



11094

PIT BOSS®



PBV30GS

12,500 BTU

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: This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. Save these instructions.

SAFETY LISTING



In accordance with the procedures and specifications listed in the CSA/ANSI Z21.89-2023/CSA1.18-2023 "Outdoor Cooking Specialty Gas Appliances." Pit Boss® Grills cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to CSA standards.

DANGERS AND WARNINGS

⚠ DANGER If you smell gas: • Shut off gas to the appliance. • Extinguish any open flame. • Open lid. • If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.	⚠ WARNING Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.	⚠ DANGER Never operate this appliance unattended. Never operate this appliance within 10 ft (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder. Never operate this appliance within 25 ft (7.5m) of any flammable liquid. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 45°C (115°F) or less. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
--	--	--

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury, or death.

PIT BOSS® GRILLS

2

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

ENGLISH

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

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2. LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas cylinder, not included with unit. Never connect your gas unit to an LP gas cylinder that exceeds this capacity.

- A minimum clearance of 914 mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the unit, and 914 (36 inches) from the back of the unit to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces. Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquid. This appliance shall be used only outdoors. The appliance is not intended for commercial use. Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
- This outdoor smoker is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats. Minimum ambient operating temperature -17.8°C (0°F).
- 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. The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs could impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times. Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115 °F (45 °C) before moving or storing. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Never use the smoker without the grease tray installed and hung under the firebox. Without the grease tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
- Do not obstructing the flow of combustion and ventilation air;keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris; if necessary checking and cleaning burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
- Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
- Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance shall be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer. The cylinder supply system shall be arranged for vapor withdrawal. Do not use a regulator from another manufacturer.

When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.

In the event of an oil or grease fire, turn the smoker off until the fire is out. Do not attempt to extinguish with water. If an uncontrolled fire does occur, immediately , call the fire Department. A Type BC or ABC fire extinguisher can, in some circumstances, contain the fire.

In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.

Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

3

PIT BOSS® GRILLS

10. Operate this appliance using propane gas only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your smoker on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
11. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas unit. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP cylinder can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas cylinder (a hot summer day, cylinder left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.
If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.
3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When smoker is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.

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.

OUTDOOR AREA

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screen openings are not considered as permanent openings.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosed that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings; or

An appliance is considered to be outdoors if installed with no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent opening.

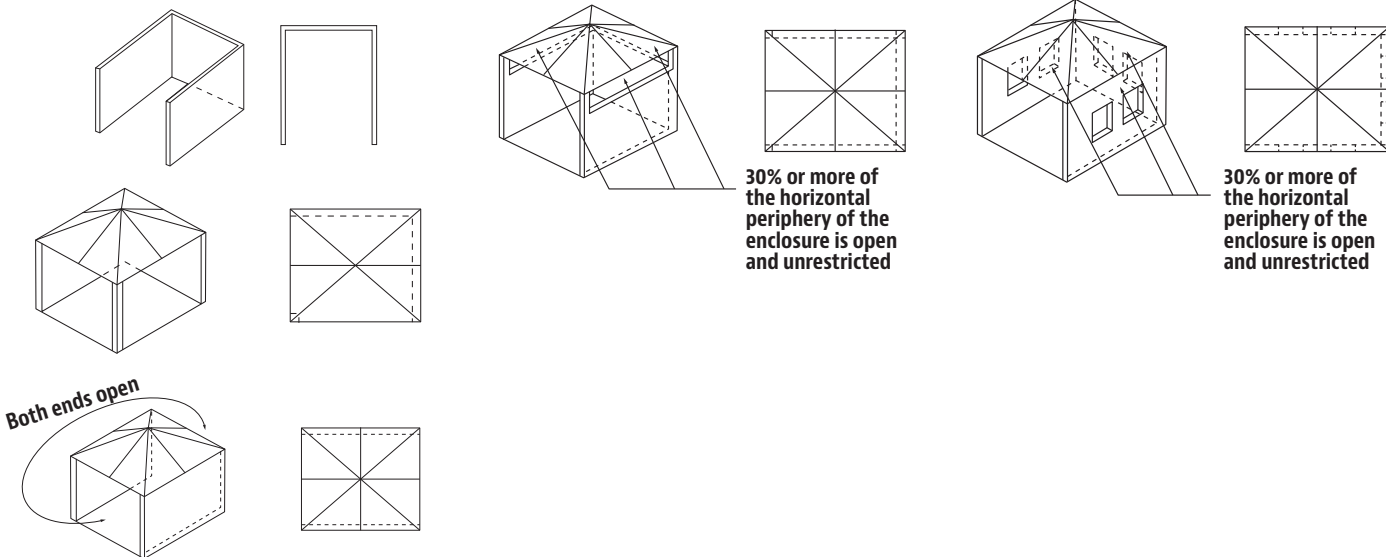


TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	6
Specifications	6
Getting To Know Your Smoker	7
Connecting To A Gas Supply	8
Operation	10
Care & Maintenance	16
Troubleshooting	18
Warranty	19

PACKAGE CONTENTS	
1 x	SMOKE CABINET & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS	
MODEL	PBV30GS
ENERGY RATING	12,500 BTU
FUEL TYPE	PROPANE GAS
DIMENSIONS	831 X 504 X 1,016 MM / 32.7 X 19.8 X 40.0 IN
WEIGHT	26.2 KG / 57.8 LB

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

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

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

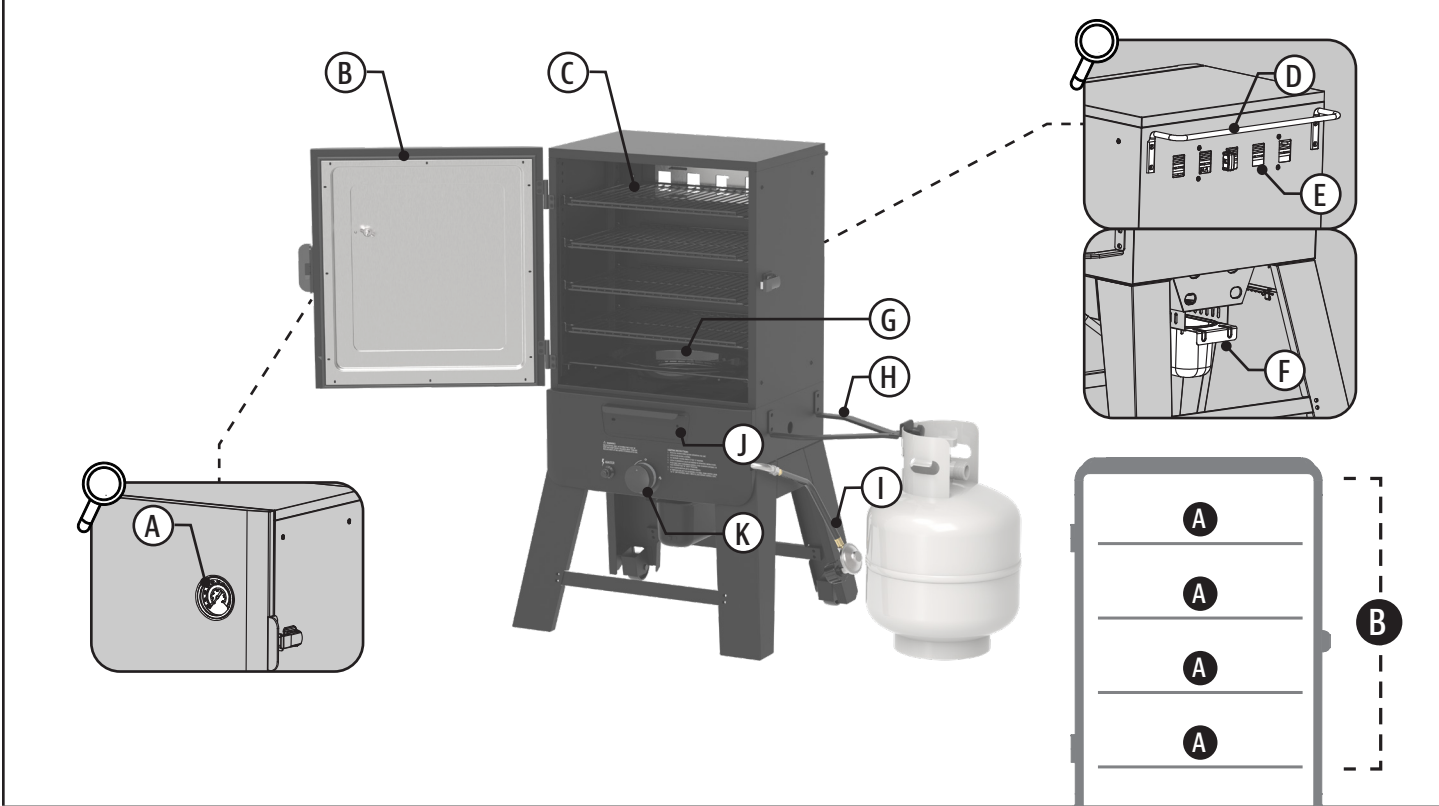
OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC

STAY IN THE KNOW!

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

GETTING TO KNOW YOUR SMOKER



- A Built-in Thermometer**
Stay aware of the temperature inside your smoke cabinet.

B 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.

C Adjustable Cooking Grates
Adjust the supports brackets and cooking grates to the desired height for each level of cooking.

D Handle
Tilt the smoker onto the rear wheels (similar to an appliance dolly) and use the handle to get a grip on the smoker for transport. Use the handle to push the unit on the backside wheels.

E Damper Vents
Opening the vents increases airflow out of the smoker. Adjust by turning the vent tabs more open or closed for ventilation.

F Grease Tray
Captures the cooking juices and grease from the smoker. Easily pull out to remove and empty.
- 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 Gas Cylinder Retainer Bracket
Clip the bracket to the edge of your gas cylinder to stabilize and prevent it from being accidentally knocked over.

I Gas Regulator & Hosing
Control the flow of the gas in the cylinder to the connected appliance. Keep the regulator closed if the unit is not in use.

J Wood Chip Box
Place hardwood wood chips into the box for varied smoke profiles. The natural moisture in the wood will release as it heats up and combusts.

K Control Knob
Attached directly to the gas valve stem, push and turn the Control Knob to open the flow of gas to light the burner.

