



MODEL / MODÈLE : PB100P1  
PART / PIÈCE : 75284, 75288



# PB100P1

## STAINLESS STEEL PORTABLE TABLETOP GAS GRILL GRIL DE TABLE PORTATIF EN ACIER INOXYDABLE À GAZ

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

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

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE. FUEL NOT INCLUDED.

POUR UN USAGE EXTÉRIEUR ET DOMESTIQUE SEULEMENT. PAS POUR USAGE COMMERCIAL. CARBURANT NON INCLUS.



### INSTRUCTIONS AND USE | INSTRUCTIONS ET UTILISATION

**WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment. Do not store or use gasoline, other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. A liquid propane tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.

**AVERTISSEMENT :** Une mauvaise installation, ajustement, modification, service ou entretien peut provoquer des blessures ou des dommages à la propriété. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer ou d'effectuer le service de cet équipement. Ne pas ranger ou utiliser l'essence, les autres liquides inflammables ou vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Une bonbonne de propane liquide non reliée pour l'utilisation ne doit pas être remise à proximité de cet appareil. Ne pas suivre ces instructions peut entraîner des dégâts matériels ou des blessures corporelles graves pouvant aller jusqu'à la mort. Contactez les responsables locaux de la construction ou des incendies au sujet des restrictions et des exigences d'inspection de l'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 TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.**

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. We also advise you retain this manual for future reference.

## DANGERS AND WARNINGS

1. A minimum clearance of 254mm (10 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 254mm (10 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This appliance 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 and leave the lid closed 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. 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.
3. 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.**

4. 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.
5. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. 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. Open the hood carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside.

6. Never use the grill without the grease tray installed and hung under the firebox. Without the grease tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
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, or spirit for lighting your grill. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.**

10. Operate this appliance using liquefied petroleum 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.

## PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

**If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.**

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When 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.

## **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.

# TABLE OF CONTENTS

Safety Information .....	2	Care & Maintenance	
Parts & Specs.....	6	Checking The Gas Level.....	14
Assembly Preparation.....	6	Cleaning Frequency.....	14
Assembly Instructions		Tips & Techniques .....	16
Expanding The Feet.....	7	Troubleshooting .....	17
Installing The Regulator Valve .....	7	Replacement Parts.....	19
Attaching The Lid Handle .....	7	Warranty	
Connecting To A Gas Supply		Conditions .....	20
Safe Grilling Environment.....	8	Exceptions .....	20
Gas Cylinder Requirements .....	8	Ordering Replacement Parts.....	21
Installing A Gas Cylinder .....	9	Contact Customer Service.....	21
Disconnecting A Gas Cylinder .....	9	Warranty Service .....	21
Operating Instructions		Accessories Sold Separately.....	22
Grill Cooking.....	10		
Preparation For Use - Leak Testing.....	10		
First Use – Grill Burn-Off .....	11		
Preheating.....	12		
Automatic Start-Up Procedure.....	12		
Manual Start-Up Procedure .....	13		
Shutting Off Your Grill.....	13		



## COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2018. 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 Inc.

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

[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

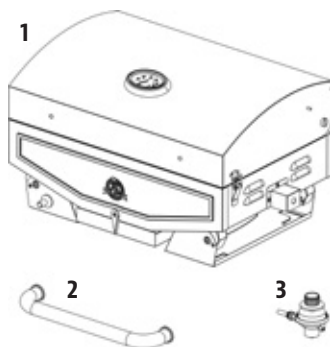
Toll-Free: 1-877-303-3134

Fax: 1-877-303-3135

## PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Firebox Assembly
2	Lid Handle
3	Regulator

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



## ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including inside the grill. Unpack the grill and parts by removing all packaging materials.

Before assembly of product, review all parts and reference the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss Customer Service for parts.

**Tool required for assembly:** screwdriver. *Tool not included.*

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## 1. EXPANDING THE FEET

### Parts Required:

1 x Firebox Assembly (#1)

### Installation:

- Place the firebox on a clean, level surface, thermometer on the top. Tip the unit backwards and extend the feet until they lock into position.



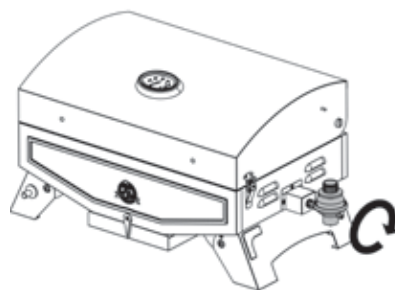
## 2. INSTALLING THE REGULATOR VALVE

### Parts Required:

1 x Regulator (#3)

### Installation:

- Insert the end of the regulator valve into the opening on the side of the firebox. Hand-tighten by rotating the part clockwise until completely secured into the opening.



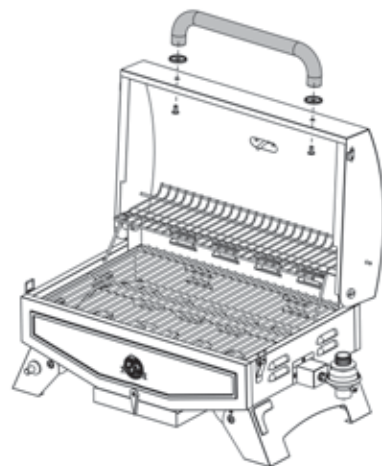
## 3. ATTACHING THE LID HANDLE

### Parts Required:

1 x Lid Handle (#2)

### Installation:

- Remove the pre-installed screws from the lid handle. From inside the barrel lid, insert one screw to protrude to the outside. Hand-tighten the screw (from the inside) into the lid handle. Repeat same installation for other end of lid handle. Secure using tool.
- The unit is now assembled.



# CONNECTING TO A GAS SUPPLY

## SAFE GRILLING ENVIRONMENT

This gas appliance is designed and certified for outdoor use only. Do not operate the grill inside a building, garage, recreation vehicle, boat, screened porch or any enclosed area. Keep the grill away from windy areas but keep the grill in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of the combustion and ventilation air around the grill.

