

MODEL / MODÈLE / MODELO: PB2BSPD, PB2BSPS
PART / PIÈCE / PARTE: 10641, 10642, 10731, 10732



SPORTSMAN

**OWNER'S MANUAL
LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
EL MANUAL DEL PROPIETARIO**

PORTABLE GAS GRIDDLE TABLETOP GAS GRIDDLE

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

PLAQUE DE CUISSON À GAZ PORTABLE PLAQUE DE CUISSON DE TABLE

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

PLANCHA DE GAS PORTÁTIL PLANCHA DE GAS DE MESA

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

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR
COMMERCIAL USE. FUEL AND ACCESSORIES NOT INCLUDED.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ
À UN USAGE COMMERCIAL. COMBUSTIBLE ET ACCESSOIRES NON INCLUS.
SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.
NO INCLUYE COMBUSTIBLE NI ACCESORIOS

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 électrique à combustion de granulés de bois. 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 instalar y usar esta unidad
que funciona con electricidad y combustión de gránulos. Si no se siguen
estas instrucciones, pueden producirse daños materiales, lesiones
corporales o incluso la muerte. Póngase en contacto con los encargados
del edificio o de los bomberos locales para consultar las restricciones y
los requisitos de inspección de las instalaciones de su zona.



SAFETY INFORMATION

A MAJOR CAUSE OF FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIRSPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS. THE INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE. PLEASE READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND WHEN USING THE APPLIANCE. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

DANGERS AND WARNINGS

 DANGER If you smell gas: • Shut off gas to the appliance. • Extinguish any open flame. • Open lid. • If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.	 WARNING • Never operate this appliance unattended. • If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.	GRILL INSTALLATION CODES • The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2. • LP gas grill models are designed for use with a standard 0.45 kg (1 lb). Liquid propane gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.
---	---	--

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

Should an oil or grease fire occur, turn the griddle 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. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
3. This outdoor griddle is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

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

4. This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
5. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not operate or leave this appliance unattended. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the griddle will become very hot.
6. Never use the griddle 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.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
9. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas griddle. Do not use a regulator from another manufacturer.

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

10. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your griddle on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.

PROPANE GAS WARNINGS

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

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

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When griddle is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.

CARBON MONOXIDE ("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 2020. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

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

Customer Service

Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)
Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2

Connecting To A Gas Supply

 Gas Cylinder Requirements..... 5

 Installing A Gas Cylinder 5

 Disconnecting A Gas Cylinder 5

Operating Instructions

 Griddle Environment 6

 Preparation For Use – Leak Testing..... 7

 First Use – Griddle Burn-Off..... 7

 Lighting Procedure..... 8

 Manual Lighting Procedure..... 8

 Shutting Off Your Griddle 9

 Collapsing For Storage - PB2BSPS 9

Care & Maintenance 10

Tips & Techniques 11

Troubleshooting 12

Replacement Parts..... 13

Warranty 14

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

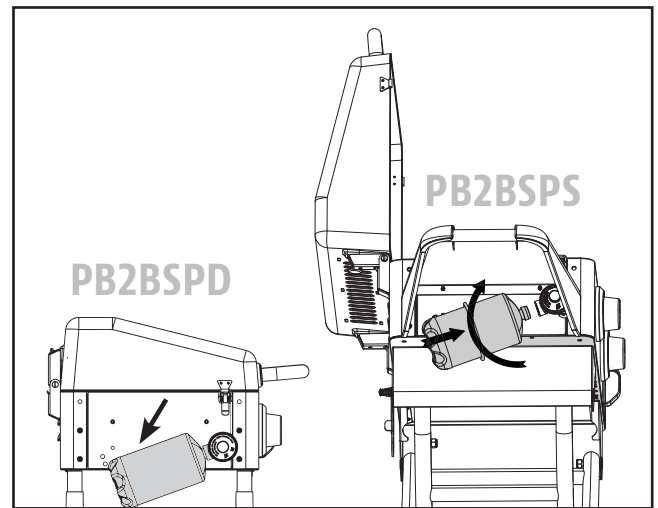
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The griddle is set and tested with liquid propane gas only. When purchasing a gas cylinder for use with this unit, ensure it meets the following requirements: 0.45 kg (1 lb) / 19.6 cm (7.75 in) capacity, only marked "PROPANE", constructed and marked in accordance with Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN\CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable (see label for marking). This griddle has been provided with a cylinder connection device that is compatible with the griddle's regulator port.

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

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. Make sure burner control knob is turned OFF by pushing it in and turning it clockwise to the OFF position.
2. While holding the lid handle side closest to propane cylinder with one hand, push propane cylinder into regulator and turn clockwise until tight.
3. For optimum performance, allow cylinder to hang vertically in the Cylinder Wire Retainer where there is no danger of being bumped or disturbed. Note proper positioning shown. The cylinder angle to the horizontal plane should not be less than 20 degrees.
4. Gas cylinder is now installed.



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

1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the control knob on the griddle is completely closed by turning to the OFF position. Turn LP gas tank 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).

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

WARNING: Do not transport griddle 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

GRIDDLE ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRIDDLE*

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

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your griddle to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your griddle 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 griddle 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.

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas griddle, 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 griddle 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:

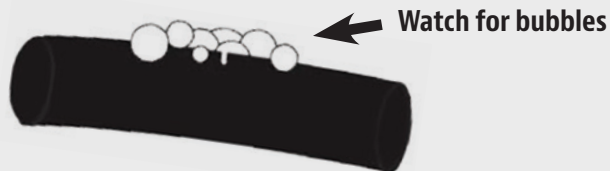
1. Position the griddle in a well-ventilated area. Ensure the griddle is cool to the touch, and not in use. Verify that the regulator valve is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.

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



FIRST USE – GRIDDLE BURN-OFF

Before using your griddle for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the griddle 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. Verify that all control knobs are turned to the OFF position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN.
3. Note the indicator marker on the control knob. Push and hold down the control knob on the griddle and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise SLOWLY (2 to 3 seconds) to HIGH. You should hear a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit. If it does not, repeat up to three times.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob to OFF, wait 5 minutes and repeat lighting procedure. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure** instructions.
5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your griddle at your desired temperature!

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 griddle using the manual method.

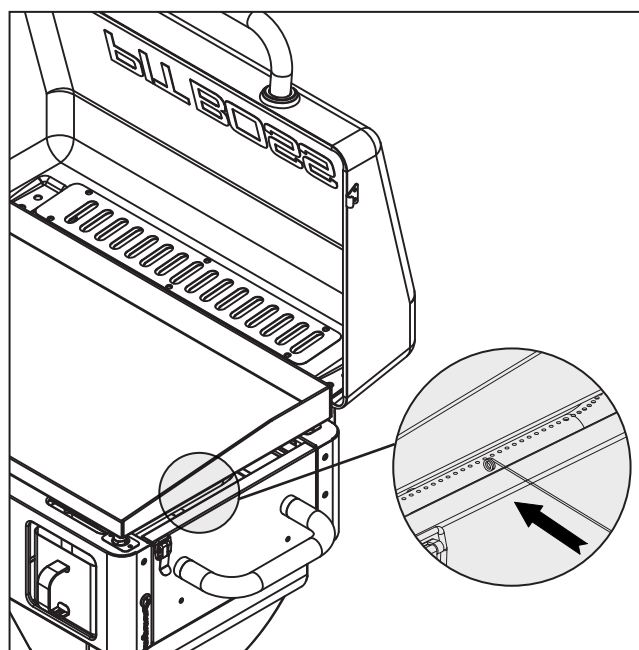
1. Ensure the control knobs are turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between 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. Verify that the control knob is turned to the OFF position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN.
3. Note the indicator marker on the control knob. Push in the regulator knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to HIGH.
4. Quickly and carefully, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and hot plate. 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 griddle.

5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your griddle at your desired temperature!



SHUTTING OFF YOUR GRIDDLE

1. When finished cooking, turn LP gas tank 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 tank by following the *Disconnect LP Gas Tank* instructions.

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

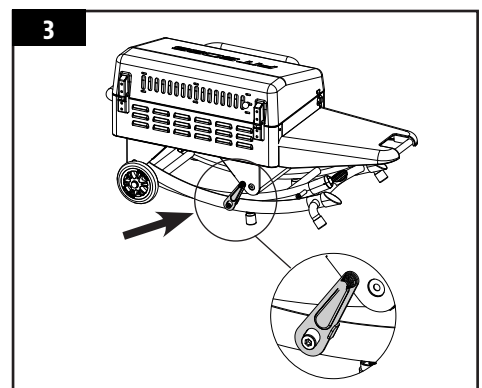
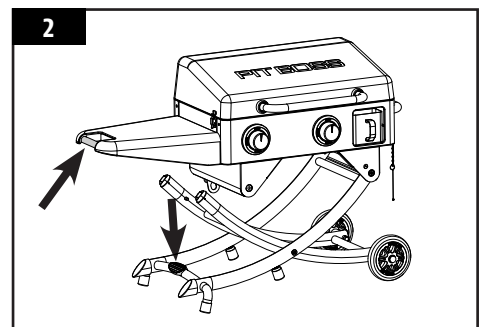
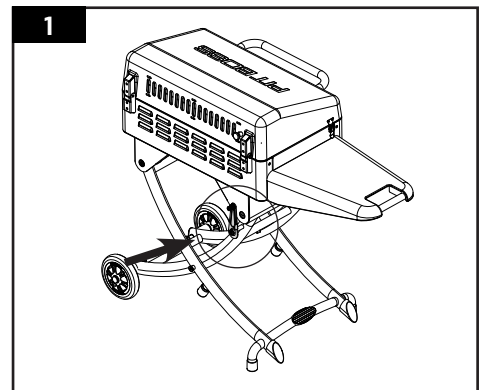
COLLAPSING FOR STORAGE - PB2BSPS

Your griddle can quickly and easily be collapsed for storage and easy transportation. To fold down and securely store your griddle, simply follow the instructions below:

1. Ensure the unit is unplugged, and the grease cup is empty or removed. Remove the locking plate from the locking pin.

NOTE: It is highly recommended to have the latches of the grill lid locked when the unit is changing positions.

2. Anchor the Griddle by placing your foot on the Cart foot pedal. Slowly and with a firm grip, lift the Side Shelf Handle, folding the grill into a travel position.
3. Lock the Griddle into the travel position by swinging the locking plate onto the locking pin of the cart leg. The Griddle is now ready for travel or tailgating!



