- 1 x jambe arrière droite avec assemblage de roue (# 18)
- 1 x assemblage de la roue arrière gauche (# 20)
- 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 (# 10) et mettez-le de côté. Placer l'armoire à fumoir inférieure avec l'assemblage du panneau de commande à l'envers sur le carton comme indiqué sur la figure 1.
- Montez la Jambe Avant Droite (# 22), la Jambe Avant Gauche (# 21), la Jambe Arrière Droite avec Roue (# 18) et la Jambe Arrière Gauche avec Roue (# 20) dans la Cabine de Fumeurs Inférieure avec le Panneau de Contrôle (# 14) en utilisant 12 x 1 / 4-20 * 1/2 "vis (#B) comme Fig. 1 et Fig. 1.1 montré, serrer les vis intérieures seulement, mais ne pas encore serrer toutes les vis extérieures comme le montre la Fig.



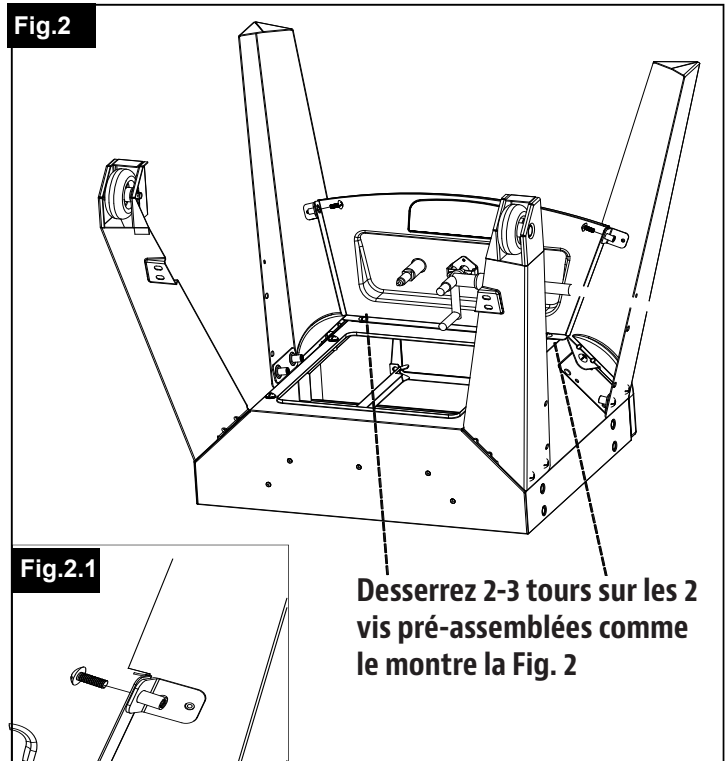
2. MONTAGE DES DEUX JAMBES AVANT POUR ABAISSER L'ARMOIRE AVEC L'ASSEMBLAGE DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Pièces requises :

- 1 x armoire à fumoir inférieure avec assemblage de panneau de commande (# 14)
- 1 x jambe avant droite (# 22)
- 1 x jambe avant gauche (# 21)
- 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 (# 21) sur l'assemblage du panneau de contrôle (# 14) en utilisant 2 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C) et resserrer 2 vis sur le panneau de commande au fond de l'armoire comme illustré à la figure 2 et à la figure 2.1.



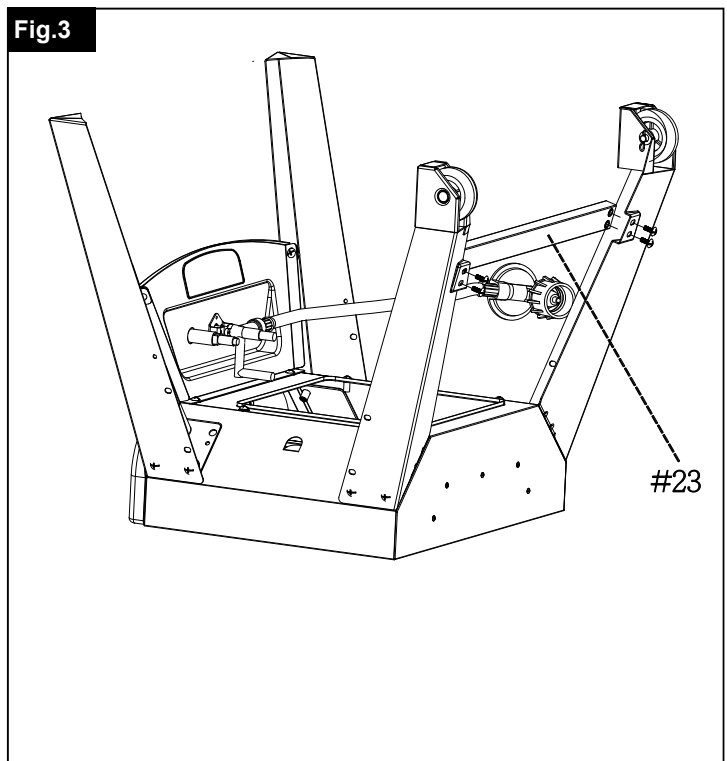
3. MONTAGE DU TUBE DE SUPPORT DU DOSSIER SUR LA JAMBE ARRIÈRE DROITE AVEC ENSEMBLE DE ROUE ET PIED ARRIÈRE GAUCHE AVEC ENSEMBLE DE ROUE

Pièces requises :

- 1 x Tube de support arrière (# 23)
- 1 x jambe arrière droite avec assemblage de roue (# 18)
- 1 x jambe arrière gauche avec assemblage de roue (# 20)
- 4 x # 10-24 * 1/2 vis (#C)

Installation :

- Montez le Tube de Support Arrière (# 23) sur la Jambe Arrière Droite avec l'Assemblage de Roue (# 18) et la Jambe Arrière Gauche avec l'Assemblage de Roue (# 20) en utilisant 4 x # 10-24 * 1/2 "(#C) comme Fig. .3 montré.



4. MONTAGE DES PANNEAUX DE SUPPORT AUX QUATRE JAMBES

Pièces requises :

- 2 x Panneau de support (# 19)
- 1 x jambe avant droite (# 22)
- 1 x jambe avant gauche (# 21)
- 1 x jambe arrière droite avec assemblage de roue (# 18)
- 1 x jambe arrière gauche avec assemblage de roue (# 20)
- 8 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)

Installation :

- Montez le Panneau de Support (# 19) sur la Jambe Avant Droite (# 22) et la Jambe Arrière Droite avec la Roue (# 18) en utilisant 4 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C) comme illustré.
- Montez le Panneau de Support (# 19) sur la Jambe Avant Gauche (# 21) et la Jambe Arrière Gauche avec l'Ensemble de Roue (# 20) en utilisant 4 x # 10-24 * 1/2 "(#C) comme illustré.

5. MONTAGE DE L'ENSEMBLE CHAMBRE DE BRÛLEUR DANS LA ZONE INFÉRIEURE DE L'ENSEMBLE ARMOIRE INFÉRIEURE DE FUMOIR

Pièces requises :

- 1 x chambre de brûleur (# 24)
- 1 x armoire à fumeur inférieure avec assemblage de panneau de commande (# 14)
- 4 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)

Installation :

- Attachez le fil d'allumage sur l'extrémité de la goupille de l'allumeur sur le panneau de commande. Monter l'assemblage de la chambre du brûleur (# 24) sur la partie inférieure de l'armoire fumigène inférieure avec l'assemblage du panneau de commande (# 14) à l'aide de 4 vis # 10-24 * 1/2 "(Fig.

Remarque: Tournez l'armoire de fumage inférieure avec le panneau de commande et l'assemblage des jambes vers le haut comme indiqué sur la figure 5.3 et serrez toutes les vis maintenant.

Fig.4

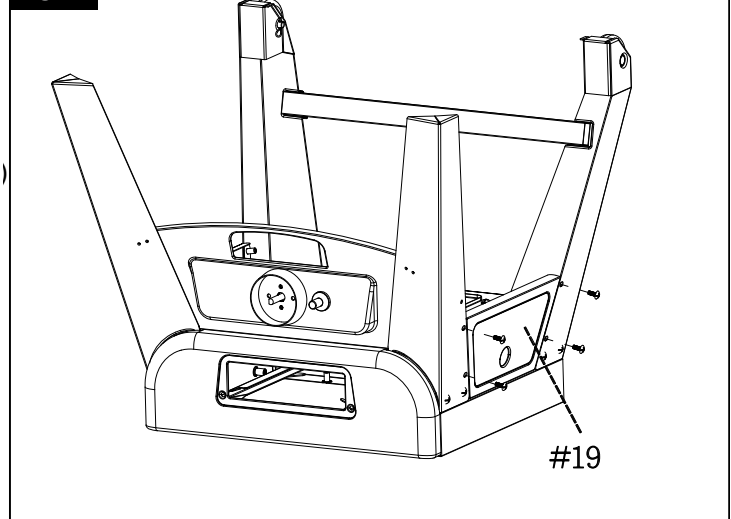


Fig.5.1

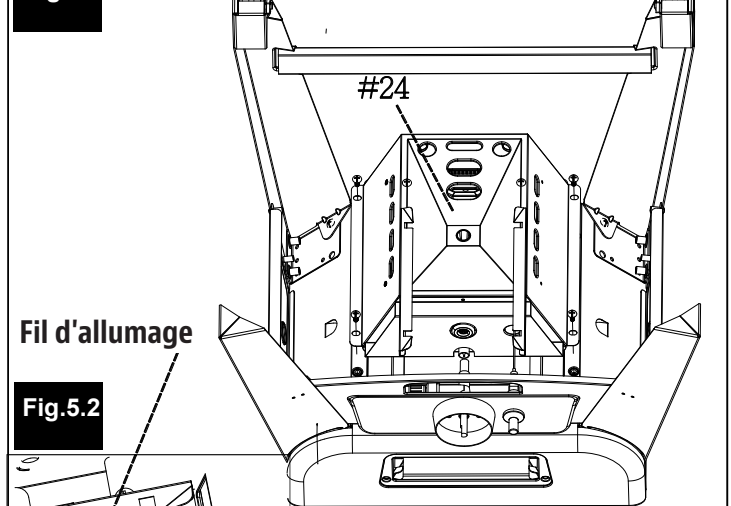


Fig.5.2

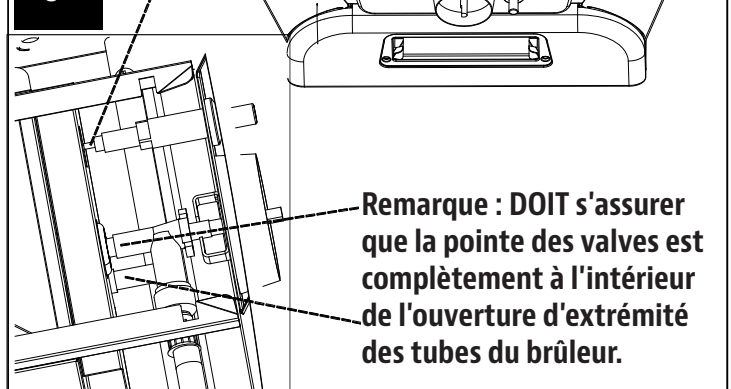
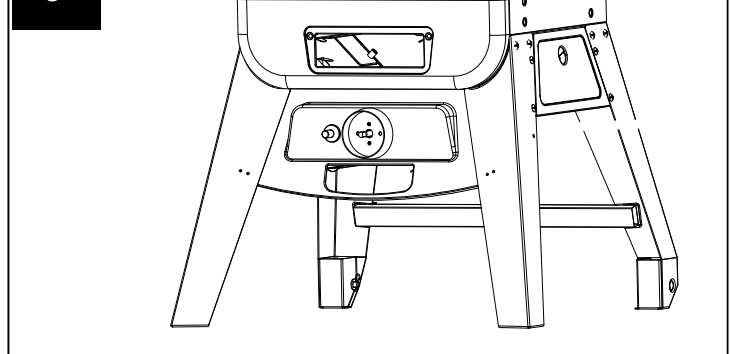


