

MODEL / MODÈLE : PB2BPCG2
PART / PIÈCE : 10919



2-BURNER PORTABLE GAS GRILL

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

GRIL AU GAZ PORTATIF À 2 BRLEURS

IMPORTANT, À LIRE ATTENTIVEMENT, À CONSERVER POUR L'AVENIR RÉFÉRENCE. LE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT L'UTILISATION !

For outdoor and household use only. Not for commercial use.
Pour usage extérieur et domestique uniquement. Pas pour un usage commercial.



WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS GAS APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

AVERTISSEMENT: VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL ÉLECTRONIQUE À GRANULES. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES AUX BIENS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. COMMUNIQUEZ AVEC LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BÂTIMENT CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

SAFETY INFORMATION

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.

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new portable gas grill. Follow all warnings and instructions when using the appliance. We also advise you retain this manual for future reference.

PROPANE GAS WARNINGS

<p>⚠ DANGER</p> <p>If you smell gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>⚠ WARNING</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>⚠ DANGER</p> <ul style="list-style-type: none">• Never operate this appliance unattended.• Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.• If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish a n oil or grease fire with water.
<p>FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH, OR PROPERTY DAMAGE.</p>		

1. GRILL INSTALLATION CODES: The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANS 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 0.45 kg (1 lb). Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.
2. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP gas cylinder can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas cylinder (a hot summer day, gas 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.

3. 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.

4. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When grill 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.
5. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.
6. 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.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. 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.
9. 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. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas grill. Do not use a regulator from another manufacturer.

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.

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 grill 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 grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 610 mm (24 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 610 mm (24 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This grill must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill OFF until the fire is out. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

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.

3. 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.
4. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Do not leave the appliance unattended. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the grill will become very hot.
5. Never use the grill without the grease cup installed and hung under the firebox. Without the grease cup, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

- 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.

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the ANS Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 / OUTDOOR COOKING SPECIALTY GAS APPLIANCE. Pit Boss® Grills cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to CSA standards.





COPYRIGHT NOTICE

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

Dansons

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

Customer Care

USA: (480) 923-9630

Canada (Toll Free): 1-877-942-2246

TABLE OF CONTENTS

- Safety Information 2
- Parts & Specs..... 6
- Assembly Preparation 7
- Assembly Instructions
 - Installing Control Knobs 7
 - Assemble Cart Legs 7
 - Attach Wheels to the Cart Legs 8
 - Connect Cart Legs 8
 - Attach Cart Legs to Cooking Box Assembly 9
 - Secure the Side Shelf to the Grill 9
 - Installing the Thermometer 10
- Connecting to a Gas Supply..... 11
- Operating Instructions
 - Grill Environment 12
 - First Use – Grill Burn-Off 12
 - Lighting Procedure..... 13
 - Manual Lighting Procedure..... 14
 - Shutting Off Your Grill..... 14
 - Tailgating and Travel Position 15
- Care & Maintenance 16
- Tips & Techniques 17
- Troubleshooting 18
- Grill Replacement Parts 19
- Warranty 20

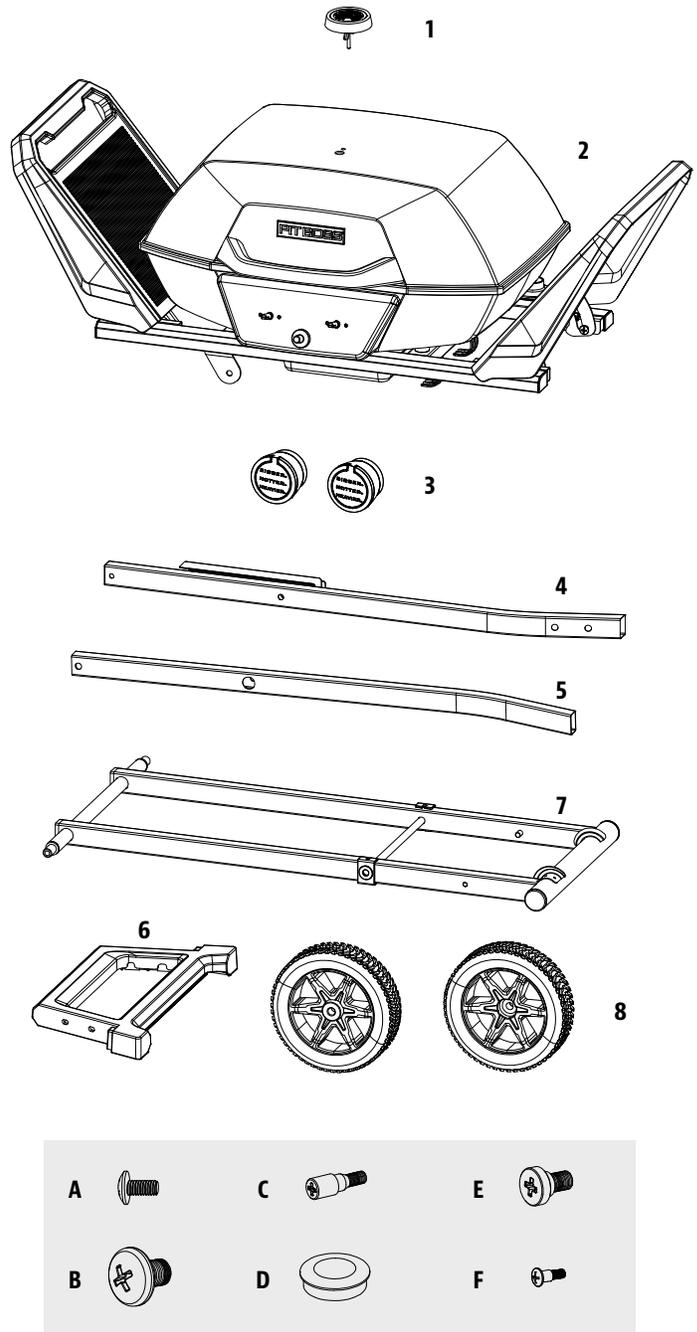
ENGLISH

PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Thermometer Assembly (x1)
2	Cooking Box Assembly (x1)
3	Knobs (x2)
4	Right Cart Foot Tube - Back (x1)
5	Right Cart Foot Tube - Front (x1)
6	Cart Handle (x1)
7	Left Cart Foot Tube Assembly (x1)
8	Wheels (x2)
A	Screw (x4)
B	Wheel Lock Screw (x2)
C	Cart Lock Screw (x2)
D	Screw Cap (x2)
E	Large Step Screw (x2)
F	Small Step Screw (x4)

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



MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	BTU
PB PB2BPCG2	1145 X 465 X 1000 MM / 45.08 X 18.31 X 39.37 IN	19.0 KG / 41.89 LB	1,870.96 CM ² / 290 IN ²	13,500

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Grills Customer Care for parts.

service@pitboss-grills.com | USA: (480) 923-9630 | Canada (Toll Free): 1-877-942-2246

IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.

Tools required for assembly: Phillips-head screwdriver. *Tools not included.*



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

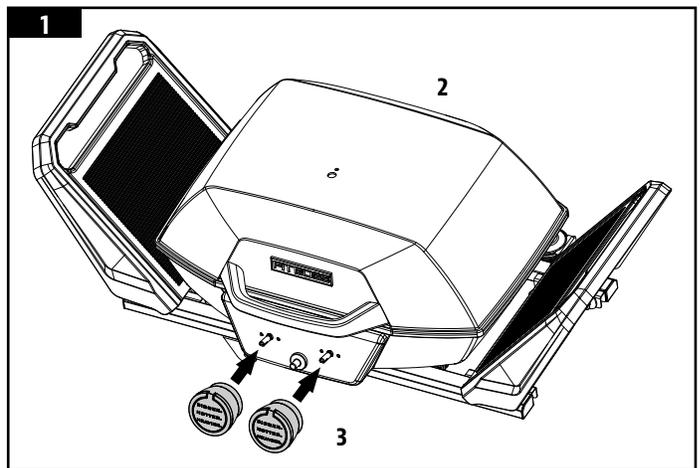
1. INSTALL CONTROL KNOBS

Parts Required:

- 1 x Cooking Box Assembly (#2)
- 2 x Knobs (#3)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly.
- Push the knobs onto the pins of the control panel.



2. ASSEMBLE CART LEGS

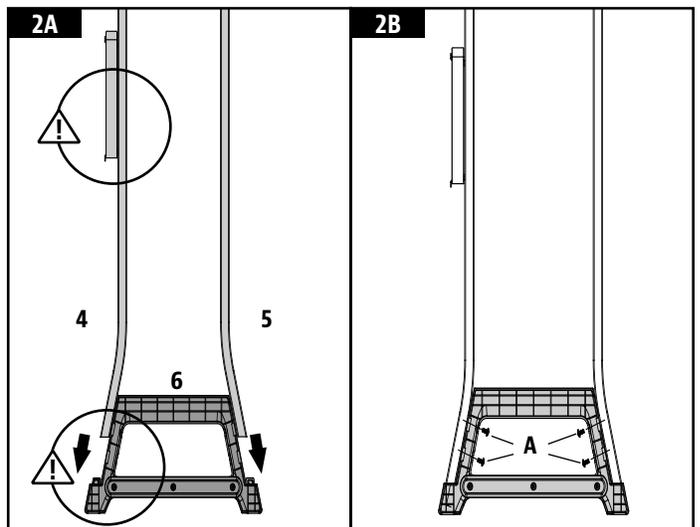
Parts Required:

- 1 x Right Cart Foot Tube - Back (#4)
- 1 x Right Cart Foot Tube - Front (#5)
- 1 x Cart Handle (#6)
- 4 x Screws (#A)

Installation:

- Push the front and back Right Cart Foot Tube onto the pegs on the outside edge of the Cart Handle. Note 2A.
- Fasten four screws on the inside edge of the Cart Handle to the Right Cart Foot Tube. Note 2B.

⚠ WARNING: The Cart Foot Tube with strap should be on the left. Place the Cart Handle in the direction shown in the figure. If it is placed incorrectly, the installation will fail.



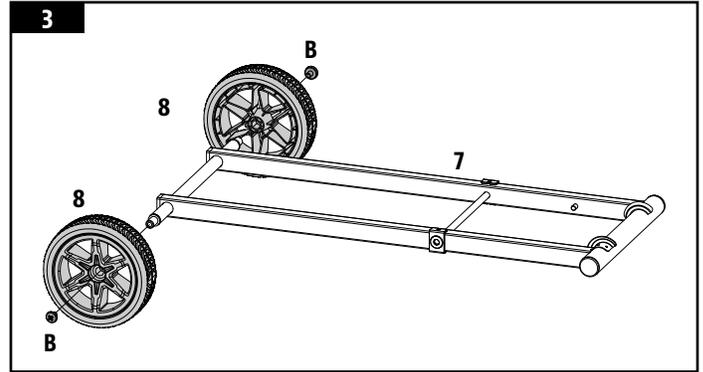
3. ATTACH WHEELS TO CART LEGS

Parts Required:

- 1 x Left Cart Foot Tube Assembly (#7)
- 2 x Wheels (#8)
- 2 x Wheel Lock Screw (#B)

Installation:

- Insert the Wheel into the axle, then insert the Wheel Locking Screw into the axle hole and fasten into place. Note illustration 3.
- Repeat for the other wheel on the opposite side.



