

11187

PIT BOSS®



PBV30AS

110-120V

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

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 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 requirements in your area. Save these instructions.



HOT SURFACES: The external surfaces of this appliance may be too hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces.

SAFETY LISTING



In accordance with the procedures and specifications listed in the UL1026 (6th Edition) / CSA C22.2 No. 60335-2-78:14 with AMD 2:2020 & CSA C22.2 No.60335-1:16 Electric Household Cooking and Food Serving Appliances. Pit Boss® Grills electric cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards. IPX4

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 457mm (18 inches) from combustible constructions to the sides of the smoker, and 457mm (18 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 or in an enclosed, unventilated area. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors or liquids. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
Should a grease fire occur, turn the smoker off and leave the cabinet door closed until the fire is out. Do not unplug the power cord. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.
2. Keep the unit and electrical supply cords away from water or other liquids. Do not use your smoker in the rain, during an electrical or around any water source. To protect against electrical shock, use only a properly grounded electrical outlet. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug. If a long, detachable power supply-cord (or extension) is used, ensure the cord rating is at least as great as the electrical rating of the appliance, and must be a grounded cord. Outdoor extension cords used with outdoor products are marked with the suffix "W" and with the statement "suitable for use with outdoor appliances." To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
3. After a period of storage, 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 ensure that water does not get onto the electric element. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

4. Do not transport your smoker while in use or while the smoker is hot. Ensure the smoker is completely cool to the touch before adjusting the cooking racks, adding wood chips, removing the water tray, moving, or storing. Store unit indoors when not in use. Do not store the electric smoker with hot ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
5. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts and long, sturdy cooking tools when operating the unit. Use caution when removing food from the smoker. All surfaces are hot, and can remain hot for an extended period after use.
6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Store products indoors when not in use – out of the reach of children.

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.

7. Do not use this appliance as a heater, or for anything other than its intended purpose. Do not use appliance for other than intended use. This unit is not for commercial use.

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

8. Always attach plug to appliance first then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the controls to off, then remove plug from wall outlet. The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and the appliance is not to be used if the cord is damaged. Do not clean this product with a water spray or the like.
9. To protect against electrical shock do not put immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. The use of accessory attachments, not recommended by the manufacturer may cause injuries.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

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.

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.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2

Package Contents 4

Specifications 4

Getting To Know Your Smoker 5

Operation 6

- Setting Up
- First Use (Burn Off)
- Regular Use
- Adding Wood Chips
- Refilling The Water Pan
- Hot Smoking
- Shut-down

Care & Maintenance 11

Troubleshooting 13

Warranty 15

- Terms & Conditions
- Register Your Smoker
- Customer Care

PACKAGE CONTENTS

1 x	SMOKER & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
1 x	MEAT THERMOMETER
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS

MODEL	PBV30AS
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	1,650W (Canada: 1,500W)
TEMPERATURE RANGE	38-149°C / 100-300°F
DIMENSIONS	588 X 504 X 1,016 MM / 23.1 X 19.8 X 40.0 IN
WEIGHT	27.5 KG / 60.6 LBS

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

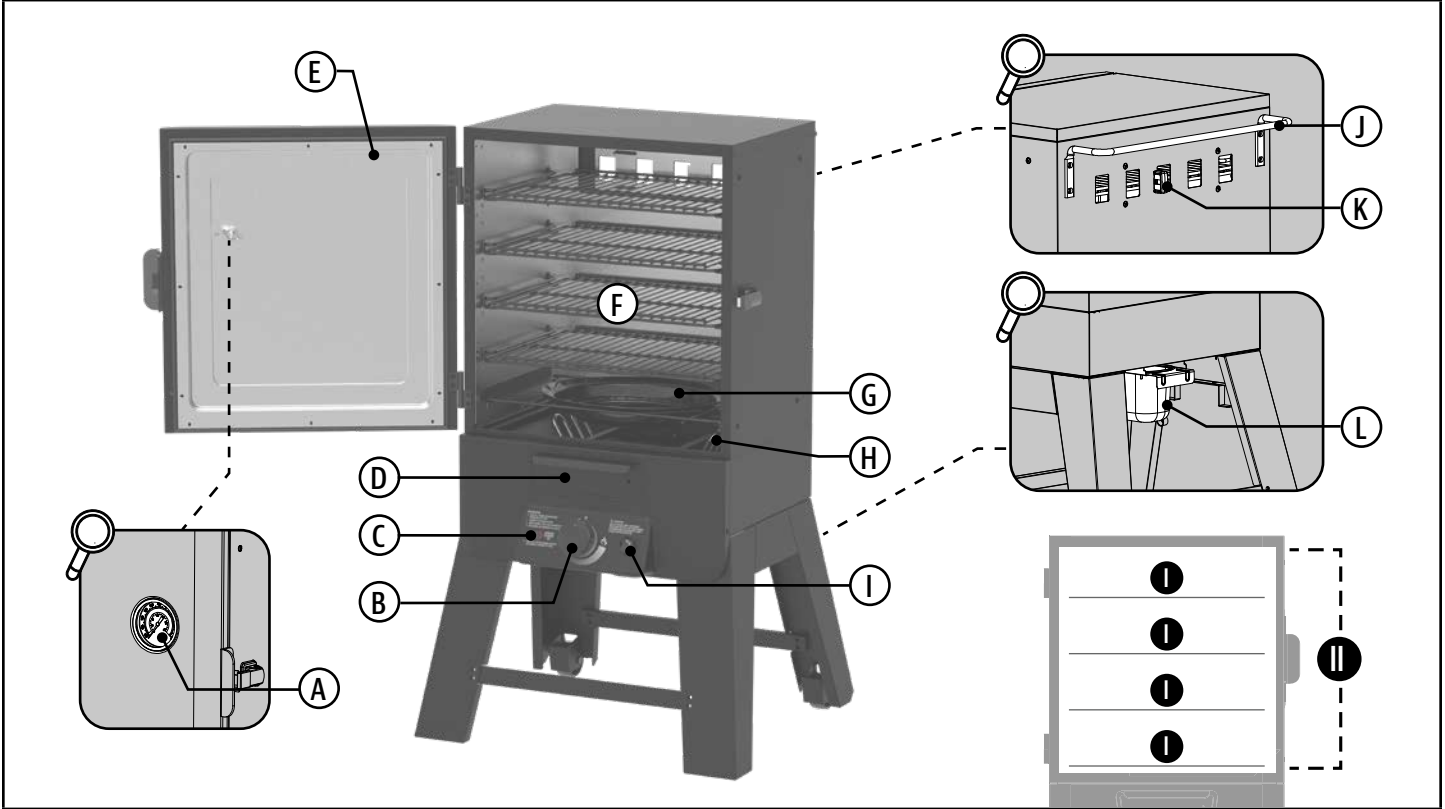


©2026 OUTDOOR BRANDS, LLC

STAY IN THE KNOW!

Visit us online for assembly videos, free recipes, grilling tips, manual updates and more.

GETTING TO KNOW YOUR SMOKER



ENGLISH

A Door Thermometer

Displays the temperature from within the smoke cabinet chamber.

B Controller Knob

Turn to adjust the temperature inside the smoke cabinet.

C Heating Element Light

This light indicates when the heating element is actively heating. The light will cycle on and off as the grill probe measures the temperature.

D Wood Chip Tray

Place hardwood wood chips into the tray for varied smoke profiles. The natural moisture in the wood will release as it heats up and combusts.

E Cabinet Door

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

F Adjustable Cooking Racks

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

G Water Pan

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

H Heating Element

Powered by electricity, the heating element is the part of the unit that produces heat. Control the level of heat by adjusting the Control Board.

I Meat Thermometer

Displays the internal temperature of a cut of meat. Insert into the thickest portion of the meat to cook to your preferred doneness.

J Handle

Tilt the smoker onto the rear wheels (similar to an appliance dolly) and use the handle to grip the smoker for transport.

K Damper Vents

Opening the vents increases airflow throughout the smoker. Slide the vent tab more open or closed for ventilation.

L Grease Tray

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

COOKING AREA

- I 1,419 CM² / 220.0 IN²
- II 5,676 CM² / 880.0 IN²

OPERATION

SETTING UP

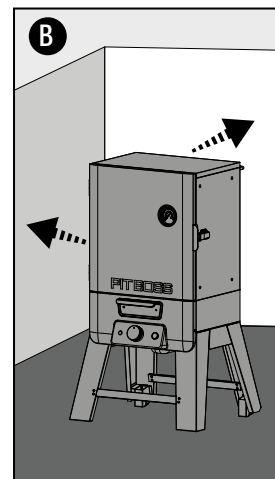
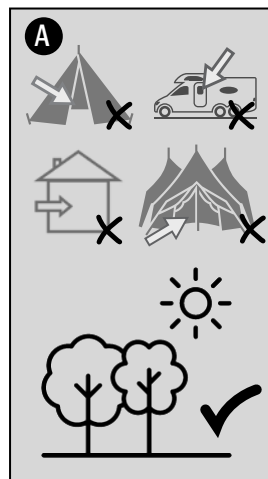
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang (A). Keep your smoker in an area clear from combustible materials,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

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 457mm (18 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 underneath 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.



FIRST USE (BURN OFF)

Once assembled and before cooking in your smoker for the first time, it is important to complete a burn-off to cure the interior and exterior finish of your unit. This will also 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. Latch the cabinet door closed. Turn the Controller Knob counter-clockwise to the highest setting to turn the heating element on. Let the unit burn off for 30-40 minutes once temperature hits 150°C / 300°F. 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.

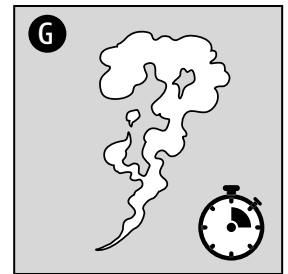
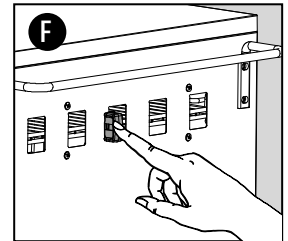
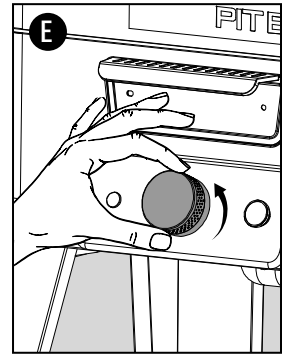
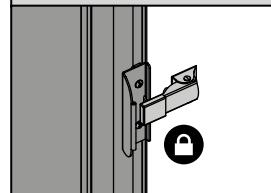
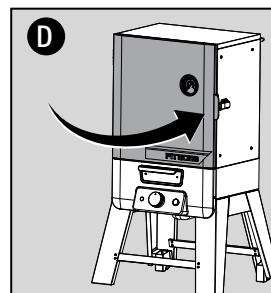
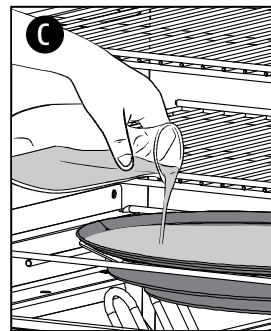
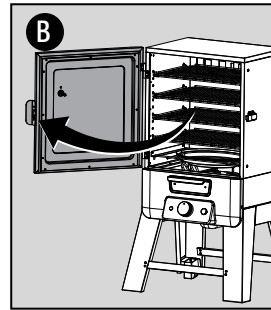
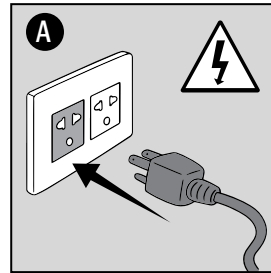
The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps for regular use of your smoker:

1. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
2. Open the cabinet door. **(B)**
3. Fill the water pan $\frac{3}{4}$ with water. **(C)**
TIP: 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.
4. Close and latch the cabinet door to lock a firm seal. **(D)**
5. Turn the Controller Knob counter-clockwise to turn the heating element on. **(E)**
6. Adjust the damper vents to increase or decrease ventilation throughout the cabinet chamber. **(F)**
 - Vents fully open allows airflow, assisting with low cooking temperatures, which is perfect for longer smoking sessions.
 - Partially closed vents will reduce heat loss, which assists with hotter cooking temperatures.
7. Allow the smoker to preheat, then add your food! **(G)**

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.