Fig.5.3



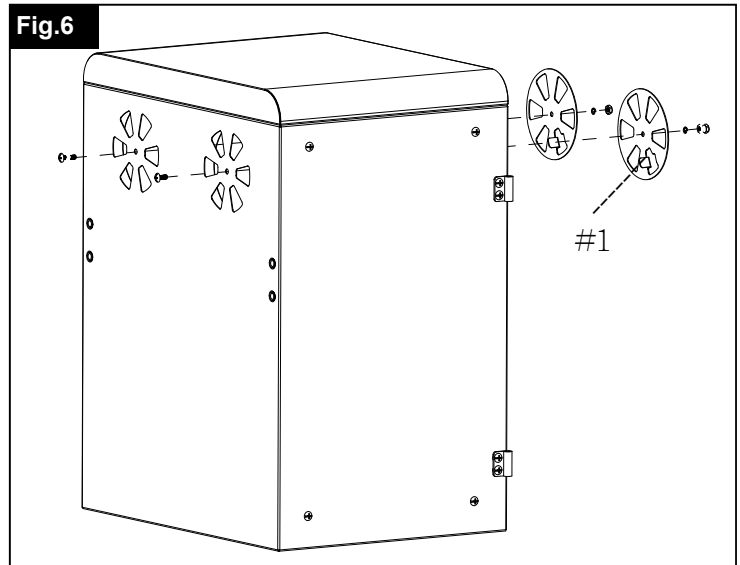
6. SUPPORTS DE FIXATION À L'ENSEMBLE ARMOIRE À FUMÉE SUPÉRIEURE

Pièces requises :

- 1 x assemblage de porte (# 10)
- 1 x assemblage de meuble supérieur fumeur (# 2)
- 2 x amortisseur (# 1)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)
- 2 écrous de blocage # 10-24 (#D)
- 2 x M5 Spring Washer (#E)

Installation :

- Retirez l'ensemble de porte (# 10) et mettez-le de côté. Monter les amortisseurs (# 1) sur l'assemblage du meuble supérieur fumeur (# 2) à l'aide de 2 vis # 10-24 * 1/2 (#C), 2 rondelles à ressort M5 (#E) et 2 écrous de blocage # 10-24 (#D) comme illustré à la Fig.



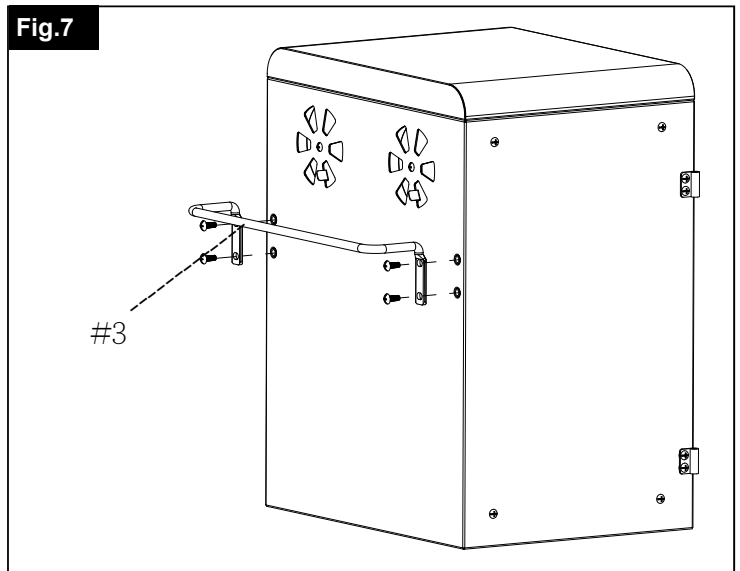
7. POIGNÉE DE RETENUE À L'ENSEMBLE ARMOIRE À FUMÉE SUPÉRIEURE

Pièces requises :

- 1 x cabine de fumage supérieure (# 2)
- 1 x poignée arrière (# 3)
- 4 x 1 / 4-20 * 5/8 "(#A)

Installation :

- Montez la poignée arrière (# 3) sur l'assemblage de l'armoire de fumage supérieure (# 2) en utilisant 4 x 1 / 4-20 * 5/8 "(#A) comme illustré à la figure 7.



8. MONTAGE DE L'ENSEMBLE ARMOIRE FUMEUSE SUPÉRIEURE À L'ENSEMBLE ARMOIRE À FUMÉE INFÉRIEURE

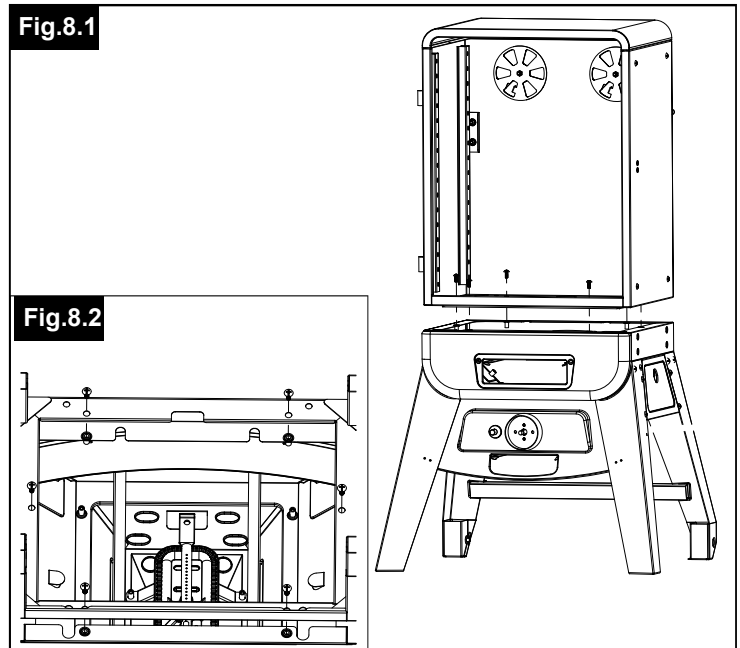
Pièces requises :

- 1 x assemblage de meuble supérieur fumeur (# 2)
- 1 x Assemblage de l'armoire à fumeur inférieure (# 14)
- 6 x # 10-24 * 1/2 "(#C)

Installation :

- Montez l'assemblage du meuble pour fumeur Uper (# 2) sur l'assemblage du meuble bas fumeur (# 14) en utilisant 6 vis # 10-24 * 1/2 "(#C) comme illustré à la Fig. 8.1 & Fig. 8.2.

Note: Assemble all (6) screws, align the Upper Cabinet to the Lower Cabinet then tighten all screws as Fig. 8.1 and Fig 8.2 show



9. ASSEMBLAGE D'UN SUPPORT DE GRILLE DE CUISSON À L'ENSEMBLE ARMOIRE À FUMÉE SUPÉRIEURE

Pièces requises :

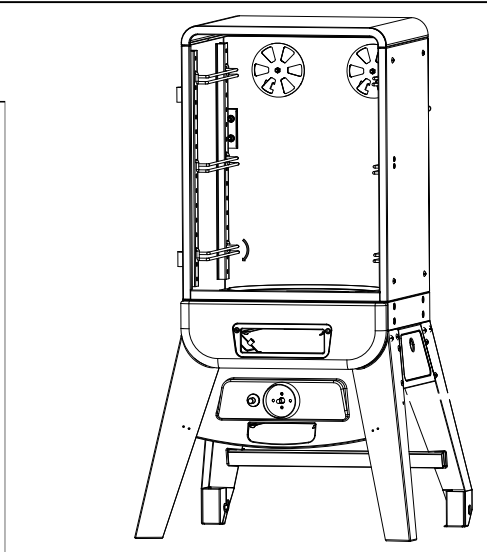
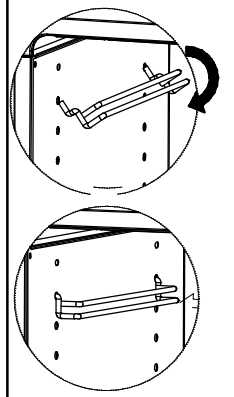
- 6 x Support de grille de cuisson (# 5)
- 1 x assemblage de meuble supérieur fumeur (# 2)

Installation :

- Assemblez trois Supports de Grille de Cuisson (# 5) dans les trous du côté gauche du fumeur. Répétez la procédure pour le côté droit en vous assurant que le support de la grille de cuisson (# 2) sur le côté gauche et le côté droit sont à la même hauteur que la figure 9.1 et la figure 9.2, pour que les grilles de cuisson soient de niveau.

