

OWNER'S MANUAL MANUEL DE L'UTILISATEUR | MANUAL DEL PROPIETARIO



MODEL / MODÈLE / MODELO : PB2BPGG, PB3BPGG
PART / PIÈCE / PARTE : 10851, 10852, 10853, 10854



PIT BOSS®

PORTABLE GAS GRILL

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

GRIL À GAZ PORTABLE

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.
Réservé à l'usage extérieur et résidentiel uniquement. Non destiné à un usage commercial.
Solo para uso doméstico y en el exterior. No apto para uso comercial.

BARBACOA DE GAS PORTÁTIL

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. LEA EL MANUAL ANTES DEL USO!



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 INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL À GAZ. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: LEA TODO EL MANUAL ANTES DE MONTAR Y USAR ESTA BARBACOA DE GAS. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ADMINISTRADORES DEL EDIFICIO O CON LOS BOMBEROS PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA.

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

⚠ DANGER If you smell gas: • Shut off gas to the appliance. • Extinguish any open flame. • Open lid. • If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.	⚠ WARNING • Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. • An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.	⚠ DANGER • Never operate this appliance unattended. • Never operate this appliance within 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.
FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH, OR PROPERTY DAMAGE.		

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 20 lbs (9 kg) liquid propane gas cylinder, to the dimensions of 18-1/4" (46.35 cm) high, 12-1/4"(31 cm) diameter., not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas cylinder 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. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.

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. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
7. You must use an OPD gas tank which offers an Overfill Prevention Device. This safety feature prevents the tank from being overfilled which can cause malfunction of the LP gas tank, pressure regulator and/or grill.
8. 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.
9. 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.
10. 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. The replacement hose assembly shall be that specified by the 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.

11. 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.
12. 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 914 mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914 mm (36 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 Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 / 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

www.pitboss-grills.com

Customer Care

USA: (480) 923-9630

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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Connecting To A Gas Supply	
Gas Cylinder Requirements.....	6
Installing A Gas Cylinder.....	6
Installing A Gas Cylinder For Table-Top Use	7
Preparation For Use – Leak Testing.....	8
Disconnecting A Gas Cylinder	8
Operating Instructions	
Grill Environment	9
First Use – Grill Burn-Off	9
Lighting Procedure.....	10
Manual Lighting Procedure.....	11
Shutting Off Your Grill.....	11
Care & Maintenance	12
Troubleshooting	13
Replacement Parts	
PB2BPGG & Grill Cart.....	14
PB3BPGG & Grill Cart.....	15
Warranty	16

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with liquid propane (LP) gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas cylinder, to the dimensions of 18-1/4" (46.35 cm) high, 12-1/4" (31 cm) diameter. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

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

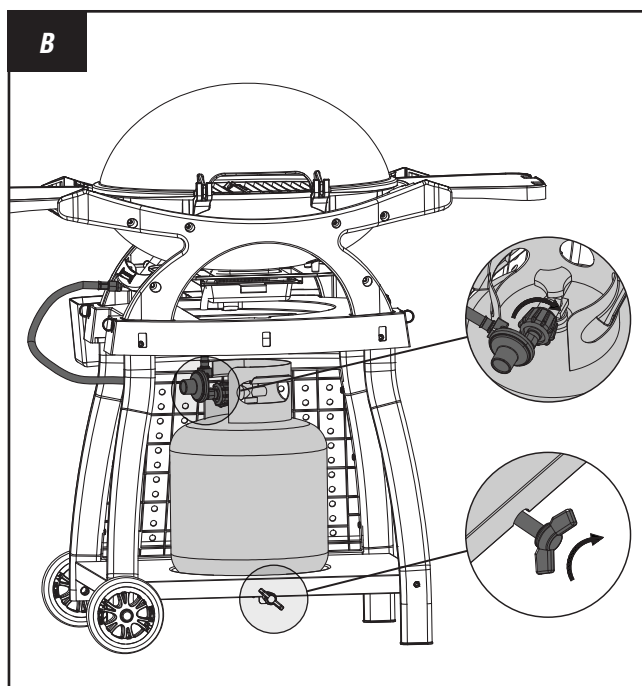
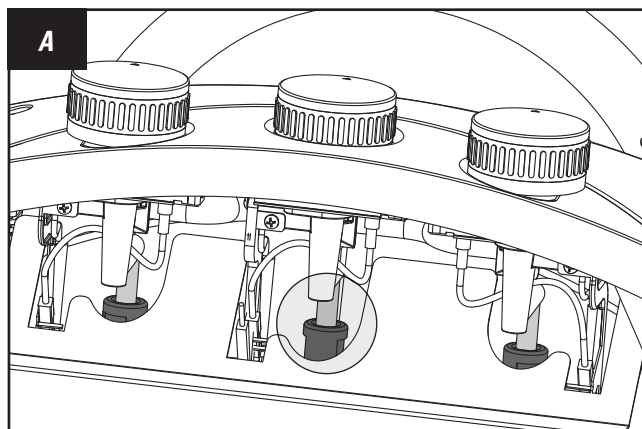
INSTALLING A GAS CYLINDER

1. Before connecting, visually check the connection between the burner venturi pipe and orifice for each burner. Make sure the burner venturi pipe fits over the orifice. Note illustration A for proper installation. If the burner pipe does not rest flush to the orifice, contact Customer Care for assistance.

WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.

2. Next, inspect the regulator and gas components. Check to ensure there is no debris caught in the head of the LP gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
3. Place gas cylinder onto the debossed circle of bottom shelf. Rotating clockwise, use the gas cylinder bolt to hold the gas cylinder in position. Note illustration B. Make sure the gas cylinder valve is in the CLOSED position. It is important to ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas cylinder is not installed properly.
4. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knobs clockwise to the "OFF" position.
5. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps. Check the gas cylinder to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANS Z21.81).
6. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only. Note illustration B.
7. Gas cylinder is now installed.

WARNING: Shut off the gas cylinder if you smell gas. Attempt to re-install gas cylinder to ensure that tube is connected properly.



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.

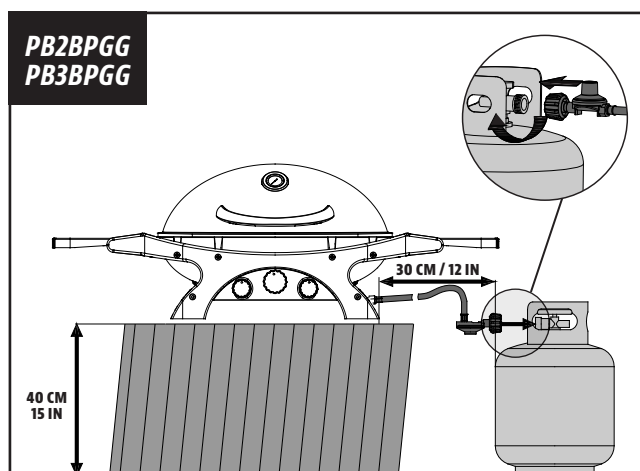
1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill the gas cylinder beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is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

NOTE: The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

INSTALLING A GAS CYLINDER FOR TABLE-TOP USE

Your grill can quickly and easily be removed from the cart for table-top use and easy transportation.

1. Before connecting, ensure there is no debris caught in the head of the LP gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
2. Place the grill on a non-combustible surface. Next, place a gas cylinder next to the grill on the right side, keeping a clearance of 30 cm / 12 inches between the grill and gas cylinder. Ensure the regulator hosing is clear of any obstructions and does not cause a tipping hazard. Make sure the gas cylinder valve is in the CLOSED position. It is important to ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas cylinder is not properly level or on a stable surface.
3. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knobs clockwise to the "OFF" position.
4. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps. Check the gas cylinder to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANS Z21.81).
5. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only.
6. Gas cylinder is now installed.



WARNING: Shut off the gas cylinder if you smell gas. Attempt to re-install gas cylinder to ensure that tube is connected properly.

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

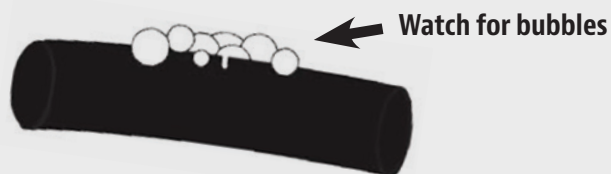
A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas grill, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, 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 Care for alternative measures of testing to ensure proper precaution.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

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

1. Ensure the control knob on the grill is completely closed by turning to the OFF position. Turn LP gas cylinder valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out.
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).

WARNING: Do not 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. If storing the grill indoors, leave the gas cylinder outdoors.

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® Grills units should keep a minimum clearance of 914 mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, or 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:

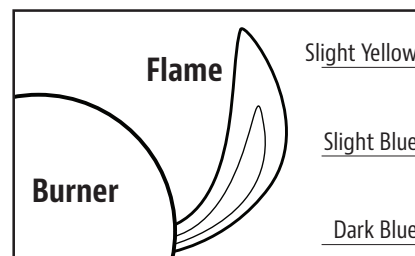
- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in 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. 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.
6. 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

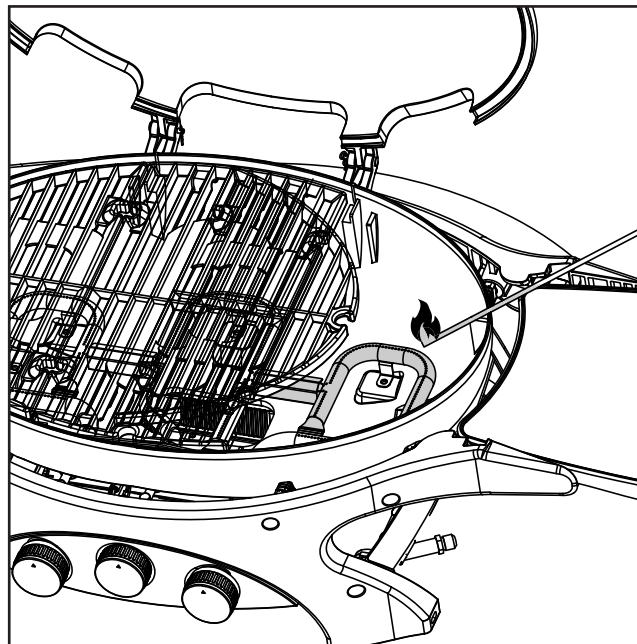
If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your grill using the manual method.

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. When finished cooking, turn LP gas cylinder valve to the CLOSED 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. Turn control knobs to the OFF position.

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

3. Disconnect LP gas cylinder by following the *Disconnect LP Gas Tank* instructions.

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 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 cook. 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

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.

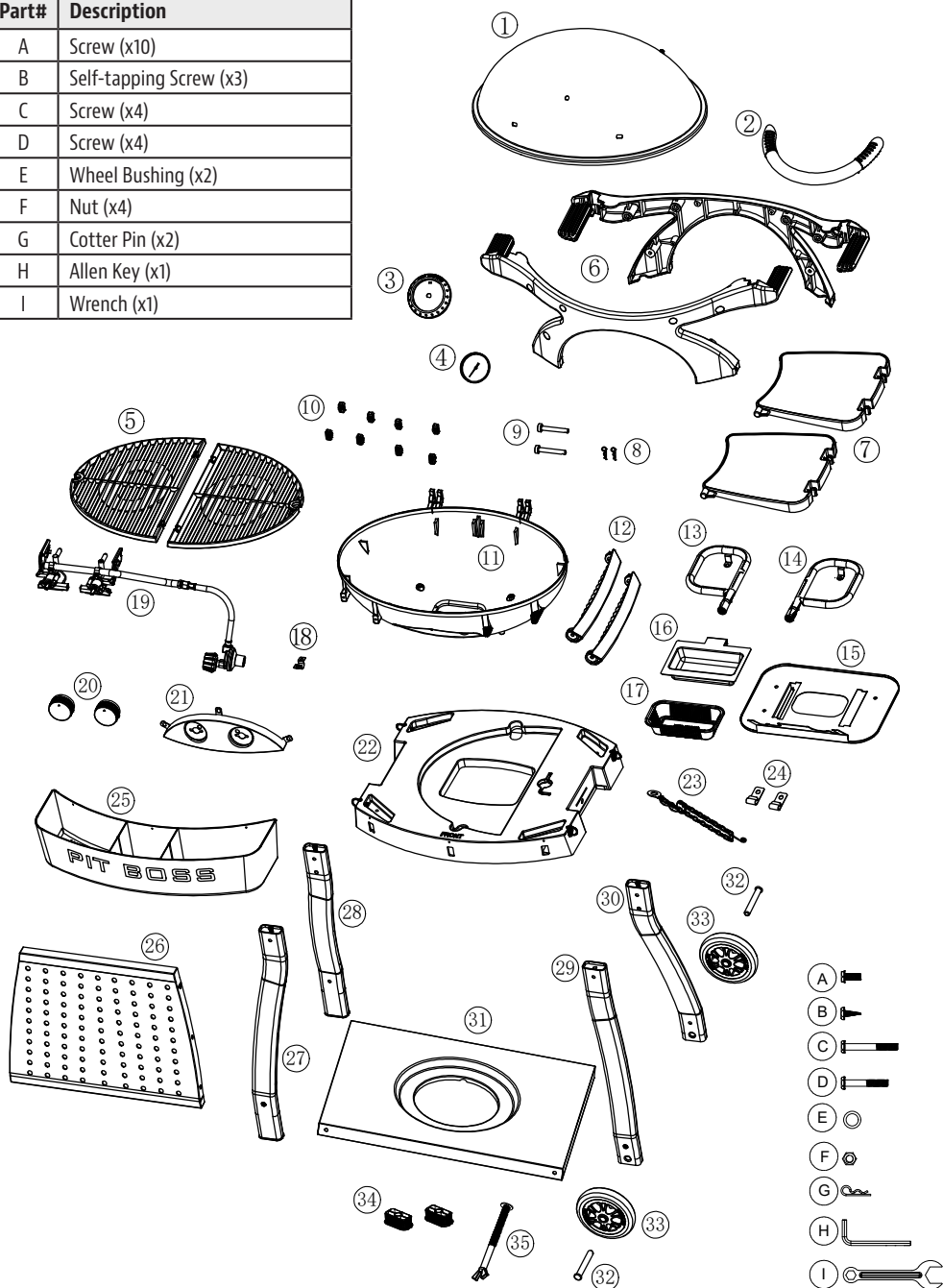
WARNING: Always ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

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 regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions.

