



PIT BOSS®



PB5BGD1

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL ET VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

LEA LAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

WARNING: Please read the entire manual before installation and use of this electric, pellet fuel burning 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. Save these instructions.

SAFETY LISTING



In accordance with the procedures and specifications listed in the ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 "Outdoor Cooking Gas Appliances." Pit Boss® Grills cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to CSA standards.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA



WARNING: This product can expose you to chemicals including formaldehyde, which is known to the state of California to cause cancer, lead and lead compounds, which are known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm, 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.

DANGERS AND WARNINGS

If you smell gas, shut off gas to the appliance. Extinguish any open flame, open the lid. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

GRIDDLE 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 griddle models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with griddle. Never connect your gas griddle 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, permission, or information on any installation restrictions, such as any griddle being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 1,270 mm (50 inches) from combustible constructions to the sides of the griddle, and 1,270 mm (50 inches) from the back of the griddle 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 appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your griddle in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a 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 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. 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.
11. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas griddle. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

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

Carbon monoxide is a colorless, odorless gas that from poisoning you, your family, or others. Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.

- 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 mothers and children during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Connection to a Gas Supply	5
<ul style="list-style-type: none"> · Gas Cylinder Requirements · Installing A Gas Cylinder · Disconnecting A Gas Cylinder 	
Operation	9
<ul style="list-style-type: none"> · Griddle Environment · Preparation for Use - Leak Testing · First Use (Burn Off) · Lighting Procedure · Manual Lighting Procedure · Shutting Off Your Griddle 	
Collapsing for Storage	12
Care & Maintenance	13
Tips & Techniques	14
Troubleshooting	15
Warranty	16
<ul style="list-style-type: none"> · Terms & Conditions · Register Your Griddle · Customer Care 	

PACKAGE CONTENTS	
1 x	GRIDDLE & PARTS
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS	
MODEL	PB5BGD1
FUEL TYPE	PROPANE GAS
BTU	62,000
DIMENSIONS	1,960 X 630 X 895 MM / 77.1 X 24.8 X 35.2 IN
WEIGHT	57.5 KG / 126.7 LB

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

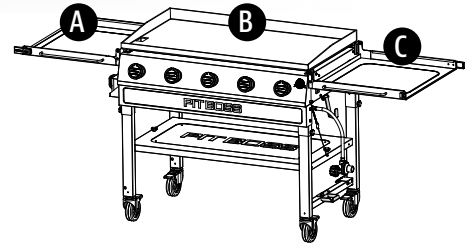
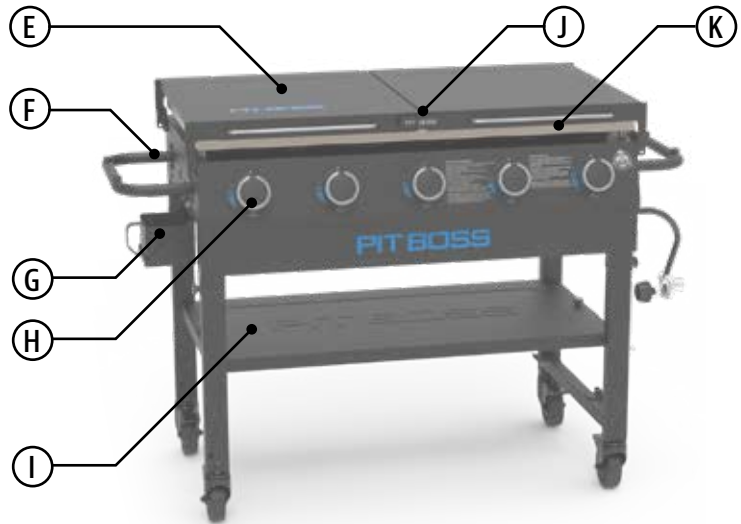
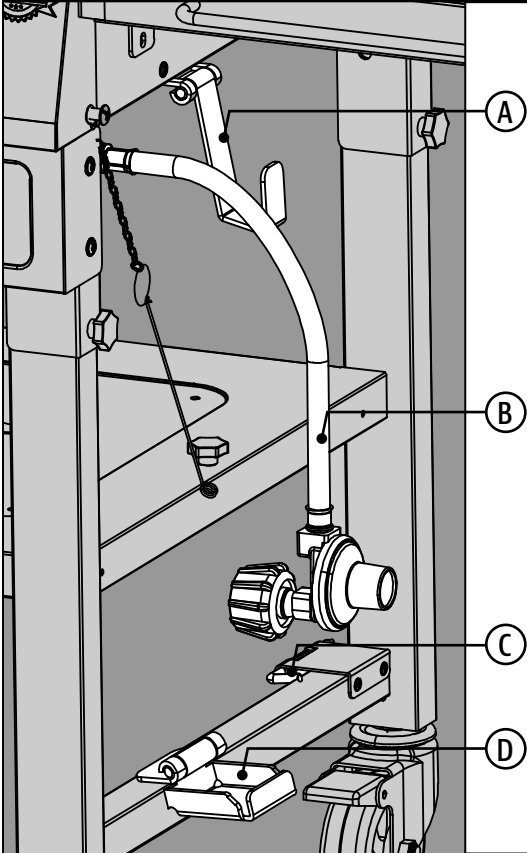


©2022 DANSONS US, LLC.

STAY IN THE KNOW!

Visit us online for assembly videos, free recipes, grilling tips, manual updates and more.

GETTING TO KNOW YOUR GRIDDLE



A Gas Cylinder Hook

Holds the gas cylinder and can fold away for storage while disconnected.

B Regulator Assembly

The attachment connects the gas cylinder and the griddle unit.

C Locking Pin

Secures the legs of the griddle in place. The pins can be pulled to collapse the unit for storage.

D Gas Tank Bracket

Supports the gas cylinder. It can fold away when the cylinder is disconnected.

E Lid/Prep Shelves Area

Lock the shelves after the griddle has cooled to cover the cooking surface or as a prep area while using your griddle.

F Side Handles

Use this handle on the side to tilt and move the griddle from one area to another.

G Grease Cup

Captures the cooking grease from the griddle to keep a clean, cooking area.

H Control Knobs

Used to ignite and control the flame height during cooking.

I Bottom Shelf

The sturdy, open-cart design is perfect for keeping barbecue tools and seasonings off the ground.

J Griddle Lid Latch

Secures the lid prep shelves after the griddle has cooled while the unit is stored.

K Griddle Top

The cooking area of the griddle.