Fig.9.1

Fig.9.2



10. PLACER LE PANNEAU D'EAU ET LE SUPPORT DE PANNEAU D'EAU SUR LA ZONE INFÉRIEURE DE L'ARMOIRE ET PLACER LES GRILLES DE CUISSON DANS LE SUPPORT DE LA GRILLE DE CUISSON

Pièces requises :

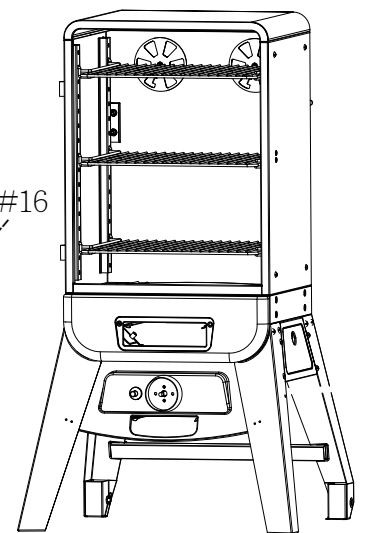
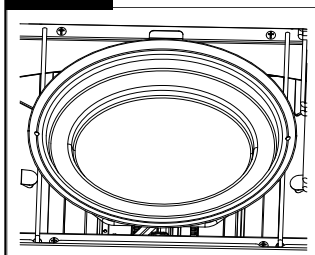
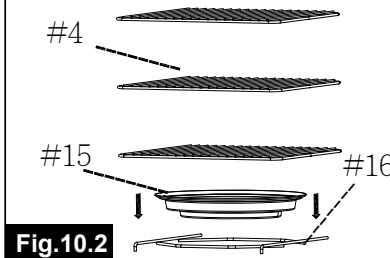
- 3 x grille de cuisson (# 4)
- 1 x support de casserole d'eau (# 16)
- 1 x casserole d'eau (# 15)

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 figure 10.1 et la fig.

Fig.10.1

Fig.10.2



11. MONTAGE D'UN BLINDAGE DE GRAISSE DE PORTE SUR L'ENSEMBLE DE PORTE

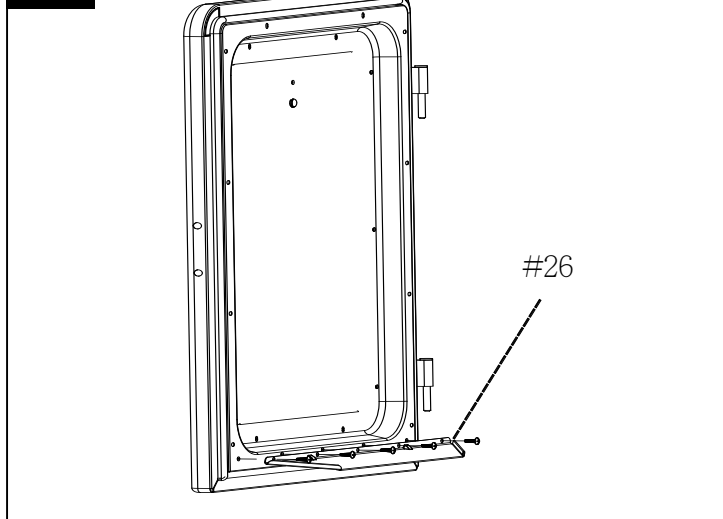
Pièces requises :

- 1 x pare-graisse de porte (# 26)
- 1 x assemblage de porte (# 10)
- 5 x # 8-32 Vis autotaraudeuse (#G)

Installation :

- Fixez le protège-graisse de porte (# 26) à l'assemblage de porte (# 10) à l'aide de 5 vis autotaraudeuses # 8-32 (#G) comme illustré à la figure 11.

Fig.11



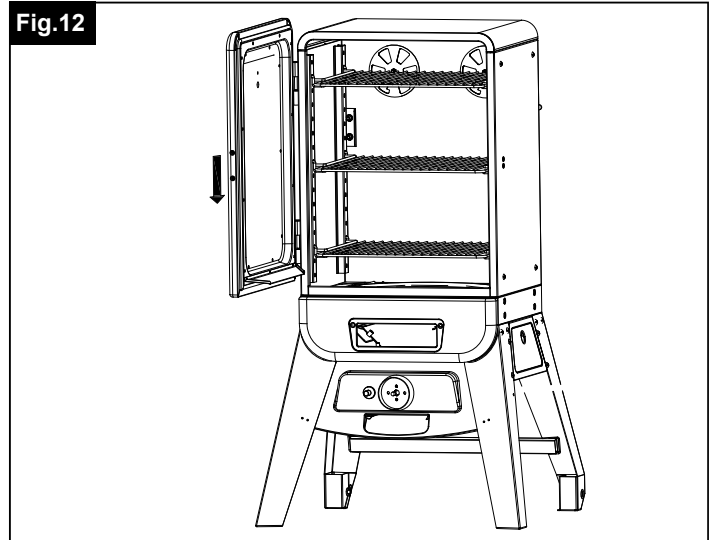
12. FIXATION D'UN ENSEMBLE DE PORTE DANS L'ENSEMBLE ARMOIRE FUMEUSE SUPÉRIEURE

Pièces requises :

- 1 x assemblage de porte (# 10)
- 1 x assemblage de meuble supérieur fumeur (# 2)

Installation :

- Fixez l'ensemble de la porte (# 10) dans l'assemblage supérieur de l'armoire de fumage (# 2) comme indiqué sur la figure 12.



13. INSERTION DE L'INDICATEUR DE CHALEUR DANS L'ENSEMBLE PORTE

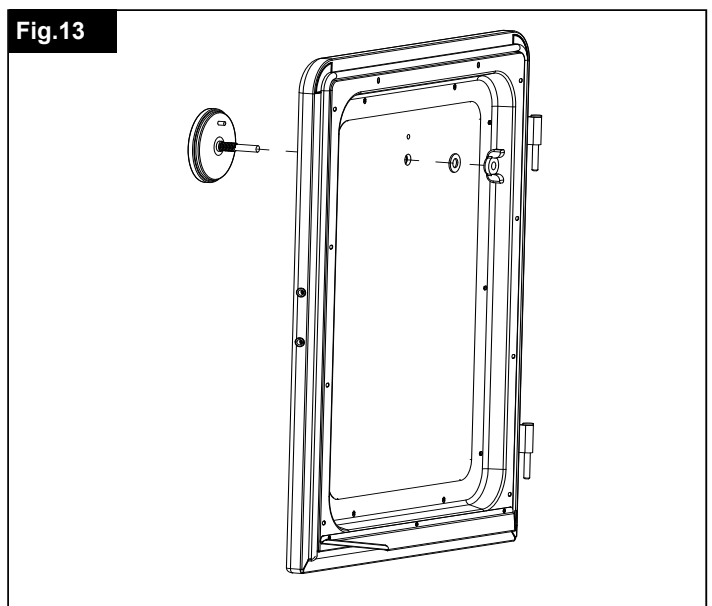
Pièces requises :

- 1 x assemblage de porte (# 10)
- 1 x indicateur de chaleur (# 9)

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

Installation :

- Insérez la sonde de l'indicateur de chaleur (# 9) dans le trou de montage à l'avant de l'assemblage de la porte (# 10). 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.13.



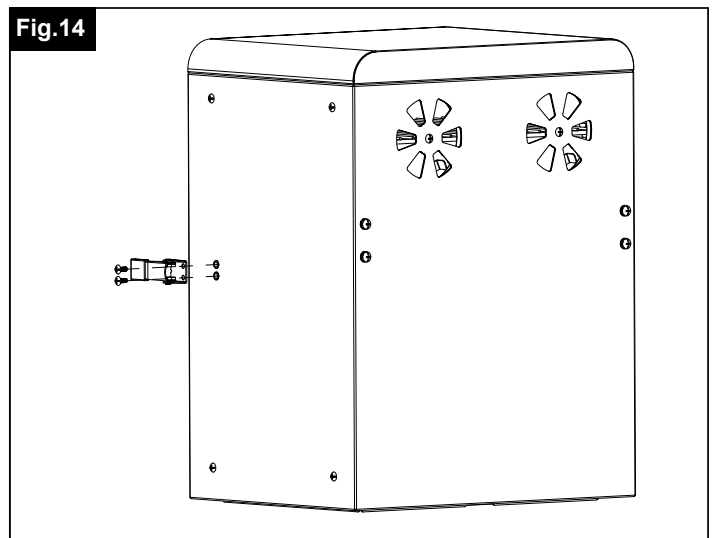
14. ENSEMBLE DE VERROUILLAGE DE PORTE DE MONTAGE À L'ENSEMBLE ARMOIRE À FUMÉE SUPÉRIEURE

Pièces requises :

- 1 x assemblage de loquet de porte (# 6)
- 1 x assemblage de meuble supérieur fumeur (# 2)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "vis (#C)

Installation :

- Attachez l'Assemblage du Loquet de la Porte (# 6) à l'Assemblage de l'Armoire Supérieure de Fumeur (# 2) en utilisant 2 x # 10-24 * 1/2 "(# C) comme illustré sur la Fig.14.



15. MONTAGE DE LA POIGNÉE DE PORTE SUR L'ENSEMBLE DE PORTE

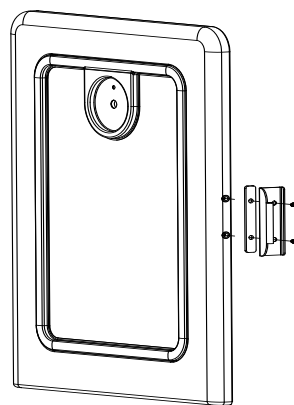
Pièces requises :

- 1 x Poignée de porte (# 7)
- 1 x Rondelle de silicone (# 8)
- 1 X Ensemble de porte (# 10)
- 2 x # 10-24 * 1/2 "(# C)

Installation :

- Attachez la Poignée de Porte (# 7) avec Rondelle en Silicone (# 8) à l'Ensemble de Porte (# 10) en utilisant 2 x # 10-24 * 1/2 "(# C) comme illustré sur la Fig.15.

Fig.15



16. FIXATION D'UN SUPPORT DE RETENUE DE CYLINDRE A GAZ DANS L'ENSEMBLE ARMOIRE A FUMÉE INFÉRIURE

Pièces requises :

- 1 x support de retenue de cylindre de gaz (# 17)
- 1 x Assemblage de l'armoire à fumeur inférieure (n ° 14)
- 4 x # 1/4 * 1/2 "vis (#B)

Installation :

- Fixez le support de retenue du cylindre de gaz (# 17) à l'assemblage de l'armoire de fumage inférieure (# 14) en utilisant 4 x n ° 1/4 * 1/2 "(# B) comme sur la fig.16.1 et fig.16.2.

