

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



ULTIMATE GRIDDLE
SERIES

PIT BOSS®

MODEL / MODÈLE / MODELO :
PB2BGD2, PB3BGD2, PB4BGD2, PB5BGD2

PART / PIÈCE / PARTE :
10780, 10781, 10782, 10783,
10844, 10845, 10846, 10847



GRIDDLE WITH LIFT-OFF TOP, GRIDDLE WITH CABINET

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

PLAQUE CHAUFFANTE AVEC DESSUS AMOVIBLE, PLAQUE CHAUFFANTE AVEC ARMOIRE

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

PLANCHA CON PARTE SUPERIOR EXTRAÍBLE, PLANCHA CON GABINETE

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

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.
Bitte nur im Freien und privat nutzen. Nicht für die gewerbliche Anwendung geeignet.
Solo per uso domestico ed esterno. Non per uso commerciale.

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.



PB2BGD2



PB3BGD2



PB4BGD2



PB5BGD2



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.

Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouvelle plaque chauffante à gaz portable. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

 DANGER Si vous sentez le gaz : • Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil • Éteignez toute flamme ouverte. • Ouvrez le couvercle. • Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.	 AVERTISSEMENT • Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. • Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.	CODES D'INSTALLATION DU GRIL • L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2. • Les modèles de gril au GPL sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de gaz propane liquide standard de 9 kg (20 lb), de 46,35 cm (18 ¼ po) de hauteur et de 31 cm (12 ¼ po) de diamètre, non incluse avec le gril. Ne jamais connecter le gril à gaz à une bouteille de gaz GPL qui dépasse cette capacité.
--	--	---

FRANÇAIS

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 1 270 mm (50 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'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. La bouteille 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.
3. 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.
4. 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.

5. 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.
6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. 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.
7. 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.
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.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

1. 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
2. Ne pas utiliser de bonbonne à GPL si celle-ci présente une vanne endommagée ou bien présente des signes de bosses, de renflements, de dommages causés par le feu, de corrosion, de fuites, de rouille excessive ou toute autre forme de dommages externes car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux et devraient immédiatement être vérifiés par un fournisseur de gaz propane liquide.

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

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entrez pas les bouteilles de rechange de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.
4. 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.

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 ANS Z21.58-2018 · CSA 1.6-2018 « 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 2022. 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	21
Connexion à une alimentation au gaz	
Exigences relatives aux bouteilles de gaz	25
Connexion de la bouteille de gaz	25
Préparation à l'utilisation – Test de fuite	26
Déconnexion d'une bouteille de gaz	27
Instructions d'utilisation	
Environnement du plaque chauffante	27
Première utilisation – Nettoyage de la plaque chauffante	28
Procédure d'allumage	28
Procédure d'allumage manuel	29
Arrêt du plaque chauffante	29
Retirer le foyer du chariot	30
Utilisant le support de sac de poubelle	31
Entretien et maintenance	32
Conseils et techniques	33
Dépannage	34
Pièces de rechange	35
Garantie	39

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.**

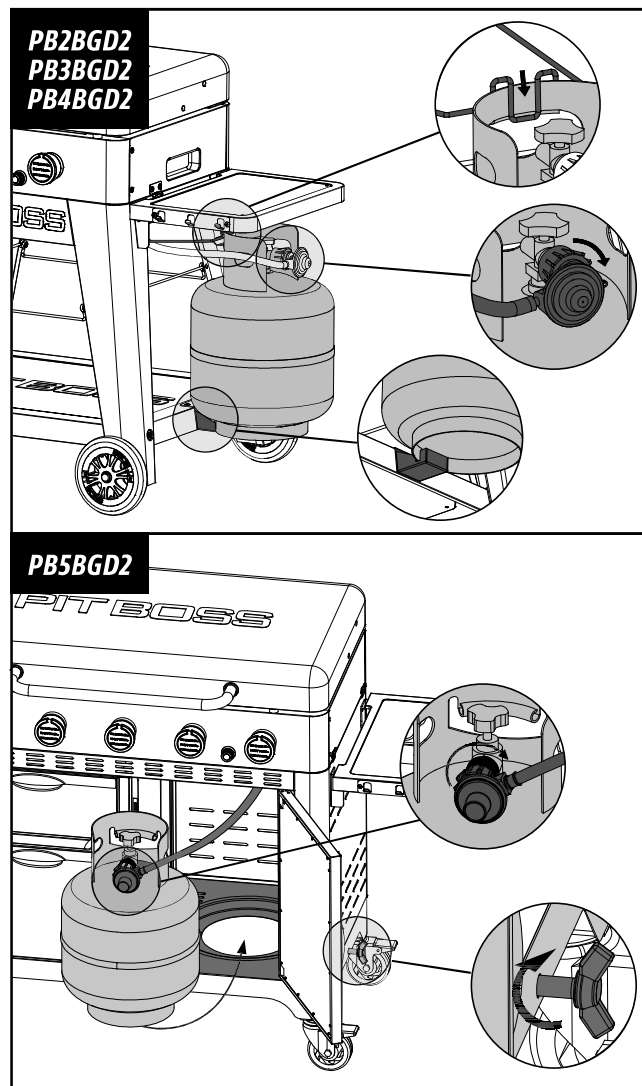
ATTENTION : Il est important d'inspecter toute la longueur du tuyau de la conduite de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil. Le flexible de remplacement doit être celui spécifié par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

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est en position FERMÉE.
 - **PB2BGD2 / PB3BGD2 / PB4BGD2** - Sur le côté du chariot, placez l'anneau de pied de la bouteille de gaz sur le support prévu à cet effet. Utilisez l'attache de la bouteille de gaz pour la maintenir dans une position fixe.
 - **PB5BGD2** - 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.

Sur tous les appareils, 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.

2. 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 « OFF » (OFF).
3. 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 ANS Z21.81).
4. 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.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.



Le gril extérieur, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANS / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

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.