4. CONNECT CART LEGS

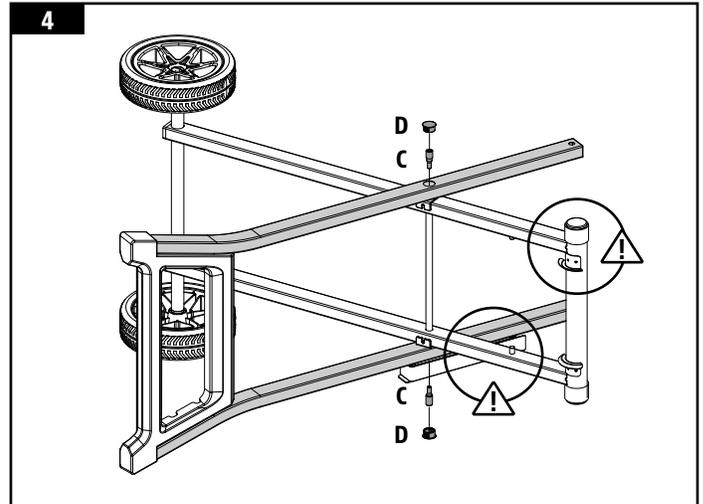
Parts Required:

- 2 x Cart Lock Screw (#C)
- 2 x Screw Cap (#D)

Installation:

- Cross the Right Cart Tube Assembly with the Left Cart Tube Assembly, shown in illustration 4 with the Right Cart Tube Assembly on the outside.
- Secure the cross-section with a Cart Lock Screw, then add the Screw Cap over the hole to finish.
- Repeat for the opposite side.

⚠ WARNING: When installing the Cart Foot Assembly, please note that the Cart Foot Tube with strap are near the ground and the Left Cart Assembly notches are facing outward. Otherwise, it will cause an incorrect installation.



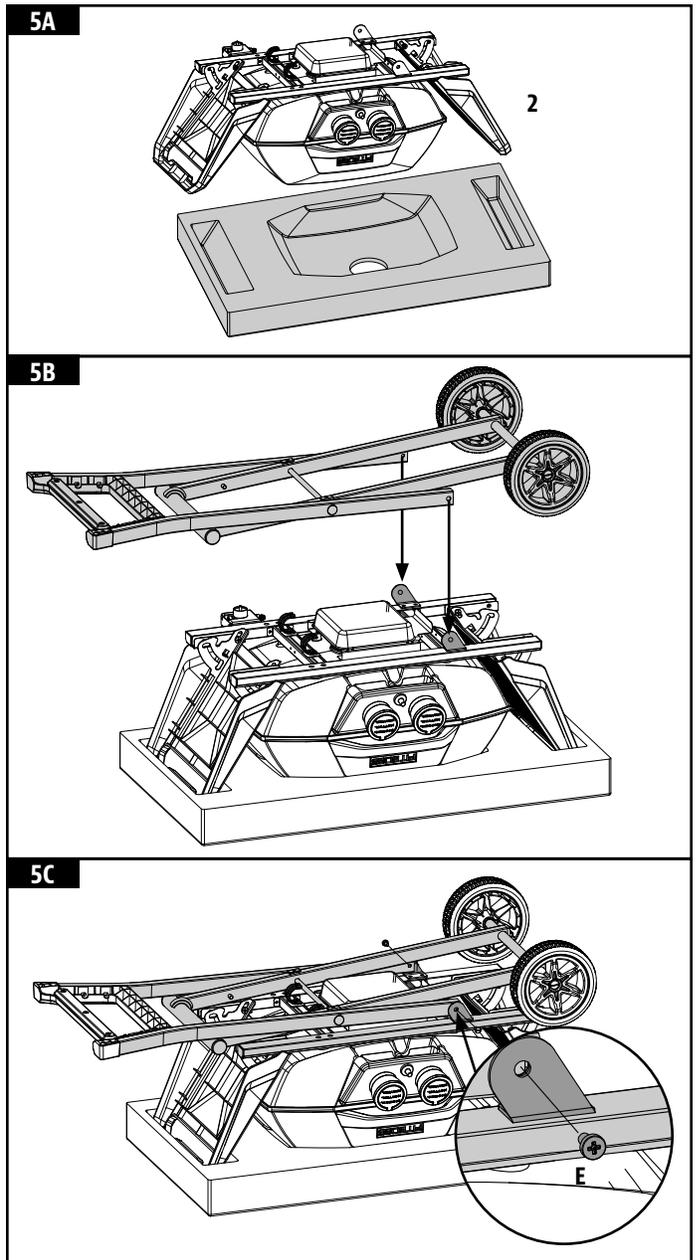
5. ATTACH CART LEGS TO COOKING BOX ASSEMBLY

Parts Required:

- 1 x Cooking Box Assembly (#2)
- 2 x Large Step Screws (#E)

Installation:

- Flip the Cooking Box Assembly on its lid into the cardboard packaging it came in. Note 5A.
- Open the Cart Leg Assembly with the handle on one side and the wheel on the other. Line the holes up to the pegs on the underside of the Cooking Box Assembly. Note 5B
- Use a Large Step Screw to secure the Cart Leg Assembly to the Cooking Box. Note the detail in 5C.
- Repeat for the opposite side.



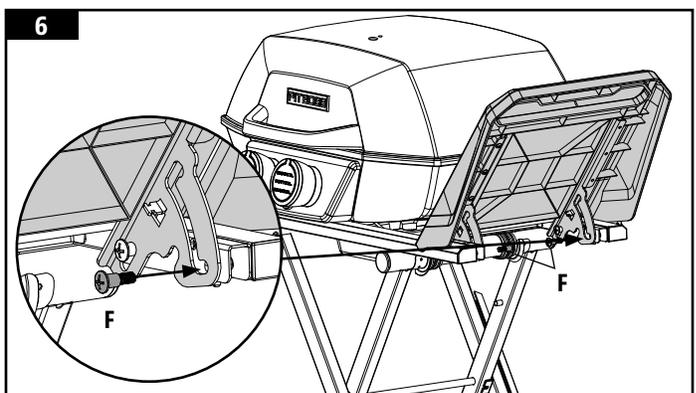
6. SECURE THE SIDE SHELF TO THE GRILL

Parts Required:

- 4 x Small Step Screw (#F)

Installation:

- Turn the assembly right side up and reference the **Tailgating and Travel Position** section to expand the grill into a standing position.
- Pull the right side table up, shown in illustration 6.
- Secure two Small Step Screw into the slide latch cut out to attach the side table to the grill support. Note the detail in 6.
- Repeat on opposite side of the left side table.



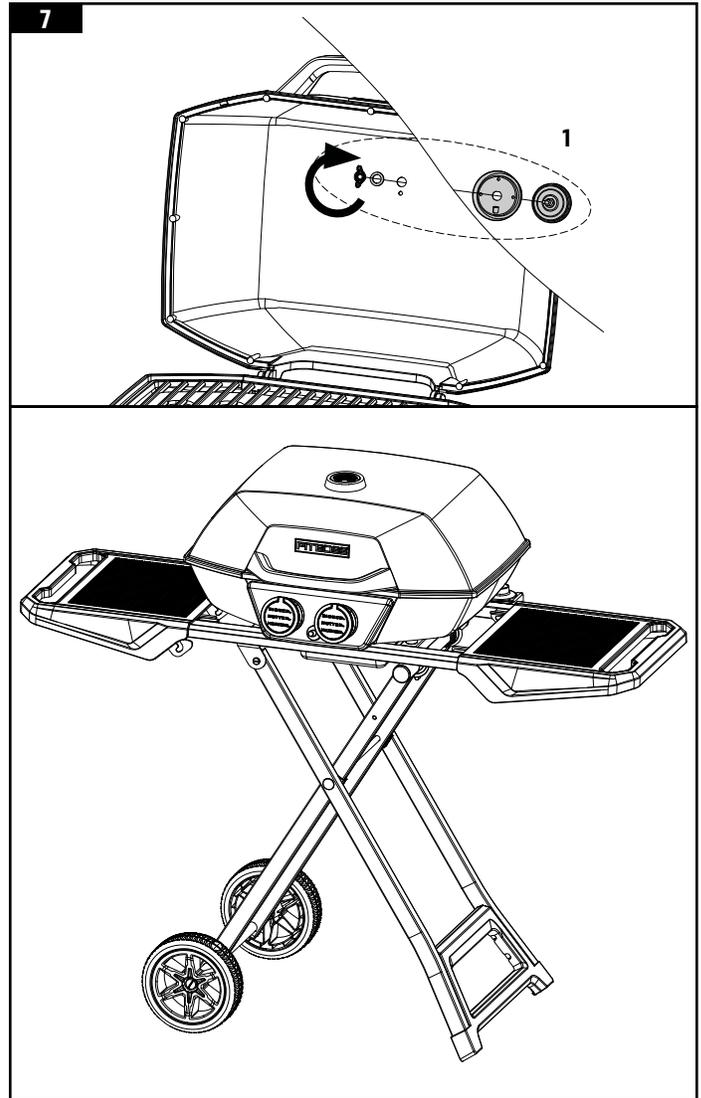
7. INSTALLING THE THERMOMETER

Parts Required:

1 x Thermometer Assembly (#1)

Installation:

- Open the lid and unscrew the butterfly nut from the Thermometer Assembly. Place the Thermometer Base over the hole on top of the lid. Insert the Thermometer's pin through the base and lid.
- Hold the Thermometer in place on top of the lid. Place the washer over the pin on the inside of the lid and screw the butterfly nut to secure the Thermometer.
- The unit is now completely assembled.



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. Use a standard 1-lb. propane cylinder, with dimensions of 8" (20.32 cm) high, 3.88" (9.85 cm) diameter. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

WARNING: Using larger cylinders could cause the unit to tip over, resulting in injuries.

INSTALLING A GAS CYLINDER

Take the protective cap off the regulator valve and place it on top as shown in the diagram. Place the gas cylinder under the regulator and tighten cylinder.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

IMPORTANT: When changing or disconnecting a gas cylinder, care must be taken to keep away from any source of ignition.

Unscrew the gas cylinder to remove from the grill regulator. Put the protective cap when the grill is not in use.



OPERATING INSTRUCTIONS

GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 610 mm (24 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of grilled foods will help cure your winter blues.

Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

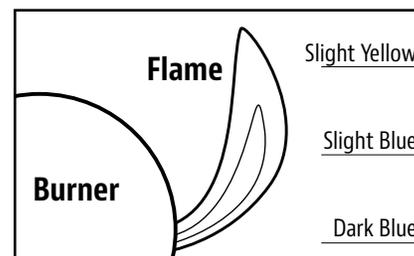
- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before using your grill for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the grill and operate for a minimum of 15 minutes on HIGH to burn-off the unit. This will “heat clean” the internal components, dissipate odors and rid it of any foreign matter.

LIGHTING PROCEDURE

1. Open lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "OFF" position.
3. Open the cylinder/gas valve according to the operating instructions on tank.
4. Push and turn the control knob counter-clockwise to "HIGH".
5. Push the igniter button a few times until the burner lights.
6. If ignition does not occur within 5 seconds, turn valve to "OFF", wait 5 minutes, and repeat lighting instruction. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration shown.
7. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure**.



If the burner goes out during operation, turn the control knobs to the "OFF" position. Wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Ensure the control knobs are turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
 - 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).
 - Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow **Care & Maintenance** instructions.
3. If the above points do not work, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

1. Open lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "OFF" position.
3. Open the cylinder/gas valve according to the operating instructions on tank.
4. Quickly and carefully, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light the burner. Gain access to the burner through the cooking grids. Position lit match near side of burner. 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 grill.

5. If the burner does not light within 5 seconds, turn burner control knob to "OFF", wait 5 minutes, and repeat lighting instruction. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration shown previously. Replace the Cooking Grid back into position, and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

NOTE: Each burner lights independently - repeat same steps for other burners.

WARNING: Never lean over the cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 457 mm / 18 inches) from the cooking grid surface when lighting your grill by match.