Fig.16.1

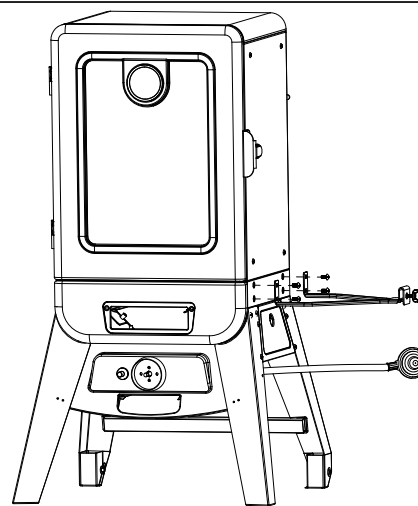
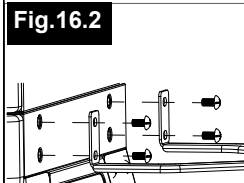


Fig.16.2



17. BOÎTE COULISSANTE DE BOIS COULISSANTE AVEC ASSEMBLAGE DE COUVERCLE DANS L'ENSEMBLE ARMOIRE FUMEUSE INFÉRIURE

Pièces requises :

- 1 x couvercle de boîte à copeaux de bois (# 11)
- 1 x assemblage de boîtes à copeaux de bois (# 12)
- 1 x Assemblage de l'armoire à fumeur inférieure (# 14)
- 1 x boîte à copeaux de bois (# 12.1)
- 1 x Panneau avant de boîte à copeaux de bois (# 12.2) 1 X Boîte à copeaux de bois Poignée (# 12.3)
- 2 x # 10-24 x 1/2 "(#C)

Installation :

- Assemblez la Poignée de Boîte à Copeaux de Bois (# 12.3) et le Panneau Avant de Boîte à Copeaux de Bois (# 12.2) sur la Boîte à Copeaux de Bois (# 12.1) en utilisant 2x # 10-24x1 / 2 "(#C) comme illustré.
- Placez le couvercle de la boîte à copeaux de bois (# 11) sur l'assemblage de la boîte à copeaux de bois (# 12) et glissez la boîte à copeaux sur les rails de support de la boîte à copeaux inférieure (# 14).

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

Fig.17

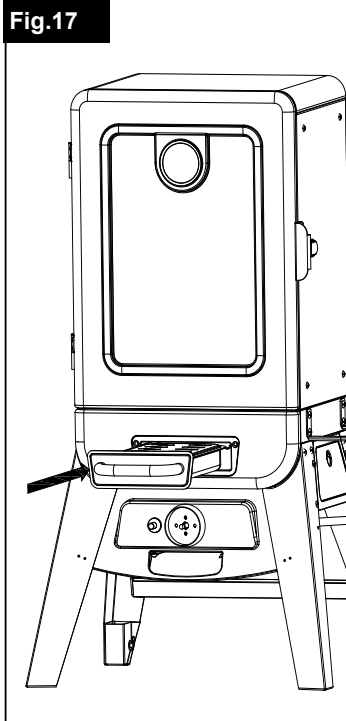


Fig.17.1

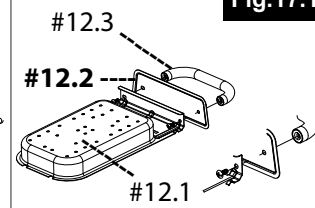
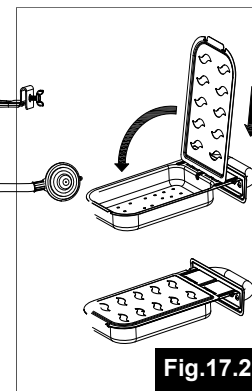


Fig.17.2



18. PLACEMENT D'UN BOUTON DE COMMANDE SUR UNE TIGE DE SOUPAPE

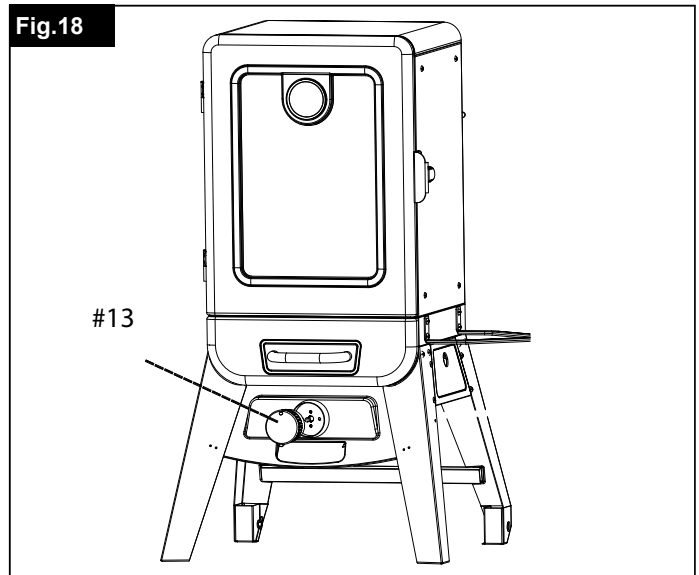
Pièces requises :

1 x bouton de contrôle (# 13)

Installation :

- Placer le bouton de commande (# 13) sur la tige de la vanne, en veillant à aligner la partie plate de la tige avec la partie plate du bouton et pousser le bouton de commande (# 13) sur la tige jusqu'à ce qu'il soit bien en place. comme illustré sur la figure 18.

Fig.18



19. PLATEAU DE GRAISSE COULISSANT DANS LE PANNEAU DE COMMANDE

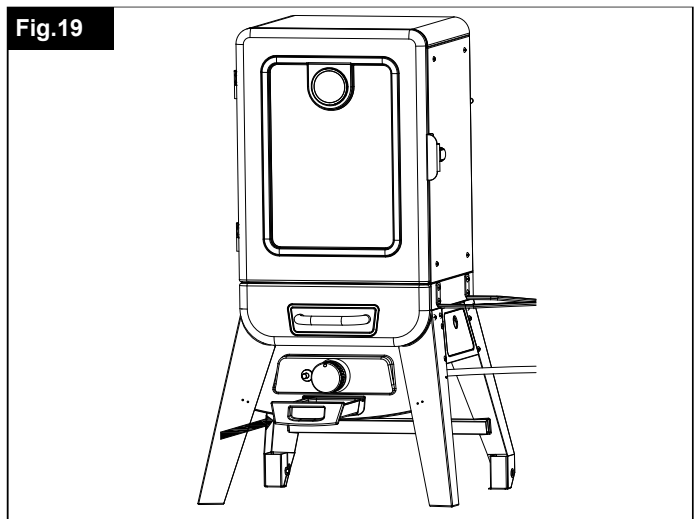
Pièces requises :

1 x ensemble de bac à graisse (# 25)

Installation :

- Faites glisser l'ensemble de bac à graisse (# 25) dans les rails de support du bac à graisse fournis dans le panneau inférieur comme indiqué sur la figure 19.

Fig.19



20. FERMETURE ZIP SUR LA JAMBE AVANT DROITE

Pièces requises :

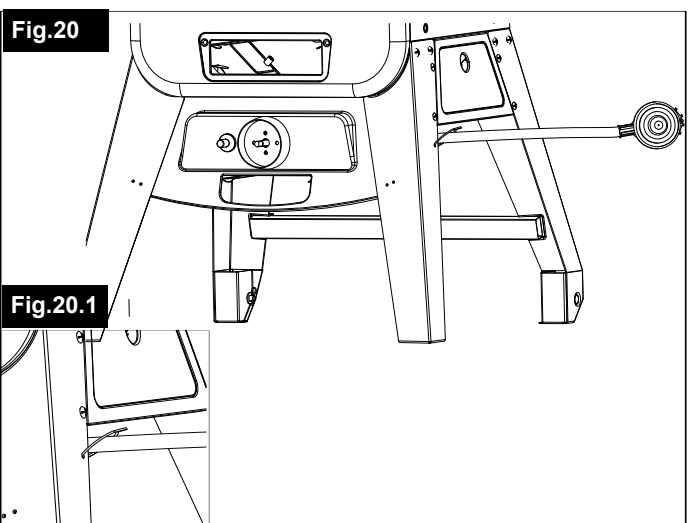
1 x fermeture à glissière (#F)

1 x jambe avant droite (# 22)

Installation :

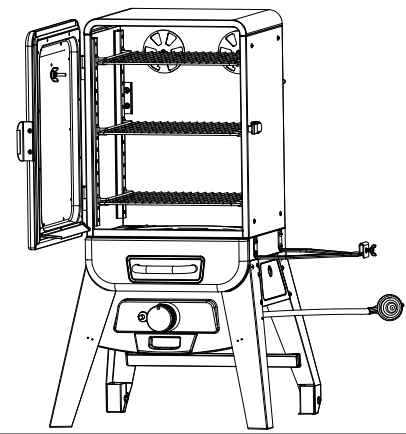
- Bouclez la fermeture à glissière (#F) dans le trou extérieur de la jambe avant droite (#22) comme indiqué sur la figure 20 et la fig.20.1.

Fig.20

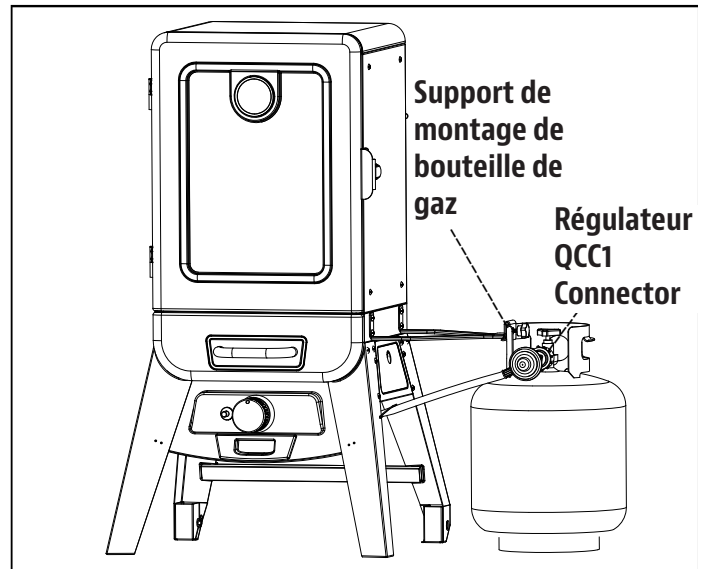


21. L'ASSEMBLAGE DE LA FUMÉE AU GAZ SÉRIE 2 EST TERMINÉE

Fig.21



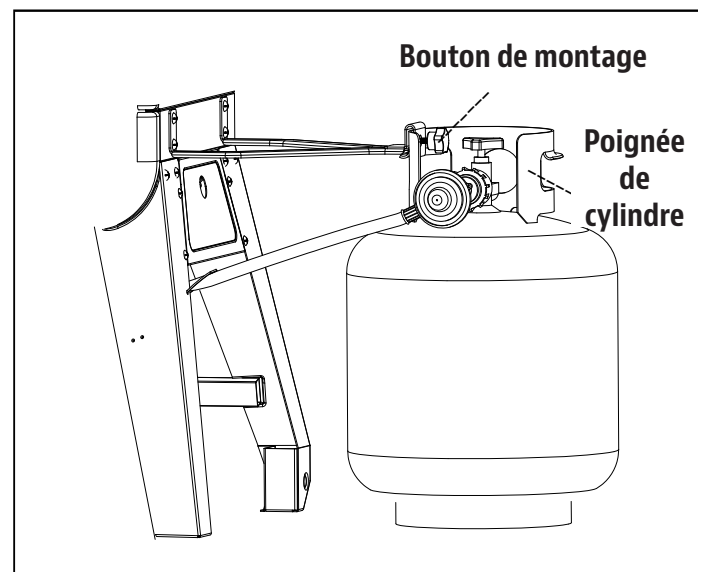
Attention: Il s'agit d'une position fixe pour l'assemblage d'un fumoir à gaz avec une bouteille de gaz. Si vous souhaitez déplacer l'unité, le support de montage de la bouteille de gaz et le connecteur QCC1 du régulateur doivent être déconnectés avant de se déplacer.