CARE AND MAINTENANCE

CHECKING THE GAS LEVEL

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

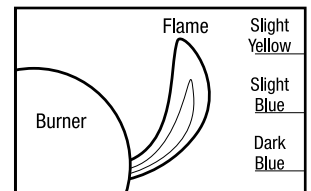
IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your griddle. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

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 griddle:

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 griddle 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. GRIDDLE SURFACE

- Your griddle comes preseasoned from the factory, but it is important to clean and season your griddle after each use to prevent rust, extend the life of your griddle, and create a non-stick cooking surface. The seasoning of your griddle is a continuous process that must be repeated over the life of your griddle to ensure the best cooking experience and longest life for your griddle.
 1. Clean the griddle after each use, using a spatula or scraper to remove all food and debris from cooking surface.
 2. Liberally apply an even coat of cooking oil to the cooking surface. Vegetable, olive, peanut, coconut, and sesame oils are all suitable for seasoning your griddle.
 3. Turn the griddle off, and allow to cool in a cool, dry location.
- 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 griddle. Clean the inside of your griddle on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, carefully remove the food, turn the griddle off. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease cup often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of foods that are cooked.
- Use a grill cover to protect your griddle 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 surface	After each use	Burn off excess, scrub pad & soapy water, season with cooking oil
Grease cup	After each use	Empty, scrub pad & soapy water
Burner tube, portholes	Every 5-6 uses	Dust, scrub pad & soapy water
Flame tamers	Every 5-6 uses	Scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 uses	Scrub pad & soapy water

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.

Accessories are available for purchase separately. Contact your local authorized Pit Boss® dealer or visit www.pitboss-grills.com.

TROUBLESHOOTING

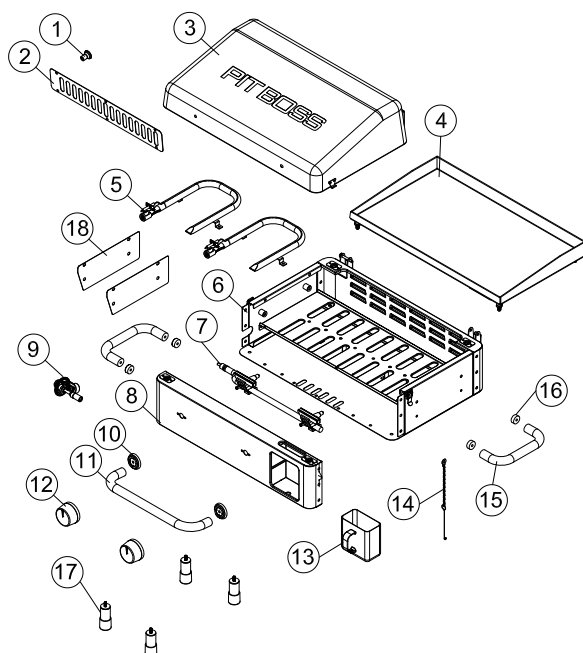
Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your griddle is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local dealer or Customer Service for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

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	The ignition wire is broken	Contact Customer Service for assistance or a replacement part.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Contact Customer Service 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 tank empty	Refill the gas tank.
Gas Leakage	Improper Installation	Turn the regulator knob to the OFF position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged.
	Seal Failure	Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace gas cylinder.
	Regulator Failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
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 - PB2BSPD

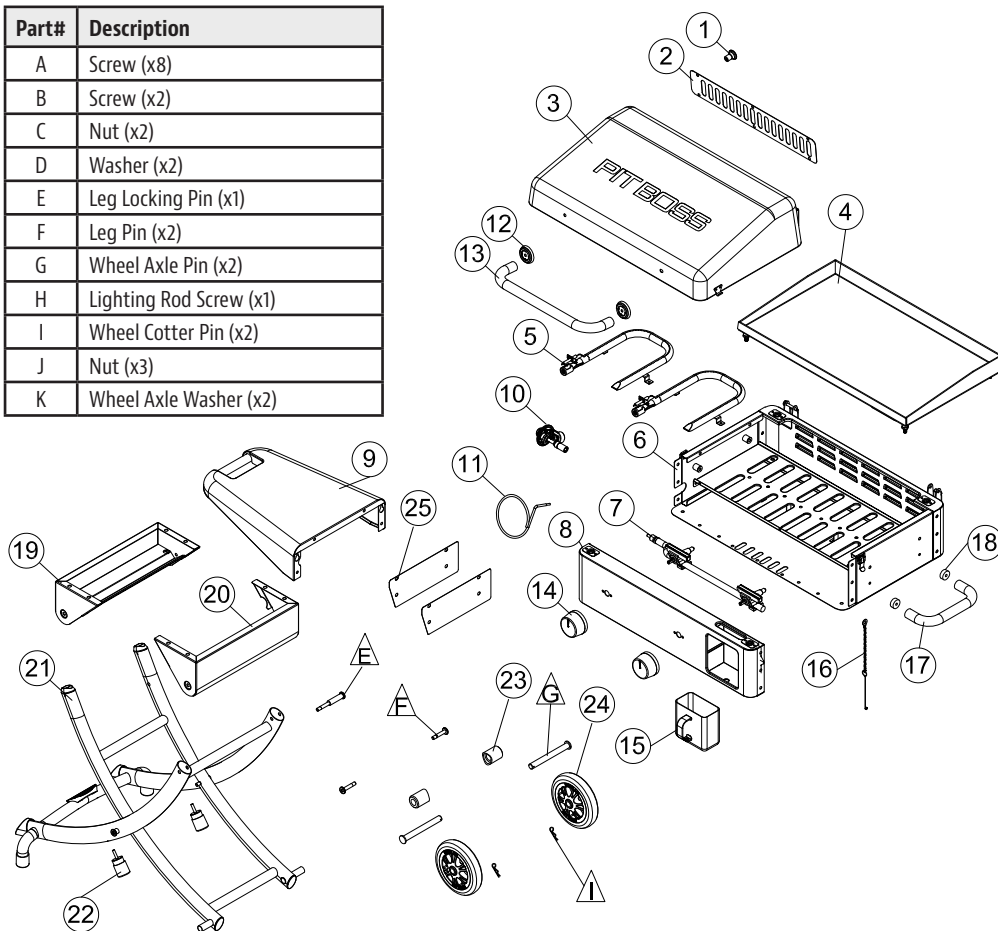
Part#	Description
1	Ventilation Handle (x1)
2	Ventilation Adjustment Plant (x1)
3	Lid (x1)
4	Hot Plate (x1)
5	Burner (x2)
6	Body (x1)
7	Manifold (x1)
8	Control Panel (x1)
9	Regulator (x1)
10	Lid Handle Bezel (x2)
11	Lid Handle (x1)
12	Control Knob (x2)
13	Grease Cup (x1)
14	Lighting Rod (x1)
15	Side Handle (x2)
16	Side Handle Bezel (x4)
17	Fire Box Feet (x4)
18	Isolation Plant (x2)



REPLACEMENT PARTS- PB2BSPS

Part#	Description
1	Ventilation Handle (x1)
2	Ventilation Adjustment Plant (x1)
3	Lid (x1)
4	Hot Plate (x1)
5	Burner (x2)
6	Body (x1)
7	Manifold (x1)
8	Control Panel (x1)
9	Side Shelf (x1)
10	Regulator (x1)
11	Cylinder Wire Retainer (x1)
12	Lid Handle Bezel (x2)
13	Lid Handle (x1)
14	Control Knob (x2)
15	Grease Cup (x1)
16	Lighting Rod (x1)
17	Side Handle (x1)
18	Side Handle Bezel (x2)
19	Fire Box Support - Left (x1)
20	Fire Box Support - Right (x1)
21	Cart Assembly (x1)
22	Cart Support Feet (x2)
23	Wheel Bushing (x2)
24	Wheel (x2)
25	Isolation Plant (x2)

Part#	Description
A	Screw (x8)
B	Screw (x2)
C	Nut (x2)
D	Washer (x2)
E	Leg Locking Pin (x1)
F	Leg Pin (x2)
G	Wheel Axle Pin (x2)
H	Lighting Rod Screw (x1)
I	Wheel Cotter Pin (x2)
J	Nut (x3)
K	Wheel Axle Washer (x2)



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

WARRANTY

CONDITIONS

All gas griddles 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 five (5) 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 griddle do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) 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 griddle 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 griddle is not in use.

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

EXCEPTIONS

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.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® Grills dealer or visit our online store at: **www.pitboss-grills.com**

CONTACT CUSTOMER SERVICE

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

service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® Grills dealer for repair or replacement parts. Danson's 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 on the back of 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 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 INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS. LE MANUEL CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES, NÉCESSAIRES POUR ASSEMBLER ET UTILISER CORRECTEMENT CET APPAREIL. VEUILLEZ LIRE ET RESPECTER TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER À L'ASSEMBLAGE ET LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL. CONSERVEZ 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.

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



AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
- 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 entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

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 à gaz de pétrole liquéfié sont conçus avec une bouteille de gaz de propane liquide 0.45 kg (1 lb), non incluse avec le gril. Ne branchez jamais votre gril à gaz à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dépassant cette capacité.

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 610 mm (24 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction 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 à granulés de bois 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 d'huile ou de graisse, éteignez la plaque jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne jetez pas d'eau dessus. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un feu incontrôlé a lieu, appelez les pompiers.

2. La bouteille de pétrole liquéfié (PL) doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou du National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, et la Commission.
3. Ce gril en fonte extérieur n'est pas destiné à une installation sur des bateaux ou des véhicules de loisir.

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

4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité.
5. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. En cours d'utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux. N'utilisez pas cet appareil sans surveillance. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des gants de cuisine, car la plaque chauffante deviendra très chaude.
6. N'utilisez jamais la plaque chauffante sans le godet à graisse installé et suspendu sous le foyer. Sans le godet à graisse, de la graisse chaude et des débris pourraient fuir vers le bas et provoquer un incendie.
7. Ne bouchez pas le flux de combustion et l'air de ventilation de cet appareil. Maintenez le tube du brûleur et les hublots propres et dépourvus de débris. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil.
8. Vérifiez toujours les fuites de gaz lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bouteille de gaz, surtout après une période de stockage (par exemple, pendant l'hiver). Vérifiez tous les branchements pour les fuites avec une solution d'eau savonneuse et une brosse. N'utilisez jamais de flamme ouverte pour vérifier les fuites.
9. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant son utilisation s'il présente une abrasion ou une usure excessive. Utilisez uniquement l'ensemble de régulateur de gaz ayant été fourni avec ce gril à gaz. N'utilisez pas un régulateur d'un autre fabricant.

N'utilisez pas de roche de lave, de morceaux de bois, de liquide pour briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour l'allumage et le réallumage. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3. Maintenez de tels liquides ou substances de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.

