



11109

PIT BOSS®

SPORTSMAN



PBV5P2

110-120V

WIFI



Wi-Fi® + Bluetooth®

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE
INSTALLING AND USING THE APPLIANCE,
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT
D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL,
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES
DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO,
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAFETY LISTING



In accordance with the procedures and specifications listed in the UL 2728A-2019 "pellet fuel burning cooking appliances" and ULC/ORD C2728-19 "pellet fuel burning equipment." Pit Boss® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to UL and ULC standards.

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the smoker, and 305mm (12 inches) from the back of the smoker to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This hardwood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

WARNING: Be aware of building combustible material, maintain the fire to avoid over-firing. Should a grease fire occur, turn the smoker OFF and leave the cabinet door closed until the fire is out. Unplug the power cord. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your smoker in the rain or around any water source. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
3. After a period of storage, or non-use, check the burn pot for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or chimney. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the smoker is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, hardwood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.

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

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the smoker. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.
5. To prevent fingers, clothing, or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Care or an authorized dealer.

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

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or burn pot. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

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

HARDWOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural hardwood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. Use only wood pellet fuel specified by the manufacturer. Do not use pellet fuel labeled as having additives. Hardwood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value is 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), ash content < 1%.

WARNING: Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

At the time of printing, there is no industry standard for barbecue hardwood pellets, although most pellet mills use the same standards to make hardwood pellets for domestic use. Further information, can be found at www.pelletheat.org or the Pellet Fuel Institute.

Contact your local dealer on the quality of pellets in your area, and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, moisture affected pellets, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

CREOSOTE

Creosote - formation, and need for removal. When burning, it produces black smoke with a residue that is also black in color. When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow-burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when the grease and/or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

CARBON MONOXIDE

Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

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

FCC COMPLIANCE STATEMENT



This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and your body. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

The Bluetooth® word mark and logo are registered trademarks owned by Bluetooth® SIG, Inc. and any use of such marks by Pit Boss® under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	5
Specifications	5
Getting To Know Your Smoker	6
Control Board	7
Operation	8
- Setting Up - Connecting To The App - Setting The Temperature - Using The Meat Probes - Auger Priming - First Use (Burn Off) - Regular Use - Hot Smoking - Shut-down - More Functions	
Care & Maintenance	14
Troubleshooting	16
Warranty	19
- Terms & Conditions - Register Your Smoker - Customer Care	

PACKAGE CONTENTS

1	x	SMOKE CABINET & PARTS
1	x	HARDWARE BLISTER PACK
1	x	MEAT PROBE
1	x	ASSEMBLY GUIDE
1	x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS

MODEL	PBV5P2
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	170W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	27.2 KG / 60 LBS
TEMPERATURE RANGE	54-215°C / 130-420°F
DIMENSIONS	735 X 710 X 1,350 MM / 28.9 X 27.9 X 53.1 IN
WEIGHT	63.6 KG / 140.2 LB

USA

8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA

15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NETHERLANDS

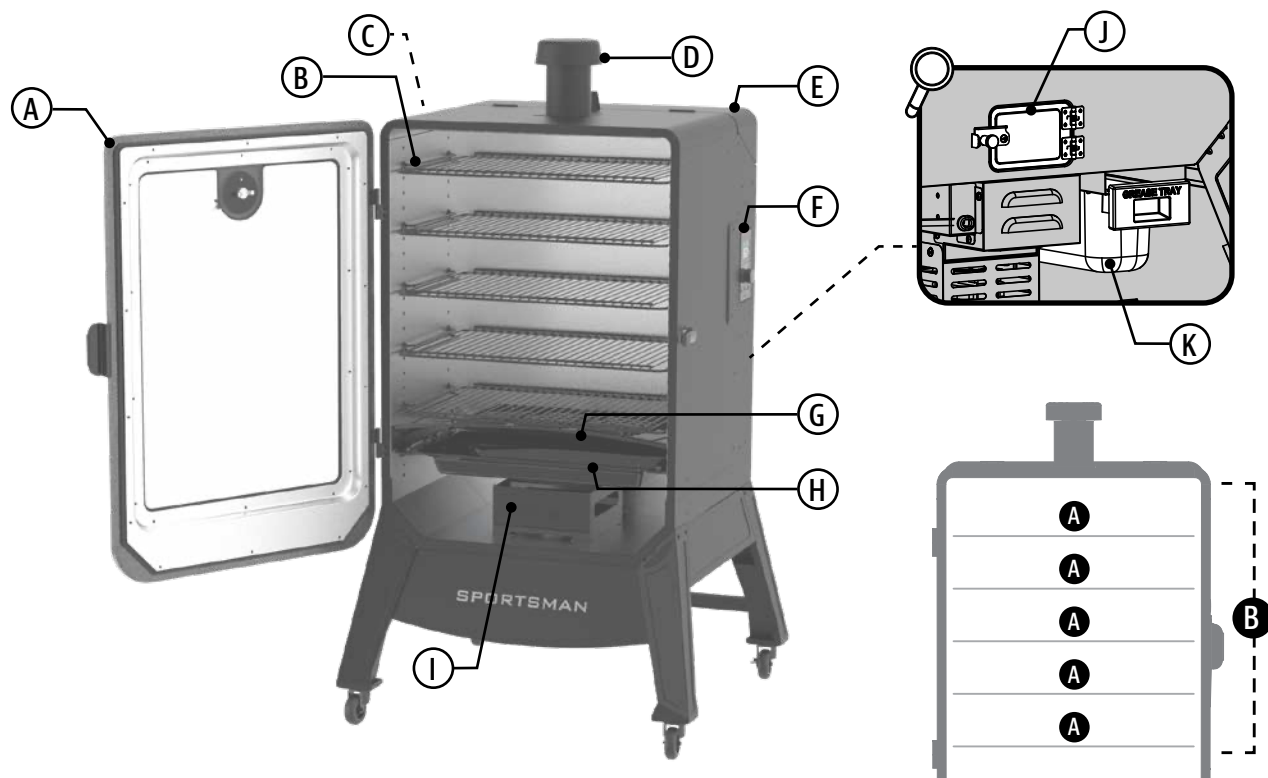
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



©2025 DANSONS US, LLC.



GETTING TO KNOW YOUR SMOKER



A Cabinet Door

Keep the door seal and glass clean to maintain the care of the cabinet door. A firm closing of the door will ensure the desired temperature inside the smoker is achieved. Avoid leaning or putting weight on the door to keep hinges intact.

B Adjustable Cooking Grates

Adjust the supports brackets and cooking grates to the desired height for each level of cooking.

C Hopper Sight Glass

Easily observe the level of pellets in your hopper without constantly opening the hopper lid.

D Chimney Exhaust

Opening the chimney increases airflow throughout the smoker. Adjust by twisting the cap more open or closed for added ventilation.

E Hopper Access

A substantial sized hopper to last long smoking sessions. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added.

F Control Board

The control system that manages the feed rate of pellet fuel, the variable speed fan, and adjustable environment settings.

G Grease Shield

Collects the juices and fats that drip and directs them into the grease tray.

H Water Pan

Adds moisture to the smoke chamber. While using water is implied, other liquids can be used as well for varied flavor profiles.

I Flame Tamer

A barrier over the fire in the burn pot and the cooking elements. Proper positioning into the inset grooves, with slotted holes on the sides, is essential to prevent flare ups.

J Pellet Cleanout

Easily change out of pellet fuel flavors.

K Grease Tray

Captures the cooking juices and grease from the smoker. Easily pull out to remove and empty.

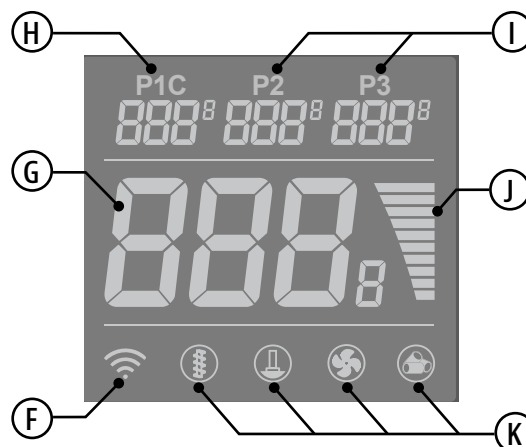
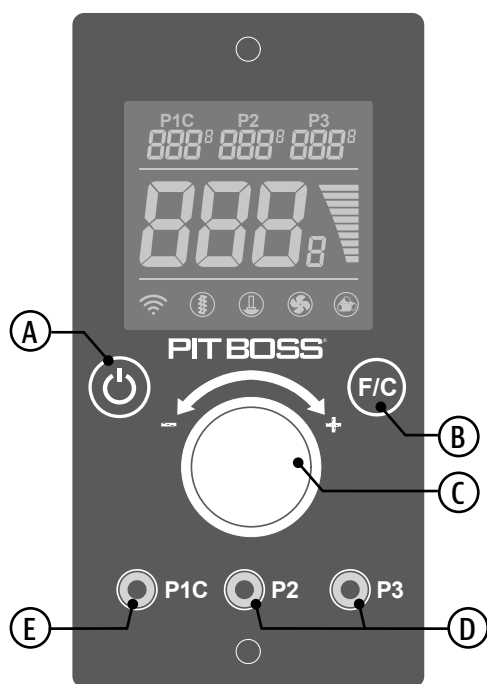


COOKING AREA

A 2,166.6 CM² / 335.85 IN²

B 10,833 CM² / 1,679.2 IN²

CONTROL BOARD



A Power Button

Press once to turn on. Press and hold for three seconds to turn off. Button will glow blue if unit is connected to a power source.

B Function Button

Quick press to change the temperature units of the Controller from Fahrenheit (°F) to Celsius (°C). Press and hold this button to initiate priming the auger, resulting in an extra feed of pellets to the burn pot. Release to stop priming.

C Controller Knob

Push once to adjust and set the grill temperature. Press and hold for three seconds to adjust and set the programmable meat probe temperature.

D Meat Probe Connection Ports

Plug-in the adapter end of a meat probe to a connection port. The readout will appear on the display screen for the corresponding meat probe.

E Programmable Meat Probe Connection Port

Same as regular meat probe ports, but this port is programmable on the Control Board.

F Connectivity Icon

Indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for connection, icon will blink. Once connection is made, the icon will stay solid.

G Temperature Readout

Displays the Actual temperature from inside the smoker. Readout is taken by the grill probe (sensor). Adjusting the Controller Knob will display the desired target temperature.

H Programmable Meat Probe Readout

Displays the temperature reading of the programmable meat probe connected.

I Meat Probe Readouts

Displays the temperature reading of the meat probe (or probes) that are connected. The readout corresponds with the plug-in connection port selected.

J Fire Intensity Meter

Displays the Actual temperature intensity of the fire in the burn pot, changing from blue to red. The color also changes when the desired target temperature is adjusted.

K Operation Icons

A solid icon is visible when a component is in operation. When an icon is flashing, an error has occurred. See Troubleshooting for assistance.



HAVE A QUESTION?

Check out some common FAQs online or Live Chat with Customer Care.