RACCORDEMENT ET DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE GPL À / À PARTIR DU SUPPORT DE MONTAGE

Raccordement du cylindre de GPL au support de montage : Fixez le support de montage du cylindre de gaz sur la poignée du cylindre comme indiqué sur la figure, puis serrez le bouton de montage dans le sens des aiguilles d'une montre à la main.

Débranchement du cylindre de GPL du support de montage: Desserrez le bouton de montage de la poignée du cylindre de GPL et soulevez le support de montage du cylindre.



BOUTEILLE DE GAZ (RÉSERVOIR) INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS DU CYLINDRE DE GAZ PROPANE (CUVE):

L'installation de cet appareil doit être conforme à tous les codes locaux applicables, ou au code national de gaz combustible ANSI Z223.1 NFPA 54.

Lors de l'achat ou de l'échange d'un cylindre pour votre fumeur de gaz, il doit être :

1. Construit et marqué conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du Département des Transports des États-Unis (DOT), et
2. Fourni avec un dispositif de prévention de remplissage excessif (OPD), et
3. Fourni avec un dispositif de connexion de cylindre compatible avec la connexion pour appareil de cuisson en plein air.

INSTALLATION DU CYLINDRE DE GAZ DE GPL (RÉSERVOIR) SUR LE FUMOIR :

1. Vérifiez que la vanne de la bouteille est fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placez le cylindre dans le support de réservoir sur le bas de l'entretoise gauche. Placez ensuite le fil de rétention du réservoir sur la poignée du cylindre et fixez-le fermement.
3. Positionnez le cylindre de sorte que le tuyau ne soit pas plié ou endommagé.
4. Assurez-vous que le réservoir se trouve solidement dans le support de réservoir.

Le cylindre doit également être équipé de :

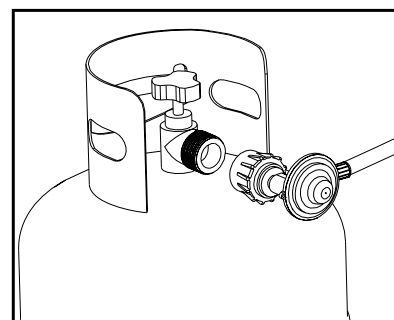
- Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1.
- Une vanne de type 1 qui empêche le flux de gaz jusqu'à l'obtention d'un joint positif.
- Un arrangement pour le retrait de vapeur.
- Un collier pour protéger la soupape d'arrêt du cylindre.
- Un dispositif de décharge de sécurité ayant une communication directe avec l'espace de vapeur du cylindre.
- Un dispositif de prévention de remplissage excessif (OPD).

AVANT DE RANGER VOTRE FUMEUR :

- Assurez-vous que la vanne de la bouteille est complètement fermée.
- Nettoyez toutes les surfaces. Enduire légèrement les brûleurs d'huile de cuisson pour éviter l'excès de rouille.
- Si vous rangez le fumoir à l'intérieur, débranchez le réservoir de GPL et laissez le réservoir de GPL EXTÉRIEUR.
- Placer le bouchon anti-poussière sur la sortie de la soupape du cylindre lorsque le cylindre n'est pas utilisé. Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve du cylindre fournie avec la valve du cylindre. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

RACCORDER LE RÉGULATEUR DE GAZ DE GPL AU FUMEUR :

1. Inspectez le joint en caoutchouc de la soupape du réservoir de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration avant utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. Ne pas utiliser un réservoir de propane avec un joint en caoutchouc endommagé.
2. Attachez ou détachez le régulateur à la bouteille de GPL uniquement lorsque le cylindre est dans le porte-réservoir.
3. Vérifiez que la vanne de la bouteille est fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Vérifiez que les boutons de commande du brûleur du fumeur sont dans la position "OFF".
5. Inspectez visuellement le tuyau avant chaque utilisation pour déceler tout signe de dommage, d'usure excessive ou de détérioration. Si trouvé, remplacez l'assemblage avant d'utiliser votre fumoir. Seul le remplacement fourni par le fabricant doit être utilisé.

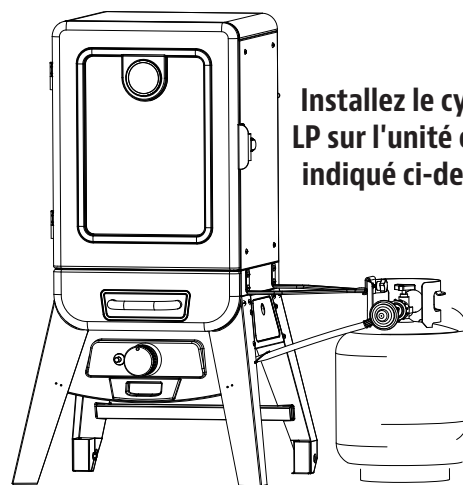


6. Retirez le capuchon protecteur en plastique de la valve du cylindre.
7. Vérifiez que le tuyau ne contient pas de plis, qu'il ne touche pas les bords tranchants et qu'il n'entrera pas en contact avec des surfaces qui pourraient devenir chaudes pendant l'utilisation.
8. Tenir le régulateur et insérer le mamelon en laiton dans la sortie de la valve du réservoir de GPL. Assurez-vous que le périphérique est correctement centré.
9. Tournez le grand écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre à la main et serrez à fond. Veillez à ne pas visser l'écrou d'accouplement dans la valve du cylindre. N'utilisez pas d'outils pour resserrer la connexion. Remarque: Si vous ne parvenez pas à établir la connexion, répétez les étapes 7 et 8.

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTION D'ÉCLAIRAGE :

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.
- PORTE OUVERTE PENDANT L'ÉCLAIRAGE.
- VANNE PRINCIPALE À GAZ OUVERT.
- POUSSER ET TOURNER LA SOUPAPE DU BRÛLEUR DANS LE SENS INVERSE EN POSITION "HAUTE" "🔥"
- APPUYER SUR LE BOUTON DE L'ALLUMEUR JUSQU'AU BRÛLEUR DU BRÛLEUR.
- SI L'ALLUMAGE NE SE PRODUIT PAS DANS LES 5 SECONDES, METTEZ LES VANNES EN POSITION "OFF", "●". ATTENDEZ 5 MINUTES ET RÉPÉTEZ LA PROCÉDURE D'ÉCLAIRAGE.



Installez le cylindre LP sur l'unité comme indiqué ci-dessous.

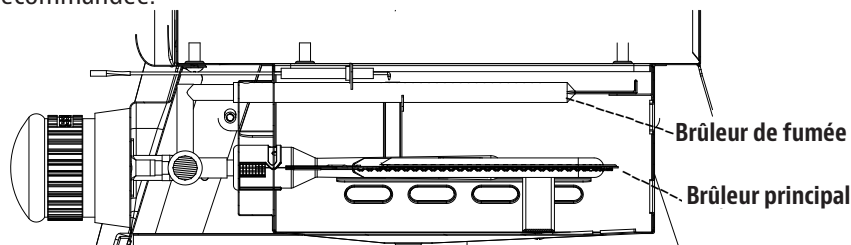
Remarque : Utilisez les trous de visualisation sur les côtés du panneau de support du fumoir pour vous assurer que les flammes des deux brûleurs sont allumées.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA FLAMME :

- METTRE LA SOUPAPE DU BRÛLEUR EN POSITION "BAS" SI NÉCESSAIRE. "🔥"
- TOURNER LA SOUPAPE DU BRÛLEUR "HAUTE POSITION" SI NÉCESSAIRE. "🔥"
- METTRE LA SOUPAPE DU BRÛLEUR SUR "OFF" SI POSSIBLE. "●".

Instructions d'utilisation du système à double brûleur

Votre fumoir à gaz Pit Boss® a été conçu avec un système de contrôle à soupape unique / double brûleur. Le brûleur supérieur est un brûleur de fumée BTU faible et le brûleur inférieur est un brûleur principal BTU plus élevé. Ce qui suit est l'opération recommandée:



1. Lorsque le bouton de commande est réglé sur "HIGH", les deux brûleurs s'allument. Cela vous donnera la fumée de votre plateau de copeaux de bois le plus rapide et aussi vous donner les plus hautes températures à l'intérieur de votre fumoir.
2. Lorsque le bouton de commande est réglé sur le réglage "MED", les deux brûleurs sont toujours allumés. Le brûleur principal

est sur la plage de température intermédiaire à l'intérieur de votre fumoir.

3. Lorsque votre bouton de commande est réglé sur "LOW", seul le brûleur de fumée s'allume. Le brûleur principal s'éteindra automatiquement. Cela vous donnera de la fumée à partir de votre plateau de copeaux de bois dans environ 10 minutes selon la durée pendant laquelle vous avez trempé vos copeaux de bois. Cela vous donnera également la température la plus basse à l'intérieur de votre fumoir.
4. Si votre bouton de commande est réglé sur "LOW" et que vous désirez une température plus élevée, vous devez tourner votre bouton de commande de 90 degrés vers le réglage "MED" pour le réglage "HIGH".

CAPACITÉ DU CYLINDRE DE GPL ET SPÉCIFICATIONS

La bouteille de GPL de 9,1 kg (20 lb) utilisée avec ce fumoir doit être conforme aux exigences suivantes.

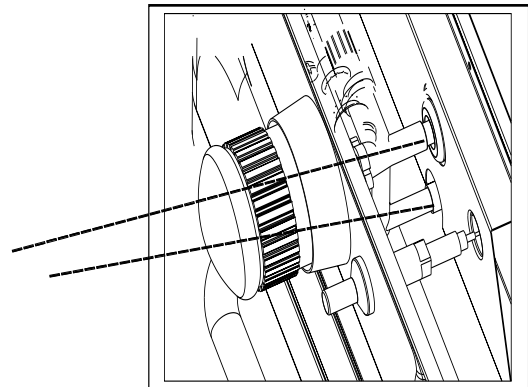
Diamètre - 12 "(30.5cm).