COOKING AREA

A 1,585.6 CM² / 245.78 IN²

B 6,342.4 CM² / 983.12 IN²

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The smoker is set and tested with liquid propane (LP) gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas cylinder. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

INSTALLING A GAS CYLINDER

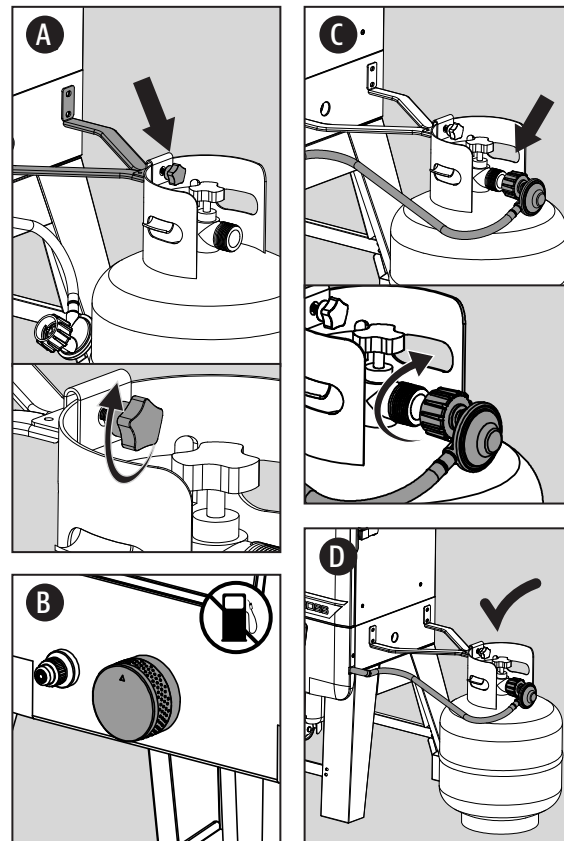
1. Make sure the gas valve of the gas cylinder is closed.
2. On the side of the unit with the retainer bracket, place a 9 kg (20 lbs) gas cylinder. Place the retainer bracket onto the collar of the gas cylinder and use the fastener bolt to secure the gas cylinder in a fixed position. (A)

Ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the smoker if the gas cylinder is not level and installed properly to the unit.

3. Ensure the Control Knob on the smoker is completely closed by turning the Control Knob to the "O" (OFF) position. (B)
4. Remove the protective caps from the gas regulator end and the top outlet of the gas cylinder.

NOTE: Save the caps for when you need to switch to a new gas cylinder, as you do not want damage and/or blockage to your gas regulator end.

5. Insert the gas regulator end onto the threaded top outlet of the gas cylinder. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only. (C)
6. The gas cylinder is now installed. (D)



The outdoor appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Do not store a spare gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill a gas cylinder beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place the dust cap on the gas cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
5. The gas cylinder used must have a collar to protect the gas cylinder valve outlet.
6. Always keep the gas cylinder at 90 degrees (upright) orientation to provide vapor withdrawal.

LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas smoker, perform a leak test on the connection between the gas regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, as well as:

- before lighting your smoker for the first time,
- every time the gas cylinder has been changed,
- after travel, especially over rough or bumpy roads,
- after a prolonged period of storage or non-use.

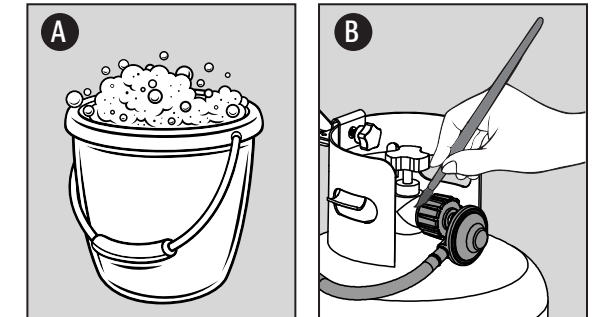
HOW TO PERFORM A LEAK TEST

1. Position the smoker in a well-ventilated area. Ensure the smoker is cool to the touch, and not in use. Verify the control knob on cylinder is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.

NOTE: Ensure there is no open flame or smokers nearby.

2. Mix a 1:1 solution of water and dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubbles, as it will be concentrated. (A)
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal between the regulator and the gas cylinder (B). Open the gas cylinder knob. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.
4. If a leak appears, turn off the gas cylinder knob. Repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.

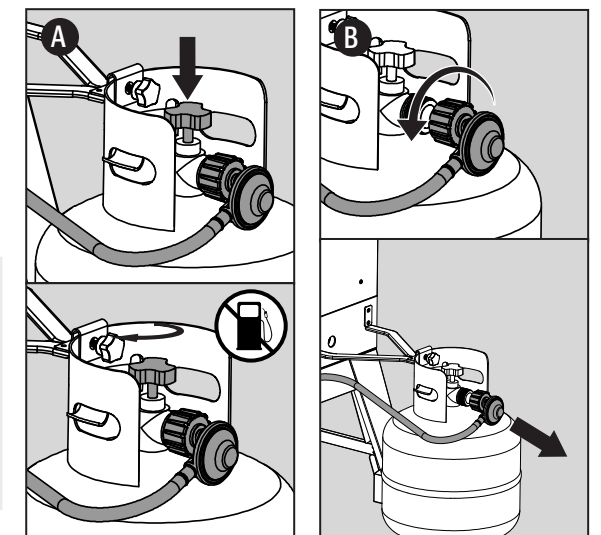
IMPORTANT: Do not use the smoker if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedure. Contact your local Fire Department or Customer Care for alternative measures of testing to ensure proper precaution.



DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the valve of the gas cylinder is completely closed. (A)
2. Turn the quick coupling nut counter-clockwise (by hand) to disconnect the gas regulator from the top outlet of the gas cylinder (B). Replace the protective caps from the gas regulator end and the top outlet of the gas cylinder.
3. The gas cylinder is now disconnected.

WARNING: It is important to always disconnect and/or store a gas cylinder outdoors, even if the unit is put away for storage or travel. Do not transport the smoker with the gas cylinder attached. The gas cylinder may become disconnected and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm.



OPERATION

SETTING UP

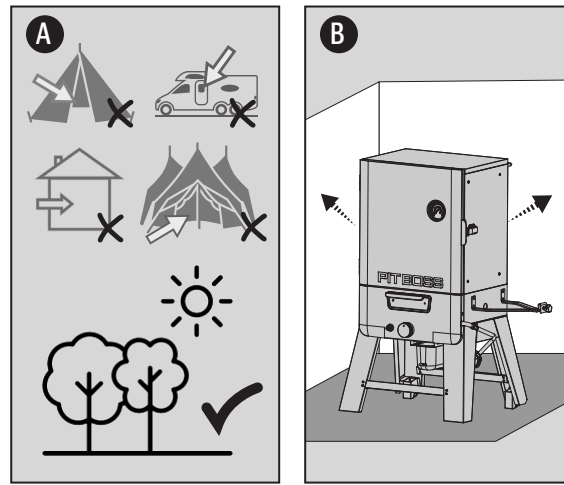
- With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang (A). Keep your smoker in an area clear from combustible materials,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

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the smoker is operational. (B)

- 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.

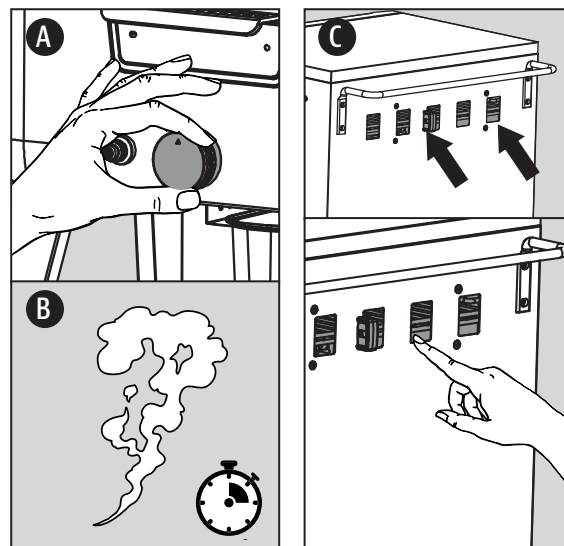
- Assemble the unit according to assembly guide instructions.



TEMPERATURE CONTROL

The built-in thermometer on the cabinet door measures the internal temperature of the smoker. To set the desired temperature of the smoker, follow the steps below:

- Follow Lighting Procedure instructions to light the unit.
- Turn the Control Knob to your desired temperature range (A), then allow the smoker to preheat for 10 minutes (B).
- Adjust the damper vents to increase or decrease ventilation throughout the cabinet chamber. (C)
 - Allowing more airflow into the cooking chamber to feed the flames will increase your cooking temperature.
 - Limiting airflow will keep the temperature low, as long as there is steady gas flow to the burners.
- Once the desired smoking temperature is met, insert the food into the cabinet.



FIRST USE (CURING & BURN OFF)

Once your gas cylinder has been connected 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.

- Follow Lighting Procedure instructions to light the unit.
 - 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.
- Turn the Control Knob to HIGH. Keep the cabinet door open until smoke starts to fill the interior of the smoking chamber. Then, latch the cabinet door closed and let the unit burn off for 30-40 minutes. This will burn off the interior of the unit and rid it of any foreign matter.
- Follow Shut-down instructions to turn the unit off, or proceed with smoking at your desired temperature.

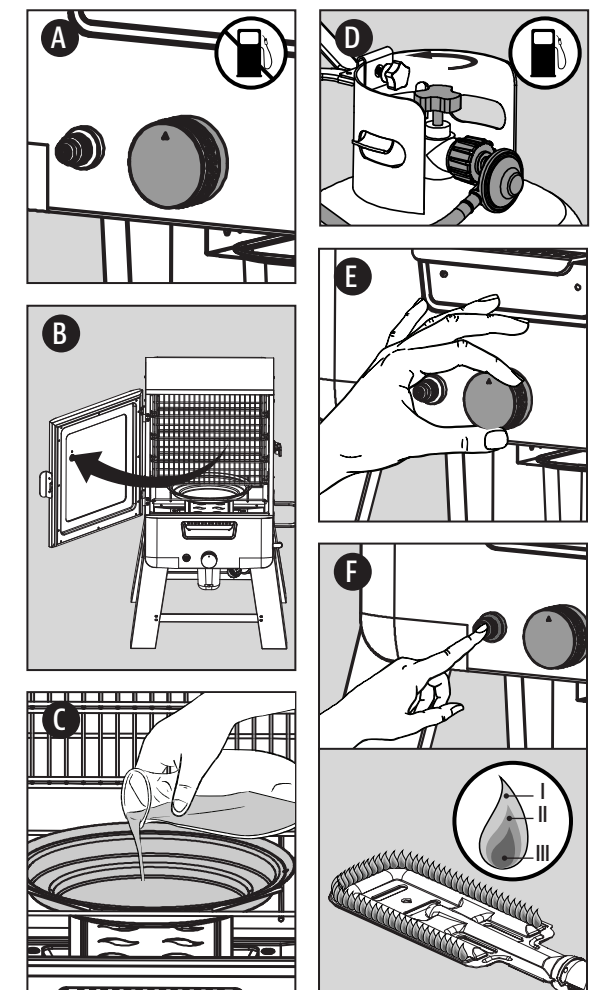
LIGHTING PROCEDURE

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:

- Confirm the gas cylinder has been connected properly, the valve is closed, and there are no leaks. If not, do a leak check.
- Set the Control Knob of the unit to the "O" position. (A)
- Open the cabinet door. (B)
- Fill the water pan $\frac{3}{4}$ with water, and monitor the water level during your smoking session (C). 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.
- Open the gas cylinder valve to allow gas flow. (D)
- Push and turn the Control Knob counter-clockwise to the "🔥 (light position)". (E)
- Push the igniter button until the burner lights. After lighting, observe the burner flame. The tips of the flames should be slightly yellow (I), tops should be light blue (II) and darker blue (III) towards the bottom. (F)
 - If ignition does not occur within 5 seconds, turn the Control Knob to the "O" position, wait 5 minutes to allow any accumulated gas to dissipate, then repeat the Lighting instructions.
 - If the igniter continues to fail, follow the Manual Lighting Procedure or troubleshoot.