REPLACEMENT PARTS - PB2BPGG & GRILL CART

Part#	Description
1	Lid (x1)
2	Lid Handle (x1)
3	Thermometer Bezel (x1)
4	Thermometer (x1)
5	Cooking Grid (x2)
6	Body Support (x2)
7	Side Shelf (x2)
8	Cotter Pin (x2)
9	Lid Pin (x2)
10	PF Pad (x8)
11	Body (x1)
12	Body Support Beam (x2)
13	Left Burner (x1)
14	Right Burner (x1)
15	Grease Tray Support (x1)
16	Grease Tray (x1)
17	Aluminum Foil Liner (x1)
18	Bracket (x1)
19	Valve Assembly (x1)
20	Control Knob (x2)
21	Front Panel (x1)
22	Cart Top (x1)
23	Lighting Rod (x1)
24	Lighting Rod Retaining Plate (x2)
25	Accessory Tray (x1)
26	Cart Front Panel (x1)
27	Stationary Cart Leg - Front (x1)
28	Stationary Cart Leg - Back (x1)
29	Cart Leg For Wheel - Front (x1)
30	Cart Leg For Wheel - Back (x1)
31	Bottom Shelf (x1)
32	Axle Pin (x2)
33	Wheel (x2)
34	Cart Leg Cap (x2)
35	Gas Cylinder Bolt (x1)

Part#	Description
A	Screw (x10)
B	Self-tapping Screw (x3)
C	Screw (x4)
D	Screw (x4)
E	Wheel Bushing (x2)
F	Nut (x4)
G	Cotter Pin (x2)
H	Allen Key (x1)
I	Wrench (x1)



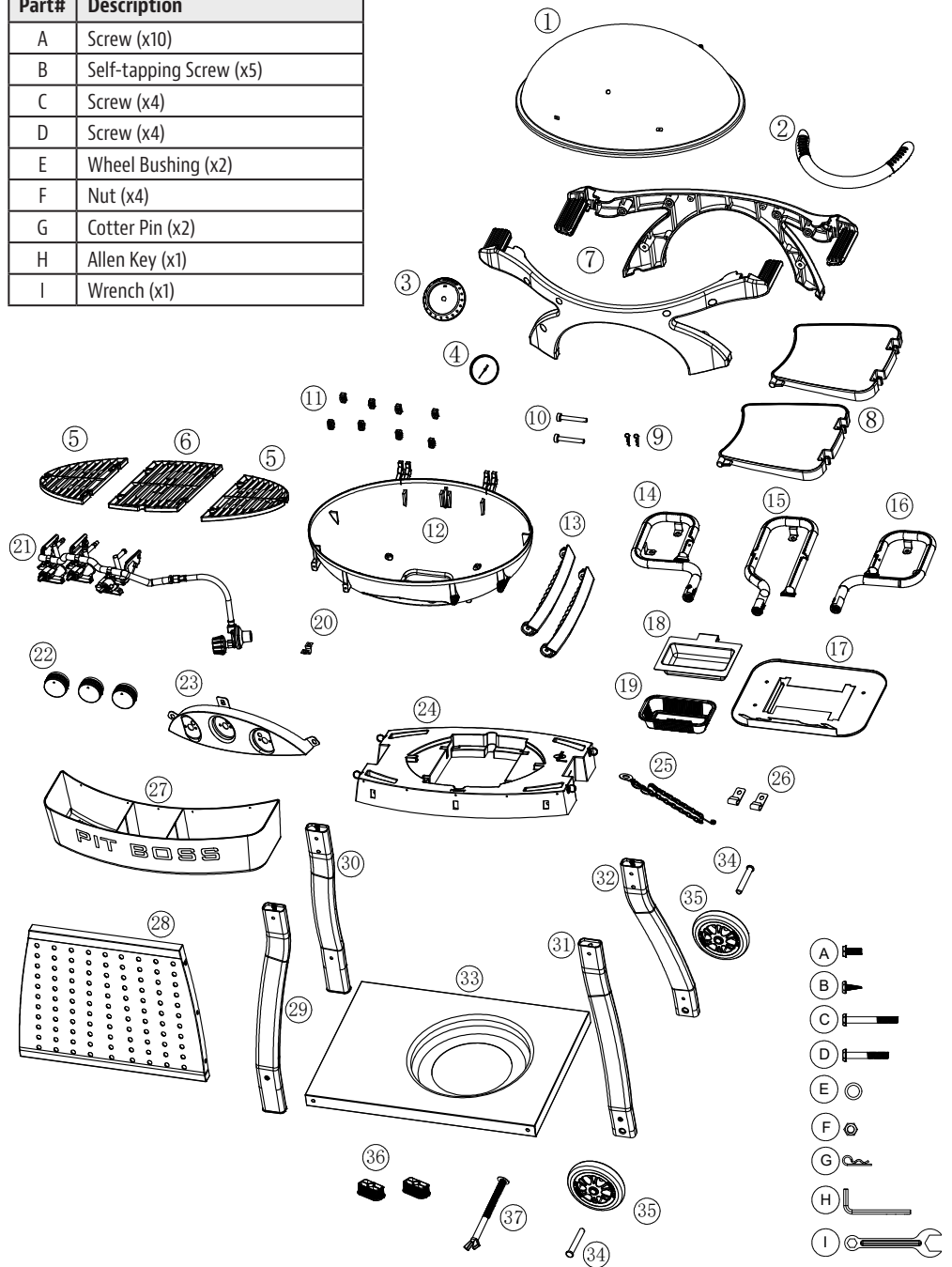
	MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	BTU/HR
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 IN	17.0 KG / 37.48 LB	1,946 CM ² / 301.6 IN ²	17,000
	GRILL CART	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 IN	8.5 KG / 18.73 LB		

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

REPLACEMENT PARTS - PB3BPGG & GRILL CART

Part#	Description
1	Lid (x1)
2	Lid Handle (x1)
3	Thermometer Bezel (x1)
4	Thermometer (x1)
5	Cooking Grid A (x2)
6	Cooking Grid B (x1)
7	Body Support (x2)
8	Side Shelf (x2)
9	Cotter Pin (x2)
10	Lid Pin (x2)
11	PF Pad (x8)
12	Body (x1)
13	Body Support Beam (x2)
14	Left Burner (x1)
15	Middle Burner (x1)
16	Right Burner (x1)
17	Grease Tray Support (x1)
18	Grease Tray (x1)
19	Aluminum Foil Liner (x1)
20	Bracket (x1)
21	Valve Assembly (x1)
22	Control Knob (x3)
23	Front Panel (x1)
24	Cart Top (x1)
25	Lighting Rod (x1)
26	Lighting Rod Retaining Plate (x2)
27	Accessory Tray (x1)
28	Cart Front Panel (x1)
29	Stationary Cart Leg - Front (x1)
30	Stationary Cart Leg - Back (x1)
31	Cart Leg For Wheel - Front (x1)
32	Cart Leg For Wheel - Back (x1)
33	Bottom Shelf (x1)
34	Axle Pin (x2)
35	Wheel (x2)
36	Cart Leg Cap (x2)
37	Gas Cylinder Bolt (x1)

Part#	Description
A	Screw (x10)
B	Self-tapping Screw (x5)
C	Screw (x4)
D	Screw (x4)
E	Wheel Bushing (x2)
F	Nut (x4)
G	Cotter Pin (x2)
H	Allen Key (x1)
I	Wrench (x1)



	MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	BTU/HR
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 IN	23.2 KG / 51.15 LB	2,453 CM ² / 380.2 IN ²	25,000
	GRILL CART	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 IN	9.6 KG / 21.16 LB		

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

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ 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 à titre de référence ultérieure.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

 DANGER Si vous sentez le gaz : • Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil • Éteignez toute flamme ouverte. • Ouvrez le couvercle. • Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.	 AVERTISSEMENT • Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. • Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.	 DANGER • N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance. • N'utilisez jamais cet appareil à moins de 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.
LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.		

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

4. 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.
5. Des bonbonne de gaz doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone de l'enceinte.
6. La bouteille de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour la Commission du transport des matières dangereuses. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit être muni d'un robinet d'arrêt s'achevant en sortie de réservoir d'alimentation en gaz liquéfié, compatible avec un dispositif de raccordement de réservoir de type 1. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit également être muni d'un dispositif de sécurité à communication directe avec l'espace vapeur du réservoir. Le système d'alimentation du réservoir doit être positionné pour l'évacuation des vapeurs. Le réservoir GPL utilisé doit être muni d'une bague pour protéger son robinet.
7. Vous devez utiliser un réservoir de gaz OPD qui offre un limiteur de remplissage. Ce dispositif de sécurité empêche tout remplissage excessif du réservoir qui pourrait entraîner un dysfonctionnement du réservoir de gaz GPL, du régulateur de pression et/ou du gril.
8. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
9. 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.
10. 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'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril 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, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Conservez tous ces liquides et substances loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

11. 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 gril 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.
12. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentiel à un fonctionnement sûr. Assurez-vous que l'orifice se trouve à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice du robinet, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 914 mm (36 pouces) entre les côtés/l'arrière du plaque de cuisson et toute constructions combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

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

2. Ce gril 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.

3. 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.
4. 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 gril peut devenir très chaud.
5. Ne jamais utiliser le gril sans la coupelle à graisse installée et suspendue sous le foyer. Sans la coupelle à graisse, la graisse chaude et les débris peuvent couler vers le bas et produire un danger d'incendie.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût, produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon ou autre combustible. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des vertiges, des sentiments de faiblesse, des nausées, des vomissements, des somnolences, des confusions, des pertes de conscience, ou la mort. Suivez ces instructions pour empêcher ce gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications énumérées dans les normes ANSI Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 / APPAREIL DE CUISSON AU GAZ SPÉCIALISÉ EN PLEIN AIR. Les appareils de cuisson Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes CSA.





AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2021. 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

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

www.pitboss-grills.com

Service à la clientèle

États-Unis: (480) 923-9630

Canada (sans frais): 1-877-942-2246

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	17
Connexion à une alimentation au gaz	
Exigences relatives aux bouteilles de gaz	21
Connexion de la bouteille de gaz	21
Connexion de la bouteille de gaz pour une utilisation sur table	22
Préparation à l'utilisation – Test de fuite	23
Déconnexion d'une bouteille de gaz	23
Instructions d'utilisation	
Environnement du gril	24
Première utilisation - brûlage du gril	24
Procédure d'allumage	25
Procédure d'allumage manuel	26
Arrêt du gril	26
Entretien et maintenance	27
Dépannage	28
Pièces de rechange	
PB2BPGG et chariot du gril	29
PB3BPGG et chariot du gril	30
Garantie	31

CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ

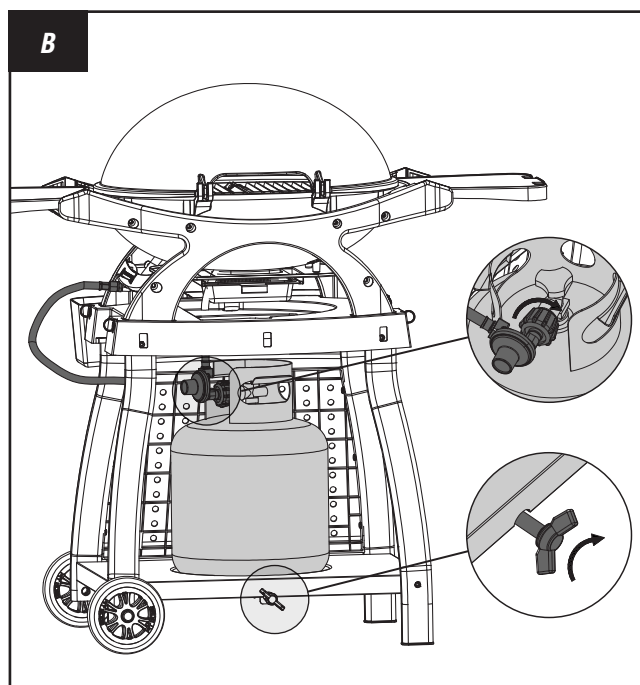
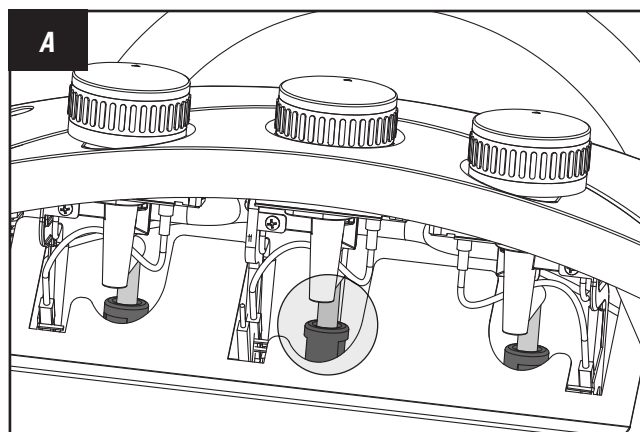
Le gril est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 27,94 cm (11 pouces) et doit être utilisé uniquement avec du gaz propane liquide. Le régulateur et le flexible fournis par l'usine doivent être utilisés avec une bouteille de gaz propane de 9 kg (20 lb), de 46,35 cm (18 ¼ po) de hauteur et de 31 cm (12 ¼ po) de diamètre. **Communiquez avec votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

ATTENTION : Il est important d'inspecter toute la longueur du tuyau de la conduite de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil. Le flexible de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Avant le raccordement, vérifiez visuellement le raccordement entre le tuyau venturi du brûleur et l'orifice de chaque brûleur. Assurez-vous que le tuyau de venturi du brûleur s'adapte sur l'orifice. Notez l'illustration A pour une installation correcte. Si le tuyau du brûleur n'est pas aligné avec l'orifice, contactez le service client pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Ne pas inspecter cette connexion ou ne pas suivre ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner la mort, des blessures corporelles graves ou des dommages matériels.