Hauteur - 18 "(45.7cm).

AVERTISSEMENTS

- Maintenez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou non prescrits peut nuire à la capacité du consommateur de bien assembler ou de faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour et ne devrait jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants isolants ou des gants pour vous protéger des surfaces chaudes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint au niveau du cylindre d'alimentation.
- Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Les régulateurs de pression de remplacement et les flexibles doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

Remarque importante: Si vous devez remplacer ou réinstaller le brûleur, assurez-vous que l'extrémité de la soupape est complètement à l'intérieur du venturi du brûleur à l'extrémité du brûleur, comme illustré. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



TEST DE FUITE

AVERTISSEMENT: N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FUMÉE SANS TESTER TOUTES LES CONNEXIONS DE GAZ, LES TUYAUX ET LE RÉSERVOIR DE PROPANE.

DANGER: POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- Ne fumez pas et n'autorisez pas les sources d'inflammation dans la zone pendant un test d'étanchéité.
- Effectuez un test EXTÉRIEUR dans un endroit bien ventilé et protégé du vent.
- N'effectuez jamais de test d'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue.
- N'effectuez jamais de test d'étanchéité lorsque le fumeur est en marche ou que le fumoir est encore chaud.

QUAND EFFECTUER UN TEST DE FUITE :

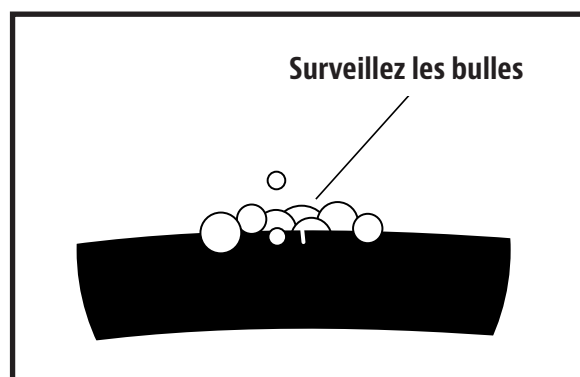
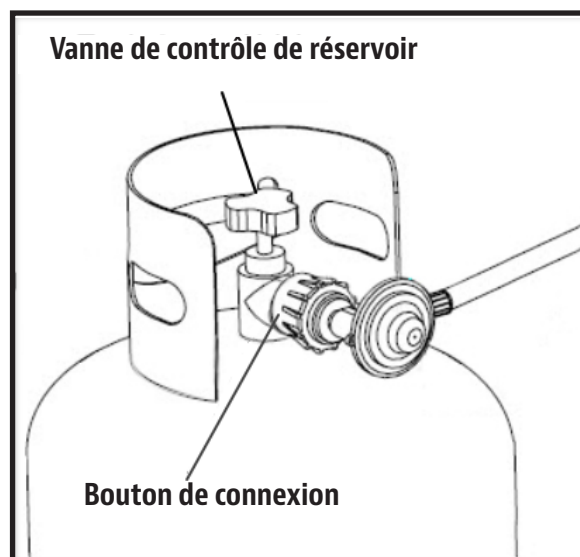
- Après avoir assemblé votre fumoir et avant de l'allumer pour la première fois, même s'il a été acheté entièrement assemblé.
- Chaque fois que la bouteille de GPL est remplie, remplacée ou si l'un des composants du gaz est déconnecté ou remplacé.

VÉRIFICATION DES FUITES:

MISE EN GARDE : Les odeurs fortes, les rhumes, la congestion des sinus, etc. peuvent empêcher la détection du propane par l'odorat. Faites preuve de prudence et de bon sens lors des tests de fuites.

Remarque : L'essai d'étanchéité doit être effectué dans une zone calme, à l'abri du vent et suffisamment éclairée pour voir si des bulles se forment ou si des fuites plus importantes peuvent être détectées par l'odeur ou le bruit.

1. Créer un mélange de 50% d'eau et de 50% de savon à vaisselle liquide.
2. Ouvrez les portes.
3. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position «OFF».
4. Allumez le gaz à la vanne du réservoir de propane. Tournez le bouton de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir complètement. Si vous entendez un ou une odeur de gaz, éteignez le gaz. Resserrer les connexions qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau du bouton de raccordement et que le serrage n'arrête pas la fuite, réinspecter le réservoir de propane joint en caoutchouc.
5. Appliquer le mélange d'eau savonneuse sur le tuyau et les raccords.
6. Vérifiez les bulles, ce qui indique une fuite. Les grosses fuites peuvent ne pas être détectées par des bulles mais produire un son ou une odeur de gaz.
7. Fermez l'arrivée de gaz à la vanne du réservoir de propane.
8. Activer les boutons de commande pour libérer la pression du gaz dans le tuyau.
9. Tournez les boutons de commande sur la position "OFF".
10. Resserrer les connexions qui fuient. Si une fuite est détectée sur l'écrou de raccordement et que le serrage n'arrête pas la fuite, réinsérez le joint en caoutchouc du réservoir de propane.
11. Répétez le test d'eau savonneuse jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
12. Fermez l'alimentation en gaz de la vanne du réservoir de propane jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser votre fumoir.
13. Laver les résidus savonneux avec de l'eau froide et sécher avec une serviette.
14. Attendez 5 minutes pour permettre à tout le gaz d'évacuer la zone avant d'allumer le fumoir.



AVERTISSEMENT : N'utilisez PAS le fumoir si les fuites ne peuvent pas être arrêtées. Contactez un service qualifié de réparation d'appareils à gaz.

SAISONS VOTRE FUMEUR AVANT SA PREMIÈRE UTILISATION

L'assaisonnement scelle l'intérieur de votre fumoir pour améliorer l'arôme, la durabilité et la performance globale.

1. Ajoutez de l'eau dans le bac à eau - Remplissez le bac à eau 3/4 plein. Ne pas trop remplir.
2. Ajouter des copeaux de bois dans le plateau à copeaux de bois et brûler le fumoir à 300 ° F (149 ° C) pendant 45 à 60 minutes.
3. Laissez le fumeur refroidir puis nettoyez l'eau et les copeaux de bois usés.

COMMENT UTILISER LE PLATEAU À COPEAUX DE BOIS

1. Vous devez faire tremper vos copeaux de bois au moins 15 minutes avant d'utiliser dans votre fumoir à gaz.
 2. Avant de démarrer l'appareil, ouvrez le couvercle et remplissez le plateau de copeaux de bois avec des copeaux de bois.
- Attention : Ne remplissez jamais trop le bac à copeaux de bois. Assurez-vous que le couvercle du plateau à copeaux de bois se ferme complètement sur le plateau à copeaux de bois.**
3. N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de granulés de bois dans le bac à copeaux de bois.
 4. Insérez le plateau de copeaux de bois dans l'ouverture du fumoir.
 5. Vérifiez périodiquement le bac à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé en glissant le bac à copeaux de bois à mi-chemin et en regardant à travers les fentes du couvercle du bac à copeaux de bois pour voir si le bois a brûlé.
 6. Si les copeaux de bois ont complètement brûlé dans le plateau à copeaux de bois, retirer le plateau du fumoir. Attention: Le bac à copeaux de bois et le couvercle seront chauds, même si la poignée ne l'est pas.
 7. Vider les copeaux de bois brûlés du plateau à copeaux de bois. Le couvercle du plateau à copeaux de bois restera attaché au plateau à copeaux de bois durant ce processus. Toujours jeter les copeaux de bois brûlés dans une casserole en métal avec de l'eau pour éteindre les copeaux de bois.
 8. Avec le couvercle du plateau à copeaux de bois ouvert, remplissez le plateau à copeaux de bois avec des copeaux de bois. Qui ont été trempés dans l'eau au moins 15 minutes. Ferme la couverture.

Attention: Ne remplissez jamais trop le bac à copeaux de bois. Assurez-vous que le couvercle du bac à copeaux de bois se ferme complètement sur le plateau à copeaux de bois. Insérez le bac à copeaux de bois dans l'ouverture du fumoir.

MISE EN GARDE :

- Gardez la porte du fumeur fermée lorsque vous jetez ou ajoutez des copeaux de bois.
- Le bac à copeaux de bois et le couvercle seront chauds même si la poignée ne l'est pas.
- N'utilisez jamais de granulés de bois ou de morceaux de bois.

ATTENTION

LORSQUE LA PORTE EST OUVERTE, UNE ÉCLATURE PEUT SE PRODUIRE. LES COPEAUX DE BOIS DEVRAIENT S'ÉCLATER, FERMER IMMÉDIATEMENT LA PORTE, ATTENDRE QUE LES COPEAUX DE BOIS BRÛLENT PUIS OUVRIR LA PORTE ENCORE. NE PAS PULVÉRISER AVEC DE L'EAU.

AJOUTER DE L'EAU

Pour ajouter de l'eau au fumeur, ouvrez la porte du fumeur et versez lentement l'eau d'une tasse ou d'un pichet dans le bac à eau. Remplissez le bac à eau aux 3/4 plein. Ne pas trop remplir.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE DE L'ALLUMER

1. Vérifiez toutes les connexions pour les fuites.
2. Ouvrez les portes du fumeur.
3. Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au tube venturi ou au brûleur. Retirez tous les objets ou objets étrangers.
4. Assurez-vous que les boutons de commande du brûleur sont en position «OFF».
5. Ouvrez la vanne de la bouteille de GPL de 1 1/2 tour en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour allumer l'unité, enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens anti-horaire jusqu'au réglage "HIGH".
7. Appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur pour le cliquer plusieurs fois (vous devriez voir une petite étincelle sauter de l'extrémité de la tige de l'électrode sur le côté du brûleur) jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur "OFF" et attendez cinq minutes avant de répéter les étapes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, essayez d'allumer le fumeur en suivant les instructions ci-dessous.
8. Une fois le brûleur allumé, fermez la porte pour permettre à la chaleur de s'accumuler. Le registre peut ensuite être ajusté au réglage souhaité pour permettre un débit d'air et une combustion adéquats. Les conseils de réglage de l'amortisseur sont listés sur la page suivante.