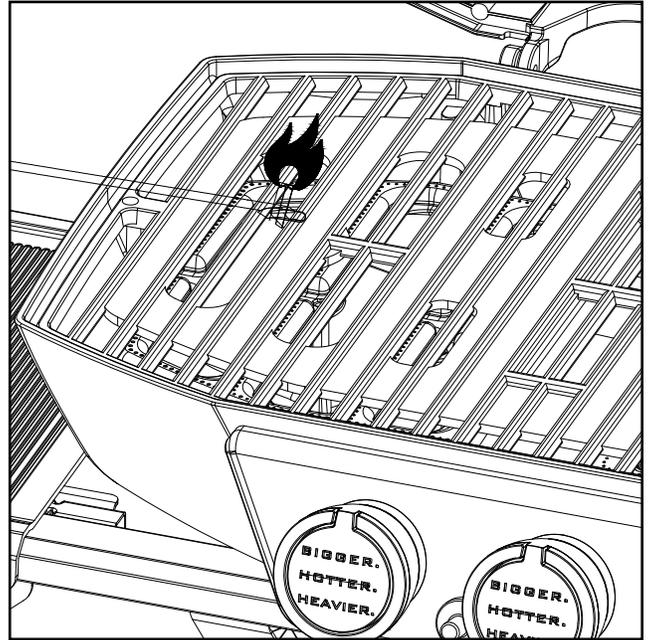
6. If the above points do not work, see *Troubleshooting*.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. Turn control knobs to the OFF position.
2. Disconnect LP gas cylinder by following the *Disconnect LP Gas Tank* instructions.

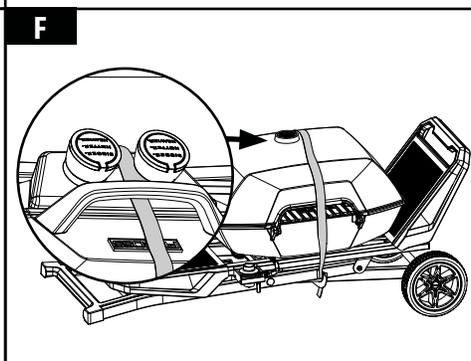
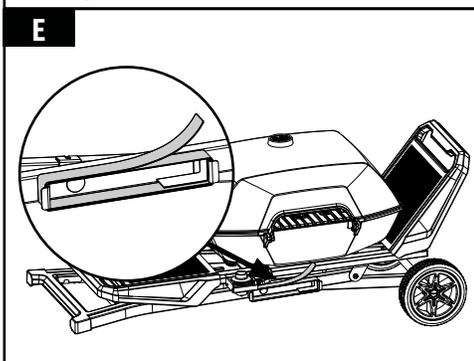
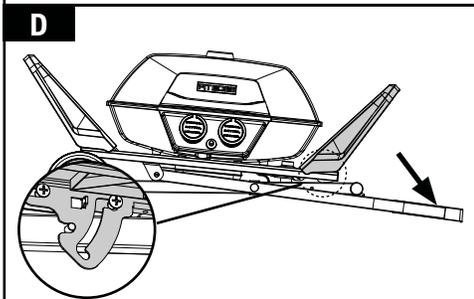
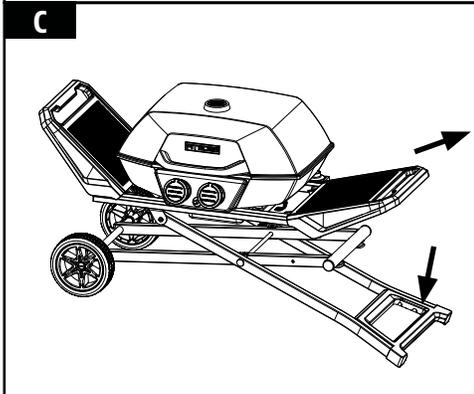
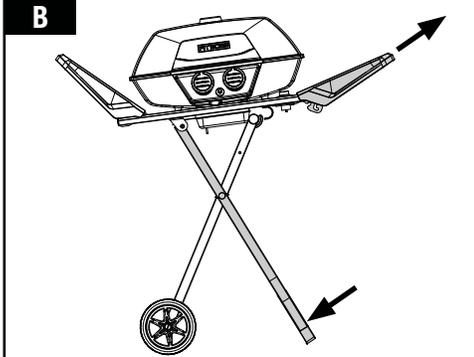
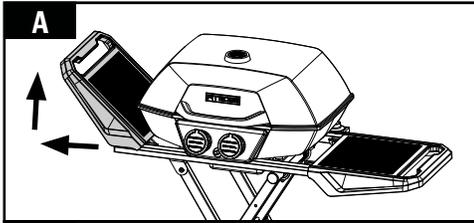
NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

WARNING: Allow the grill to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.



TAILGATING AND TRAVEL POSITION

Collapsing your grill into the travel and tailgating position allows the grill to be used in very limited space and can easily be tucked away for storage. Built with its own carrying handle, you just became a griller-on-the-go! Get fired up for the game, enjoy a weekend away, or start grilling on your home patio; there is always good reason for a quick and easy meal with your grill!

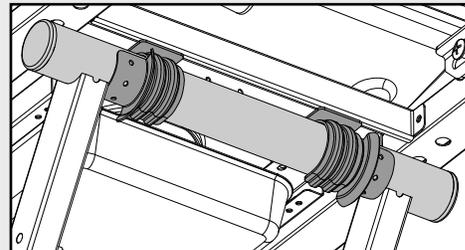


HOW TO COLLAPSE (FOLLOW IMAGES IN ORDER: A-F)

1. Ensure the grease cup is empty or removed.
2. Pull out and up on the left side table to fold up. Note illustration A.
3. Anchor the grill by placing your foot on the cart handle. Slowly and carefully, lift the right side shelf, this will unlatch the cart leg from the cooking box. Note illustration B. Fold the grill into a travel position. Note illustration C.
4. Lock the cart into the travel position by closing the right side table flat. Note illustration D. The slide latch shown in the detail view on illustration D shows how the grill is secure.
5. Remove the strap from the bracket on the back of the grill, shown in illustration E. Wrap it around the grill and connect the Velcro tape at the end of the strap. Note illustration F.

HOW TO EXPAND (FOLLOW IMAGES IN ORDER: F-A)

1. Remove the strap from around the grill and wind it around the bracket on the back of the grill.
2. Press your foot against the handle pull up on the right side table. Note illustration C.
3. Lift the grill to an upright position, make sure the leg tube is in the underside groove. See the illustration below.



4. Lock the left side table into place. Note illustration A. The grill is now ready for use!

CARE AND MAINTENANCE

CHECKING THE GAS LEVEL

To check the amount of fuel in the LP gas cylinder, the grill must be in operation. Place your hand at the top of the gas cylinder and slowly move down the side until the cylinder feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of gas in your cylinder; if $\frac{3}{4}$ empty, replace with full gas cylinder.

IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

CLEANING FREQUENCY

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

1. *BURNER COMPONENTS*

- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to 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 grill or before 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. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and gas mixture. 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.

2. *GRILL INTERIOR*

- Remove any food or build-up from the cooking surface. Best practice is to do this while it is still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, carefully remove the food, turn the grill off. Lightly sprinkle baking soda, if available.

3. *GRILL EXTERIOR*

- Check your grease tray often, and clean out after each cool. Keep in mind the type of foods that are cooked. Failure to keep it clean could result in build up and a fat fire. This can be hazardous and may cause damage to the unit.
- All screws and bolts should be checked on a regular basis. Tighten as needed.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A 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, with the gas cylinder removed (must be stored outdoors).

CLEANING TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking Grids	After each use	Burn off excess, scrub pad & soapy water
Grease Tray	After each use	Empty, scrub pad & soapy water
Grill Body, Lid	As needed	Non-abrasive cloth & soapy water
Burner Tube, Portholes	Every 5-6 uses	Dust, scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 uses	Scrub pad & soapy water

TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Pit Boss® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your grill:

1. *FOOD SAFETY*

- Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F).
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Defrost and marinate meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

2. *COOKING PREPARATION*

- Be prepared, or **Mise en Place**. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at grill side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the grill.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking spatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as **low and slow**). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the barrel for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local dealer or Customer Care for assistance.

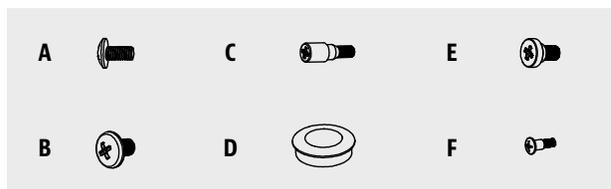
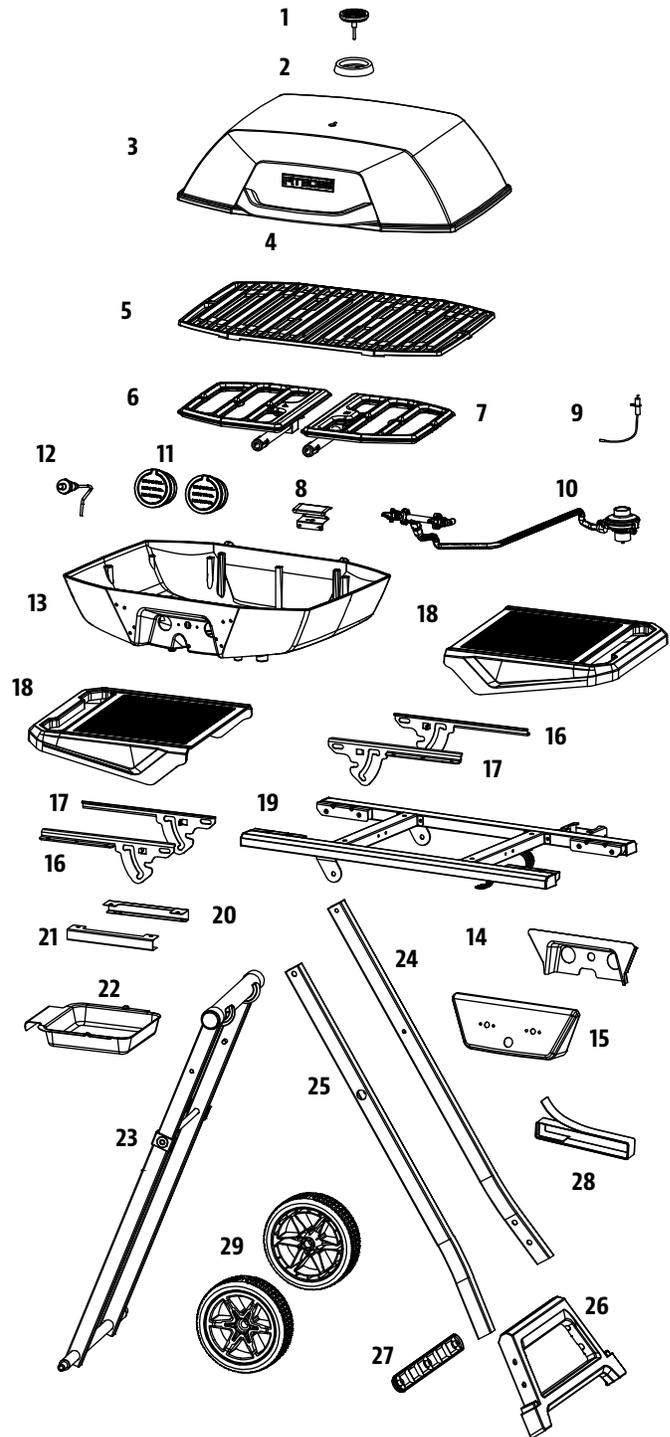
WARNING: Always ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	The ignition wire is broken	Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Grease Fire / Frequent Flare-Ups	Grilling fatty meats	Grill fatty meats when the cooking surface is cold, and the knobs are on the "LOW" setting.
	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.
	Water sprayed on gas flames	Do not spray water on gas flames.
Burner blows out	No Gas Flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Replace gas cylinder if empty.
	Gusting or High Winds	Turn front of grill away from wind or increase flame height.
Low heat on "HIGH"	Ports blocked	Clear ports of any obstructions.
	Gas cylinder empty	Refill the gas cylinder.
Gas Leakage	Improper Installation	Turn the regulator knob to the OFF 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 gas cylinder.
	Regulator Failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Burner Flames Are Yellow Or Orange	Poor Air Flow	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	Burner Obstruction	
	Grease Cup Is Full, Spilling	Empty grease cup and re-install. Follow Care and Maintenance instructions.
	Regulator Valve Is Off	Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test.
	Burner Is Dirty	Turn valve knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions.