2. Ensuite, inspectez le régulateur et les composants du gaz. Veillez à ce qu'aucun débris ne soit coincé dans la tête de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, la tête de la vanne du régulateur ou la tête et les orifices du brûleur.
3. Placez la bouteille de gaz sur le cercle gravé de la tablette inférieure. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, utilisez le boulon de la bouteille de gaz pour la maintenir en position. Notez l'illustration B. Assurez-vous que le robinet du bouteille de gaz est complètement fermé. Il est important de vérifier que la bouteille de gaz est parfaitement à la verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le gril si la bouteille de gaz n'est pas installée correctement.
4. Assurez-vous que le robinet du régulateur de le foyer est complètement fermé en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ARRÊT (« OFF »).
5. Retirez le capuchon de protection de l'ouverture du robinet du régulateur et celui du robinet en haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons. Vérifiez que la bouteille de gaz comporte le filetage mâle extérieur approprié (connexion de type 1 selon la norme ANSI Z21.81).
6. Insérez le robinet de la bouteille de gaz dans l'ouverture filetée du robinet du régulateur. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Le serrage doit être effectué à la main. Notez l'illustration B.

7. La bouteille de gaz est maintenant installée.

ATTENTION : si vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille. Essayez d'installer de nouveau la bouteille de gaz afin de veiller à ce que le tube soit correctement relié.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au code national du gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, soit au code de stockage et de manutention du propane, B149.2.

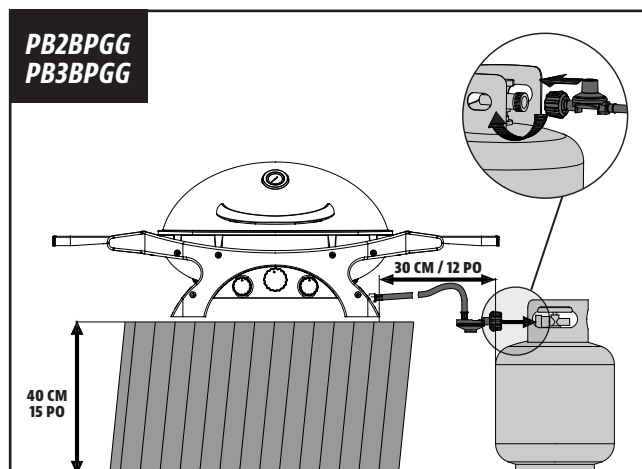
1. N'entreposez pas la bonbonne de recharge de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.
5. La bouteille de gaz GPL utilisée doit être munie d'une bague pour protéger son robinet.
6. Gardez toujours la bouteille de GPL orientée à 90 degrés (en position verticale) pour permettre l'évacuation des vapeurs.

REMARQUE : Le débit normal de gaz à travers le régulateur et le flexible peut créer un bourdonnement. Un faible volume de bruit est tout à fait normal et ne perturbera pas le fonctionnement du gril. Si le bourdonnement est excessif, il peut être nécessaire de purger l'air de la conduite de gaz ou de réinitialiser le dispositif de régulation du débit de gaz excédentaire. Il faut effectuer cette procédure de purge chaque fois qu'un nouveau réservoir de gaz de pétrole liquéfié est raccordé au gril.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ POUR UNE UTILISATION SUR TABLE

Votre gril peut être retiré rapidement et facilement du chariot pour une utilisation sur table et un transport facile.

1. Avant d'effectuer le branchement, veillez à ce qu'aucun débris ne soit coincé dans la tête de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, la tête de la vanne du régulateur ou la tête et les orifices du brûleur.
2. Placez le gril sur une surface non combustible. Ensuite, placez une bouteille de gaz à côté du gril sur le côté droit, en gardant un espace de 30 cm / 12 pouces entre le gril et la bouteille de gaz. Assurez-vous que le tuyau du régulateur est libre de toute obstruction et ne provoque pas de risque de basculement. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est en position FERMÉE. Il est important de s'assurer que la bouteille de gaz est complètement verticale, car il est dangereux d'utiliser le gril si la bouteille de gaz n'est pas correctement de niveau ou sur une surface stable.
3. Assurez-vous que le robinet du régulateur de la foyer est complètement fermé en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ARRÊT (« OFF »).
4. Retirez le capuchon de protection de l'ouverture du robinet du régulateur et celui du robinet en haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons. Vérifiez que la bouteille de gaz comporte le filetage mâle extérieur approprié (connexion de type 1 selon la norme ANSI Z21.81).
5. Insérez le robinet de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté du robinet du régulateur. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Le serrage doit être effectué à la main.
6. La bouteille de gaz est maintenant installée.



ATTENTION : si vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille. Essayez d'installer de nouveau la bouteille de gaz afin de veiller à ce que le tube soit correctement relié.

PRÉPARATION À L'UTILISATION – TEST DE FUITE

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

- avant d'allumer votre gril pour la première fois,
- à chaque changement de bouteille de gaz,
- après un voyage, surtout sur des routes accidentées ou bosselées,
- après une période de stockage ou une non-utilisation prolongée.

COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

Accessoires nécessaires :

- 1 x Bol (*vide et propre*)
- 1 x Pinceau (*propre*)
- Liquide vaisselle
- Eau

Procédure :

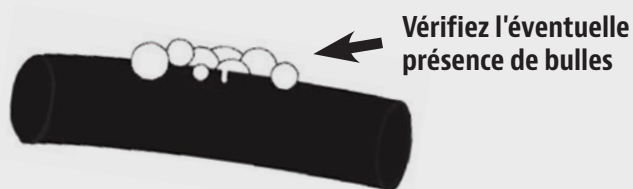
1. Placez le gril dans une zone bien aérée. Veillez à ce que le gril soit froid au toucher, et non allumé. Vérifiez que la vanne du régulateur est en position d'arrêt et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

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

2. Effectuez un mélange égal d'eau et de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz. Inspectez visuellement la présence éventuelle de bulles, signe d'un défaut ou d'un joint cassé.

REMARQUE : si une fuite apparaît, répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, mais ne serrez pas trop. Serrez uniquement à la main. Répétez le test de fuite après la réinstallation pour vérifier que le joint est correctement fixé.

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



DÉCONNEXION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

IMPORTANT : lorsque vous changez ou débranchez une bouteille de gaz, veillez à ce qu'elle soit éloignée de toute source d'ignition.

1. Assurez-vous que le bouton de commande du gril est complètement fermé en le mettant sur la position D'ARRÊT. Tournez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en position FERMÉE et laissez le bouton du régulateur sortir.
2. Tournez la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à la main) pour la débrancher de l'ouverture de la vanne du régulateur. Remettez les caches de protection sur l'ouverture de la vanne du régulateur et le haut de la bouteille de gaz lors de son stockage (si elle n'est pas vide).

AVERTISSEMENT : ne transportez pas le gril lorsqu'une bouteille de gaz y est attachée. La bouteille peut se détacher de la vanne et provoquer une fuite de gaz pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. Débranchez d'abord la bouteille de gaz avant de la transporter ou de la stocker. En cas de stockage du gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRIL

Comme pour tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques jouent un rôle important dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos plats. Tous les appareils de Pit Boss® Grills doivent respecter un espace minimum de 914 mm (36 pouces) avec les constructions combustibles et cet espacement doit être maintenu lorsque le gril est en cours de fonctionnement. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone sans matériaux combustibles ou autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

Alors que le temps se refroidit, vous ne devez pas pour autant arrêter de manger des grillades ! L'air frais et les arômes divins de la cuisine grillée vous aideront à lutter contre la dépression saisonnière. Suivez ces suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois froids :

- Organisez-vous : placez tout ce dont vous avez besoin à disposition dans la cuisine avant de sortir. Au cours de l'hiver, placez votre gril dans une zone à l'abri du vent et de l'exposition directe au froid. Consultez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril en lien avec votre maison et/ou d'autres structures. Placez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, couvrez-vous bien et c'est parti !
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre près de votre zone de cuisson. Conservez un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela vous aidera ultérieurement lorsque vous êtes en vadrouille pour déterminer ce que vous pouvez cuire et le temps nécessaire.
- Gardez un plat chauffé ou un couvercle de plat à disposition pour maintenir votre plat au chaud le temps de revenir à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

Lorsque le temps se réchauffe, le temps de cuisson diminue. Suivez ces quelques suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois chauds :

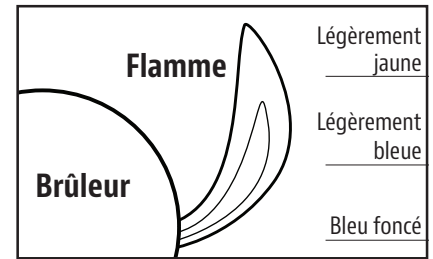
- Diminuez la température de cuisson. Cela permet d'éviter des flambées involontaires.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne de vos aliments. Vous éviterez ainsi de trop cuire ou d'assécher votre viande.
- Vous pouvez conserver la chaleur de vos aliments en les enroulant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isotherme. Amassez du papier journal froissé autour du papier aluminium pour maintenir vos aliments au chaud pendant 3 à 4 heures.

PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Avant d'utiliser votre gril pour la première fois avec des aliments, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et laissez-le tourner durant au moins 15 minutes à puissance ÉLEVÉE (« HIGH ») afin d'effectuer le brûlage. Cela « nettoiera à chaud » les composants internes, dissipera les odeurs et débarrassera l'appareil de toute substance étrangère.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position ARRÊT (« OFF »).
3. Ouvrez la bouteille/le robinet de gaz conformément aux instructions d'utilisation figurant sur le réservoir.
4. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ÉLEVÉE (« HIGH »).
5. Si l'allumage ne survient pas dans les 5 secondes, tournez le robinet sur ARRÊT (« 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.
6. Si les étapes ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez la **procédure d'allumage manuelle**.



Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, placez les boutons de commande en position ARRÊT (« OFF »). Attendez cinq minutes avant de tenter de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

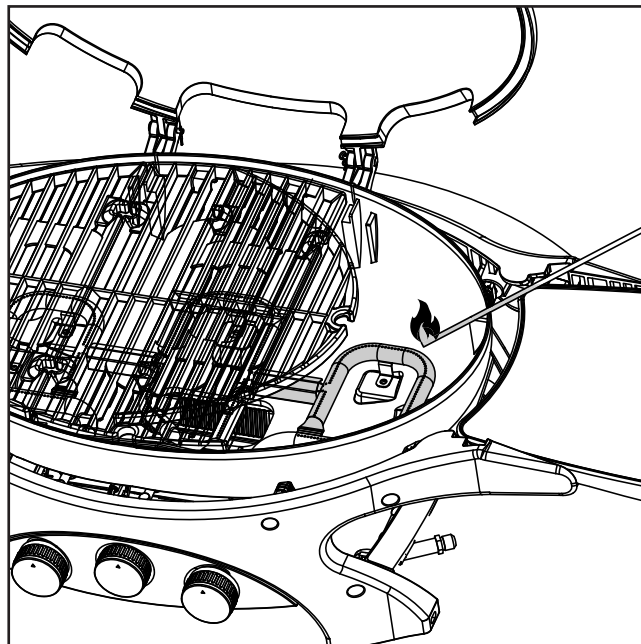
Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas après trois ou quatre tentatives, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position ARRÊT (« OFF »). Laissez tout gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les éléments suivants :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en enfonceant le bouton de l'allumeur et en recherchant une étincelle à la pointe de l'allumeur. En cas d'absence d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (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. En cas de blocage, suivez les instructions d'Entretien et maintenance.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **Dépannage**.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position ARRÊT (« OFF »).
3. Ouvrez la bouteille/le robinet de gaz conformément aux instructions d'utilisation figurant sur le réservoir.
4. Rapidement et avec précaution, à l'aide d'une allumette allumée fixée à la tige d'allumage (fournie avec le gril) allumez le brûleur. Accédez aux brûleurs via les grilles de cuisson. Positionnez l'allumette allumée à côté du brûleur. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela pourrait entraîner des blessures.

REMARQUE : Ne pas utiliser d'alcool à brûler, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu à la gril.



5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur ARRÊT (« 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 précédente. Remplacez la grille de cuisson. Vous êtes prêt à profiter de votre gril à la température désirée !

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 un gril à gaz. Conservez une distance de sécurité d'au moins 457 mm (18 pouces) entre votre visage et votre corps et la surface de la grille de cuisson lorsque vous allumez le gril à l'aide d'une allumette.