COOKING AREA

B 4,858 CM² / 753.1 IN²

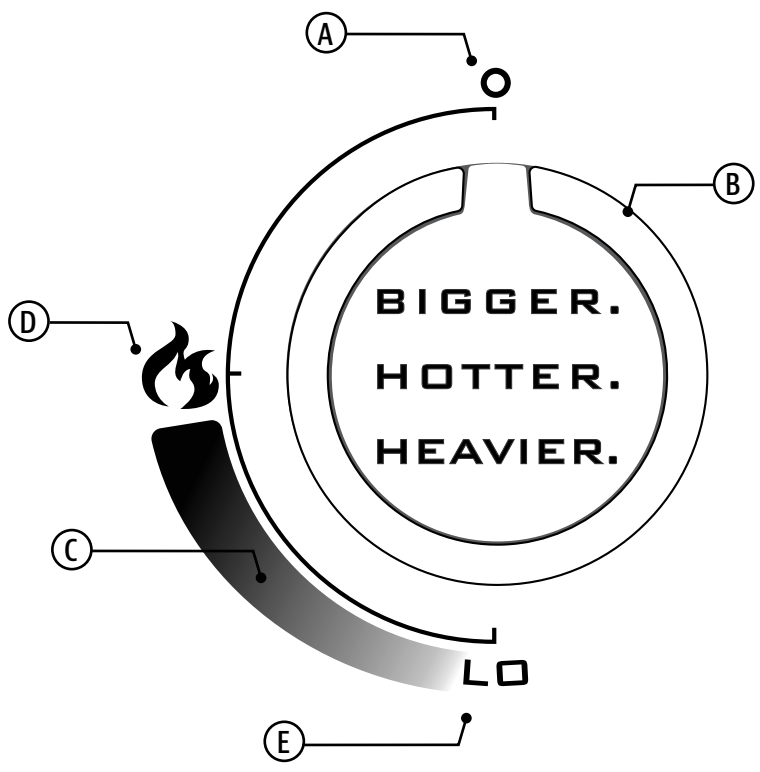


PREP AREA

A 2,614.8 CM² / 405.3 IN²

C 2,614.8 CM² / 405.3 IN²

CONTROL KNOB



A Off

The starting position of the control knob.

B Control Knob

This controls the ignition and height of the flame. Press in and turn counter-clockwise to the ignition icon to light the griddle, then adjust the flame height.

C Flame Height

The range shown is the Ignition/ HIGH setting, the flame tip will be a slight yellow. It will range from a Slight Blue in on medium to a "LO" setting that is dark blue.

D Ignition

The position on where you would press in and turn counter-clockwise to ignite the grill. This is also the HIGH position for the flame height.

E Low Flame

The lowest flame height, dark blue color.

TIP: Create temperature zones on the griddle top with the five control knobs.



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The griddle is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas tank. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

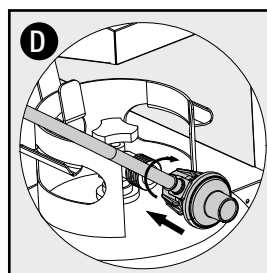
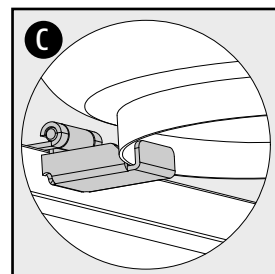
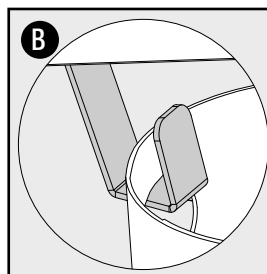
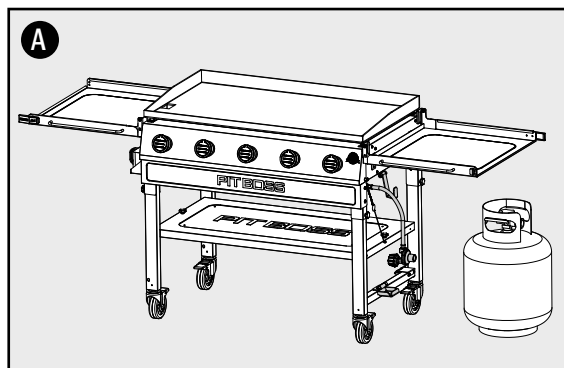
CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. From the side of the cart **(A)**, place foot ring of 9 kg (20 lbs) tank onto the gas tank hook **(B)** and bracket **(C)**. Make sure the tank valve is in OFF position. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the griddle if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the griddle is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the quick coupling nut clockwise until firm. Hand-tighten only **(D)**.
5. Gas cylinder is now installed.

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



DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the griddle is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Turn the quick coupling nut 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 fold up or 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 1,270 mm (50 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the griddle 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

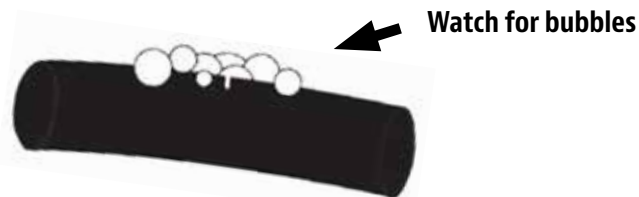
A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas griddle, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season,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

- Bowl (*empty, clean*)
- 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 Care 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 "O" 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  (Ignition/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 "O" 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, replace the battery in the lighter button or 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 griddle) to light burners. Access the burners through the 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.

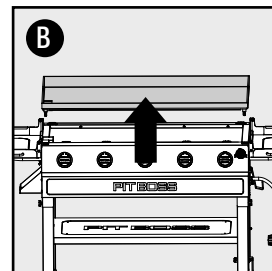
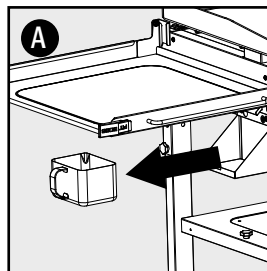
WARNING: Allow the griddle to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

COLLAPSING FOR STORAGE

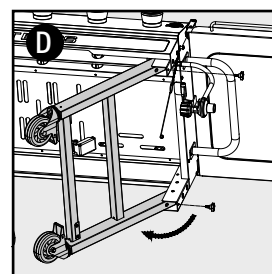
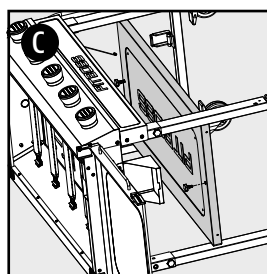
Your griddle can quickly and easily be collapsed for storage and easy transportation. To fold down and securely store your griddle, simply follow the assembly instructions in reverse or the following summary:

IMPORTANT: Always ensure the griddle is completely cooled, disconnected from a gas supply, and that the grease cup is removed.

1. Remove the Grease Cup (A) and carefully lift the Hot Plate off of the Firebox (B). This is easier using two people, but not necessary.

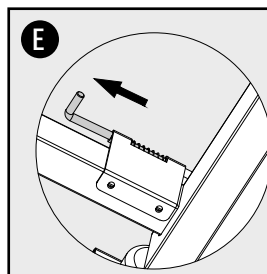


2. Lay the Firebox on its side with the control knobs on the top. Remove the two bolts from the Bottom Shelf. Remove the Bottom Shelf (C).

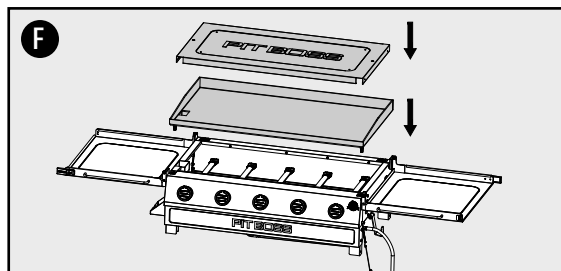


3. Loosen the four bolts, one on each leg (D). Pull back on the locking system pins to fold-in the cart legs to collapse the cart (E).