- **CLEARANCE TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION**  
A minimum clearance of 254mm (10 inches) from the sides of the grill and a minimum clearance of 254mm (10 inches) from the back of the grill to adjacent vertical combustible constructions must be maintained. We strongly recommend a 305cm (10 ft.) clearance of the grill to your home or any building.
- **CLEARANCE TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION**  
A minimum clearance of 254mm (10 inches) from the back of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is required to allow the grill hood to open completely. A minimum of 254mm (10 inches) clearance to the sides of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is recommended.

**WARNING: Do not place the grill under overhead, unprotected combustible surfaces.**

## GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. When purchasing a gas cylinder for use with this unit, ensure it meets the following requirements:

1. 1 lb. capacity.
2. Marked "PROPANE."
3. Constructed and marked in accordance with Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN\CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable (see label for marking).
4. Provided with a cylinder connection device that is compatible with the grill's regulator port.

**CAUTION: It is important to inspect the cylinder connection device. Check the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Do not use a propane tank with a damaged rubber seal.**



## INSTALLING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
3. Insert the 1 lb. gas cylinder into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firmly seated. Hand-tighten only.
4. For optimum performance, allow cylinder to hang vertically off the edge of the table or sits stable on a table (clean, level surface) where there is no danger of being bumped or disturbed. Note proper positioning shown below:



**WARNING: Do not fold up or transport grill with gas cylinder attached. The cylinder may loosen off the valve, and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Disconnect gas cylinder first before travel or storage.**

## DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Turn the cylinder counter-clockwise (by hand) to disconnect from the regulator valve opening. Replace the protective caps on the regulator valve opening and the top of the gas cylinder for storage (if not empty).

**NOTE: If storing the grill indoors, leave the gas cylinder outdoors.**

# OPERATING INSTRUCTIONS

## GRILL COOKING

The temperature readout on the thermometer can be affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

- *MAIN LEVEL COOKING*

For direct cooking on the main level cooking grid, place food on the cooking grid, and then adjust the burner to the temperature required. Food is cooked directly over the heat source. The burner heats up the flavor activator under the cooking grid, which in turn heats the food on the grill. The natural food juices from cooking fall onto the hot flavor activator below and vaporize. Rising smoke bastes the food, giving it that unique barbecued flavor.

Use the direct cooking method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kabobs, sausages, and more. These foods should be turned once halfway through the grilling time. To sear meats, place them over direct high heat for 2 to 5 minutes per side. Smaller pieces require less searing time. Hamburgers, steaks, chops, chicken breasts, and larger cuts of meat all benefit from searing. After searing, finish cooking the food at a lower temperature to immerse more barbecue flavor.

Controlling *flare-ups* are part of cooking meats on a grill. This adds to the unique flavor of barbecued food; however, excessive flare-ups can also overcook your food and create a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups may result from large amounts of fat on the food being cooked or the build-up of grease in the grill. If excessive flare-ups occur, do not pour water on the flames. This can cause grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. Instead, turn the regulator knob to OFF until the grease burns out. To prevent or minimize flare-ups, trim all excess fat or skin from meats before grilling, keep the grill clean and the grease tray empty.

- *UPPER LEVEL COOKING*

The warming rack is a convenient way to cook food slowly and further away from the heat source. It can also be used to warm items such as bread or rolls. When opening the hood, be mindful for dripping fat from the upper warming rack that could drip onto the back of the grill. Always check that your upper warming rack is properly fitted before use.

## PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

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

minimum of once a season, as well as:

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

## **HOW TO PERFORM A LEAK TEST**

### **Supplies Required:**

1 x Bowl (*empty, clean*)

1 x Paint Brush (*clean*)

Dish Washing Liquid

Water

### **Procedure:**

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

**IMPORTANT: Ensure there is no open flame or smokers nearby.**

2. Mix a solution of one part of water with one part of dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubble, as it will be concentrated.
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal between the regulator and the gas cylinder. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.

**NOTE: If a leak appears, repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.**

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

## **FIRST USE – GRILL BURN-OFF**

Once your grill has been leak tested (no leaks are present) and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate at high heat (over 233°C / 450°F) with the lid down for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

## PREHEATING

It is important to allow your grill to preheat before every cook session. This allows the grill and cooking grids to heat up quicker, kill off bacteria and other pathogens leftover from past grill sessions, and the grill is then able to maintain its cooking temperature once your food is placed in the cooking area. **Preheat with the lid closed.**

## AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

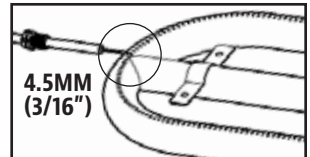
1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to release any trapped gas.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Push the igniter button in repetitively until it catches flame. Listen for a "click" sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
4. After the burner has caught fire, begin to preheat your grill with the lid closed. Turn the regulator knob to your desired level, and allow the unit to preheat for approximately 5 to 10 minutes.
5. After preheating is complete, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

**If the burner goes out during operation, turn the regulator knob to the OFF position. Open the grill lid and 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 regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to 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 4.5mm (3/16").
  - 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 START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to release any trapped gas.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. 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.**

4. Continue start-up by following steps four and five of *Automatic Start-Up Procedure*.

## SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, turn the regulator knob to the OFF position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Open the lid of the grill to allow any accumulated gas to dissipate and the grill to cool from use.

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

# 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 tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of gas in your tank; if  $\frac{3}{4}$  empty, replace with full tank.

**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. An important step is allowing the grill and cooking grids to self-clean by running the grill at a high temperature for 5 to 10 minutes after each use. 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. 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. *INSIDE SURFACES*

- Use a long-handled grill cleaning brush (brass or soft metal), remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of foods that are cooked.

### 3. *OUTSIDE SURFACES*

- This grill is made of stainless steel, which is non-rusting in certain conditions. After initial grilling, certain areas of the grill may discolor. This is normal discoloration caused by the intense heat from the burner. Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and get baked-on. These can usually be removed with warm soapy water or a stainless steel cleaner. Wipe your grill down after each use.
- 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, Wire Brush
Grease Tray	After Each Use	Empty, Scrub Pad & Soapy Water
Bottom of Grill	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burner Tube, Portholes	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Flame Tamers	Every 5-6 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Burners	Every 5-6 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Stainless Steel Surfaces	Twice Per Year	Stainless Steel Cleaner

## 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*

- 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 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). 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.
- 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.
- 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*

- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. 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.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- 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.



# TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss 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](http://www.pitboss-grills.com) and click SUPPORT. You may also contact your local Pit Boss authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

**WARNING: Always disconnect the gas cylinder prior to opening the grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.**

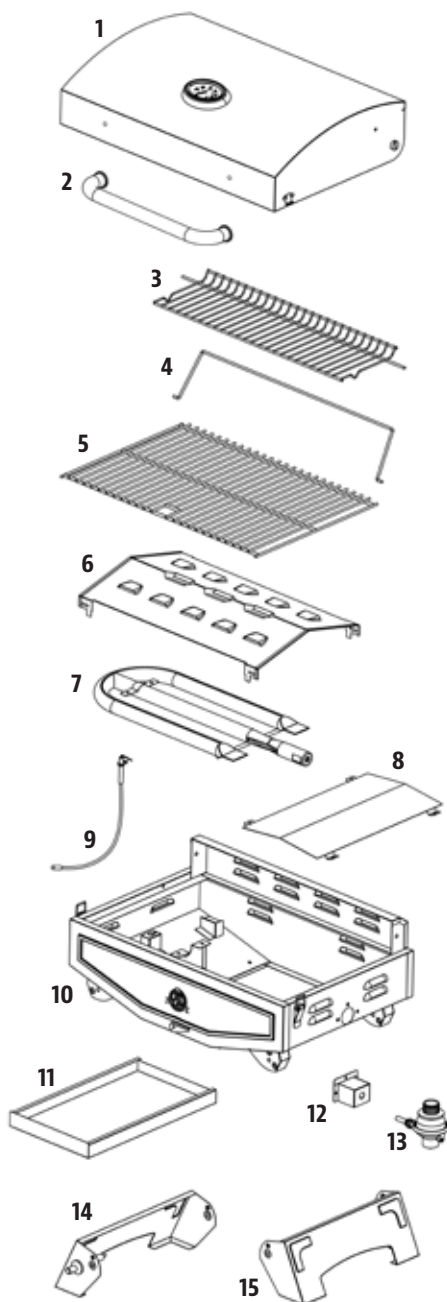
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	No Gas Flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Increase flow on regular, or replace gas cylinder if empty.
	Obstruction In Valve	Check connection port from the firebox to the regulator, and ensure there is no obstruction.
	Faulty Regulator	Regulator assembly needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
	Regulator Valve Is Off	Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test.
	Obstructed Burner Tube, Burner Ports	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow <i>Care and Maintenance</i> instructions to clean the burner tube.
	Ignitor Failure	Press the igniter button until a loud click is heard. Repeat until burner lights, or check for proper positioning of ignitor, and notice if the electrode is producing a spark; the spark should be visible and jump from the ignitor to the burner. If there is no spark, adjust the electrode to slightly bending a little closer or further away from the burner. If wet, allow electrode to air dry, or dry with a clean cloth or blow dryer. If igniter still fails, igniter needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part. Use match for manual lighting of the burner.
	Faulty Burner	Burner needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Burner Will Not Stay Lit	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.
Irregular Flame Pattern	Obstructed Burner Tube, Burner Ports	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean the burner tube.
Burner Flames Are Yellow Or Orange	Poor Air Flow	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean the burner tube.
	Obstructed Burner Tube, Burner Ports	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean the burner tube.
	Grease Tray Is Full, Spilling Onto Ground	Empty grease tray and re-install. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Regulator Valve Is Off	Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test.
	Burner Is Dirty	Turn regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
Grease Fire / Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Burner Components	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
Spiders & Flashback Fires	Obstructed Burner Tube, Burner Ports	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean the burner tube.
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 Service for a replacement part.

# REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Firebox Lid
2	Lid Handle
3	Upper Warming Rack
4	Upper Rack Support Bar
5	Main Cooking Grid
6	Flame Tamer
7	Burner Electrode
8	Heat Shield
9	Igniter Assembly
10	Firebox Assembly
11	Grease Tray
12	Valve Port
13	Regulator Valve
14	Left Foot Assembly
15	Right Foot

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



# WARRANTY

## CONDITIONS OF WARRANTY

All gas grills by Pit Boss, manufactured by Dansons Inc., 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 one (1) 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 one (1) 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 resist rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty DOES NOT COVER RUST OR OXIDIZATION, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to maintain the finish of your grill and prolong its lifespan. Dansons recommends the use of a full length protective grill cover when the grill is not in use.

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

## WARRANTY EXCEPTIONS

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

warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

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

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

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss dealer or visit our online store at: **[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)**

## CUSTOMER SERVICE

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

**[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)**

**Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135**

## PROCEDURE FOR WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss dealer for repair or replacement parts. Dansons Inc. requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. Record data in the space below as the safety rating label may become worn or illegible.

---

MODEL

---

SERIAL NUMBER

---

DATE OF PURCHASE

---

AUTHORIZED DEALER

## ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

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

ITEM	DESCRIPTION
	<p><b>BARBECUE FLOOR MAT</b></p> <p>Easy clean, UV protected. Protection for your deck.  <i>132cm x 86cm / 52" x 34"</i></p>
	<p><b>GRILLING APRON</b></p> <p>Adjustable apron with double front pockets for grilling tools. One size. Machine washable. Black.</p>
	<p><b>SIGNATURE SAUCES</b></p> <p>A series of gourmet sauces to prepare and enhance the natural flavors of your food. Use during cooking or as a dipping sauce. Fat free. Gluten free. No MSG.</p>
	<p><b>SIGNATURE SPICES</b></p> <p>A collection of gourmet seasonings. Versatile as a rub, in a marinade, or simply as seasoning. Gluten free. No MSG.</p>



# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

Veuillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau grill à gaz portatif. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

## DANGERS ET AVERTISSEMENTS

1. Un dégagement minimum de 254 mm (10 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 254 mm (10 pouces) de l'arrière du grill aux constructions combustibles doit être maintenu. NE PAS utiliser cet appareil à l'intérieur, ou dans un espace clos et non ventilé. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre grill dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

**En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill (« OFF ») et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas jeter d'eau dessus. Ne pas essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.**

2. La bouteille d'alimentation de PL (propane liquide) à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de PL du département des Transports des É.-U. (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et commission.
3. Ce grill pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

**Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace clos, comme une caravane-camping, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas conçu comme un appareil de chauffage, il ne doit en aucun cas servir comme tel.**

4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à



moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Veuillez utiliser des gants résistant à la chaleur, des pinces avec une longue poignée ou des gants de cuisine en tout temps, puisque le grill peut devenir très chaud. Ouvrez le couvercle délicatement lorsque vous cuisinez afin d'éviter les brûlures provoquées par l'air chaud et par la vapeur emprisonnés à l'intérieur.
6. Ne jamais utiliser le grill sans le plateau à graisse installé et suspendu sous le foyer. Sans le plateau à graisse, la graisse chaude et les débris peuvent couler vers le bas et produire un danger d'incendie.
7. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propre et exempt de tous débris. Nettoyer avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
8. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
9. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utiliser que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce grill à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

**Ne pas utiliser de pierre volcanique, de copeaux de bois, de charbon, d'essence à briquet ou d'alcool pour allumer votre grill. Conservez tous ces liquides et substances loin du grill lorsque celui-ci fonctionne.**

10. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre grill à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.

## **AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE**

1. Veillez à ce que la bonbonne de gaz soit achetée chez un fournisseur connu. Une bonbonne de GPL mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. La condition trop remplie en conjonction avec l'avertissement sur la bonbonne de GPL (une journée chaude d'été, la bonbonne laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du GPL puisque l'augmentation de température entraîne l'expansion du gaz. Le gaz relâché du cylindre est inflammable et peut exploser.

2. Ne pas utiliser de bonbonne à GPL si celle-ci présente une vanne endommagée ou bien présente des signes de bosses, de renflements, de dommages causés par le feu, de corrosion, de fuites, de rouille excessive ou toute autre forme de dommages externes car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux et devraient immédiatement être vérifiés par un fournisseur de gaz propane liquide.

**Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bonbonne, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteindre toute flamme ouverte. Débrancher de l'alimentation en carburant.**

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entreposez pas les bouteilles de recharge de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.

## **LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)**

Utilisez toujours un appareil à gaz à l'extérieur dans une aire ouverte qui dispose d'une ventilation adéquate afin de ne pas respirer les vapeurs toxiques provenant de la combustion ou des fuites de gaz. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmentent les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

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

# TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité .....	24	Entretien et maintenance	
Pièces et spécifications .....	28	Vérifiez le niveau de gaz .....	37
Préparation de l'assemblage .....	28	Fréquence de nettoyage .....	37
Instructions d'assemblage		Conseils et techniques .....	39
Élargir les pieds .....	29	Dépannage .....	40
Installer la vanne du régulateur .....	29	Pièces de rechange .....	43
Fixer la poignée du couvercle .....	29	Garantie	
Connexion à un approvisionnement en gaz		Conditions .....	44
Un environnement de gril en		Exceptions .....	44
toute sécurité .....	30	Commande de pièces de rechange .....	45
Exigences relatives aux bonbonnes		Appelez le service à la clientèle .....	45
de gaz .....	30	Service de garantie .....	45
Installer une bouteille de gaz .....	31	Accessoires vendus séparément .....	46
Débrancher une bouteille de gaz .....	32		
Instructions d'utilisation			
Cuisson sur le gril .....	32		
Préparation pour l'utilisation - essai			
d'étanchéité .....	33		
Première utilisation – gril « burn off » .....	34		
Préchauffage .....	34		
Procédure de démarrage automatique .....	35		
Procédure de démarrage manuelle .....	36		
Éteindre votre gril .....	36		



## AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2018. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

### Dansons Inc.

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, É.-U. 85013

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

[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

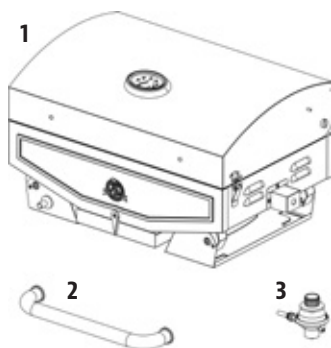
Ligne sans frais: 1-877-303-3134

Télécopieur sans frais: 1-877-303-3135

## PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Firebox Assembly
2	Lid Handle
3	Regulator

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



## PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris à l'intérieur du gril. Déballer le gril et les pièces en enlevant tous les matériaux d'emballage.

Avant l'assemblage du produit, examinez toutes les pièces et référez-vous à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Pit Boss pour les pièces.

**Outil nécessaire pour l'assemblage :** tournevis. *Outil non inclus.*

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 1. ÉLARGIR LES PIEDS

### Pièces nécessaires :

1 x Assemblage de foyer (#1)

### Installation :

- Placez le foyer sur une surface propre et à niveau, avec le thermomètre au-dessus. Faites basculer l'unité vers l'arrière et dépliez les pieds jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place. Installation de la vanne du régulateur.



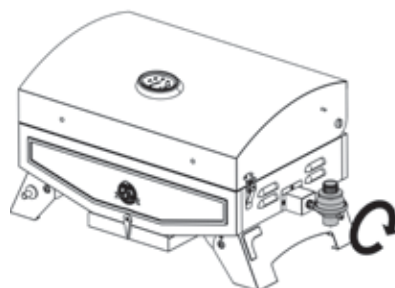
## 2. INSTALLER LA VANNE DU RÉGULATEUR

### Pièces nécessaires :

1 x Régulateur (#3)

### Installation :

- Insérez l'extrémité de la vanne du régulateur dans l'ouverture sur le côté du foyer. Serrez à la main en tournant la pièce en sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit complètement fixée à l'ouverture. Montage de la poignée du couvercle.