6. Si les instructions ci-dessus ne fonctionnent pas, consultez la section **Dépannage**.

ARRÊT DU GRIL

1. Une fois la cuisson terminée, tournez le robinet de la bouteille de gaz en position FERMÉE et laissez le bouton du régulateur sortir. Cette fonction de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour garantir que le gaz ne coule plus.
2. Tournez les boutons de commande en position ARRÊT (« OFF »).

REMARQUE : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.

3. Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section **Débrancher la bouteille de gaz**.

AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

VÉRIFICATION DU NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier la quantité de gaz dans la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, le gril doit être en cours de fonctionnement. Placez votre main sur le haut de la bouteille de gaz et descendez-la lentement sur le côté jusqu'à ce que la bouteille soit froide au toucher. Cela indiquera la quantité approximative de gaz dans votre bouteille. S'il ne reste qu'un quart, remplacez-la par une bouteille de gaz pleine.

IMPORTANT : n'utilisez pas de brique de charbon ou tout autre matériau inflammable avec votre gril. Utiliser de tels matériaux annulera également votre garantie et pourrait causer un incendie, une explosion ou des blessures corporelles.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

Avec un minimum d'entretien, chaque appareil de Pit Boss® vous confèrera de nombreuses années de service riches en saveurs. Suivez ces conseils de nettoyage et entretien pour vous occuper de votre gril :

1. COMPOSANTS DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur chaque fois que vous y constatez une accumulation importante, afin de vous assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (débris, insectes) sur le tube ou dans les orifices 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, ce qui obstrue le flux de gaz vers ce dernier. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil. En cas de stockage du gril ou avant une longue période de non-utilisation, retirez le brûleur et enveloppez-le dans du papier d'aluminium pour réduire le risque que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été préréglé pour assurer une performance optimale de la flamme. Une flamme bleue, éventuellement avec une petite pointe jaune, est le résultat d'un 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 et les orifices du brûleur pour augmenter le débit d'air.

2. INTÉRIEUR DU GRIL

- Retirez les aliments ou les accumulations de la surface de cuisson. Notre recommandation est de le faire pendant qu'elle est encore chaude suite à une cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre gril. En cas de feu provoqué par la graisse, retirez soigneusement les aliments et éteignez le gril. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.

3. EXTÉRIEUR DU GRIL

- Vérifiez régulièrement votre plateau à graisse et nettoyez-le après chaque refroidissement. Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits. Ne pas nettoyer le plateau peut entraîner une accumulation et un feu de graisse. Ceux-ci peuvent être dangereux et endommager l'appareil.
- Toutes les vis doivent être vérifiées régulièrement. Resserrez-les si besoin.
- Utilisez une housse de gril pour protéger complètement ce dernier ! Une housse est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin, en pensant à retirer la bouteille de gaz (qui devra être stockée en extérieur).

ÉCHÉANCIER DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûlage de l'excès, éponge à récurer et eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Vidage, éponge à récurer et eau savonneuse
Corps et couvercle du gril	Dès que nécessaire	Chiffon non abrasif et eau savonneuse

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Tube et orifices du brûleur	Toutes les 5 à 6 utilisations	Époussetage, éponge à récurer et eau savonneuse
Brûleurs	Toutes les 5 à 6 utilisations	Éponge à récurer et eau savonneuse

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés éviteront la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre gril fonctionne mal ou est peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles. Pour consulter des FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur local ou le service clients pour obtenir de l'aide.

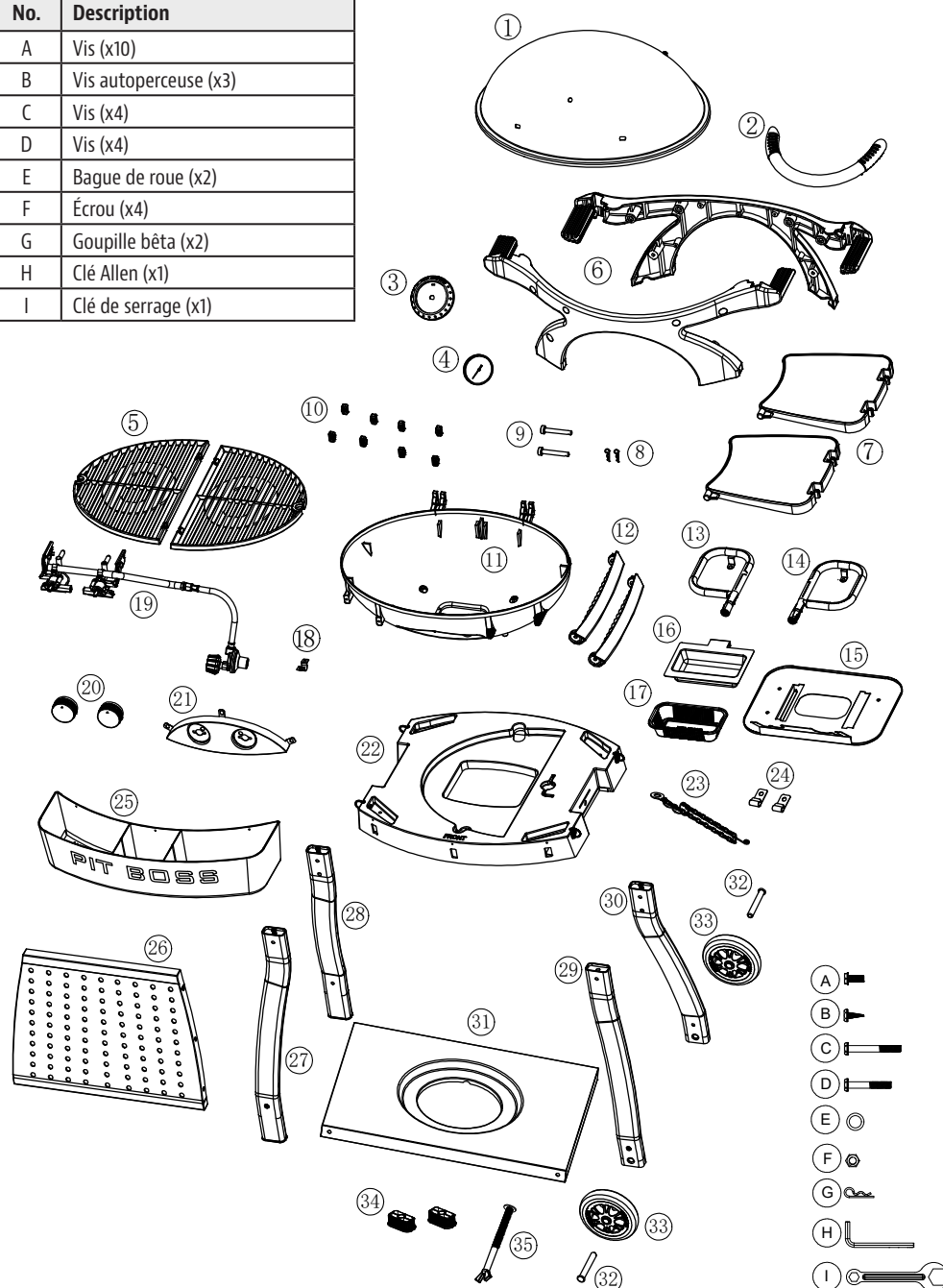
AVERTISSEMENT : veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

PROBLÈME	ORIGINE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Aucune étincelle sur l'électrode de l'allumeur	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'éventuelle présence de fuites sur le branchement.
Feu de graisse/flambées fréquentes	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque la surface de cuisson est froide et que les boutons se trouvent sur le réglage BAS (« LOW »).
	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	Ne pulvérisez pas d'eau sur les flammes du gaz.
Le brûleur s'éteint	Pas de flux de gaz	Vérifiez le branchement du gaz et qu'il soit ouvert. Remplacez la bouteille de gaz si celle-ci est vide.
	Rafales ou vent violent	Tournez l'avant du gril afin qu'il ne soit pas face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme.
Faible chaleur avec le réglage ÉLEVÉE (« HIGH »)	Orifices obstrués	Retirez toute obstruction au niveau des orifices.
	Bouteille de gaz vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Installation incorrecte	Tournez le bouton du régulateur en position fermée et laissez-le sortir. Retirez la bouteille de gaz. Réinstallez-la et serrez-la. Effectuez un test de fuite pour veiller au bon état du joint. Remplacez la bouteille de gaz si celle-ci est endommagée.
	Problème de joint	La bouteille de gaz est corrodée, rouillée ou a été malmenée. Remplacez la bouteille de gaz.
	Problème de régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Mauvais flux d'air	Vérifiez l'éventuelle présence de toiles d'araignée ou d'obstruction dans le tube et les orifices du brûleur. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance pour procéder au nettoyage du tube du brûleur.
	Obstruction du brûleur	
	Le réceptacle à graisse est plein, son contenu déverse	Videz le réceptacle à graisse et réinstallez-le. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez le raccordement de la vanne du régulateur à la bouteille de gaz. Retirez cette dernière puis réinstallez-la. Effectuez un test de fuite.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton du régulateur sur la position ÉLEVÉE (« HIGH ») pendant cinq minutes et effectuez un brûlage de l'appareil. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .

PIÈCES DE RECHANGE - PB2BPGG ET CHARIOT DU GRIL

No.	Description
1	Couvercle (x1)
2	Poignée du couvercle (x1)
3	Bague du thermomètre (x1)
4	Thermomètre (x1)
5	Grille de cuisson (x2)
6	Support du corps (x2)
7	Étagère latérale (x2)
8	Goupille bêta (x2)
9	Goupille du couvercle (x2)
10	Tampon (x8)
11	Corps (x1)
12	Barre de support du corps (x2)
13	Brûleur gauche (x1)
14	Brûleur droit (x1)
15	Support du plateau à graisse (x1)
16	Plateau à graisse (x1)
17	Revêtement en aluminium (x1)
18	Charnière (x1)
19	Assemblage de la vanne (x1)
20	Bouton de commande (x2)
21	Panneau avant (x1)
22	Haut du chariot (x1)
23	Tige d'allumage (x1)
24	Plaque de retenue de la tige d'allumage (x2)
25	Plateau à accessoires (x1)
26	Panneau avant du chariot (x1)
27	Pied fixe du chariot - avant (x1)
28	Pied fixe du chariot - arrière (x1)
29	Pied du chariot pour roue - avant (x1)
30	Pied du chariot pour roue - arrière (x1)
31	Étagère inférieure (x1)
32	Goupille cannelée (x2)
33	Roue (x2)
34	Cache du pied du chariot (x2)
35	Boulon de bouteille de gaz (x1)

No.	Description
A	Vis (x10)
B	Vis autoperceuse (x3)
C	Vis (x4)
D	Vis (x4)
E	Bague de roue (x2)
F	Écrou (x4)
G	Goupille bêta (x2)
H	Clé Allen (x1)
I	Clé de serrage (x1)



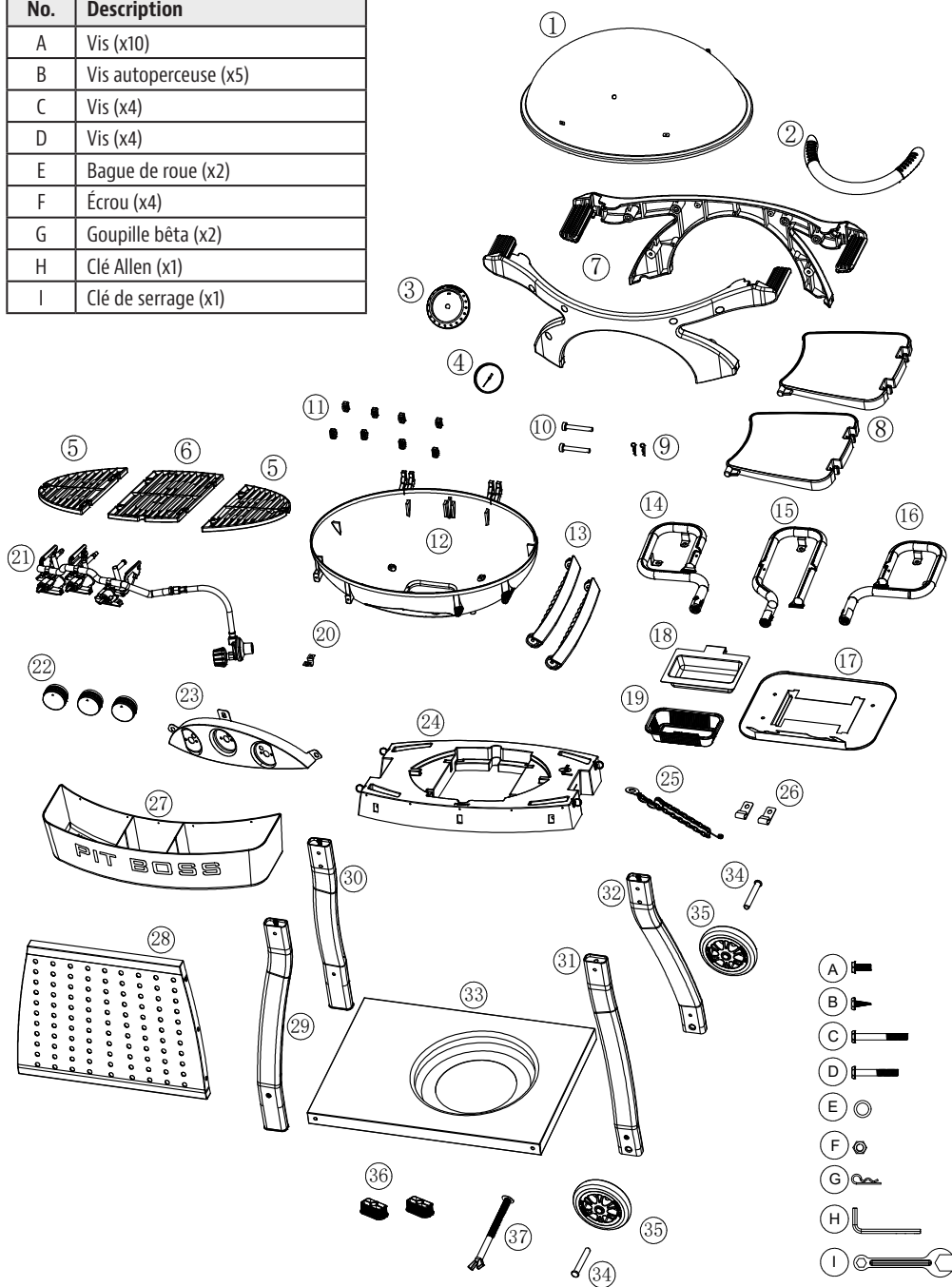
	MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	BTU/H
PB	PB2BPGG	1 175 X 578 X 461 MM / 46,2 X 22,7 X 18,1 PO	17,0 KG / 37,48 LIVRES	1 946 CM ² / 301,6 PO ²	17 000
	CHARIOT DU GRIL	691 X 706 X 645 MM / 27,2 X 27,8 X 25,4 PO	8,5 KG / 18,73 LIVRES		