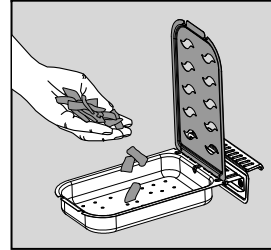
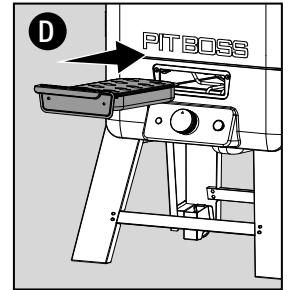
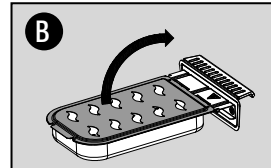
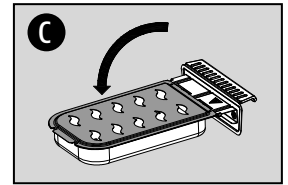
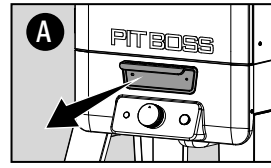


ADDING WOOD CHIPS

Add and switch up flavor profiles to your smoker by adding wood chips to generate hot smoke. With a large variety of smoky flavors available, using wood chips is so easy and appealing in an electric smoker. Check your wood chip tray throughout your smoking session and add more wood chips as desired.

IMPORTANT! When refilling the wood chips while the smoker is in use, take note that the wood chip tray will be very hot, and serious injury may occur. Use heat-resistant gloves or cooking mitts at all times.

1. Remove the wood chip tray from the front of the smoker. **(A)**
2. Carefully open the lid of the wood chip tray, and add fresh wood chips to the tray chamber. **(B)**
 - We recommend using hardwood wood chips that have been seasoned, such as pecan, hickory, oak, apple, cherry, alder, mesquite or a competition blend. It is not necessary to soak the wood chips prior to smoking, as hardwoods have natural moisture in the wood that will release as it heats up and combusts.
 - **Do not use resin woods like pine or cedar.**
3. Once full, close the lid of the wood chip tray. **(C)**
4. Replace the wood chip tray into the front of the smoker. **(D)**



REFILLING THE WATER PAN

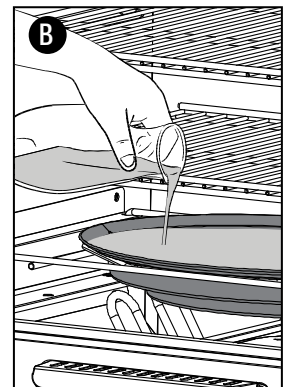
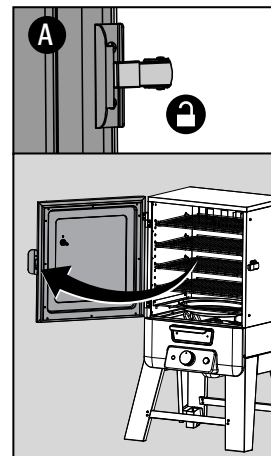
Check the water pan throughout your cooking session and add water to replenish when the water level is low. The water pan should not go dry, as this will cause temperature swings in the smoking chamber, resulting in dry (overcooked) or raw (undercooked) foods.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, slowly unlatch and open the cabinet door. **(A)**
2. Carefully, add water or marinade until the water pan is $\frac{3}{4}$ full. **(B)**

TIP: Should the lowest cooking rack be very close, pour the liquid into the water pan through the cooking rack.

3. Close and latch the cabinet door.

NOTE: The temperature may decrease due to the cabinet door being open, but will increase once the cabinet door is sealed again.



IMPORTANT: Take special care not to completely fill or overfill the water pan, as this could damage the heating element. Marinades, such as juice or cola, contain sugar that will burn and potentially damage the heating element.

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 wood chips 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	
Filletts	63°C / 145°F
Salmon (whole)	63°C / 145°F
Lobster	63°C / 145°F



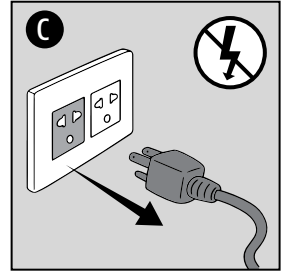
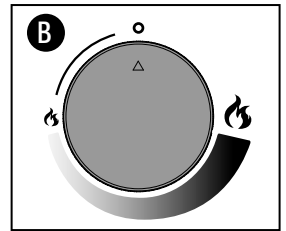
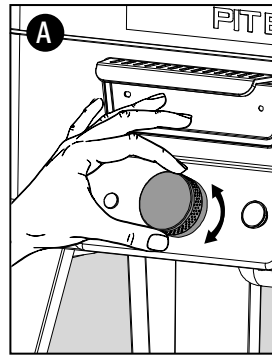
Snapshot this page for reference. You can thank us later!

SHUTTING DOWN

Follow these steps to safely turn off your smoker:

1. Adjust the Controller Knob to a medium-high temperature. **(A)**
 - Let the smoker run for 5-10 minutes to burn off any excess grease or drippings. This step is important to prevent any grease fires the next time you start up the smoker.
2. Turn the Controller Knob clockwise to "0" to turn the heating element off. **(B)**
3. Unplug the unit. **(C)**

IMPORTANT! Always power off the appliance and unplug before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.



GREASE FIRES

In the event you experience a grease fire, keep the cabinet door closed, turn the Control Board temperature to low, and close the damper vents to choke out the fire.

If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the Controller Knob clockwise to "0" to turn the heating element off, and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available. The smoker can withstand heat. **Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire.** Use a fire extinguisher only if necessary.

GET TOOLS OF THE TRADE

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



HAVE A QUESTION?

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



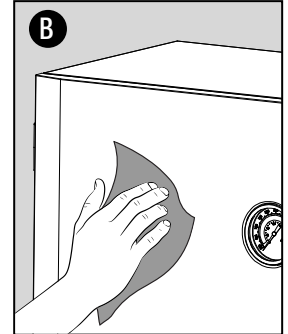
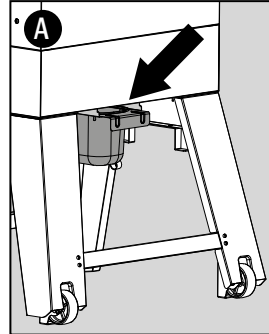
#12001

CARE & MAINTENANCE

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

Smoker 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. Use an aluminum foil liner in your grease bucket for an easier clean up. **(A)**
- Wipe your smoker down after each use **(B)**. 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.

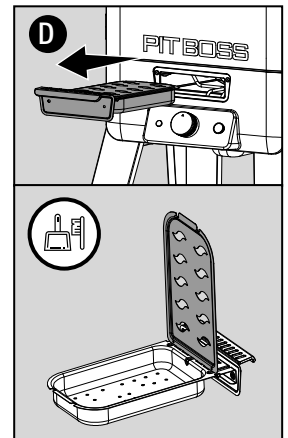
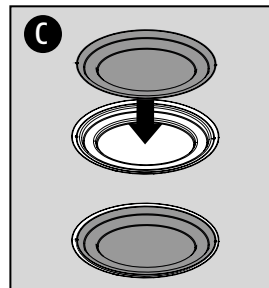


Smoker Interior

- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking racks. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Clean out the water pan after every few uses to avoid any hard build-up of grease or debris. Use an aluminum foil liner inside the water pan for an easier clean up. **(C)**

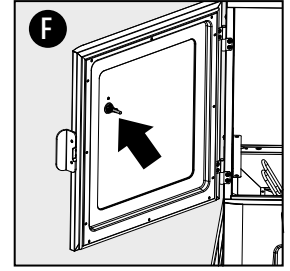
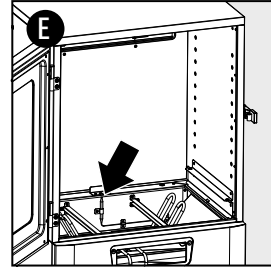
WARNING: The water pan can only be cleaned when the smoker is cooled down.

- Check and clean out the wood chip tray regularly **(D)**. Discard used wood chips and ash, then brush out the inside of the tray.
- The heating element should be inspected regularly for any signs of damage, such as rust or discoloration. Always ensure the heating element is completely cool before cleaning. Use a dry cloth or soft brush to remove any loose food particles, crumbs, or spills. Wipe off the element with a damp cloth (not dripping wet) to remove sticky spills or grime. Do not use abrasive cleaners or chemicals, as they can damage the surface of the element and potentially contaminate food when the element heats up.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the inside chamber of the smoker. Clean any accumulated grease on the cabinet door, as well as any spatter on the walls. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the smoker interior and exterior.



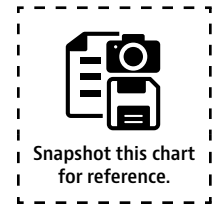
Probes

- Check and clean off any grease or debris from the grill probe (sensor), found inside the smoking chamber, on the back-side wall near the bottom. The grill probe must remain clean to give accurately activate and deactivate the heating element. **(E)**
- Check and clean off any grease or debris from the temperature probe, found on the inside of the cabinet door. The temperature probe must remain clean to give accurate temperature readings on the door thermometer. **(F)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.



SMOKER CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Main Cabinet	Every 2-3 Smoke Sessions	Wet/Dry Vacuum Excess Debris, Cloth & Soapy Water
Cooking Racks	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Empty, Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Empty, Scrub Pad & Soapy Water
Heating Element	Twice a Year	Dust, Wipe Element with Soapy Water
Grill Probe (Sensor), Temperature Probe	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.

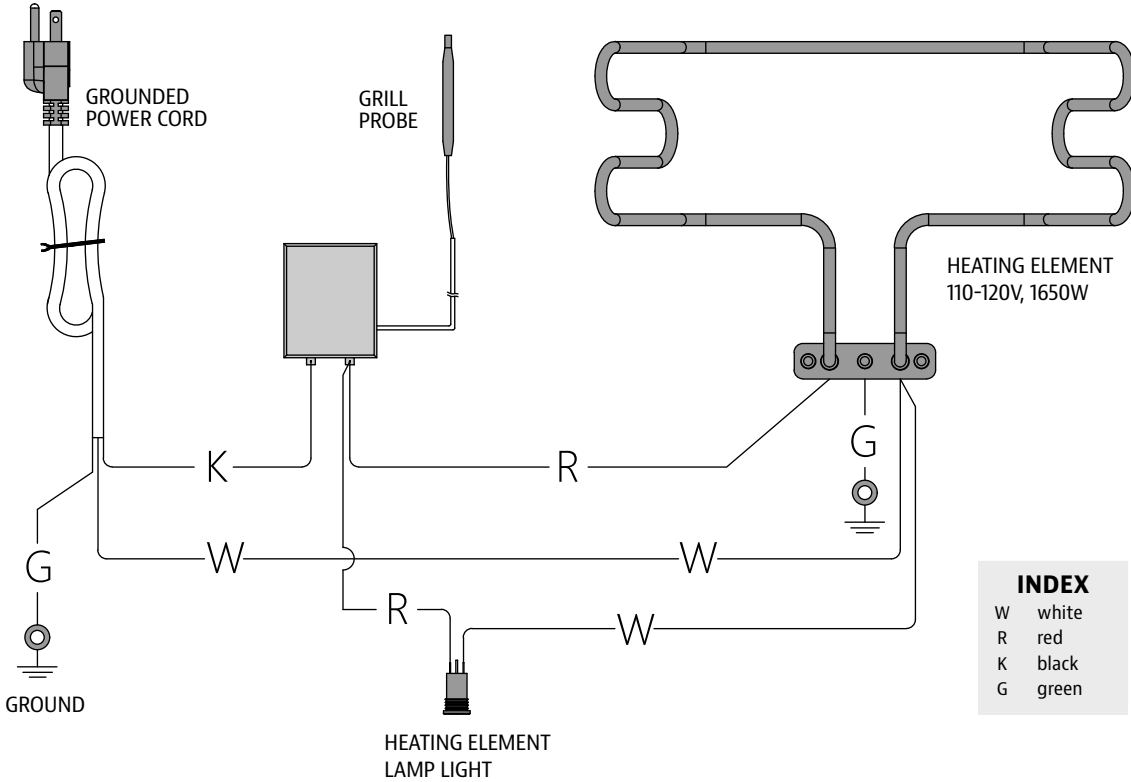
WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the smoker for any inspection, maintenance, cleaning, or service work. Ensure the smoker is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No power to the unit	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 15 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Unstable / large temperature swings	Water pan is low/empty	Check status of Water Pan. Refill with liquid. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check to ensure it is sitting properly on the support brackets.
	Smoker is too full	There is too much food in the cabinet. Place food on the cooking racks, leaving room between each item to allow smoke and moisture to circulate evenly.
	Door not closed properly	Ensure door is closed, seal is not damaged, and the door latch is secure.
	Grill probe is dirty	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Extension cord used	Using an extension cord may reduce the power supply to the unit. Plug the appliance directly into power source or ensure maximum length extension cord is 7.6 meters / 25 feet, minimum gauge 12/3.
	Cold climate	Outdoor temperature is below 18°C / 65°F. The unit may take an extended time to reach the desired temperature.
Low temperature is still too hot	Climate is too hot	If the outdoor / ambient temperature is too hot, achieving a lower temperature in the smoker may not be possible. There is no cooling function to regulate.
Door thermometer temperature will not change	Temperature probe is dirty	Check status of Temperature Probe. 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 149°C / 300°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
No smoke is being produced	No wood chips	Add wood chips to the wood chip tray.
	Wood chip tray is filled with ash	Empty and clean the wood chip tray. Follow Care and Maintenance instructions. Refill the wood chip tray.
	Not enough heat for the wood chips	The heating element is not staying on long enough to heat the wood chips, which is due to the temperature being set too low. First, partially close the vents to reduce the loss of heat, then set the temperature higher to turn on the heating element.
	Damaged wood chip tray	Wood chip tray needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.
Door not closing properly	Poor door alignment	Adjust door hinges to ensure that the door is mounted correctly.
	Damaged door seal	Door needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.
Light clicking sound	Relay switch	A small click may be heard when the relay switches on or off. This is a normal sound and does not indicate a problem.