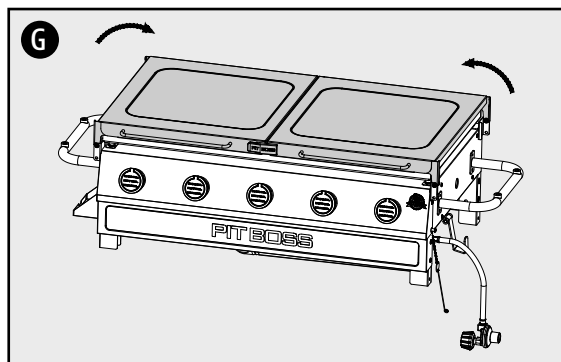
NOTE: To not misplace, re-install the bolts into the cart and Bottom Shelf once the cart is completely collapsed.



4. Carefully raise the unit into an upright position with the wheels on the bottom. Replace the Hot Plate onto the top of the Firebox. Place the Bottom Shelf over the Hot Plate (F).



5. Close the side shelves and lock the front latch (G).



CARE & 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.

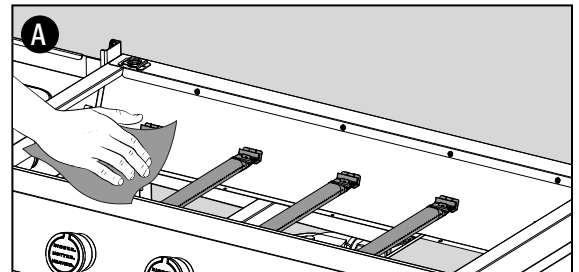
IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your griddle. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion, and bodily harm.

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:

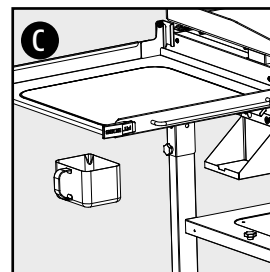
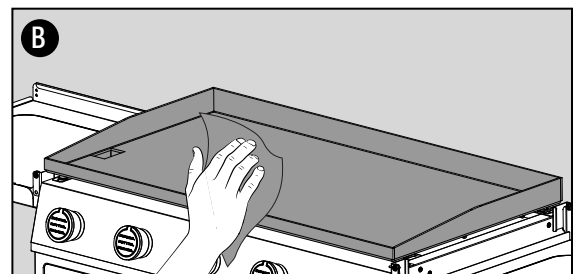
Burner Components

- 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 (A). After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. If storing the 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.



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 (B). 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 (C).



- Use a griddle 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).

GRIDDLE CARE CHEAT SHEET

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
Burn tube, air inlets	Every 5-6 Griddle Sessions	Dust, scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 Griddle Sessions	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 griddle:

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 griddle. 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 griddle side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the griddle.
- 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 Care 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 Care 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	Griddle 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 griddle 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.
	Burner Obstruction	Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	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.



HAVE A QUESTION?

Check out some common FAQs online or Live Chat with Customer Care.



WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Dansons, carries a 2 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 2 year warranty on electrical components of this product. Dansons warrants that all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

There is no other or additional warranty applicable to this product.

This warranty does not apply:

- if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.
- to damages or defects from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the product do not affect its performance.
- if your product has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with the accompanied product manual. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or custom modifications.
- to rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the griddle component. Even by utilizing materials that resist rust, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond control of the manufacturer. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings.
- to damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- to damages or defects exceeding the cost of the product.
- to damages or defects caused by service or repair of the product by an unauthorized dealer of Pit Boss®.

During the term of the warranty, the Dansons obliges to furnishing a replacement for defective and/or failed components and will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, should the part(s) are found to be defective upon examination.

Dansons does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product, during or after the warranty period. 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.



REPLACEMENT PARTS

Contact your local retailer or visit us online for a complete catalog of parts.

REGISTER YOUR GRIDDLE

Register your product in less than a minute and gain quick and easy access to an impressive collection of cooking knowledge.

Your registration (proof of purchase) will ensure you receive the best warranty service with your product. In the unlikely event there are safety concerns, it is our fast-track way of notifying you.



MODEL	PB5BGD1
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="Y Y Y Y M M D D"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>

CUSTOMER CARE

If you have any questions or concerns about your product, our helpful Customer Care team are eager to assist you. Please have your registration information ready before contacting Customer Care.



PHONE



LIVE CHAT



APP



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

AVERTISSEMENT : Veuillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure. Conservez ces instructions.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



Conformément aux procédures et spécifications énumérées dans les normes ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 « Appareil de cuisson au gaz en plein air. » Les appareils de cuisson Pit Boss® Grills ont été testés indépendamment et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes CSA.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment la poussière de bois, qui est connue dans l'État de Californie pour causer le cancer, et le monoxyde de carbone, qui est connu dans l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Si vous sentez une odeur de gaz, coupez le gaz vers l'appareil. Éteignez toute flamme nue, ouvrez le couvercle. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Une bouteille de GPL non connectée pour utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CODES D'INSTALLATION DU GRIL

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

Les modèles de gril à gaz propane sont conçus pour être utilisés avec un réservoir de gaz propane liquide standard de 20 lb, non inclus avec le gril. Ne connectez jamais votre gril à gaz à un réservoir de GPL qui dépasse cette capacité.

Vous devez contacter votre association d'habitation locale, les responsables du bâtiment ou des pompiers, ou l'autorité compétente, pour obtenir les permis, autorisations ou informations nécessaires sur les restrictions d'installation, telles que l'installation d'un gril sur une surface combustible, les exigences d'inspection ou même la capacité de utiliser, dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 1270 mm (50 pouces) entre les côtés et l'arrière du plaque de cuisson et toute constructions combustible. N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes. N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

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

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

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

4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.
5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Veuillez utiliser des gants résistant à la chaleur, des pinces avec une longue poignée ou des gants de cuisine en tout temps, puisque le gril peut devenir très chaud.
6. Ne jamais utiliser le gril sans la coupelle à graisse installée et suspendue sous le foyer. Sans la coupelle à graisse, la graisse chaude et les débris peuvent couler vers le bas et produire un danger d'incendie.
7. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
8. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
9. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

Ne pas utiliser de pierre volcanique, de copeaux de bois, de charbon, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Conservez tous ces liquides et substances loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

10. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre gril à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
11. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est vital pour un fonctionnement sûr. Vérifiez que l'orifice est à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne passe pas sur l'orifice de la vanne, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et / ou un incendie.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

1. Veillez à ce que la bonbonne de gaz soit achetée chez un fournisseur connu. Une bonbonne de gaz propane mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. La condition trop remplie en conjonction avec l'avertissement sur la bonbonne de gaz propane (une journée chaude d'été, la bonbonne laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz propane puisque l'augmentation de température entraîne l'expansion du gaz. Le gaz relâché du cylindre est inflammable et peut exploser
2. Ne pas utiliser de bonbonne à GPL si celle-ci présente une vanne endommagée ou bien présente des signes de bosses, de renflements, de dommages causés par le feu, de corrosion, de fuites, de rouille excessive ou toute autre forme de dommages externes car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux et devraient immédiatement être vérifiés par un fournisseur de gaz propane liquide.