REMARQUE : de par le développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

PIÈCES DE RECHANGE - PB3BPGG ET CHARIOT DU GRIL

No.	Description
1	Couvercle (x1)
2	Poignée du couvercle (x1)
3	Bague du thermomètre (x1)
4	Thermomètre (x1)
5	Grille de cuisson A (x2)
6	Grille de cuisson B (x1)
7	Support du corps (x2)
8	Étagère latérale (x2)
9	Goupille bêta (x2)
10	Goupille du couvercle (x2)
11	Tampon (x8)
12	Corps (x1)
13	Barre de support du corps (x2)
14	Brûleur gauche (x1)
15	Brûleur central (x1)
16	Brûleur droit (x1)
17	Support du plateau à graisse (x1)
18	Plateau à graisse (x1)
19	Revêtement en aluminium (x1)
20	Charnière (x1)
21	Assemblage de la vanne (x1)
22	Bouton de commande (x3)
23	Panneau avant (x1)
24	Haut du chariot (x1)
25	Tige d'allumage (x1)
26	Plaque de retenue de la tige d'allumage (x2)
27	Plateau à accessoires (x1)
28	Panneau avant du chariot (x1)
29	Pied fixe du chariot - avant (x1)
30	Pied fixe du chariot - arrière (x1)
31	Pied du chariot pour roue - avant (x1)
32	Pied du chariot pour roue - arrière (x1)
33	Étagère inférieure (x1)
34	Goupille cannelée (x2)
35	Roue (x2)
36	Cache du pied du chariot (x2)
37	Boulon de bouteille de gaz (x1)

No.	Description
A	Vis (x10)
B	Vis autoperceuse (x5)
C	Vis (x4)
D	Vis (x4)
E	Bague de roue (x2)
F	Écrou (x4)
G	Goupille bêta (x2)
H	Clé Allen (x1)
I	Clé de serrage (x1)



	MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	BTU/H
PB	PB3BPGG	1 332 X 604 X 483 MM / 52,4 X 23,8 X 19,0 PO	23,2 KG / 51,15 LIVRES	2 453 CM² / 380,2 PO²	25 000
	CHARIOT DU GRIL	768 X 764 X 645 MM / 30,2 X 30,0 X 25,4 PO	9,6 KG / 21,16 LIVRES		

REMARQUE : de par le développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils à gaz de Pit Boss® Grills, fabriqués par Dansons, s'accompagnent d'une garantie limitée à compter de la date de vente au propriétaire d'origine. La couverture de garantie débute à la date d'achat d'origine et une preuve de la date d'achat, ou une copie de l'acte de vente d'origine, est nécessaire pour faire entrer la garantie en vigueur. Les clients devront payer des frais relatifs aux pièces, à l'envoi et au traitement s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après expiration de la garantie. Dansons offre une garantie de deux (2) ans sur les défauts matériels et de fabrication de toutes les pièces. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts matériels et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du gril n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des deux (2) années suivant la date d'achat.

Durant la période de la garantie, l'obligation de Dansons est limitée à la fourniture de pièces de rechange en cas de composants défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du prix de la main-d'œuvre ou des droits de sortie. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixées ci-dessous, constituera l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous. Dansons Inc. prend soin d'utiliser des matériaux retardant la formation de rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les fortes 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 pourquoi les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que les composants du gril présentent une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus venaient à se produire, veuillez vous référer à la section Entretien et maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une housse lorsqu'il n'est pas utilisé. Cette garantie s'applique à un usage domestique et à utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite concernant les produits Pit Boss® Grills, car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible 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 conformément à ce mode d'emploi. L'utilisation d'un gaz non évoqué dans ce document pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications. Dansons et les revendeurs agréés par Pit Boss® Grills déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs aux biens ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une plainte est déposée contre Dansons, basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en vertu d'une loi, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages particuliers, directs, indirects et consécutifs ou de tout autre dommage, quel qu'il soit, qui dépasserait le prix d'achat d'origine du produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune plainte ne peut être déposée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou d'une représentation.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages ou garanties accessoires ou consécutifs, ni la limitation de garanties tacites, de sorte que certaines des limitations ou exclusions exposées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Nos produits sont fournis avec des garanties qui ne peuvent être exclues par la loi australienne sur la consommation. Vous avez le droit à un remplacement de produit ou à un remboursement en cas de défaut majeur, et à une compensation pour tout autre dégât ou perte raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit à un remplacement ou à un remboursement si le produit n'est pas de qualité acceptable sans que le défaut ne soit majeur.

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou consulter notre boutique en ligne : www.pitboss-grills.com. Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients : **États-Unis: (480) 923-9630 | Canada (sans frais): 1-877-942-2246**

SERVICE DE LA GARANTIE

Contactez le revendeur de Pit Boss® Grills le plus proche de chez vous si vous avez besoin d'une réparation ou de pièces de rechange. Dansons exige une preuve d'achat afin d'établir une réclamation sous garantie. Ainsi, conservez votre reçu ou votre facture d'origine pour vous y référer ultérieurement. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Pit Boss® se trouve directement sur l'unité. Les numéros d'enregistrement ci-dessous ainsi que l'étiquette peuvent s'user ou devenir illisibles.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

REVENDEUR AGRÉÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato. Lea y comprenda todo este manual antes de intentar ensamblar, operar o instalar el producto. Esto asegurará que reciba el funcionamiento más agradable y sin problemas de su nueva parrilla de gas portátil. Siga todas las advertencias e instrucciones al usar el aparato. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

 PELIGRO Si detecta olor a gas: • Cierre la entrada de gas al aparato • Apague cualquier llama. • Abra la tapa. • Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al suministrador de gas o a los bomberos.	 ADVERTENCIA • No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato. • No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.	 PELIGRO • Nunca opere este aparato sin supervisión. • Nunca opere este aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable. Los líquidos calentados permanecen a temperaturas de escaldado mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato para cocinar hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115°F (45°C) o menos. • Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA RESULTAR EN UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.		

1. CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LA BARBACOA: La instalación debe ser conforme a los códigos locales o, en su ausencia, al código nacional de gas combustible, ANS Z 223.1/NFPA 54, código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o código de almacenamiento y manipulación del propano, B149.2. Los modelos de parrilla de gas LP están diseñados para usarse con un cilindro de gas propano líquido estándar de 9 kg (20 lb), de 46.35 cm (18-1/4") de alto y 31 cm (12-1/4") de diámetro (no se incluye con la parrilla). Nunca conecte la parrilla de gas a un cilindro de gas LP que exceda esta capacidad.
2. Asegúrese de comprar el cilindro de gas de un distribuidor acreditado. Un tanque de gas LP que se haya llenado incorrectamente o en exceso puede ser peligroso. El llenado excesivo, combinado con el calentamiento del tanque de gas LP (un día caluroso de verano, dejar el tanque bajo el Sol, etc.) puede hacer que el gas LP se escape, ya que el aumento de temperatura hace que el gas se expanda. El gas liberado del cilindro es inflamable y puede ser explosivo. Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de superficies calientes.

3. No use un cilindro de gas LP si tiene una válvula dañada o muestra abolladuras, bultos, boquetes, daños por fuego, corrosión, fugas, oxidación excesiva, u otros daños visibles en el exterior; puede ser peligroso y debe ser revisado de inmediato por un proveedor de propano líquido.

Si observa, huele o escucha el silbido del gas escapando del cilindro, no intente encender el aparato. Apague todas las llamas. Desconecte la alimentación de combustible.

4. No conecte ni desconecte el cilindro de gas mientras la unidad está en uso o sigue caliente. Cuando no esté usando el asador, asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO y desconecte el cilindro de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad mientras el cilindro de gas está conectado. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo del aparato, ni cerca de él.
5. Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
6. El cilindro de petróleo licuado (LP) debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (Department of Transportation, D.O.T.) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas; y la Comisión. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre, que termine en una salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP y que sea compatible con un dispositivo de conexión del tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de descarga de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque. El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la extracción de vapor. El tanque de gas LP que se utilice debe tener un collar para proteger la válvula del tanque.
7. Debe utilizar un depósito de gas OPD que ofrezca un dispositivo de prevención de sobrellenado. Esta característica de seguridad evita que el tanque se llene en exceso, lo que puede causar que el tanque de gas LP, el regulador de presión o la parrilla funcione mal.
8. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación hacia este aparato. Mantenga el tubo del quemador y los orificios de entrada limpios y libres de escombros. Limpie el aparato antes de usarlo. Es necesario darle cuidado y mantenimiento regular a su unidad para prolongar su vida útil.
9. Siempre busque fugas de gas cuando conecto y desconecte el regulador del cilindro de gas, especialmente después de un período de almacenamiento (por ejemplo, después del invierno). Revise todas las conexiones con una solución de agua jabonosa y una brocha para detectar fugas. Nunca busque fugas usando una llama.
10. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del asador a gas para exteriores. Reemplace el regulador de gas antes de usarlo si existe alguna evidencia de abrasión o desgaste excesivo. Solamente use el conjunto de regulador de gas que viene incluido con este asador. No use un regulador de otro fabricante.

No use rocas volcánicas, trozos de madera, carbón, iniciador de flama líquido, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender el asador. Mantenga estas sustancias y líquidos lejos del aparato mientras lo utiliza.

11. Use este aparato exclusivamente con gas licuado de petróleo, según se especifica en la etiqueta informativa de la unidad. No intente usar su asador con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas LP a gas natural. No cumplir con esta advertencia podría causar incendios y lesiones corporales, y anulará su garantía.
12. La ubicación del tubo del quemador con respecto al agujero es fundamental para un funcionamiento seguro. Verifique que el agujero esté dentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del quemador no encaja en el agujero de la válvula, al encender el quemador se puede producir una explosión o un incendio.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe ponerse en contacto con los encargados locales de su vivienda, edificio o de los bomberos, o autoridad competente, para obtener los permisos necesarios, misión o información sobre cualquier restricción de la instalación, como los de cualquier barbacoa que se instale en una superficie combustible, requisitos de inspección o incluso la capacidad de uso, de su zona.

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 914 mm (36 pulgadas) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 914 mm (36 pulgadas) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. **No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de pélets de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

En caso de un fuego de grasa, debe apagar el asador y hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre el fuego. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.

2. Este asador para exteriores no está diseñado para instalarse en/sobre vehículos de recreación o botes

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una casa rodante, una tienda de campaña, un auto, un bote o una casa. Este aparato no está diseñado para ser utilizado como calefactor, y nunca debe utilizarse como tal.

3. No se recomienda que este aparato sea utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o dirigidos por una persona responsable de su seguridad.
4. Algunas partes del asador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras la utiliza. No toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento, ya que el asador se calentará mucho.
5. Nunca use el asador sin que el recipiente de grasa esté instalado y colgado bajo la cámara de combustión. Sin el recipiente de grasa la grasa caliente y los residuos podrían gotear hacia el piso y generar un peligro de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

Siempre use los aparatos de gas al aire libre en un área abierta con buena ventilación, para evitar respirar los vapores gases tóxicos de la combustión o fugas del gas. El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón y otros combustibles. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de la conciencia y muerte. Siga estas instrucciones para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas:

- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, así como para los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 / APARATO DE GAS ESPECIAL PARA COCINAR AL AIRE LIBRE. Los electrodomésticos de cocina Pit Boss® Grills han sido probados y listados de manera independiente por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares de CSA.





AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2021. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons

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

www.pitboss-grills.com

Servicio al cliente

EE.UU : (480) 923-9630

Canada (gratuita) : 1-877-942-2246

ÍNDICE

Información de seguridad	32
Conexión a una fuente de gas	
Requisitos del tanque de gas	36
Instalación de un tanque de gas	36
Instalación de un tanque de gas para uso de mesa	37
Preparación para su uso: comprobación de fugas.....	38
Desconexión del tanque de gas	39
Instrucciones de uso	
Entorno de la barbacoa.....	39
Primer uso: curado de la parrilla.....	40
Procedimiento de encendido.....	40
Procedimiento de encendido manual.....	41
Apagar la barbacoa	41
Cuidado y mantenimiento	42
Resolución de problemas	43
Piezas de repuesto	
PB2BPGG y carro de la barbacoa	44
PB3BPGG y carro de la barbacoa.....	45
Garantía.....	46

CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La barbacoa está preparada y probada solo para usarse con gas propano líquido. El regulador que se suministra está configurado para una columna de agua (Water Column, WC) de 27.94 cm (11 pulgadas) y se puede usar exclusivamente con gas propano líquido (LP). El regulador y la manguera que se suministran de fábrica se deben usar con un cilindro de gas LP de 9 kg (20 lb), de 46.35 cm (18-1/4") de alto y 31 cm (12-1/4") de diámetro. **Comuníquese con su proveedor de gas para obtener un regulador especial para gas a granel que alimenta otros aparatos.**

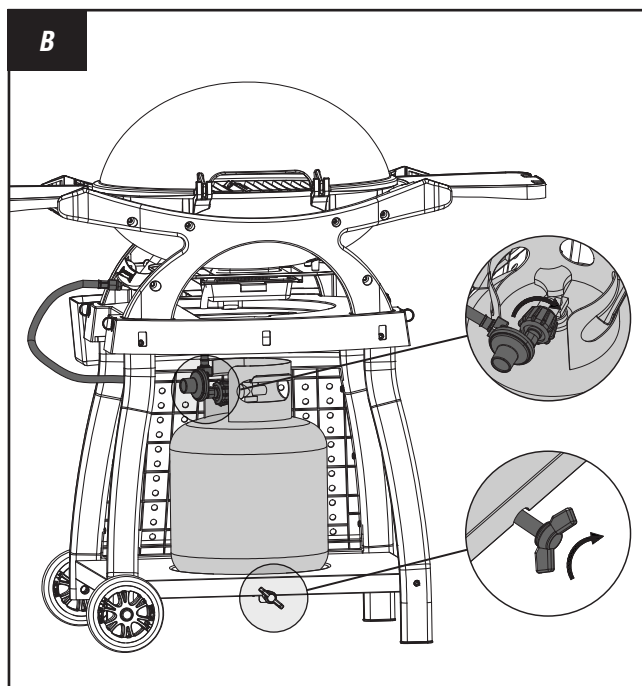
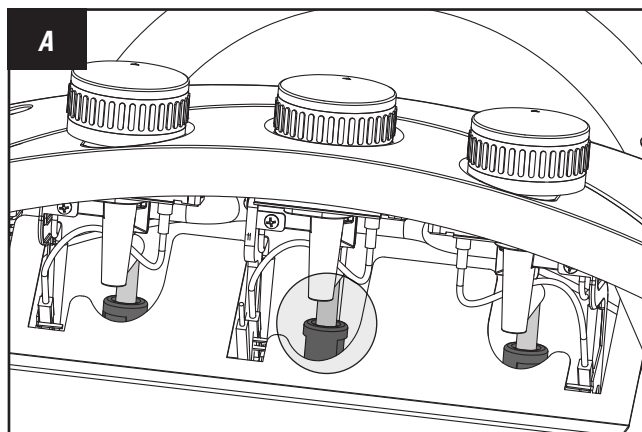
PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar todo el tramo de la manguera de gas. Si es evidente que hay abrasión o desgaste excesivo, o la manguera está cortada, se debe reemplazar antes de utilizar el aparato. El conjunto de manguera de repuesto deberá ser el que especifica el fabricante.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Antes de conectar, verifique visualmente la conexión entre el tubo venturi del quemador y el orificio de cada quemador. Asegúrese de que el tubo venturi del quemador encaje sobre el orificio. Nota la ilustración A para una instalación adecuada. Si el tubo del quemador no descansa al ras del orificio, comuníquese con Atención al cliente para obtener ayuda.

ADVERTENCIA: No inspeccionar esta conexión o no seguir estas instrucciones podría causar un incendio o una explosión que puede causar la muerte, lesiones corporales graves o daños a la propiedad.

2. A continuación, inspeccione el regulador y los componentes del gas. Asegúrese de que no haya residuos en los capuchones del tanque de gas, de la válvula reguladora o del quemador, ni en los puertos del quemador.
3. Coloque el cilindro de gas en el círculo grabado de la bandeja inferior. Gire el perno del cilindro de gas hacia la derecha para mantenerlo en posición. Nota la ilustración B. Asegúrese de que la válvula del cilindro de gas esté en la posición CERRADA. es importante asegurarse de que el cilindro de gas esté completamente en posición vertical, ya que no es seguro utilizar la barbacoa si el cilindro de gas no está instalado de manera correcta.
4. Asegúrese de que la válvula reguladora de la barbacoa esté completamente cerrada. Para eso, gire la perilla hacia la derecha a la posición "OFF" (APAGADO).
5. Retire las tapas protectoras de la abertura de la válvula reguladora y de la parte superior del cilindro de gas. Guarde las tapas. Verifique el cilindro de gas para asegurarse de que tenga las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 según la norma ANS Z21.81).
6. Introduzca la válvula del cilindro de gas en la abertura roscada de la válvula reguladora. Gire la tuerca de acoplamiento rápido hacia la derecha hasta que esté firme. Ajústela a mano solamente. Nota la ilustración B.



7. El cilindro de gas ya está instalado.

ADVERTENCIA: Cierre el tanque si huele a gas. Vuelva a instalar el tanque de gas para asegurarse de que el tubo está bien conectado.

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el código nacional de gas combustible, ANS Z 223.1 / NFPA 54, el código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o el código de almacenamiento y manipulación de propano, B149.2.

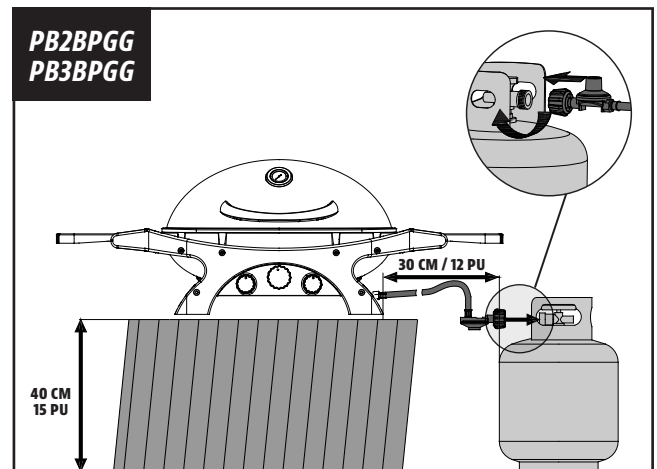
1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.
4. Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar lugar a fugas de propano.
5. El cilindro de gas LP que se utiliza debe tener un collar para proteger la válvula del cilindro de gas.
6. Siempre mantenga el cilindro de gas a 90 grados (en posición vertical) para facilitar la extracción de vapor.

NOTA: El flujo normal de gas que pasa por el regulador y el conjunto de mangueras puede provocar un zumbido. Un ruido ligero es completamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que tenga que purgar el aire de la línea de gas o restablecer el dispositivo de exceso de flujo de gas del regulador. Este procedimiento se debe realizar cada vez que conecte un tanque de gas LP nuevo a la parrilla.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS PARA USO DE MESA

Su parrilla se puede quitar rápida y fácilmente del carro para usarla en la mesa y transportarla fácilmente.

1. Antes de conectarlo, asegúrese de que no haya residuos en los capuchones del tanque de gas, de la válvula reguladora o del quemador, ni en los puertos del quemador.
2. Coloque la parrilla sobre una superficie incombustible. A continuación, coloque una bombona de gas junto a la parrilla en el lado derecho, dejando un espacio de 30 cm / 12 pulgadas entre la parrilla y la bombona de gas. Asegúrese de que la manguera del regulador esté libre de obstrucciones y no causa peligro de vuelco. Asegúrese de que la válvula del cilindro de gas esté en la posición CERRADA. Es importante asegurarse de que el cilindro de gas esté completamente en posición vertical, ya que no es seguro operar la parrilla si el cilindro de gas no está correctamente nivelado o sobre una superficie estable.
3. Asegúrese de que la válvula reguladora de la barbacoa esté completamente cerrada. Para eso, gire la perilla hacia la derecha a la posición "OFF" (APAGADO).
4. Retire las tapas protectoras de la abertura de la válvula reguladora y de la parte superior del cilindro de gas. Guarde las tapas. Verifique el cilindro de gas para asegurarse de que tenga las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 según la norma ANS Z21.81).
5. Introduzca la válvula del cilindro de gas en la abertura roscada de la válvula reguladora. Gire la tuerca de acoplamiento rápido hacia la derecha hasta que esté firme. Ajústela a mano solamente.



6. El cilindro de gas ya está instalado.

ADVERTENCIA: Cierre el tanque si huele a gas. Vuelva a instalar el tanque de gas para asegurarse de que el tubo está bien conectado.

PREPARACIÓN PARA EL USO – PRUEBA DE HERMETICIDAD

Se realiza una prueba de hermeticidad para determinar la integridad de un sello. Antes de usar su asador a gas, haga una prueba de hermeticidad en la conexión entre el regulador y el cilindro de gas para reducir el riesgo de lesiones o muerte debido a un incendio o una explosión. Debe realizar una prueba de hermeticidad por lo menos una vez por estación del año, y además:

- antes de encender su asador por primera vez.
- cada vez que cambie el cilindro de gas,
- después de trasladarlo, sobre todo en caminos de terracería o en mal estado,
- después de un período prolongado de almacenamiento o falta de uso.

CÓMO HACER UNA PRUEBA DE HERMETICIDAD

Materiales requeridos:

- 1 x Tazón (*vacío, limpio*)
- 1 x Brocha de pintura (*limpia*)
- Detergente para vajilla
- Agua

Procedimiento:

1. Coloque el asador en un lugar ventilado. Asegúrese de que el asador está frío al tacto y no esté encendido. Verifique que la válvula del regulador esté en la posición de APAGADO y que el cilindro de gas está bien sujeto al regulador.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no haya fuego ni personas fumando cerca.

2. Mezcle una solución con una parte de agua y una parte de detergente para vajilla en un tazón. La solución formará burbujas, ya que estará concentrada.
3. Use una brocha para aplicar la solución sobre el sello que está entre el regulador y el cilindro de gas. Inspeccione visualmente si aparece una serie de burbujas de un defecto u orificio en el sello.

NOTA: Si aparece una fuga, repita el procedimiento de instalación del cilindro de gas, pero sin apretar demasiado. Apriete solamente con la mano. Repita la prueba de hermeticidad después de volver a instalar para asegurarse de que el sello es seguro.

IMPORTANTE: No use el asador a gas si detecta una fuga de gas que no pueda corregir con el procedimiento de prueba de hermeticidad. Llame al Departamento de Bomberos de su localidad o a Servicio al Cliente para preguntar otras maneras de hacer pruebas para garantizar las precauciones apropiadas.



Esté atento a las burbujas

DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS

IMPORTANTE: Cuando vaya a cambiar o desconectar el tanque de gas, debe hacerlo lejos de cualquier fuente de ignición.

1. Asegúrese de que la perilla de control de la barbacoa está completamente cerrada girándola hasta la posición de "OFF" (APAGADO). Gire la válvula del tanque de gas licuado hasta la posición de CERRADO y asegúrese de que la perilla del regulador sale hacia fuera.
2. Gire (manualmente) el tanque hacia la izquierda para desconectarlo de la abertura de la válvula del regulador. Vuelva a colocar las tapas protectoras en la abertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

ADVERTENCIA: No transporte la barbacoa con el tanque de gas conectado. El tanque puede aflojar la válvula y causar una fuga de gas, lo que puede provocar una explosión o un incendio o causar graves daños corporales. Antes de viajar o de guardarlo, desconecte el tanque de gas. Si guarda la barbacoa en el interior, deje fuera el tanque de gas.

INSTRUCCIONES DE USO

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. *DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA*

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las barbacoas Pit Boss® Grills deben estar a una distancia mínima de 914 mm (36 pulgadas) de los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras se esté usando la barbacoa. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles ni otros vapores y líquidos inflamables.

2. *COCINAR CUANDO HACE FRÍO*

Aunque fuera haga cada vez más frío, ¡esto no supone el fin de la temporada de las barbacoas! El aire frío y el aroma delicioso de los alimentos a la parrilla ayudan a curar la melancolía invernal. Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más fríos:

- Organícese: tenga preparado todo lo necesario en la cocina antes de salir a cocinar fuera. Durante el invierno, traslade la barbacoa a una zona alejada del viento y del frío directo. Compruebe los reglamentos locales sobre la proximidad que debe existir entre la barbacoa y su vivienda u otras estructuras. Coloque todo lo necesario en una bandeja, abríguese y ¡a cocinar!
- Para saber la temperatura que hace fuera, coloque un termómetro para exteriores cerca del área donde vaya a cocinar. Lleve un registro de lo que cocina, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Le servirá de ayuda la próxima vez que tenga que decidir qué cocinar y cuánto tardará.
- Caliente una fuente o tapa para mantener la temperatura de la comida hasta que vuelva al interior de la casa.

3. *COCINAR CUANDO HACE CALOR*

Cuando empieza a hacer calor, se acorta el tiempo de cocción. Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más calurosos:

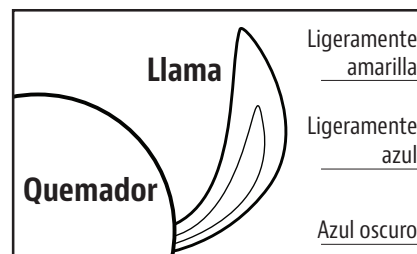
- Reduzca las temperaturas de cocción. Le ayudará a evitar llamaradas imprevistas.
- Use un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos. Le ayudará a prevenir que la carne se cocine demasiado y se seque.
- Para mantener calientes los alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y colóquelos en una nevera portátil aislada térmicamente. Rellene los huecos alrededor del papel aluminio con papel de periódico y la comida se mantendrá caliente de 3 a 4 horas.