ENGLISH

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 110-120V, 60Hz
RATED POWER	1,650W (Canada: 1,500W)

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



INDEX	
W	white
R	red
K	black
G	green

REPLACEMENT PARTS

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

NEED HELP?

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

#12001

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Outdoor Brands, LLC, carries a 3 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 3 year warranty on electrical components of this product. Outdoor Brands, LLC, warrants 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 grill 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, Outdoor Brands, LLC, 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) be defective upon examination.

Outdoor Brands, LLC, 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	PBV30AS
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>



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!

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT D'IMPORTANTES INFORMATIONS QUI SONT NÉCESSAIRES À L'UTILISATION CORRECTE ET SÉCURITAIRE DE CET APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT ET PENDANT L'UTILISATION DE CE FUMOIR. NE PAS SUIVRE CES AVERTISSEMENTS ET CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES OU LA MORT.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électrique. 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.



SURFACES CHAUDES : Les surfaces extérieures de cet appareil peuvent être très chaudes pendant et après son utilisation. Utilisez des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes.

LISTE DE SÉCURITÉ



En conformité avec les procédures et les spécifications énumérées dans la norme UL1026 (6e édition) / CSA C22.2 n° 60335-2-78:14 avec AMD 2:2020 et CSA C22.2 n° 60335-1:16 appareils électroménagers de cuisson et de service alimentaire. Les appareils de cuisson électriques de Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et classés par CSA (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA. IPX4

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 fumoir sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région. Usage domestique uniquement.

1. Un dégagement minimum de 457mm (18 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du fumoir et 457 mm (18 pouces) de l'arrière du fumoir aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers combustibles ou des planchers protégés par des surfaces combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenus par les autorités compétentes.** Ne pas utiliser cet appareil à l'intérieur d'un espace clos et non ventilé, à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente ou d'un garage. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumoir dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, éteignez le fumoir et laissez la porte de l'armoire fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer 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. Maintenez l'appareil et les cordons d'alimentation électrique éloignés de l'eau ou d'autres liquides. NE PAS utiliser votre fumoir sous la pluie, lors d'un orage ou autour d'une source d'eau. Pour vous protéger contre les chocs électriques, utilisez uniquement une prise électrique correctement mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés. Si vous utilisez un long cordon d'alimentation détachable (ou une rallonge), assurez-vous que le cordon d'alimentation est au moins aussi performant que le courant nominal de l'appareil et qu'il est relié à la terre. Les rallonges extérieures utilisées avec des produits d'extérieur sont marquées du suffixe « W » et de la mention « utilisable avec des appareils d'extérieur ». Pour réduire le risque de choc électrique, garder la connexion de rallonge au sec et au sol.

3. Après une période de stockage, nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité. Si le fumoir est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies ou pendant les saisons de forte humidité, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'élément électrique. Veillez à toujours débrancher la prise avant d'effectuer un service ou un entretien.
4. Ne transportez pas votre fumoir pendant son utilisation ou s'il est chaud. Assurez-vous que le fumoir est complètement froid au toucher avant d'ajuster les grilles de cuisson, d'ajouter des copeaux de bois, de retirer le bac à eau, de le déplacer ou de le ranger. Entreposez l'appareil à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne stockez pas le fumoir électrique avec des cendres chaudes à l'intérieur de l'appareil. Entreposer uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
5. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisinier résistant à la chaleur et des ustensiles de cuisine longs et robustes lors de l'utilisation de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fumoir. Toutes les surfaces sont chaudes et peuvent rester chaudes longtemps après utilisation.
6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. Conservez les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés – hors de portée des enfants.

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.

7. N'utilisez pas cet appareil comme appareil de chauffage ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (RCD) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. L'appareil doit être connecté à une prise de courant ayant un contact de terre (pour les appareils de classe I).

8. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis le cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez les commandes sur Arrêt, puis débranchez la fiche de la prise murale. Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé s'il est endommagé. Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou un produit similaire.
9. Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou (indiquer la ou les pièces concernées) dans l'eau ou tout autre liquide. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes. Ne le placez pas sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

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.

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.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	17
Contenu de l'emballage	19
Spécifications	19
Connaître votre fumoir	20
Opération	21

- Mise en place
- Première utilisation (brûlage initiale)
- Utilisation régulière
- Ajouter des copeaux de bois
- Remplir à nouveau le réservoir d'eau
- Fumage à chaud
- Arrêt

Entretien et maintenance	26
---------------------------------	-----------

Dépannage	28
------------------	-----------

Garantie	30
-----------------	-----------

- Termes et conditions
- Enregistrez votre fumoir
- Service client

CONTENU DE L'EMBALLAGE

1 x	FUMOIR ET PIÈCES
1 x	EMBALLAGE DU MATÉRIEL
1 x	THERMOMÈTRE À VIANDE
1 x	GUIDE D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL D'UTILISATION

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	PBV30AS
SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	1 650W (Canada : 1 500W)
ÉCART DE TEMPÉRATURE	38-149 °C / 100-300 °F
DIMENSIONS	588 X 504 X 1 016 MM / 23,1 X 19,8 X 40,0 POUCES
POIDS	27,5 KG / 60,6 LIVRES

FRANÇAIS



**RESTEZ
AU COURANT!**

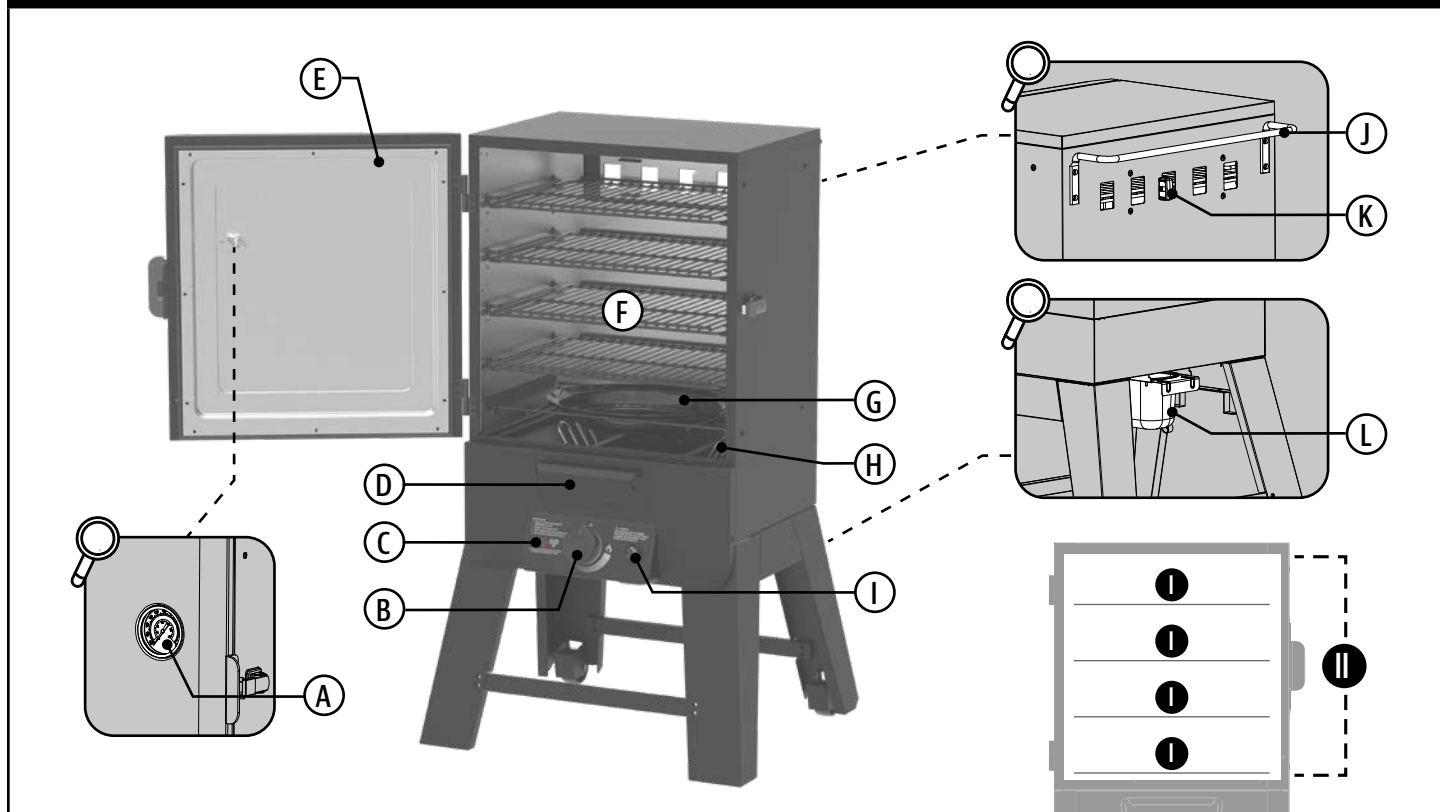
Visitez-nous en ligne pour des vidéos d'assemblage, des recettes gratuites, des conseils de cuisson, des mises à jour manuelles et plus encore.

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2026 OUTDOOR BRANDS, LLC

CONNAÎTRE VOTRE FUMOIR



A Thermomètre de porte

Affiche la température à l'intérieur du fumoir.

B Bouton de commande

Tournez pour régler la température à l'intérieur de l'armoire à fumée.

C Voyant de l'élément chauffant

Ce voyant indique que l'élément chauffant est en marche. Il s'allume et s'éteint en alternance lorsque la sonde du grill mesure la température.

D Boîte à copeaux de bois

Placez des copeaux de bois dur dans la boîte pour des profils de fumée variés. L'humidité naturelle du bois se libérera au fur et à mesure qu'il se réchauffera et brûlera.

E 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.

F Grilles de cuisson réglables

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

G 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.

H Élément chauffant

Alimenté par l'électricité, l'élément chauffant est la partie de l'appareil qui produit de la chaleur. Contrôlez le niveau de chaleur en ajustant la carte de commande.

I Thermomètre à viande

Affiche la température interne d'une pièce de viande. Insérez-la dans la partie la plus épaisse de la pièce pour la cuire à votre goût.

J Poignée

Inclinez le fumoir sur les roues arrière (similaire à un chariot d'électroménager) et utilisez la poignée pour saisir le fumoir pour le transport.

K Événements d'amortisseur

L'ouverture des événements augmente la circulation de l'air dans le fumoir. Faites glisser la languette de l'événement pour l'ouvrir ou le fermer davantage.

L Bac à graisse

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



ZONE DE CUISSON

I 1 419 CM² / 220,0 PO²

II 5 676 CM² / 880,0 PO²

OPÉRATION

MISE EN PLACE

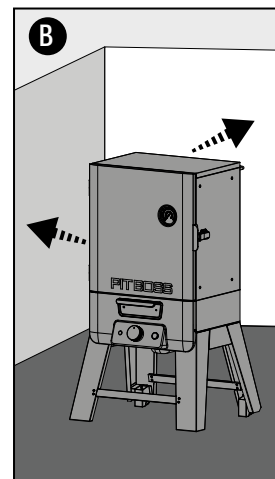
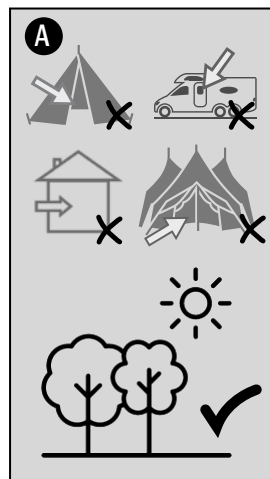
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Gardez votre fumoir 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 457mm (18 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.