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

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entreposez pas les bouteilles de recharge de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.
4. Des bonbonne de gaz doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone de l'enceinte.

MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres personnes. Connaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.

- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et l'usage de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et les enfants pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	18
Connexion à une alimentation au gaz	24
<ul style="list-style-type: none"> Exigences relatives à la bouteille de gaz Installation d'une bouteille de gaz Débrancher une bouteille de gaz 	
Instructions d'utilisation	25
<ul style="list-style-type: none"> Environnement de plaque chauffante Préparation à l'utilisation – test d'étanchéité Première utilisation - combustion de la plaque chauffante Procédure d'allumage Procédure d'allumage manuel Éteindre votre plancha 	
Pliage pour le stockage	28
Entretien et maintenance	29
Dépannage	31
Garantie	32
<ul style="list-style-type: none"> Termes et conditions Enregistrez votre gril Service client 	

CONTENU DE L'EMBALLAGE

1 x	PLAQUE CHAUFFANTE ET PIÈCES
1 x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	PB5BGD1
TYPE DE CARBURANT	GAZ PROPANE
BTU	62,000
DIMENSIONS	1,960 X 630 X 895 MM / 77.1 X 24.8 X 35.2 POUCES
POIDS	57.5 KG / 126.7 LIVRES

FR

FRANÇAIS

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

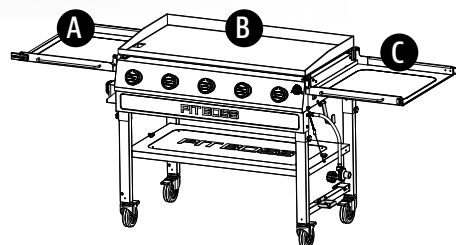
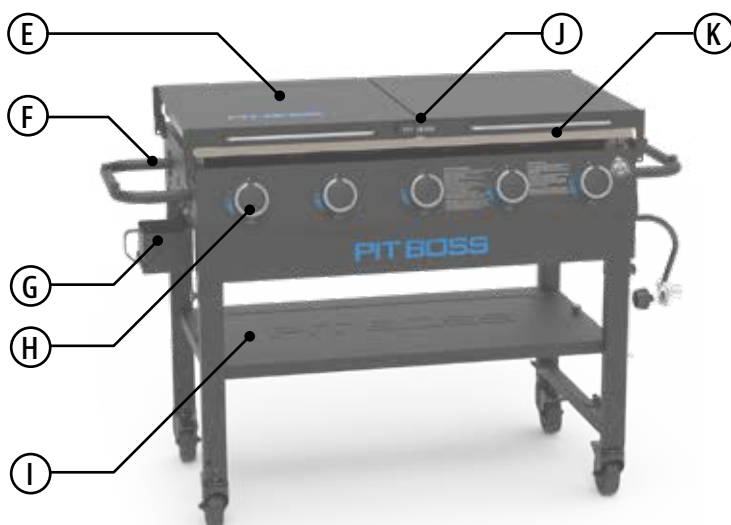
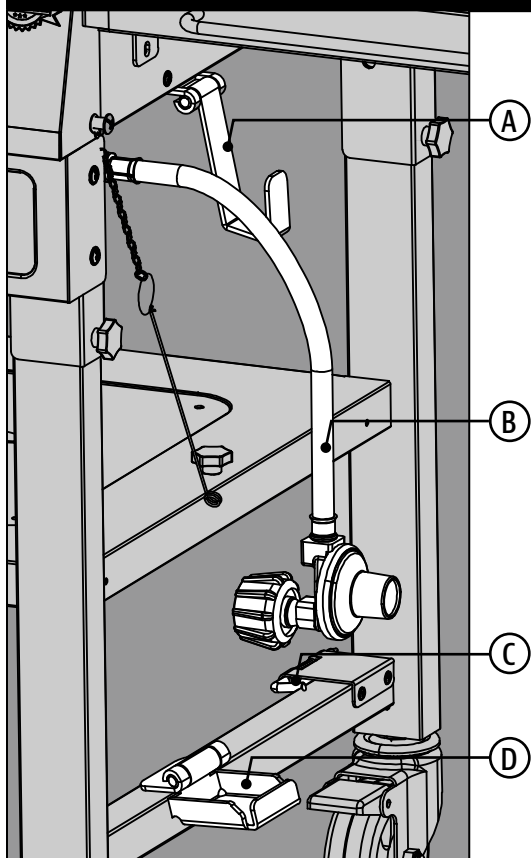
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



©2022 DANSONS US, LLC.



APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE



A Crochet pour bouteille de gaz

Contient la bouteille de gaz et peut se replier pour le stockage lorsqu'il est déconnecté.

B Assemblage du régulateur

L'accessoire relie la bouteille de gaz et l'unité de cuisson.

C Broche de verrouillage

Sécurise les pieds de la plaque chauffante en place. Les goupilles peuvent être tirées pour replier l'unité pour le stockage.

D Support de réservoir de gaz

Supporte la bouteille de gaz. Il peut se replier lorsque le cylindre est déconnecté.

E Zone de couvercle/étagères de préparation

Verrouillez les étagères une fois la plaque chauffante refroidie pour couvrir la surface de cuisson ou comme zone de préparation lorsque vous utilisez votre grill.

F Poignées latérales

Utilisez cette poignée sur le côté pour incliner et déplacer le grill d'une zone à une autre.

G Tasse à graisse

Capture la graisse de cuisson du grill pour garder une zone de cuisson propre.

H Boutons de contrôle

Utilisé pour allumer et contrôler la hauteur de la flamme pendant la cuisson.

I Étagère inférieure

La conception robuste à chariot ouvert est parfaite pour ranger les outils de barbecue et les assaisonnements le sol.

J Loquet du couvercle du grill

Sécurise les étagères de préparation du couvercle une fois que le grill a refroidi pendant que l'appareil est rangé.

K Dessus de plaque chauffante

La zone de cuisson de la plancha.



ZONE DE CUISSON

B 4,858 CM² / 753.1 PO²

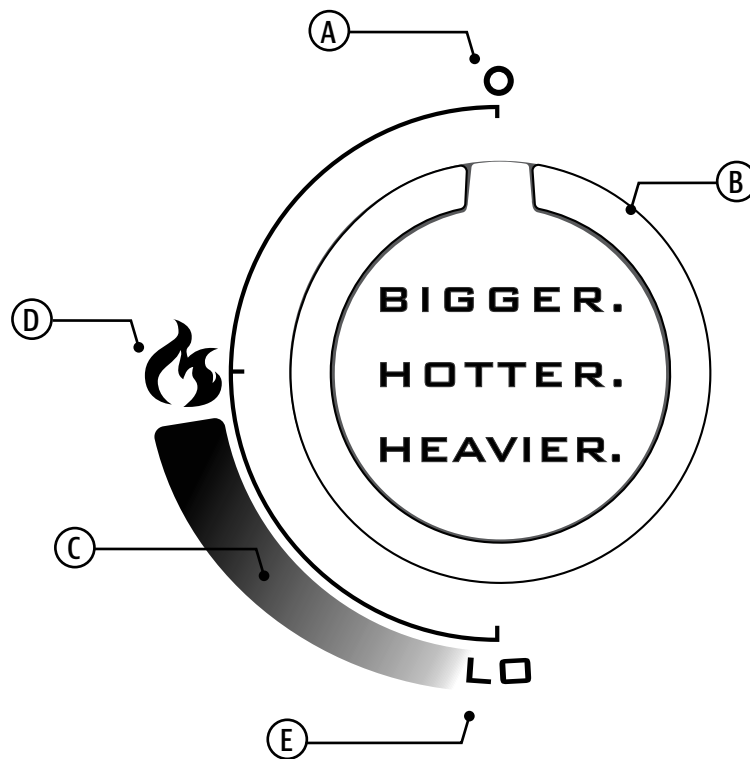


PRÉPARER UN

A 2,614.8 CM² / 405.3 PO²

C 2,614.8 CM² / 405.3 PO²

BOUTONS DE CONTRÔLE



A Arrêt

La position de départ du bouton de commande.