#12001

OPERATION

SETTING UP

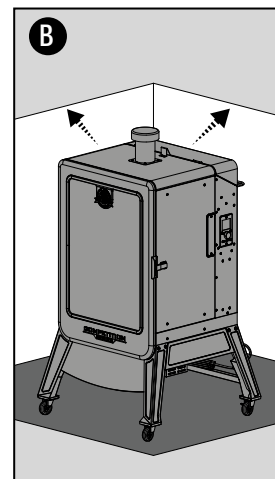
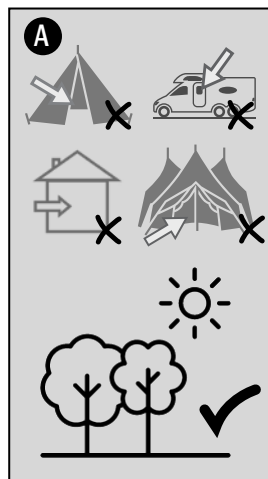
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your smoker in an area clear from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the smoker is operational. (B)

2. Parts are located throughout the shipping carton, including under-neath the smoker. Inspect the smoker, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the smoker before assembly, then review and inspect all parts by assembly guide.

If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.



CONNECTING TO THE APP

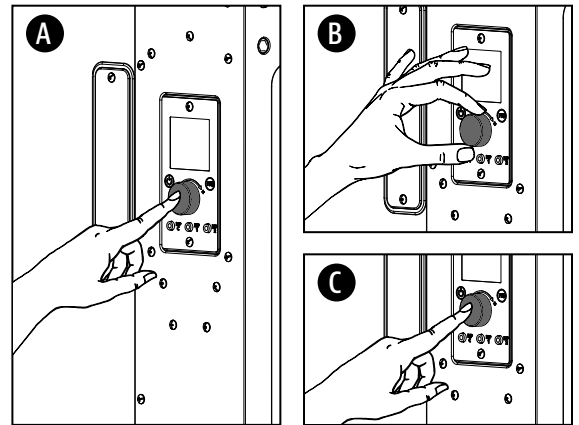
The app will allow you to control and monitor your smoker and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Pit Boss® mobile connectivity has to offer! Follow these instructions on how to connect your smoker to the Pit Boss® app with your Android™ or iOS® device:

1. Download the Pit Boss® app. Open the app and allow Wi-Fi to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® or Wi-Fi range (9 m / 30 ft), the Pit Boss® app will automatically detect your smoker. Select your smoker model. If you do not see your smoker on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your smoker model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your smoker model in the devices menu.
4. From your grill menu, find your newly named smoker and select the grill controls at the bottom. This will show you the control screen for your unit.

SETTING THE TEMPERATURE

The Grill Probe measures the internal temperature of the smoker. When the Target temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the smoke cabinet and adjust to the desired Target temperature. To adjust the desired Target temperature of the grill, follow the steps below:

1. Press the Controller Knob. The Target temperature will blink to show it is active. **(A)**
2. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. **(B)**
3. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob **(C)**. The Temperature Readout will return back to the Actual Temperature.



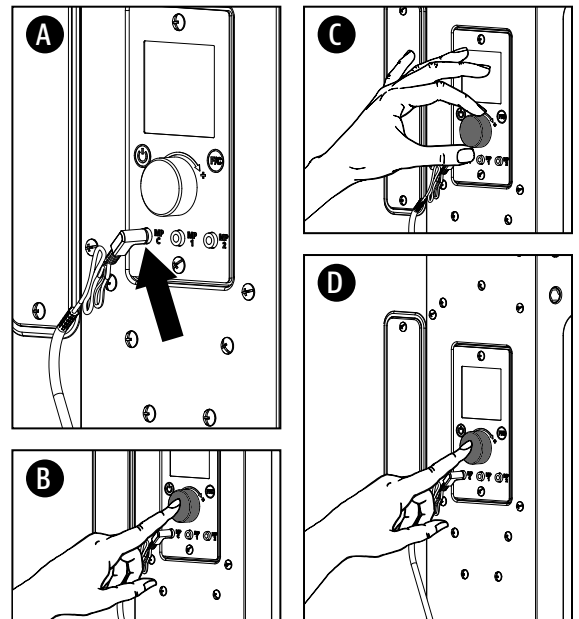
USING THE MEAT PROBES

A meat probe measures the internal temperature of a cut of meat. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat, and the internal temperature is shown on the display screen of the Control Board.

The P1C (meat probe control) connection port is the port that is programmable on the Control Board. Inserting a meat probe into this port will cook your meat to your desired target temperature. Once P1C reaches the target temperature, the Control Board will automatically reduce the temperature of the smoker to low (54°C / 130°F) to keep food warm until ready to serve.

To program the P1C, follow the steps below:

1. Plug-in the adapter end of a meat probe into the P1C port on the Control Board. **(A)**
2. Press and hold the controller knob for three seconds. The temperature readout of P1C will blink to show it is active. **(B)**
3. Turn the Controller Knob to increase or decrease the desired target temperature value. **(C)**
4. Press the Controller Knob once to lock in the desired target temperature **(D)**. The P1C readout will stop blinking and return back to the Actual Temperature readout of the P1C probe.



NOTE: Run the excess wire out the smoke cabinet door. Ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect and set aside to keep a meat probe protected and clean.

AUGER PRIMING

First time using your smoker or whenever your smoker runs out of pellets in the hopper, you will need to prime the auger. If not primed, the smoker will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start. Follow these steps to prime the auger:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Remove all cooking components (grill grates, grease shield, flame tamer) from the interior of the smoker. Locate the burn pot in the bottom of the pellet smoker.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
 - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. DO NOT place your hands or fingers inside the burn pot, as this can cause injury.
 - After approximately thirty seconds, you should begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip glows red and will get extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, press and hold the Power Button for three seconds to turn your smoker off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
8. Press and hold the Function Button (F/C) to prime the auger. Once you hear pellets drop from the auger into the burn pot, release the Function Button.
9. Press and hold the Power Button for three seconds to turn your smoker off. Please make sure you allow your smoker to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the smoker has completed the shutdown cycle and it is safe to unplug your smoker.
10. Re-install the cooking components into the smoking chamber. Ensure the FRONT labelled side of the grease shield and flame tamer are facing the cabinet door once installed.
11. Your smoker is now primed and ready to use! If this is the first use of the smoker, proceed with a burn-off.

FIRST USE (BURN OFF)

Once your auger has been primed and before cooking in your smoker for the first time, it is important to complete a smoker burn off to burn off the smoker and rid it of any foreign matter.

1. Follow Regular Use instructions to turn the unit on.
 - Fill the water pan $\frac{3}{4}$ with water, and monitor the water level during the burn off. Ensure the water pan contains water for the entirety of the burn off.
2. Turn the Controller Knob to 176°C / 350°F. Keep the cabinet door open until smoke starts to fill the interior of the smoking chamber. Then, latch the cabinet door closed and let the unit burn off for 30-40 minutes. This will burn off the interior of the unit and rid it of any foreign matter.
3. Follow Shut-down instructions to turn the unit off, or proceed with smoking at your desired temperature.

REGULAR USE

Smoking foods in your smoker 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. As you become familiar with your smoker, it is wise to place an outdoor thermometer close to your cooking area. Practice makes perfect.

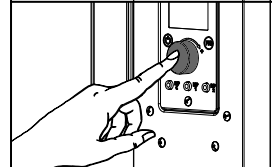
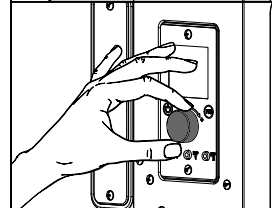
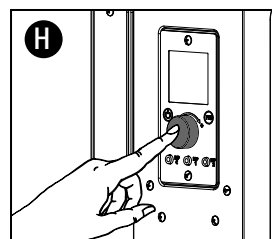
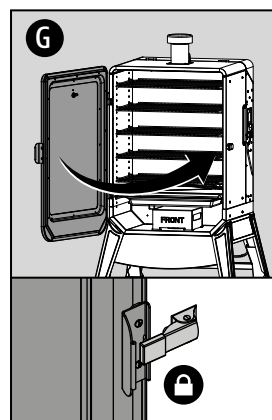
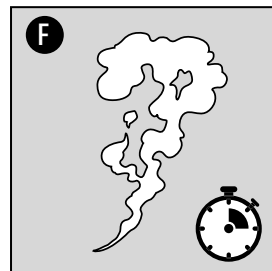
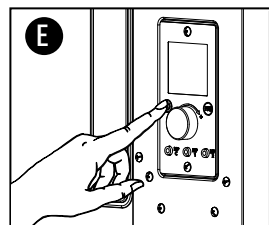
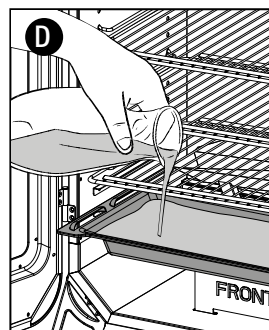
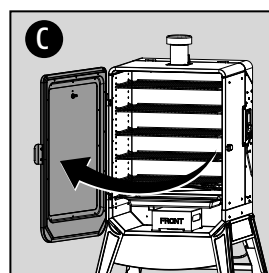
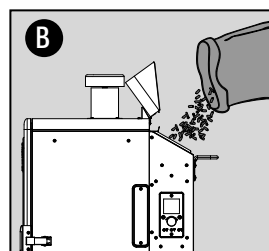
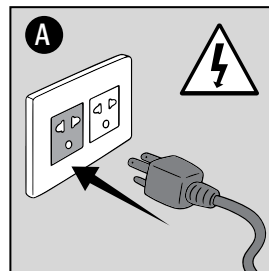
The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps for regular use of your smoker:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed. **(B)**
4. Open the cabinet door. **(C)**
5. Fill the water pan $\frac{3}{4}$ with water, and monitor the water level during your smoking session **(D)**. Larger cuts and quantities of meat can release a significant amount of water during the smoking session, losing some juices. Introducing more moisture into the smoking chamber allows the connective tissues and fats to render, and the cooking temperature to stay more consistent.
6. Press the Power Button to turn the unit on **(E)**. This will activate the start-up cycle:
 - The auger feed system will begin to turn, and the fan will supply air to the burn pot. **The cabinet door must remain open during the start-up cycle.**
 - Smoke will begin to fill the interior of the smoking chamber while the start-up cycle is taking place **(F)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
7. Once the heavy smoke starts getting thinner, close and latch the cabinet door to lock a firm seal. **(G)**
8. Press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the target temperature value to your desired temperature. Once the desired target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again. Allow the smoker to preheat to your desired target temperature, then add your food! **(H)**

During your smoke session, short or long, it is important to monitor:

- The level of liquid in the water pan. It should not go dry, as this will cause temperature swings in the smoking chamber, resulting in dry (overcooked) or raw (undercooked) foods.
- The level of liquid in the grease cup. It is important to note the amount of juices that drip from the meat. While some meat juices may evaporate, higher water-content meats may require the grease cup to be emptied more frequently.