PRIMER USO: CURADO DE LA PARRILLA

Antes de usar la barbacoa por primera vez con alimentos, es importante llevar a cabo un procedimiento de curado. Encienda la barbacoa y déjela funcionando durante un mínimo de 15 minutos en HIGH (TEMPERATURA ALTA) para curar la unidad. Esta operación "limpiará en caliente" los componentes internos, eliminará olores e impurezas.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición "OFF" (APAGADO).
3. Abra la válvula del cilindro/gas según las instrucciones de uso que figuran en el tanque.
4. Presione y gire la perilla de control de la combustión hacia la izquierda hasta "HIGH" (ALTA).
5. Si no se enciende en 5 segundos, gire la válvula a la posición "OFF" (APAGADO), espere 5 minutos y repita la instrucción de encendido. Cuando se encienda, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen que se muestra.
6. Si lo indicado en los puntos anteriores no funcionan, siga el **Procedimiento de encendido manual**.



Si el quemador se apaga durante el funcionamiento, gire las perillas de control hasta la posición "OFF" (APAGADO). Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender para permitir que se disipe el gas acumulado.

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

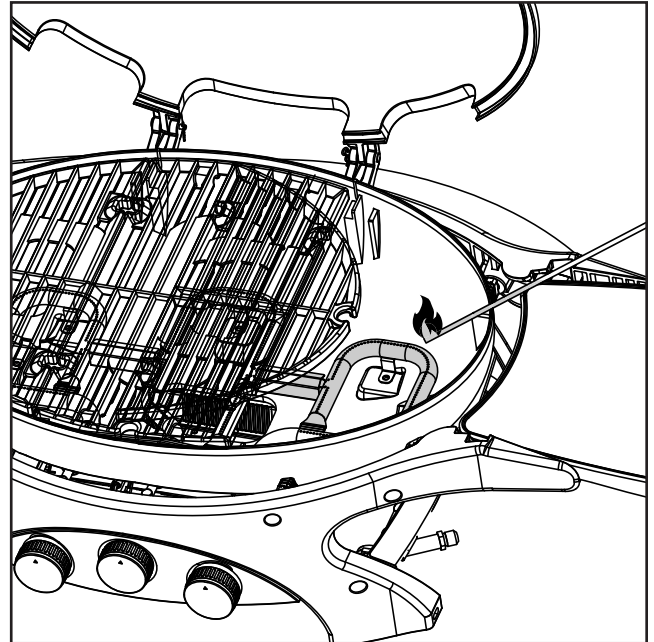
Si por alguna razón su encendedor no enciende después de tres o cuatro intentos, verifique los siguientes pasos, o encienda su asador con el método manual.

1. Asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO. Deje que el gas acumulado se disipe.
2. Después de cinco minutos, revise lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, oprimiendo el botón del encendedor y observando si hay chispas en la punta del encendedor. De no observar chispas, ajuste la distancia entre la punta del encendedor (electrodo) y el quemador a 4.5 mm (3/16 pulg).
 - Confirme visualmente que el tubo del quemador y los orificios de entrada no estén obstruidos. En caso de que estén obstruidos, siga las instrucciones de **Cuidado y mantenimiento**.
3. Si los puntos anteriores no funcionan, siga las instrucciones de la sección **Solución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque todas las perillas de control en la posición "OFF" (APAGADO).
3. Abra la válvula del cilindro/gas según las instrucciones de uso que figuran en el tanque.
4. Rápidamente y con cuidado, encienda el quemador con una cerilla encendida asegurada con la varilla de encendido (que se incluye con la parrilla). Acceda a los quemadores a través de las rejillas de cocción. Coloque la cerilla encendida cerca del costado del quemador. No intente encender otra área del quemador, ya que esto podría provocarle lesiones.

NOTA: No use alcohol, líquido para encendedores ni queroseno para encender o reavivar el fuego de la barbacoa.



5. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición "OFF" (APAGADO), espere 5 minutos y repita las instrucciones de encendido. Cuando se encienda, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen mostrada anteriormente. Coloque la rejilla de cocción en su lugar y ¡estará todo listo para disfrutar de su barbacoa a la temperatura deseada!

NOTA: Cada quemador se enciende de forma independiente; repita los mismos pasos para el resto de los quemadores.

ADVERTENCIA: Nunca se incline sobre el área de cocción mientras enciende la parrilla de gas. Cuando encienda la parrilla con una cerilla, mantenga la cara y el cuerpo a una distancia segura (por lo menos a 457 mm [18 pulgadas]) de la superficie de la rejilla de cocina.

6. Si los puntos mencionados anteriormente no funcionan, consulte la ***solución de problemas***.

APAGAR LA BARBACOA

1. Cuando termine de cocinar, gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición de CLOSED (cerrado), la perilla del regulador debería salir hacia fuera. Esta característica de seguridad bloquea la perilla del regulador para asegurar que el gas ya no fluye.
2. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (APAGADO).

NOTA: es normal oír un sonido "puf" cuando se queman los restos del gas licuado.

3. Desconecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección ***desconectar el tanque de gas***.

ADVERTENCIA: deje enfriar la barbacoa por completo y retire el tanque de gas antes de mover la unidad, de viajar con ella o de guardarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

COMPROBAR EL NIVEL DE GAS

Para comprobar la cantidad de combustible que hay en el tanque de gas licuado, la barbacoa debe estar en funcionamiento. Ponga la mano en la parte superior del tanque de gas y bájela lentamente por el lateral hasta que lo note frío al tacto. Esto indicará la cantidad aproximada de gas que hay en el tanque; si queda menos de un cuarto de su capacidad, sustitúyalo por uno lleno.

IMPORTANTE: No use briquetas de carbón u otro material inflamable con la barbacoa. El uso de dicho material anulará su garantía y puede provocar un incendio, una explosión y lesiones corporales.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

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

1. COMPONENTES DEL QUEMADOR

- Limpie el quemador siempre que detecte una gran acumulación de impurezas, asegúrese de que no hay signos de obstrucción (desechos, insectos) en el tubo del quemador o en los orificios del mismo. Después de largos períodos de almacenamiento, las arañas o pequeños insectos pueden construir nidos, telarañas y poner huevos en el tubo del quemador, lo que obstruye el flujo de gas hacia el mismo. Un tubo obstruido puede provocar que se queme la unidad. Si va a guardar la barbacoa o antes de un período prolongado sin usarla, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que los insectos entren en los agujeros del quemador.
- El quemador se ha preestablecido para un rendimiento óptimo de la llama. Una llama azul, posiblemente con una pequeña punta amarilla, es el resultado de la mezcla óptima de aire y gas. Si las llamas son excesivamente amarillas, anaranjadas o irregulares, limpie los depósitos de aceite y de alimentos de la superficie del quemador y de las aberturas del quemador para aumentar el flujo de aire.

2. INTERIOR DE LA BARBACOA

- Elimine cualquier alimento o acumulación de la superficie de cocción. Lo mejor es hacerlo mientras aún está caliente después de haberla usado. Los fuegos por grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes de cocción de la barbacoa. Limpie el interior de la barbacoa con regularidad. En el caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, retire con cuidado la comida y apague la barbacoa. Esparza un poco de bicarbonato de soda, si lo tiene a mano.

3. EXTERIOR DE LA BARBACOA

- Compruebe a menudo la bandeja para la grasa y límpiela después de cada uso cuando se enfríe. Tenga en cuenta el tipo de alimentos que se cocinan. Si no se mantiene limpia, podría acumularse grasa y provocar un incendio. Esto puede ser peligroso y puede dañar la unidad.
- Todos los tornillos y pernos deben revisarse con regularidad. Y apretarlos según sea necesario.
- Use una funda para proteger totalmente la barbacoa. Una funda es la mejor solución para protegerla contra los agentes contaminantes climáticos y del exterior. Cuando la unidad no se use o se almacene durante períodos prolongados, guárdela bajo techo en un garaje o cobertizo, sin el tanque de gas (este debe dejarse al aire libre).

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

FRECUENCIA DE LIMPIEZA	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Rejillas de cocción	Después de cada uso	Quemar el exceso, estropajo y agua jabonosa
Bandeja para la grasa	Después de cada uso	Vaciar, estropajo y agua jabonosa
Cuerpo de la barbacoa, tapa	Según sea necesario	Trapo no abrasivo y agua jabonosa
Tubo del quemador, orificios	Cada 5-6 usos	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos	Estropajo y agua jabonosa

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza y mantenimiento adecuados impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la barbacoa no funcione bien o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles. Consulte las preguntas frecuentes en www.pitboss-grills.com. Si necesita ayuda, también puede ponerse en contacto con su distribuidor local o con el servicio de atención al cliente.

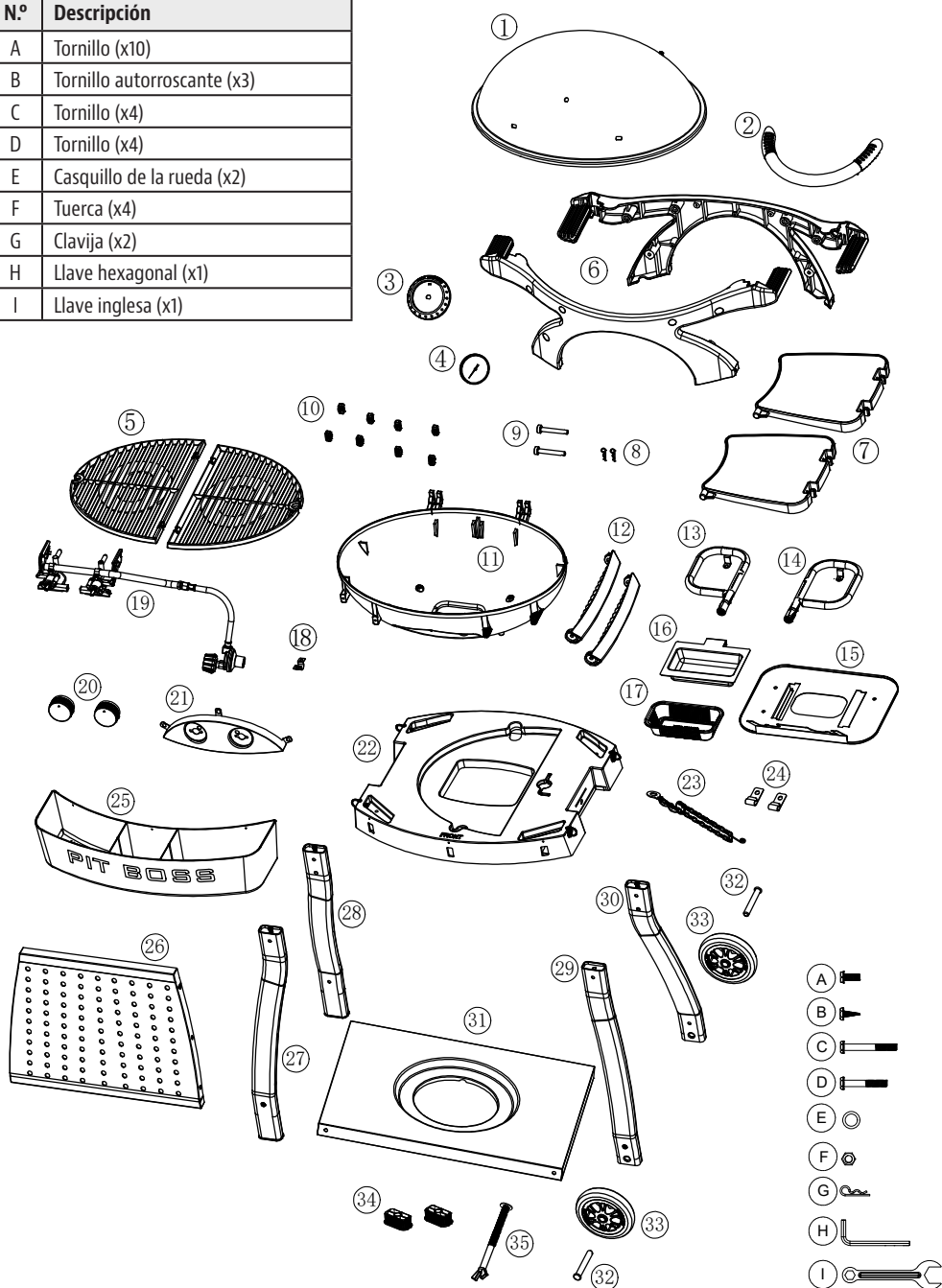
ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la parrilla se ha enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	El cable de ignición está roto	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	El electrodo no produce una chispa de ignición	Ajuste el electrodo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	No hay suministro de gas	Compruebe la válvula del regulador. Compruebe si hay fugas en la conexión.
Fuego por grasa/ llamaradas frecuentes	Asar carnes grasas	Ase las carnes grasas con la superficie de cocción fría y las perillas en posición LOW (temperatura baja).
	Temperatura de cocción	Pruebe a cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de los 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Agua arrojada sobre llamas de gas	No arroje agua sobre las llamas de gas.
El quemador se apaga	No sale gas	Verifique la conexión del gas y asegúrese de que está abierta. Sustituya el tanque de gas si está vacío.
	Ráfagas de viento o viento fuerte	Cambie de lugar o gire la barbacoa para que el viento no le dé de frente o aumente la intensidad de la llama.
Baja temperatura en la posición HIGH (temperatura alta)	Puertos bloqueados	Retire las obstrucciones que pueda haber en los puertos.
	Tanque de gas vacío	Rellene el tanque de gas.
Fuga de gas	Instalación incorrecta	Gire la perilla del regulador a la posición OFF (apagado) y asegúrese de que sale hacia fuera. Retire el tanque de gas. Vuelva a colocarlo y apriételo. Realice una prueba de fugas para asegurarse de que está correctamente sellado. Sustituya el tanque de gas si está dañado.
	Fallo del sellado	El tanque de gas está corroído, oxidado o se ha manejado incorrectamente. Sustituya el tanque de gas.
	Fallo del regulador	Es necesario sustituir el regulador. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar el recambio.
La llama del quemador es amarilla o naranja	Circulación de aire insuficiente	Compruebe si no hay telarañas u otras obstrucciones en el tubo o en los puertos del quemador. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar el tubo del quemador.
	Obstrucción del quemador	
	El recipiente para la grasa está lleno, se derrama	Vacíe el recipiente para la grasa y vuelva a colocarlo. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .
	La válvula del regulador está apagada	Compruebe la conexión de la válvula del regulador al tanque de gas. Retírelo y, luego, vuelva a colocarlo. Realice una prueba de fugas.
	El quemador está sucio	Gire la perilla del regulador a la posición HIGH (temperatura alta) durante cinco minutos y cure la unidad. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .

PIEZAS DE REPUESTO - PB2BPGG Y CARRO DE LA BARBACOA

Nº	Descripción
1	Tapa (x1)
2	Asa de la tapa (x1)
3	Aro del termómetro (x1)
4	Termómetro (x1)
5	Rejilla de cocción (x2)
6	Soporte del cuerpo (x2)
7	Estante lateral (x2)
8	Clavija (x2)
9	Clavija de la tapa (x2)
10	Esterilla de PF (x8)
11	Cuerpo (x1)
12	Barra de soporte del cuerpo (x2)
13	Quemador izquierdo (x1)
14	Quemador derecho (x1)
15	Soporte de la bandeja para la grasa (x1)
16	Bandeja para la grasa (x1)
17	Recubrimiento de papel de aluminio (x1)
18	Soporte (x1)
19	Conjunto de válvula (x1)
20	Botón regulador (x2)
21	Panel frontal (x1)
22	Parte superior del carro (x1)
23	Varilla de encendido (x1)
24	Placa de retención de la varilla de encendido (x2)
25	Bandeja para accesorios (x1)
26	Panel delantero del carro (x1)
27	Pata fija del carro, delantera (x1)
28	Pata fija del carro, trasera (x1)
29	Pata con rueda del carro, delantera (x1)
30	Pata con rueda del carro, trasera (x1)
31	Estante inferior (x1)
32	Clavija de eje (x2)
33	Rueda (x2)
34	Tapa de la pata del carro (x2)
35	Perno del cilindro de gas (x1)

Nº	Descripción
A	Tornillo (x10)
B	Tornillo autorroscante (x3)
C	Tornillo (x4)
D	Tornillo (x4)
E	Casquillo de la rueda (x2)
F	Tuerca (x4)
G	Clavija (x2)
H	Llave hexagonal (x1)
I	Llave inglesa (x1)



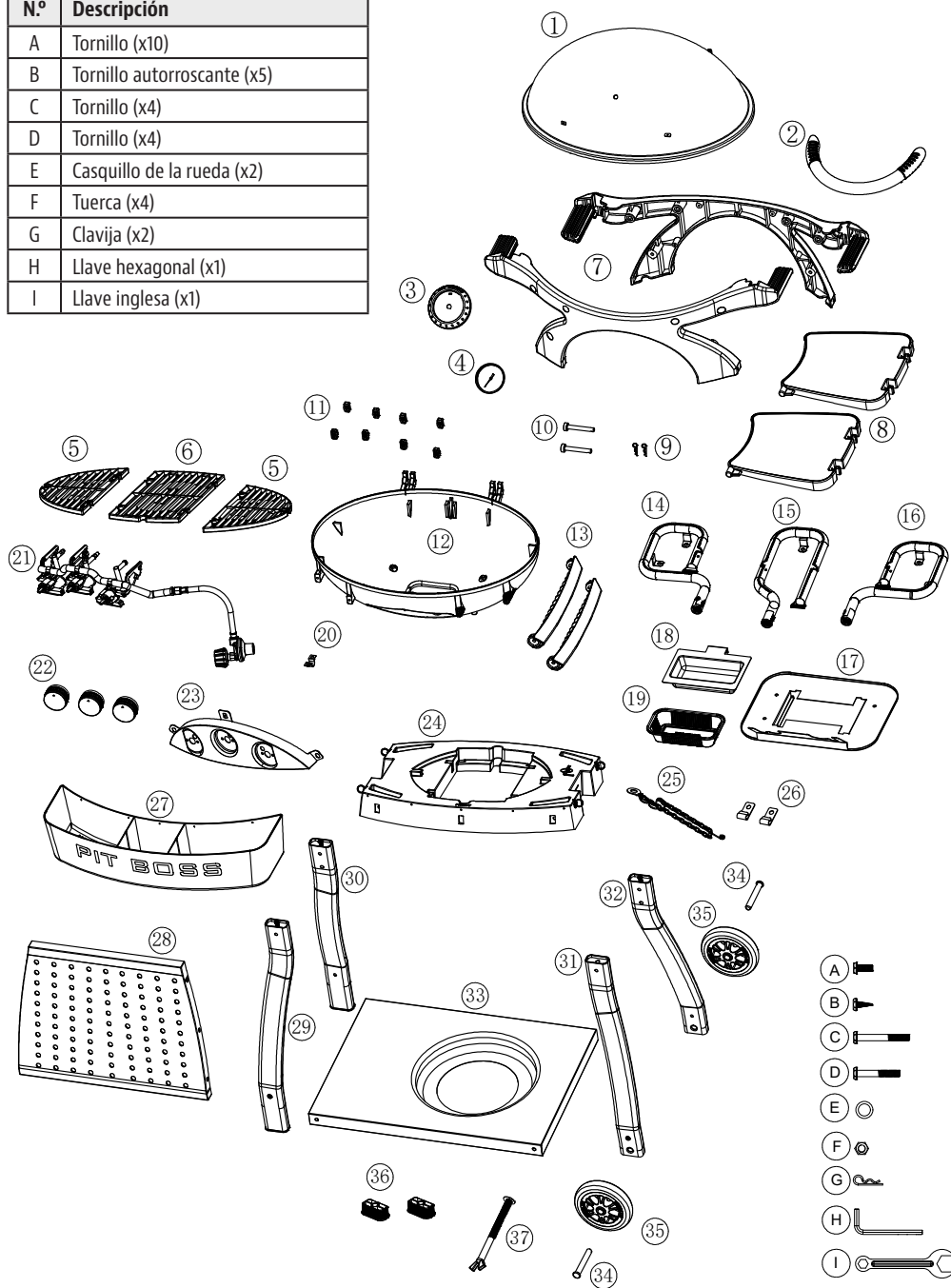
MODELO		UNIDAD MONTADA (AxApP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	BTU/H
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 PU	17.0 KG / 37.48 LB	1,946 CM² / 301.6 PU²	17,000
	CARRO DE LA BARBACOA	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 PU	8.5 KG / 18.73 LB		

NOTA: Debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin aviso previo.

PIEZAS DE REPUESTO - PB3BP GG Y CARRO DE LA BARBACOA

N.º	Descripción
1	Tapa (x1)
2	Asa de la tapa (x1)
3	Aro del termómetro (x1)
4	Termómetro (x1)
5	Rejilla de cocción A (x2)
6	Rejilla de cocción B (x1)
7	SopORTE del cuerpo (x2)
8	Estante lateral (x2)
9	Clavija (x2)
10	Clavija de la tapa (x2)
11	Esterilla de PF (x8)
12	Cuerpo (x1)
13	Barra de soporte del cuerpo (x2)
14	Quemador izquierdo (x1)
15	Quemador central (x1)
16	Quemador derecho (x1)
17	SopORTE de la bandeja para la grasa (x1)
18	Bandeja para la grasa (x1)
19	Recubrimiento de papel de aluminio (x1)
20	SopORTE (x1)
21	Conjunto de válvula (x1)
22	Botón regulador (x3)
23	Panel frontal (x1)
24	Parte superior del carro (x1)
25	Varilla de encendido (x1)
26	Placa de retención de la varilla de encendido (x2)
27	Bandeja para accesorios (x1)
28	Panel delantero del carro (x1)
29	Pata fija del carro, delantera (x1)
30	Pata fija del carro, trasera (x1)
31	Pata con rueda del carro, delantera (x1)
32	Pata con rueda del carro, trasera (x1)
33	Estante inferior (x1)
34	Clavija de eje (x2)
35	Rueda (x2)
36	Tapa de la pata del carro (x2)
37	Perno del cilindro de gas (x1)

N.º	Descripción
A	Tornillo (x10)
B	Tornillo autorroscante (x5)
C	Tornillo (x4)
D	Tornillo (x4)
E	Casquillo de la rueda (x2)
F	Tuerca (x4)
G	Clavija (x2)
H	Llave hexagonal (x1)
I	Llave inglesa (x1)



	MODELO	UNIDAD MONTADA (AxApP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	BTU/H
PB	PB3BP GG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 PU	23.2 KG / 51.15 LB	2,453 CM ² / 380.2 PU ²	25,000
	CARRO DE LA BARBACOA	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 PU	9.6 KG / 21.16 LB		

NOTA: Debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin aviso previo.

GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las barbacoas de gas Pit Boss® Grills, fabricadas por Dansons, tienen una garantía limitada desde la fecha de venta del propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y se exigirá un comprobante de la fecha de compra o copia de la factura de venta original para validar la garantía. Los clientes deberán hacerse cargo de los gastos de las piezas, envíos y tramitación si no proporcionan un justificante de compra o después del vencimiento de la garantía. Dansons tiene una garantía de dos (2) años para los defectos de fábrica en todas las piezas. Dansons garantiza que las piezas no sufrirán defectos de material ni de fabricación durante el uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas superficiales. Estos cambios superficiales de la barbacoa no afectan a su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de dos (2) años desde la fecha de compra.

Durante la vigencia de la garantía, las obligaciones de Dansons se limitarán a suministrar recambios de los componentes defectuosos. Siempre y cuando esté dentro del periodo de garantía, Dansons no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepagado, si Dansons considera que las piezas son defectuosas tras examinarlas. Dansons no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente. Dansons toma todas las precauciones necesarias para utilizar materiales que retrasen la aparición de óxido. Incluso con estas precauciones, diversas sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden poner en peligro las capas de protección. Las altas temperaturas, una humedad excesiva, el cloro, gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar a las capas que cubren el metal. Por estos motivos, la garantía no cubre el óxido ni la corrosión, a menos que se produzca una pérdida de integridad estructural en los componentes de la barbacoa. En el caso de producirse alguno de los incidentes anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Dansons recomienda que se proteja la barbacoa con una funda cuando no se esté utilizando. Esta garantía se basa en el uso doméstico normal de la barbacoa y ninguna cobertura de garantía limitada es válida para una barbacoa que se use en aplicaciones comerciales.

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para los productos Pit Boss® Grills, ya que el fabricante no tiene el control de la instalación, funcionamiento, limpieza, mantenimiento o el tipo de combustible empleado. Esta garantía no es válida, ni Dansons asume la responsabilidad, si el aparato no se ha instalado, manejado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con este manual del usuario. El uso de gas no descrito en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños o roturas debidas a un uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones realizadas al producto. Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de las barbacoas Pit Boss® Grills acepta responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto. Tanto si se realiza una reclamación contra Dansons basada en el incumplimiento de esta garantía o de cualquier otra clase de garantía expresa o implícita por ley, el fabricante en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, consecuentes ni de ninguna otra índole por encima de la compra original de este producto. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente documento y no se realizarán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración.

Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada puede que no sean aplicables en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro. Nuestros productos tienen garantías que no pueden ser excluidas en virtud de la Ley del Consumidor de Australia. Tiene derecho a una sustitución o reembolso por un defecto grave y a una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que se repare o sustituya el artículo si este no es de calidad aceptable aunque el defecto no se considere grave.

PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Para realizar pedidos de piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local de Pit Boss® o visite: www.pitboss-grills.com. Si tiene cualquier duda o problema, póngase en contacto con la Atención al cliente: **EE.UU: (480) 923-9630 | Canada (gratuita): 1-877-942-2246**

SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Pit Boss® Grills más cercano para solicitar una reparación o piezas de repuesto. Dansons exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su justificante o factura de compra original para consultas futuras. Encontrará el número de serie y modelo de su Pit Boss® directamente en la unidad. Tome nota de los números que se indican a continuación ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

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

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630

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

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente.

EE.UU : (480) 923-9630

CANADA (GRATUITA) : 1-877-942-2246

 **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

 **AVERTISSEMENT :** LA COMBUSTION DU GAZ PROPANE PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES INCLUANT LE FORMALDÉHYDE, CONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, CONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR ACCÉDER À D'AUTRES INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS À WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **ADVERTENCIA:** LA COMBUSTIÓN DEL GAS PROPANO PUEDE EXPONERLO A SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUYENDO EL FORMALDEHÍDO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA SABE QUE PROVOCAN CÁNCER, Y AL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA SABE QUE CAUSA DEFECTOS CONGÉNITOS Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA



780210621UMV