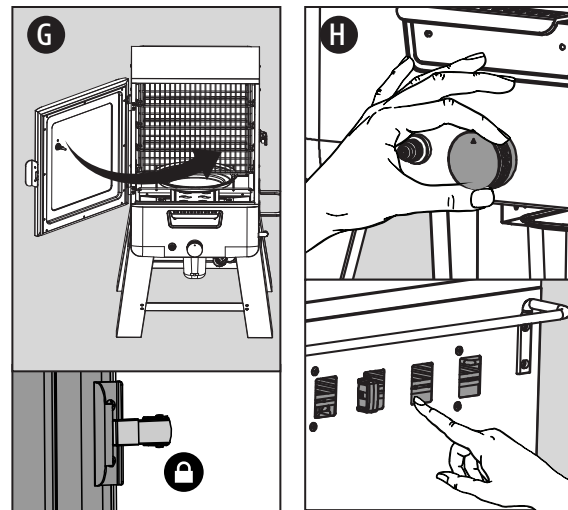


- After the burner has caught fire, close and latch the cabinet door to lock a firm seal. **(G)**
- Adjust the Control Knob and damper vents to your desired temperature **(H)**. Allow the smoker to preheat, then add your food!

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 tray. 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 tray to be emptied more frequently.

IMPORTANT: If the burner goes out during operation, turn the Control Knob to the "O" position, and wait 5 minutes to allow any accumulated gas to dissipate, and then reattempt the Lighting instructions .



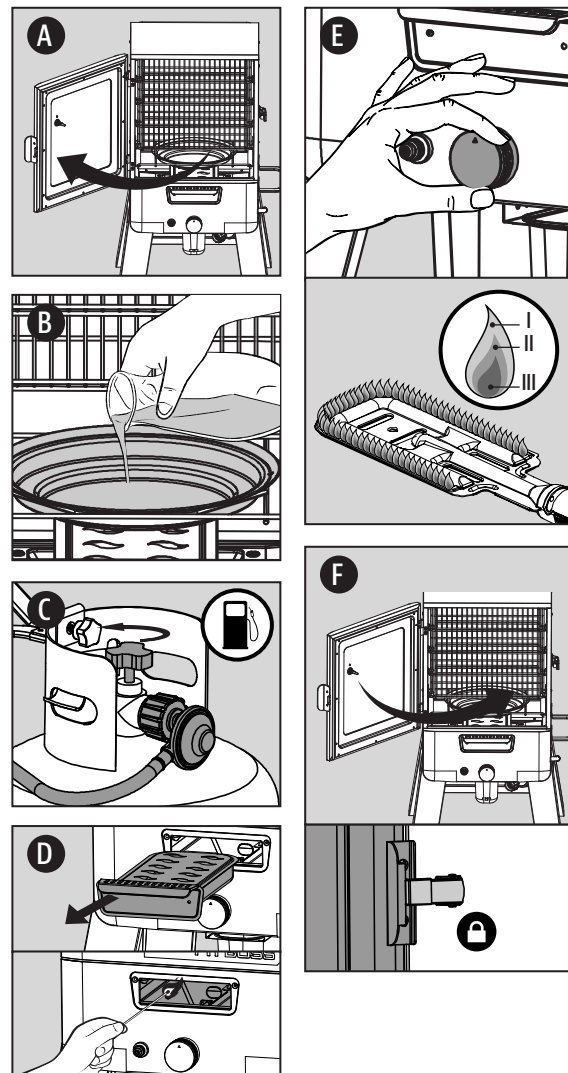
MANUAL LIGHTING PROCEDURE

Follow these steps for regular use of your smoker:

- Confirm the gas cylinder has been connected properly, the valve is closed, and there are no leaks. If not, do a leak check.
- Set the Control Knob of the unit to the "O" position.
- Open the cabinet door. **(A)**
- Fill the water pan $\frac{3}{4}$ with water, and monitor the water level during your smoking session **(B)**. 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.
- Open the gas cylinder valve to allow gas flow. **(C)**
- Remove the wood chip tray. Light a long match (9" minimum length or use a wand BBQ lighter) and place it into the burner chamber through the wood chip entry **(D)**. **Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.**

NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your smoker.

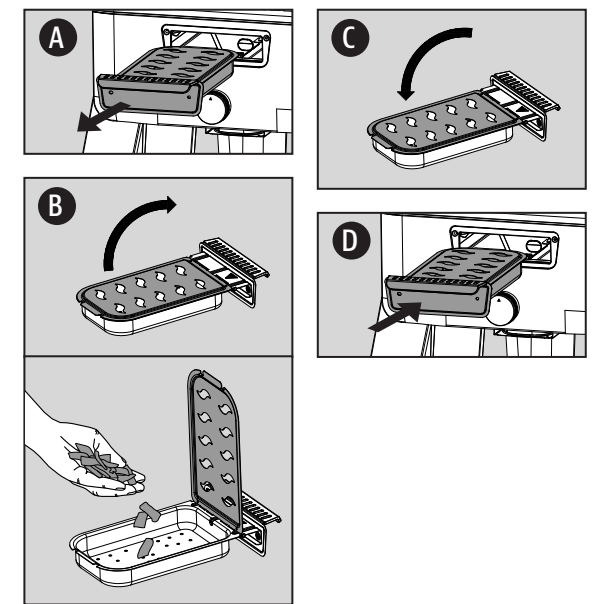
- Cautiously, push and turn the Control Knob counter-clockwise to the "🔥" to light the burner. **(E)** After the burner has caught fire, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame coloring is good.
 - If ignition does not occur within 5 seconds, turn the Control Knob to the "O" position, wait 5 minutes to allow any accumulated gas to dissipate, then repeat the Lighting instructions.
- Close and latch the cabinet door to lock a firm seal. **(F)**
- Adjust the Control Knob and damper vents to your desired temperature. Allow the smoker to preheat, then add your food!



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 a gas smoker. Check your wood chip tray throughout your smoking session and add more wood chips as desired.

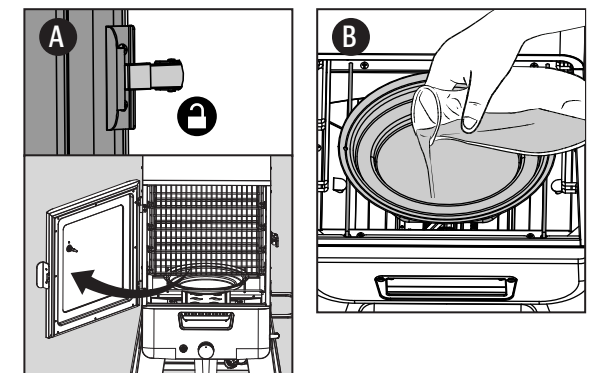
- Wearing heat-resistant barbecue mitts, remove the wood chip tray from the front panel of the unit. **(A)**
- Carefully open the lid of the wood chip tray, and refill the wood chip tray with new wood chips **(B)**.
 - We recommend using hardwood wood chips that have been seasoned, such as pecan, hickory, 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 in your smoker.**
- Once full, close the lid of the wood chip tray **(C)**.
- Replace the wood chip tray into the front panel **(D)**.



REFILLING THE WATER PAN

Check the water pan throughout your cooking session and add water to replenish with 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.

- Wearing heat-resistant barbecue mitts, slowly unlatch and open the cabinet door **(A)**.
- Carefully, add water or marinade until the water pan is $\frac{3}{4}$ full **(B)**.
 - Take special care not to completely fill or overfill the water pan, as this could damage the igniter.**
- Close and latch the cabinet door.



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.

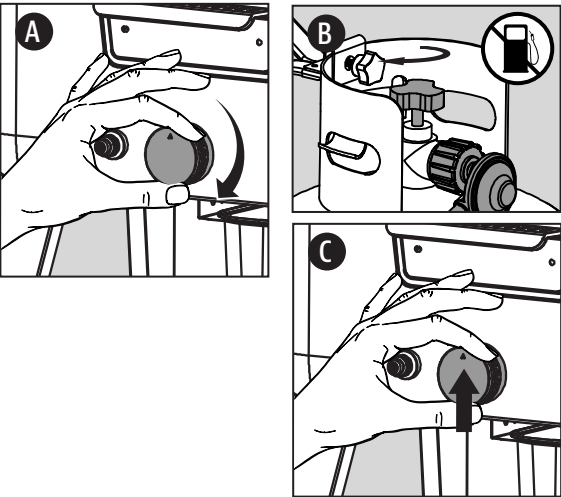
MEAT TYPE	FINISHED INTERNAL TEMP
POULTRY	
Turkey (whole)	74°C / 165°F
Chicken (whole)	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	74°C / 165°F
Small Game Birds	74°C / 165°F
Duck	74°C / 165°F
PORK	
Ham (whole)	71°C / 160°F
Roast	74°C / 165°F
Tenderloin	82°C / 180°F
Spare Ribs	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	88°C / 190°F
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



SHUTTING DOWN

Follow these steps to safely turn off your smoker:

1. Set the Control Knob of the unit to the "🔥 (high)" position **(A)**.
 - Let your smoker run for 5-10 minutes to burn off any excess grease or drippings.
2. Close the gas cylinder valve to stop gas flow **(B)**. Allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing to the unit.
3. Turn the Control Knob of the unit to the "O" position. **(C)**.
 - **A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned inside the smoking chamber.**
4. Allow the smoker to cool completely. Remove the gas cylinder prior to moving, travel, or for storage. Follow instructions on how to safely disconnect a gas cylinder from the smoker.