HOT SMOKING

The form of cooking known as hot smoking refers to longer cooking times and at lower temperatures (also known as low and slow), but results in more natural flavor on your prepared foods. The band of pink (after smoking) is referred to as a smoke ring and is highly prized by outdoor chefs. Smoking foods with hardwood pellets will turn light-colored meats and poultry pink, whereas it will add a band of pink to darker cuts of meat.

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.

Follow our guide of smoking different proteins. It is important to note that it is not possible to tell if a meat cut is done by simply looking at it. Using a meat probe or a Pit Boss® Meat Thermometer is the best way to determine the internal temperature of the foods you are cooking.

Helpful tips:

- Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F, so best to prepare for a smoking session with a cold, or very cold, selection of foods before placing them inside the smoker.
- Leave open space between the foods and the extremities of the smoke cabinet for proper heat flow. Food on a crowded smoker will require more cooking time. Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for softer items like fish and cheese. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Fattier meats with lots of connective tissue are best in a smoker, as the fats renders, delivering juicy smoked sensations.
- Start with a small pork shoulder roast, which is inexpensive and more forgiving, then move on to larger cuts like brisket and ribs.
- Tenderloins and lean roasts require more attention, as the meat dries out faster. Ensure that there is lots of fluid in the water pan at all times during smoke sessions with less fatty meats. Liquids such as fruit juice, cider vinegar, wine, or beer can offer a subtle but flavorful impact to your meat cuts.
- If you are near the end of a smoking session, reduce the amount of moisture in the smoking chamber by letting the water pan run dry. This will allow the flavor components of your food to crisp up and/or caramelize.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent flare-ups.

MEAT TYPE

FINISHED INTERNAL TEMP

POULTRY

Turkey (whole)	74°C / 165°F
Chicken (whole)	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	74°C / 165°F
Small Game Birds	74°C / 165°F
Duck	74°C / 165°F

PORK

Ham (whole)	71°C / 160°F
Roast	74°C / 165°F
Tenderloin	82°C / 180°F
Spare Ribs	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	88°C / 190°F
Butt (Shoulder)	90-98°C / 195-210°F

BEEF

Prime Rib	57°C / 135°F
Tenderloin	60°C / 140°F
Roast	63°C / 145°F
Spare Ribs	79°C / 175°F
Brisket	90-98°C / 195-210°F

WILD GAME

Tenderloin	74°C / 165°F
Roast	74°C / 165°F

SEAFOOD

Fillets	63°C / 145°F
Salmon (whole)	63°C / 145°F
Lobster	63°C / 145°F



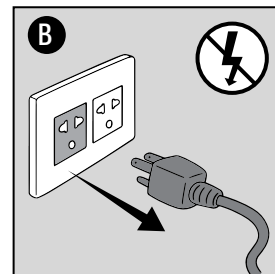
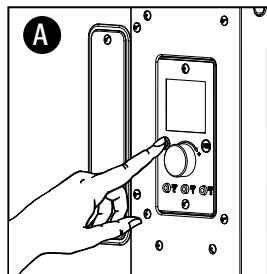
Snapshot this page
for reference. You
can thank us later!

SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your smoker:

1. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off. **(A)**
 - The smoker will begin its automatic cool-down cycle and the display reads "OFF". The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.
2. Once the shut-down cycle is complete and the fan turns off, unplug the power cord. **(B)**

IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.



ENGLISH

MORE FUNCTIONS

Overheat Protection

- If the smoker overheats, it will automatically produce an error code and shut-down as a safety feature. This is often due to a grease fire or an overfeed of fuel.
- See troubleshooting for more details.

Prime for Quick Recovery

Use the Function Button (F/C) to activate an extra feed of pellets to the burn pot.

- This can be used to add more fuel to the fire before opening the smoker cabinet door, resulting in a quick heat recovery time.
- Use when low smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. A extra feed of pellets will add a burst of smoky goodness!



HAVE A QUESTION?

Check out some common FAQs online or Live Chat with Customer Care.



#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

Explore a variety of grilling accessories available from our online store for all cooking levels.



CARE & MAINTENANCE

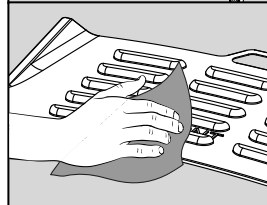
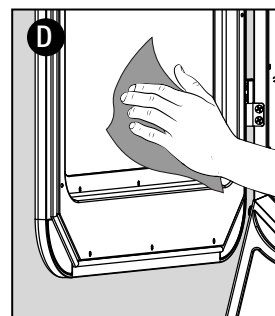
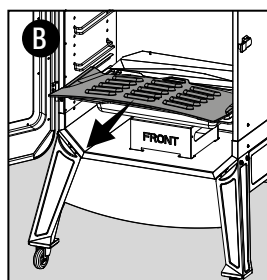
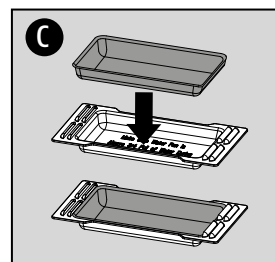
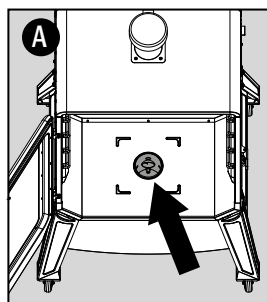
Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these tips to service your smoker:

Grill Interior

- At the bottom of the smoking chamber is the burn pot. Clean out after every few uses to avoid any hard build-up of ash or debris. This will also ensure proper ignition of fresh hardwood pellets. **(A)**

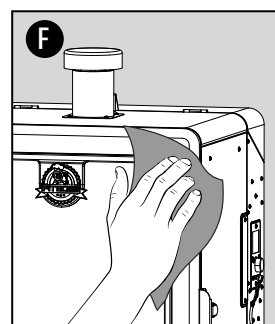
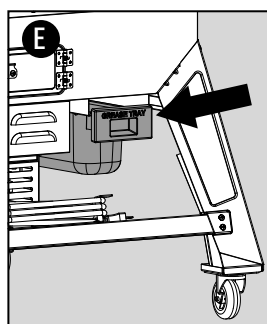
WARNING: This feature can only be operated when the smoker is cooled down.

- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components from the inside chamber of the smoker. Clean any accumulated grease on the grease shield (above the water pan), as well as any splatter. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the smoker interior and exterior. **(B)**
- The water pan may also gather some grease. Use an aluminum foil liner inside the water pan for an easier clean up. **(C)**
- In the event you experience a grease fire, keep the smoke cabinet door closed and close the chimney cap to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat. Excessive build-up of grease or cooking debris may cause the door to not close properly. Frequent cleaning of the glass is recommended to maintain visibility into the smoking chamber **(D)**. Make a solution of baking soda and vinegar, then scrub with fine steel wool in small circles.



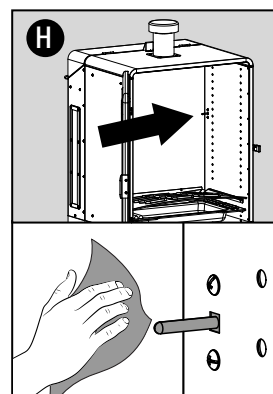
Grill Exterior

- Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do, as some meats release more liquid than others. **(E)**
- Wipe your smoker down after each use **(F)**. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside surfaces. All painted surfaces are not covered under warranty, but are rather part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using a high heat BBQ paint.
- A smoker cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use, or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.



Probes

- Wipe your meat probe after each use. A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil. Kinks or folds in the probe wires may cause damage. Do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a meat probe to short-out, causing false readings. **(G)**
- Check and clean off any grease or debris from the grill probe (sensor), found inside the smoking chamber, on the right-side wall. The grill probe must remain clean to give accurate temperature readings to the Control Board. **(H)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.

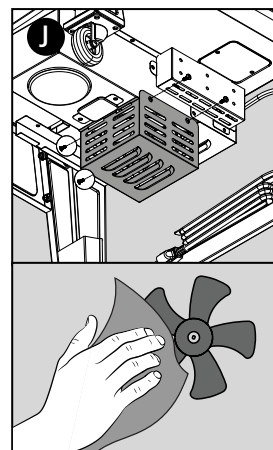
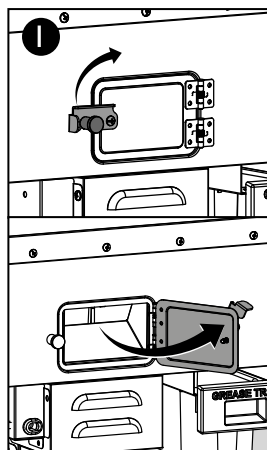


Hopper

- The hopper includes a clean-out feature to allow for ease of cleaning and change out of pellet fuel flavors. Locate the clean-out door on the back side of the hopper. Place a clean, empty pail under the clean-out door. Loosen the door knob slightly to release the door latch. Rotate the door latch upwards to open the door, allowing the pellets from the hopper to empty. Once empty, rotate the door latch back onto the Door Knob. Tighten the door knob to secure. **(I)**

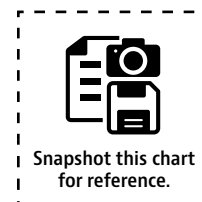
NOTE: Use a long handled brush or wet/dry vacuum to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out.

- Running all pellets out of your auger system is recommended if your smoker will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your smoker, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the underside of the unit. For an extensive cleaning, remove the screws from the fan housing and carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. Use warm soapy water to cut the soot and grease. This ensures airflow is clean and sufficient to the feed system. **(J)**



SMOKER CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Main Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Main Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Burn Pot	After Each Smoke Session	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Excess Debris
Cooking Grates	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Smoke Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe (Sensor)	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water