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 :

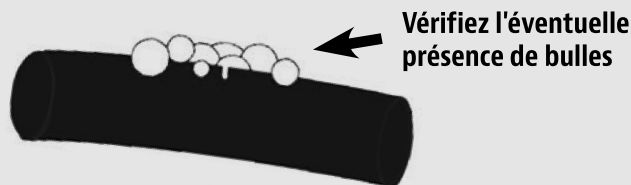
1. Placez le gril dans une zone bien aérée. Veillez à ce que le gril soit froid au toucher, et non allumé. Vérifiez que la vanne du régulateur est en position d'arrêt et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

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

1. Tournez tous les boutons de commande de le foyer sur la position « O » (OFF). Assurez-vous que le robinet du régulateur de la bouteille de gaz est complètement fermé en tournant le bouton jusqu'à la position « CLOSED » (FERMÉ).
2. Tournez l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire (à la main) pour le déconnecter de l'ouverture du robinet du régulateur. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

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

AVERTISSEMENT: Ne pas plier ou transporter la grille avec la bouteille de gaz attachée. La bouteille peut se desserrer 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 voyager ou de la ranger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENVIRONNEMENT DU PLAQUE DE CUISSON

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un rôle important dans le rendement de votre plaque de cuisson et le temps de cuisson nécessaire pour compléter vos repas. Toutes les unités Pit Boss® devraient garder un dégagement minimum de 1 270 mm (50 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

Lorsqu'il commence à faire plus frais à l'extérieur, cela ne signifie pas que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments grillés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois les plus frais :

- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

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

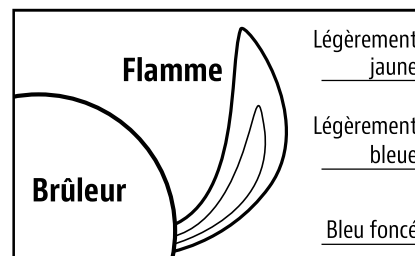
- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

PREMIÈRE UTILISATION – NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Avant d'utiliser votre plaque chauffante pour la première fois avec de la nourriture, essuyez la surface et les bords de la plaque chauffante avec de l'eau tiède savonneuse. Rincer abondamment à l'eau claire. Cela dissipera toutes les odeurs et éliminera tout corps étranger de la cuisson dans vos aliments.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « 0 ».
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 « 🔥 (position d'allumage) ».
5. Enfoncez le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
6. Si l'allumage ne survient pas dans les 5 secondes, tournez le robinet sur « 0 », 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.
7. 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 « 0 » (ARRÊT). 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 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**.

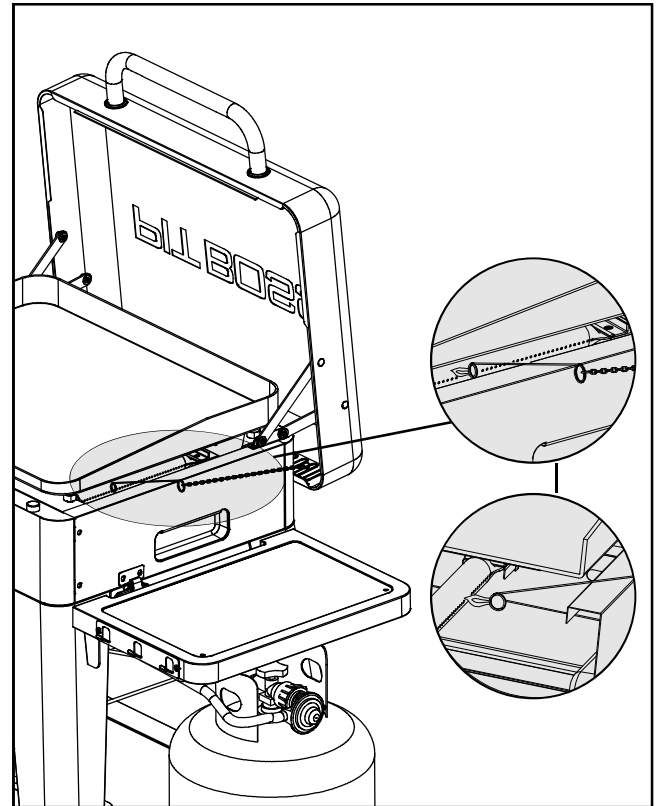
PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons de commande sur la position « 0 ».
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 au brûleur sous la plaque chauffante. Positionnez l'allumette allumée à côté du brûleur.

ATTENTION : N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut causer des blessures.

5. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position «  » (position d'allumage) ». Maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes après l'allumage du brûleur. Le « claquement » de l'étincelle s'arrête dès que vous relâchez le bouton.

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



6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur « 0 », 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.

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.

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

ARRÊT DU PLAQUE CHAUFFANTE

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 « 0 ».

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 de pétrole liquéfié**.

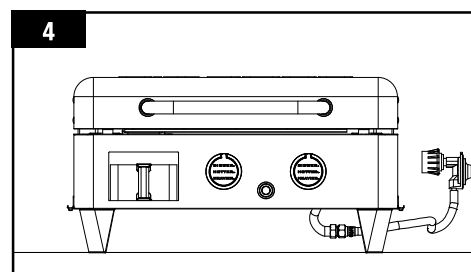
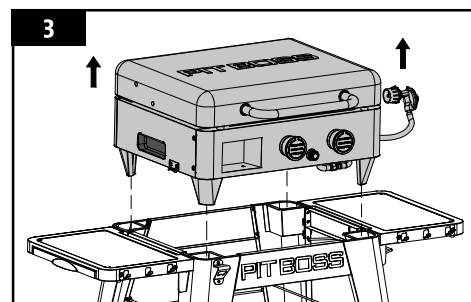
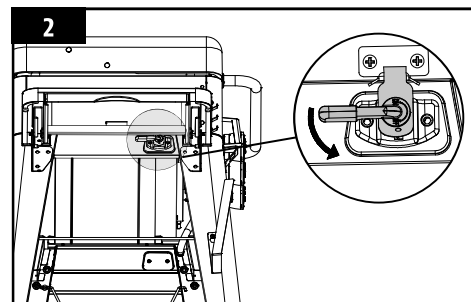
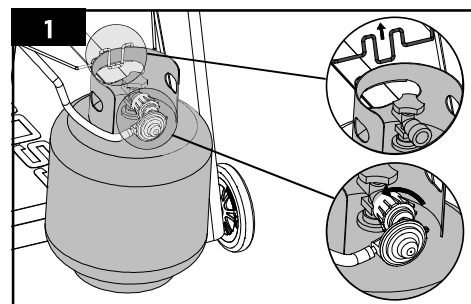
AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

RETIRER LE FOYER DU CHARIOT

Vous pouvez facilement et rapidement retirer le foyer du chariot à l'occasion d'une avant-partie ou d'un déplacement. Il suffit de suivre les instructions de montage en sens inverse ou de consulter le résumé suivant :

IMPORTANT : Vérifiez toujours que le foyer est complètement refroidie, qu'elle est débranchée de l'alimentation en gaz et que le bac à graisse a été retiré.