GRILL REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

Part#	Description
1	Thermometer (x1)
2	Thermometer Base (x1)
3	Lid (x1)
4	Lid Handle (x1)
5	Cooking Grid (x1)
6	Left Burner (x1)
7	Right Burner (x1)
8	Flame Carryover Bracket (x1)
9	Ignition Needle (x1)
10	Valve and Regulator Assembly (x1)
11	Knob (x2)
12	Igniter (x1)
13	Cooking Box (x1)
14	Thermal Baffle (x1)
15	Control Panel (x1)
16	Side Table Supporting Bracket A (x2)
17	Side Table Supporting Bracket B (x2)
18	Side Tables (x2)
19	Grill Support (x1)
20	Oil Drip Pan Back Bracket (x1)
21	Oil Drip Pan Front Bracket (x1)
22	Oil Drip Pan (x1)
23	Left Cart Foot Tube Assembly (x1)
24	Right Cart Foot Tube - Back (x1)
25	Right Cart Foot Tube - Front (x1)
26	Cart Handle (x1)
27	Cart Handle Cover (x1)
28	Strap (x1)
29	Wheel (x2)
A	Screw (x4)
B	Wheel Lock Screw (x2)
C	Cart Lock Screw (x2)
D	Screw Cap (x2)
E	Large Step Screw (x2)
F	Small Step Screw (x4)



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

WARRANTY

CONDITIONS

All gas grills by Pit Boss® Grills, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a two (2) year warranty against defects and workmanship on all parts. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the two (2) year from date of purchase.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you. Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a cover when the grill is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the grill and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

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

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

CONTACT CUSTOMER SERVICE

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® Grills dealer or visit our online store at: www.pitboss-grills.com . If you have any questions or problems, contact Customer Care: **USA: (480) 923-9630 | Canada (Toll-Free): 1-877-942-2246**

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'APPAREILS SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN ÉCHEC À MAINTENIR LES DÉGAGEMENTS REQUIS PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS GRANDE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ UNIQUEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires pour un montage correct et une utilisation sûre de l'appareil. Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant d'essayer d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous garantira le fonctionnement le plus agréable et le plus sans problème de votre nouveau gril à gaz portable. Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence future.

AVERTISSEMENTS SUR LE GAZ PROPANE

<p> DANGER</p> <p>Si vous sentez une odeur de gaz :</p> <ul style="list-style-type: none">• Coupez le gaz de l'appareil.• Éteignez toute flamme nue.• Ouvrez le couvercle.• Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.	<p> AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none">• N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.• Une bouteille de GPL non connectée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.	<p> DANGER</p> <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.• N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable. Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après le processus de cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson jusqu'à ce que les liquides aient refroidi à 115 °F (45 °C) ou moins.• En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
<p>LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.</p>		

1. CODES D'INSTALLATION DU GRIL : L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au code national du gaz combustible, ANS Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au stockage du propane, et code de traitement, B149.2. Les modèles de gril au gaz propane sont conçus pour être utilisés avec

une bouteille de gaz propane liquide standard de 20 lb (9 kg), aux dimensions de 18-1/4" (46,35 cm) de haut, 12-1/4" (31 cm) de diamètre. , non inclus avec le gril. Ne connectez jamais votre gril à gaz à une bouteille de gaz GPL qui dépasse cette capacité.

2. Assurez-vous que la bouteille de gaz est achetée par un fournisseur réputé. Une bouteille de GPL mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. Le sur-remplissage combiné au réchauffement de la bouteille de GPL (une chaude journée d'été, une bouteille de gaz laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération de GPL car l'augmentation de la température provoque la dilatation du gaz. Le gaz libéré de la bouteille est inflammable et peut être explosif. Maintenez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
3. N'utilisez pas une bouteille de GPL si elle a une valve endommagée ou présente des signes de bosses, de rainures, de renflements, de dommages dus au feu, de corrosion, de fuite, de rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes visuels ; il 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'échapper de la bouteille, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteignez toute flamme nue. Débrancher de l'alimentation en carburant.

4. Ne branchez ou ne débranchez pas la bouteille de gaz lorsque l'appareil est en cours d'utilisation ou encore chaud. Lorsque le gril n'est pas utilisé, assurez-vous que le bouton du régulateur est sur OFF et débranchez la bouteille de gaz. Ne déplacez ou ne transportez jamais l'appareil lorsque la bouteille de gaz est fixée. Ne rangez pas une bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de l'appareil.
5. 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 tout autre espace clos.
6. La bouteille de pétrole liquéfié (LP) doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz LP du département américain des transports (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation de marchandises dangereuses ; et Commission. Le réservoir de GPL doit avoir une vanne d'arrêt, se terminant par une sortie de vanne de réservoir d'alimentation en GPL, compatible avec un dispositif de connexion de réservoir de type 1. Le réservoir de GPL doit également avoir un dispositif de décharge de sécurité qui a une connexion directe avec l'espace de vapeur du réservoir. Le système d'alimentation du réservoir doit être conçu pour le retrait de vapeur. Le réservoir de GPL utilisé doit avoir un collier pour protéger le robinet du réservoir.
7. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation vers cet appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de débris. Nettoyer avant utilisation. Un entretien et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil.
8. Vérifiez toujours les fuites de gaz lorsque vous connectez et déconnectez le régulateur de la bouteille de gaz, en particulier après une période de stockage (par exemple, pendant l'hiver). Vérifiez toutes les connexions pour les fuites avec une solution d'eau savonneuse et une brosse. Ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites.
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 de l'utiliser s'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive. Utilisez uniquement le régulateur de gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser un régulateur d'un autre fabricant. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

N'utilisez pas de pierre de lave, de morceaux de bois, de charbon de bois, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage. Gardez toutes ces substances et liquides à l'écart de l'appareil lors de son utilisation.

10. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz propane uniquement, ce qui est également spécifié sur l'étiquette signalétique de l'appareil. N'essayez pas de faire fonctionner votre gril avec d'autres gaz. N'essayez pas de convertir cette unité LP au gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, des blessures corporelles et annulera votre garantie.
11. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est vital pour un fonctionnement sûr. Assurez-vous que l'orifice est à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice de la vanne, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez contacter votre association locale, les responsables du bâtiment ou des pompiers, ou l'autorité compétente, pour obtenir les permis, la mission ou les informations nécessaires sur toute restriction d'installation, telle que tout gril installé sur une surface combustible, les exigences d'inspection ou même la capacité d'utiliser, dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 610 mm (24 pouces) entre les constructions combustibles et les côtés du gril et de 610 mm (24 pouces) entre l'arrière du gril et les constructions combustibles doit être maintenu. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles à moins que les permis et autorisations appropriés soient obtenus par les autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur, dans un endroit clos ou non ventilé, à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes, des garages. Ce gril ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans un endroit dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas de feu de graisse, éteignez le gril jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne jetez pas d'eau dessus. N'essayez pas d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur le site. En cas d'incendie incontrôlé, appelez le service d'incendie.

2. Ce gril extérieur n'est pas destiné à être installé dans/sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.

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

3. Cet appareil n'est pas recommandé pour les enfants, les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance ou les instructions directes d'une personne responsable de leur sécurité.
4. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques éloignés pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des gants de cuisine en tout temps, car le gril deviendra très chaud.
5. N'utilisez jamais le gril sans le bac à graisse installé et accroché sous la chambre de combustion. Sans le godet à graisse, la graisse chaude et les débris pourraient couler vers le bas et produire un risque d'incendie.

MONOXYDE DE CARBONE ("le tueur silencieux")

Utilisez toujours un appareil à gaz à l'extérieur dans une zone ouverte avec une bonne ventilation pour éviter de respirer les fumées toxiques de la combustion ou des fuites de gaz. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et insipide produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon de bois ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, une faiblesse, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, une perte de conscience ou la mort. Suivez ces directives pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner, votre famille ou d'autres :

- 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 la consommation 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.

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications répertoriées dans la norme ANS Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 / OUTDOOR COOKING SPECIALITY GAZ APPAREIL. Les appareils de cuisson Pit Boss® Grills ont été testés de manière indépendante et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes CSA.





COPYRIGHT

Copyright 2021. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite, stockée dans un système de récupération, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation écrite expresse de,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

www.pitboss-grills.com

Service client

États-Unis: (480) 923-9630

Canada (Sans Frais): 1-877-942-2246

TABLE DES MATIÈRES

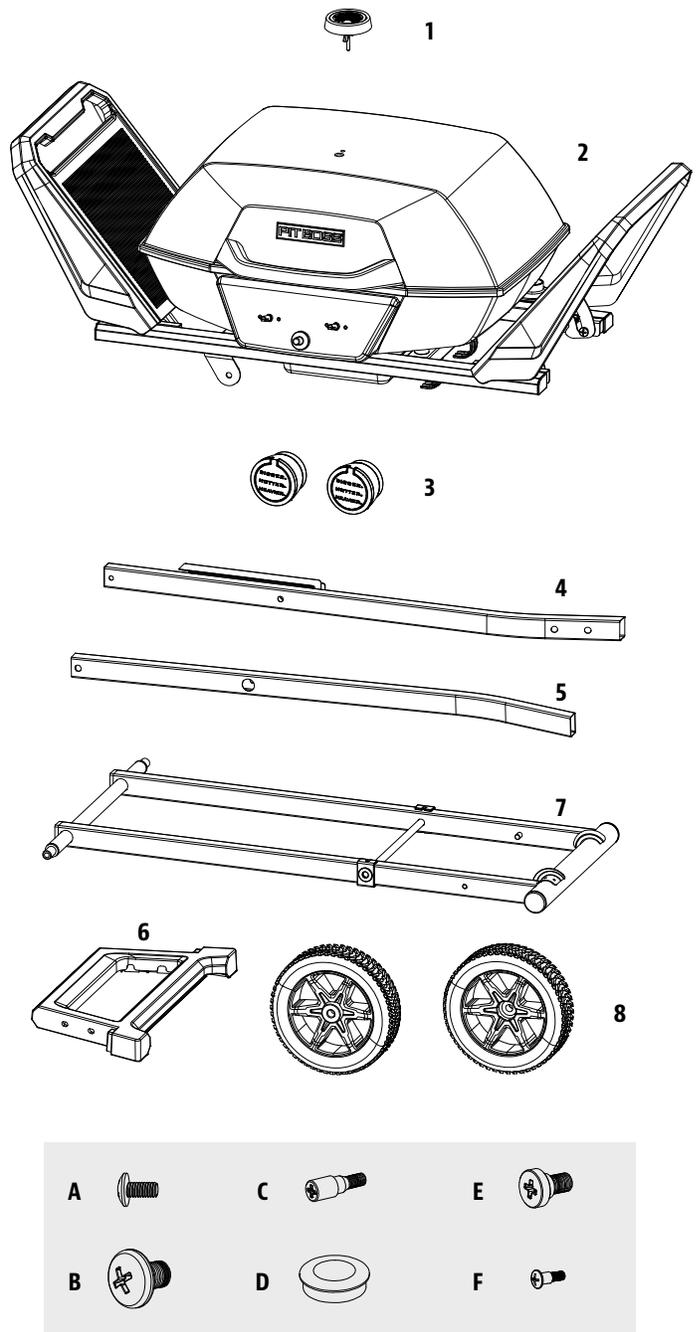
- Information sur la sécurité 21
- Pièces et spécifications 25
- Préparation du montage 26
- Instructions de montage
 - Installation des boutons de commande 26
 - Assembler les pattes du chariot 26
 - Attachez les roues aux pieds du chariot 27
 - Connectez les pieds du chariot 27
 - Fixez les pieds du chariot à l'assemblage de la boîte de cuisson 28
 - Fixez la tablette latérale au gril 28
 - Installation du thermomètre 29
- Connexion à une alimentation en gaz 30
- Mode d'emploi
 - Environnement de gril 31
 - Première utilisation – Grill Burn-Off 31
 - Procédure d'éclairage 32
 - Procédure d'allumage manuel 33
 - Éteindre votre gril 33
 - Position de talonnage et de déplacement 34
- Soins et Entretien 35
- Conseils & techniques 36
- Dépannage 37
- Pièces de Rechange de Gril 38
- Garantie 39