10. Faites fonctionner cet appareil à l'aide de pétrole liquéfié uniquement, ce qui est également indiqué sur l'étiquette du taux sur l'unité. N'essayez pas de faire fonctionner votre gril avec d'autres gaz. N'essayez pas de convertir cette unité à pétrole liquéfié en gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU GAZ DE PROPANE

1. Assurez-vous d'acheter la bouteille de gaz auprès d'un fournisseur fiable. Une bouteille de pétrole liquéfié mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. L'excès de remplissage associé au réchauffement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (un jour d'été chaud, bouteille laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz de pétrole liquéfié car l'augmentation de température fait se dilater le gaz. Le gaz libéré de la bouteille est inflammable et peut être explosif.
2. N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié s'il est comporté une vanne endommagée ou des signes de bosses, de gouges, de renflements, de dommages d'incendie, de corrosion, de fuite, de rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes visuels ; cela peut être dangereux et doit être vérifié immédiatement par un fournisseur de propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte. Débranchez-le de l'alimentation en combustible.

3. Ne branchez, ni ne débranchez la bouteille de gaz lorsque l'unité est en cours d'utilisation ou est encore chaude. Lorsque le gril n'est pas utilisé, vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF et débranchez la bouteille de gaz. Ne déplacez, ni ne transportez jamais l'unité lorsque la bouteille de gaz est raccordée. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié sous ou à proximité de l'appareil.
4. Les bouteilles doivent être 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 la norme ANSI Z21.89-2017 · CSA 1.18-2017 «Appareil de cuisson au gaz spécialisé pour cuisson en plein air». Les appareils de cuisson Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et répertoriés par la CSA (un laboratoire d'essai accrédité) conformément aux normes CSA.



DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

Copyright 2020. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite ou stockée dans un système d'archivage, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation expresse écrite de :

Dansons

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

Service clients

Du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN/FR/ES)

Numéro gratuit : 1-877-303-3134, Fax : 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	16
Connexion à une alimentation au gaz	
Exigences relatives à la bouteille de gaz	19
Installation d'une bouteille de gaz	19
Débrancher une bouteille de gaz	19
Mode d'emploi	
Environnement de plaque chauffante	20
Préparation à l'utilisation – Test de fuite	21
Première utilisation – Brûlage du plaque chauffante	21
Procédure d'allumage	22
Procédure d'allumage manuel	22
Arrêt de votre plaque chauffante	23
Pliage pour le stockage - PB2BSPS	23
Entretien et maintenance	24
Conseils et techniques	25
Dépannage	26
Pièces de rechange	27
Garantie	28

CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

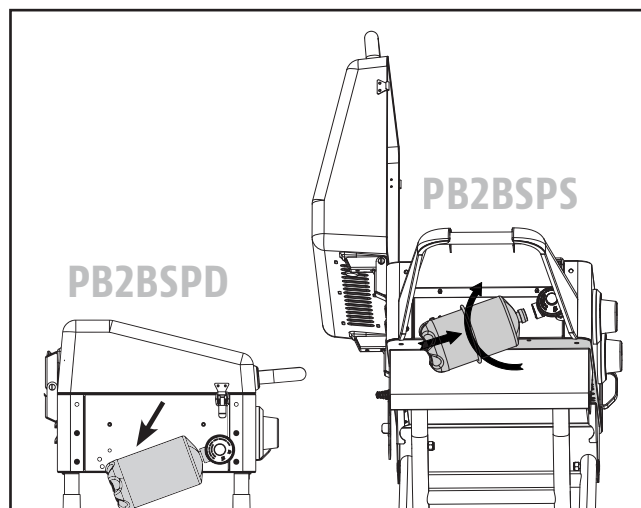
EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

La plaque de cuisson est réglée et testée uniquement avec du gaz propane liquide. Lorsque vous achetez une bouteille de gaz pour l'utiliser avec cet appareil, assurez-vous qu'elle répond aux exigences suivantes : capacité de 0,45 kg/19,6 cm, uniquement avec la mention « PROPANE », construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du Département des transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN\CSA-B339, relative aux bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ; et de la Commission, selon le cas (consultez le marquage sur l'étiquette). Cette plaque de cuisson a été équipée d'un dispositif de raccordement de bouteille qui est compatible avec le port du régulateur de la plaque de cuisson.

ATTENTION : il est important d'inspecter le dispositif de connexion de la bouteille. Avant de l'utiliser, vérifiez que le joint en caoutchouc de la vanne de la bouteille de propane ne présente pas de fissures, d'usure ou de détérioration. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des dommages corporels graves. N'utilisez pas une bouteille de propane dont le joint en caoutchouc est endommagé.

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.
2. Tout en tenant la poignée de transport la plus proche de la bouteille de propane d'une main, poussez la bouteille de propane dans le régulateur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
3. Pour une performance optimale, laissez la bouteille pendre verticalement au bord de la table ou placez-la de façon stable sur une table (surface propre et plane) où elle ne risque pas d'être frappée ou manipulée. Observez le positionnement correct indiqué.
4. La bouteille de gaz est maintenant installée.



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

1. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
2. Le système d'alimentation en bouteilles doit être conçu pour le retrait de vapeur.
3. Si les informations du point 1) et 2) ne sont pas suivies exactement, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut survenir.

DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que le bouton de commande de la plaque de cuisson est complètement fermé en le mettant sur la position d'arrêt. Tournez la vanne du réservoir 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 pour le stockage (si elle n'est pas vide).

REMARQUE : si vous rangez la plaque de cuisson à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

AVERTISSEMENT : Ne transportez pas la plaque chauffante avec une bouteille de gaz attachée. La bouteille peut ouvrir la vanne et provoquer une fuite de gaz, ce qui risque de provoquer une explosion, un incendie ou des blessures corporelles graves. Débranchez la bouteille de gaz avant le voyage ou le stockage.

MODE D'EMPLOI

ENVIRONNEMENT DE PLAQUE CHAUFFANTE

1. OÙ INSTALLER LE PLAQUE CHAUFFANTE

Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre plaque chauffante et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Tous les appareils de Pit Boss® doivent respecter un espace minimum de 610 mm (24 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. Gardez votre plaque chauffante dans un endroit exempt de matériaux combustibles ou d'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 fumée vous aideront à lutter contre la dépression saisonnière. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre plaque pendant les mois les plus frais:

- Organisez-vous : placez tout ce dont vous avez besoin à disposition dans la cuisine avant de sortir. Pendant l'hiver, déplacez votre plaque chauffante dans un endroit à l'abri du vent et du froid direct. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre plaque chauffante par rapport à votre maison et / ou à 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 façon de profiter de votre plaque chauffante pendant les 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.

PRÉPARATION À L'UTILISATION – TEST DE FUITE

Un test de fuite est utilisé pour déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre plaque 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 plaque chauffante pour la première fois,
- À chaque changement de la bouteille de gaz,
- Après un voyage, surtout sur des routes accidentées ou bosselées,
- Après une période de stockage ou une non-utilisation prolongée.

COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

Accessoires nécessaires :

- 1 x bol (vide, propre)
- 1 x pinceau pour peinture (propre)
- Du liquide vaisselle
- De l'eau

Procédure :

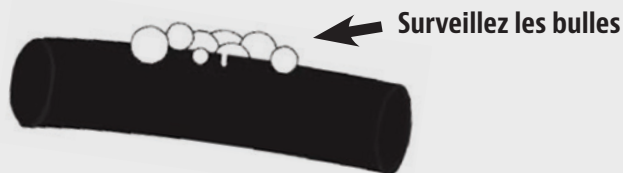
1. Placez la plaque chauffante dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous que la plaque chauffante est froide au toucher, et non utilisé. Vérifiez que la vanne du régulateur est en position OFF et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

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

2. Mélangez une solution d'un moitié d'eau et d'une moitié de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz. Inspectez visuellement les flots de bulles provenant d'un défaut ou d'une rupture du joint.

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 fixé.

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



PREMIÈRE UTILISATION – BRÛLAGE DU PLAQUE CHAUFFANTE

Avant d'utiliser votre plaque chauffante pour la première fois avec de la nourriture, il est important de terminer un brûlage. Démarrez la plaque chauffante et faites fonctionner pendant au moins 15 minutes à HAUT pour brûler l'appareil. Cela «nettoiera à chaud» les composants internes, dissipera les odeurs et les débarrassera de tout corps étranger.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt.
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT.
3. Observez le repère indicateur sur le bouton de commande.
4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de commande sur la plaque de cuisson et tournez à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre LENTEMENT (deux à trois secondes) jusqu'à HAUT. Vous devriez entendre un « clic » pour indiquer une étincelle de l'allumeur, et chercher la flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois.

5. Si l'allumage n'a pas lieu dans les cinq secondes, tournez le bouton de commande sur ARRÊT, attendez cinq minutes et répétez la procédure d'allumage. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de la **procédure d'allumage manuel**.
6. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée !

Si le brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, tournez les boutons de commande en position d'arrêt. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur échoue après trois ou quatre tentatives, vérifiez les étapes suivantes ou démarrez votre plaque chauffante en utilisant la méthode manuelle.

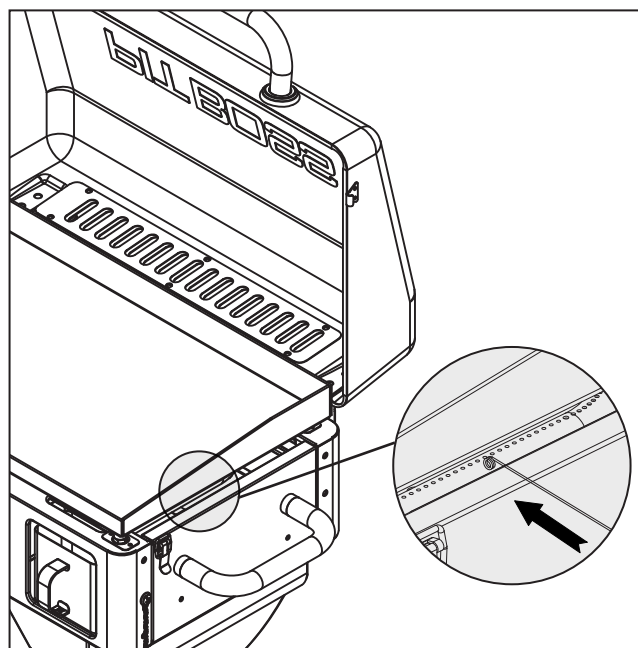
1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF. Laissez tout gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les éléments suivants :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en enfonçant le bouton de l'allumeur et en recherchant une étincelle à la pointe de l'allumeur. 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. Vérifiez que le bouton de commande est tourné sur la position d'arrêt.
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT.
3. Observez le repère indicateur sur le bouton de commande. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUT.
4. Rapidement et avec précaution, utilisez une allumette en feu fixée avec la tige d'allumage (fournie avec la plaque de cuisson) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs par la plaque de cuisson et la plaque chauffante. Placez l'allumette en feu près du côté du brûleur. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut provoquer des blessures.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu dans votre plaque de cuisson.

5. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée !



ARRÊT DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

1. Une fois la cuisson terminée, tournez la vanne du réservoir de gaz de pétrole liquéfié en position fermée et laissez le bouton du régulateur sortir. Ce dispositif de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour s'assurer que le gaz ne s'écoule plus.
2. Tournez les boutons de commande en position 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 de pétrole liquéfié.**

AVERTISSEMENT: laissez la plaque chauffante refroidir complètement et retirez la bouteille de gaz avant de la déplacer, de la déplacer ou de la ranger.

PLIAGE POUR LE STOCKAGE - PB2BSPS

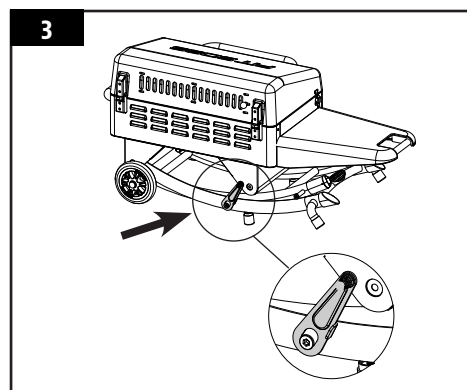
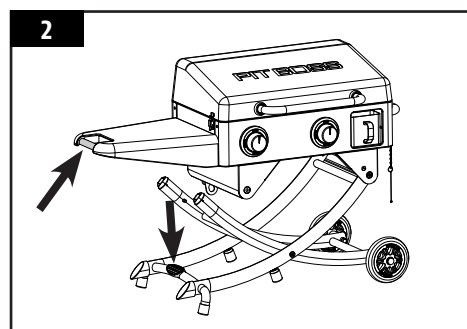
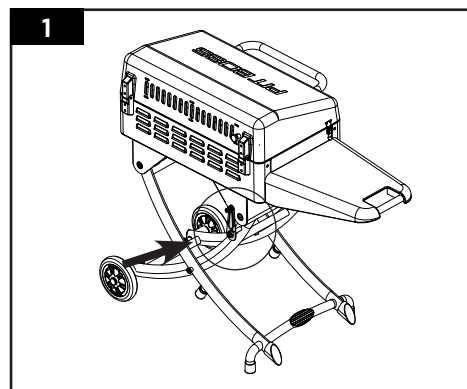
Votre plaque de cuisson peut être pliée rapidement et facilement pour le stockage et le transport. Pour plier et ranger votre plaque de cuisson en toute sécurité, il suffit de suivre les instructions ci-dessous :

1. Veillez à ce que l'appareil soit débranché et que le récipient à graisse soit retiré. Retirez la plaque de fixation de la goupille de verrouillage.

REMARQUE : il est vivement recommandé de verrouiller les loquets du couvercle du gril lorsque l'appareil change de position.

2. Fixez la plaque de cuisson en plaçant votre pied sur la pédale du chariot. En la maintenant fermement, soulevez doucement la poignée de l'étagère latérale, pliant ainsi le gril en position de transport.

3. Verrouillez la plaque de cuisson en position de transport en plaçant la plaque de fixation sur la goupille de verrouillage du pied du chariot. La plaque de cuisson est désormais prête pour vos voyages et tailgatings !



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier la quantité de carburant dans la bouteille de gaz propane, la plaque chauffante doit être en marche. 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.

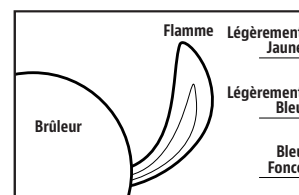
IMPORTANT: N'utilisez pas de briquettes de charbon de bois ou tout autre matériau inflammable avec votre plaque chauffante. L'utilisation de ces matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, une explosion ou des dommages corporels.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

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

1. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur chaque fois que vous 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 tubo obstruido puede producir que se quemé la unidad. En cas de stockage de la plaque chauffante 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 préconfiguré pour obtenir une performance de flamme optimale. Une flamme bleue, avec un tout petit bout jaune, est le résultat du mélange optimal entre l'air et le gaz. Si la flamme est très jaune, orange ou irrégulière, vous devez alors nettoyer les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les hublots afin d'augmenter le débit d'air.



2. SURFACES DE PLAQUE CHAUFFANTE

- Votre plaque chauffante est pré-assaisonnée en usine, mais il est important de la nettoyer et de l'assaisonner après chaque utilisation pour éviter la rouille, prolonger sa durée de vie et créer une surface de cuisson antiadhésive. L'assaisonnement de votre plaque chauffante est un processus continu qui doit être répété pendant toute la durée de vie de votre plaque afin de garantir la meilleure expérience de cuisson et la plus longue durée de vie de votre plaque.
 - Nettoyez la plaque chauffante après chaque utilisation, en utilisant une spatule ou un grattoir pour enlever tous les aliments et les débris de la surface de cuisson.
 - Appliquez généreusement une couche uniforme d'huile de cuisson sur la surface de cuisson. Les huiles végétales, d'olive, d'arachide, de noix de coco et de sésame conviennent toutes à l'assaisonnement de votre plaque chauffante.
 - Éteignez la plaque chauffante et laissez-la refroidir dans un endroit frais et sec.
- Retirez les aliments ou les accumulations de la surface de cuisson. Notre recommandation est de le faire pendant qu'elle est encore chaude grâce à l'utilisation préalable de la part d'un autre cuisinier. Les feux provoqués par la graisse sont dus à une trop grande quantité de débris déposés sur les éléments de cuisson de la plaque chauffante. Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre plaque chauffante. En cas de feu provoqué par la graisse, retirez soigneusement les aliments et éteignez la plaque chauffante. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Vérifiez souvent votre récipient à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits.
- 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, avec la bouteille de gaz retirée (doit être stockée à l'extérieur).

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Surface de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler l'excès, Éponge à récure et eau savonneuse, assaisonner d'huile de cuisson
Récipient à graisse	Après chaque utilisation	Vider, Éponge à récure et eau savonneuse
Tube de brûleur, hublots	Toutes les 5-6 utilisations	Épousseter, éponge à récure et eau savonneuse
Dompteurs de flammes	Toutes les 5-6 utilisations	Éponge à récure et eau savonneuse
Brûleurs	Toutes les 5-6 utilisations	Éponge à récure et eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Utilisez toujours un thermomètre 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. Utiliser un ustensile perçant, tel qu'une fourchette, piquera la viande et laissera le jus s'échapper.

Les accessoires sont disponibles séparément à l'achat. Contactez votre revendeur local agréé par Pit Boss® ou consultez www.pitboss-grills.com.

DÉPANNAGE

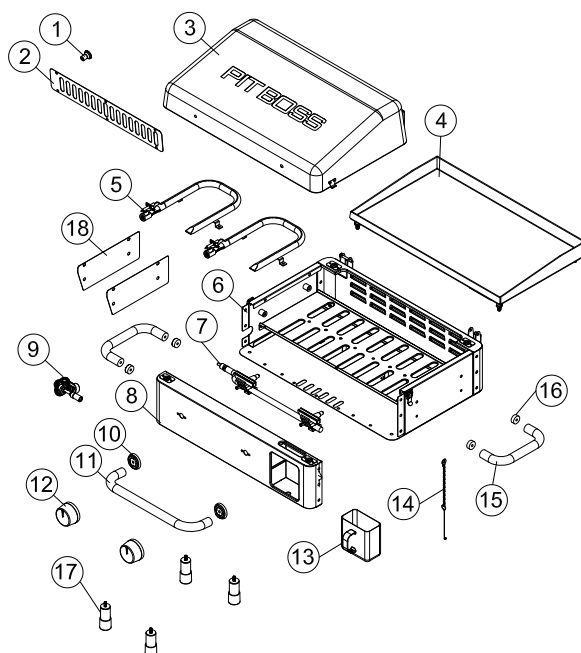
Un nettoyage et une maintenance adaptés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité évitera la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre plaque chauffante Pit Boss® est mal ou peu utilisée, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles. Pour consulter des 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 plaque chauffante soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Aucune étincelle d'allumage sur l'électrode	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'absence de fuite sur la connexion.
Feu de graisse / Flambées fréquentes	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons se trouvent sur le réglage « 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 la connexion du gaz combustible et assurez-vous qu'elle est ouverte. Remplacez la bouteille de gaz est vide.
	Rafales ou vents violents	Éloignez l'avant du gril du vent ou 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	Installation incorrecte	Tournez le bouton du régulateur en position OFF et laissez le bouton du régulateur sortir. Retirez la bouteille de gaz. Réinstallez et serrez. Effectuez un test de fuite pour assurer une bonne étanchéité. Remplacez la bouteille de gaz si elle est endommagée.
	Échec du joint	La bouteille de gaz est corrodée, rouillée ou mal manipulée. Remplacez la bouteille de gaz.
	Défaillance du régulateur	Regulator needs to be replaced. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Les flammes des brûleurs sont jaunes ou orange	Mauvais débit d'air	Vérifiez le tube du brûleur et les orifices du brûleur pour les toiles d'araignée ou autres obstructions. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance pour nettoyer le tube du brûleur.
	Obstruction du brûleur	
	Le godet à graisse est plein, renversant	Videz le godet à graisse et réinstallez-le. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez la connexion de la soupape de régulation à la bouteille de gaz. Supprimez, puis réinstallez. Effectuez un test de fuite.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton du régulateur sur ÉLEVÉ pendant cinq minutes et brûlez l'unité. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .

PIÈCES DE RECHANGE - PB2BSPD

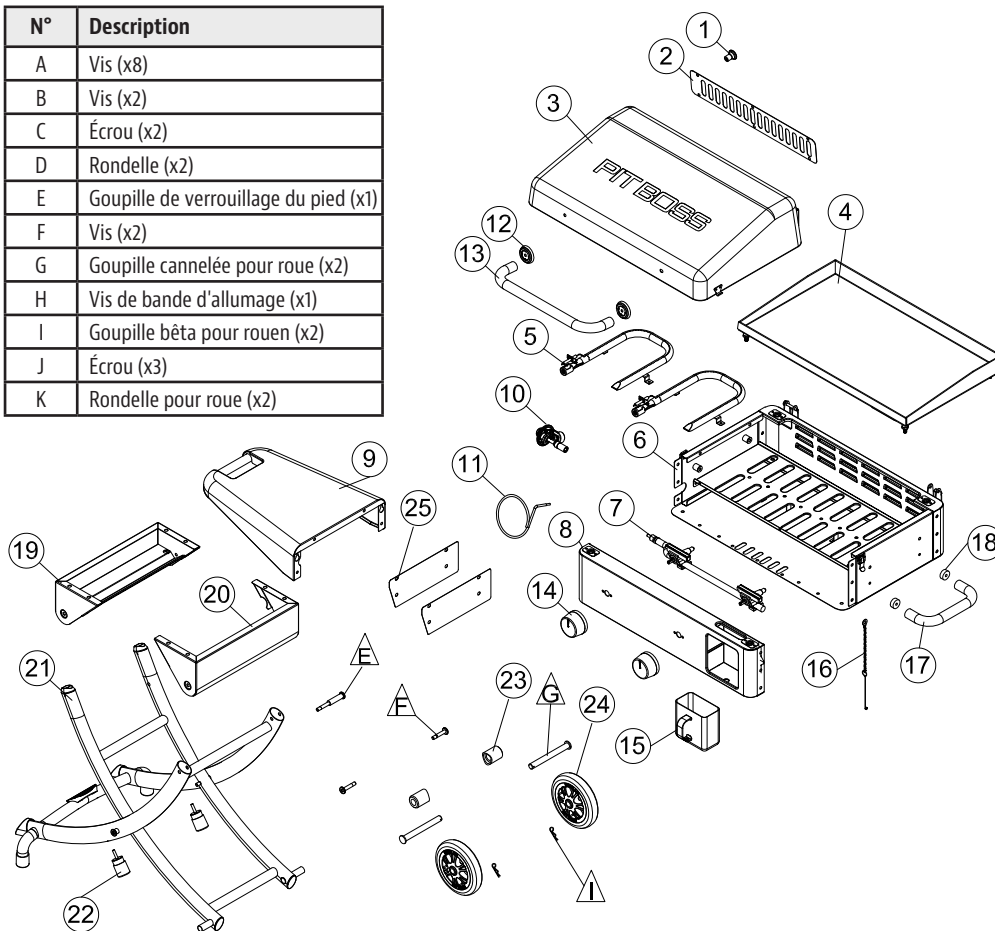
N°	Description
1	Poignée de ventilation (x1)
2	Grille d'ajustement de la ventilation (x1)
3	Couvercle (x1)
4	Plaque chauffante (x1)
5	Brûleur (x2)
6	Corps (x1)
7	Tubulure (x1)
8	Panneau de commande (x1)
9	Régulateur (x1)
10	Bague de la poignée pour couvercle (x2)
11	Poignée pour couvercle (x1)
12	Bouton de commande (x2)
13	Récipient à graisse (x1)
14	Baguette d'allumage (x1)
15	Poignée latérale (x2)
16	Bague de la poignée latérale (x4)
17	Pied de la chambre de combustion (x4)
18	IPlaque d'isolation (x2)



PIÈCES DE RECHANGE- PB2BSPS

N°	Description
1	Poignée de ventilation (x1)
2	Grille d'ajustement de la ventilation (x1)
3	Couvercle (x1)
4	Plaque chauffante (x1)
5	Brûleur (x2)
6	Corps (x1)
7	Tubulure (x1)
8	Panneau de commande (x1)
9	Side Shelf (x1)
10	Régulateur (x1)
11	Collier de maintien de câble de la bouteille de gaz (x1)
12	Bague de la poignée pour couvercle (x2)
13	Poignée pour couvercle (x1)
14	Bouton de commande (x2)
15	Récipient à graisse (x1)
16	Baguette d'allumage (x1)
17	Poignée latérale (x1)
18	Bague de la poignée latérale (x2)
19	Support gauche de la chambre de combustion (x1)
20	Support droit de la chambre de combustion (x1)
21	Assemblage du chariot (x1)
22	Pied de support du chariot (x2)
23	Baguette de roue (x2)
24	Roue (x2)
25	IPlaque d'isolation (x2)

N°	Description
A	Vis (x8)
B	Vis (x2)
C	Écrou (x2)
D	Rondelle (x2)
E	Goupille de verrouillage du pied (x1)
F	Vis (x2)
G	Goupille cannelée pour roue (x2)
H	Vis de bande d'allumage (x1)
I	Goupille bêta pour rouen (x2)
J	Écrou (x3)
K	Rondelle pour roue (x2)



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

GARANTIE

CONDITIONS

Toutes les plaques 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 cinq (5) ans sur les défauts et la confection de toutes les pièces et une garantie de cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux 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 plaque chauffante n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des cinq (5) ans suivant la date d'achat.

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

Dansons 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 le composant du plaque chauffante présente 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 de plaque chauffante lorsque ce dernier n'est pas utilisé.

Cette garantie s'applique à un usage domestique et à utilisation normale du plaque chauffante et aucune des garanties limitées ne s'applique à un plaque chauffante utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Pit Boss®, car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Pit Boss® ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivante: www.pitboss-grills.com

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (anglais / français / espagnol).

service@pitboss-grills.com | Ligne sans frais: 1-877-303-3134 | Fax sans frais : 1-877-303-3135

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur de Pit Boss® le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre Pit Boss® se trouve sur la trémie. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

FRANÇAIS

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO SON UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE Y QUE NO SE MANTENGA UNA DISTANCIA SUFICIENTE DE LOS MATERIALES INFLAMABLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE MONTE EXCLUSIVAMENTE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES. EL MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA MONTAR Y USAR LA UNIDAD DE FORMA SEGURA. LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE MONTAR LA UNIDAD Y AL USARLA. CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

 PELIGRO Si detecta olor a gas: • Shut off gas to the appliance. • 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. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.	 ADVERTENCIA • Nunca opere este aparato sin supervisión. • Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su departamento de bomberos. No intente extinguir un aceite o grasa con agua. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.	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, ANSI 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 barbacoa a gas licuado están diseñados para su uso con un tanque de gas propano líquido estándar de 0.45 kg (1 lb.), no incluido con la barbacoa. Nunca conecte la barbacoa a gas a un tanque de gas licuado que exceda esta capacidad.
--	---	--

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 610 mm (24 pulgadas) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 610 mm (24 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.

Si se produce un incendio de aceite o grasa, apague la plancha hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extinguidor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los Bomberos.

2. El tanque de gas licuado (LP) debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones de tanques de gas licuado del Departamento de transporte (D.O.T.) estadounidense o la Norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y Comisión.
3. Esta plancha para exteriores no está diseñada para su instalación en vehículos recreativos o embarcaciones.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una autocaravana, tienda de campaña, automóvil, barco o vivienda. Este aparato no está previsto para su uso como estufa y nunca debe utilizarse como tal.

4. Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.
5. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa. No use ni deje la unidad sin supervisión. No toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento, ya que la plancha se calentará mucho.
6. Nunca use la plancha sin la taza de grasa instalada y colgada debajo de la cámara de combustión. Sin la taza de grasa, la grasa caliente y los desechos podrían filtrarse hacia abajo y producir un peligro de incendio.
7. No obstruya la circulación del aire de combustión y ventilación a este aparato. Mantenga limpios y sin residuos el tubo del quemador y las portillas. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad.
8. Compruebe siempre si hay fugas de gas cuando conecte y desconecte el regulador al tanque de gas, especialmente tras un período de almacenamiento prolongado (en invierno, por ejemplo). Compruebe todas las conexiones para ver si hay fugas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. Nunca use una llama para comprobar si hay fugas.
9. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del aparato de gas para cocinar en el exterior. Cambie el regulador de gas antes de usarlo si presenta señales de abrasión o desgaste excesivo. Utilice solo el mecanismo del regulador de gas que se suministra con esta plancha de gas. No utilice reguladores de otros fabricantes.

No utilice piedra de lava, trozos de madera, carbón, líquido de encendido, alcohol u otros productos químicos similares para encender por primera vez o para volver a encender. Utilice solo los productos de encendido conformes a EN1860-3. Mantenga ese tipo de sustancias y líquidos lejos del aparato cuando lo esté usando.

10. Utilice este aparato solo con gas licuado, que también se especifica en la etiqueta de clasificación de la unidad. No intente operar la plancha con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas licuado a gas natural. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el tanque de gas a un proveedor de confianza. Un tanque de gas licuado relleno incorrectamente o en exceso puede resultar peligroso. Un relleno en exceso combinado con el calentamiento del tanque de gas licuado (un día de verano caluroso, el tanque se deja al sol, etc.) puede producir una fuga de gas licuado pues el aumento de temperatura hace expandir el gas. La fuga de gas del tanque es inflamable y puede explotar.
2. No utilice un tanque de gas licuado si tiene alguna válvula dañada o presenta señales de abolladuras, boquetes, bultos, daño por fuego, corrosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles; puede resultar peligroso y un proveedor de propano líquido debe realizar una comprobación de inmediato.

Si ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del tanque, no intente encender el aparato. Apague cualquier llama. Desconéctelo de la fuente de suministro de combustible.

3. No conecte ni desconecte el tanque de gas mientras la unidad esté aún caliente o en uso. Cuando la plancha no esté en uso, asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición APAGADA y desconecte el tanque de gasolina. Nunca mueva ni transporte la unidad con el tanque de gas conectado. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca del aparato.
4. 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.

MONÓXIDO DE CARBONO (el "asesino silencioso")

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conocimiento o muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Consulte un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o gripe mientras cocina o se encuentra cerca del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un catarro o la gripe, frecuentemente se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de fármacos incrementa los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono resulta especialmente tóxico para la madre y su hijo/a durante el embarazo, bebés pequeños, personas mayores, fumadores y personas con problemas del sistema sanguíneo o circulatorio, como anemia o enfermedad cardíaca.