PREMIÈRE UTILISATION (BRÛLAGE INITIALE)

Une fois que votre tარიère 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. Fermez la porte du fumoir et verrouillez-la. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage le plus élevé pour activer l'élément chauffant. Laissez l'appareil brûler pendant 30 à 40 minutes une fois la température atteinte (150 °C / 300 °F). 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 de l'extérieur, 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 :

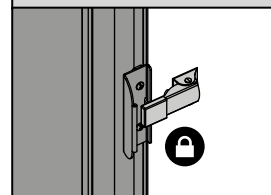
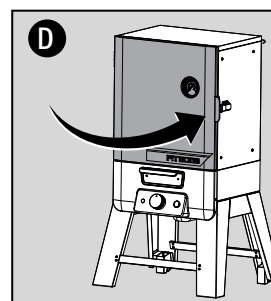
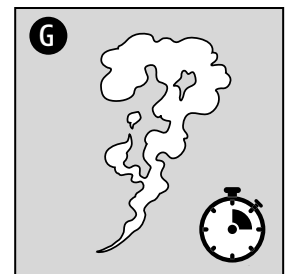
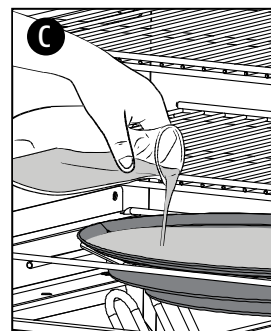
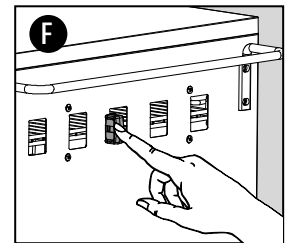
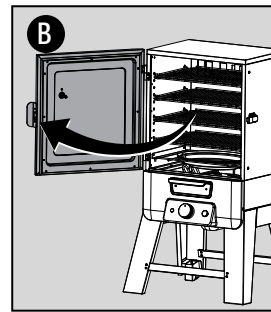
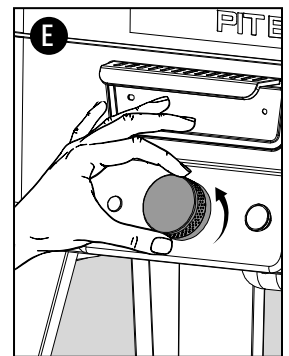
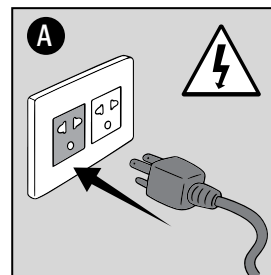
1. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
2. Ouvrez la porte de l'armoire. **(B)**
3. Remplissez le bac à eau aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau. **(C)**

CONSEIL : 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.

4. Fermez et verrouillez la porte de l'armoire pour verrouiller un joint ferme. **(D)**
5. Tournez le bouton du contrôleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer l'élément chauffant. **(E)**
6. Ajustez les événements du registre pour augmenter ou diminuer la ventilation dans toute la chambre de l'armoire. **(F)**
 - Les événements entièrement ouverts permettent la circulation de l'air, favorisant ainsi des températures de cuisson basses, idéales pour les longues séances de fumage.
 - Les événements partiellement fermés réduisent les pertes de chaleur, favorisant ainsi des températures de cuisson plus élevées.
7. Laissez le fumoir préchauffer, puis ajoutez vos aliments! **(G)**

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.

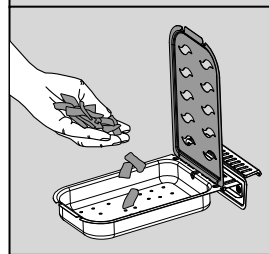
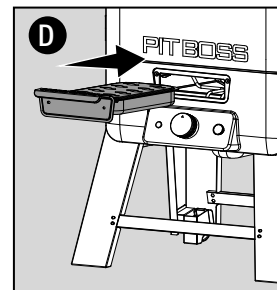
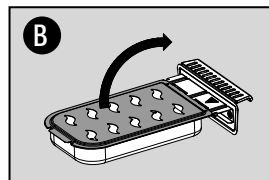
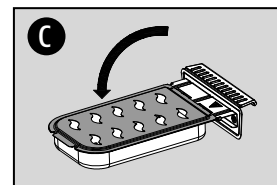
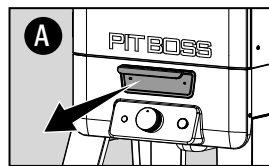


AJOUTER DES COPEAUX DE BOIS

Ajoutez et modifiez les profils de saveur de votre fumoir en ajoutant des copeaux de bois pour générer de la fumée chaude. Avec une grande variété de saveurs fumées disponibles, l'utilisation de copeaux de bois est si facile et attrayante dans un fumoir électrique. Vérifiez votre bac à copeaux de bois tout au long de votre séance de fumage et ajoutez plus de copeaux de bois si vous le souhaitez.

IMPORTANT ! Lors du remplissage des copeaux de bois pendant l'utilisation du fumoir, sachez que le bac à copeaux sera très chaud et que des blessures graves pourraient survenir. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur ou des maniques.

1. Retirez le bac à copeaux de bois de l'avant du fumoir. (A)
2. Ouvrez avec précaution le couvercle du bac à copeaux de bois et ajoutez des copeaux de bois frais dans la chambre du bac. (B)
 - Nous vous recommandons d'utiliser des copeaux de bois de feuillus qui ont été assaisonnés, comme la noix de pécan, le hickory, le chêne, le pommier, le cerisier, l'aulne, le mesquite ou un mélange de compétition. Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois avant de les fumer, car les bois durs ont une humidité naturelle dans le bois qui se libère lorsqu'il chauffe et brûle.
 - **N'utilisez pas de bois de résine comme le pin ou le cèdre dans votre fumoir.**
3. Une fois plein, fermez le couvercle du bac à copeaux de bois. (C)
4. Remplacez le bac à copeaux de bois dans le panneau d'avant. (D)



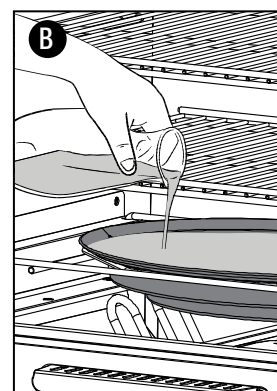
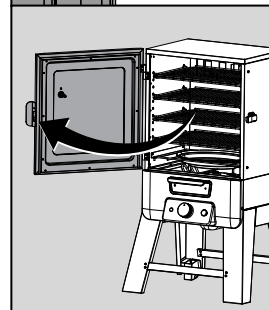
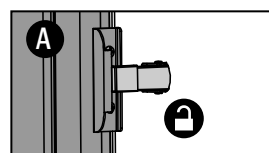
REEMPLIR À NOUVEAU LE RÉSERVOIR D'EAU

Vérifiez le bac d'eau tout au long de votre session de cuisson et ajoutez de l'eau pour reconstituer lorsque le niveau d'eau est bas. Le bac d'eau ne doit pas sécher, car cela provoquerait des variations de température dans la chambre de fumage, ce qui entraînerait des aliments secs (trop cuits) ou crus (insuffisamment cuits)..

1. En portant des gants de barbecue résistants à la chaleur, déverrouillez lentement et ouvrez la porte de l'armoire (A)
2. Ajouter délicatement de l'eau ou de la marinade jusqu'à ce que le bac d'eau soit plein aux 3/4. (B)
3. Fermez et verrouillez la porte de l'armoire.

CONSEIL : Si la grille de cuisson la plus basse est très proche, versez le liquide dans le bac à eau à travers la grille de cuisson.

REMARQUE : La température peut diminuer en raison de l'ouverture de la porte de l'armoire, mais augmentera une fois que la porte de l'armoire sera à nouveau scellée.



IMPORTANT : Prenez soin de ne pas remplir complètement ou trop le bac d'eau, car cela pourrait endommager l'élément chauffant. Les marinades, comme le jus ou le cola, contiennent du sucre qui brûle et peut endommager l'élément chauffant.

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 fumoir, 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



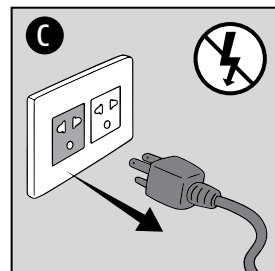
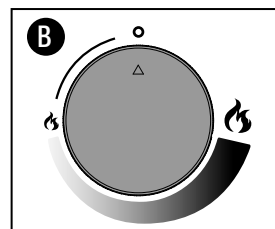
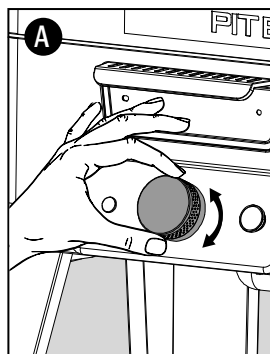
Prenez un instantané de ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard !

ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre fumoir en toute sécurité :

1. Réglez le bouton du contrôleur sur une température moyenne-élevée. **(A)**
 - Laissez le fumoir fonctionner pendant 5 à 10 minutes pour brûler tout excès de graisse ou de jus de cuisson. Cette étape est importante pour éviter tout incendie de graisse lors de la prochaine mise en marche du fumoir.
2. Tournez le bouton du contrôleur dans le sens des aiguilles d'une montre sur « O » pour éteindre l'élément chauffant. **(B)**
3. Débranchez l'appareil. **(C)**

IMPORTANT ! Éteignez toujours l'appareil et débranchez avant le nettoyage. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.



FEUX DE GRAISSE

En cas d'incendie de graisse, gardez la porte de l'armoire fermée, baissez la température du tableau de commande et fermez les événements du registre pour éteindre le feu.

Si le feu ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, tournez le bouton du contrôleur dans le sens des aiguilles d'une montre sur « O » pour éteindre l'élément chauffant 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 fumoir peut résister à la chaleur. **Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu.** Utilisez un extincteur d'incendie seulement si nécessaire.

OBTENEZ DES OUTILS

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



AVEZ UNE QUESTION?

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



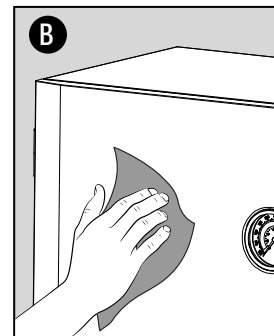
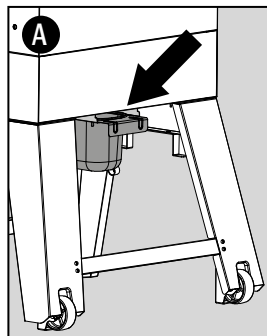
#12001

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 :

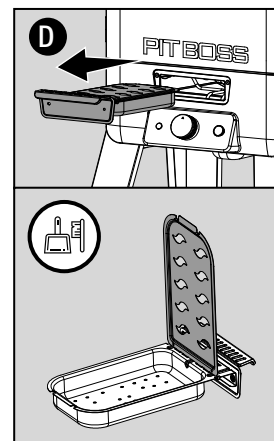
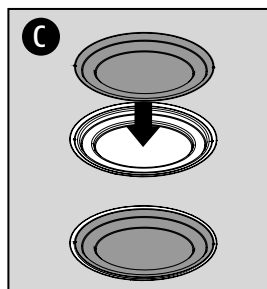
Extérieur du fumoir

- 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. Utilisez une doublure en papier d'aluminium dans votre bac à graisse pour un nettoyage plus facile. **(A)**
- Essuyez votre fumoir après chaque usage **(B)**. 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 fumoir 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.



Intérieur du fumoir

- Utilisez une brosse de nettoyage de gril 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.
- Nettoyez le bac à eau après quelques utilisations pour éviter toute accumulation de graisse ou de débris. Utilisez une doublure en papier d'aluminium à l'intérieur du bac à eau pour un nettoyage plus facile. **(C)**

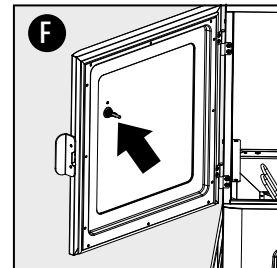
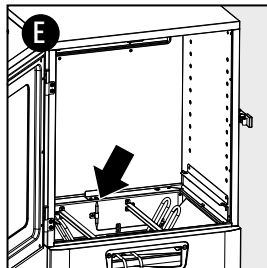


AVERTISSEMENT : Le bac à eau ne peut être nettoyé que lorsque le fumoir est refroidi.