In the event you experience a grease fire, keep the cabinet door closed, turn the Control Knob 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 Control Knob to "O" and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.



HAVE A QUESTION?

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



#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

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

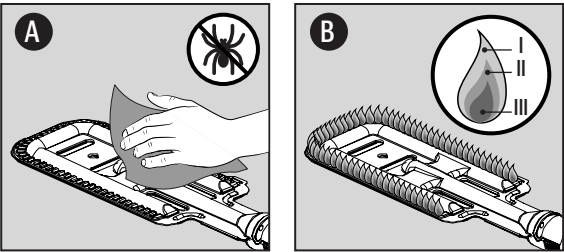


CARE & MAINTENANCE

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

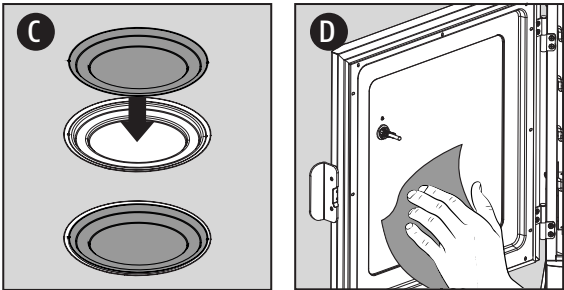
Burner Components

- Clean the burners when heavy build-up is found **(A)**. Ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance. If storing the unit for an extended period of non-use, remove the burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the burner holes.
- The burner has been preset for optimal flame performance. Optimal air and gas mixture should have the flame tip slightly yellow (I), tops should be light blue (II) and darker blue (III) towards the bottom. **(B)**. If flames are excessively yellow, orange or irregular, clean the oil and food deposits on the burner surface and the burner portholes to increase airflow.



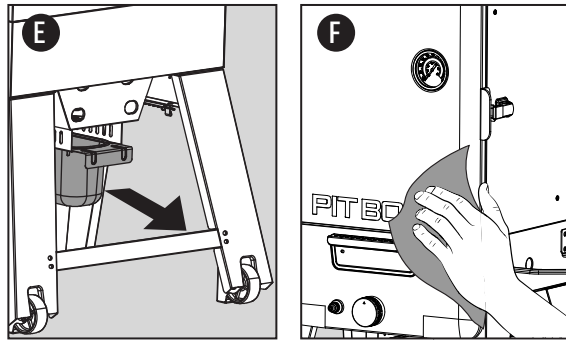
Smoker Interior

- 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.
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the inside chamber of the smoker. Clean any accumulated grease on the on the cabinet door **(D)**, as well as any spatter on the walls. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the smoker interior and exterior.



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



SMOKER CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cabinet Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub With Steel Wool (Fine)
Bottom of Main Cabinet	Every 2-3 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Cooking Grates	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Empty, Scrub Pad & Soapy Water
Burner Tube, Portholes	Every 5-6 Smoke Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Burners	Every 5-6 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water



Snapshot this chart for reference.



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 ensure the smoker is completely cooled prior to opening the smoker for any inspection, maintenance, cleaning, or service work.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	Igniter failure	Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in). Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	Burner tubes, portholes are blocked, burner is dirty	Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions to clean.
	No gas supplied	Check the gas cylinder and the hosing for issues. Check the regulator valve. Check connection for leak. Ensure that the gas valve is open and check that gas fuel level is sufficient. If the gas cylinder is empty, follow instructions to replace with a new gas cylinder. If all seems normal, check for a gas leak on the hosing (do a leak test).
Smoker will not achieve or maintain stable temperature	Water pan is low or empty	Check the status of the water pan. Refill with liquid if needed. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
	Insufficient air flow	Adjust the damper vents to increase the ventilation and promote airflow. Check that there is proper airflow below the burner, and visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions.
	Minimal or no gas supply	Check the gas cylinder and the hosing for issues. Check the regulator valve. Check connection for leak. Ensure that the gas valve is open and check that gas fuel level is sufficient. If the gas cylinder is empty, follow instructions to replace with a new gas cylinder. If all seems normal, check for a gas leak on the hosing (do a leak test).
Burner goes out	Gusting or high winds	Turn the smoker away from the direction of the wind, or increase flame height by turning up the gas flow to the burner.
	No gas supplied	Check the gas cylinder and the hosing for issues. Check the regulator valve. Check connection for leak. Ensure that the gas valve is open and check that gas fuel level is sufficient. If the gas cylinder is empty, follow instructions to replace with a new gas cylinder. If all seems normal, check for a gas leak on the hosing (do a leak test).
Grease Fire, Frequent Flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Debris build-up burner, burner is dirty	Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions to clean.
	Water sprayed on gas flames	Never try to put out a grease fire with water, as this can cause burning grease to splash, making the fire spread and possibly cause injury. Instead, try choking out the fire by closing off the damper vents and closing the cabinet door. Pouring on baking soda will also extinguish a grease fire. Use a fire extinguisher only as a last resort.
Burner Flames Are Yellow Or Orange	Burner tubes, portholes are blocked, burner is dirty	Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow Care & Maintenance instructions to clean.
	Grease tray is full, spilling	The grease tray is full and overflowing onto the burners. Carefully remove and empty the grease tray and reinstall. Follow Care and Maintenance instructions to clean.
Gas Leakage	Improper installation	Turn the regulator knob to the "0" position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged.
	Seal failure	Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace the gas cylinder.
	Regulator failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®") smokers, manufactured by Outdoor Brands, LLC, carries a 2 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 2 year warranty on gas components of this product. Outdoor Brands, LLC warrants that all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

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

This warranty does not apply:

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

During the term of the warranty, 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) are found to 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	PBV30GS
SERIAL NUMBER	
DATE OF PURCHASE	Y Y Y Y M M D D
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	



CUSTOMER CARE

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



PHONE



LIVE CHAT



APP



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

AVERTISSEMENT : Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation sûre de l'appareil. Veuillez lire et respecter tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Respectez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales de construction ou de sécurité incendie pour connaître les restrictions et les exigences d'inspection d'installation en vigueur dans votre région. Conservez ces instructions.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

 Conformément aux procédures et spécificques répertoriées dans CSA/ANSI Z21.89-2023/CSA1.18-2023 "Appareils de cuisson à gaz d'extérieur." Les appareils de cuisson de Pit Boss Grills ont été testés indépendamment et sont répertoriés par le CSA (un laboratoire de test accrédité) selon les normes CSA.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

 DANGER Si vous sentez le gaz : - Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil - Éteignez toute flamme ouverte. - Ouvrez le couvercle. - Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.	 AVERTISSEMENT Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.	 DANGER N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
--	--	---

Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

FRANÇAIS

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 appareil sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2. Les modèles de fumoirs à gaz de pétrole liquéfié sont conçus avec une bouteille de gaz de propane liquide 20 lb., non incluse avec le grill. Ne branchez jamais votre fumoir à gaz à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dépassant cette capacité.

- Un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 914 mm (36 pouces) de l'arrière du fumoir aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles suspendues. Garder la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables. Cet appareil doit être utilisé seulement à l'extérieur. Il n'est pas destiné à un usage commercial. Garder le tuyau d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.

Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, éteignez le fumoir jusqu'à ce que le feu soit éteint. N'essayez pas d'éteindre avec de l'eau. En cas d'incendie non contrôlé, appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.

En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant que vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et coupez les brûleurs et l'arrivée de gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

- La bouteille de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour la Commission du transport des matières dangereuses.
- Ce fumoir d'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux. Température ambiante minimale de fonctionnement : -17,8 °C (0 °F).

N'utilisez jamais cet appareil dans un espace clos, comme un camping-car, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil en permanence. Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger. Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures de liquides de cuisson.
- N'utilisez jamais le fumoir sans le bac à graisse installé et suspendu sous le foyer. Sans bac à graisse, de la graisse chaude et des débris pourraient couler vers le bas et provoquer un incendie.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation ; garder les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille exemptes de débris ; si nécessaire, vérifier et nettoyer les tubes du brûleur/venturi pour détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut causer un incendie sous l'appareil. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil.
- Vérifiez toujours les fuites de gaz lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bouteille de gaz, surtout après une période de stockage (par exemple, pendant l'hiver). Vérifiez tous les branchements pour les fuites avec une solution d'eau savonneuse et une brosse. N'utilisez jamais de flamme ouverte pour vérifier les fuites.

PIT BOSS® GRILLS

22

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

23

PIT BOSS® GRILLS

9. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant son utilisation s'il présente une abrasion ou une usure excessive. Le régulateur de pression et le boyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Les régulateurs de pression et les boyaux de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil. Le système d'alimentation de la bouteille doit être prévu pour l'évacuation des vapeurs. N'utilisez pas un régulateur d'un autre fabricant.
N'utilisez pas de roche de lave, de morceaux de bois, de liquide pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour l'allumage et le réallumage. Maintenez de tels liquides ou substances de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.
10. Faites fonctionner cet appareil à l'aide de pétrole liquéfié uniquement, ce qui est également indiqué sur l'étiquette du taux sur l'unité. N'essayez pas de faire fonctionner votre fumoir avec d'autres gaz. N'essayez pas de convertir cette unité à pétrole liquéfié en gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
11. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentiel à un fonctionnement sûr. Assurez-vous que l'orifice se trouve à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le fumoir à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice du robinet, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU GAZ DE PROPANE

1. Assurez-vous d'acheter la bouteille de gaz auprès d'un fournisseur fiable. Une bouteille de pétrole liquéfié mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. L'excès de remplissage associé au réchauffement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (un jour d'été chaud, bouteille laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz de pétrole liquéfié car l'augmentation de température fait se dilater le gaz. Le gaz libéré de la bouteille est inflammable et peut être explosif.
2. N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié s'il est comporte une vanne endommagée ou des signes de bosses, de gouges, de renflements, de dommages d'incendie, de corrosion, de fuite, de rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes visuels ; cela peut être dangereux et doit être vérifié immédiatement par un fournisseur de propane liquide.
Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte. Débranchez-le de l'alimentation en combustible.
3. Ne branchez, ni ne débranchez la bouteille de gaz lorsque l'unité est en cours d'utilisation ou est encore chaude. Lorsque le fumoir n'est pas utilisé, vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF et débranchez la bouteille de gaz. Ne déplacez, ni ne transportez jamais l'unité lorsque la bouteille de gaz est raccordée. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié sous ou à proximité de l'appareil.
4. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou toute autre enceinte.