TROUBLESHOOTING

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

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

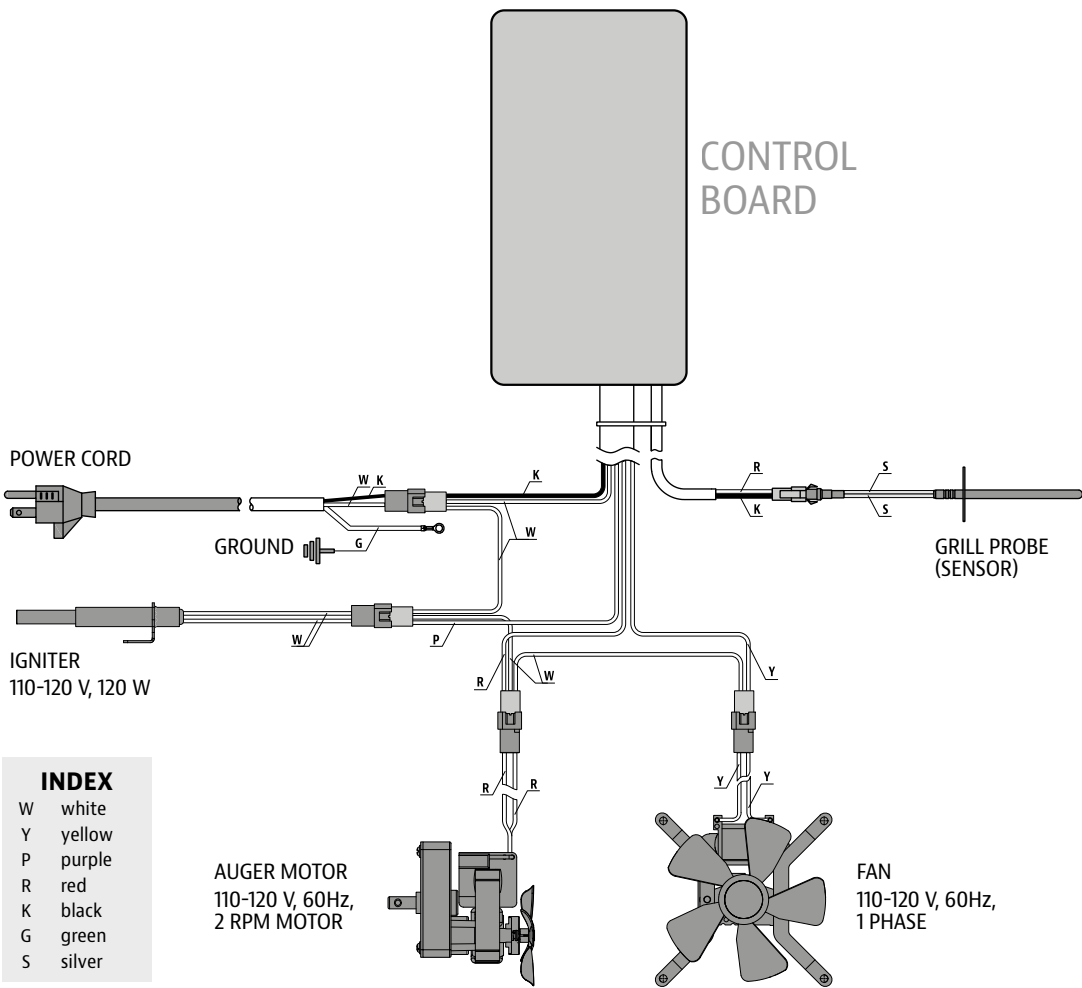
ENGLISH

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the two screws in the front of the control board, and this will release it from its positioning. Carefully pull the control board forward. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Smoker will not achieve or maintain stable temperature	Water pan is low/empty	Check status of Water Pan. Refill with liquid. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	Insufficient air flow through burn pot	Remove cooking components from the interior of the smoker. Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake from underneath the unit is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the smoker and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
Smoker produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, working properly, and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up on cooking components	Follow Care and Maintenance instructions.
"ErH" Error Code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off, and allow smoker to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.

"ErP" Error Code	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
"ErL" Error Code	Grill fails to perform start-up cycle.	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check Grill Probe (Sensor) to confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the smoker may require a second start. Turn smoker off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
"NoP" Error Code	Bad connection at connection port	Disconnect the meat probe from the connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Care for replacement part.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"Err" Error Code and Auger icon blinking	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the interior of the smoker. Turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. Disconnect and reconnect the Auger Motor connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the burn pot. Follow Auger Priming Procedure.
"Err" Error Code and Igniter icon blinking	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the interior of the smoker. Turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn pot, and open to light the pellets. Disconnect and reconnect the Igniter connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
"Err" Error Code and Fan icon blinking	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove fan housing and check for any damage to the fan wires. Disconnect and reconnect the fan connector to the Control Board. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.
"Err" Error Code and Pellet icon blinking	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Grill will not stay lit.	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	170W
FUEL INPUT RATING	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



NEED HELP?

Live chat with
Customer Care for
technical and service
related queries.



#120201



**REPLACEMENT
PARTS**

Contact your local retailer
or visit us online for
a complete catalog
of parts.

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Dansons, carries a 5 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 5 year warranty on electrical components of this product. Dansons warrants that all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

There is no other or additional warranty applicable to this product.

This warranty does not apply:

- if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.
- to damages or defects from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips, or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the product do not affect its performance.
- if your product has not been installed, operated, cleaned, and maintained in strict accordance with the accompanied product manual. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling, or custom modifications.
- to rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the smoker component. Even by utilizing materials that resist rust, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond control of the manufacturer. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides, and salt are some of the substances that can affect metal coatings.
- to damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- to damages or defects exceeding the cost of the product.
- to damages or defects caused by service or repair of the product by an unauthorized dealer of Pit Boss®.

During the term of the warranty, Dansons obliges to furnishing a replacement for defective and/or failed components and will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, should the part(s) are found to be defective upon examination.

Dansons does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product, during or after the warranty period. 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.

REGISTER YOUR SMOKER

Register your product in less than a minute and gain quick and easy access to an impressive collection of cooking knowledge.

Your registration (proof of purchase) will ensure you receive the best warranty service with your product. In the unlikely event there are safety concerns, it is our fast-track way of notifying you.

MODEL PBV5P2

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

PURCHASED FROM
(AUTHORIZED DEALER)



CUSTOMER CARE

If you have any questions or concerns about your product, our helpful Customer Care team are eager to assist you. Please have your registration information ready before contacting Customer Care.



PHONE



LIVE CHAT



APP



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

LES CAUSES MAJEURES DES INCENDIES D'APPAREILS SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN DÉFAUT DE MAINTENIR DU DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST D'UNE IMPORTANCE CRUCIALE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ SEULEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électrique à granulés. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort. Contactez les responsables locaux du bâtiment ou des pompiers au sujet des restrictions et des exigences d'inspection d'installation dans votre région. Conservez ces instructions.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL 2728A-2019 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C2728-19 "équipement de combustion de carburant à granulés". Les appareils de cuisson à granulés de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par CSA (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes UL et ULC.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez communiquer avec votre municipalité, vos autorités locales en matière de feu ou de construction ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur toutes les restrictions d'installation, y compris ceux relatifs à l'installation d'un gril sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du fumoir et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenus par les autorités compétentes.** Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

AVERTISSEMENT : Faites attention aux matériaux combustibles de construction, maintenez le feu pour éviter une surchauffe. En cas d'incendie de graisse, éteignez le fumoir et laissez le porte d'armoire fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. **NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'éteindre le feu.** L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre fumoir sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. Un entretien et une maintenance réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le fumoir est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granulés de bois dur se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

IMPORTANT! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt se dérouler. Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant de le nettoyer. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.

AVERTISSEMENT : Ne pas transporter votre fumoir pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le fumoir est complètement frais avant le déplacement.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du fumoir. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ne pas mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage sous le barbecue. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
5. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf avis contraire du service clients ou d'un revendeur agréé.

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Avoir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des arêtes vives ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres devraient être déposées dans un contenant métallique avec couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de toute matière combustible en attendant leur élimination définitive. Lorsque les cendres sont disposées par enterrement dans le sol, ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. N'utilisez que des granulés de bois spécifiés par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granulés étiqueté comme ayant des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), avec un taux de cendre < 1 %.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon de bois ou de liquides similaires pour allumer ou « raviver » un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides loin de l'appareil lors de son utilisation.

Au l'impression de ce manuel, il n'y a pas de norme industrielle pour les granulés de bois de barbecue, bien que la plupart des usines de granulés utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous trouverez plus d'informations sur www.pelletheat.org ou sur Pellet Fuel Institute.

Contactez votre revendeur local au sujet de la qualité des granulés dans votre région et pour des informations sur la qualité de la marque. Comme il n'y a pas de contrôle sur la qualité des pastilles utilisées, nous n'assumons aucune responsabilité à l'égard des dommages causés par une mauvaise qualité du carburant.

CRÉOSOTE

Créosote - formation et besoin d'élimination. Lors de sa combustion, il produit une fumée noire avec un résidu également de couleur noire. Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans une cheminée de four relativement froide et une hotte d'évacuation d'un feu à combustion lente. En conséquence, des résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement du conduit de fumée et la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle est enflammée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud.

Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand l'accumulation de graisse et/ou de créosote s'est produite. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.

LE MONOXYDE DE CARBONE

Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres personnes :

- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et l'usage de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

DÉCLARATION DE COMPATIBILITÉ FCC



Cet appareil est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable. Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. Este transmisor no debe ubicarse ni operarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance séparant l'appareil du récepteur.
- Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui du récepteur.
- Consulter le fournisseur ou un technicien qualifié de la radio ou de la télévision afin d'obtenir de l'aide.

Attention: l'utilisateur est averti que les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

La marque verbale et le logo Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth® SIG, Inc. et toute utilisation de Pit Boss® de ces marques expresse est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux sont ceux de leurs propriétaires respectifs.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	21
Contenu de l'emballage	24
Spécifications	24
Connaître votre fumoir	25
Tableau de contrôle	26
Opération	27
• Mise en place • Connexion à l'application • Réglage de la température • Utilisation des sondes à viande • Amorçage de la tარიère • Première utilisation (brûlage initiale) • Utilisation régulière • Fumage à chaud • Arrêt • Plus de fonctions	
Entretien et maintenance	33
Dépannage	35
Garantie	38
• Termes et conditions • Enregistrez votre gril • Service client	

CONTENU DE L'EMBALLAGE

1 x	FUMOIR ET PIÈCES
1 x	EMBALLAGE DU MATÉRIEL
1 x	SONDE DE CUISSON
1 x	GUIDE D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL D'UTILISATION

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	PBV5P2
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	170W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	27,2 KG / 60 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	54-215°C / 130-420°F
DIMENSIONS	735 X 710 X 1 350 MM / 28,9 X 27,9 X 53,1 POUCES
POIDS	63,6 KG / 140,2 LIVRES