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation en gaz. Débranchez l'ensemble du régulateur de pression du robinet de la bouteille en tournant l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire. Retirez l'attache de la bouteille de gaz. Retirez la bouteille de gaz.
2. Tournez les loquets (un de chaque côté) pour déverrouiller le foyer du chariot.
3. À l'aide de deux personnes, soulevez avec précaution le foyer du chariot en utilisant les rainures incrustées de chaque côté. Faites particulièrement attention au régulateur et au tuyau lorsque vous soulevez.
4. Posez immédiatement le foyer sur le sol, ou à l'endroit de votre choix, pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

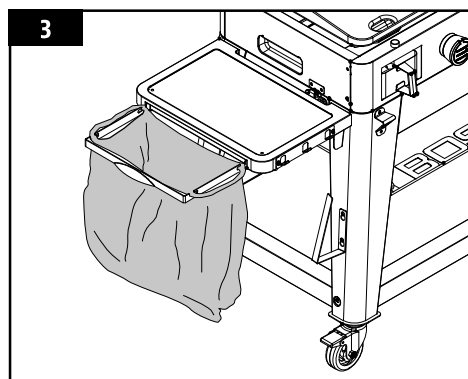
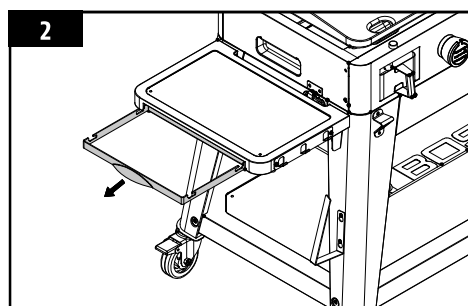
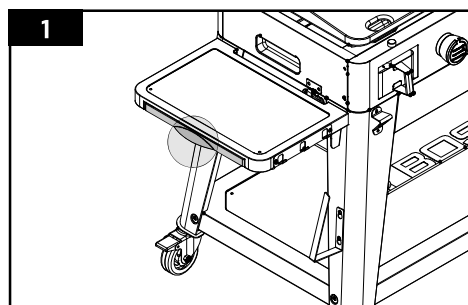


UTILISANT LE SUPPORT DE SAC DE POUBELLE

La collecte des déchets n'a jamais été aussi simple avec le support de sac de poubelle. Situé sous la tablette latérale gauche, ce cadre en acier inoxydable est facile à nettoyer et fonctionne avec un sac d'épicerie en plastique standard de taille normale, généralement d'un volume d'environ 10 à 20 litres (2,5 à 5 gallons). Le cadre est également conçu pour contenir la plupart des sacs poubelles standard (avec ou sans poignées) jusqu'à 60 litres (16 gallons) de volume.

IMPORTANT : Soyez conscient du poids mis dans le sac sur le support de sac poubelle. Changez souvent le sac pour éviter d'endommager l'intégrité de la structure et des composants du support de sac de poubelle.

1. Localisez la poignée du support de sac de poubelle sur la tablette latérale gauche.
2. Retirez le support de sac de poubelle pour exposer les supports du cadre.
3. Ajoutez un sac d'épicerie en plastique ou un sac de poubelle standard au support. Utilisez les poignées d'un sac d'épicerie pour boucler autour des supports du cadre, ou bouclez le sac de poubelle autour de trois côtés du cadre pour le maintenir en place.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier le niveau de gaz dans la bonbonne de gaz propane liquide, le gril doit être en fonction. Placez votre main au-dessus de la bonbonne et descendez doucement sur le côté jusqu'à ce que le réservoir soit froid au toucher. Ceci vous indiquera la quantité approximative de gaz dans votre bonbonne, si elle est au $\frac{3}{4}$ vide, il vous faudra alors la remplacer.

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

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

Votre unité Pit Boss® Grills vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour réviser votre gril :

1. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur lorsque celui-ci présente une importante accumulation, afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucun blocage (débris, insectes) dans le tube du brûleur ou bien dans les hublots du brûleur. Après une période d'entreposage prolongée, des araignées ou des petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre leurs œufs dans le tube du brûleur, nuisant ainsi à la circulation du gaz jusqu'au brûleur. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil. Si vous entreposez votre gril ou si vous pensez ne pas l'utiliser pendant une longue période, enlevez le brûleur et enveloppez-le de feuilles d'aluminium afin de réduire le risque que des insectes ne pénètrent dans les trous du brûleur.
- 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. COMPOSANTS DE CUISSON

- La plaque chauffante de votre plancha est revêtue de céramique. La céramique n'est pas complètement résistante aux rayures et peut s'écailler si vous utilisez des ustensiles en métal. Les meilleurs ustensiles de cuisine à utiliser sont le bois, le silicone ou le nylon, car ces matériaux réduiront l'usure de la surface de cuisson.
- L'entretien de la plaque chauffante est un processus continu qui doit être répété tout au long de la durée de vie de votre plaque chauffante pour garantir la meilleure expérience de cuisson et la plus longue durée d'utilisation. Il est important de nettoyer et d'ajouter une quantité très minime d'huile à la plaque chauffante après chaque utilisation pour maintenir la surface de cuisson antiadhésive. Suivez les étapes ci-dessous après chaque cuisson :
 - Coupez le feu de la cuisson.
 - Laissez le gril refroidir jusqu'à un point où il peut être nettoyé en toute sécurité, mais toujours chaud. Ensuite, utilisez un grattoir pour plaque chauffante ou un ustensile en bois à bord plat pour éliminer tout excès de nourriture ou de graisse de la surface de cuisson.
 - Vaporisez ou ajoutez un peu d'eau sur la surface pour vaporiser et desserrer les zones tenaces. Essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. **Parfois, la graisse brûlée ou les débris peuvent être difficiles à enlever. Utilisez le dégraissant Pit Boss® et la brosse à récurer Pit Boss® pour aider à détacher une partie du matériau brûlé.**
 - Laissez la plaque chauffante refroidir complètement. Ajoutez une petite quantité d'huile à la plaque chauffante et frottez-la avec une serviette en papier sur tous les coins et bords. Essuyez tout excès d'huile de la surface. Cela crée une barrière protectrice sur la surface contre l'humidité.