FRANÇAIS

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Ensemble de thermomètre (x1)
2	Assemblage de la boîte de cuisson (x1)
3	Boutons (x2)
4	Tube de pied de chariot droit - Arrière (x1)
5	Tube de pied de chariot droit - Avant (x1)
6	Poignée de chariot (x1)
7	Assemblage de tube de pied de chariot gauche (x1)
8	Roues (x2)
A	Vis (x4)
B	Vis de blocage de roue (x2)
C	Vis de verrouillage du chariot (x2)
D	Bouchon à vis (x2)
E	Vis à grand pas (x2)
F	Vis à petit pas (x4)

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



MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x P x H)	POIDS	ZONE DE CUISSON	BTU
PB PB2BPCG2	1145 X 465 X 1000 MM / 45.08 X 18.31 X 39.37 PO.	19.0 KG / 41.89 LB	1,870.96 CM ² / 290 PO ²	13,500

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et la quincaillerie sous blister après l'avoir retiré du carton d'expédition protecteur. Jetez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste des pièces. Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Les dommages dus au transport ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service client Pit Boss® Grills pour les pièces.

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

IMPORTANT: Pour faciliter l'installation, l'utilisation de deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage: Tournevis cruciforme. Outils non inclus.



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

IMPORTANT : Il est conseillé de lire entièrement chaque étape avant de commencer l'assemblage sur les instructions. Ne serrez pas complètement les vis tant que toutes les vis pour cette étape n'ont pas été installées. La combinaison de quincaillerie impliquant une rondelle de blocage et une rondelle doit être installée avec la rondelle de blocage la plus proche de la tête de la vis.

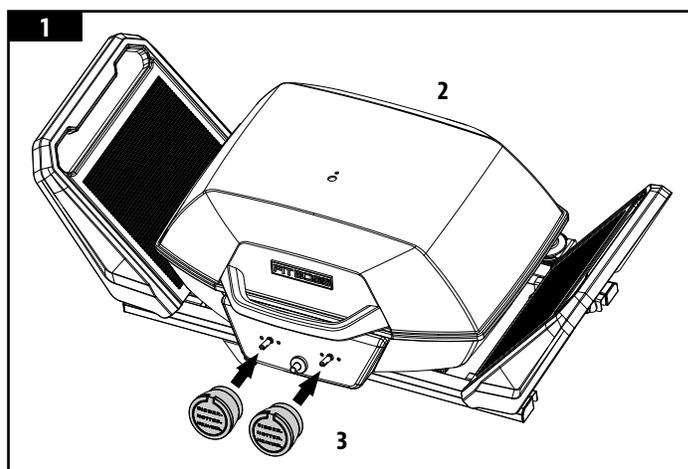
1. INSTALLER LES BOUTONS DE CONTRÔLE

Pièces Requises:

- 1 x Assemblage de la boîte de cuisson (#2)
- 2 x Boutons (#3)

Installation:

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'appareil et les pièces lors de l'assemblage.
- Poussez les boutons sur les broches du panneau de commande.



2. ASSEMBLER LES PIEDS DU CHARIOT

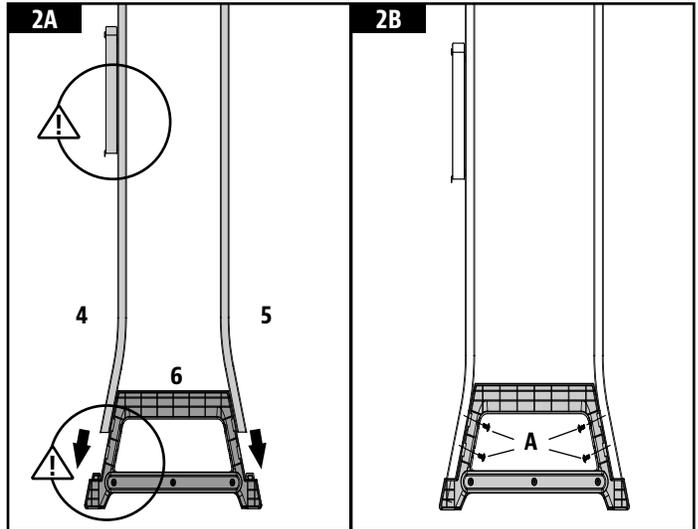
Pièces Requises:

- 1 x Tube de pied de chariot droit - Arrière (#4)
- 1 x Tube de pied de chariot droit - Avant (#5)
- 1 x Poignée de chariot (#6)
- 4 x Vis (#A)

Installation:

- Poussez le tube du pied du chariot droit avant et arrière sur les chevilles sur le bord extérieur de la poignée du chariot. Remarque 2A.
- Fixez quatre vis sur le bord intérieur de la poignée du chariot au tube du pied droit du chariot. Remarque 2B.

⚠ AVERTISSEMENT : le tube du pied du chariot avec la sangle doit être sur la gauche. Placez la poignée du chariot dans la direction indiquée sur la figure. S'il est mal placé, l'installation échouera.



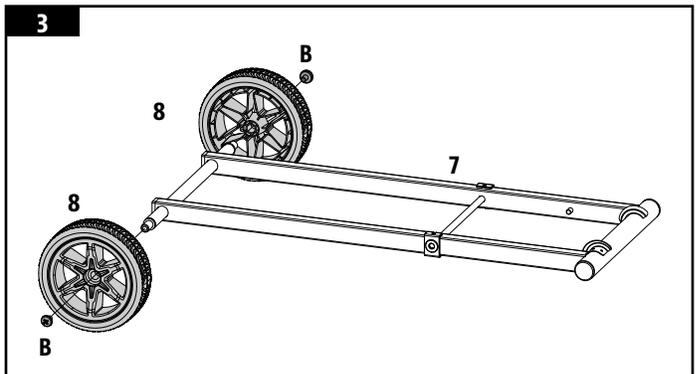
3. ATTACHEZ LES ROUES AUX PIEDS DU CHARIOT

Pièces Requises:

- 1 x Assemblage de tube de pied de chariot gauche (#7)
- 2 x Roues (#8)
- 2 x Vis de blocage de roue (#B)

Installation:

- Insérez la roue dans l'axe, puis insérez la vis de blocage de la roue dans le trou de l'axe et fixez-la en place. Notez l'illustration 3.
- Répétez l'opération pour l'autre roue du côté opposé.



4. CONNECTEZ LES PIEDS DU CHARIOT

Pièces Requises:

- 2 x Vis de verrouillage du chariot (#C)
- 2 x Bouchon à vis (#D)

Installation:

- Croisez l'assemblage de tube de chariot droit avec l'assemblage de tube de chariot gauche, illustré à l'illustration 4, avec l'assemblage de tube de chariot droit à l'extérieur.
- Fixez la section transversale avec une vis de verrouillage du chariot, puis ajoutez le capuchon à vis sur le trou pour terminer.
- Répétez pour le côté opposé.

⚠ AVERTISSEMENT : Lors de l'installation du pied du chariot, veuillez noter que le tube du pied du chariot avec la sangle est proche du sol et que les encoches de l'assemblage du chariot gauche sont tournées vers l'extérieur. Sinon, cela entraînera une mauvaise installation.

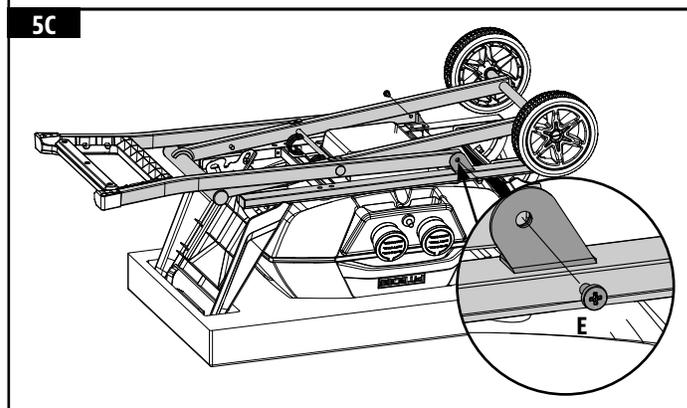
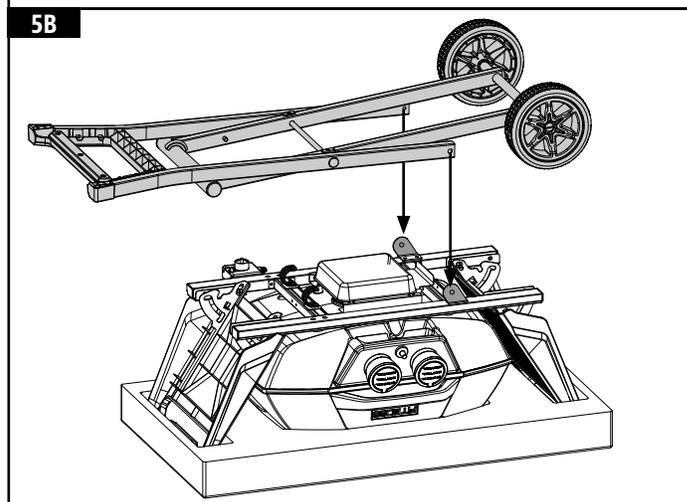
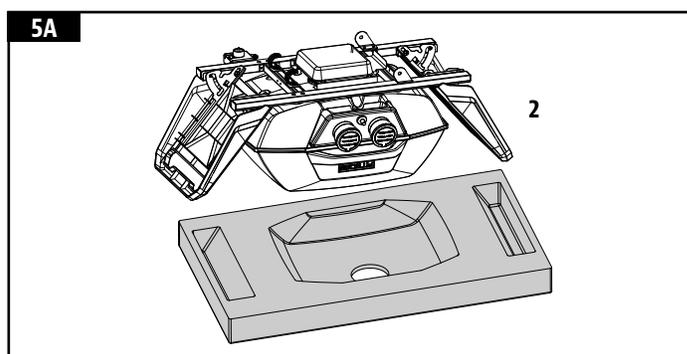
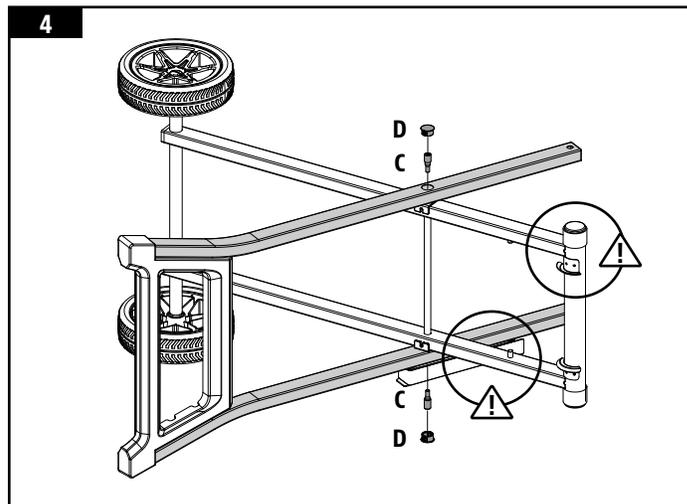
5. FIXEZ LES PIEDS DU CHARIOT À L'ASSEMBLAGE DE LA BOÎTE DE CUISSON

Pièces Requises:

- 1 x Assemblage de la boîte de cuisson (#2)
- 2 x Vis à grand pas (#E)

Installation:

- Retournez l'assemblage de la boîte de cuisson sur son couvercle dans l'emballage en carton dans lequel il a été fourni. Remarque 5A.
- Ouvrez l'assemblage des pieds du chariot avec la poignée d'un côté et la roue de l'autre. Alignez les trous jusqu'aux chevilles sur le dessous de l'assemblage de la boîte de cuisson. Remarque 5B
- Utilisez une grande vis à épaulement pour fixer l'assemblage des pieds du chariot à la boîte de cuisson. Notez le détail en 5C.
- Répétez pour le côté opposé.