B Boutons de contrôle

Cela contrôle l'allumage et la hauteur de la flamme. Appuyez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'icône d'allumage pour allumer la plaque chauffante, puis réglez la hauteur de la flamme.

C Hauteur de la flamme

La plage indiquée est le réglage Allumage/ÉLEVÉ, la pointe de la flamme sera légèrement jaune. Il ira d'un bleu léger sur moyen à un réglage "LO" qui est bleu foncé.

D Allumage

La position sur laquelle vous devez appuyer et tourner dans le sens antihoraire pour allumer le gril. C'est aussi la position HAUTE pour la hauteur de la flamme.

E Flamme basse

La hauteur de flamme la plus basse, couleur bleu foncé.

CONSEIL : Créez des zones de température sur le dessus de la plaque chauffante avec les cinq boutons de commande.



CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

Le plaque de cuisson est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 27,94 cm (11 pouces) et doit être utilisé uniquement avec du gaz de pétrole liquéfié. Le détendeur et le tuyau fournis en usine doivent être utilisés avec un poids de 9 kg (20 lb) réservoir de gaz propane. **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

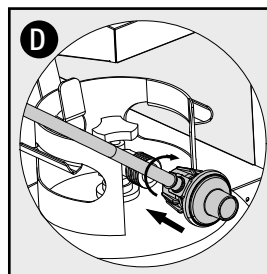
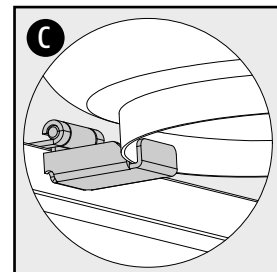
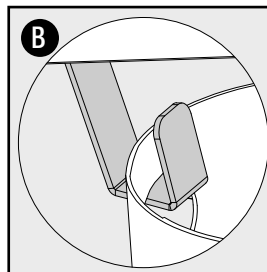
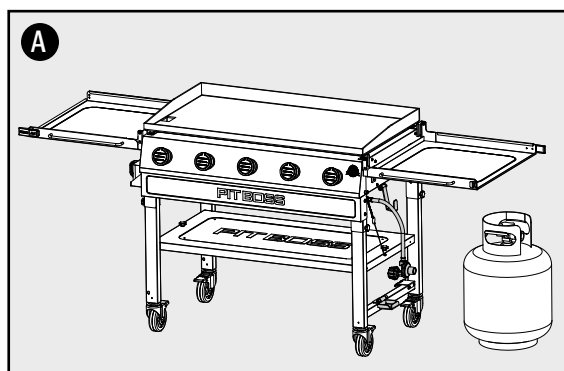
ATTENTION: Il est important d'inspecter toute la longueur du tuyau de la conduite de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil.

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Depuis le côté du chariot (A), placez l'anneau de pied du réservoir de 9 kg (20 lb) sur le crochet du réservoir de gaz (B) et le support (C). Assurez-vous que la vanne du réservoir est en position OFF. Assurez-vous que le réservoir est complètement droit, car il est dangereux d'utiliser la plaque chauffante si le réservoir de gaz n'est pas installé correctement.
2. Assurez-vous que la valve du régulateur sur l'appareil est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
3. Retirez les capuchons de protection de l'ouverture de la vanne de régulation et du haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons.
4. Insérez la soupape de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté de la soupape du régulateur. Tournez l'écrou d'accouplement rapide dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit ferme. Serrez à la main seulement (D).
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.

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

1. N'entreposez pas la bonbonne de recharge de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.
5. Le réservoir de gaz propane liquide utilisé doit avoir un collier pour protéger la valve du réservoir.
6. Maintenez toujours la bouteille de gaz propane liquide à 90 degrés (verticale) pour permettre le retrait de la vapeur.



DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que la valve du régulateur sur le gril est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
2. Tournez l'écrou d'accouplement rapide dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (à la main) pour la déconnecter de l'ouverture de la vanne de régulation. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

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

AVERTISSEMENT: Ne pas plier ou transporter la grille avec la bouteille de gaz attachée. La bouteille peut se desserrer de la vanne et provoquer une fuite de gaz pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. Débranchez d'abord la bouteille de gaz avant de voyager ou de la ranger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENVIRONNEMENT DE PLAQUE CHAUFFANTE

1. OÙ INSTALLER LA PLAQUE CHAUFFANTE

Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre plancha et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Toutes les unités Pit Boss® Grills doivent conserver un dégagement minimum de 1270 mm (50 pouces) des constructions combustibles, et ce dégagement doit être maintenu pendant que le gril est opérationnel. Ce dégagement doit être maintenu pendant que la plaque chauffante est opérationnelle. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond combustible ou en surplomb. Gardez votre plaque chauffante dans une zone dégagée de matériaux combustibles ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

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

- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir. Pendant l'hiver, déplacez votre plancha 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. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez-vous bien et faites-le !
- Pour aider à garder une trace de la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela vous aidera plus tard sur la route pour vous aider à déterminer quoi cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Préparez un plateau chauffant ou un couvre-plat pour garder vos aliments au chaud pendant le retour à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

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

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

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

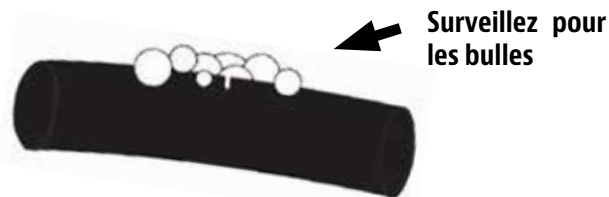
Un test d'étanchéité est utilisé pour déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre plaque chauffante à gaz, effectuez un test de fuite sur la connexion entre le régulateur et la bouteille de gaz pour réduire le risque de blessures corporelles graves ou de mort par incendie ou explosion. Un test de fuite doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- avant d'allumer votre plancha pour la première fois,
- à chaque changement de bouteille de gaz,
- après un voyage, en particulier sur des routes accidentées ou cahoteuses,
- après une longue période de stockage ou de non-utilisation.

COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Fournitures nécessaires :

- Bol (vide, propre)
- Pinceau (propre)
- Liquide à vaisselle
- Eau



Procédure :

1. Placez la plaque chauffante dans un endroit bien aéré. Assurez-vous que la plaque chauffante est froide au toucher et qu'elle n'est pas utilisée. Vérifiez que la valeur du régulateur est tournée vers la position OFF et que la bouteille de gaz est bien serrée au régulateur.