PROCÉDURE D'ÉCLAIRAGE DE MATCH

1. Pour allumer le brûleur, répétez les étapes 1 à 5 de la procédure d'éclairage ci-dessus et continuez avec les étapes suivantes.
2. Retirez les plateaux à copeaux de bois du fumeur. Frappez une allumette en papier et placez-la dans la chambre de combustion, à côté du brûleur.
3. Tournez rapidement le bouton de commande au réglage de luminosité élevée. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 ou 5 secondes, fermez le bouton de commande, attendez 5 minutes et répétez le processus.
4. Si la flamme du brûleur est accidentellement éteinte, éteignez le bouton de commande, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

AJUSTMENTS DE L'AMORTISSEUR

La maintenance de la température est mieux contrôlée par différents réglages de l'amortisseur. La clé d'un tabagisme efficace est de surveiller votre indicateur de chaleur sur la porte et d'ajuster les amortisseurs en conséquence. Pour de meilleures performances, faites tourner le fumeur à l'endroit où le devant de l'armoire fait face au vent. Ceci permet au réglage des amortisseurs d'être plus efficace et précis. L'ouverture des amortisseurs permet d'évacuer la chaleur et la fumée. Les amortisseurs ne doivent jamais être complètement fermés.

INSTRUCTIONS DE CUISSONS

IMPORTANT: Avant chaque utilisation, nettoyez et inspectez le tuyau et le raccord à la bouteille de gaz propane. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation du fumoir. Reportez-vous aux instructions de "test d'étanchéité" à la page 20.

- Remplissez le plateau de copeaux de bois avec des copeaux de bois qui ont été trempés dans l'eau au moins 15 minutes et placez les plateaux à l'intérieur du fumeur.
- Remplir soigneusement le bac à eau avec de l'eau ou une marinade pleine 3/4. Une casserole pleine durera environ 2-3 heures. Ne pas trop remplir ou laisser l'eau déborder du bac à eau.
- Insérez ou ajustez les grilles de cuisson dans les positions de grille souhaitées.
- Vous êtes maintenant prêt à allumer le brûleur. Reportez-vous à la procédure d'allumage sur les pages précédentes de ce manuel. La chaleur du brûleur va permettre aux copeaux de brûler, provoquant l'accumulation de la fumée. Ajustez les amortisseurs pour contrôler la chaleur.
- Placez la nourriture sur les grilles de cuisson avec un espace entre chaque pièce. Cela permettra à la fumée et à l'humidité chaude de circuler uniformément autour de toutes les pièces de nourriture.
- Fumer à une température constante permettra d'obtenir les meilleurs résultats. La température optimale varie en fonction du type de viande, mais notre température recommandée est comprise entre 210 et 240 degrés Fahrenheit. La jauge de température sur la porte fournira une température approximative à l'intérieur du fumoir, mais ce n'est pas exact. Pour mesurer la température exacte, nous suggérons l'utilisation d'un thermomètre de four standard ou d'un thermomètre numérique qui mesurera également la température interne de l'aliment.
- REMARQUE: Le fumoir peut être utilisé avec un seul brûleur pour atteindre des températures encore plus basses et permettre des temps de fumées plus longs et un fumage à froid.
- Vérifiez périodiquement le niveau d'eau et ajoutez de l'eau si elle est basse. Pour de meilleurs résultats et pour retenir la chaleur, évitez d'ouvrir les portes du fumoir en cours d'utilisation. Lorsque les portes doivent être ouvertes, n'ouvrez que brièvement. Le fumeur reprendra rapidement la température de cuisson après la fermeture de la porte.
- Toujours utiliser un thermomètre à sonde pour s'assurer que les aliments sont bien cuits avant de les retirer du fumoir.
- Pour éteindre le fumoir, éteignez les boutons de commande du brûleur en appuyant sur et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Les flammes du brûleur devraient s'éteindre.
- Éteignez la valve de la bouteille de GPL en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Après chaque utilisation, et après avoir refroidi le fumoir, retirez soigneusement les casseroles d'eau du fumoir, videz l'eau et nettoyez les bassins d'eau.

Suivez tous les avertissements et les précautions de sécurité avant de retirer la viande du fumoir ou de préparer l'appareil pour le stockage.

CONSEILS ET TECHNIQUES

Types de bois à utiliser pour la fumée :

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

Note: Il est nécessaire de faire tremper le bois avant de fumer. Chez un fumeur de gaz, tremper les copeaux de bois prolongera la vie des copeaux de bois. Cela aidera également à empêcher que vos copeaux de bois ne prennent feu.

De quoi avez-vous besoin pour fumer de la viande :

Thermomètre à viande interne

Un thermomètre à viande interne est un must pour cuire de gros morceaux de viande pour s'assurer qu'il est fait intérieurement.

Températures internes pour les viandes sélectionnées

- Jambon cuit -140 degrés
- Jambon, Boeuf-Med, Boeuf haché - 160 degrés
- Veau, agneau, porc, bœuf-Bien fait - 170 degrés
- Volaille - 180 degrés

Bonne pince ou hameçon

Utilisez un ensemble de pinces robuste pour faire tourner la viande dans le fumoir, car dans certains cas, vous pouvez fumer une très grande coupe de viande. Je préfère un crochet de viande pour la facilité d'utilisation et il ne supprime pas de frottement ou de sauce de la viande.

Bonnes mitaines de four

Des mitaines robustes vous aideront à déplacer des grilles de fumage à chaud et de gros morceaux de viande et vous aideront à ajouter de l'eau et des copeaux de bois.

Feuille d'aluminium

Lorsque la couleur extérieure de votre produit de viande est à la couleur désirée ou à votre goût, envelopper le produit de viande dans du papier d'aluminium pour empêcher que d'autres résines de bois ne rendent votre viande plus foncée. En outre, il va saturer les graisses de votre produit de viande.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

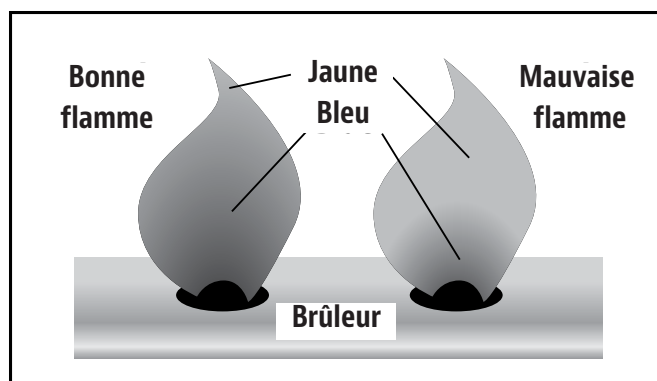
ENTRETIEN ET MAINTENANCE À EFFECTUER AVANT CHAQUE UTILISATION :

ATTENTION : Toutes les procédures d'entretien et de maintenance doivent être effectuées uniquement lorsque le fumoir est éteint et refroidi.

- Nettoyez le bac à eau et les grilles de cuisson avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Vous préférez peut-être enduire légèrement les bassins d'eau et les grilles de cuisson avec de l'huile de cuisson ou un aérosol de cuisson.
- Vérifiez fréquemment et nettoyez le venturi et le brûleur pour les insectes et les nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie à l'extérieur du fumoir. Assurez-vous également que le fumoir ne comporte aucun corps étranger obstruant le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'armoire de fumage, utilisez simplement un chiffon humide. Le lavage par pulvérisation avec un tuyau d'eau n'est pas recommandé. Toute humidité doit être essuyée et ne doit pas rester à l'intérieur ou sur le fumeur.

NE JAMAIS APPLIQUER DE PEINTURES SUPPLÉMENTAIRES À L'INTÉRIEUR DU FUMEUR.

- Lorsqu'un réservoir de GPL n'est pas raccordé, et pour empêcher la saleté ou d'autres particules étrangères d'obstruer le régulateur, suspendez l'extrémité du tuyau du détendeur à la poignée latérale à l'aide du crochet en S fourni.
- Pendant chaque utilisation, inspectez les flammes au niveau du brûleur. Une bonne flamme devrait être bleue avec une pointe jaune d'environ 1 pouce de longueur. Si les flammes sont excessivement jaunes et irrégulières, des résidus d'huile et des dépôts de nourriture peuvent s'accumuler sur le brûleur. Essayez de nettoyer la surface du brûleur et les trous pour améliorer les flammes. Les mauvaises flammes peuvent aussi être causées par une mauvaise fixation du régulateur au venturi. Laissez toujours le fumeur refroidir avant de nettoyer ou de vérifier l'assemblage.
- Pour protéger votre fumeur contre les intempéries, gardez toujours votre fumoir couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Gardez la zone dégagée de tous les liquides inflammables et matériaux combustibles, y compris le bois, les plantes sèches, l'herbe, la brosse, le papier et la toile.
- Le fumeur peut être entreposé à l'intérieur seulement si le cylindre est déconnecté et retiré.
- **IMPORTANT: Si vous devez remplacer ou réinstaller le brûleur, assurez-vous que l'extrémité de la soupape est complètement à l'intérieur du trou à l'extrémité du brûleur.**



DIRECTIVES DE CUISSON

Fumer et griller des styles de cuisson peut vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, gardez une trace de ce que vous avez cuisiné, à quelle température, pour combien de temps vous avez cuisiné et des résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. La pratique rend parfait. L'art culinaire du fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs, mais il en résulte une saveur de bois plus naturelle (et un anneau rose recherché) sur vos viandes. Des températures plus élevées se traduisent par un temps de cuisson plus court, ce qui réduit le goût de fumée.

CONSEIL: Pour de meilleurs résultats, laissez le temps aux viandes de se reposer après la cuisson. Cela permet aux jus naturels de migrer de nouveau dans la fibre de viande, donnant une coupe beaucoup plus savoureuse et plus savoureuse. Les temps de repos peuvent être aussi peu que 3 minutes et jusqu'à 60 minutes, selon la taille de la protéine.

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

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

PORC	TAILLE	Réchauffer - 60°C / 140°F	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
Travers de porc	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande sorte de l'os (environ 4 à 6 heures)		
Hacher (longe, côte)	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 (frais)	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 (entière)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 heures
Poulet (entier)	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 (entier)	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 (entier)	Toutes les tailles			2 - 3 heures, jusqu'à floconneux
Poisson (filets)	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 (frais)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		5 - 6 heures	
Grandes coupes (frais)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			7 - 8 heures

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.