LE MONOXYDE DE CARBONE

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

ESPACE EXTÉRIEUR

- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé sous un abri ne dépassant pas trois côtés, mais sans toit ouvrant ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, portes de garage, fenêtres ou moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé sous un abri ne dépassant pas un espace partiellement clos comprenant un toit ouvrant et deux murs latéraux au maximum. Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, portes de garage, fenêtres ou moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes ; ou
- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé sous un abri ne dépassant pas un espace partiellement clos comprenant un toit ouvrant et trois murs latéraux, à condition que 30 % ou plus du périmètre horizontal de l'enceinte soit ouvert en permanence ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, portes de garage, fenêtres ou moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

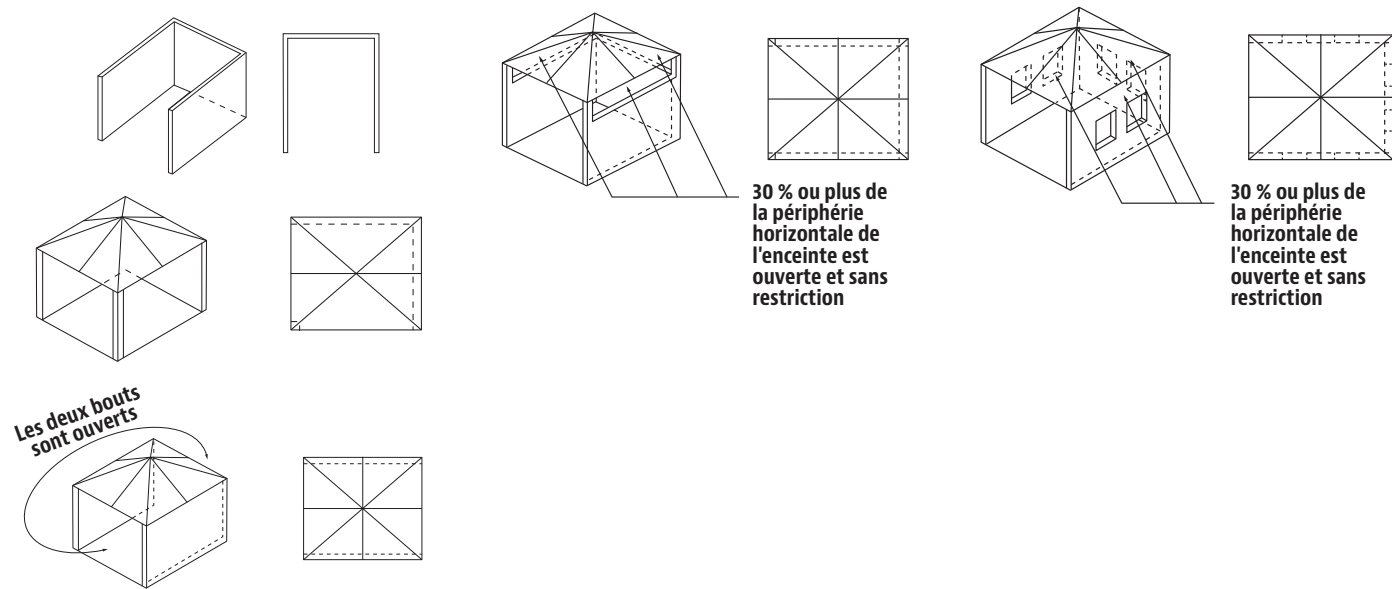


TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	22
Contenu de l'emballage	26
Spécifications	26
Connaître votre fumoir	27
Connexion à une alimentation au gaz	28
- Exigences relatives à la bouteille de gaz - Installation d'une bouteille de gaz - Test de fuite - Débrancher une bouteille de gaz	
Opération	30
- Mise en place - Réglage de la température - Première utilisation (durcissement et brûlage) - Procédure d'allumage - Procédure d'allumage manuel - Ajouter des copeaux de bois - Remplir à nouveau le réservoir d'eau - Fumage à chaud - Arrêt	
Entretien et maintenance	36
Dépannage	38
Garantie	39
- Termes et conditions - Enregistrez votre gril - Service client	

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

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

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



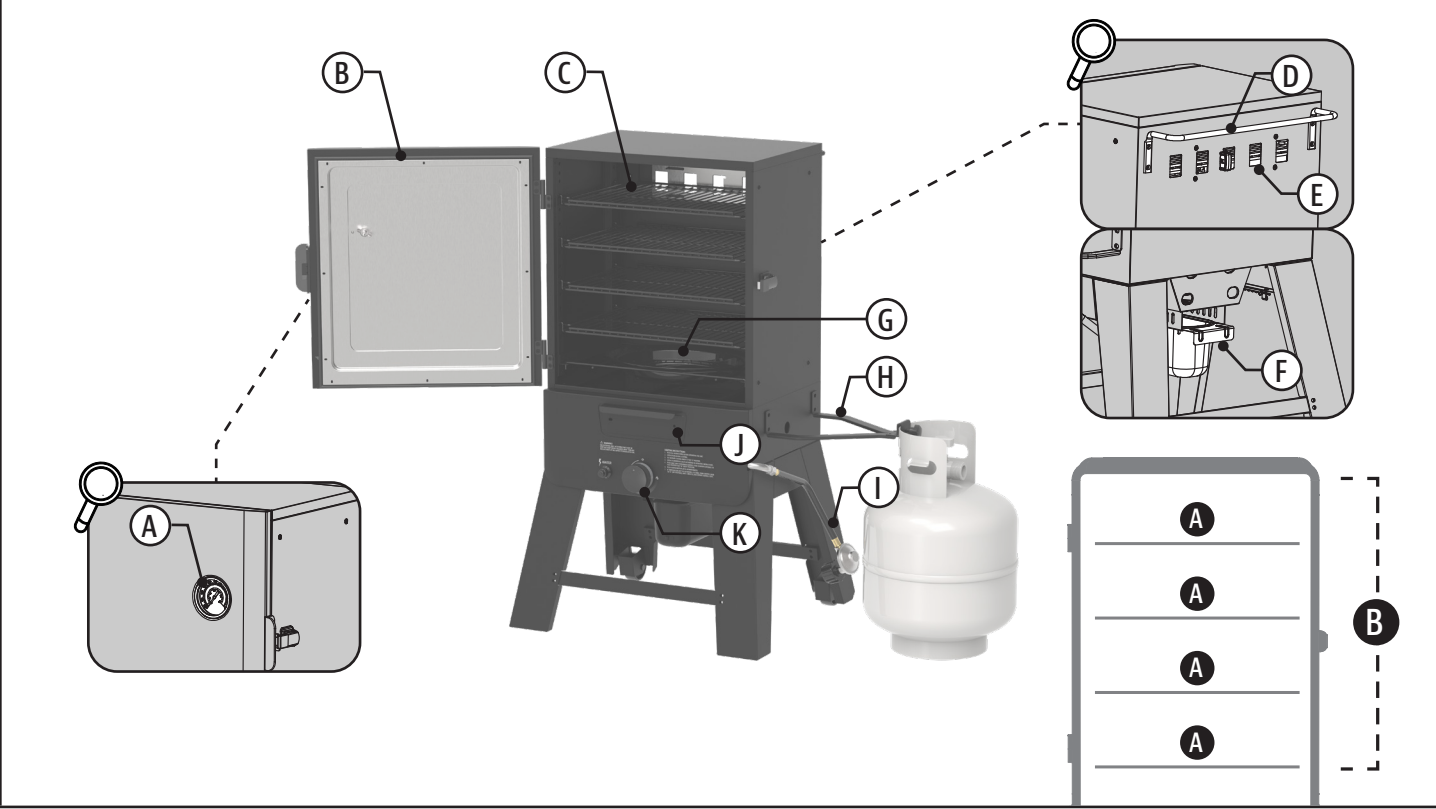
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC

CONTENU DE L'EMBALLAGE	
1 x	ARMOIRE DU FUMOIR ET PIÈCES
1 x	SACHET DE QUINCAILLERIE
1 x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PBV30GS
COTE ÉNERGÉTIQUE	12 500 BTU
TYPE DE CARBURANT	GAZ DE PROPANE LIQUIDE
DIMENSIONS	831 X 504 X 1 016 MM / 32,7 X 19,8 X 40,0 POUCES
POIDS	26,2 KG / 57,8 LIVRES

RESTEZ AU COURANT!

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

CONNAÎTRE VOTRE FUMOIR



- A Thermomètre intégré**
Restez conscient de la température à l'intérieur de votre armoire à fumée.

B 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.

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

D 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. Utilisez la poignée pour pousser l'unité sur les roues arrière.

E Évents d'amortisseur
L'ouverture des évents augmente le débit d'air hors du fumoir. Ajustez en tournant les languettes d'aération plus ouvertes ou fermées pour la ventilation.

F Bac à graisse
Capte les jus de cuisson et les graisses du fumoir. Tirez facilement pour retirer et vider.

G Réservoir d'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 Support de retenue de bouteille de gaz
Fixez le support au bord de votre bouteille de gaz pour la stabiliser et éviter qu'elle ne soit accidentellement renversée.

I Régulateur de gaz et tuyaux
Contrôlez le débit du gaz dans la bouteille vers l'appareil connecté. Gardez le régulateur fermé si l'appareil n'est pas utilisé.

J 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.

K Bouton de controle
Attaché directement à la tige de la soupape de gaz, poussez et tournez le bouton de commande pour ouvrir le débit de gaz pour allumer le brûleur.



ZONE DE CUISSON

- A 1 585,6 CM² / 245,78 PO²

B 6 342,4 CM² / 983,12 PO²

CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

Le fumoir est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 27,94 cm (11 pouces) et doit être utilisé uniquement avec du gaz propane liquide. Le régulateur et le flexible fournis par l'usine doivent être utilisés avec une bouteille de gaz propane de 9 kg (20 lb). **Communiquez avec votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

ATTENTION : il est important d'inspecter toute la longueur du flexible de la ligne de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le flexible est coupé, ce dernier doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

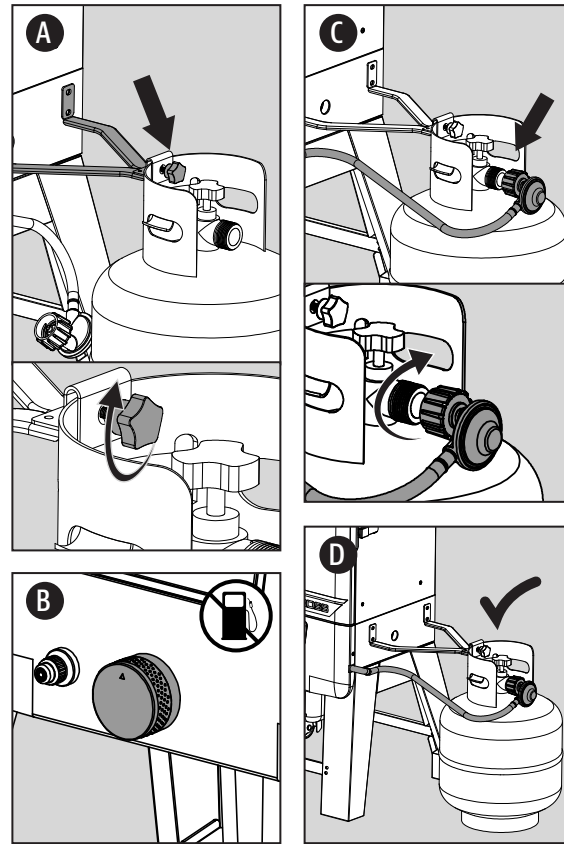
- Assurez-vous que le robinet de gaz de la bouteille de gaz est fermé.
- Sur le côté de l'appareil avec le support de retenue, placez une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb). Placez le support de retenue sur le collier de la bouteille de gaz et utilisez le boulon de fixation pour fixer la bouteille de gaz dans une position fixe. **(A)**

Assurez-vous que la bouteille de gaz est complètement verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le fumoir si la bouteille de gaz n'est pas de niveau et installée correctement sur l'appareil.

- Assurez-vous que le bouton de commande du fumoir est complètement fermé en tournant le bouton de commande sur la position « O » (arrêt). **(B)**
- Retirez les capuchons de protection de l'extrémité du régulateur de gaz et de la sortie supérieure de la bouteille de gaz.

REMARQUE : Conservez les bouchons lorsque vous devez passer à une nouvelle bouteille de gaz, car vous ne voulez pas endommager et/ou bloquer l'extrémité de votre régulateur de gaz.

- Insérez l'extrémité du régulateur de gaz dans la sortie supérieure fileté de la bouteille de gaz. Tournez l'écrou de couplage rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit ferme. Serrer à la main uniquement. **(C)**
- La bouteille de gaz est maintenant installée. **(D)**



L'extérieur de l'appareil, si installé, doit être raccordé électriquement à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux au National Electrical Code ANSI/NFPA 70, ou au Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

- Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %.
- Si les informations du point 1) et 2) ne sont pas suivies exactement, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut survenir.
- Placez un cache anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de cache anti-poussière sur la sortie de vanne de bouteille qui est fourni avec la vanne de bouteille. Les autres types de caches ou de bouchons peuvent provoquer une fuite de propane.
- La bouteille de gaz GPL utilisée doit être munie d'une bague pour protéger son robinet.
- Gardez toujours la bouteille de GPL orientée à 90 degrés (en position verticale) pour permettre l'évacuation des vapeurs.

TEST DE FUITE

Un test de fuite est utilisé pour déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre fumoir à gaz, effectuez un test de fuite sur le branchement entre le régulateur et la bouteille de gaz afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de mort provenant d'un incendie ou d'une explosion. Un test de fuite doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- Avant d'allumer votre fumoir pour la première fois,
- À chaque changement de la bouteille de gaz,
- Après un voyage, surtout sur des routes accidentées ou bosselées,
- Après une période de stockage ou une non-utilisation prolongée.

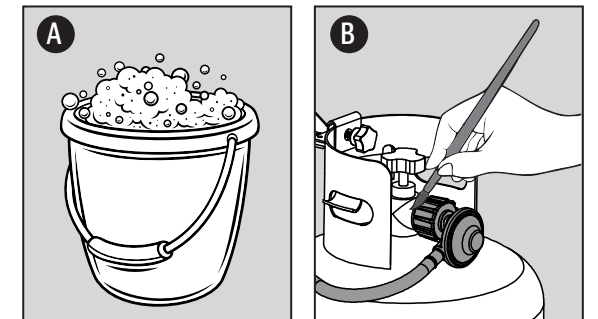
COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

- Positionnez le fumoir dans une zone bien ventilée. Veillez à ce que le fumoir soit froid au toucher, et non utilisé. Vérifiez que le bouton de commande de la bouteille est tourné sur la position ARRÊT et que la bouteille de gaz est solidement fixée au régulateur.

IMPORTANT : vérifiez qu'il n'y a pas de flamme ouverte ou de fumeurs dans les environs.

- Mélangez une solution d'un moitié d'eau et d'une moitié de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée. **(A)**
- Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz **(B)**. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz. Inspectez visuellement les flots de bulles provenant d'un défaut ou d'une rupture du joint.
- En cas de fuite, fermez le robinet de la bouteille de gaz. Répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, mais ne serrez pas trop. Serrez uniquement à la main. Répétez le test de fuite après la réinstallation pour vérifier que le joint est fixé.

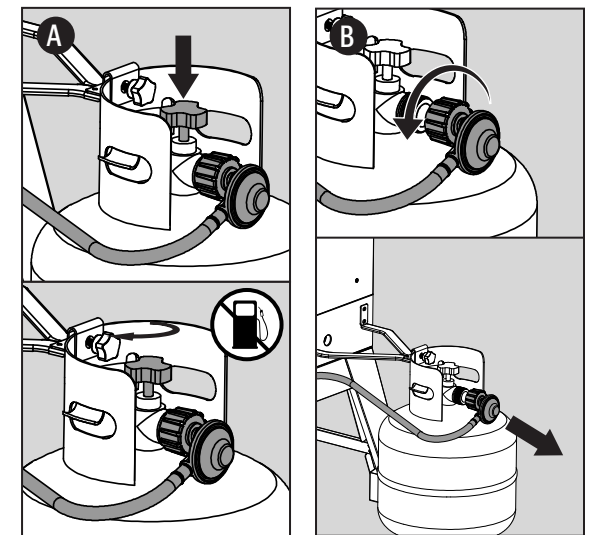
IMPORTANT : N'utilisez pas le fumoir à gaz si vous détectez une fuite de gaz qui ne peut pas être résolue à l'aide de la procédure de test de fuite. Contactez votre service des pompiers local ou votre service client pour des mesures alternatives de test afin de prendre les précautions requises.



DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est complètement fermé. **(A)**
- Tournez l'écrou de raccord rapide dans le sens antihoraire (à la main) pour déconnecter le régulateur de gaz de la sortie supérieure de la bouteille de gaz **(B)**. Remplacez les capuchons de protection de l'extrémité du régulateur de gaz et de la sortie supérieure de la bouteille de gaz.
- La bouteille de gaz est maintenant déconnectée.

AVERTISSEMENT : Il est important de toujours déconnecter et/ou stocker une bouteille de gaz à l'extérieur, même si l'appareil est rangé pour le stockage ou le voyage. Ne transportez pas le fumoir avec la bouteille de gaz attachée. La bouteille de gaz peut se déconnecter et provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves.



OPÉRATION

MISE EN PLACE

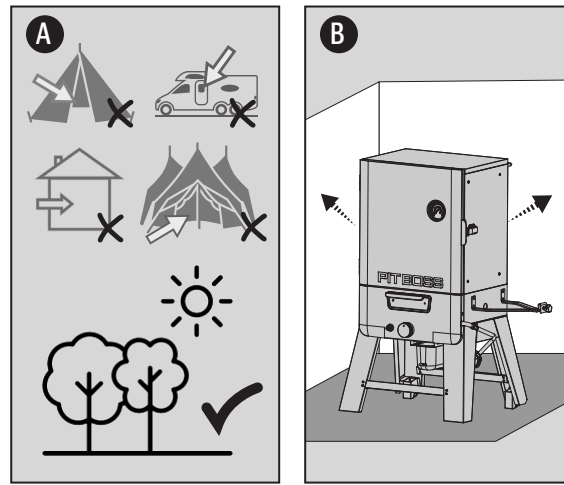
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Gardez votre fumoir 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 914 mm (36 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.

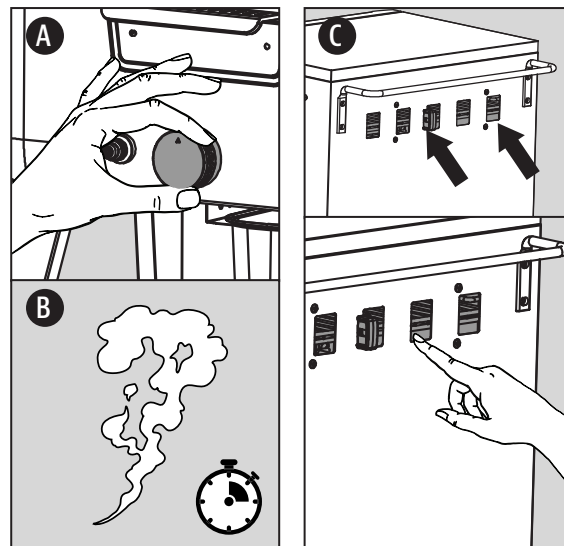
3. Assemblez l'unité conformément aux instructions du guide d'assemblage.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Le thermomètre intégré à la porte de l'armoire mesure la température interne du fumoir. Pour régler la température souhaitée du fumoir, suivez les étapes ci-dessous :

1. Suivez les instructions de la procédure d'allumage pour allumer l'unité.
2. Tournez le bouton de commande sur la plage de température souhaitée (A), puis laissez le fumoir préchauffer pendant 10 minutes (B).
3. Réglez les événements du registre pour augmenter ou diminuer la ventilation dans toute la chambre de l'armoire. (C)
 - Laisser plus d'air circuler dans la chambre de cuisson pour alimenter les flammes augmentera votre température de cuisson.
 - Limiter le débit d'air maintiendra la température basse, tant qu'il y a un débit de gaz constant vers les brûleurs.
4. Une fois la température de fumage souhaitée atteinte, insérez les aliments dans l'armoire.



PREMIÈRE UTILISATION (DURCISSEMENT ET BRÛLAGE)

Une fois que votre bouteille de gaz a été connectée et avant de cuisiner dans votre fumoir pour la première fois, il est important de procéder à une combustion pour durcir la finition intérieure et extérieure de votre appareil. Cela le débarrassera également de tout corps étranger.