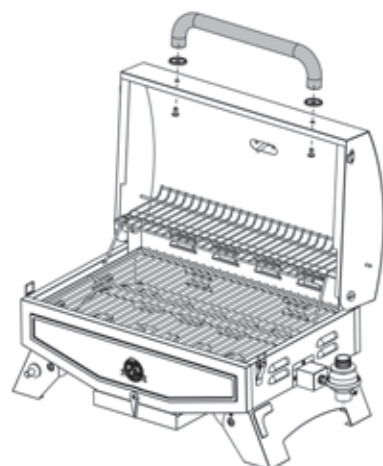
## 3. FIXER LA POIGNÉE DU COUVERCLE

### Pièces nécessaires :

1 x Lid Handle (#2)

### Installation :

- Retirez les vis préinstallées de la poignée du couvercle. De l'intérieur du couvercle du baril, insérez une vis pour la faire sortir vers l'extérieur. Serrez à la main la vis (de l'intérieur) dans la poignée du couvercle. Répétez cette étape pour l'autre extrémité de la poignée du couvercle. Fixez à l'aide de l'outil.
- L'unité est maintenant assemblée.



# CONNEXION À UN APPROVISIONNEMENT EN GAZ

## UN ENVIRONNEMENT DE GRIL EN TOUTE SÉCURITÉ

Cet appareil à gaz est conçu et certifié un usage extérieur exclusivement. Ne pas faire fonctionner le grill à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un véhicule récréatif, d'un bateau, d'une véranda ou de tout autre endroit fermé. Gardez le grill hors des zones venteuses mais assurez-vous qu'il soit tout de même dans une aire bien ventilée. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation autour de l'appareil.

- *CONSTRUCTION POUR LE DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES*

Un dégagement minimum de 254 mm (10 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et un dégagement minimum de 254 mm (10 pouces) de l'arrière du grill aux constructions combustibles verticales adjacentes doit être maintenu. Nous vous recommandons fortement un dégagement de 305 cm (10 pieds) du grill à votre maison ou bâtiment.

- *CONSTRUCTION POUR LE DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX NON COMBUSTIBLES*

Un dégagement minimum de 254 mm (10 pouces) de l'arrière du grill au-dessus de la surface de cuisson aux constructions non-combustibles est requis afin de permettre à la hotte du grill de s'ouvrir entièrement. Un dégagement minimum de 254 mm (10 pouces) des côtés du grill au-dessus de la surface de cuisson aux constructions non-combustibles est recommandé.

**AVERTISSEMENT : Ne pas placer le grill en-dessous des surfaces combustibles aériennes non protégées.**

## EXIGENCES RELATIVES AUX BONBONNES DE GAZ

Le grill est installé et testé uniquement pour fonctionner avec du gaz propane liquide. Lorsque vous achetez un cylindre à gaz pour cette unité, veillez à ce qu'elle réponde aux exigences suivantes :

1. Une capacité de 1 lb (0,45 kg).
2. Elle porte l'indication « PROPANE ».
3. La bouteille doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de PL du département des Transports des É.-U. (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN\CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et commission, le cas échéant (voir l'étiquette pour le marquage).
4. Elle doit être fournie avec un dispositif de connexion compatible avec le raccord de l'appareil.



**ATTENTION : Il est important d'inspecter le dispositif de connexion du cylindre. Vérifiez le joint en caoutchouc de la vanne du réservoir de gaz afin de détecter la présence de fissures, d'usure ou de détérioration avant de l'utiliser. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, qui peut entraîner une explosion, un incendie, ou des dommages corporels importants. Ne pas utiliser de bouteille de propane qui comporte un joint en caoutchouc endommagé.**

## **INSTALLER UNE BOUTEILLE DE GAZ**

1. Veillez à ce que la vanne du régulateur sur le gril soit entièrement fermée en tournant le bouton en sens horaire jusqu'à la position OFF.
2. Enlevez les capuchons de protection de l'ouverture de la vanne du régulateur et sur le dessus du cylindre à gaz. Conservez les capuchons.
3. Insérez le cylindre à gaz de 1 livres (0,45 kg) dans l'ouverture fileté de la vanne du régulateur. Tournez le cylindre en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit correctement scellé. Serrez uniquement à la main.
4. Pour obtenir une performance optimale, laissez le cylindre prendre à la verticale au bord de la table ou bien laissez-le reposer solidement sur une table (propre, à niveau) où il ne comporte aucun danger d'être heurté ou perturbé. Prenez note du bon placement indiqué ci-dessous.

**AVERTISSEMENT : Ne pas plier ou transporter le gril avec la bouteille de gaz branchée à celui-ci. La bouteille peut se desserrer de la vanne et provoquer une fuite de gaz, qui peut entraîner une explosion, un incendie, ou des dommages corporels importants. Débranchez d'abord la bonbonne de gaz avant de déplacer ou de ranger l'appareil.**

## DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Veillez à ce que la vanne du régulateur sur le gril soit entièrement fermée en tournant le bouton en sens horaire jusqu'à la position OFF.
2. Tournez la bouteille en sens anti-horaire (à la main) afin de la débrancher de l'ouverture de la vanne du régulateur. Remettez les capuchons de protection sur l'ouverture de la vanne du régulateur et sur le dessus du cylindre à gaz afin qu'il puisse être entreposé (s'il n'est pas vide).

**REMARQUE : Si vous rangez le gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.**

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### CUISSON SUR LE GRIL

**La lecture de température sur le thermomètre peut être affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, le couvercle ouvert et la quantité de nourriture en cours de cuisson.**

#### · *CUISSON SUR L'ÉTAGE PRINCIPAL*

Pour la cuisson directe sur la grille de cuisson de l'étage principal, vous devez placer la nourriture sur la grille de cuisson, puis ajuster le brûleur à la température requise. La nourriture se cuit directement au-dessus de la surface de chaleur. Le brûleur réchauffe l'activateur de chaleur sous la grille de cuisson, qui réchauffe à son tour la nourriture sur le gril. Les jus naturels de la cuisson tomberont directement sur l'activateur de saveur chaude en-dessous et seront ensuite vaporisés. La fumée montante badigeonne les aliments, leur donnant une saveur barbecue unique.

Vous pouvez utiliser la cuisson directe pour les aliments qui prennent moins de 25 minutes à cuisiner : steaks, les côtes, les brochettes, les saucisses et plus. Ces aliments devraient être retournés une fois pendant le temps de cuisson. Pour saisir les viandes, placez-les directement sur la chaleur élevée pendant 2 à 5 minutes par côté. Les petits morceaux nécessitent moins de temps. Les hamburgers, les steaks, les côtelettes, les poitrines de poulet et les morceaux de viande plus gros jouissent tous d'un peu de brunissement. Une fois que vous avez saisi votre viande, terminez de cuisiner la nourriture à basse température afin de faire pénétrer la saveur barbecue.