ANUNCIOS 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 COPYRIGHT

Copyright 2020. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá copiarse, transmitirse, transcribirse, almacenarse en un sistema de recuperación, de ninguna forma ni por cualquier medio sin la autorización expresa por escrito de:

Dansons

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

Atención al cliente

De lunes a domingo, de 4:00 a 20:00, PST (EN/FR/ES)
Llamada gratuita: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

ÍNDICE

Información de seguridad	30
Conexión a una fuente de gas	
Requisitos de tanque de gas	33
Instalación de un tanque de gas	33
Desconexión de tanque de gas.....	33
Instrucciones de funcionamiento	
Entorno de plancha.....	34
Preparación para el uso: comprobación de fugas.....	35
Primer uso: Quemado de plancha	35
Procedimiento de encendido.....	36
Procedimiento de encendido manual	36
Apagando la plancha.....	37
Plegado para su almacenamiento - PB2BSPS.....	37
Cuidado y mantenimiento	38
Consejos y técnicas.....	39
Resolución de problemas	40
Piezas de repuesto.....	41
Garantía.....	42

CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

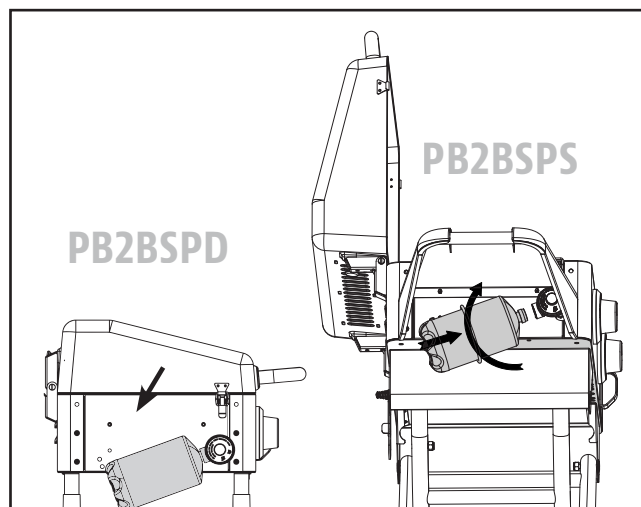
REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La plancha ha sido probada y diseñada solo para su uso con gas propano líquido. Cuando compre una bombona de gas para utilizarla con esta unidad, asegúrese de que cumple los siguientes requisitos: capacidad de 0,45 kg (1 lb)/19,6 cm (7,75 in), con la indicación "PROPANO" solamente, construida y etiquetada de acuerdo con las especificaciones para bombonas de gas LP del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN\CSA-B339, bombonas, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la Comisión, según corresponda (consulte la etiqueta). Esta plancha está provista de un dispositivo de conexión de la bombona que es compatible con el puerto regulador de la plancha.

PRECAUCIÓN: es importante inspeccionar el dispositivo de conexión del cilindro. Revise el sello de goma de la válvula del depósito de propano para ver si hay grietas, desperfectos o algún tipo de deterioro antes de su uso. Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, lo que puede dar lugar a una explosión o un incendio o causar graves daños corporales. No utilice un recipiente de propano con el sello de goma dañado.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que el botón de control del quemador está APAGADO empujándolo y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.
2. Mientras sostiene el asa de la tapa lateral más cercana a la bombona de propano con una mano, empuje la bombona dentro del regulador y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretada.
3. Para un funcionamiento óptimo, deje que la bombona cuelgue en vertical en el aro de retención para que no haya riesgo de que sea golpeada o descolocada. Observe la posición correcta que se muestra en la ilustración. El ángulo de la bombona respecto al plano horizontal no debería ser menor de 20 grados.
4. El tanque de gas ya está instalado.



La barbacoa de exteriores, una vez instalada, debe tener una conexión eléctrica a tierra de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código de electricidad nacional ANSI/NFPA 70 o el Código de electricidad canadiense, CSA C22.1.

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la extracción de vapor.
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.

DESCONEXIÓN DE TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la perilla de control de la plancha esté completamente cerrada girándola a la posición de APAGADO. Gire la válvula del tanque de gas LP a la posición CERRADA y permita que salga la perilla del regulador.
2. Gire (manualmente) el tanque hacia la izquierda para desconectarlo de la apertura de la válvula del regulador. Coloque las tapas protectoras en la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

NOTA: si guarda la plancha en el interior, deje fuera el tanque de gas.

ADVERTENCIA: no pliegue ni transporte la plancha con el tanque de gas conectado. El tanque puede aflojar la válvula y producir una fuga de gas, y posiblemente dé lugar a una explosión, incendio o lesión corporal grave. Desconecte el tanque de gas antes de transportarlo o almacenarlo.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ENTORNO DE PLANCHA

1. *DÓNDE INSTALAR LA PLANCHA*

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la plancha y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 610 mm (24 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la plancha esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la plancha en un área sin materiales combustibles, gasolina y 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 barbacoas! El aire frío y el aroma delicioso de los alimentos ahumados ayudan a curar la melancolía invernal. Siga estas sugerencias para disfrutar de su plancha incluso en los meses más fríos:

- Organizar: tenga preparado todo lo necesario en la cocina antes de salir a cocinar fuera. Durante el invierno, traslade la plancha a una zona alejada del viento y del frío directo. Compruebe los reglamentos locales sobre la proximidad que debe existir entre la plancha y su vivienda u otras estructuras. Coloque todo lo necesario en una bandeja, abriguese y ¡a cocinar!
- Para saber la temperatura que hace fuera, coloque un termómetro para exteriores cerca del área de cocina. 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 pocas sugerencias para disfrutar de su plancha 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 tipo camping aislada. Rellene los huecos alrededor del papel aluminio con papel de periódico y la comida se mantendrá caliente de 3 a 4 horas.

PREPARACIÓN PARA EL USO: COMPROBACIÓN DE FUGAS

Para determinar la integridad del precinto se utiliza una prueba de fugas. Antes de usar la plancha a gas, haga una prueba de fugas en la conexión entre el regulador y el tanque de gas para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o incluso la muerte por incendio o explosión. La prueba de fugas debe realizarse como mínimo una vez por temporada, así como:

- Antes de encender la plancha por primera vez,
- Cada vez que se cambie el tanque de gas,
- Después de viajar, especialmente en vías rugosas o pedregosas,
- Tras un período prolongado de almacenamiento o sin usar.

CÓMO REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS

Elementos necesarios:

- 1 x cuenco (vacío y limpio)
- 1 x pincel de brocha gorda (limpio)
- Detergente líquido
- Agua

Procedimiento:

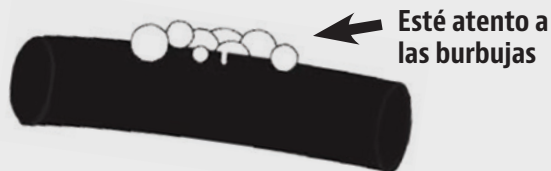
1. Coloque la plancha en una zona bien ventilada. Asegúrese de que la plancha esté fría al tacto y que no esté en uso. Compruebe si la válvula del regulador está en posición OFF (apagado) y si el tanque de gas está conectado perfectamente al regulador.

IMPORTANTE: asegúrese de que no haya llamas ni ahumadores cerca.

2. En un cuenco, mezcle una solución de una parte de agua con una parte de detergente líquido. La solución formará burbujas ya que será concentrada.
3. Utilice un pincel de brocha gorda para aplicar la solución en el precinto entre el regulador y el tanque de gas. Inspeccione visualmente para identificar la formación de burbujas procedentes de algún defecto o rotura del precinto.

NOTA: si aparece alguna fuga, repita el procedimiento de instalación del tanque de gas pero sin apretar demasiado. Apriete solo manualmente. Repita la prueba de fugas tras la reinstalación para asegurarse de que el precinto es seguro.

IMPORTANTE: no utilice la plancha a gas si detecta una fuga de gas que no se puede corregir con el procedimientos de prueba de fugas. Póngase en contacto con los bomberos locales o con el servicio de Atención al cliente para buscar medidas alternativas de pruebas y adoptar una medida de precaución adecuada.



PRIMER USO: QUEMADO DE PLANCHA

Antes de usar su plancha por primera vez con alimentos, es importante completar un quemado. Encienda la plancha y opere por un mínimo de 15 minutos en ALTO para quemar la unidad. Esto "limpiará con calor" los componentes internos, disipará los olores y eliminará cualquier materia extraña.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

1. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición de apagado.
2. Conecte el cilindro de gas LP según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición ABIERTO.
3. Observe el marcador indicativo en la perilla de control. Mantenga presionado el botón de control de la plancha y gire 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj LENTAMENTE (2 a 3 segundos) hasta ALTO. Debería oír un sonido de "clic" que indique una chispa del encendedor y buscar la llama para asegurarse de que el quemador está encendido. Si no lo hace, repítalo hasta tres veces.
4. Si la ignición no se produce en cinco segundos, gire el mando de control a la posición de APAGADO, espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido. Si las indicaciones anteriores no funcionan, siga las instrucciones del **Procedimiento de encendido manual**.
5. Después de que el quemador se haya encendido, ¡está listo para disfrutar de su plancha a la temperatura deseada!

Si el quemador se apaga durante el funcionamiento, gire los mandos de control a la posición APAGADO. Espere cinco minutos antes de intentar encenderlo de nuevo para permitir que el gas acumulado se disipe.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

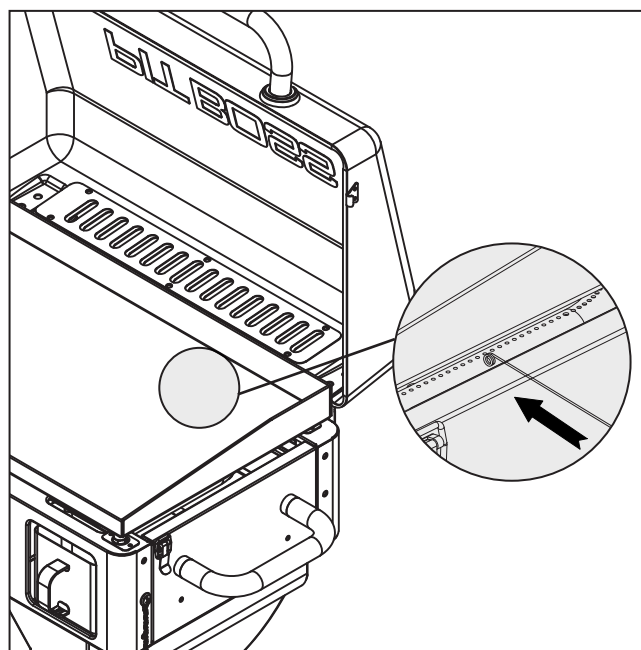
Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla o se apaga la llama de la barbacoa durante la cocción, compruebe los pasos siguientes o arranque la plancha con el método manual.

1. Asegúrese de que la perilla del regulador esté en posición OFF (apagado). Espere a que se disipen los gases acumulados.
2. Una vez transcurridos cinco minutos, compruebe lo siguiente:
 - Para confirmar visualmente si el sistema de ignición funciona, empuje el botón de ignición y busque una chispa en la punta del sistema de ignición. Si no hay chispa, ajuste la distancia entre la punta (electrodo) del sistema de ignición y el quemador en 4,5 mm (3/16 in.).
 - Confirme visualmente que no haya obstrucciones en el tubo del quemador y las portillas. Si hay bloqueos, siga las instrucciones de **Cuidado y mantenimiento**.
3. Si los elementos anteriores no funcionan, siga las instrucciones para la **Resolución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

1. Verifique que el mando de control esté en la posición de APAGADO.
2. Conecte el cilindro de gas LP según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición ABIERTO.
3. Observe el marcador indicativo en la perilla de control. Presione la perilla del regulador y gire 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj a ALTO.
4. Rápida y cuidadosamente, use una cerilla encendida asegurada con la varilla de encendido (incluida con la parrilla) para encender los quemadores. Acceda a los quemadores a través de la parrilla de cocina y la placa caliente. Coloque la cerilla encendida cerca del lado del quemador. No intente encender otra zona del quemador. Puede lesionarse.

NOTA: no use alcohol, líquido para encendedores o queroseno para encender o refrescar un fuego en su plancha.



5. Después de que el quemador se haya encendido, ¡está listo para disfrutar de su plancha a la temperatura deseada!

APAGANDO LA PLANCHA

1. Cuando termine de cocinar, gire la válvula del tanque de gas LP a la posición CERRADA y permita que la perilla del regulador salga. Esta característica de seguridad bloquea la perilla del regulador para asegurar que el gas ya no fluya.
2. Gire las perillas de control a la posición OFF.

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 licuado**.

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

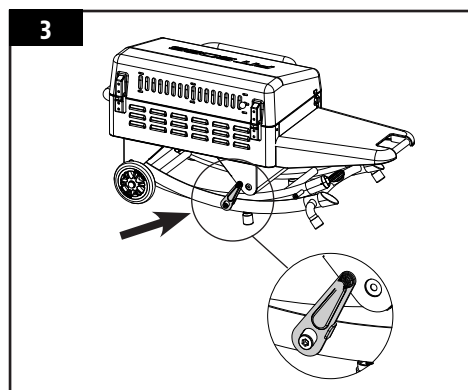
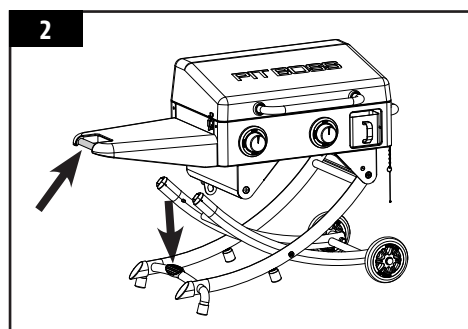
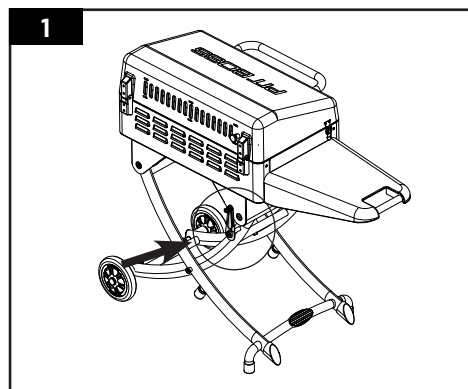
PLEGADO PARA SU ALMACENAMIENTO - PB2BSPS

Su plancha se puede plegar rápida y fácilmente para almacenarla y transportarla cómodamente. Para plegar y guardar su plancha de forma segura, simplemente siga las instrucciones que se muestran a continuación:

1. Asegúrese de desenchufar la unidad y de sacar el recipiente para la grasa o de que este está vacío. Saque la placa de bloqueo del pasador de bloqueo.

NOTA: Se recomienda cerrar los pestillos de la tapa de la parrilla cuando cambie la unidad de posición.

2. Sujete la plancha colocando un pie sobre el pedal de pie del carro. Despacio, agarrándola con firmeza, levante el asa del estante lateral, la plancha se plegará hasta la posición de transporte.
3. Bloquee la plancha en la posición de transporte pasando la placa de bloqueo por el pasador de bloqueo de la pata del carro. ¡Ya puede transportar o desplazar la plancha!



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

COMPROBACIÓN DEL NIVEL DE GAS

Para verificar la cantidad de combustible en el cilindro de gas LP, la plancha debe estar en funcionamiento. Coloque su mano en la parte superior del tanque y muévase lentamente hacia un lado hasta que el tanque se sienta frío al tacto. Esto indicará la cantidad aproximada de gas en su tanque; si $\frac{3}{4}$ está vacío, reemplácelo con el tanque lleno.

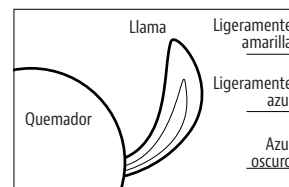
IMPORTANTE: No use briquetas de carbón ni ningún material inflamable con su plancha. El uso de dicho material anulará su garantía y puede provocar incendios, explosiones y daños corporales.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

Cualquier unidad Pit Boss® le brindará muchos años de servicio sabroso con una limpieza mínima. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento para reparar su plancha:

1. COMPONENTES DEL QUEMADOR

- Limpie el quemador cada vez que se encuentre una gran acumulación, para asegurarse de que no haya signos de bloqueo (escombros, insectos) en el tubo del quemador o en los ojos de buey del quemador. Después de períodos de almacenamiento, las arañas o los pequeños insectos pueden construir nidos, redes y poner huevos en el tubo del quemador, obstruyendo el flujo de gas hacia el quemador. Un tubo obstruido puede producir que se queme la unidad. Si almacena la plancha o antes de un período prolongado de inactividad, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que entren insectos en los agujeros del quemador.
- El quemador ha sido 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 alimentos en la superficie del quemador y en los ojos de buey del quemador para aumentar el flujo de aire.



2. SUPERFICIE DE LA PLANCHA

- Su plancha viene preestablecida de fábrica, pero es importante limpiarla y sazónarla después de cada uso para evitar la oxidación, extender la vida útil de la plancha y crear una superficie de cocción antiadherente. El sazonado de su plancha es un proceso continuo que debe repetirse durante la vida útil de su plancha para garantizar la mejor experiencia de cocción y la mayor duración de su plancha.
 1. Limpie la plancha después de cada uso, utilizando una espátula o un raspador para eliminar todos los alimentos y los desechos de la superficie de cocción.
 2. Aplique generosamente una capa uniforme de aceite de cocina a la superficie de cocción. Los aceites vegetales, de oliva, maní, coco y sésamo son adecuados para sazonar su plancha.
 3. Apague la plancha y deje que se enfríe en un lugar fresco y seco.
- Retire cualquier alimento o acumulación de la superficie de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras todavía está caliente de un cocinero anterior. Los incendios de grasa son causados por demasiados restos caídos en los componentes de cocción de la plancha. Limpie el interior de su plancha de manera consistente. En caso de que experimente un incendio de grasa, retire cuidadosamente la comida y apague la plancha. Espolvorea ligeramente bicarbonato de sodio, si está disponible.
- Revise su taza de grasa con frecuencia y límpiela según sea necesario. Tenga en cuenta el tipo de alimentos que se cocinan.
- ¡Use una cubierta de parrilla para proteger su plancha para una protección completa! Una cubierta es su mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no esté en uso o para almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad debajo de una cubierta en un garaje o cobertizo, con el cilindro de gas retirado (debe almacenarse al aire libre).

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Superficie de cocción	Después de cada uso	Quemar el exceso, estropajo y agua jabonosa, sazonar con aceite de cocina
Recipiente para la grasa	Después de cada uso	Empty, Estropajo y agua jabonosa
Tubo del quemador, ojos de buey	Cada 5-6 usos	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Domadores de llamas	Cada 5-6 usos	Estropajo y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos	Estropajo y agua jabonosa

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estas prácticas sugerencias y técnicas que nos han hecho llegar propietarios de productos Pit Boss®, nuestros empleados y clientes como usted, para familiarizarse con la barbacoa:

1. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que usó para preparar o transportar la carne cruda a la parrilla. Esto evitará la contaminación cruzada de bacterias. Cada adobo o salsa debe tener su propio utensilio.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (más de 60 °C/140 °F) y fríos los alimentos fríos (menos de 3 °C/37 °F). Los alimentos cocinados no deben permanecer fuera a altas temperaturas durante más de una hora. No deje los alimentos calientes fuera de la nevera durante más de dos horas.
- No guarde nunca el resto de un adobo para usar en otra ocasión. Si lo va a servir con la carne, asegúrese de que hierva antes de servirlo.
- Descongele y macere las carnes mediante refrigeración. No descongele carne a temperatura ambiente o en una encimera. Las bacterias pueden aumentar y multiplicarse rápidamente en los alimentos calientes y húmedos. Lávese bien las manos con agua jabonosa después de comenzar a preparar la comida y después de manipular carne, pescado y aves crudas.

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Prepárese o, dicho de otro modo, **manos a la obra**. Con esto nos referimos a estar preparados para la receta de cocina y disponer del combustible, los accesorios, utensilios y todos los ingredientes que necesite cerca de la barbacoa antes de empezar a cocinar. También conviene leer la receta completa, de principio a fin, antes de encender la barbacoa.
- Una alfombrilla para barbacoas también es muy práctica. Debido a los accidentes que se producen al cocinar alimentos y a las salpicaduras, una esterilla para barbacoas protegerá cualquier suelo, patio o plataforma de piedra contra posibles manchas de grasa o derramamientos accidentales.

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR EN LA BARBACOA

- Siempre use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Es una buena idea poner la comida cocinada en una fuente caliente, manteniendo la comida caliente. Las carnes rojas, como los filetes y los asados, se benefician de descansar durante varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que fueron conducidos a la superficie por el calor puedan volver al centro de la carne, agregando más sabor.
- Las salsas con azúcar es mejor aplicarlas al final de la cocción para impedir fuegos y llamaradas inesperadas.
- Use unas pinzas de mango largo para dar vuelta a las carnes y una espátula para hacer hamburguesas y pescado. El uso de un utensilio perforador, como un tenedor, pinchará la carne y permitirá que los jugos escapen.