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



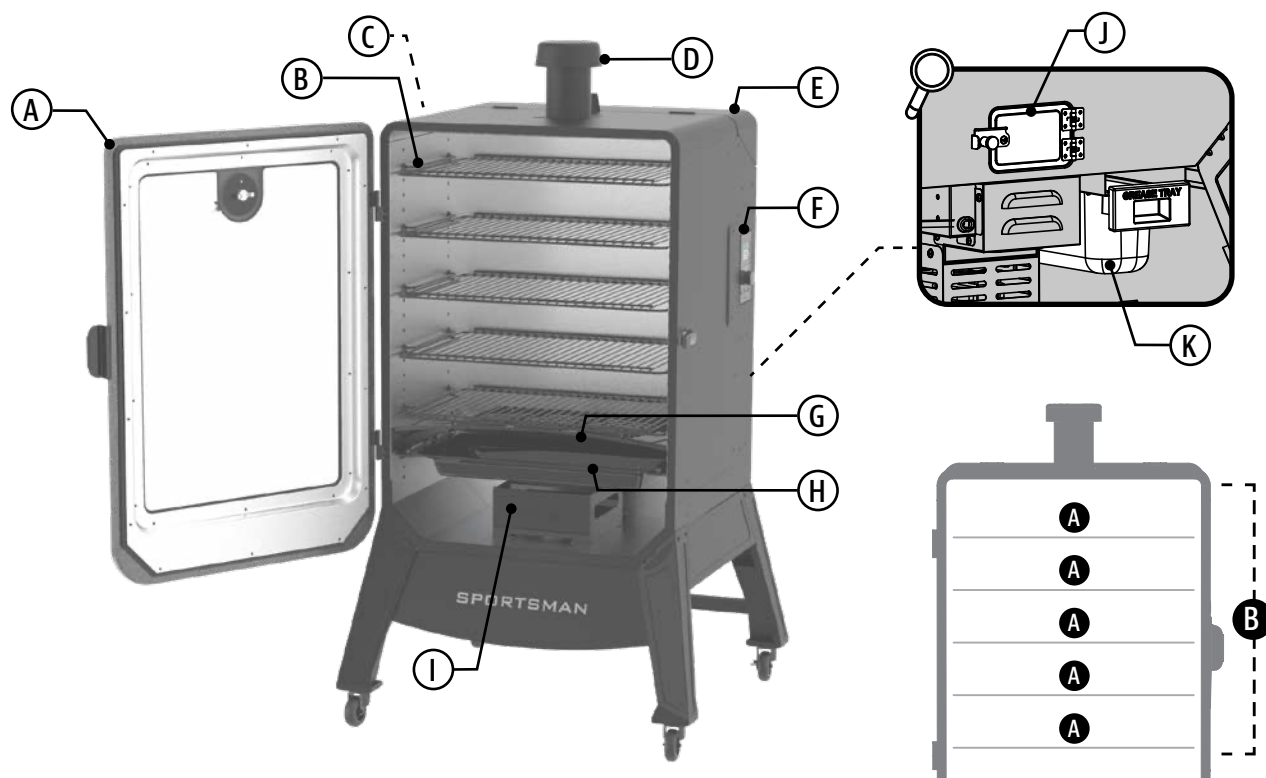
©2025 DANSONS US, LLC.



RESTEZ AU COURANT!

Visitez-nous en ligne pour des vidéos d'assemblage, des recettes gratuites, des conseils de cuisson, des mises à jour manuelles et plus encore.

CONNAÎTRE VOTRE FUMOIR



A Porte d'armoire

Gardez le joint de la porte et la vitre propres pour maintenir l'entretien de la porte de l'armoire. Une fermeture ferme de la porte assurera que la température désirée à l'intérieur du fumoir est atteinte. Évitez de vous appuyer ou de mettre du poids sur la porte pour garder les charnières intactes.

B Grilles de cuisson réglables

Réglez les supports et les grilles de cuisson à la hauteur souhaitée pour chaque niveau de cuisson.

C Verre de vue de la trémie

Observez facilement le niveau de granulés dans votre trémie sans ouvrir constamment le couvercle de la trémie.

D Échappement de cheminée

L'ouverture de la cheminée augmente le débit d'air dans le fumoir. Ajustez en tournant le capuchon plus ouvert ou fermé pour plus de ventilation.

E Accès à la trémie

Une trémie de taille substantielle pour durer de longues séances de fumage. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés.

F Tableau de contrôle

Le système de contrôle qui gère le débit d'alimentation des granulés de combustible, le ventilateur à vitesse variable et les paramètres d'environnement réglables.

G Bouclier de graisse

Recueille les jus et les graisses qui s'égouttent et les dirige dans le bac à graisse.

H Bac à eau

Ajoute de l'humidité à la chambre de fumée. Bien que l'utilisation d'eau soit implicite, d'autres liquides peuvent également être utilisés pour des profils de saveur variés.

I Dompteur de flammes

Une barrière au-dessus du feu dans le pot de combustion et les éléments de cuisson. Un positionnement correct dans les rainures encastrées, avec des trous oblongs sur les côtés, est essentiel pour éviter les poussées.

J Nettoyage des granules

Changez facilement les saveurs de carburant à granulés.

K Bac à graisse

Capte les jus de cuisson et les graisses du fumoir. Tirez facilement pour retirer et vider.

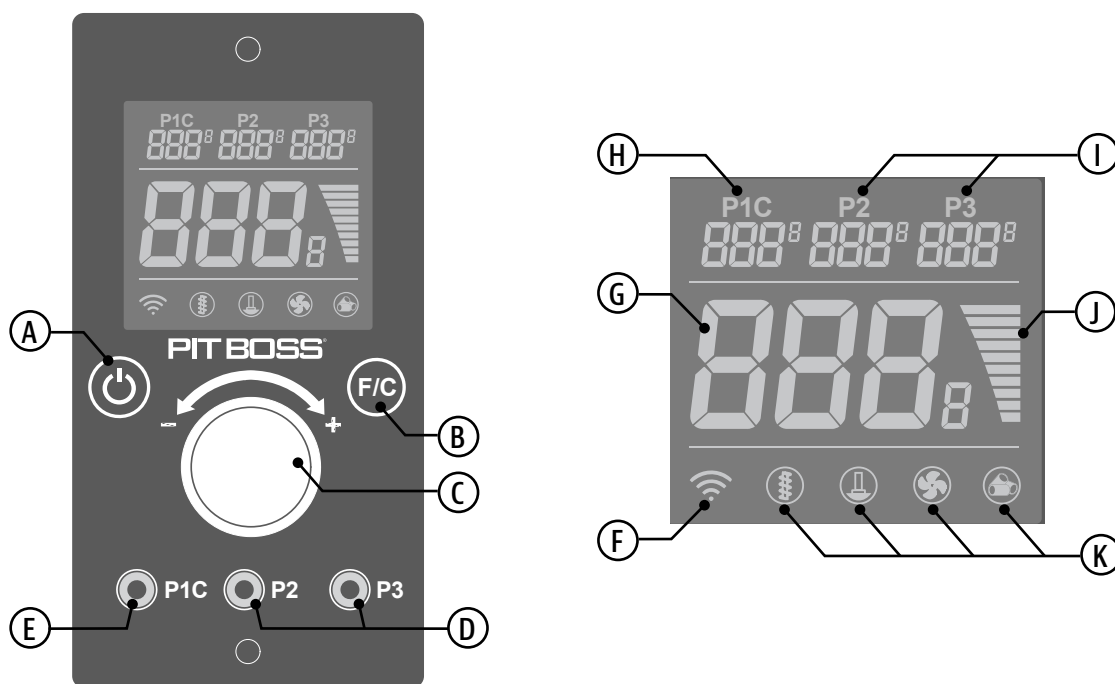


ZONE DE CUISSON

A 2 166,6 CM² / 335,85 PU²

B 10 833 CM² / 1 679,2 PU²

TABLEAU DE CONTRÔLE



A Bouton d'alimentation

Appuyez une fois pour allumer. Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour éteindre. Le bouton s'allume en bleu si l'appareil est connecté à une source d'alimentation.

B Bouton de fonction

Appuyez rapidement pour changer les unités de température du contrôleur de Fahrenheit (°F) à Celsius (°C).

Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour lancer l'amorçage de la tარიère, ce qui entraînera une alimentation supplémentaire de granulés dans le pot de combustion. Relâchez pour arrêter l'amorçage.

C Bouton du contrôleur

Appuyez the bouton une fois pour ajuster et régler la température du gril.

Appuyez et maintenez enfoncé the bouton pendant trois secondes pour ajuster et régler la température programmable de la sonde à viande.

D Ports de connexion de la sonde à viande

Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande à un port de connexion. La lecture apparaîtra sur l'écran d'affichage pour la sonde à viande correspondante.

E Port de connexion de la sonde à viande programmable

Identique aux ports de sonde à viande ordinaires, mais ce port est programmable sur le tableau de contrôle.

F Icône de connectivité

Indique une connectivité avec Wi-Fi. Lors de la recherche de connexion, l'icône clignote. Une fois la connexion est établie, l'icône restera fixe.

G Lecture de la température centrale

Affiche la température réelle de l'intérieur du fumoir. La lecture est effectuée par la sonde du gril (capteur). Le réglage du bouton du contrôleur affichera la température de consigne souhaitée.

H Lecture de la sonde à viande programmable

Affiche la lecture de la température de la sonde à viande programmable connectée.

I Lecture de la (les) sonde(s) à viande

Affiche la lecture de la température de la sonde à viande (ou des sondes) qui sont connectées. L'affichage correspond au port de connexion enfichable sélectionné.

J Compteur d'intensité d'incendie

Affiche l'intensité réelle de la température du feu dans le pot de combustion, passant du bleu au rouge. La couleur change également lorsque la température de consigne souhaitée est ajustée.

K Icônes d'opération

Une icône solide est visible lorsqu'un composant est en fonctionnement. Lorsqu'une icône clignote, une erreur s'est produite. Voir Dépannage pour obtenir de l'aide.



AVEZ UNE QUESTION?

Consultez certaines FAQ courantes en ligne ou clavardez en direct avec le service à la clientèle.



#12001

OPÉRATION

MISE EN PLACE

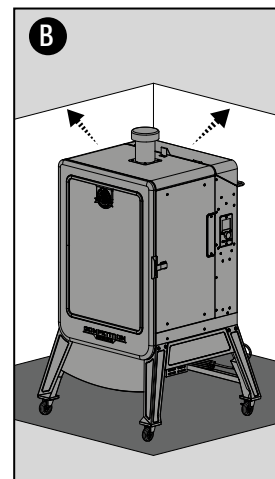
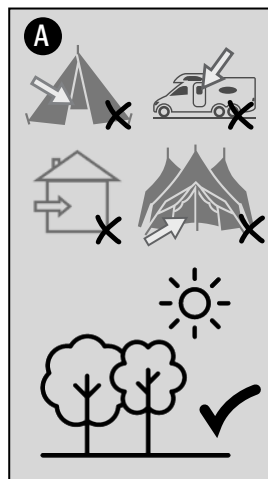
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Gardez votre fumoir dans une zone exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Toutes les unités Pit Boss® doivent conserver un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles et ce dégagement doit être maintenu pendant que le fumoir est opérationnel. (B)

2. Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le fumoir. Inspectez le fumoir, les pièces et la plaquette alvéolée du matériel après les avoir retirés du carton d'expédition protecteur. Jetez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du fumoir avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces à l'aide du guide d'assemblage.

Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Contactez votre revendeur ou le service client Pit Boss® pour les pièces.

3. Assemblez l'unité conformément aux instructions du guide d'assemblage.



CONNEXION À L'APPLICATION

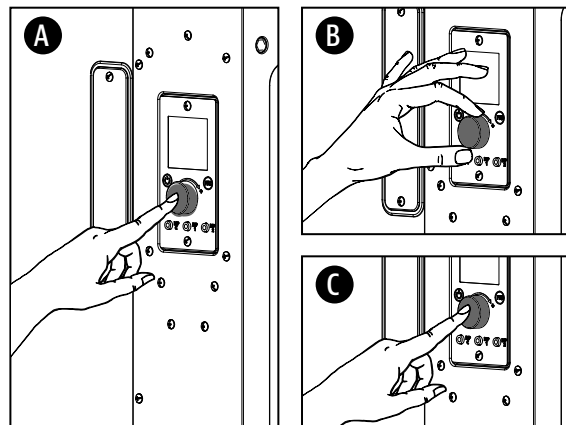
L'application vous permettra de contrôler et de surveiller les températures de votre fumoir et de vos sondes à viande depuis votre appareil mobile. Profitez des avantages de la connectivité mobile Pit Boss®! Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Pit Boss® avec votre appareil Android™ ou iOS® :

1. Téléchargez l'application Pit Boss®. Ouvrez l'application et autorisez Bluetooth® à être activé pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.
2. Si vous êtes à portée Bluetooth® (9 m / 30 pieds), l'application Pit Boss® détectera automatiquement votre appareil. Sélectionnez votre modèle de fumoir. Si vous ne voyez pas votre fumoir sur l'écran, assurez-vous que votre appareil est connecté à une source d'alimentation et qu'il est allumé.
3. Nommez votre modèle de fumoir (c.-à-d. My Smoker) dans l'application et sélectionnez «Connecter» en bas de l'écran. Cela enregistrera votre modèle de grill dans le menu des appareils.
4. Dans le menu des appareils, trouvez votre nouveau fumoir et sélectionnez les commandes du grill en bas. Cela vous montrera l'écran de contrôle de votre appareil.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La sonde de gril mesure la température interne du fumoir. Lorsque la température cible est ajustée, la sonde de gril lira la température réelle à l'intérieur du fumoir et s'ajustera à la température cible souhaitée. Pour régler la température cible souhaitée du fumoir, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton du contrôleur. La température cible clignotera pour indiquer qu'elle est active. **(A)**
2. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. **(B)**
3. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur **(C)**. La lecture de la température reviendra à la température réelle.



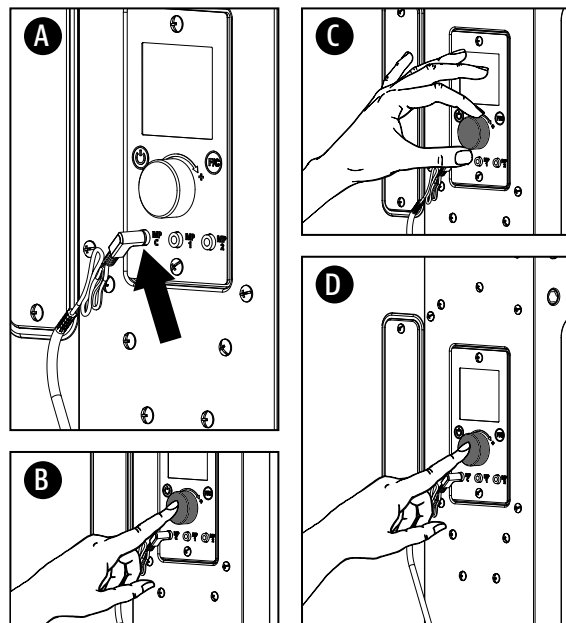
UTILISATION DES SONDES À VIANDE

Une sonde à viande mesure la température interne d'un morceau de viande. Branchez l'adaptateur de sonde à viande sur le port de connexion de la sonde à viande et assurez-vous qu'il est inséré à fond dans la prise. Vous le sentirez et l'entendrez s'enclencher. Insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande et la température interne s'affiche sur l'écran d'affichage du tableau de contrôle.

Le port de connexion P1C (contrôle de la sonde à viande) est le port qui est programmable du tableau de contrôle. L'insertion d'une sonde à viande dans ce port fera cuire votre viande à la température cible souhaitée. Une fois que le P1C atteint la température cible, le tableau de contrôle réduira automatiquement la température du fumoir à basse température (54°C / 130°F) pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de les servir.

Pour programmer le P1C, suivez les étapes ci-dessous :

1. Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande dans le port P1C du tableau de contrôle. **(A)**
2. Appuyez sur le bouton du contrôleur et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. L'affichage de la température du P1C clignotera pour indiquer qu'il est actif. **(B)**
3. Tournez le bouton du contrôleur pour augmenter ou diminuer la valeur de température cible souhaitée. **(C)**
4. Appuyez une fois sur le bouton du contrôleur pour verrouiller la température cible souhaitée **(D)**. L'affichage P1C cessera de clignoter et reviendra à l'affichage de la température réelle de la sonde P1C.



REMARQUE : faites passer le câble en excès par la porte de l'armoire à fumée. Assurez-vous que la sonde à viande et les fils de la sonde à viande évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le et mettez-le de côté pour garder une sonde à viande protégée et propre.

AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

La première fois que vous utilisez votre fumoir ou chaque fois que votre fumoir manque de granulés dans la trémie, vous devrez amorcer la tarière. S'il n'est pas amorcé, le fumoir expirera avant que les granulés ne soient allumés et aucun feu ne démarrera. Suivez ces étapes pour amorcer la tarière :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la trémie ou qui bloquent le système d'alimentation de la vis sans fin.
2. Retirez tous les éléments de cuisson (les grilles de cuisson, le bouclier de graisse et le dompteur de flamme) de l'intérieur du fumoir. Localisez le pot de combustion au bas du fumoir à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
 - Assurez-vous d'entendre la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. NE placez PAS vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, car cela pourrait causer des blessures.
 - Après environ trente secondes, vous devriez commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur devient rouge et deviendra extrêmement chaude et brûlera. Ne touchez pas l'allumeur.
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre votre fumoir.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
8. Appuyez sur le bouton de fonction (F/C) et maintenez-le enfoncé pour amorcer la tarière. Une fois que vous entendez les granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion, relâchez le bouton de fonction.
9. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre votre fumoir. Assurez-vous de laisser votre fumoir branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le fumoir a terminé le cycle d'arrêt et vous pouvez débrancher votre fumoir en toute sécurité.
10. Réinstallez les composants de cuisson dans la chambre de fumage. Assurez-vous que le côté étiqueté FRONT du bouclier de graisse et le dompteur de flammes sont face à la porte de l'armoire une fois installés.
11. Votre fumoir est maintenant amorcé et prêt à être utilisé! S'il s'agit de la première utilisation du fumoir, procéder à un brûlage initiale.

PREMIÈRE UTILISATION (BRÛLAGE INITIALE)

Une fois que votre tarière a été amorcée et avant de cuisiner dans votre fumoir pour la première fois, il est important d'effectuer une combustion du fumoir pour brûler le fumoir et le débarrasser de tout corps étranger.

1. Suivez les instructions d'utilisation régulière pour allumer l'appareil.
 - Remplissez le bac à eau aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau et surveillez le niveau d'eau pendant le brûlage. Assurez-vous que le bac à eau contient de l'eau pendant toute la durée du brûlage.
2. Tournez le bouton du contrôleur à 176°C / 350°F. Gardez la porte de l'armoire ouverte jusqu'à ce que la fumée commence à remplir l'intérieur de la chambre de fumage. Ensuite, fermez et verrouillez la porte de l'armoire et laissez l'appareil brûler pendant 30 à 40 minutes. Cela brûlera l'intérieur de l'appareil et le débarrassera de tout corps étranger.
3. Suivez les instructions d'arrêt pour éteindre l'appareil ou continuez à fumer à la température souhaitée.

UTILISATION RÉGULIÈRE

Fumer des aliments dans votre fumoir peut vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. Au fur et à mesure que vous vous familiarisez avec votre fumoir, il est sage de placer un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. La pratique rend parfait.

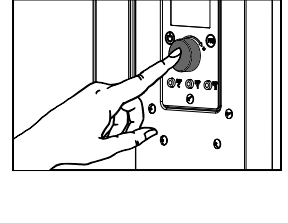
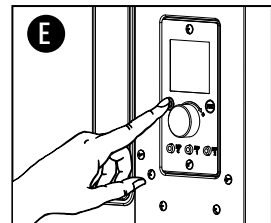
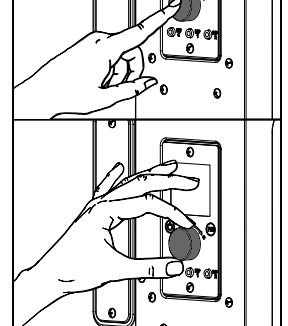
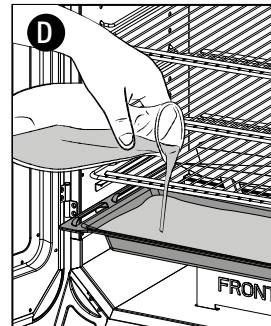
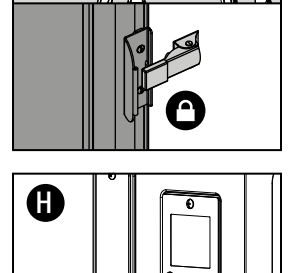
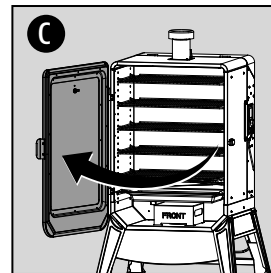
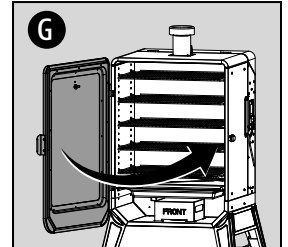
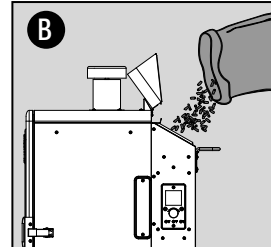
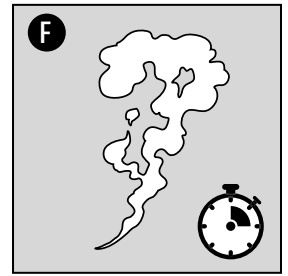
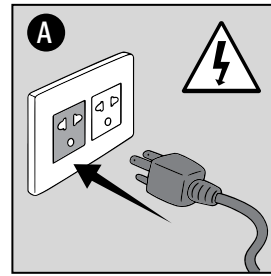
La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des pellets utilisés, l'ouverture de la porte de l'armoire et la quantité d'aliments cuits.

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre fumoir :

1. Confirmez que la tარიère est amorcée. Sinon, amorcez la tარიère.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie pour vérifier votre niveau de pellets. Remplissez avec tous les granulés de bois dur naturels pour barbecue si nécessaire. **(B)**
4. Ouvrez la porte de l'armoire. **(C)**
5. Remplissez le bac à eau aux $\frac{3}{4}$ et surveillez le niveau d'eau pendant votre séance de fumage **(D)**. De plus grandes coupes et quantités de viande peuvent libérer une quantité importante d'eau pendant la séance de fumage, perdant ainsi du jus. L'introduction de plus d'humidité dans la chambre de fumage permet aux tissus conjonctifs et aux graisses de se rendre, et à la température de cuisson de rester plus constante.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil **(E)**. Cela activera le cycle de démarrage :
 - Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. **La porte de l'armoire doit rester ouverte pendant le cycle de démarrage.**
 - La fumée commencera à remplir l'intérieur de la chambre de fumage pendant le cycle de démarrage **(F)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
7. Une fois que la fumée épaisse commence à diminuer, fermez et verrouillez la porte de l'armoire pour verrouiller un joint ferme. **(G)**
8. Appuyez sur le bouton du contrôleur. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température de cuisson à la température cible souhaitée. Une fois la température de cuisson cible souhaitée est atteinte, verrouillez-la en appuyant à nouveau sur le bouton du contrôleur. Laissez le fumoir préchauffer à la température cible souhaitée, puis ajoutez vos aliments! **(H)**

Lors de votre session fumette, courte ou longue, il est important de surveiller :

- Le niveau de liquide dans le bac à eau. Il ne doit pas sécher, car cela va provoquer des variations de température dans la chambre de fumage, entraînant des aliments secs (trop cuits) ou crus (insuffisamment cuits).
- Le niveau de liquide dans le bac à graisse. Il est important de noter la quantité de jus qui s'écoule de la viande. Bien que certains jus de viande puissent s'évaporer, les viandes à forte teneur en eau peuvent nécessiter de vider le bac à graisse plus fréquemment.