3. EXTÉRIEUR DE LE FOYER

- Vérifiez souvent votre récipient à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits.

- Utilisez une couverture afin de protéger votre plaque de cuisson pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'elle n'est pas utilisée ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar, sans la bonbonne de gaz (doit être conservée à l'extérieur).

TABLEAU DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Surface de cuisson	Après chaque utilisation	Éliminez l'excès de vapeur avec de l'eau, essuyez et appliquez une légère couche d'huile
Récipient à graisse	Après chaque utilisation	Vider, éponge à gratter et eau savonneuse
Tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Brûleurs	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Chariot	En fonction des besoins	Chiffon non abrasif et eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces astuces et techniques utiles, transmises par les propriétaires de produits Pit Boss®, notre équipe et nos clients tels que vous, afin de vous familiariser avec votre gril :

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez le contenu de la cuisine et de la zone de cuisson propre. Utilisez des plats et ustensiles différents pour la viande cuite et la préparation ou le transport de la viande crue sur le gril. Vous pourrez ainsi éviter une contamination croisée de bactéries. Chaque marinade ou jus de cuisson doit posséder ses propres ustensiles.
- Maintenez au chaud les aliments chauds (au-dessus de 60 °C/140 °F) et au frais les aliments froids (en dessous de 3 °C/37 °F). Les aliments cuits ne doivent pas être laissés dehors dans la chaleur durant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds sans réfrigération durant plus de deux heures.
- Une marinade ne doit jamais être conservée et utilisée ultérieurement. Si vous comptez la servir avec votre viande, faites-la préalablement bouillir.
- Décongelez et faites mariner la viande par réfrigération. Ne la faites pas décongeler à température ambiante ou sur un plan de travail. Des bactéries peuvent se développer et se multiplier rapidement au sein d'aliments tièdes et humides. Lavez-vous minutieusement les mains avec de l'eau chaude et savonneuse avant la préparation d'un repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille.

2. PRÉPARATION POUR LA CUISSON

- Préparez-vous bien. Placez la recette, les combustibles, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin près du gril avant de débiter la cuisson. Lisez également toute la recette avant d'allumer le gril.
- Un tapis de protection pour barbecue est très utile. Étant donné les risques d'éclaboussures et d'accidents en manipulant de la nourriture, un tapis protège les terrasses, patios ou plateformes en pierre contre les taches de graisse ou les renversements accidentels.

3. ASTUCES ET TECHNIQUES DE CUISSON

- La plaque chauffante n'a pas besoin d'assaisonnement ni de cuisson avec de la graisse pour sceller la surface de cuisson. En fait, vous devriez vous abstenir de le faire car cela le brûlera sur le revêtement.
- Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Pour que votre nourriture reste chaude, une bonne astuce consiste à la placer sur un plat chauffé. La viande rouge, telle que les steaks et les rôtis, est meilleure si vous la laissez reposer quelques minutes avant de la servir. Cela permet aux jus ayant été attirés vers la surface par la chaleur de revenir vers le centre de la viande, ajoutant ainsi plus de saveur.

- Il vaut mieux ajouter les sauces sucrées vers la fin de la cuisson pour éviter que la viande ne brûle ou flambe.
- Utilisez un ensemble de pinces à manche long pour tourner la viande et une spatule pour tourner les steaks hachés et le poisson. Utilisez un ustensile perçant, tel qu'une fourchette, piquera la viande et laissera le jus s'échapper.

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité évitera la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre gril Pit Boss® est mal ou 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 agréé par Pit Boss® ou le service clients pour obtenir de l'aide.