Los accesorios se pueden comprar por separado. Póngase en contacto con su distribuidor local autorizado de Pit Boss® o bien visite www.pitboss-grills.com.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

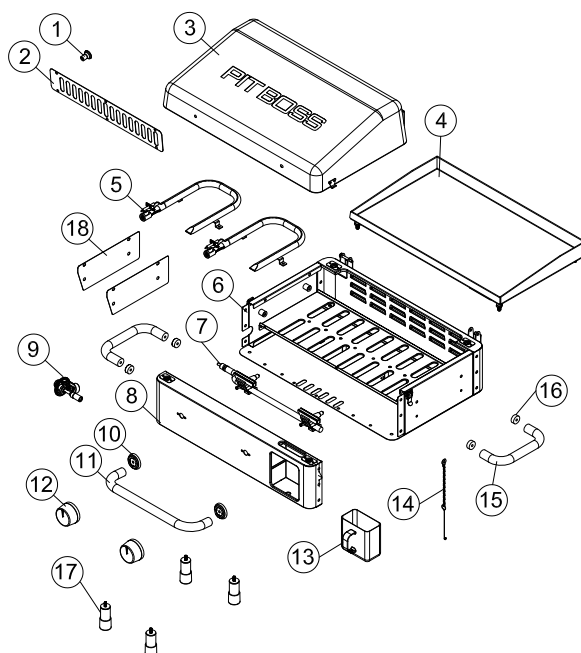
Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la plancha Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles. Consulte las preguntas frecuentes en www.pitboss-grills.com. También puede ponerse en contacto con su distribuidor local autorizado de Pit Boss® o bien solicitar asistencia al servicio de Atención al cliente.

ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la plancha esté completamente fría para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La quemador no se enciende	El cable de ignición está roto	Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	No hay suministro de gas	Compruebe la válvula del regulador. Compruebe si hay fugas en la conexión.
Fuego de grasa / Llamadas frecuentes	Asar carnes grasas	Ase las carnes grasas con las rejillas frías y las perillas en posición "LOW" (bajo).
	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Agua arrojada sobre las llamas de gas	No arroje agua sobre las llamas de gas.
El quemador se apaga	No sale gas	Verifique la conexión de combustible de gas y asegúrese de que esté abierta. Reemplace el cilindro de gas si está vacío.
	Ráfagas o vientos fuertes	Gire el frente de la parrilla lejos del viento o aumente la altura de la llama.
Baja temperatura en la posición "HIGH" (alta)	Los puertos están bloqueados	Elimine las obstrucciones que pueda haber en los puertos.
	Se ha vaciado el tanque de gas	Rellene el tanque de gas.
Fuga de gas	Instalación inadecuada	Gire la perilla del regulador a la posición OFF y permita que la perilla del regulador salga. Retire el cilindro de gas. Reinstalar y apretar. Realice una prueba de fugas para garantizar un sellado adecuado. Reemplace el cilindro de gas si está dañado.
	Fracaso del sello	El cilindro de gas se ha corroído, oxidado o se ha manejado mal. Reemplace el cilindro de gas.
	Falla del regulador	El regulador necesita ser reemplazado. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
Las llamas del quemador son amarillas o anaranjadas	Flujo de aire pobre	Revise el tubo del quemador y los puertos del quemador en busca de telarañas u otras obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar el tubo del quemador.
	Obstrucción del quemador	
	La taza de grasa está llena, derramando	Vacíe la taza de grasa y vuelva a instalarla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .
	La válvula reguladora está apagada	Verifique la conexión de la válvula reguladora al cilindro de gas. Retire, luego reinstale. Realizar prueba de fugas.
	Quemador esta sucio	Gire la perilla del regulador a ALTA durante cinco minutos y queme la unidad. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .

PIEZAS DE REPUESTO - PB2BSPD

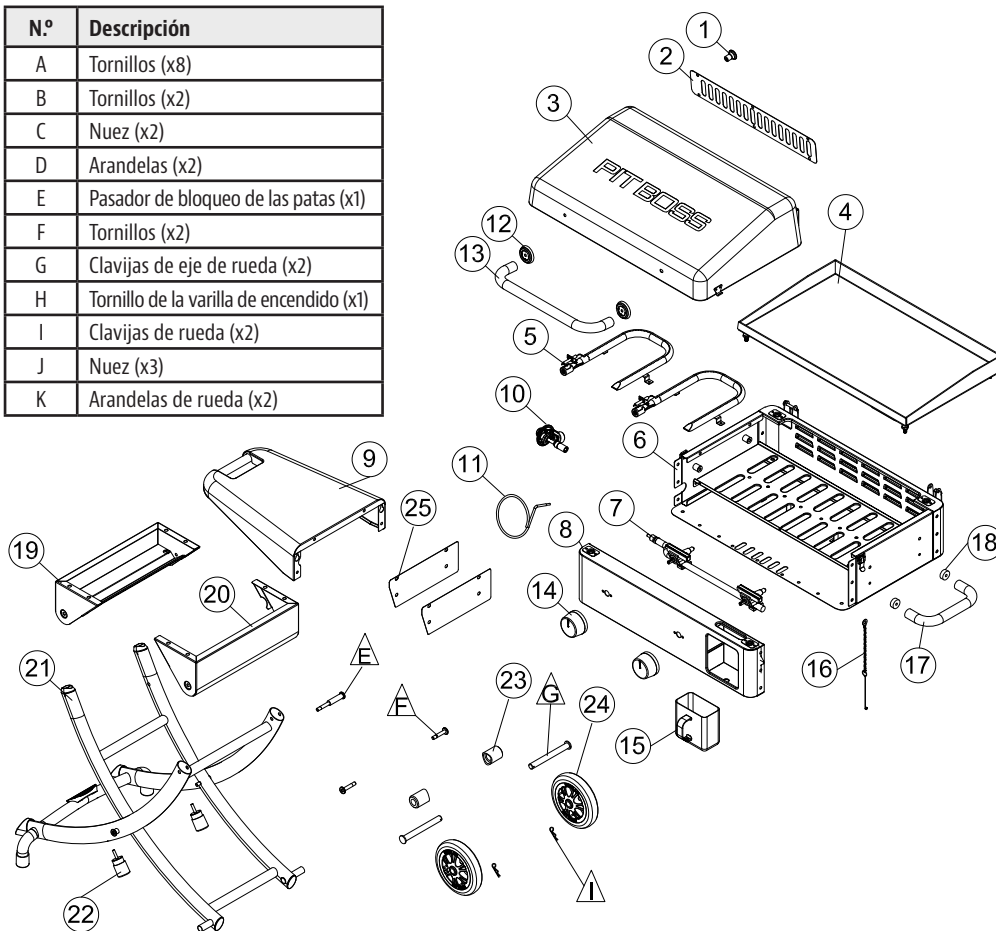
N.º	Descripción
1	Manija de ventilación (x1)
2	Placa de ajuste de ventilación (x1)
3	Tapa (x1)
4	Placa caliente (x1)
5	Quemador (x2)
6	Cuerpo (x1)
7	Colector (x1)
8	Panel de control (x1)
9	Regulador (x1)
10	Remate del asa de la tapa (x2)
11	Asa de la tapa (x1)
12	Botón regulador (x2)
13	Recipiente para la grasa (x1)
14	Varilla de encendido (x1)
15	Asa lateral (x2)
16	Aro del asa lateral (x4)
17	Patas de la cámara de combustión (x4)
18	Placa de aislamiento (x2)



PIEZAS DE REPUESTO- PB2BSPS

N.º	Descripción
1	Manija de ventilación (x1)
2	Placa de ajuste de ventilación (x1)
3	Tapa (x1)
4	Placa caliente (x1)
5	Quemador (x2)
6	Cuerpo (x1)
7	Colector (x1)
8	Panel de control (x1)
9	Estante lateral (x1)
10	Regulador (x1)
11	Aro de retención de la bombona (x1)
12	Remate del asa de la tapa (x2)
13	Asa de la tapa (x1)
14	Botón regulador (x2)
15	Recipiente para la grasa (x1)
16	Varilla de encendido (x1)
17	Asa lateral (x1)
18	Aro del asa lateral (x2)
19	Soporte de la cámara de combustión izquierdo (x1)
20	Soporte de la cámara de combustión derecho (x1)
21	Conjunto del carro (x1)
22	Pata de soporte del carro (x2)
23	Casquillo de la rueda (x2)
24	Rueda (x2)
25	Placa de aislamiento (x2)

N.º	Descripción
A	Tornillos (x8)
B	Tornillos (x2)
C	Nuez (x2)
D	Arandelas (x2)
E	Pasador de bloqueo de las patas (x1)
F	Tornillos (x2)
G	Clavijas de eje de rueda (x2)
H	Tornillo de la varilla de encendido (x1)
I	Clavijas de rueda (x2)
J	Nuez (x3)
K	Arandelas de rueda (x2)



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

GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las planchas de gas de 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 piezas, envíos y tramitación si no proporcionan prueba de la compra o bien después del vencimiento de la garantía.

Dansons ofrece cinco (5) años de garantía para defectos y fabricación en todas las piezas, y cinco (5) años para los componentes eléctricos. Dansons garantiza que la(s) pieza(s) no contienen defectos de material ni de fabricación por la duración del uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas cosméticas. Estos cambios estéticos de la plancha no afectan su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de cinco (5) años desde la fecha de compra.

Durante la vigencia de la garantía, la obligación de Dansons' se limitará a suministrar un recambio de los componentes defectuosos y/o averiados. Siempre y cuando esté dentro del período de garantía, Dansons' no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepagado, si Dansons' consiera que la(s) pieza(s) es/son defectuosa(s) 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 el óxido. Incluso con estas salvaguardias, 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, los gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar las capas que cubren el metal. Por estos motivos, la garantía no cubre el óxido ni la corrosión, a menos que se produzca pérdida de integridad estructural en el componente de la plancha. 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 el uso de una cubiertas para plancha cuando no se esté utilizando.

Esta garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal de la plancha y no se aplica ninguna cobertura de garantía limitada para una plancha que se utiliza en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para las barbacoas Pit Boss®, 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 uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® 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 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 pueden no ser de aplicación para usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro.

PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

Para realizar pedidos de piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local de Pit Boss® o visite nuestra tienda en línea en: **www.pitboss-grills.com**

PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene cualquier duda o problema, póngase en contacto con la Atención al cliente, de lunes a viernes de 4 a 20 h. PST (EN/FR/ES).
service@pitboss-grills.com | Llamada gratuita: 1-877-303-3134 | Fax gratuito: 1-877-303-3135

SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Pit Boss® más cercano para reparaciones o piezas de repuesto. Danson's exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su resguardo o factura de ventas original para referencia futura. Encontrará el número de serie y modelo de la Pit Boss® en la parte posterior de la tolva. 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. Our Customer Service department is available Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES).

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-313

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico.

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134

FAX GRATUITO: 1-877-303-3135

service@pitboss-grills.com

 **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, connue 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

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA



780200602UMV