FUMAGE À CHAUD

La forme de cuisson connue sous le nom de fumage à chaud se réfère à des temps de cuisson plus longs et à des températures plus basses (également appelées basses et lentes), mais donne une saveur plus naturelle à vos aliments préparés. La bande de rose (après avoir fumé) est appelée un anneau de fumée et est très prisée par les chefs en plein air. Fumer des aliments avec des granulés de bois dur rendra roses les viandes et la volaille de couleur claire, tandis qu'il ajoutera une bande de rose aux coupes de viande plus foncées.

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

Suivez notre guide de fumage de différentes protéines. Il est important de noter qu'il n'est pas possible de dire si une coupe de viande est faite simplement en la regardant. L'utilisation d'une sonde à viande ou d'un thermomètre à viande Pit Boss® est le meilleur moyen de déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez.

Conseils utiles :

- La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C / 120 °F, il est donc préférable de se préparer pour une séance de fumage avec une sélection d'aliments froids ou très froids avant de les placer dans le fumoir.
- Laissez un espace libre entre les aliments et les extrémités du fumoir pour une bonne circulation de la chaleur. Les aliments sur un fumoir bondé nécessiteront plus de temps de cuisson. Utilisez un ensemble de pinces à long manche pour retourner les viandes et une spatule pour les aliments plus mous comme le poisson et le fromage. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, piquera la viande et permettra au jus de s'échapper.
- Les viandes plus grasses avec beaucoup de tissu conjonctif sont les meilleures chez un fumeur, car les graisses rendent, offrant des sensations fumées juteuses.
- Commencez par un petit rôti d'épaule de porc, qui est peu coûteux et plus indulgent, puis passez à des coupes plus grosses comme la poitrine et les côtes.
- Les filets et les rôtis maigres nécessitent plus d'attention, car la viande sèche plus rapidement. Assurez-vous qu'il y a beaucoup de liquide dans le bac à eau en tout temps pendant les séances de fumage avec des viandes moins grasses. Les liquides tels que les jus de fruits, le vinaigre de cidre, le vin ou la bière peuvent donner un effet subtil mais savoureux à vos coupes de viande.
- Si vous approchez de la fin d'une séance de fumage, réduisez la quantité d'humidité dans la chambre de fumage en laissant le bac à eau s'assécher. Cela permettra aux composants aromatiques de vos aliments de devenir croustillants et/ou de caraméliser.
- Les sauces à base de sucre sont mieux appliquées vers la fin de la cuisson pour éviter les flambées.

TYPE DE VIANDE TEMP INTERNE FINI

VOLAILLE

Dinde (entière)	74°C / 165°F
Poulet (entier)	74°C / 165°F
Pilons, Poitrines	74°C / 165°F
Petit gibier à plumes	74°C / 165°F
Canard	74°C / 165°F

PORC

Jambon (entier)	71°C / 160°F
Rôtir	74°C / 165°F
Filet	82°C / 180°F
Côtes levées	88°C / 190°F
Petites côtes levées de dos	88°C / 190°F
Fesses (épaule)	90-98°C / 195-210°F

BOEUF

Côte de bœuf	57°C / 135°F
Filet	60°C / 140°F
Rôtir	63°C / 145°F
Côtes levées	79°C / 175°F
Pointe de poitrine	90-98°C / 195-210°F

GIBIER SAUVAGE

Filet	74°C / 165°F
Rôtir	74°C / 165°F

FRUIT DE MER

Filets	63°C / 145°F
Saumon (entier)	63°C / 145°F
Homard	63°C / 145°F

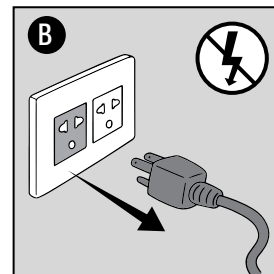
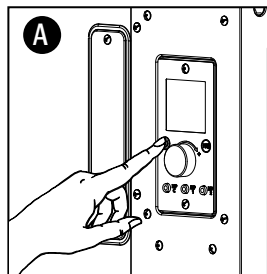


Prenez un instantané de ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard !

ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre fumoir en toute sécurité :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. **(A)**
 - Le fumoir commencera son cycle de refroidissement automatique et l'écran affiche "OFF". Le système de tarière cessera d'alimenter en carburant, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.
2. Une fois le cycle d'arrêt terminé et le ventilateur s'éteint, débranchez le cordon d'alimentation. **(B)**



IMPORTANT! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt se dérouler. Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant le nettoyage. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.

PLUS DE FONCTIONS

Protection contre la surchauffe

- Si le fumoir surchauffe, il produira automatiquement un code d'erreur et s'éteindra par mesure de sécurité. Cela est souvent dû à un feu de graisse ou à une suralimentation en carburant.
- Voir dépannage pour plus de détails.

Amorçage pour une récupération rapide

Utilisez le bouton de fonction (F/C) pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion.

- Cela peut être utilisé pour ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir la porte de l'armoire du fumoir, ce qui permet un temps de récupération de chaleur rapide.
- À utiliser lorsque vous fumez peu, pour augmenter l'intensité de la saveur de fumée propre. Une alimentation supplémentaire de granulés ajoutera une explosion de bonté fumée !



AVEZ UNE QUESTION?

Consultez certaines FAQ courantes en ligne ou clavez en direct avec le service à la clientèle.



#12001

OBTENEZ DES OUTILS

Découvrez une variété d'accessoires de grillades disponibles dans notre boutique en ligne pour tous les niveaux de cuisson.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

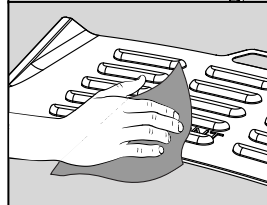
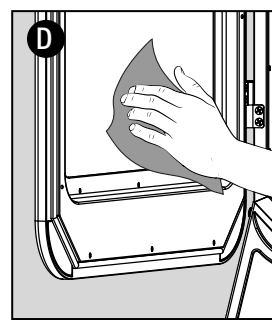
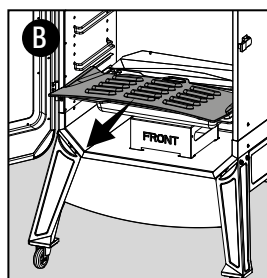
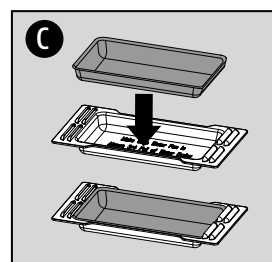
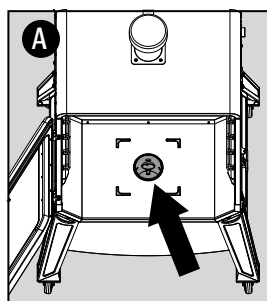
Toute unité Pit Boss® vous offrira de nombreuses années de service savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils pour entretenir votre fumoir :

Intérieur du grill

- Au fond de la chambre de fumage se trouve le pot de combustion. Nettoyez après quelques utilisations pour éviter toute accumulation de cendres ou de débris. Cela assurera également un bon allumage des granulés de bois franc frais. **(A)**

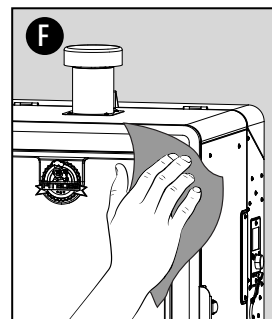
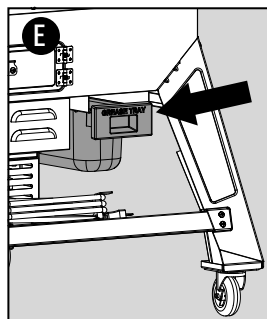
AVERTISSEMENT : Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le fumoir est refroidi.

- Utilisez une brosse de nettoyage de grill pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson depuis la chambre intérieure du fumoir. Nettoyez toute graisse accumulée sur le pare-graisse (au-dessus du bac à eau), ainsi que toute éclaboussure. Pour un nettoyage en profondeur supplémentaire, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du fumoir. **(B)**
- Le bac à eau peut également recueillir un peu de graisse. Utilisez une doublure en papier d'aluminium à l'intérieur du bac à eau pour un nettoyage plus facile. **(C)**
- En cas de feu de graisse, gardez la porte de l'armoire à fumée fermée et fermez le chapeau de la cheminée pour éteindre le feu. Si le feu ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le fumoir et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrer légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne se cassera pas à haute température. Une accumulation excessive de graisse ou de débris de cuisson peut empêcher la porte de se fermer correctement. Un nettoyage fréquent de la vitre est recommandé pour maintenir la visibilité dans la chambre de fumage **(D)**. Faites une solution de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis frottez avec de la laine d'acier fine en petits cercles.



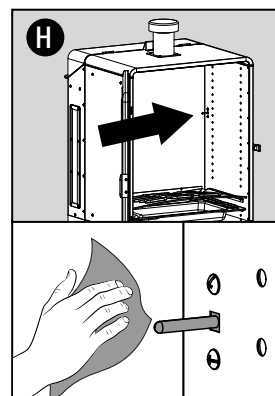
Extérieur du grill

- Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisson que vous faites, car certaines viandes libèrent plus de liquide que d'autres. **(E)**
- Essuyez votre fumoir après chaque usage **(F)**. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font plutôt partie de l'entretien général et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture pour barbecue à haute température.
- Une housse pour le fumeur est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé, ou pour un stockage à long terme, gardez l'appareil sous une couverture dans un garage ou une remise.



Sondes

- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde à viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche. Des nœuds ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde à viande, provoquant de fausses lectures. **(G)**
- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris de la sonde du grill (capteur) qui se trouve à l'intérieur de la chambre de fumage, sur la paroi droite. La sonde du grill doit rester propre pour donner des lectures de température précises au tableau de contrôle. **(H)**
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.