Pour consulter la FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com et cliquez sur Support. Vous pouvez également contacter votre revendeur local agréé Pit Boss® ou contacter le service clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT: Avant d'ouvrir le fumoir pour un travail d'inspection, de nettoyage, d'entretien ou d'entretien, assurez-vous que l'unité est complètement refroidie pour éviter les blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Pas de débit de gaz	Vérifiez la connexion du gaz combustible et assurez-vous qu'il est ouvert. Augmenter le débit régulier ou remplacer la bouteille de gaz si elle est vide.
	Obstruction dans Tuyau, valve	Vérifiez les coudes ou les plis dans le tuyau du régulateur. Si endommagé, retirez-le et remplacez-le. Vérifiez le port de connexion du fumeur au régulateur et assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction.
	Régulateur défectueux	L'ensemble du régulateur doit être remplacé. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
	La valve du brûleur est éteinte	Vérifiez la connexion de la vanne du brûleur. Retirez, puis réinstallez.
	Tube de brûleur obstrué, ports de brûleur	Vérifiez les orifices du tube de brûleur et du brûleur pour les toiles d'araignées ou d'autres obstructions. Suivez les <i>instructions d'entretien</i> et de maintenance pour nettoyer le tube de brûleur.
	Échec de l'allumeur	Vérifiez la batterie dans l'allumeur. Si mort, remplacez la batterie. Utiliser une allumette pour l'allumage manuel du brûleur. Vérifiez le bon positionnement de l'allumeur et notez si l'électrode produit une étincelle; l'étincelle devrait être visible et sauter de l'allumeur au brûleur. S'il n'y a pas d'étincelles, ajustez l'électrode pour qu'elle se penche légèrement plus près ou plus loin du brûleur. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, l'allumeur doit être remplacé. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
	Brûleur défectueux	Le brûleur doit être remplacé. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Motif de flamme irrégulière	Tube de brûleur obstrué, ports de brûleur	Vérifiez les orifices du tube de brûleur et du brûleur pour les toiles d'araignées ou d'autres obstructions. Suivez les <i>instructions d'entretien</i> et de maintenance pour nettoyer le tube de brûleur.
La flamme du brûleur est jaune / orange	Mauvaise circulation d'air	Augmentez le flux d'air dans l'armoire en ouvrant les registres situés à l'arrière de l'unité.
	Tube de brûleur obstrué, ports de brûleur	Vérifiez les orifices du tube de brûleur et du brûleur pour les toiles d'araignées ou d'autres obstructions. Suivez les <i>instructions d'entretien</i> et de maintenance pour nettoyer le tube de brûleur.
	Le bac à graisse est plein et se répand sur le brûleur	Videz le bac à graisse et réinstallez-le. Suivez les <i>instructions d'entretien</i> et de maintenance.
	La valve du brûleur est éteinte	Vérifiez la connexion de la vanne du brûleur. Retirez, puis réinstallez.
	Le brûleur est sale	Tournez le brûleur au réglage élevé pendant cinq minutes et brûlez avec la porte ouverte. Suivez les <i>instructions d'entretien</i> et de maintenance.
Le brûleur ne reste pas allumé	Pas de débit de gaz	Vérifiez la connexion du gaz combustible et assurez-vous qu'il est ouvert. Remplacez la bouteille de gaz si elle est vide.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

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

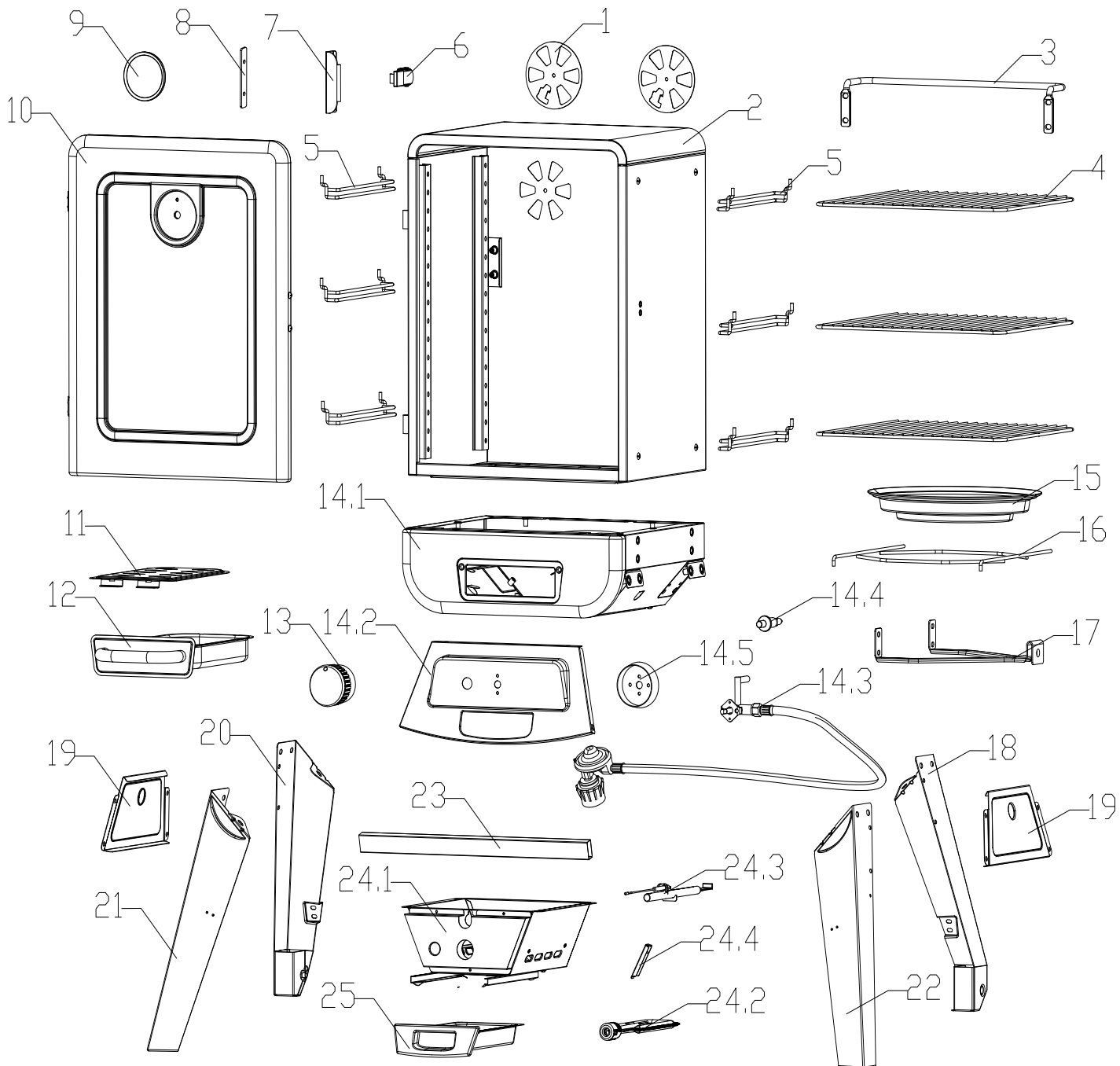
ARTICLE	DESCRIPTION
	Coupe ajustée, couverture complète. Fait de polyester résistant avec endos de PVC pour une utilisation de longue durée. Résistant à l'eau. Comprend un lacet de serrage pour un resserrement facile.
	TAPIS PROTECTEUR POUR BBQ Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio. <i>132cm x 86cm / 52" x 34"</i>
	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.

PIÈCES DE RECHANGE

Partie #	Description	Qté.
1 - A	Amortisseur	2
2 - A	Assemblage de meuble supérieur de fumée	1
3 - A	Poignée arrière	1
4 - A	Grille de cuisson	3
5 - A	Support de grille de cuisson	6
6 - A	Support de loquet de porte	1
7 - A	Poignée de porte	1
8 - A	Joint de porte en silicone	1
9 - A	Indicateur de chaleur	1
10 - A	Assemblage de porte	1
11 - A	Couvercle de boîte à copeaux de bois	1
12 - A	Boîte à copeaux de bois	1
13 - A	Bouton de contrôle	1
14 - A	Ensemble de meuble bas fumeur	1
14.1 - A	Assemblage du panneau de commande (HVR inclus, lunette de commande et allumeur)	1
14.2 - A	Panneau de contrôle	1
14.3 - A	Assemblée HVR	1
14.4 - A	Allumeur	1
14.5 - A	Bouton de contrôle Lunette	1
15 - A	Bac à eau	1
16 - A	Support de bac à eau	1
17 - A	Support de retenue de cylindre de gaz	2
18 - A	Jambe arrière droite	1
19 - A	Panneau de support	1
20 - A	Jambe arrière gauche	1
21 - A	Jambe avant gauche	1
22 - A	Jambe avant droite	1
23 - A	Tube de support arrière	1
24 - A	Chambre de brûleur	1
24.1 - A	Chambre de brûleur	1
24.2 - A	Brûleur principal	1
24.3 - A	Brûleur à copeaux de bois (électrode et fil électrique inclus)	1
24.4 - A	Tube à feu croisé	1
25 - A	Ensemble de bac à graisse	1
26 - A	Bouclier de graisse de porte	1

A - A	1/4-20 * 5/8 po. Vis	4
B - A	1/4-20 * 1/2 po. Vis	16
C - A	# 10-24 * 1/2 po. Vis	32
D - A	# 10-24 Écrou de blocage	2
E - A	M5 Rondelle à ressort	2
F - A	Zip cravate	1
G - A	# 8-32 Vis autotaraudeuse	5
H - A	Matériel de rechange	



GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et cinq (5) 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 cinq (5) ans 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 à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN / FR / ES).

service@pitboss-grills.com | Ligne sans frais: 1-877-303-3134 | Fax sans frais : 1-877-303-3135

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

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 degrés et placez la longe dans le centre du fumeur. Cuire jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 165 degrés. Sortir du fumoir et laisser reposer sur le plateau jusqu'à ce que la viande atteigne une température de 170 degrés. Trancher comme du pain en morceaux de ¼ " et il fondra dans votre bouche.

Côtes de porc - Dos de bébé ou côtes levées

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 degrés 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 enroulez-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 degrés 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 d'une feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 165 à 170 degrés. 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 degrés 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 degrés, sortez du fumoir et laissez reposer jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte. Moyenne rare est de 155 à 160 degrés.

En position debout, la température de la viande augmentera intérieurement jusqu'à 10 degrés. 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 ¾ po 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. Déposer 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 degrés 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 degrés et placez les morceaux de poulet dans le fumoir. Après ½ heure, retournez le poulet. Avec votre jauge de température interne, vérifiez la température interne en poussant la sonde de température dans la viande la plus proche de l'os. Lorsque la température atteint 180 degrés, le poulet est cuit. Vous pouvez broser 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 degrés 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, retirer 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 degrés. 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 degrés.

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES).

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com



WARNING: Combustion of propane gas can expose you to chemicals including formaldehyde, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to WWW.P65WARNINGS.CA.GOV



AVERTISSEMENT : La combustion du gaz propane peut vous exposer à des produits chimiques incluant le formaldéhyde, connue par l'État de Californie pour causer le cancer, et le monoxyde de carbone, connu par l'État de la Californie comme causant des anomalies congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour accéder à d'autres informations, rendez-vous à WWW.P65WARNINGS.CA.GOV



780200325UMV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE