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

2. Mélangez une solution d'une mesure d'eau avec une mesure de liquide à vaisselle dans un bol. La solution créera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bonbonne de gaz. Faites une inspection visuelle afin de déceler la présence de flots de bulles provenant d'un défaut ou d'un bris du sceau.

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

IMPORTANT : N'UTILISEZ PAS LA PLAQUE CHAUFFANTE 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 D'INCENDIE LOCAL OU LE SERVICE CLIENT POUR D'AUTRES MESURES DE TEST AFIN D'ASSURER UNE PRÉCAUTION APPROPRIÉE.

PREMIÈRE UTILISATION - COMBUSTION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois avec des aliments, il est important d'effectuer un brûlage du plaque de cuisson. Allumez le plaque de cuisson et faire fonctionner pendant au moins 15 minutes à HAUT pour brûler l'unité. Cela «nettoiera à chaud» les composants internes, dissipera les odeurs et vous débarrasser de toute substance étrangère.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont tournés vers la position "O" ARRÊT.
2. Connectez la bouteille de GPL selon les instructions. Tourner le robinet du réservoir de GPL sur OUVERT.
3. Notez le marqueur indicateur sur le bouton de commande. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de commande sur la plaque chauffante et tournez de 90 degrés (ou 1/4) dans le sens antihoraire (Ingrédient/ÉLEVÉ). Vous devriez entendre un «clic» pour indiquer une étincelle de l'allumeur et rechercher une flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez jusqu'à trois fois.

4. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur "O" ARRÊT, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de la procédure d'allumage manuel.
5. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plancha à la température désirée

Si le brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, tournez les boutons de commande en position de 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 électrique ne fonctionne pas après trois ou quatre tentatives, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position ARRÊT. 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 tous les boutons de commande sont en position de 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!

ÉTEINDRE VOTRE PLANCHA

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 sur la position de ARRÊT.

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

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

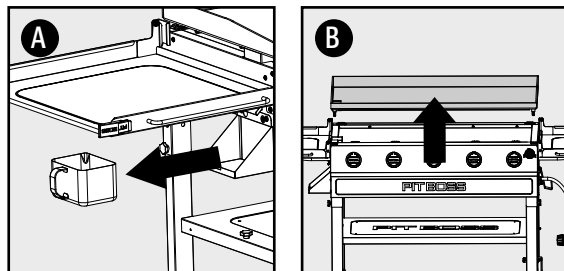
AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

PLIAGE POUR LE STOCKAGE

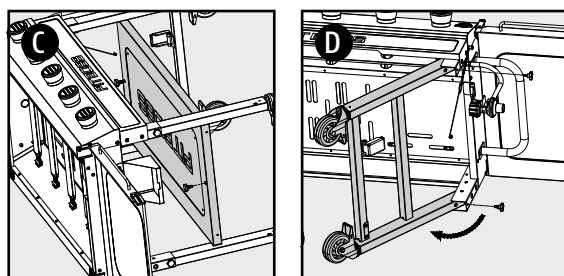
Votre plaque chauffante peut être repliée rapidement et facilement pour un rangement et un transport facile. Pour replier et ranger en toute sécurité votre plancha, suivez simplement les instructions de montage à l'envers ou le résumé suivant :

IMPORTANT : Assurez-vous toujours que la plaque chauffante est complètement refroidie, débranchée de l'alimentation en gaz et que le récipient à graisse est retiré.

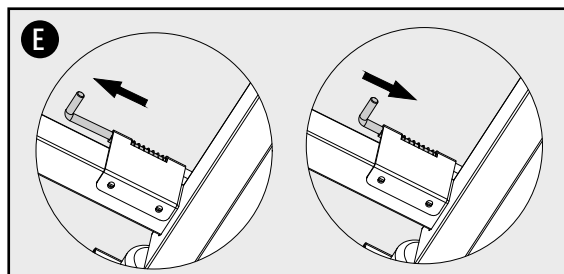
1. Retirez le gobelet à graisse (A) et soulevez délicatement la plaque chauffante du foyer (B). C'est plus facile en utilisant deux personnes, mais pas nécessaire.



2. Couchez le Firebox sur le côté avec les boutons de commande sur le dessus. Retirez les deux boulons de la tablette inférieure. Retirez l'étagère inférieure (C).

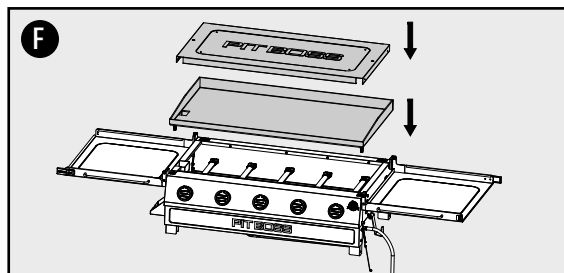


3. Desserrez les quatre boulons, un sur chaque pied (D). Tirez sur les goupilles du système de verrouillage pour replier les pieds du chariot afin de replier le chariot (E).

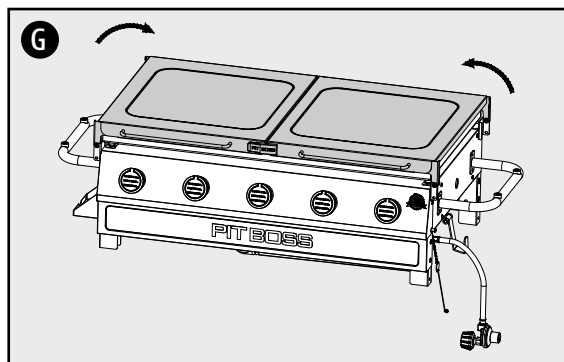


REMARQUE : Pour ne pas les égarer, réinstallez les boulons dans le chariot et la tablette inférieure une fois que le chariot est complètement replié.

4. Soulevez soigneusement l'unité en position verticale avec les roues vers le bas. Replacez la plaque chauffante sur le dessus du Firebox. Placez l'étagère inférieure sur la plaque chauffante (F).



5. Fermez les tablettes latérales et verrouillez le loquet avant (G).



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

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

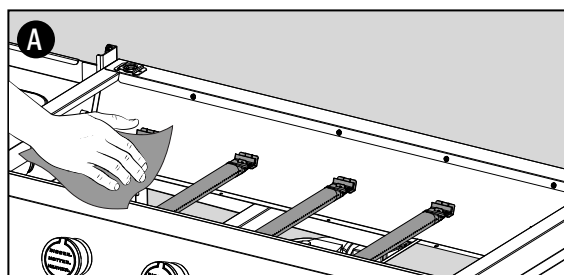
IMPORTANT : Ne pas utiliser de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre gril. L'utilisation de ces matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, une explosion ou des dommages corporels.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