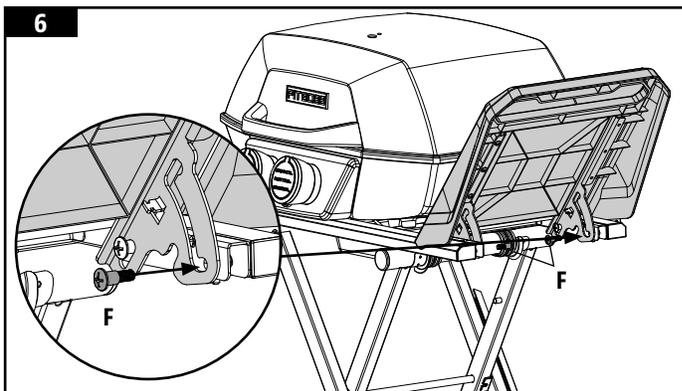
6. FIXEZ LA TABLETTE LATÉRALE AU GRIL

Pièces Requises:

4 x Vis à petit pas (#F)

Installation:

- Retournez l'assemblage à l'endroit et reportez-vous à la section Position de talonnage et de déplacement pour étendre le grill en position debout.
- Tirez la table latérale droite vers le haut, comme indiqué sur l'illustration 6.
- Fixez deux vis à petit échelon dans le loquet coulissant découpé pour fixer la table latérale au support du grill. Notez le détail en 6.
- Répétez de l'autre côté de la table latérale gauche.



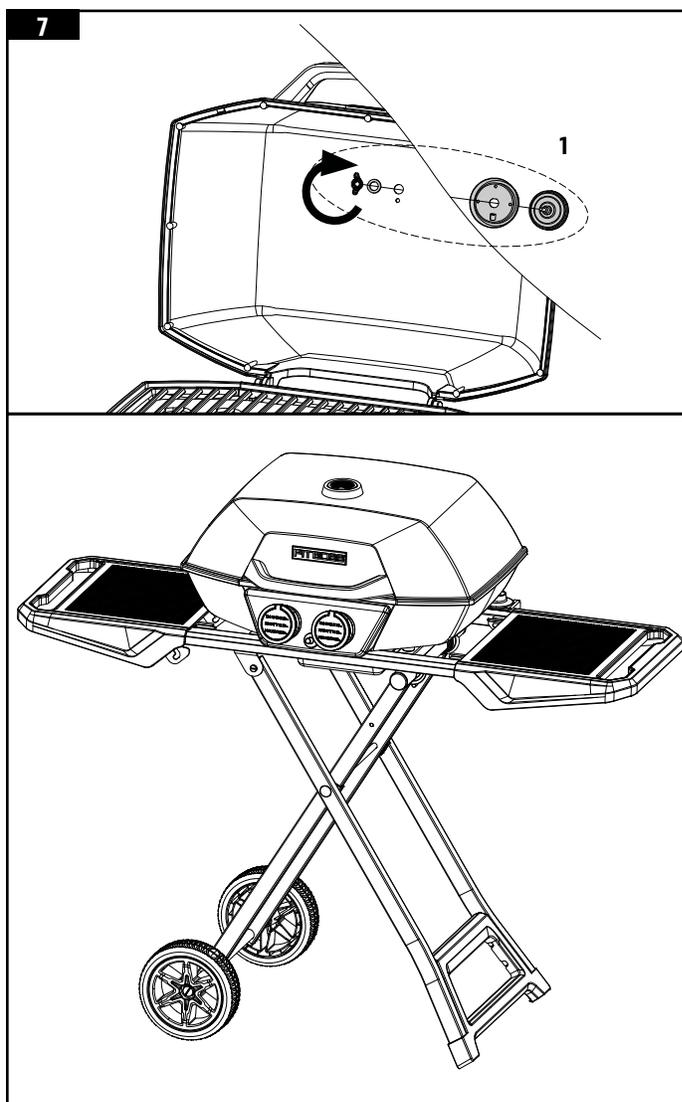
7. INSTALLATION DU THERMOMÈTRE

Pièces Requises:

1 x Ensemble de thermomètre (#1)

Installation:

- Ouvrez le couvercle et dévissez l'écrou papillon de l'assemblage du thermomètre. Placez la base du thermomètre sur le trou au-dessus du couvercle. Insérez la broche du thermomètre à travers la base et le couvercle.
- Tenez le thermomètre en place sur le dessus du couvercle. Placez la rondelle sur la goupille à l'intérieur du couvercle et vissez l'écrou papillon pour fixer le thermomètre.
- L'unité est maintenant complètement assemblée.



RACCORDEMENT À UNE ALIMENTATION EN GAZ

BOUTEILLE DE GAZ EXIGENCES

Le gril est réglé et testé uniquement avec du gaz propane liquide. Utilisez un 1-lb standard. bouteille de propane, avec des dimensions de 8" (20,32 cm) de haut, 3,88" (9,85 cm) de diamètre. **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

AVERTISSEMENT : L'utilisation de cylindres plus gros peut faire basculer l'appareil et causer des blessures.

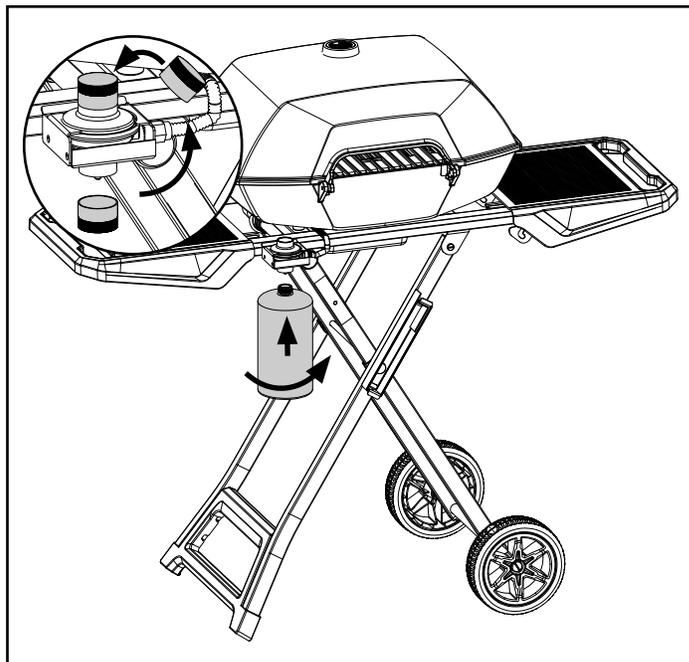
INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

Retirez le capuchon de protection de la vanne de régulation et placez-le sur le dessus comme indiqué sur le schéma. Placer la bouteille de gaz sous le régulateur et serrer la bouteille.

DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

IMPORTANT : Lors du changement ou du débranchement d'une bouteille de gaz, il faut veiller à se tenir à l'écart de toute source d'inflammation.

Dévissez la bouteille de gaz pour la retirer du régulateur du gril. Mettez le capuchon de protection lorsque le gril n'est pas utilisé.



MODE D'EMPLOI

ENVIRONNEMENT DE GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRIL

Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Toutes les unités Pit Boss® Grills doivent conserver un dégagement minimum de 610 mm (24 pouces) des constructions combustibles, et ce dégagement doit être maintenu pendant que le gril est opérationnel. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone exempte de matériaux combustibles ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINE PAR TEMPS FROID

Comme il fait plus frais dehors, cela ne veut pas dire que la saison des grillades est terminée ! L'air frais et l'arôme céleste des aliments grillés vous aideront à guérir votre blues hivernal. Suivez ces suggestions pour profiter de votre gril pendant les mois les plus froids :

- Organisez-vous – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir. Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit à l'abri du vent et du froid direct. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou à d'autres structures. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez-vous bien et faites-le !
- Pour aider à garder une trace de la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Tenez un journal ou un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela vous aidera plus tard sur la route pour vous aider à déterminer quoi cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Préparez une assiette chauffante ou un couvercle de plat pour garder vos aliments au chaud pendant le voyage de retour à l'intérieur.

3. CUISINE PAR TEMPS CHAUD

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Suivez ces quelques suggestions pour profiter de votre grill pendant les mois les plus chauds :

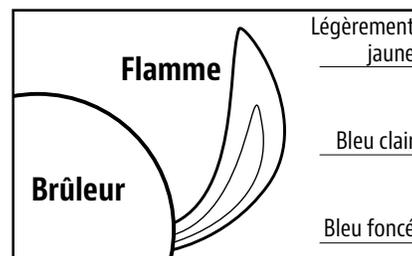
- Ajustez vos températures de cuisson à la baisse. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Cela aide à empêcher votre viande de trop cuire et de se dessécher.
- Vous pouvez garder les aliments au chaud en les emballant dans du papier d'aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier d'aluminium et cela gardera les aliments au chaud pendant 3 à 4 heures.

PREMIÈRE UTILISATION – GRILL BURN-OFF

Avant d'utiliser votre gril pour la première fois avec de la nourriture, il est important de terminer un brûlage. Démarrez le gril et faites-le fonctionner pendant au moins 15 minutes à ÉLEVÉ pour brûler l'appareil. Cela va « nettoyer à la chaleur » les composants internes, dissiper les odeurs et le débarrasser de tout corps étranger.

PROCÉDURE D'ÉCLAIRAGE

1. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « OFF ».
3. Ouvrir la bouteille/le robinet de gaz selon les instructions d'utilisation sur le réservoir. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « HIGH ».
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez la vanne sur "OFF", attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration illustrée.
6. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez la **Procédure d'allumage Manuel**.



Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez les boutons de commande sur la position « OFF ». Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMEUR

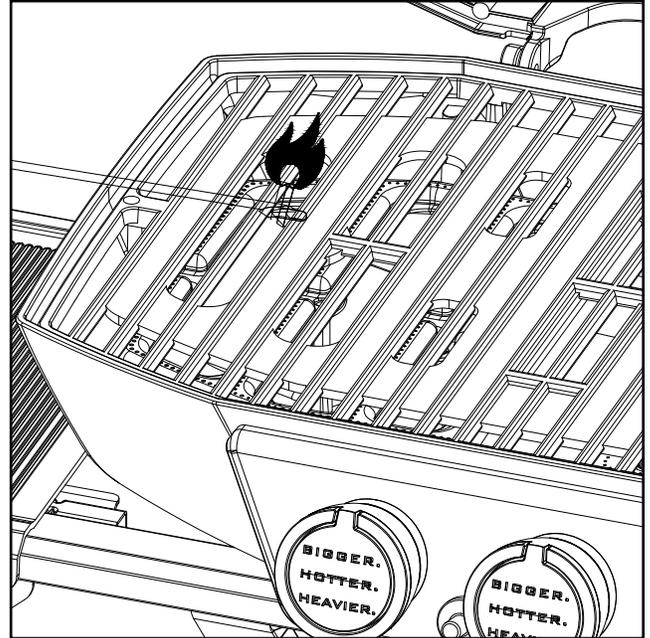
Si, pour une raison quelconque, votre allumeur tombe en panne après trois des quatre tentatives, vérifiez les étapes suivantes ou démarrez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position OFF. Laissez le gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les points suivants :
 - 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, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po).
 - Vérifiez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas de blocage, suivez les **instructions d'entretien et de maintenance**.
3. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les **instructions de dépannage**.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

1. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « OFF ».
3. Ouvrir la bouteille/le robinet de gaz selon les instructions d'utilisation sur le réservoir.
4. Rapidement et avec précaution, utilisez une allumette allumée fixée avec la tige d'allumage (incluse avec le gril) pour allumer le brûleur. Accédez au brûleur par les grilles de cuisson. Placez l'allumette allumée près du côté du brûleur. 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 gril.