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

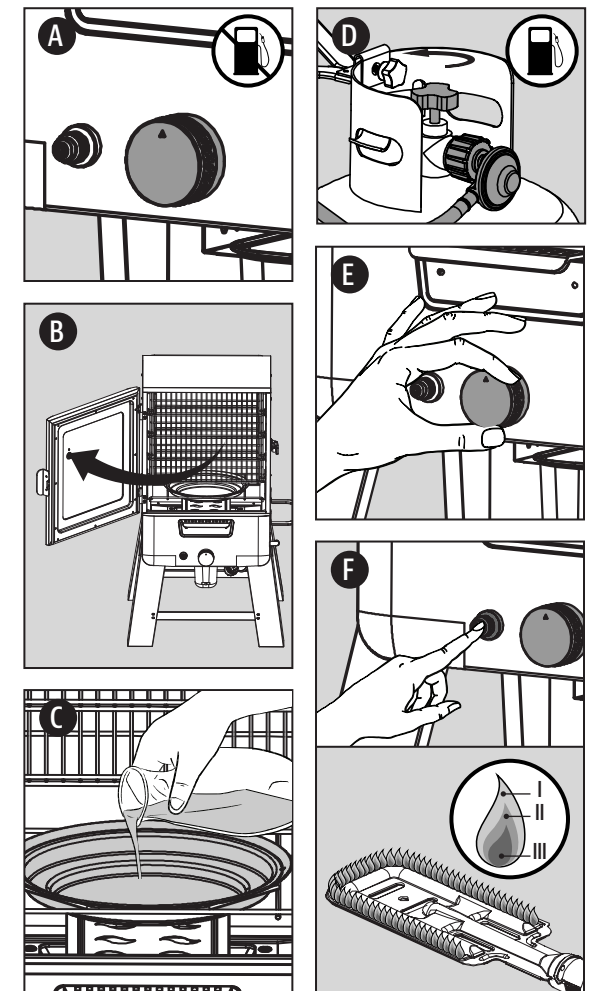
PROCÉDURE D'ALLUMAGE

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

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

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre fumoir :

1. Confirmez que la bouteille de gaz a été connectée correctement, que la vanne est fermée et qu'il n'y a pas de fuite. Si ce n'est pas le cas, effectuez une vérification des fuites.
2. Réglez le bouton de commande de l'appareil sur la position « O ». (A)
3. Ouvrez la porte de l'armoire. (B)
4. Remplissez le bac à eau aux $\frac{3}{4}$ et surveillez le niveau d'eau pendant votre séance de fumage (C). De plus grandes coupes et quantités de viande peuvent libérer une quantité importante d'eau pendant la séance de fumage, perdant 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.
5. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz pour permettre l'écoulement du gaz. (D)
6. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « 🔥 » (position d'éclairage). (E)
7. Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Les extrémités des flammes doivent être légèrement jaunes (I), les sommets doivent être bleu clair (II) et bleu plus foncé (III) vers le bas. (F)
 - Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur la position « O », attendez 5 minutes pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper, puis répétez les instructions d'allumage.



- Si l'allumeur continue de tomber en panne, suivez la procédure d'allumage manuel ou dépannez.
- Une fois que le brûleur a pris feu, fermez et verrouillez la porte de l'armoire pour verrouiller un joint ferme. **(G)**
 - Ajustez le bouton de commande et les événements du registre à la température désirée **(H)**. Laissez le fumoir préchauffer, puis ajoutez vos aliments!

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 entraînerait 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.

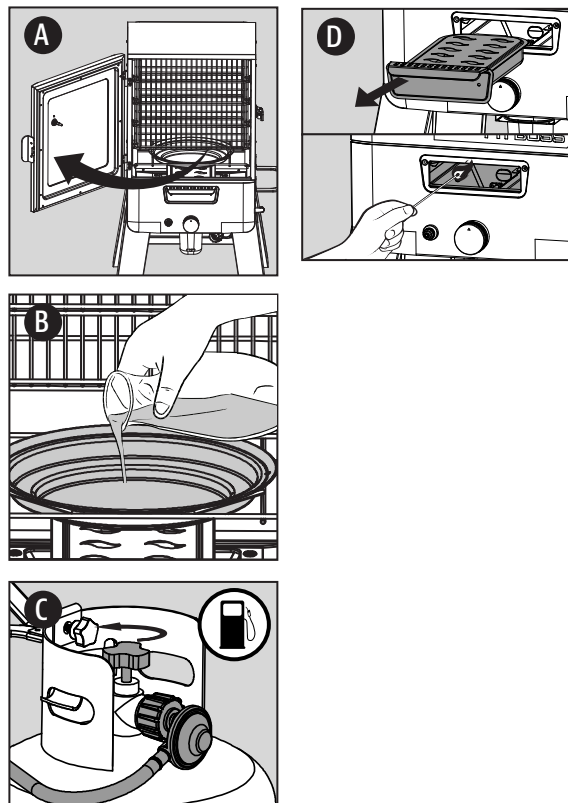
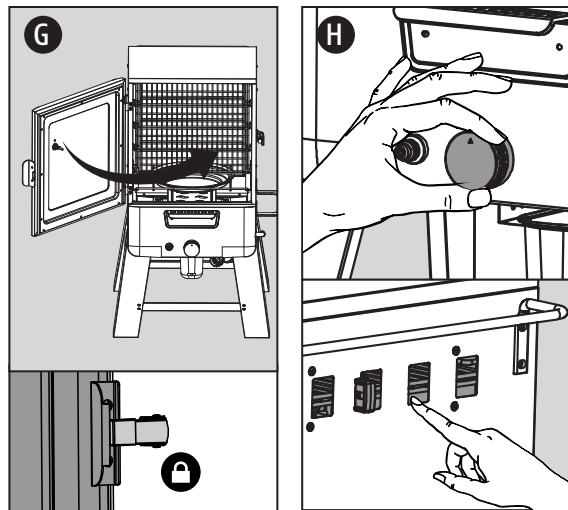
IMPORTANT : Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position « O » et attendez 5 minutes pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper, puis réessayez les instructions d'allumage .

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

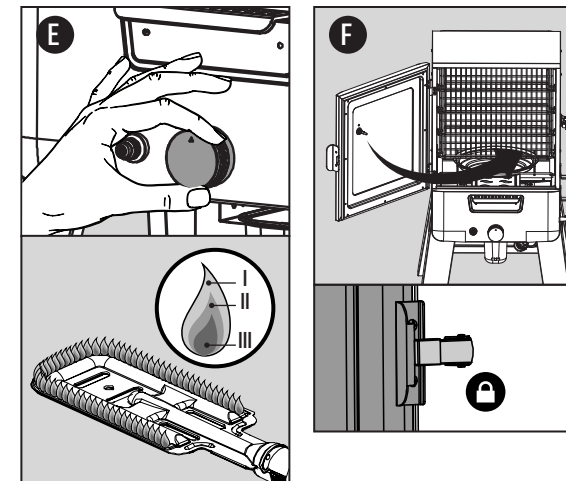
Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre fumoir :

- Confirmez que la bouteille de gaz a été connectée correctement, que la vanne est fermée et qu'il n'y a pas de fuite. Si ce n'est pas le cas, effectuez une vérification des fuites.
- Réglez le bouton de commande de l'appareil sur la position « O ».
- Ouvrez la porte de l'armoire. **(A)**
- Remplissez le bac à eau aux $\frac{3}{4}$ et surveillez le niveau d'eau pendant votre séance de fumage **(B)**. De plus grandes coupes et quantités de viande peuvent libérer une quantité importante d'eau pendant la séance de fumage, perdant 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.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz pour permettre l'écoulement du gaz. **(C)**
- Retirez le bac à copeaux de bois. Allumez une longue allumette (minimum de 9 pouces ou utilisez un briquet barbecue) et placez-la dans la chambre du brûleur par l'entrée de copeaux de bois **(D)**. **N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut causer des blessures.**

REMARQUE : N'utilisez pas d'alcool, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu dans votre fumoir.



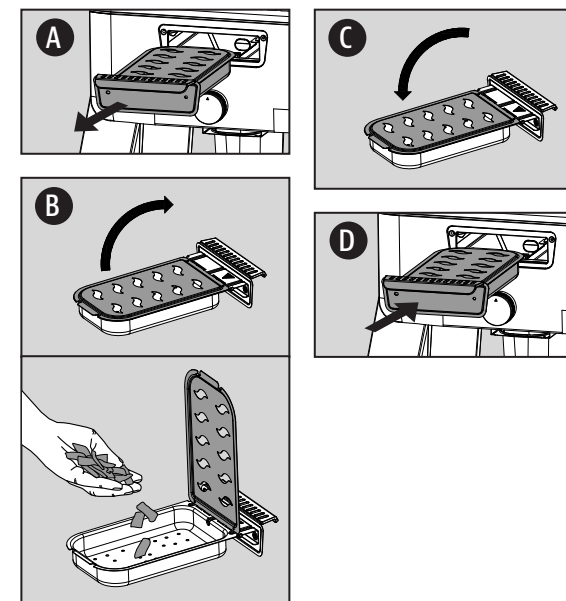
- Avec précaution, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'au « 🔥 » pour allumer le brûleur. **(E)** Une fois que le brûleur a pris feu, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la coloration des flammes est bonne.
 - Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur la position « O », attendez 5 minutes pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper, puis répétez les instructions d'allumage.
- Fermez et verrouillez la porte de l'armoire pour verrouiller un joint ferme. **(F)**
- Ajustez le bouton de commande et les événements du registre à la température désirée. Laissez le fumoir préchauffer, puis ajoutez vos aliments!



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 à gaz. 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.

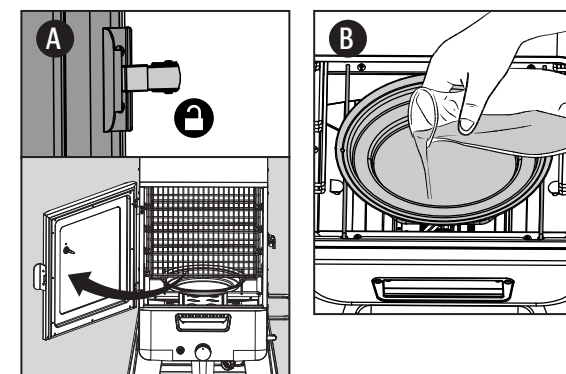
- En portant des gants de barbecue résistants à la chaleur, retirez le bac à copeaux de bois du panneau avant de l'appareil **(A)**.
- Ouvrez avec précaution le couvercle du bac à copeaux de bois et remplacez le bac à copeaux de bois avec de nouveaux copeaux de bois **(B)**.
 - Nous vous recommandons 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.**
- Une fois plein, fermez le couvercle du bac à copeaux de bois **(C)**.
- Remplacez le bac à copeaux de bois dans le panneau avant **(D)**.



REEMPLIR À NOUVEAU LE RÉSERVOIR D'EAU

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).

- En portant des gants de barbecue résistants à la chaleur, déverrouillez lentement et ouvrez la porte de l'armoire **(A)**.
- Avec précaution, ajouter de l'eau ou de la marinade jusqu'à ce que le bac à eau soit rempli aux $\frac{3}{4}$ **(B)**.
 - **Faites particulièrement attention à ne pas remplir complètement ou trop remplir le bac à eau, car cela pourrait endommager l'allumeur.**
- Fermez et verrouillez la porte de l'armoire.