Contrôler **les flambées** fait partie de la cuisson des viandes sur le gril. Ceci ajoute une saveur unique à la nourriture barbecue; toutefois, trop de flambées peuvent également trop cuire vos aliments et créer une situation dangereuse pour vous et votre gril. Les flambées excessives peuvent être provoquées par des gros morceaux de gras sur la nourriture cuisinée ou bien en raison d'accumulation de graisse sur le gril. Si des flambées excessives surviennent, n'essayez pas de verser de l'eau sur



les flammes. Ceci pourrait faire éclabousser la graisse et pourrait provoquer de graves brûlures ou blessures corporelles. Tournez plutôt le bouton du régulateur à « OFF » (arrêt) jusqu'à ce que la graisse se consume. Pour prévenir ou minimiser les flambées, coupez tous l'excédent de gras ou de peau des viandes avant de les griller, gardez votre grill propre et le plateau à graisse vide.

#### • **CUISSON SUR L'ÉTAGE SUPÉRIEUR**

La grille de réchaud est une façon pratique de cuisiner la nourriture lentement et hors de la source de chaleur. Elle peut également être utilisée pour réchauffer les aliments comme le pain ou les petits pains. Lorsque vous ouvrez la hotte, faites attention au gras qui coule de la grille de cuisson supérieure qui pourrait dégouliner à l'arrière du gril. Vérifiez toujours que votre grille de réchaud supérieure est correctement installée avant d'être utilisée.

## **PRÉPARATION POUR L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ**

Un essai d'étanchéité est utilisé afin de déterminer l'intégrité du joint. Avant d'utiliser votre grill à gaz, vous devez effectuer un essai d'étanchéité sur le raccord entre le régulateur et la bonbonne de gaz afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de mort en raison d'un incendie ou d'une explosion. Un essai d'étanchéité devrait être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- avant d'allumer votre gril pour la toute première fois,
- à chaque fois que votre bonbonne de gaz a été changée,
- après un voyage, plus particulièrement par dessus les routes cahoteuses,
- après une période d'entreposage prolongée ou de non-utilisation.

### **COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ**

#### **Fournitures nécessaires :**

1 x Bol (*vide, propre*)

1 x Pinceau (*propre*)

Liquide à vaisselle

Eau

#### **Procédure :**

1. Placez le gril dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous que le gril est froid au toucher et qu'il n'est pas allumé. Veillez à ce que la vanne du régulateur soit à la position « OFF » et que le cylindre de gaz soit bien serré au régulateur..

**IMPORTANT : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune flamme ouverte ou fumoir à proximité.**

2. Mélangez une solution d'une mesure d'eau avec une mesure de liquide à vaisselle dans un bol. La solution créera des bulles, car elle sera concentrée.

3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bonbonne de gaz. Faites une inspection visuelle afin de déceler la présence de flots de bulles provenant d'un défaut ou d'un bris du sceau.

**REMARQUE : Si une fuite apparaît, veuillez répéter la procédure d'installation de la bonbonne à gaz, mais ne pas trop serrer. Serrez uniquement à la main. Effectuer l'essai d'étanchéité à nouveau après l'installation afin de veiller à ce que le joint soit étanche.**

**IMPORTANT : Ne pas utiliser le gril à gaz si vous décelez une fuite de gaz qui ne peut être corrigée à l'aide de la procédure de l'essai d'étanchéité. Veuillez communiquer avec votre service d'incendie local ou le Service à la clientèle afin de déterminer des mesures d'essai alternatives pour assurer une précaution appropriée.**

## PREMIÈRE UTILISATION – GRIL « BURN OFF »

Une fois que votre gril a été testé pour les fuites (aucune fuite n'est présente) et avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important de compléter un « burn off » du gril. Démarrez le gril et faites-le fonctionner à feu vif (plus de 233 ° C / 450 ° F) avec le couvercle fermé pendant 30 à 40 minutes pour brûler le gril et le débarrasser de toute matière étrangère.

## PRÉCHAUFFAGE

Il est extrêmement important de laisser votre gril préchauffer avant chaque séance de cuisson. Cela permet au gril et aux grilles de cuisson de chauffer plus rapidement, de tuer les bactéries et d'autres agents pathogènes restants des dernières séances de gril, et le gril est alors en mesure de maintenir sa température de cuisson une fois que vos aliments sont placés dans la zone de cuisson. **Préchauffer avec le couvercle fermé.**

## PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

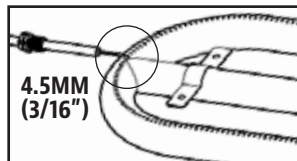
1. Veillez à ce que le bouton du régulateur soit à la position « OFF ». Ouvrez le couvercle du gril pour évacuer les gaz enfermés.
2. Prenez note de la marque indicatrice en triangle sur le boîtier argent du régulateur. Poussez sur le bouton du régulateur et tournez 270 degrés (ou 3/4) en sens anti-horaire à ÉLEVÉ.
3. Poussez le bouton de l'allumeur de manière consécutive jusqu'à ce que la flamme s'allume. Écoutez le son « clic » qui indique une étincelle de la part de l'allumeur et observez la flamme afin de veiller à ce que le brûleur soit allumé.
4. Une fois que le brûleur prend feu, commencez à préchauffer votre gril avec le couvercle fermé. Tournez le bouton du régulateur au niveau souhaité, afin de permettre à l'unité de se préchauffer pendant environ 5 à 10 minutes.
5. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à profiter de votre gril à la température souhaitée!

**Si le brûleur s'éteint au cours du fonctionnement, tournez le bouton du régulateur à la position « OFF » (Arrêt). Ouvrez le couvercle du gril et attendez cinq minutes avant d'essayer de le ré-allumer afin de permettre au gaz accumulé de se dissiper.**

## PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMEUR

**Si, pour une raison quelconque, votre allumeur échoue après trois ou quatre essais, vérifiez les étapes suivantes ou allumez votre gril en utilisant la méthode manuelle.**

1. Veillez à ce que le bouton du régulateur soit à la position « OFF ». Ouvrez le couvercle du gril afin de permettre au gaz accumulé de se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez ce qui suit :
  - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en poussant le bouton de l'allumeur et en observant le bout de l'allumeur pour une étincelle. S'il n'y a aucune étincelle, vous devez alors ajuster la distance entre le bout de l'allumeur (l'électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po).
  - Confirmez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. S'ils sont bloqués, vous devez alors suivre les instructions d'**entretien et maintenance**.
3. Si les points suivants ne fonctionnent pas, suivez alors les instructions de **Dépannage**.



## PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Veillez à ce que le bouton du régulateur soit à la position « OFF ». Ouvrez le couvercle du gril pour évacuer les gaz enfermés.
2. Prenez note de la marque indicatrice en triangle sur le boîtier argent du régulateur. Poussez sur le bouton du régulateur et tournez 270 degrés (ou 3/4) en sens anti-horaire à ÉLEVÉ.
3. Rapidement et délicatement, à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à nez long, placez une flamme allumée près du brûleur et voyez si elle prend feu. N'essayez pas d'allumer les autres zones du brûleur. Ceci peut provoquer des blessures.

**REMARQUE : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril.**

4. Continuez le démarrage en suivant les étapes quatre et cinq de la **Procédure de démarrage automatique**.

## ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Lorsque vous avez fini de cuisiner, tournez le bouton du régulateur à la position « OFF » (Arrêt) et laissez le bouton s'éjecter. Cette caractéristique de sécurité verrouille le bouton du régulateur afin de garantir que le gaz soit coupé.
2. Ouvrez le couvercle du gril afin de permettre au gaz accumulé de se dissiper et au gril de se refroidir.

**AVERTISSEMENT : Laissez le gril se refroidir complètement, et enlevez la bouteille de gaz avant de le déplacer, de le transporter ou de l'entreposer.**

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier le niveau de carburant dans la bonbonne de GPL, le gril doit être activé (« ON »). Placez votre main au-dessus de la bonbonne et descendez doucement sur le côté jusqu'à ce que le réservoir soit froid au toucher. Ceci vous indiquera le montant approximatif de gaz dans votre réservoir, s'il est au  $\frac{3}{4}$  vide, vous devez alors le remplacer.

**IMPORTANT : Ne pas utiliser de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre gril. L'utilisation de ces matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, une explosion ou des dommages corporels.**

## FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

Votre gril à granulés Pit Boss vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le gril à une température élevée opérant 5 à 10 minutes après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour réviser votre gril :

### 1. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur lorsque celui-ci présente une importante accumulation, afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucun blocage (débris, insectes) dans le tube du brûleur ou bien dans les hublots du brûleur. Après une période d'entreposage prolongée, des araignées ou des petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre leurs oeufs dans le tube du brûleur, nuisant ainsi à la circulation du gaz jusqu'au brûleur. Si vous entreposez votre gril ou bien vous pensez ne pas l'utiliser pendant une longue période de temps, enlevez le brûleur et enveloppez-le de feuille d'aluminium afin de réduire les risques d'insecte qui entrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été pré-configuré pour obtenir une performance de flamme optimale. Une flamme bleue, avec un tout petit bout jaune, est le résultat du mélange optimal entre l'air et le gaz. Si la flamme est très jaune, orange ou irrégulière, vous devez alors nettoyer les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les hublots afin d'augmenter le débit d'air.

### 2. LES SURFACES INTERNES

- Utilisez une brosse de nettoyage à gri à long manche (laiton ou métal doux), retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'ils sont encore chauds d'une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez l'intérieur de votre gril de façon régulière. Dans

le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du grill fermé pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le grill et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.

- Vérifiez souvent votre plateau à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de nourriture que vous cuisinez.

### 3. *LES SURFACES EXTERNES*

- Le grill est fait d'acier inoxydable, qui ne rouille pas dans certaines conditions. Suivant la période de cuisson initiale, certaines parties du grill peuvent changer de couleur. Il s'agit d'une décoloration normale provoquée par la chaleur intense provenant du brûleur. Des morceaux de graisse peuvent s'accumuler à la surface de l'acier inoxydable et cuire au cours du processus. Ils peuvent facilement être enlevés de l'eau savonneuse chaude ou n'importe quel nettoyant d'acier inoxydable. Essayez votre grill après chaque utilisation.
- Utilisez une couverture pour grill afin de protéger votre grill 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, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar, sans la bonbonne de gaz (doit être conservée à l'extérieur).

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, Brosse en laiton
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Vider, éponge à gratter & eau savonneuse
Le dessous du grill	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Le tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter & eau savonneuse
Les diffuseurs de flamme	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Les brûleurs	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Surfaces en acier inoxydable	Deux fois par an	Nettoyant pour acier inoxydable

# CONSEILS ET TECHNIQUES

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

## 1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce devrait avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F). Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
- Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se multiplier rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant de commencer à préparer votre plat, et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.

## 2. PRÉPARATION DE CUISSON

- Soyez préparé ou **Mise en Place**. Ceci fait référence à la préparation de la recette, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous aurez besoin à côté du gril avant de commencer la cuisson. Aussi, lisez la recette complète, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
- Un tapis protecteur pour BBQ peut être très utile. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différents styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels.

## 3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser évacuer les jus.

# DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Pour les FAQ, rendez-vous sur [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com) et cliquez sur SUPPORT. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

**AVERTISSEMENT : Débranchez toujours la bonbonne de gaz avant d'ouvrir la plaque d'inspection de votre gril pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien. Veillez à ce que le gril soit complètement froid pour éviter des blessures.**

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Aucun débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il soit ouvert. Augmentez le débit à régulier ou bien remplacez la bonbonne de gaz si elle est vide.
	Obstructions dans la vanne	Vérifiez le port de connexion du foyer au régulateur et veillez à ce qu'il n'y ait aucune obstruction.
	Régulateur défectueux	L'assemblage du régulateur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.
	Tube de brûleur, hublots obstrués	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> pour nettoyer le tube du brûleur.
	Panne de l'allumeur	Appuyez sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce qu'un « clic » sonore soit entendu. Répétez jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou bien vérifiez le bon placement de l'allumeur et observez si l'électrode produit une étincelle; l'étincelle devrait être visible et sauter de l'allumeur du brûleur. Si aucune étincelle n'est visible, ajustez l'électrode en la pliant légèrement vers ou plus éloignée du brûleur. Si elle est mouillée, laissez l'électrode sécher à l'air, ou bien nettoyez-la avec un chiffon propre ou un séchoir. Si l'allumeur ne s'allume toujours pas, l'allumeur doit être remplacé. Contactez