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

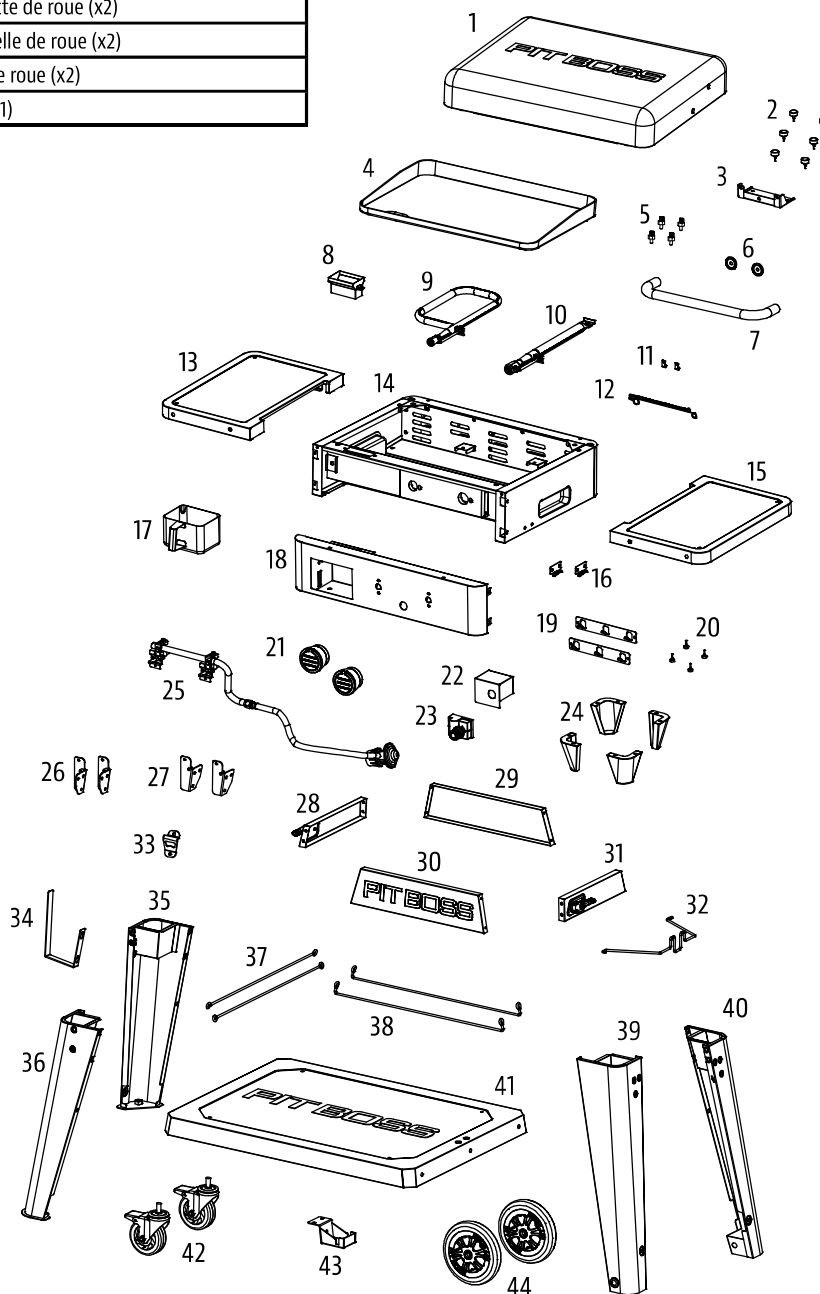
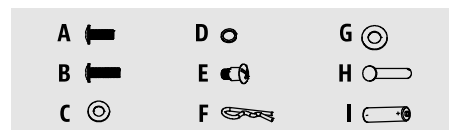
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allumera pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles sur les orifices du brûleur	Régalez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'absence de fuite sur la connexion.
Flambée excessive	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons se trouvent sur le réglage « LOW ». Déplacez les viandes sur l'étagère de réchauffage si la flambée continue.
	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	Aucun débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il soit ouvert. Remplacez la bonbonne de gaz si elle est vide.
	Les rafales ou les vents forts	Tournez l'avant du gril hors du vent ou bien augmentez la hauteur de la flamme.
Faible chaleur avec le réglage « HIGH »	Les orifices sont obstrués	Nettoyez les orifices des obstructions.
	La bouteille de gaz est vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Mauvaise installation	Tournez le bouton du régulateur à la position « O » (Arrêt) et laissez le bouton s'éjecter. Enlevez la bonbonne de gaz. Installez à nouveau et serrez. Effectuez un essai d'étanchéité afin de garantir le fonctionnement du joint. Remplacez la bonbonne si celle-ci est endommagée.
	Défaillance du joint	Le cylindre à gaz est corrodé, rouillé ou a été mal traité. Remplacez la bonbonne.
	Panne du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Mauvais débit d'air	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance pour nettoyer le tube du brûleur.
	Tube de brûleur, hublots obstrués	
	Le plateau à graisse est plein, il coule sur le sol	Vider le plateau à graisse l'installer à nouveau. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton du régulateur à ÉLEVÉ pendant cinq minutes et faites brûler l'unité. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .

PIÈCES DE RECHANGE

PB2BGD2

No.	Description
1	Couvercle (x1)
2	Support de couvercle en caoutchouc (x6)
3	Support de couvercle (x1)
4	Plaque chauffante (x1)
5	Vis des pieds de la plaque chauffante (x4)
6	Bague de la poignée du couvercle (x2)
7	Poignée du couvercle (x1)
8	Déversoir à graisse (x1)
9	Brûleur de type P (x1)
10	Brûleur droit (x1)
11	Plaque de retenue de la tige d'allumage (x2)
12	Tige d'allumage (x1)
13	Tablette latérale - gauche (x1)
14	Assemblage du foyer (x1)
15	Tablette latérale - droite (x1)
16	Crochet de verrouillage (x2)
17	Bac à graisse (x1)
18	Panneau de commande du foyer (x1)
19	Panneau de fixation de tablette latérale (x2)
20	Support de tablette latérale en caoutchouc (x4)
21	Bouton de commande (x2)
22	Écran thermique de l'allumeur (x1)
23	Allumeur (x1)
24	Pieds du foyer (x4)
25	Ensemble robinet (x1)
26	Support de tablette latérale - gauche (x2)
27	Support de tablette latérale - droit (x2)
28	Panneau latéral du chariot - gauche (x1)
29	Panneau arrière du chariot (x1)
30	Panneau avant du chariot (x1)
31	Panneau latéral du chariot - droit (x1)
32	Attache de la bouteille de gaz (x1)
33	Décapsuleur (x1)
34	Crochet du distributeur d'essuie-tout (x1)
35	Pied de soutien pour roulette - arrière (x1)
36	Pied de soutien pour roulette - avant (x1)
37	Barre du chariot A (x2)
38	Barre du chariot B (x2)
39	Pied de soutien pour roue - avant (x1)
40	Pied de soutien pour roue - arrière (x1)
41	Tablette inférieure (x1)
42	Roulette verrouillable (x2)
43	Support de bouteille de gaz (x1)
44	Roue (x2)