5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur « OFF », attendez 5 minutes et répétez les instructions d'allumage. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration montrée précédemment. Remettez la grille de cuisson en place et vous êtes prêt à profiter de votre gril à la température souhaitée !

REMARQUE : chaque brûleur s'allume indépendamment - répétez les mêmes étapes pour les autres brûleurs.

AVERTISSEMENT : Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous allumez votre gril à gaz. Gardez votre visage et votre corps à une distance de sécurité (au moins 457 mm / 18 pouces) de la surface de la grille de cuisson lorsque vous allumez votre gril par allumette.

6. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, voir **Dépannage**.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

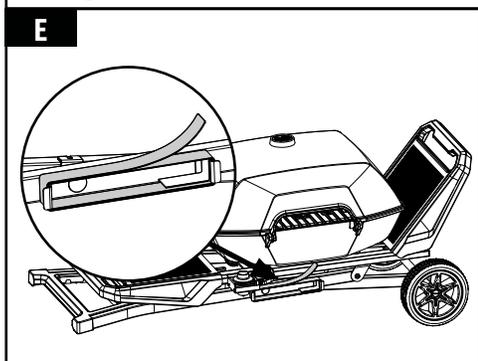
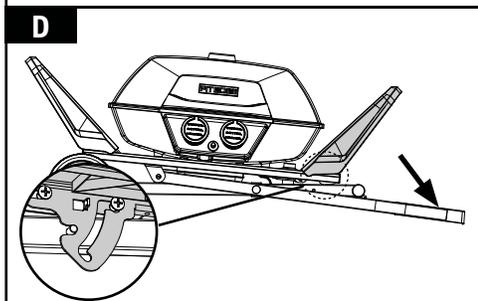
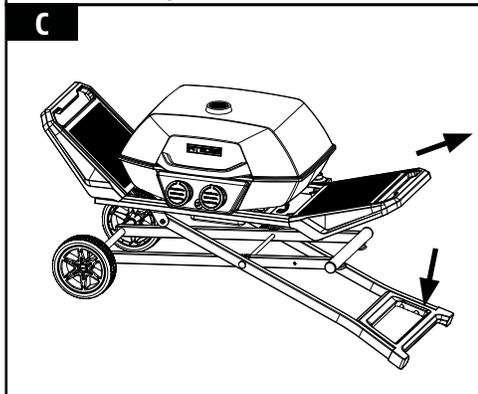
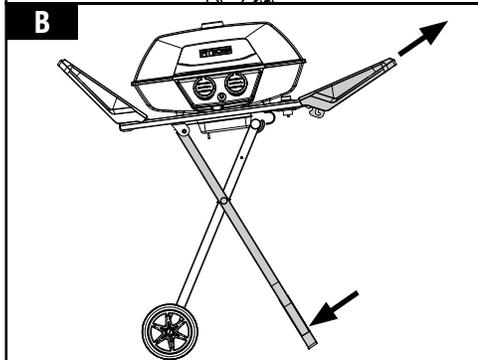
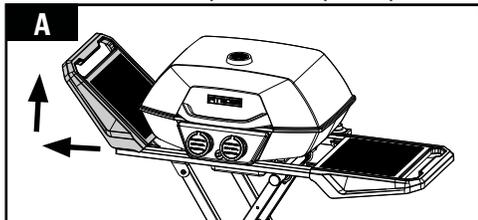
1. Tournez les boutons de commande sur la position OFF.
2. Déconnectez la bouteille de GPL en suivant les instructions de déconnexion du réservoir de GPL.

REMARQUE : Un son « pouf » est normal lorsque le dernier gaz propane est brûlé.

AVERTISSEMENT : Laissez le gril refroidir complètement et retirez la bouteille de gaz avant de le déplacer, de voyager ou de l'entreposer.

POSITION DE TALONNAGE ET DE DÉPLACEMENT

Le fait de replier votre grill en position de déplacement et de talonnage permet au grill d'être utilisé dans un espace très limité et peut facilement être rangé pour le rangement. Construit avec sa propre poignée de transport, vous venez de devenir un grill-on-the-go ! Préparez-vous pour le jeu, profitez d'un week-end ou commencez à griller sur la terrasse de votre maison ; il y a toujours de bonnes raisons pour un repas rapide et facile avec votre grill !

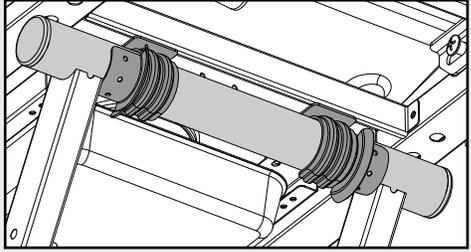


COMMENT S'EFFONDRER (SUIVRE LES IMAGES DANS L'ORDRE : A-F)

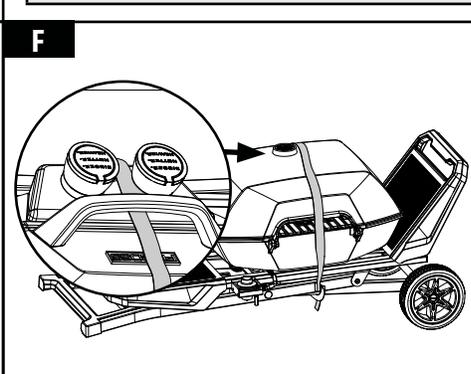
1. Assurez-vous que le godet à graisse est vide ou retiré.
2. Tirez vers le haut sur la table latérale gauche pour la replier. Notez l'illustration A.
3. Ancrez le grill en plaçant votre pied sur la poignée du chariot. Lentement et prudemment, soulevez la tablette latérale droite, cela déverrouillera le pied du chariot de la boîte de cuisson. Notez l'illustration B. Pliez le grill en position de déplacement. Notez l'illustration C.
4. Verrouillez le chariot en position de déplacement en fermant à plat la table latérale droite. Notez l'illustration D. Le loquet coulissant montré dans la vue détaillée de l'illustration D montre comment le grill est sécurisé.
5. Retirez la sangle du support à l'arrière du grill, illustré à l'illustration E. Enroulez-la autour du grill et attachez la bande Velcro à l'extrémité de la sangle. Notez l'illustration F.

COMMENT ÉTENDRE (SUIVRE LES IMAGES DANS L'ORDRE : F-A)

1. Retirez la sangle autour du grill et enroulez-la autour du support à l'arrière du grill.
2. Appuyez votre pied contre la poignée de la table latérale droite. Notez l'illustration C.
3. Soulevez le grill en position verticale, assurez-vous que le tube du pied est dans la rainure inférieure. Voir l'illustration ci-dessous.



4. Verrouillez la table latérale gauche en place. Notez l'illustration A. Le grill est maintenant prêt à l'emploi !



SOINS ET ENTRETIEN

VÉRIFICATION DU NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier la quantité de carburant dans la bouteille de GPL, le gril doit être en marche. Placez votre main au sommet de la bouteille de gaz et descendez lentement le côté jusqu'à ce que la bouteille soit froide au toucher. Cela indiquera la quantité approximative de gaz dans votre bouteille; si $\frac{3}{4}$ vide, remplacer par une bouteille de gaz pleine.

IMPORTANT : N'utilisez pas de briquettes de charbon de bois ou tout autre matériau inflammable avec votre gril. L'utilisation d'un tel matériel annulera votre garantie et peut entraîner un incendie, une explosion et des blessures corporelles.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

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

1. COMPOSANTS DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur chaque fois qu'une accumulation importante est détectée, pour vous assurer qu'il n'y a aucun signe 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 le flux de gaz vers le brûleur. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil. Si vous rangez le gril ou avant une longue période de non-utilisation, retirez le brûleur et enveloppez-le de papier d'aluminium pour réduire le risque d'insectes entrant dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été pré réglé pour une performance de flamme optimale. Une flamme bleue, éventuellement avec une petite pointe jaune, est le résultat du mélange optimal d'air et de gaz. 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.

2. INTÉRIEUR DU GRIL

- Retirez tout aliment ou accumulation de la surface de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'il est encore chaud d'un cuisinier précédent. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre gril. En cas de feu de graisse, retirez soigneusement les aliments, éteignez le gril. Saupoudrer légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.

3. EXTÉRIEUR DU GRIL

- Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le après chaque refroidissement. Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits. Ne pas le garder propre peut entraîner une accumulation et un feu de graisse. Cela peut être dangereux et endommager l'appareil.
- Toutes les vis et boulons doivent être vérifiés régulièrement. Serrez au besoin.
- Utilisez une housse de gril pour protéger votre gril pour une protection complète ! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, gardez l'appareil sous un abri dans un garage ou un hangar, avec la bouteille de gaz retirée (doit être stocké à l'extérieur).

TABLEAU DES TEMPS DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

OBJET	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûlez l'excès, tampon à récurer et eau savonneuse
Bac à graisse	Après chaque utilisation	Vide, tampon à récurer & eau savonneuse
Corps du gril, couvercle	Comme requis	Chiffon non abrasif et eau savonneuse
Tube de brûleur, hublots	Toutes les 5-6 utilisations	Poussière, tampon à récurer et eau savonneuse
Brûleurs	Toutes les 5-6 utilisations	Tampon à récurer et eau savonneuse

CONSEILS & TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par les propriétaires de Pit Boss®, notre personnel et des clients comme vous, pour vous familiariser avec votre gril :

1. LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Gardez tout dans la cuisine et la zone de cuisson propres. Utilisez des plats et des ustensiles différents pour la viande cuite que ceux que vous avez utilisés pour préparer ou transporter la viande crue vers le gril. Cela empêchera la contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce à badigeonner doit avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60 °C / 140 °F) et gardez les aliments froids au froid (en dessous de 3 °C / 37 °F).
- Une marinade ne doit jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous allez l'utiliser pour servir avec votre viande, assurez-vous de l'amener à ébullition avant de servir.
- Les aliments cuits ne doivent pas être laissés au chaud pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds hors du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne pas décongeler la viande à température ambiante ou sur un plan de travail. Les bactéries peuvent croître et se multiplier rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous soigneusement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer toute préparation de repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille frais.

2. PRÉPARATION DE LA CUISSON

- Soyez prêt, ou **Mise en Place**. Cela fait référence à la préparation de la recette de cuisson, du combustible, des accessoires, des ustensiles et de tous les ingrédients dont vous avez besoin du côté du gril avant de commencer à cuisiner. Lisez également toute la recette, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
- Un tapis de sol pour barbecue est très utile. En raison d'accidents de manipulation d'aliments et d'éclaboussures de cuisson, un tapis de sol pour barbecue protégerait une terrasse, un patio ou une plate-forme en pierre de la possibilité de taches de graisse ou de déversements accidentels.