- Vérifiez et nettoyez régulièrement le bac à copeaux de bois **(D)**. Jetez les copeaux de bois et les cendres usagés, puis brossez l'intérieur du bac.
- L'élément chauffant doit être inspecté régulièrement pour détecter tout signe de dommage, comme de la rouille ou de la décoloration. Assurez-vous toujours que l'élément chauffant est complètement froid avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon sec ou une brosse douce pour enlever les particules de nourriture, les miettes ou les déversements. Essuyez l'élément avec un chiffon humide (pas dégraissant) pour enlever les déversements collants ou la saleté. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques, car ils peuvent endommager la surface de l'élément et potentiellement contaminer les aliments lorsque l'élément se réchauffe.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés à l'intérieur de la chambre du fumoir. Nettoyez toute graisse accumulée sur la porte de l'armoire, ainsi que toute éclaboussure sur les murs. Pour un nettoyage en profondeur supplémentaire, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du fumoir.

Sondes

- Vérifiez et nettoyez toute graisse ou débris de la sonde du grill (capteur), qui se trouve à l'intérieur de la chambre de fumage, sur le mur arrière près du bas. La sonde du grill doit rester propre pour donner des lectures précises de la température à la carte de contrôle **(E)**
- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris sur la sonde de température située à l'intérieur de la porte de l'armoire. La sonde doit rester propre pour que le thermomètre de porte affiche une température précise. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.



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)
Armoire principale	Toutes les 2-3 séances de fumée	Ramassez les débris en excès sous vide sec/humide, éponge à gratter & eau savonneuse
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
Éléments électriques	Deux fois par an	Épousseter, essuyer l'élément avec de l'eau savonneuse
Sonde de grill (capteur), sonde de température	Toutes les 2-3 séances de grill	Chiffon et eau savonneuse



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

FRANÇAIS

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.

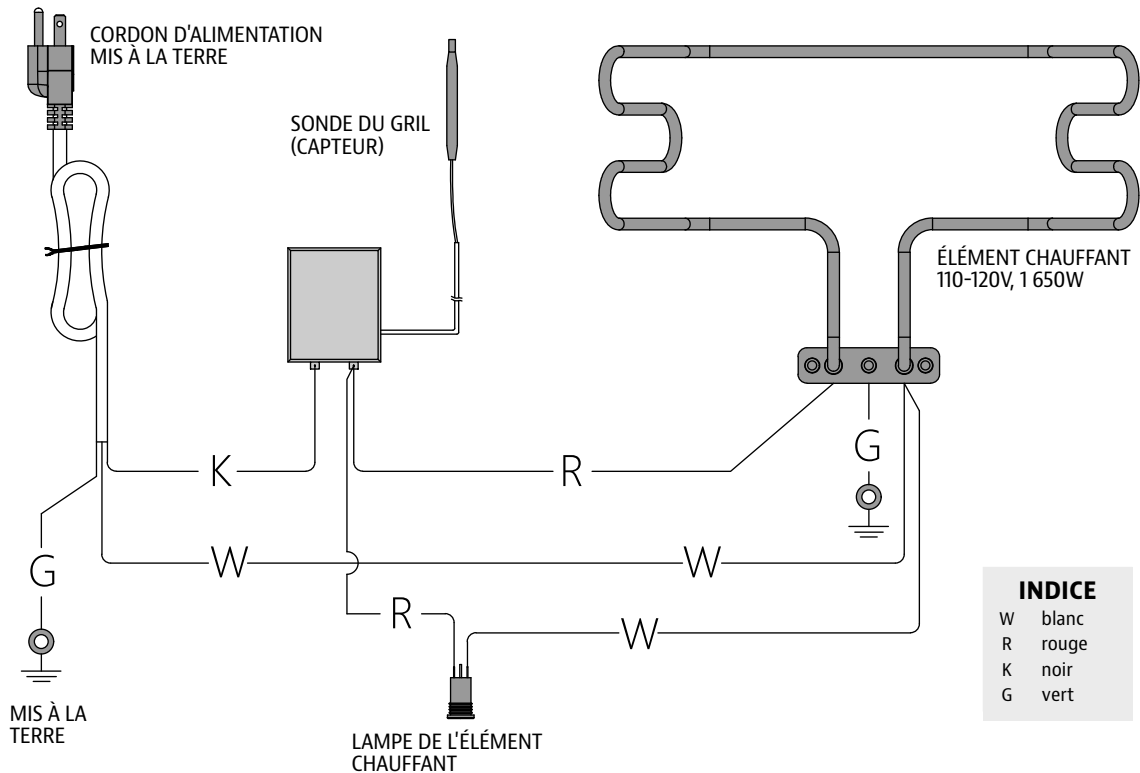
AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le fumoir pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le fumoir est complètement refroidi pour éviter les blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas d'alimentation électrique à l'unité	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 15 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Tableau de commande défectueux	Le tableau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Températures instables / grandes variations de température	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. Vérifiez qu'il est correctement placé sur les supports.
	Le fumoir est trop plein	Il y a trop d'aliments dans l'armoire. Placez les aliments sur les grilles de cuisson en laissant de l'espace entre chaque élément pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément.
	La porte est mal fermée	Assurez-vous que la porte est fermée, que le joint est intact et que le loquet est bien fixé.
	La sonde du gril est sale	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions d'entretien si elle est sale.
	Une rallonge électrique est utilisée	L'utilisation d'une rallonge peut réduire l'alimentation électrique de l'appareil. Branchez l'appareil directement sur une prise secteur ou assurez-vous que la longueur maximale de la rallonge est de 7,6 mètres (25 pieds), calibre minimum 12/3.
Climat froid	La température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F). L'appareil peut mettre plus de temps à atteindre la température souhaitée.	
La température basse est encore trop élevée	Le climat est trop chaud	Si la température extérieure est trop élevée, il peut être impossible d'abaisser la température du fumoir. Il n'y a pas de fonction de refroidissement à régler.
La température du thermomètre de porte ne change pas	La sonde de température est sale	Vérifiez l'état de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien si elle est sale.
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 149 °C / 300 °F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Aucune fumée n'est produite	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois dans le plateau.
	Le bac à copeaux de bois est rempli de cendres.	Videz et nettoyez le bac à copeaux de bois. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Remplissez le bac à copeaux de bois.
	Pas assez de chaleur pour les copeaux de bois	L'élément chauffant ne reste pas allumé assez longtemps pour chauffer les copeaux de bois, car la température est réglée trop basse. Fermez d'abord partiellement les évents pour réduire la perte de chaleur, puis réglez la température plus haut pour allumer l'élément chauffant.
	Plateau pour copeaux de bois endommagé	Le plateau pour copeaux de bois doit être remplacé. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
La porte ne ferme pas correctement	Mauvais alignement de la porte	Ajustez les charnières de la porte pour vous assurer que la porte est correctement montée. Voir les instructions d'assemblage.
	Joint de porte endommagé	La porte doit être remplacée. Contactez Service client pour des pièces de rechange.
Un léger clic se fait entendre	Commutation du relais	Un clic léger peut être entendu lorsque le relais s'active ou se désactive. Ce bruit est normal et n'indique aucun problème.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

SOURCE DE COURANT	CA 110-120V, 60Hz
PUISSANCE NOMINALE	1 650W (Canada : 1 500W)

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 %.



FRANÇAIS



PIÈCES DE RECHANGE

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



BESOIN D'AIDE?

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



#12001

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les fumoirs Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabriqués par Outdoor Brands, LLC, bénéficient d'une garantie de 3 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 3 ans sur les composants électriques de ce produit. Outdoor Brands, LLC, 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, Outdoor Brands, LLC, 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.

Outdoor Brands, LLC, 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 FUMOIR

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 **PBV30AS**

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



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

ADVERTENCIA: Lea todo el manual antes de instalar y usar este aparato eléctrico. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área. Guarda estas instrucciones.



SUPERFICIES CALIENTES: Las superficies externas de este aparato pueden estar demasiado calientes durante y después de su uso. Utilice guantes aislantes para protegerse de las superficies calientes.

APROBACIÓN DE SEGURIDAD



De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en UL1026 (6.ª edición) / CSA C22.2 N.º 60335-2-78:14 con AMD 2:2020 y CSA C22.2 N.º 60335-1:16 Aparatos eléctricos domésticos para cocinar y servir alimentos. Los aparatos de cocción eléctricos Pit Boss® Grills han sido probados y listados de forma independiente por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares ETL, UL, ULC y CSA. IPX4

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 457 mm (18 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 457 mm (18 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. No instale el aparato en pisos combustibles o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes. No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible elevado. Mantenga su ahumador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. No se debe utilizar combustible, como briquetas de carbón, con el aparato.

Si la grasa prende fuego, apague la barbacoa y deje cerrada la tapa hasta que se extinga el fuego. Desenchufe el cable de alimentación. No vierta agua sobre el aparato. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extintor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los bomberos.

2. Mantenga la unidad y los cables de suministro eléctrico lejos del agua u otros líquidos. No use la barbacoa en condiciones de lluvia o cerca de fuentes de agua. Para protegerse contra descargas eléctricas, use solo una toma de corriente eléctrica a tierra. No use el aparato con un cable o enchufe dañado. Si se utiliza un cable de alimentación (o extensión) largo y desmontable, asegúrese de que la clasificación del cable sea al menos tan buena como la clasificación eléctrica del aparato, y debe ser un cable con conexión a tierra. Los cables de extensión para exteriores que se usan con productos para exteriores están marcados con el sufijo "W" y con la instrucción "adecuado para usar con electrodomésticos para exteriores". Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.

3. Después de un período de almacenamiento, limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad. Si la barbacoa se guarda en el exterior durante la temporada de lluvias o de gran humedad, debe tomar precauciones para asegurar que no entre agua en el aparato. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tarea o mantenimiento.
4. No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Asegúrese de que la barbacoa esté completamente fría al tacto antes de ajustar las rejillas de cocción, añadir astillas de madera, quitar la bandeja de agua, moverla o guardarla. Almacene la unidad en interiores cuando no esté en uso. No almacene la barbacoa eléctrica con cenizas calientes dentro de la unidad. Almacene la unidad solo cuando todas las superficies estén frías.
5. Se recomienda usar guantes de barbacoa resistentes al calor y herramientas de cocción largas y resistentes al usar la unidad. Tenga cuidado cuando retire la comida de la barbacoa. Después de su uso, todas las superficies pueden permanecer calientes durante un período prolongado.
6. Algunas partes del ahumador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza. Guarde los productos en interiores cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños.

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

7. No use este aparato como un calentador o para cualquier otro propósito que no sea el previsto. No utilice el aparato para un uso distinto del previsto. Esta unidad no es para uso comercial.

El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) que tenga una corriente operativa residual nominal que no exceda los 30 mA. El aparato se debe conectar a una toma de corriente que tenga un contacto de puesta a tierra (para aparatos de clase I).

8. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, apague los controles y desenchúfelo de la toma de corriente. El cable de alimentación debe revisarse periódicamente para detectar daños y el aparato no debe utilizarse si está dañado. No limpie este producto con agua pulverizada ni nada similar.
9. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni (indique la pieza o piezas específicas en cuestión) en agua ni en ningún otro líquido. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque superficies calientes. No lo coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

CREOSOTA

Creosota: formación y necesidad de eliminación. Al arder produce humo negro con un residuo también de color negro. Cuando los pellets de madera se quemán lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores de creosota se condensan en un horno relativamente frío y en una campana extractora de un fuego de combustión lenta. Como resultado, los residuos de creosota se acumulan en el revestimiento del conducto de humos y en la campana extractora. Cuando se enciende, esta creosota hace un fuego extremadamente caliente.

El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota. Cuando se haya acumulado grasa o creosota, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas:

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de carbón: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o se encuentran cerca del electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades del corazón.