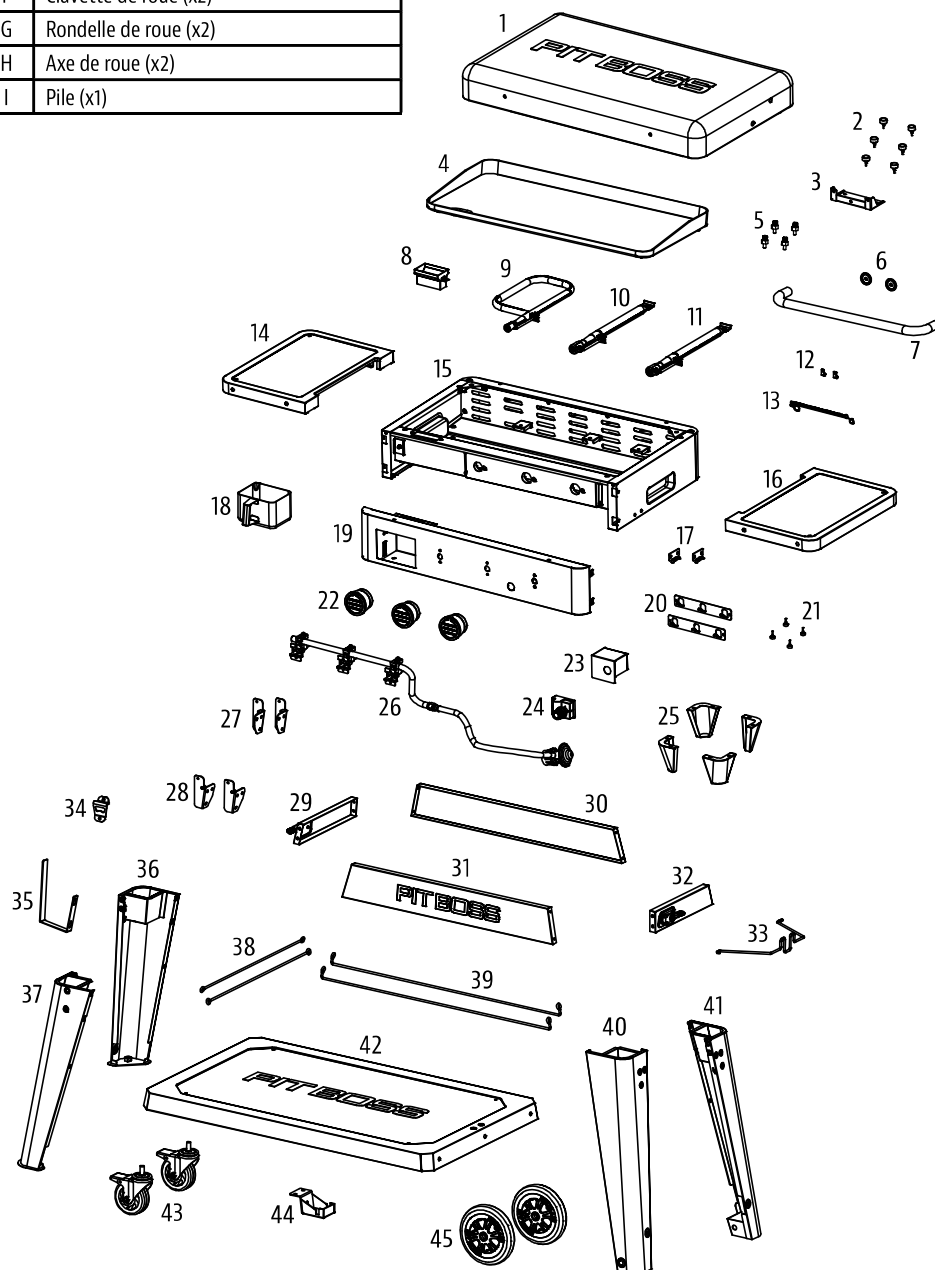
No.	Description
A	Vis (x40)
B	Vis (x4)
C	Rondelle (x23)
D	Rondelle de blocage (x23)
E	Vis (x4)
F	Clavette de roue (x2)
G	Rondelle de roue (x2)
H	Axe de roue (x2)
I	Pile (x1)



PB3BGD2

No.	Description
1	Couvercle (x1)
2	Support de couvercle en caoutchouc (x6)
3	Support de couvercle (x1)
4	Plaque chauffante (x1)
5	Vis des pieds de la plaque chauffante (x4)
6	Bague de la poignée du couvercle (x2)
7	Poignée du couvercle (x1)
8	Déversoir à graisse (x1)
9	Brûleur de type P (x1)
10	Brûleur central (x1)
11	Brûleur droit (x1)
12	Plaque de retenue de la tige d'allumage (x2)
13	Tige d'allumage (x1)
14	Tablette latérale - gauche (x1)
15	Assemblage du foyer (x1)
16	Tablette latérale - droite (x1)
17	Crochet de verrouillage (x2)
18	Bac à graisse (x1)
19	Panneau de commande du foyer (x1)
20	Panneau de fixation de tablette latérale (x2)
21	Support de tablette latérale en caoutchouc (x4)
22	Bouton de commande (x3)
23	Écran thermique de l'allumeur (x1)
24	Allumeur (x1)
25	Pieds du foyer (x4)
26	Ensemble robinet (x1)
27	Support de tablette latérale - gauche (x2)
28	Support de tablette latérale - droit (x2)
29	Panneau latéral du chariot - gauche (x1)
30	Panneau arrière du chariot (x1)
31	Panneau avant du chariot (x1)
32	Panneau latéral du chariot - droit (x1)
33	Attache de la bouteille de gaz (x1)
34	Décapsuleur (x1)
35	Crochet du distributeur d'essuie-tout (x1)
36	Pied de soutien pour roulette - arrière (x1)
37	Pied de soutien pour roulette - avant (x1)
38	Barre du chariot A (x2)
39	Barre du chariot B (x2)
40	Pied de soutien pour roue - avant (x1)
41	Pied de soutien pour roue - arrière (x1)
42	Tablette inférieure (x1)
43	Roulette verrouillable (x2)
44	Support de bouteille de gaz (x1)
45	Roue (x2)

No.	Description
A	Vis (x40)
B	Vis (x4)
C	Rondelle (x23)
D	Rondelle de blocage (x23)
E	Vis (x4)
F	Clavette de roue (x2)
G	Rondelle de roue (x2)
H	Axe de roue (x2)
I	Pile (x1)