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLAGE

- Pour infuser plus de saveur de fumée dans vos viandes, faites cuire plus longtemps et à des températures plus basses (également appelées basses et lentes). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C / 120°F. La brumisation ou la vadrouille sont d'excellents moyens d'empêcher la viande de se dessécher.
- Les sauces à base de sucre sont mieux appliquées vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et les flambées.
- Laissez un espace ouvert entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. La nourriture sur un gril bondé nécessitera plus de temps de cuisson.
- Utilisez un jeu de pinces à long manche pour retourner les viandes et une spatule pour retourner les hamburgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, piquera la viande et permettra aux jus de s'échapper.
- Les aliments dans des casseroles profondes nécessiteront plus de temps pour cuire qu'un plat de cuisson peu profond.
- C'est une bonne idée de mettre les aliments cuits sur un plat chauffé, en gardant les aliments au chaud. Les viandes rouges, comme les steaks et les rôtis, bénéficient d'un repos de plusieurs minutes avant de servir. Il permet aux jus qui ont été entraînés à la surface par la chaleur de revenir au centre de la viande, ajoutant plus de saveur.

DÉPANNAGE

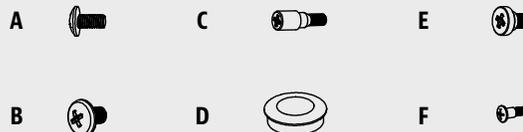
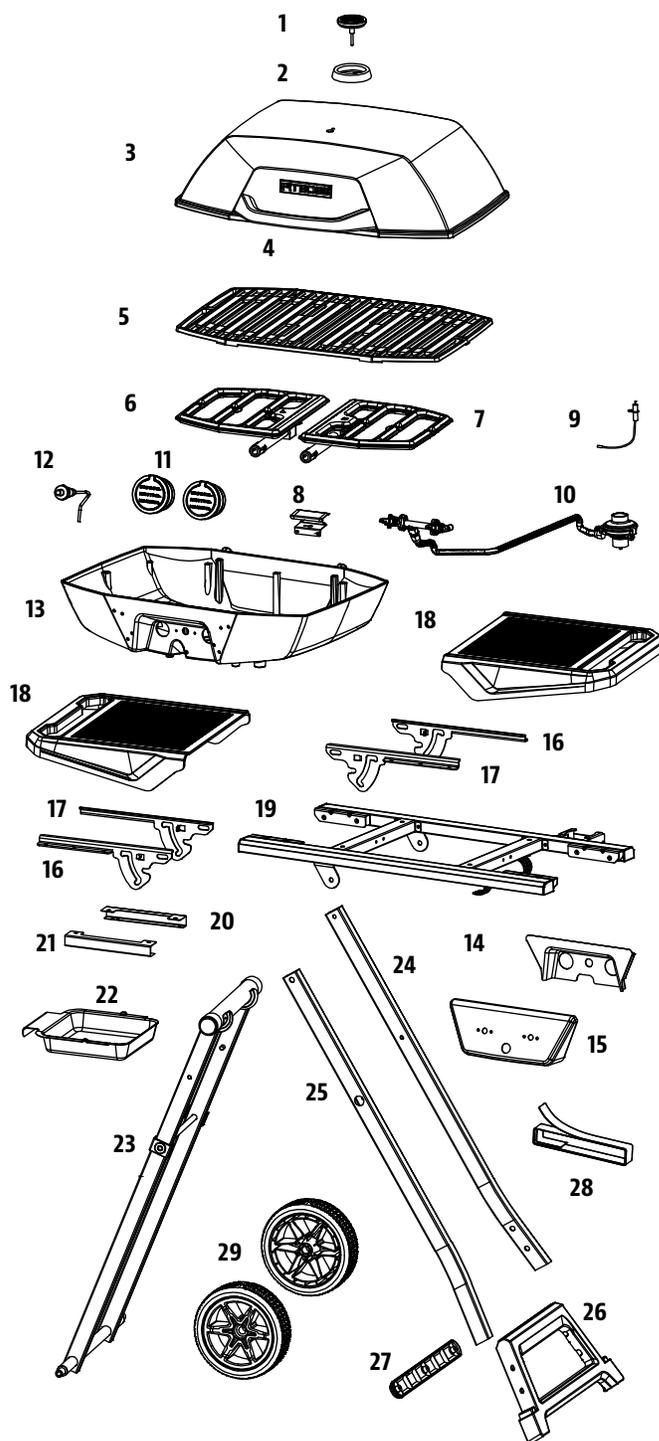
Un nettoyage et un entretien appropriés permettront d'éviter les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre gril fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles. Pour la FAQ, veuillez visiter www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur local ou le service client pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'étincelle d'allumage sur l'électrode	Ajustez l'électrode. Contactez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas de gaz fourni	Vérifiez la vanne de régulation. Vérifiez que la connexion ne fuit pas.
Feu de graisse / Flambées fréquentes	Griller des viandes grasses	Faites griller les viandes grasses lorsque la surface de cuisson est froide et que les boutons sont sur la position « LOW ».
	Température de cuisson	Essayez de cuire à une température plus basse. La graisse a un point éclair. Maintenez la température en dessous de 176 °C / 350 °F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur des flammes de gaz	Ne pas pulvériser d'eau sur les flammes de gaz.
Le brûleur s'éteint	Pas de débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il est ouvert. Remplacez la bouteille de gaz si elle est vide.
	Rafales ou vents violents	Tournez l'avant du gril à l'abri du vent ou augmentez la hauteur des flammes.
Feu doux sur « ÉLEVÉ »	Ports bloqués	Dégagez les ports de toute obstruction.
	Bouteille de gaz vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Installation incorrecte	Tournez le bouton du régulateur sur la position OFF 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.
	Défaillance du sceau	La bouteille de gaz est corrodée, rouillée ou a été mal manipulée. Remplacez la bouteille de gaz.
	Défaillance du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou orange	Mauvais débit d'air	Vérifiez que le tube et les orifices du brûleur ne présentent pas de toiles d'araignée ou d'autres obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer le tube du brûleur.
	Obstruction du brûleur	
	Le godet à graisse est plein et se renverse	Videz le bac à graisse et réinstallez-le. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	La vanne de régulation est éteinte	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bouteille de gaz. Supprimez, puis réinstallez. Effectuez un test de fuite.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton de la vanne sur HIGH pendant cinq minutes et brûlez l'unité. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

GRILL REPLACEMENT PARTS

No.	Description
1	Thermomètre (x1)
2	Base de thermomètre (x1)
3	Couvercle (x1)
4	Couvercle Poignée (x1)
5	Grille de cuisson (x1)
6	Brûleur gauche (x1)
7	Brûleur droit (x1)
8	Support de transfert de flamme (x1)
9	Aiguille d'allumage (x1)
10	Ensemble vanne et régulateur (x1)
11	Bouton (x2)
12	Allumeur (x1)
13	Boîte de cuisine (x1)
14	Déflexeur thermique (x1)
15	Panneau de commande (x1)
16	Support de table d'appoint A (x2)
17	Support de table d'appoint B (x2)
18	Tables d'appoint (x2)
19	Support de grill (x1)
20	Support arrière du bac d'égouttement d'huile (x1)
21	Support avant de bac d'égouttement d'huile (x1)
22	Bac d'égouttement d'huile (x1)
23	Assemblage de tube de pied de chariot gauche (x1)
24	Tube de pied de chariot droit - Arrière (x1)
25	Tube de pied de chariot droit - Avant (x1)
26	Poignée de chariot (x1)
27	Couvercle de poignée de chariot (x1)
28	Sangle (x1)
29	Roue (x2)
A	Vis (x4)
B	Vis de blocage de roue (x2)
C	Vis de verrouillage du chariot (x2)
D	Bouchon à vis (x2)
E	Vis à grand pas (x2)
F	Vis à petit pas (x4)



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

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils à gaz de Pit Boss® Grills, fabriqués par Dansons, sont couverts par une garantie limitée à compter de la date de vente par le propriétaire original. La couverture de la garantie commence à la date d'achat originale et une preuve de la date d'achat, ou une copie de l'acte de vente original, est requise pour valider la garantie. Les clients seront soumis à des frais de pièces, d'expédition et de manutention s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie. Dansons offre une garantie de deux (2) ans contre les défauts de fabrication sur toutes les pièces. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et la propriété de l'acheteur original. La garantie ne couvre pas les dommages dus à l'usure, tels que les rayures, les bosses, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas ses performances. La réparation ou le remplacement de toute pièce ne s'étend pas au-delà de la garantie limitée au-delà des deux (2) ans à compter de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, l'obligation de Dansons se limitera à fournir un remplacement pour les composants défectueux et/ou défaillants. Tant que la période de garantie est couverte, Dansons ne facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si la ou les pièces sont jugées défectueuses par Dansons après examen. Dansons ne sera pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre ou des droits d'exportation. Sauf tel que prévu dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement de pièces de la manière et pour la période de temps mentionnés ci-dessus constitue l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous. Dansons prend toutes les précautions pour utiliser des matériaux qui retardent la rouille. Même avec ces garanties, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions indépendantes de la volonté de Dansons. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les fumées industrielles, les engrais, les pesticides pour pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les revêtements métalliques. Pour ces raisons, la garantie ne couvre pas la rouille ou l'oxydation, à moins qu'il n'y ait une perte d'intégrité structurelle sur les composants du gril. Si l'un des événements ci-dessus se produit, veuillez vous reporter à la section Entretien et maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'un couvercle lorsque le gril n'est pas utilisé. Cette garantie est basée sur l'utilisation et l'entretien domestiques normaux du gril et aucune couverture de garantie limitée ne s'applique à un gril utilisé dans des applications commerciales.

Il n'y a aucune garantie de performance écrite ou implicite sur les produits Pit Boss® Grills, car le fabricant n'a aucun contrôle sur l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de carburant brûlé. Cette garantie ne s'appliquera pas et Dansons n'assumera aucune responsabilité si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en stricte conformité avec ce manuel du propriétaire. Toute utilisation de gaz non décrite dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou bris dus à une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications. Ni Dansons, ni le revendeur agréé Pit Boss® Grills, n'accepte la responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Qu'une réclamation soit faite contre Dansons sur la base de la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie exprimé ou implicite par la loi, le fabricant ne sera en aucun cas responsable de tout dommage spécial, indirect, consécutif ou autre de quelque nature que ce soit en excès de l'achat initial de ce produit. 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 accessoires 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. Nos produits sont assortis de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de défaillance majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises si les marchandises ne sont pas d'une qualité acceptable et que la défaillance ne constitue pas une défaillance majeure.

CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local Pit Boss® Grills ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse : www.pitboss-grills.com . Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service client : **États-Unis: (480) 923-9630 | Canada (Sans Frais): 1-877-942-2246**

SERVICE DE GARANTIE

Contactez votre revendeur Pit Boss® Grills le plus proche pour la réparation ou le remplacement de pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une demande de garantie; par conséquent, conservez votre reçu de vente ou votre facture d'origine pour référence future. Le numéro de série et le numéro de modèle de votre Pit Boss® se trouvent directement sur l'appareil. Notez les numéros ci-dessous car l'étiquette peut devenir usée ou illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

REVENDEUR AGRÉÉ

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly.

USA: (480) 923-9630

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

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toutes questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer directement avec Dansons.

ÉTATS-UNIS: (480) 923-9630

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

 **WARNING:** THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING FORMALDEHYDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. FOR MORE INFORMATION GO TO WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **AVERTISSEMENT:** CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES AGENTS CHIMIQUES, Y COM-PRIS FORMALDÉHYDE, IDENTIFIÉS PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER DES MALFORMATIONS CON-GÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR DE PLUS MAPLES IN-FORMATIONS, PRIÈRE DE CONSULTER WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE



© DANSONS 2021
602211201UMV