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad	32
Contenidos del paquete	34
Especificaciones	34
Conociendo su fumador	35
Operación	36

- Configuración
- Primer uso (quemado)
- Uso regular
- Agregar astillas de madera
- Rellenando la bandeja de agua
- Ahumado en caliente
- Apagado

Cuidado y mantenimiento	41
Resolución de problemas	43
Garantía	45

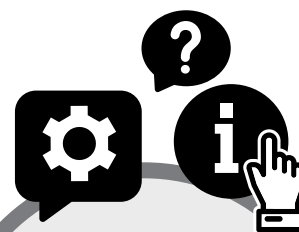
- Términos y condiciones
- Registre su fumador
- Atención al cliente

CONTENIDOS DEL PAQUETE

1 x	FUMADOR Y PARTES
1 x	PAQUETE DE BLÍSTER DE HERRAJES
1 x	TERMÓMETRO PARA CARNE
1 x	GUÍA DE MONTAJE
1 x	MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES

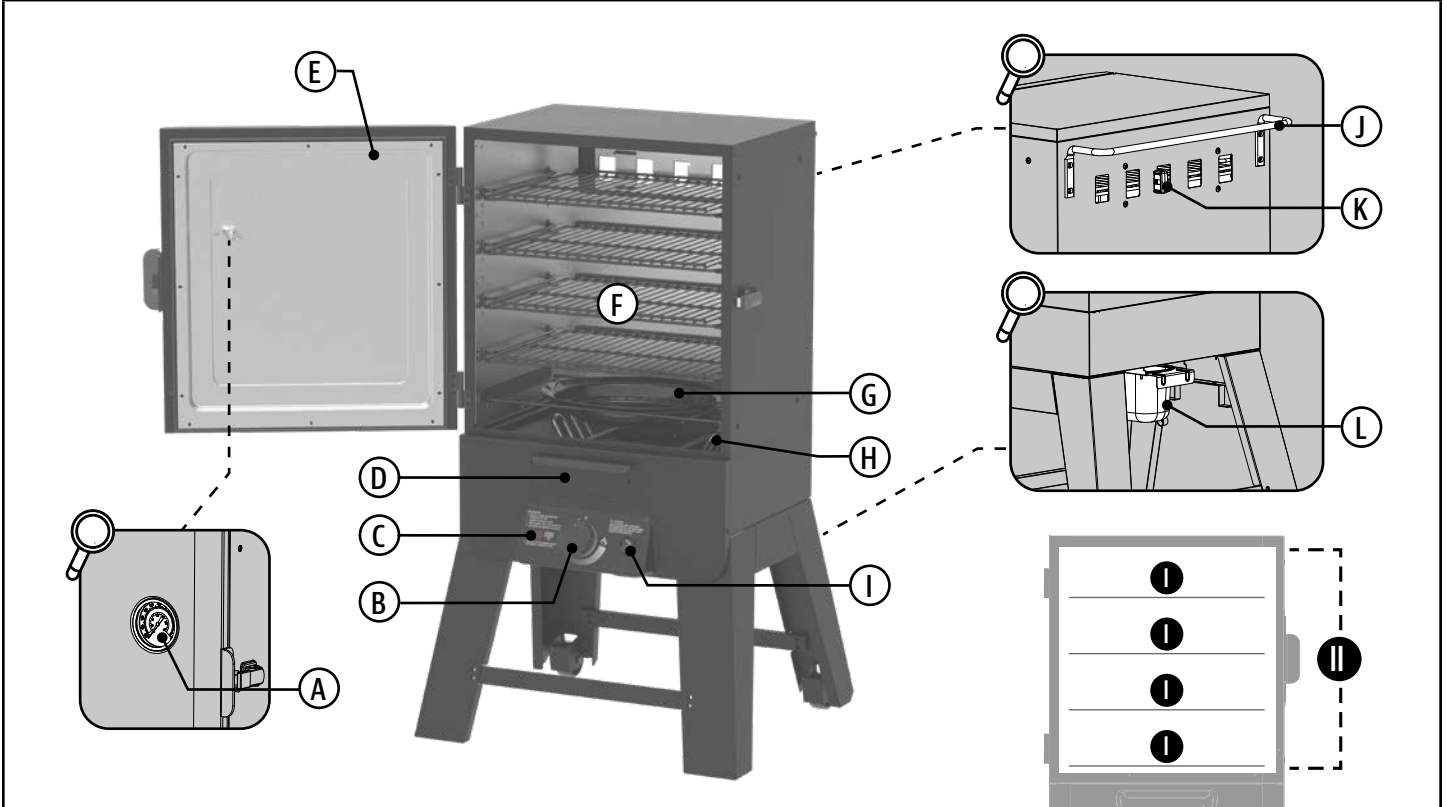
MODELO	PBV30AS
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 110-120V, 60Hz
POTENCIA NOMINAL	1,650W (Canada: 1,500W)
RANGO DE TEMPERATURA	38-149°C / 100-300°F
DIMENSIONES	588 X 504 X 1,016 MM / 23.1 X 19.8 X 40.0 PULGADAS
PESO	27.5 KG / 60.6 LIBRAS



MANTÉNGASE AL DÍA

Visítenos en línea para ver videos, recetas gratuitas, consejos para cocinar a la parrilla, actualizaciones del manual y mucho más.

CONOCIENDO SU FUMADOR



A Termómetro de la puerta

Muestra la temperatura dentro de la cámara de ahumado.

B Perilla del controlador

Gire para ajustar la temperatura dentro del gabinete de ahumado.

C Luz del elemento calefactor

Esta luz indica cuándo el elemento calefactor está calentando activamente. La luz se encenderá y apagará cíclicamente mientras la sonda de la parrilla mide la temperatura.

D Caja de astillas de madera

Coloque astillas de madera dura en la caja para obtener perfiles de humo variados. La humedad natural de la madera se liberará a medida que se caliente y se queme.

E Puerta del armario

Mantenga el sello de la puerta y el vidrio limpios para mantener el cuidado de la puerta del gabinete. Un cierre firme de la puerta asegurará que se logre la temperatura deseada dentro del ahumador. Evite apoyarse o poner peso sobre la puerta para mantener intactas las bisagras.

F Parrillas de cocción ajustables

Ajuste las abrazaderas de soporte y las parrillas de cocción a la altura deseada para cada nivel de cocción.

G Bandeja de agua

Añade humedad a la cámara de humo. Si bien el uso de agua está implícito, también se pueden usar otros líquidos para perfiles de sabor variados.

H Elemento calefactor

Alimentado por electricidad, el elemento calefactor es la parte de la unidad que produce calor. Controle el nivel de calor ajustando el tablero de control.

I Termómetro para carne

Muestra la temperatura interna de un corte de carne. Introdúzcalo en la parte más gruesa para cocinarlo al punto deseado.

J Manejar

Incline el ahumador sobre las ruedas traseras (similar a una carretilla para electrodomésticos) y use la manija para sujetar el ahumador para transportarlo.

K Respiraderos amortiguadores

Abrir las rejillas de ventilación aumenta el flujo de aire en todo el ahumador. Deslice la lengüeta de ventilación más abierta o cerrada para ventilar.

L Bandeja de grasa

Captura los jugos de cocción y la grasa del ahumador. Saque fácilmente para quitar y vaciar.



ÁREA DE COCINA

I 1,419 CM² / 220.0 PU²

II 5,676 CM² / 880.0 PU²

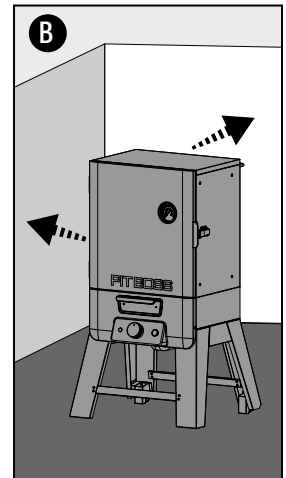
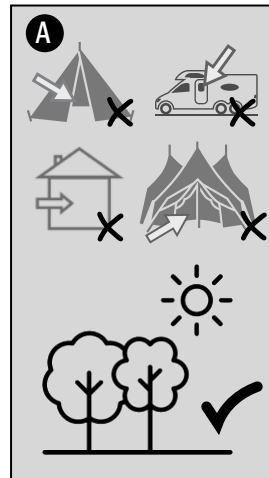
OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN

1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su fumador y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible elevado **(A)**. Mantenga su fumador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Todas las unidades Pit Boss® deben mantener un espacio libre mínimo de 457mm (18pulgadas) de las construcciones combustibles y este espacio libre debe mantenerse mientras le fumador esté en funcionamiento. (B)

2. Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de le fumador. Inspeccione el blíster de le fumador, las piezas y los accesorios después de sacarlos de la caja protectora de envío. Deseche todos los materiales de embalaje del interior y exterior de le fumador antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de montaje.



Si alguna pieza falta o está dañada, no intente hacer el montaje. Póngase en contacto con su distribuidor o el servicio de atención al cliente de Pit Boss® para solicitar piezas de repuesto.

3. Monte la unidad según las instrucciones de la guía de montaje.

PRIMER USO (QUEMADO)

Una vez que se haya cebado la barrena y antes de cocinar en el ahumador por primera vez, es importante completar una quema del ahumador para quemarlo y eliminar cualquier materia extraña.

1. Siga las instrucciones de uso regular para encender la unidad.
 - Llene la bandeja de agua $\frac{3}{4}$ con agua y controle el nivel del agua durante la quema. Asegúrese de que la bandeja de agua contenga agua durante la totalidad de la quema.
2. Cierre la puerta del gabinete y el pestillo. Gire la perilla del controlador en sentido antihorario hasta la configuración más alta para activar el elemento calefactor. Deje que la unidad funcione a fuego lento durante 30-40 minutos una vez que la temperatura alcance los 150 °C (300 °F). Esto quemará el interior de la unidad y eliminará cualquier materia extraña.
3. Siga las instrucciones de Apagado para apagar la unidad o proceda a ahumar a la temperatura deseada.

USO REGULAR

Ahumar alimentos en su ahumador puede brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida que se familiarice con su ahumador, es aconsejable colocar un termómetro para exteriores cerca de su área de cocina. La práctica hace la perfección.

La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la calidad del combustible de pellets que se utiliza, la frecuencia con la que se abre la puerta del gabinete y la cantidad de alimentos que se cocinan.

Siga estos pasos para el uso regular de su ahumador:

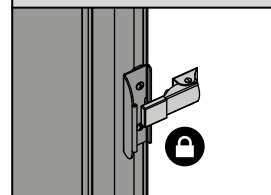
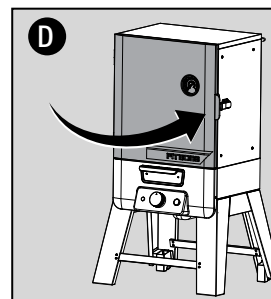
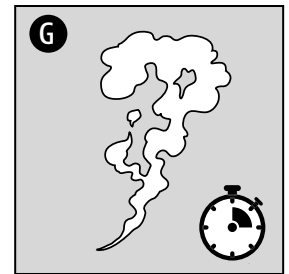
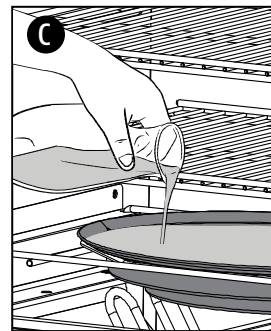
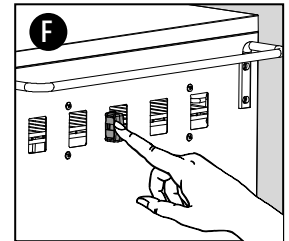
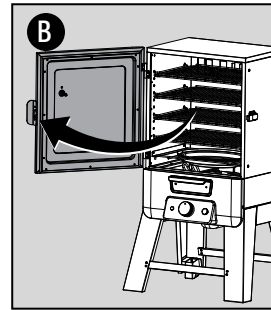
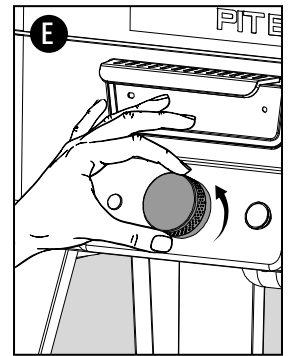
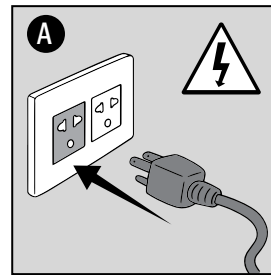
1. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
2. Abra la puerta del gabinete. **(B)**
3. Llene la bandeja de agua $\frac{3}{4}$ con agua. **(C)**

CONSEJO: Los cortes más grandes y las cantidades de carne pueden liberar una cantidad importante de agua durante la sesión de ahumado, perdiendo algunos jugos. Introducir más humedad en la cámara de ahumado permite que los tejidos conectivos y las grasas se rindan, y que la temperatura de cocción se mantenga más constante.