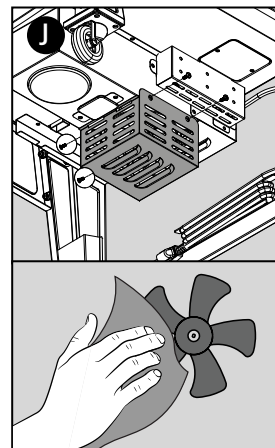
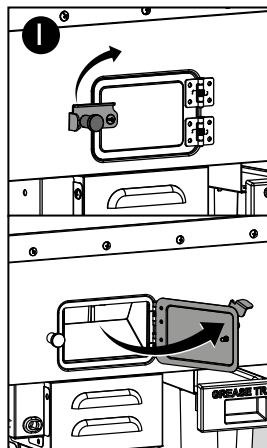


Trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage pour faciliter le nettoyage et le changement des saveurs de combustible à granulés. Localisez la porte de nettoyage à l'arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage. Desserrez légèrement le bouton de la porte pour libérer le loquet de la porte. Tournez le loquet de la porte vers le haut pour ouvrir la porte, permettant aux granulés de la trémie de se vider. Une fois vide, faites pivoter le loquet de porte sur le bouton de porte. Serrez le bouton de la porte pour le fixer. **(I)**

REMARQUE : Utilisez une brosse à long manche ou un aspirateur sec/humide pour enlever l'excès de granules, de sciure de bois et de débris pour un nettoyage complet.

- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de votre système de tარიère si votre fumoir ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre fumoir, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé sous l'appareil. Pour un nettoyage approfondi, retirez les vis du boîtier du ventilateur et essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la suie et la graisse. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système d'alimentation. **(J)**



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU FUMOIR

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte vitrée de l'armoire principale	Toutes les 2-3 séances de fumée	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec de la laine d'acier (fine)
Bas de l'armoire principale	Toutes les 5-6 séances de fumée	Ramassez les débris en excès sous vide sec/humide
Pot de combustion	Après chaque séance de fumée	Ramassez les débris en excès sous vide sec/humide
Grilles de cuisson	Après chaque séance de fumée	Brûler l'excès, brosse métallique en laiton
Bac à eau	Après chaque séance de fumée	Éponge à gratter & eau savonneuse
Bac à graisse	Après chaque séance de fumée	Éponge à gratter & eau savonneuse
Système d'alimentation à vis sans fin	Lorsque le sac à pellets est vide	Laisser la tარიère pousser la sciure de bois, laissant la trémie vide
Composants électriques	Une fois par an	Dépoussiérer l'intérieur, essuyer les pales du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Évent d'admission d'air	Toutes les 5-6 séances de fumée	Dépoussiérer, éponge à gratter & eau savonneuse
Sonde de grill (capteur)	Toutes les 2-3 séances de grill	Chiffon et eau savonneuse



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés et l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité préviendront les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre fumoir Pit Boss® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

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

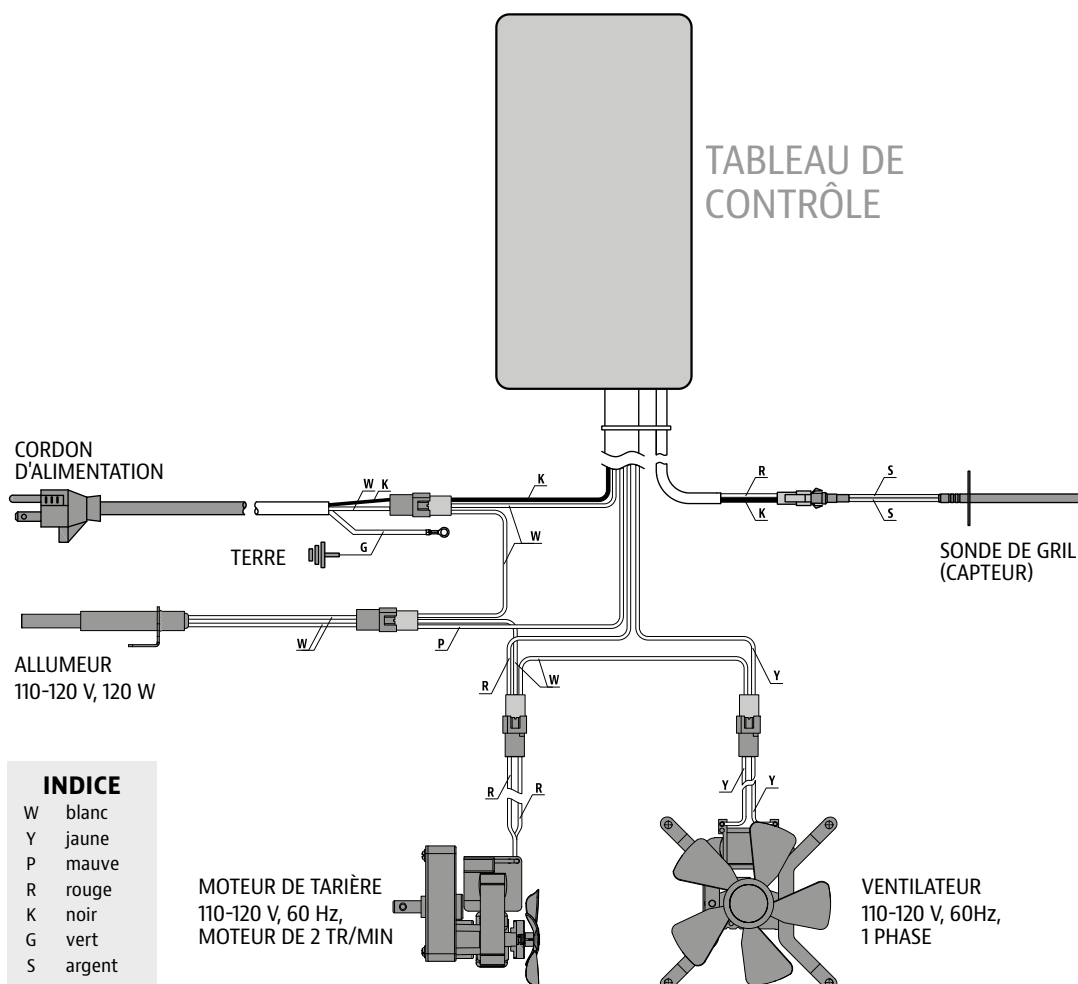
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de contrôle	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez les deux vis à l'avant de la carte de contrôle, et cela la libérera de son positionnement. Tirez délicatement le tableau de contrôle vers l'avant. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Tableau de commande défectueux	Le tableau de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le fumoir n'atteindra pas ou ne maintiendra pas une température stable	Le bac à eau est bas/vide	Vérifiez l'état du bac à eau. Remplir de liquide. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
	Sonde de gril (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Retirer les éléments de cuisson de l'intérieur du fumoir. Vérifiez le pot de combustion pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'admission d'air par le dessous de l'appareil n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le fumoir et attendez 10 minutes. Vérifier que la flamme produite est vive et vibrante.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Le fumoir produit de la fumée en excès ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Nettoyez le pot de combustion pour les granulés de bois dur humides. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il est propre, qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

Code d'erreur ErH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laisser le fumoir refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de tous les composants. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service client.
Code d'erreur ErP	Le fil de la sonde du gril ne se connecte pas. La sonde du gril est cassée	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du gril ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du gril au tableau de contrôle. La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Code d'erreur ErL	Le gril n'exécute pas le cycle de démarrage.	Vérifier le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde du gril (capteur) pour confirmer si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. Par grand froid, le fumeur peut avoir besoin d'un deuxième démarrage. Éteignez le fumoir, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Code d'erreur NoP	Mauvaise connexion au port de connexion La sonde à viande est endommagée Tableau de commande défectueux	Débranchez la sonde thermique du port de connexion sur le tableau de contrôle et reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde à viande est fermement connecté. Vérifiez les signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si l'échec persiste, appelez le service client pour une pièce de rechange. Vérifiez s'il y a des signes de dommages sur les fils de la sonde à viande. S'il est endommagé, appelez le service client pour une pièce de rechange. La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur "Err" et l'icône de la tარიère clignote	Le moteur de la vis sans fin est bloqué, ne se connecte pas Tარიère non amorcée	Retirer les éléments de cuisson de l'intérieur du fumoir. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la tარიère fait tomber des granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tარიère.
Code d'erreur "Err" et l'icône de l'allumeur clignote	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion Défaillance de l'allumeur	Retirer les éléments de cuisson de l'intérieur du fumoir. Allumez l'appareil et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn pot, and open to light the pellets. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange. L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur "Err" et l'icône de ventilateur clignote	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Retirez le boîtier du ventilateur et vérifiez que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si les pales du ventilateur sont sales.
Code d'erreur "Err" et l'icône de granules clignote	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, le gril ne reste pas allumé.	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	170W
COTE D'ENTRÉE DE CARBURANT	1,12 KG/H / 2,48 LIBRES/H

REMARQUE : Les composants électriques, passés par les services de test et de certification de la sécurité des produits, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.



BESOIN D'AIDE?

Chat en direct avec le service client pour les questions techniques et de service.



#12001

FRANÇAIS



PIÈCES DE RECHANGE

Contactez votre revendeur local ou visitez-nous en ligne pour un catalogue complet de pièces.

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les fumeurs Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabriqués par Dansons, bénéficient d'une garantie de 5 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 5 ans sur les composants électriques de ce produit. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, pour la durée d'utilisation et de propriété par l'acheteur d'origine.

Il n'y a pas de garantie autre ou supplémentaire applicable à ce produit.

Cette garantie ne s'applique pas :

- s'il est incapable de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie.
- aux dommages ou défauts dus à l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures esthétiques mineures. Ces changements esthétiques du produit n'affectent pas ses performances.
- si votre produit n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en stricte conformité avec le manuel du produit qui l'accompagne. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications personnalisées.
- à la rouille ou à l'oxydation, à moins qu'il y ait une perte d'intégrité structurelle sur le composant du gril. Même en utilisant des matériaux qui résistent à la rouille, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions indépendantes du contrôle du fabricant. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les vapeurs industrielles, les engrais, les pesticides pour pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les revêtements métalliques.
- aux dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une utilisation en location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas destiné.
- aux dommages ou défauts dépassant le coût du produit.
- aux dommages ou défauts causés par l'entretien ou la réparation du produit par un revendeur non agréé de Pit Boss®.

Pendant la durée de la garantie, Dansons s'engage à fournir un remplacement pour les composants défectueux et/ou défectueux et ne facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, port payé, si la ou les pièces s'avèrent défectueuses lors de l'examen.

Dansons n'accepte aucune responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit, pendant ou après la période de garantie. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune réclamation ne sera faite contre le fabricant sur toute garantie ou représentation. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte que les limitations ou exclusions énoncées dans cette garantie limitée peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Enregistrez votre produit en moins d'une minute et accédez rapidement et facilement à une collection impressionnante de connaissances culinaires.

Votre enregistrement (preuve d'achat) vous assurera de recevoir le meilleur service de garantie avec votre produit. Dans le cas peu probable où il y aurait des problèmes de sécurité, c'est notre moyen rapide de vous en informer.

MODÈLE PBV5P2

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

ACHETÉ AUPRÈS DE
(REVENDEUR AGRÉÉ)



SERVICE CLIENT

Si vous avez des questions ou des préoccupations au sujet de votre produit, notre équipe de service à la clientèle se fera un plaisir de vous aider. Veuillez préparer vos informations d'enregistrement avant de contacter le service client.



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI

FRANÇAIS