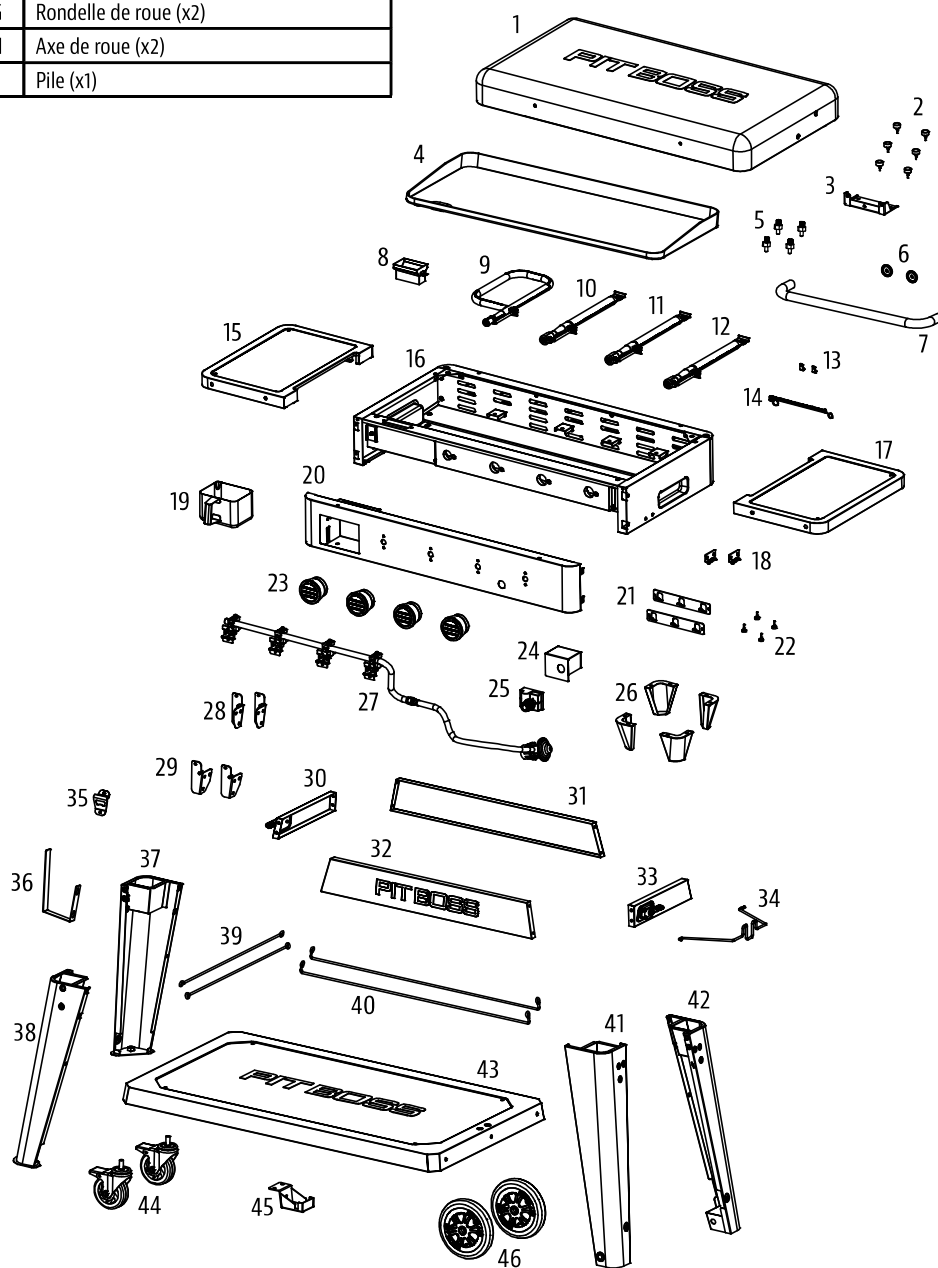


REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.

PB4BGD2

No.	Description
1	Couvercle (x1)
2	Support de couvercle en caoutchouc (x6)
3	Support de couvercle (x1)
4	Plaque chauffante (x1)
5	Vis des pieds de la plaque chauffante (x4)
6	Bague de la poignée du couvercle (x2)
7	Poignée du couvercle (x1)
8	Déversoir à graisse (x1)
9	Brûleur de type P (x1)
10	Brûleur gauche (x1)
11	Brûleur central (x1)
12	Brûleur droit (x1)
13	Plaque de retenue de la tige d'allumage (x2)
14	Tige d'allumage (x1)
15	Tablette latérale - gauche (x1)
16	Assemblage du foyer (x1)
17	Tablette latérale - droite (x1)
18	Crochet de verrouillage (x2)
19	Bac à graisse (x1)
20	Panneau de commande du foyer (x1)
21	Panneau de fixation de tablette latérale (x2)
22	Support de tablette latérale en caoutchouc (x4)
23	Bouton de commande (x4)
24	Écran thermique de l'allumeur (x1)
25	Allumeur (x1)
26	Pieds du foyer (x4)
27	Ensemble robinet (x1)
28	Support de tablette latérale - gauche (x2)
29	Support de tablette latérale - droit (x2)
30	Panneau latéral du chariot - gauche (x1)
31	Panneau arrière du chariot (x1)
32	Panneau avant du chariot (x1)
33	Panneau latéral du chariot - droit (x1)
34	Attache de la bouteille de gaz (x1)
35	Décapsuleur (x1)
36	Crochet du distributeur d'essuie-tout (x1)
37	Pied de soutien pour roulette - arrière (x1)
38	Pied de soutien pour roulette - avant (x1)
39	Barre du chariot A (x2)
40	Barre du chariot B (x2)
41	Pied de soutien pour roue - avant (x1)
42	Pied de soutien pour roue - arrière (x1)
43	Tablette inférieure (x1)
44	Roulette verrouillable (x2)
45	Support de bouteille de gaz (x1)
46	Roue (x2)