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 copeaux de bois rendra roses les viandes et la volaille de couleur claire, tandis qu'il ajoutera une bande de rose aux coupes de viande plus foncées.

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

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

Conseils utiles :

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

TYPE DE VIANDE TEMP INTERNE FINI

VOLAILLE

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

PORC

Jambon (entier)	71°C / 160°F
Rôti	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
Rôti	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
Rôti	74°C / 165°F

FRUIT DE MER

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

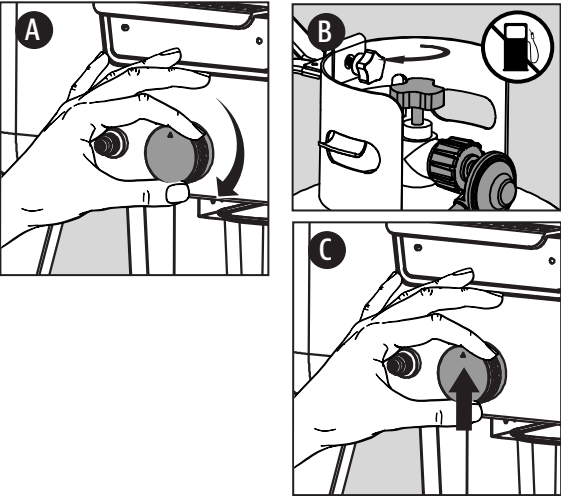


Prenez un instantané de ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard !

ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre fumoir en toute sécurité :

1. Réglez le bouton de commande de l'appareil sur la position « 🔥 » (élevée). **(A)**
 - Laissez votre fumoir fonctionner pendant 5 à 10 minutes pour brûler tout excès de graisse ou de jus.
2. Fermez le robinet de la bouteille de gaz pour arrêter le débit de gaz **(B)**. Laissez le bouton du régulateur sortir. Cette fonction de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour s'assurer que le gaz ne circule plus dans l'appareil.
3. Tournez le bouton de commande de l'appareil sur la position « O ». **(C)**
 - **Un son "pouf" est normal car le dernier gaz est brûlé à l'intérieur de la chambre de fumage.**
4. Laissez le fumoir refroidir complètement. Retirez la bouteille de gaz avant de vous déplacer, de voyager ou de l'entreposer. Suivez les instructions pour déconnecter en toute sécurité une bouteille de gaz du fumoir.



En cas d'incendie de graisse, gardez la porte de l'armoire fermée, tournez le bouton de commande au minimum 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 de commande sur « O » et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrer légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.



AVEZ UNE QUESTION?

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



#12001

OBTENEZ DES OUTILS

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

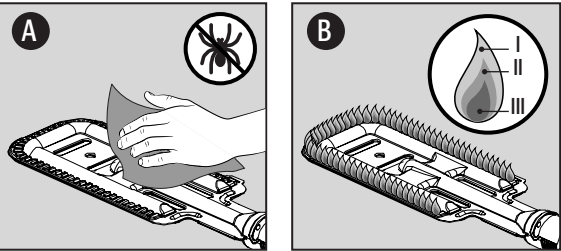


ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

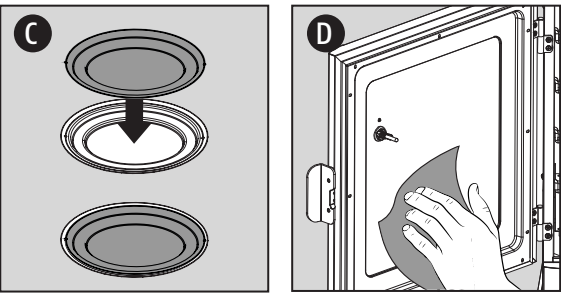
Composants du brûleur

- Nettoyez les brûleurs lorsqu'une forte accumulation est détectée (A). Assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage (débris, insectes) sur le tube du brûleur ou dans les hublots du brûleur. Après des périodes de stockage, les araignées ou les petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre des œufs dans le tube du brûleur, obstruant ainsi le flux de gaz vers le brûleur. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil. Si vous entreposez votre fumoir ou si vous pensez ne pas l'utiliser pendant une longue période, retirez le brûleur et enveloppez-le de feuilles d'aluminium pour réduire le risque que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été préréglé pour une performance de flamme optimale. Le mélange optimal d'air et de gaz doit avoir la pointe de la flamme légèrement jaune (I), les sommets doivent être bleu clair (II) et bleu plus foncé (III) vers le bas (B). Si les flammes sont excessivement jaunes, oranges ou irrégulières, nettoyez les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les hublots du brûleur pour augmenter le débit d'air.



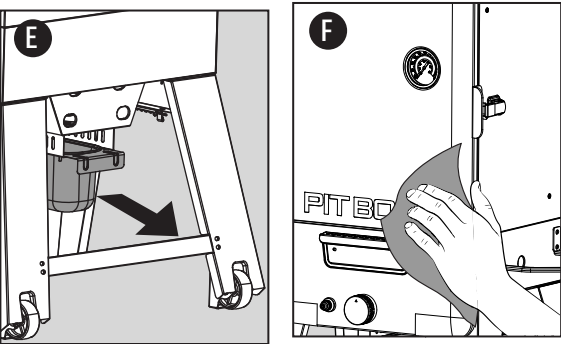
Intérieur du fumoir

- 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.**
- Utilisez une brosse de nettoyage de grill pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par une trop grande quantité de débris à l'intérieur du fumoir. Nettoyez toute trace de graisse sur la porte du fumoir (D), ainsi que les éclaboussures sur les parois. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du 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. (E)
- Essuyez votre fumoir après chaque usage (F). Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font plutôt partie de l'entretien général et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture pour barbecue à haute température.
- Une housse pour le fumeur est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé, ou pour un stockage à long terme, gardez l'appareil sous une couverture dans un garage ou une remise.



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU FUMOIR

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte vitrée de l'armoire principale	Toutes les 2-3 séances de fumée	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec de la laine d'acier (fine)
Bas de l'armoire principale	Toutes les 5-6 séances de fumée	Ramassez les débris en excès sous vide sec/humide
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	Vider, éponge à gratter & eau savonneuse
Tube de brûleur, hublots	Toutes les 5-6 séances de fumée	Dépoussiérer, éponge à gratter & eau savonneuse
Brûleurs	Toutes les 5-6 séances de fumée	Éponge à gratter & eau savonneuse



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.



PIÈCES DE RECHANGE

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

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 : Assurez-vous que le fumoir est complètement refroidi avant d'ouvrir le fumoir pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allumera pas	Panne d'allumage	Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en appuyant sur le bouton de l'allumeur et en regardant la pointe de l'allumeur pour une étincelle. S'il n'y a pas d'étincelle, régler la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po). Contactez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Tubes du brûleur, les hublots sont bouchés, le brûleur est sale	Vérifiez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. S'il est bloqué, suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyer.
	Pas de fourniture de gaz	Vérifiez la bouteille de gaz et le tuyau pour les problèmes. Vérifiez la vanne de régulation. Vérifier la connexion pour fuite. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert et vérifiez que le niveau de gaz est suffisant. Si la bouteille de gaz est vide, suivez les instructions pour la remplacer par une nouvelle bouteille de gaz. Si tout semble normal, vérifiez s'il y a une fuite de gaz sur la durite (faites un test de fuite).
Le fumeur n'atteindra pas ou ne maintiendra pas une température stable	Le bac à eau est bas ou vide	Vérifiez l'état du bac à eau. Remplir de liquide si nécessaire. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
	Débit d'air insuffisant	Ajustez les événements du registre pour augmenter la ventilation et favoriser la circulation de l'air. Vérifiez qu'il y a une bonne circulation d'air sous le brûleur et confirmez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. S'il est bloqué, suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Alimentation en gaz minimale ou inexistante	Vérifiez la bouteille de gaz et le tuyau pour les problèmes. Vérifiez la vanne de régulation. Vérifier la connexion pour fuite. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert et vérifiez que le niveau de gaz est suffisant. Si la bouteille de gaz est vide, suivez les instructions pour la remplacer par une nouvelle bouteille de gaz. Si tout semble normal, vérifiez s'il y a une fuite de gaz sur la durite (faites un test de fuite).
Le brûleur s'éteint	Rafales ou vents violents	Éloignez le fumoir de la direction du vent ou augmentez la hauteur de la flamme en augmentant le débit de gaz vers le brûleur.
	Pas de fourniture de gaz(	Vérifiez la bouteille de gaz et le tuyau pour les problèmes. Vérifiez la vanne de régulation. Vérifier la connexion pour fuite. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert et vérifiez que le niveau de gaz est suffisant. Si la bouteille de gaz est vide, suivez les instructions pour la remplacer par une nouvelle bouteille de gaz. Si tout semble normal, vérifiez s'il y a une fuite de gaz sur la durite (faites un test de fuite).
Feu de graisse, flambées fréquentes	Température de cuisson	Essayez la cuisson à une température plus basse. La graisse a un point d'éclair. Maintenez la température sous 176°C / 350°F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Brûleur d'accumulation de débris, le brûleur est sale	Vérifiez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. S'il est bloqué, suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyer.
	De l'eau pulvérisée sur des flammes de gaz	N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau, car cela peut provoquer des éclaboussures de graisse brûlante, propager le feu et éventuellement causer des blessures. Au lieu de cela, essayez d'étouffer le feu en fermant les événements du registre et en fermant la porte de l'armoire. Verser du bicarbonate de soude éteindra également un feu de graisse. N'utilisez un extincteur qu'en dernier recours.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Tubes du brûleur, les hublots sont bouchés, le brûleur est sale	Vérifiez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. S'il est bloqué, suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyer.
	Le bac à graisse est plein, se renverse	Le bac à graisse est plein et déborde sur les brûleurs. Retirez et videz soigneusement le bac à graisse et réinstallez-le. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer.

Fuite de gaz	Mauvaise installation	Tournez le bouton du régulateur sur la position "0" et laissez le bouton du régulateur sortir. Retirez la bouteille de gaz. Réinstallez et serrez. Effectuez un test de fuite pour assurer une bonne étanchéité. Remplacez la bouteille de gaz si elle est endommagée.
	Échec du joint	La bouteille de gaz est corrodée, rouillée ou mal manipulée. Remplacer la bouteille de gaz.
	Défaillance du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les fumoirs Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabriqués par Outdoor Brands, LLC, bénéficient d'une garantie de 2 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 2 ans sur les composants de gaz 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 GRIL

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

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

MODÈLE	PBV30GS
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