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

Les composantes du brûleur

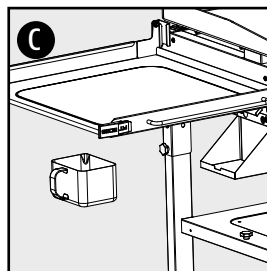
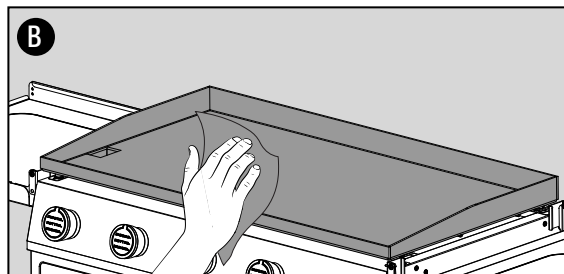
- Nettoyez le brûleur chaque fois qu'une forte accumulation est détectée, pour vous assurer qu'il n'y a aucun signe de blocage (débris, insectes) sur le tube du brûleur ou dans les hublots du brûleur (A). Après des périodes de stockage, les araignées ou les petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre des œufs dans le tube du brûleur, obstruant ainsi le flux de gaz vers le brûleur. Si vous rangez la plaque chauffante ou avant une longue période de non-utilisation, retirez le brûleur et enveloppez-le de papier d'aluminium pour réduire le risque que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été pré réglé pour assurer une performance optimale de la flamme. Une flamme bleue, éventuellement avec une petite pointe jaune, est le résultat d'un mélange optimal d'air et de gaz. Si les flammes sont excessivement jaunes, oranges ou irrégulières, nettoyez les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les orifices du brûleur pour augmenter le débit d'air.



Surface du plaque de cuisson

- Votre plaque chauffante est pré-assaisonnée de l'usine, mais il est important de nettoyer et d'assaisonner votre plaque chauffante après chaque utilisation pour éviter la rouille, prolonger la durée de vie de votre plaque chauffante et créer une surface de cuisson antiadhésive. L'assaisonnement de votre plaque chauffante est un processus continu qui doit être répété tout au long de la durée de vie de votre plaque chauffante.
 - Nettoyez la plaque chauffante après chaque utilisation, à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir pour retirer 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 pour assaisonner votre plancha.
 - Éteignez la plaque chauffante et laissez-la refroidir dans un endroit frais et sec.

- Retirez tout aliment ou accumulation de la surface de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'il est encore chaud d'un précédent cuisinier **(B)**. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson de la plaque chauffante. Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre plancha. En cas de feu de graisse, retirez délicatement les aliments, éteignez la plaque chauffante. Saupoudrer légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
- Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits **(C)**.
- Utilisez une housse de grill pour protéger votre plaque chauffante pour une protection complète ! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'appareil sous une couverture dans un garage ou une remise, avec la bouteille de gaz retirée (doit être stockée à l'extérieur).



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Surface de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, éponge à gratter et eau savonneuse, assaisonner avec d'huile de cuisson
Récipient à graisse	Après chaque utilisation	Vider, éponge à gratter et eau savonneuse
Tube de combustion, entrées d'air	Every 5-6 Griddle Sessions	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Les brûleurs	Every 5-6 Griddle Sessions	Éponge à gratter et eau savonneuse



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

2. PRÉPARATION POUR LA CUISSON

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

3. GASTUCES ET TECHNIQUES DE CUISSON

- 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 gril Pit Boss® est mal ou peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles. Pour consulter des FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur local agréé par Pit Boss® ou le service clients pour obtenir de l'aide.

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne s'allumera pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles sur les orifices du brûleur	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'absence de fuite sur la connexion.
Flambée excessive	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons se trouvent sur le réglage « LOW ». Déplacez les viandes sur l'étagère de réchauffage si la flambée continue.
	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	Ne pulvérisez pas d'eau sur les flammes du gaz.
Le brûleur s'éteint	Aucun débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il soit ouvert. Remplacez la bonbonne de gaz si elle est vide.
	Les rafales ou les vents forts	Tournez l'avant du gril hors du vent ou bien augmentez la hauteur de la flamme.
Faible chaleur avec le réglage « HIGH »	Les orifices sont obstrués	Nettoyez les orifices des obstructions.
	La bouteille de gaz est vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Mauvaise installation	Tournez le bouton du régulateur à la position « OFF » (Arrêt) et laissez le bouton s'éjecter. Enlevez la bonbonne de gaz. Installez à nouveau et serrez. Effectuez un essai d'étanchéité afin de garantir le fonctionnement du joint. Remplacez la bonbonne si celle-ci est endommagée.
	Défaillance du joint	Le cylindre à gaz est corrodé, rouillé ou a été mal traité. Remplacez la bonbonne.
	Panne du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.

Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges

Mauvais débit d'air

Tube de brûleur, hublots obstrués

Le plateau à graisse est plein, il coule sur le sol

La vanne du régulateur est fermée

Le brûleur est sale

Vérifiez le tube du brûleur et les ports du brûleur pour des toiles d'araignées ou d'autres obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer le tube du brûleur.

Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.

Vérifiez la connexion de la vanne de régulation à la bouteille de gaz. Supprimez, puis réinstallez. Effectuez un test de fuite.

Tournez le bouton du régulateur à ÉLEVÉ pendant cinq minutes et faites brûler l'unité. Suivez les instructions d'**entretien et de maintenance**.

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les grils Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabriqués par Dansons, bénéficient d'une garantie de 2 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 2 ans sur les composants électriques de ce produit. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, pour la durée d'utilisation et de propriété par l'acheteur d'origine.

Il n'y a pas de garantie autre ou supplémentaire applicable à ce produit.

Cette garantie ne s'applique pas :

- s'il est incapable de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie.
- aux dommages ou défauts dus à l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures esthétiques mineures. Ces changements esthétiques du produit n'affectent pas ses performances.
- si votre produit n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en stricte conformité avec le manuel du produit qui l'accompagne. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications personnalisées.
- à la rouille ou à l'oxydation, à moins qu'il y ait une perte d'intégrité structurelle sur le composant du gril. Même en utilisant des matériaux qui résistent à la rouille, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions indépendantes du contrôle du fabricant. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les vapeurs industrielles, les engrais, les pesticides pour pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les revêtements métalliques.
- aux dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une utilisation en location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas destiné.
- aux dommages ou défauts dépassant le coût du produit.
- aux dommages ou défauts causés par l'entretien ou la réparation du produit par un revendeur non agréé de Pit Boss®.

Pendant la durée de la garantie, Dansons s'engage à fournir un remplacement pour les composants défectueux et/ou défectueux et ne facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, port payé, si la ou les pièces s'avèrent défectueuses lors de l'examen.

Dansons n'accepte aucune responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit, pendant ou après la période de garantie. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune réclamation ne sera faite contre le fabricant sur toute garantie ou représentation. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte que les limitations ou exclusions énoncées dans cette garantie limitée peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.



AVEZ UNE QUESTION?

Consultez certaines FAQ courantes en ligne ou clavardez en direct avec le service à la clientèle.



ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Enregistrez votre produit en moins d'une minute et accédez rapidement et facilement à une collection impressionnante de connaissances culinaires.

Votre enregistrement (preuve d'achat) vous assurera de recevoir le meilleur service de garantie avec votre produit. Dans le cas peu probable où il y aurait des problèmes de sécurité, c'est notre moyen rapide de vous en informer.