4. Cierre y trabe la puerta del gabinete para cerrar con un sello firme. **(D)**
5. Gire la perilla del controlador en sentido antihorario para encender el elemento calefactor. **(E)**
6. Ajuste las rejillas de ventilación de la compuerta para aumentar o disminuir la ventilación en toda la cámara del gabinete. **(F)**
 - Las rejillas de ventilación completamente abiertas permiten el flujo de aire, lo que facilita la cocción a bajas temperaturas, ideal para ahumados más largos.
 - Las rejillas de ventilación parcialmente cerradas reducen la pérdida de calor, lo que facilita la cocción a temperaturas más altas.
7. ¡Deje que el ahumador se precaliente, luego agregue su comida! **(G)**

Durante su sesión de humo, corta o larga, es importante monitorear:

- El nivel de líquido en la bandeja de agua. No debe secarse, ya que esto causar cambios de temperatura en la cámara de ahumado, lo que resultaría en alimentos secos (sobrecocidos) o crudos (poco cocidos).
- El nivel de líquido en la taza de grasa. Es importante tener en cuenta la cantidad de jugos que gotean de la carne. Si bien algunos jugos de carne pueden evaporarse, las carnes con mayor contenido de agua pueden requerir que el recipiente para la grasa se vacíe con mayor frecuencia.

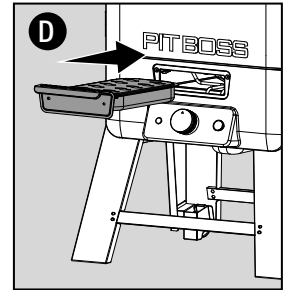
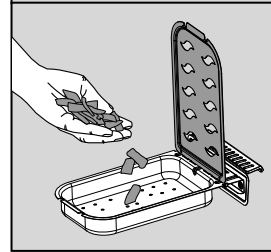
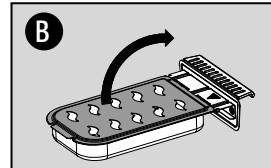
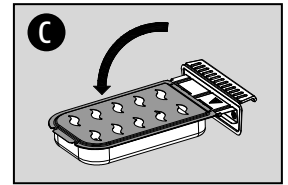
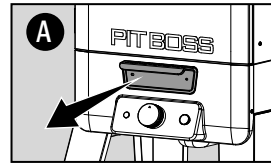


AGREGAR ASTILLAS DE MADERA

Agregue y cambie los perfiles de sabor a su ahumador agregando astillas de madera para generar humo caliente. Con una gran variedad de sabores ahumados disponibles, usar virutas de madera es muy fácil y atractivo en un ahumador de gas. Revise su bandeja de virutas de madera durante su sesión de ahumado y agregue más virutas de madera según lo desee.

¡IMPORTANTE! Al rellenar las astillas de madera mientras el ahumador está en uso, tenga en cuenta que la bandeja estará muy caliente y podría causar lesiones graves. Use guantes resistentes al calor o manoplas de cocina en todo momento.

1. Retire la bandeja para virutas de madera de la parte frontal del ahumador. **(A)**
2. Abra con cuidado la tapa de la bandeja y agregue virutas frescas en su interior. **(B)**
 - Recomendamos usar astillas de madera dura que hayan sido sazonada, como nuez, nogal americano, roble, manzana, cereza, aliso, mezquite o una mezcla de competencia. No es necesario remojar las astillas de madera antes de ahumarlas, ya que las maderas duras tienen humedad natural en la madera que se liberará a medida que se calienta y se quema.
 - **No utilices maderas resinosas como pino o cedro en tu ahumador.**
3. Una vez lleno, cierre la tapa de la bandeja de virutas de madera. **(C)**
4. Vuelva a colocar la bandeja para virutas de madera en el panel frontal. **(D)**



RELLENANDO LA BANDEJA DE AGUA

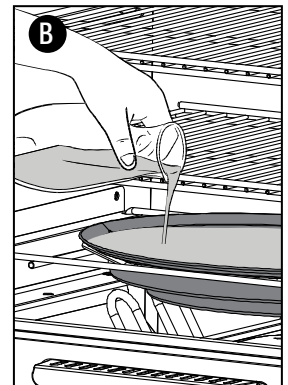
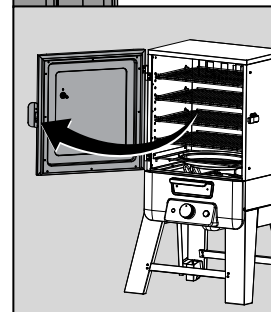
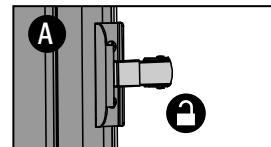
Revise la bandeja de agua durante su sesión de cocción y agregue agua para reponer cuando el nivel del agua sea bajo. La bandeja de agua no debe secarse, ya que esto provocará cambios de temperatura en la cámara de ahumado, lo que dará como resultado alimentos secos (demasiado cocidos) o crudos (poco cocidos).

1. Con guantes de barbacoa resistentes al calor, abra lentamente la puerta del gabinete. **(A)**
2. Con cuidado, agregue agua o adobo hasta que la bandeja de agua esté $\frac{3}{4}$ llena. **(B)**

CONSEJO: Si la rejilla de cocción más baja está muy cerca, vierta el líquido en la bandeja de agua a través de la rejilla de cocción.

3. Cierre y asegure la puerta del gabinete.

NOTA: La temperatura puede disminuir debido a que la puerta del gabinete está abierta, pero aumentará una vez que la puerta del gabinete esté sellada nuevamente.



AHUMADO EN CALIENTE

La forma de cocción conocida como ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más prolongados y a temperaturas más bajas (también conocidas como bajas y lentas), pero da como resultado un sabor más natural en los alimentos preparados. La banda de color rosa (después de fumar) se conoce como anillo de humo y es muy apreciada por los chefs al aire libre. Ahumar los alimentos con astillas de madera hará que las carnes y las aves de color claro se vuelvan rosadas, mientras que agregará una franja de rosa a los cortes de carne más oscuros.

Para obtener los mejores resultados, permita que las carnes descansen después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales regresen a la fibra de la carne, dando un corte mucho más jugoso y sabroso. Los tiempos de descanso pueden ser desde 3 minutos hasta 60 minutos, dependiendo del tamaño de la proteína.

Sigue nuestra guía de fumar diferentes proteínas. Es importante tener en cuenta que no es posible saber si un corte de carne está hecho con solo mirarlo. Usar una sonda para carne o un termómetro para carne Pit Boss® es la mejor manera de determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando.

Consejos útiles:

- La carne cerrará sus fibras después de alcanzar una temperatura interna de 49°C / 120°F, por lo que es mejor prepararse para una sesión de ahumado con una selección de alimentos fríos o muy fríos antes de colocarlos dentro del ahumador.
- Deje un espacio abierto entre los alimentos y los extremos del gabinete de humo para que el calor fluya correctamente. La comida en un ahumador abarrotado requerirá más tiempo de cocción. Use un juego de pinzas de mango largo para voltear carnes y una espátula para artículos más suaves como pescado y queso. El uso de un utensilio perforador, como un tenedor, pinchará la carne y permitirá que escapen los jugos.
- Las carnes más grasas con mucho tejido conectivo son mejores en un ahumador, ya que las grasas se deshacen y brindan sensaciones ahumadas jugosas.
- Comience con un pequeño asado de lomo de cerdo, que es económico y más tolerante, luego pase a cortes más grandes como la pechuga y las costillas.
- Los solomillos y los asados magros requieren más atención, ya que la carne se seca más rápido. Asegúrese de que haya mucho líquido en la bandeja de agua en todo momento durante las sesiones de ahumado con carnes menos grasas. Los líquidos como el jugo de frutas, el vinagre de sidra, el vino o la cerveza pueden ofrecer un impacto sutil pero sabroso a los cortes de carne.
- Si está cerca del final de una sesión de ahumado, reduzca la cantidad de humedad en la cámara de ahumado dejando que la bandeja de agua se seque. Esto permitirá que los componentes del sabor de su comida se vuelvan crujientes y/o caramelizados.
- Las salsas a base de azúcar se aplican mejor cerca del final de la cocción para evitar brotes.

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA INTERNA ACABADA
AVES	
Pavo (entero)	74°C / 165°F
Pollo (entero)	74°C / 165°F
Baquetas, Pechos	74°C / 165°F
Aves de caza menor	74°C / 165°F
Pato	74°C / 165°F
CERDO	
Jamón (entero)	71°C / 160°F
Filete de lomo	74°C / 165°F
Tostar	82°C / 180°F
Costillares	88°C / 190°F
Costillitas	88°C / 190°F
Trasero (hombro)	90-98°C / 195-210°F
RES	
Costilla	57°C / 135°F
Filete de lomo	60°C / 140°F
Tostar	63°C / 145°F
Costillares	79°C / 175°F
Falda	90-98°C / 195-210°F
JUEGO SALVAJE	
Filete de lomo	74°C / 165°F
Tostar	74°C / 165°F
MARISCOS	
Filetes	63°C / 145°F
Salmón (entero)	63°C / 145°F
Langosta	63°C / 145°F



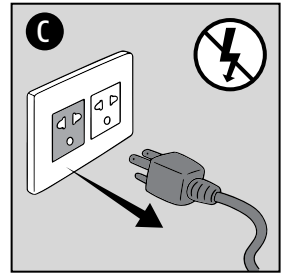
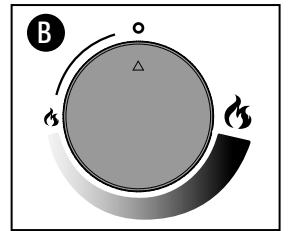
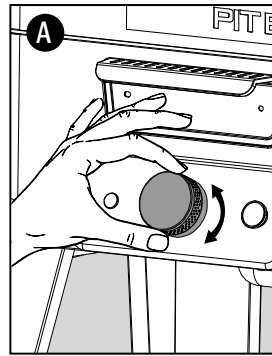
Haga una captura de esta tabla como referencia. ¡Creemos que le será útil!

APAGADO

Siga estos pasos para apagar su ahumador de manera segura:

1. Ajuste la perilla del controlador a una temperatura media-alta. **(A)**
 - Deje que el ahumador funcione de 5 a 10 minutos para quemar el exceso de grasa o jugo. Este paso es importante para evitar incendios de grasa la próxima vez que encienda el ahumador.
2. Gire la perilla del controlador en el sentido de las agujas del reloj hasta "0" para apagar el elemento calefactor. **(B)**
3. Desenchufe la unidad. **(C)**

¡IMPORTANTE! Siempre apague el aparato y desenchúfelo antes de limpiarlo. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.



FUEGOS DE GRASA

En caso de que experimente un incendio de grasa, mantenga la puerta del gabinete cerrada, baje la temperatura del tablero de control y cierre las rejillas de ventilación de la compuerta para apagar el fuego.

Si el fuego no se apaga rápidamente, retire con cuidado la comida, gire la perilla del controlador en el sentido de las agujas del reloj hasta "0" para apagar el elemento calefactor y cierre la puerta del gabinete hasta que el fuego esté completamente apagado. Espolvoree ligeramente bicarbonato de sodio, si está disponible. El ahumador puede soportar el calor. **No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego.** Use un extintor de incendios solo si es necesario.

CONSIGA LAS HERRAMIENTAS ADECUADAS

Explore los distintos accesorios para su barbacoa disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocina.



¿TIENE ALGUNA DUDA?

Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o envíe un mensaje de correo electrónico al servicio de atención al cliente.