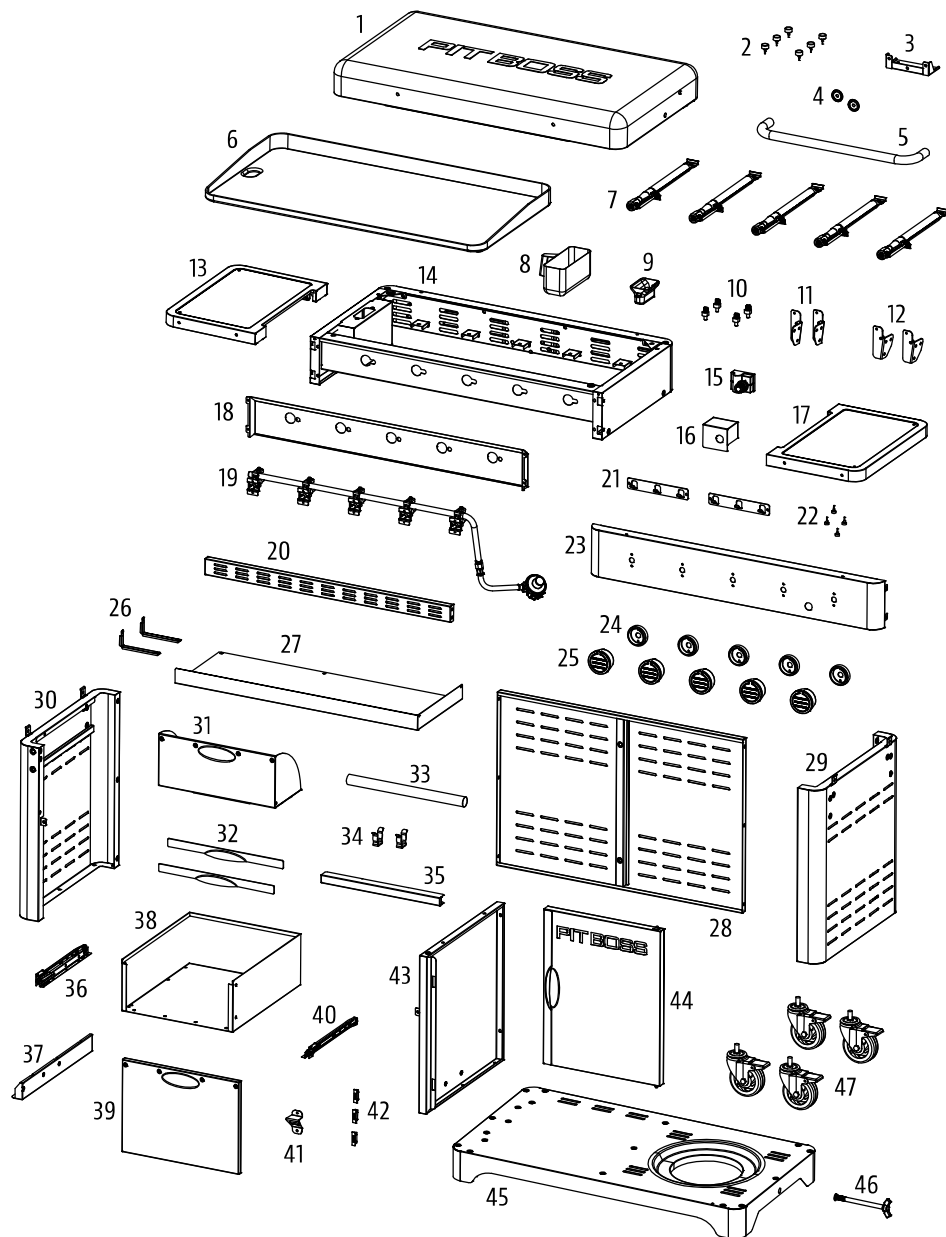
No.	Description
A	Vis (x40)
B	Vis (x4)
C	Rondelle (x23)
D	Rondelle de blocage (x23)
E	Vis (x4)
F	Clavette de roue (x2)
G	Rondelle de roue (x2)
H	Axe de roue (x2)
I	Pile (x1)



PB5BGD2

No.	Description
1	Couvercle (x1)
2	Support de couvercle en caoutchouc (x6)
3	Support de couvercle (x1)
4	Bague de la poignée du couvercle (x2)
5	Poignée du couvercle (x1)
6	Plaque chauffante (x1)
7	Brûleur (x5)
8	Bac à graisse (x1)
9	Déversoir à graisse (x1)
10	Vis des pieds de la plaque chauffante (x4)
11	Support de tablette latérale - gauche (x2)
12	Support de tablette latérale - droit (x2)
13	Tablette latérale - gauche (x1)
14	Assemblage du foyer (x1)
15	Allumeur (x1)
16	Écran thermique de l'allumeur (x1)
17	Tablette latérale - droite (x1)
18	Écran thermique d'avant (x1)
19	Ensemble robinet (x1)
20	Panneau avant du chariot (x1)
21	Panneau de fixation de tablette latérale (x2)
22	Support de tablette latérale en caoutchouc (x4)
23	Panneau de commande du foyer (x1)
24	Support de bouton de commande (x5)
25	Bouton de commande (x5)
26	Support d'écran thermique (x2)
27	Panneau d'écran thermique (x1)
28	Panneau arrière du chariot (x1)
29	Panneau latéral du chariot - droit (x1)
30	Panneau latéral du chariot - gauche (x1)
31	Tiroir basculant (x1)
32	Poignée de tiroir (x2)
33	Barre du distributeur d'essuie-tout (x1)
34	Bloc d'arrêt (x2)
35	Barre de support de tiroir (x1)
36	Rails de tiroir - gauche (x1)
37	Support de rail (x1)
38	Tiroir (x1)
39	Façade de tiroir (x1)
40	Rails de tiroir - droite (x1)
41	Décapsuleur (x1)
42	Boucle magnétique (x3)
43	Cloison du chariot (x1)
44	Porte de l'armoire (x1)
45	Fond du chariot (x1)
46	Boulon de bouteille de gaz (x1)
47	Roulette verrouillable (x4)

No.	Description
A	Vis (x54)
B	Vis (x2)
C	Rondelle de blocage (x14)
D	Rondelle (x14)
E	Vis (x14)
F	Vis (x6)
G	Pile (x1)



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

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les foyers de gaz de Pit Boss® Grills, fabriquées par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur à la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre. Dansons offre une garantie de deux ans (2) contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de deux ans (2) prévue à partir de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons se limitera à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous. Dansons Inc. prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que les composants du gril présentent une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et d'entretien pour prolonger la durée de vie de votre unité. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture lorsque le gril n'est pas utilisé.

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

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les produits Pit Boss® Grills car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications. Dansons et les fournisseurs autorisés Pit Boss® Grills déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou consulter notre boutique en ligne : www.pitboss-grills.com

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

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® 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 au dos de 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

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

 **AVERTISSEMENT :** CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, NOTAMMENT LE FORMALDÉHYDE ET LE PLOMB, RECONNUS PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME ÉTANT CANCÉRIGÈNES, ET LE MONOXYDE DE CARBONE ET LE PLOMB, RECONNUS PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU D'AUTRES TROUBLES DE LA REPRODUCTION. POUR PLUS D'INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS SUR WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **ADVERTENCIA:** ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLO A PRODUCTOS QUÍMICOS, INCLUIDOS EL FORMALDEHÍDO Y EL PLOMO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSANTES DE CÁNCER, Y MONÓXIDO DE CARBONO Y EL PLOMO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSANTE DE DEFECTOS DE NACIMIENTO U OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA



©2022 DANSONS
780220915UMV