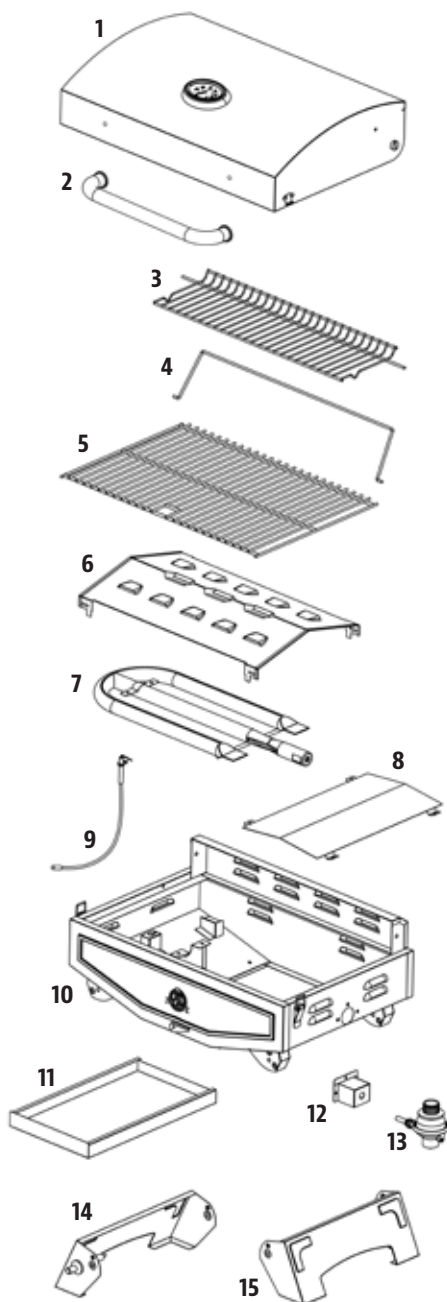
		le service à la clientèle pour des pièces de rechange. Utilisez une allumette pour l'allumage manuel du brûleur.
	Brûleur défectueux	Le brûleur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Le brûleur ne reste pas allumé	Aucun débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il soit ouvert. Remplacez la bonbonne de gaz si elle est vide.
	Les rafales ou les vents forts	Tournez l'avant du grill hors du vent ou bien augmentez la hauteur de la flamme.
Motif de flamme irrégulier	Tube de brûleur, hublots obstrués	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> pour nettoyer le tube du brûleur.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Mauvais débit d'air	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> pour nettoyer le tube du brûleur.
	Tube de brûleur, hublots obstrués	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> pour nettoyer le tube du brûleur.
	Le plateau à graisse est plein, il coule sur le sol	Vider le plateau à graisse l'installer à nouveau. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> .
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton du régulateur à ÉLEVÉ pendant cinq minutes et faites brûler l'unité. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> .
Feu de graisse / Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composantes du brûleur	Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> .

Toiles d'araignée et retour de flamme	Tube de brûleur, hublots obstrués	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' <b>entretien et de maintenance</b> pour nettoyer le tube du brûleur.
Fuite de gaz	Mauvaise installation	Tournez le bouton du régulateur à la position « OFF » (Arrêt) et laissez le bouton s'éjecter. Enlevez la bonbonne de gaz. Installez à nouveau et serrez. Effectuez un essai d'étanchéité afin de garantir le fonctionnement du joint. Remplacez la bonbonne si celle-ci est endommagée.
	Défaillance du joint	Le cylindre à gaz est corrodé, rouillé ou a été mal traité. Remplacez la bonbonne.
	Panne du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.

# PIÈCES DE RECHANGE

No.	Description
1	Couvercle du foyer
2	Poignée du couvercle
3	Grille de cuisson supérieure
4	Barre de soutien pour la grille supérieure
5	Grille de cuisson principale
6	Diffuseur de flamme
7	Électrode du brûleur
8	Bouclier thermique
9	Assemblage d'allumeur
10	Assemblage du foyer
11	Plateau à graisse
12	Vanne
13	Vanne du régulateur
14	Assemblage du pied gauche
15	Pied droit

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

Dansons offre une garantie d'un an (1) contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces. Dansons garantit que toute partie(s) sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de l'année (1) prévue à partir de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous.

Dansons Inc. prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et de maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

## EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils « Pit Boss », car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou

le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés Pit Boss, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

## COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Pit Boss ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivantet: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le Service à la clientèle, du lundi au vendredi, de 8h à 17h MST (anglais / français).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)

**Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135**

## SERVICE DE GARANTIE

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

---

MODÈLE

---

NUMÉRO DE SÉRIE

---

DATE D'ACHAT

---

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

## ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

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

ARTICLE	DESCRIPTION
	<p><b>TAPIS PROTECTEUR POUR BBQ</b></p> <p>Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio. <i>132cm x 86cm / 52 x 34 po.</i></p>
	<p><b>TABLIER POUR LE GRIL</b></p> <p>Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du grill. Taille unique. Lavable à la machine.</p>
	<p><b>SAUCES SIGNATURE</b></p> <p>Une collection de sauces gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture.</p>
	<p><b>ÉPICES SIGNATURE</b></p> <p>Une collection d'épices gastronomiques pour préparer et améliorer les saveurs naturelles de votre nourriture.</p>



# IMPORTANT

## DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons Inc. directly. Our Customer Service department is available:

**Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)**  
**TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135**  
**service@pitboss-grills.com**

# IMPORTANT

## NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons Inc. directement. Le service à la clientèle est ouvert:

**DU LUNDI AU DIMANCHE, DE 4H00 À 20H00 HNP (ANG./FR./ES.)**  
**NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135**  
**service@pitboss-grills.com**

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE



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

[WWW.PITBOSS-GRILLS.COM](http://WWW.PITBOSS-GRILLS.COM)



780180709UMV