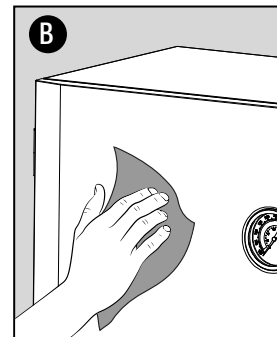
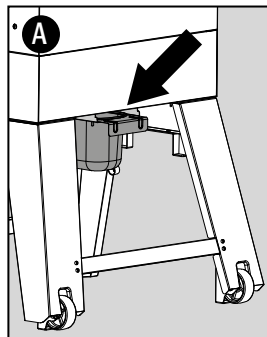
#12001

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

Exterior del ahumador

- Revise su bandeja de grasa con frecuencia y límpiela según sea necesario. Ten en cuenta el tipo de cocción que haces, ya que algunas carnes sueltan más líquido que otras. Use un revestimiento de papel de aluminio dentro de la bandeja de grasa para una limpieza más fácil. **(A)**
- Limpie su ahumador después de cada uso **(B)**. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores. Todas las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento y conservación general. Para rasguños de pintura, desgaste o descamación del acabado, todas las superficies pintadas se pueden retocar con una pintura para barbacoa a alta temperatura.
- Una cubierta para ahumador es su mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no esté en uso, o para almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad cubierta en un garaje o cobertizo

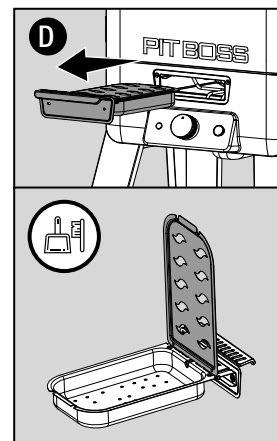
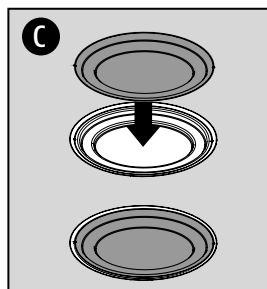


Interior del ahumador

- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- La bandeja de agua también puede acumular algo de grasa. Use un revestimiento de papel de aluminio dentro de la bandeja de agua para una limpieza más fácil. **(C)**

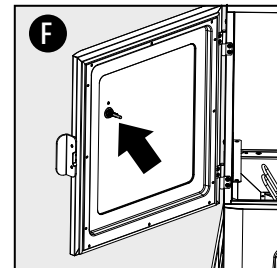
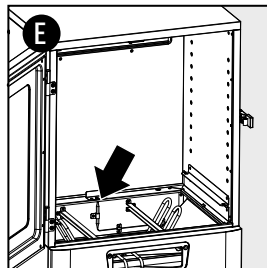
ADVERTENCIA: La bandeja de agua solo se puede limpiar cuando el ahumador se haya enfriado.

- Revise y limpie la bandeja de astillas de madera con regularidad **(D)**. Deseche las astillas de madera usadas y la ceniza, luego cepille el interior de la bandeja.
- El elemento calefactor debe inspeccionarse regularmente para detectar signos de daño, como óxido o decoloración. Asegúrese siempre de que el elemento calefactor esté completamente frío antes de limpiarlo. Use un paño seco o un cepillo suave para eliminar cualquier partícula de comida suelta, migas o derrames. Limpie el elemento con un paño húmedo (que no gotee) para eliminar los derrames pegajosos o la suciedad. No utilice limpiadores abrasivos ni productos químicos, ya que pueden dañar la superficie del elemento y potencialmente contaminar los alimentos cuando el elemento se calienta.
- Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción desde la cámara interior del ahumador. Limpie cualquier grasa acumulada en la puerta del gabinete, así como cualquier salpicadura en las paredes. Para una limpieza más profunda, use el limpiador y desengrasante Pit Boss® para el interior y el exterior del ahumador.



Sondas

- Revise y limpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla (sensor), que se encuentra dentro de la cámara de ahumado, en la pared trasera cerca de la parte inferior. La sonda de la parrilla debe permanecer limpia para activar y desactivar con precisión el elemento calefactor. **(E)**
- Revise y limpie la sonda de temperatura, ubicada en el interior de la puerta del gabinete, para eliminar cualquier residuo de grasa o suciedad. La sonda debe permanecer limpia para que el termómetro de la puerta proporcione lecturas precisas. **(F)**
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.



HOJA DE TRUCOS PARA EL CUIDADO DEL FUMADOR

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta de vidrio del armario	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fina)
Gabinete principal	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Aspire en seco o húmedo el exceso de residuos, el paño y el agua jabonosa.
Rejillas para cocinar	Después de cada sesión de ahumado	Queme el exceso, limpie la parrilla con un cepillo
Bandeja para el agua	Después de cada sesión de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa
Bandeja para la grasa	Después de cada sesión de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa
Élément chauffant	Dos veces al año	Polvo, limpie el elemento con agua jabonosa
Sonda de la parrilla, sonda de temperatura	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando le fumador Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles.

ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir le fumador para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que le fumador se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No llega energía a la unidad	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una fuente de alimentación que funcione. Asegure un servicio mínimo de 15 amperios. Asegúrese de que todas las conexiones de cables estén firmemente conectadas y secas.
	Tablero de control defectuoso	El tablero de control necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
El fumador no alcanzará ni mantendrá una temperatura estable	Nivel del agua está bajo o vacío	Verifique el estado de la bandeja de agua. Llénela con líquido. Si está sucia, siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Asegúrese de que esté bien colocada sobre los soportes.
	Ahumador está demasiado lleno	Hay demasiados alimentos en el gabinete. Coloque los alimentos en las rejillas de cocción, dejando espacio entre cada uno para que el humo y la humedad circulen uniformemente.
	Puerta no está bien cerrada	Asegúrese de que la puerta esté cerrada, que el sello no esté dañado y que el pestillo esté bien sujeto.
	Sonda de la parrilla está sucia	Verifique el estado de la sonda de la parrilla. Si está sucia, siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Se usó un cable de extensión	El uso de un cable alargador puede reducir el suministro de energía a la unidad. Conecte el aparato directamente a la fuente de alimentación o asegúrese de que la longitud máxima del cable alargador sea de 7,6 metros (25 pies) y de calibre mínimo de 12/3.
	Clima frío	La temperatura exterior es inferior a 18 °C (65 °F). La unidad puede tardar más tiempo en alcanzar la temperatura deseada.
La temperatura baja todavía es demasiado alta	El clima es demasiado caluroso	Si la temperatura exterior/ambiente es demasiado alta, es posible que no sea posible bajar la temperatura del ahumador. No hay función de refrigeración que regular.
La temperatura del termómetro de la puerta no cambia	La sonda de temperatura está sucia	Revise el estado de la sonda de temperatura. Si está sucia, siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
Llamadas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 149°C / 300°F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
No se produce humo	No hay astillas de madera	Agregue astillas de madera a la bandeja.
	La bandeja para astillas de madera está llena de ceniza	Vacíe y limpie la bandeja. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Vuelva a llenarla.
	No hay suficiente calor para las astillas de madera	El elemento calefactor no se mantiene encendido el tiempo suficiente para calentar las astillas, debido a que la temperatura está demasiado baja. Primero cierre parcialmente las rejillas de ventilación para reducir la pérdida de calor, luego ajuste la temperatura más alta para encender el elemento calefactor.
	La bandeja para astillas de madera está dañada	Es necesario reemplazar la bandeja. Comuníquese con Atención al Cliente para obtener piezas de repuesto.
Sonido de clic ligero	Conmutación del relé	Es posible que se escuche un pequeño clic cuando el relé se activa o desactiva. Este sonido es normal y no indica ningún problema.

La puerta no está cerrada correctamente

Mala alineación de la puerta

Ajuste las bisagras de la puerta para asegurarse de que la puerta esté montada correctamente. Lea las instrucciones de montaje.

Junta de la puerta dañada

La puerta necesita ser reemplazada. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar el reemplazo.

DIAGRAMA DE CABLEADO

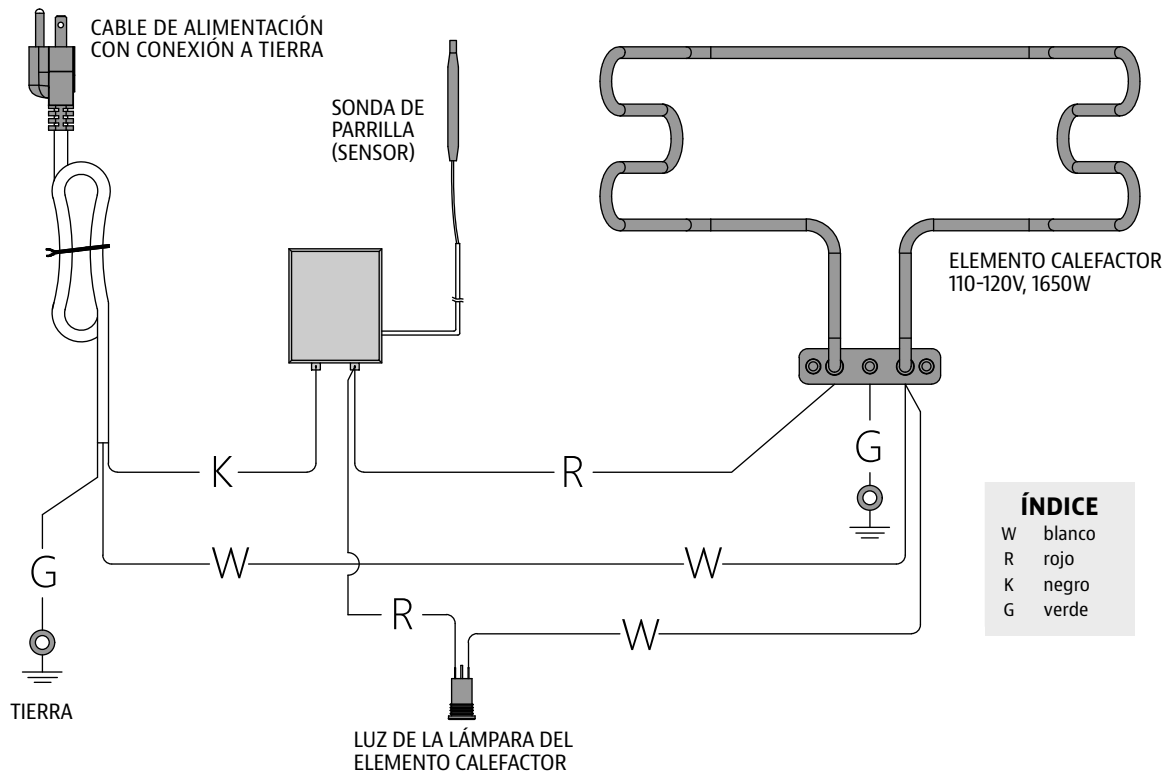
FUENTE DE ALIMENTACIÓN

CA 110-120V, 60Hz

POTENCIA NOMINAL

1,650W (Canada: 1,500W)

NOTA: los componentes eléctricos, que han superado las pruebas de seguridad y los servicios de certificación de producto, cumplen la tolerancia de prueba de $\pm 5-10$ por ciento.



ESPAÑOL

PIEZAS DE REPUESTO

Póngase en contacto con su distribuidor local o visítenos en línea para obtener un catálogo completo de piezas.



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o chatee en vivo con Atención al cliente.



#12001

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabricadas por Outdoor Brands, LLC, cuentan con una garantía de 3 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 3 años para los componentes eléctricos de este producto. Outdoor Brands, LLC, garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.

Esta garantía no se aplica:

- si no puede proporcionar prueba de la compra o después de que la garantía haya expirado.
- a daños o defectos por uso y desgaste, como rayones, abolladuras, astillas o grietas cosméticas menores. Estos cambios estéticos del producto no afectan a su rendimiento.
- si su producto no ha sido instalado, operado, limpiado y mantenido en estricta conformidad con el manual del producto adjunto. La garantía no cubre daños o roturas por uso indebido, manejo inadecuado o modificaciones personalizadas.
- herrumbre u oxidación, a menos que haya pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Incluso al utilizar materiales que resisten la oxidación, los revestimientos protectores pueden verse comprometidos por diversas sustancias y condiciones fuera del control del fabricante. Las altas temperaturas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas para césped y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los revestimientos metálicos.
- a daños o defectos que ocurran durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso para el que no esté destinado el producto.
- a daños o defectos que excedan el costo del producto.
- a daños o defectos causados por el servicio o la reparación del producto por parte de un distribuidor no autorizado de Pit Boss®.

Durante el plazo de la garantía, Outdoor Brands, LLC, se obligan a proporcionar un reemplazo para los componentes defectuosos y/o defectuosos y no cobrarán por la reparación o el reemplazo de las piezas devueltas, con flete prepago, si se determina que las piezas están defectuosas al examinarlas.

Outdoor Brands, LLC, no acepta responsabilidad, legal o de otro tipo, por daños incidentales o consecuentes a la propiedad o a las personas que resulten del uso de este producto, durante o después del período de garantía. Todas las garantías del fabricante se establecen en este documento y no se realizará ningún reclamo contra el fabricante por ninguna garantía o representación. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones establecidas en esta garantía limitada no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.

REGISTRE SU FUMADOR

Registre su producto en menos de un minuto y obtenga acceso rápido y fácil a una impresionante colección de conocimientos de cocina.

Su registro (comprobante de compra) asegurará que reciba el mejor servicio de garantía con su producto. En el improbable caso de que haya problemas de seguridad, es nuestra forma rápida de notificarle.

MODELO	PBV30AS
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text"/>
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su producto, nuestro útil equipo de atención al cliente está ansioso por ayudarlo. Tenga a mano su información de registro antes de ponerse en contacto con Atención al cliente.



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APLICACIÓN