MODÈLE	PB5BGD1
NUMÈBO	□□□□□□□□□□□□□□□□
DATE D'ACHAT	Y Y Y Y M M D D
ACHETÉ AUPRÈS DE (REVENDEUR AGRÉÉ)	□□□□□□□□□□□□□□□□



FR

FRANÇAIS

SERVICE CLIENT

Si vous avez des questions ou des préoccupations au sujet de votre produit, notre équipe de service à la clientèle se fera un plaisir de vous aider. Veuillez préparer vos informations d'enregistrement avant de contacter le service client.



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI



PIÈCES DE RECHANGE

Contactez votre revendeur local ou visitez-nous en ligne pour un catalogue complet de pièces.



MONTREZ NOUS!

Partagez vos créations et vos photos glamour avec la communauté Pit Boss®.

#PITBOSSNATION



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

**IMPORTANTE, LEA ATENTAMENTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA.
¡EL MANUAL DEBE LEERSE ANTES DE OPERAR!**

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

ADVERTENCIA: Lea todo el manual antes de instalar y usar este aparato eléctrico que quema combustible de pellets. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área. Guarda estas instrucciones.

REGISTRO DE SEGURIDAD



De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 "Aparato de gas 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.

PROPOSICIÓN 65 - CALIFORNIA



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo el formaldehído, que es conocido por el Estado de California como causantes de cáncer, plomo y compuestos de plomo, que es conocido por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y al monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para mayor información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Si huele a gas, cierre el suministro de gas al aparato. Apague cualquier llama abierta, abra la tapa. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato. Un cilindro de LP que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato.

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LA PLANCHA

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el código nacional de gas combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, el código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1, o el código de manejo y almacenamiento de propano, B149.2. Los modelos de planchas de gas LP están diseñados para usarse con un tanque de gas propano líquido estándar de 20 lb, no incluido con la plancha. Nunca conecte su plancha de gas a un tanque de gas LP 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 1,270 mm (50 pulgadas) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 1,270 mm (50 pulgadas) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes. No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de pélets de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

2. El cilindro de gas licuado de petróleo (LP) debe estar fabricado y marcado de conformidad con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT) o de la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Materiales Peligrosos; y Comisión.
3. Este asador para exteriores no está diseñado para instalarse en/sobre vehículos de recreación o botes.

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

4. No se recomienda que este aparato sea utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o dirigidos por una persona responsable de su seguridad.
5. Algunas partes del asador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras la utiliza. No toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento, ya que el asador se calentará mucho.
6. Nunca use el asador sin que el recipiente de grasa esté instalado y colgado bajo la cámara de combustión. Sin el recipiente de grasa la grasa caliente y los residuos podrían gotear hacia el piso y generar un peligro de incendio.
7. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación hacia este aparato. Mantenga el tubo del quemador y los orificios de entrada limpios y libres de escombros. Limpie el aparato antes de usarlo. Es necesario darle cuidado y mantenimiento regular a su unidad para prolongar su vida útil.
8. Siempre busque fugas de gas cuando conecto y desconecte el regulador del cilindro de gas, especialmente después de un período de almacenamiento (por ejemplo, después del invierno). Revise todas las conexiones con una solución de agua jabonosa y una brocha para detectar fugas. Nunca busque fugas usando una llama.
9. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del asador a gas para exteriores. Reemplace el regulador de gas antes de usarlo si existe alguna evidencia de abrasión o desgaste excesivo. Solamente use el conjunto de regulador de gas que viene incluido con este asador. No use un regulador de otro fabricante.

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el cilindro de gas de un distribuidor acreditado. Un tanque de gas LP que se haya llenado incorrectamente o en exceso puede ser peligroso. El llenado excesivo, combinado con el calentamiento del tanque de gas LP (un día caluroso de verano, dejar el tanque bajo el Sol, etc.) puede hacer que el gas LP se escape, ya que el aumento de temperatura hace que el gas se expanda. El gas liberado del cilindro es inflamable y puede ser explosivo.
2. No use un cilindro de gas LP si tiene una válvula dañada o muestra abolladuras, bultos, boquetes, daños por fuego, corrosión, fugas, oxidación excesiva, u otros daños visibles en el exterior; puede ser peligroso y debe ser revisado de inmediato por un proveedor de propano líquido

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

3. No conecte ni desconecte el cilindro de gas mientras la unidad está en uso o sigue caliente. Cuando no esté usando el asador, asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO y desconecte el cilindro de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad mientras el cilindro de gas está conectado. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo del aparato, ni cerca de él.
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")

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

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

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

ÍNDICE

Información de seguridad	34
Conexión a un suministro de gas	40
<ul style="list-style-type: none"> Requisitos de tanque de gas Instalación de un tanque de gas Desconexión de tanque de gas 	
Operación	41
<ul style="list-style-type: none"> Entorno de la plancha Preparación para el uso: prueba de hermeticidad Primer uso (quemado) del plancha Procedimiento de encendido Procedimiento de encendido manual Apagar su plancha 	
Colapsar para almacenamiento	44
Cuidado y mantenimiento	45
Consejos y técnicas	47
Solución de problemas	48
Garantía	49
<ul style="list-style-type: none"> Términos y condiciones Registre su parrilla Atención al cliente 	

CONTENIDOS DEL PAQUETE

1 x	PLANCHA Y PARTES
1 x	GUIA DE MONTAJE
1 x	EL MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES

MODELO	PB5BGD1
TIPO DE COMBUSTIBLE	GAS PROPANO
BTU	62,000
DIMENSIONES	1,960 X 630 X 895 MM / 77.1 X 24.8 X 35.2 PULGADAS
PESO	57.5 KG / 126.7 LIBRAS

ES

ESPAÑOL

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

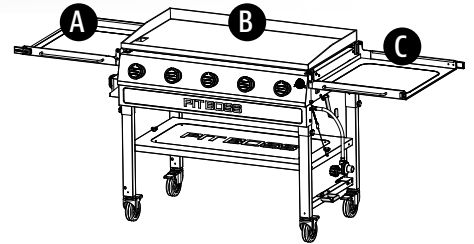
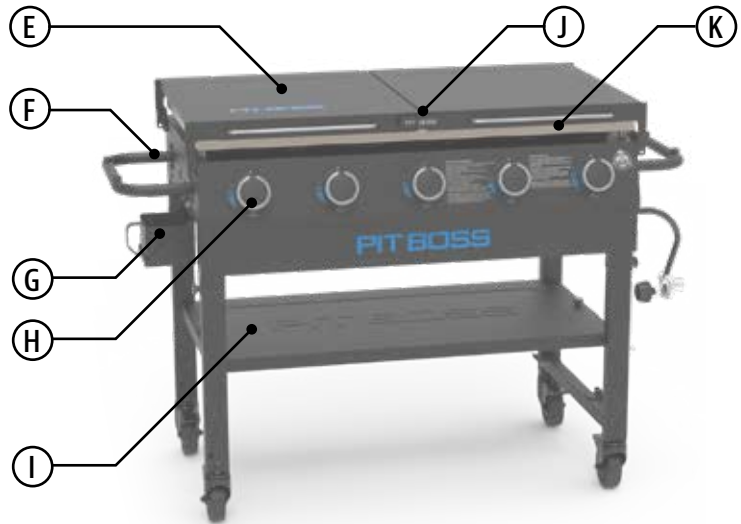
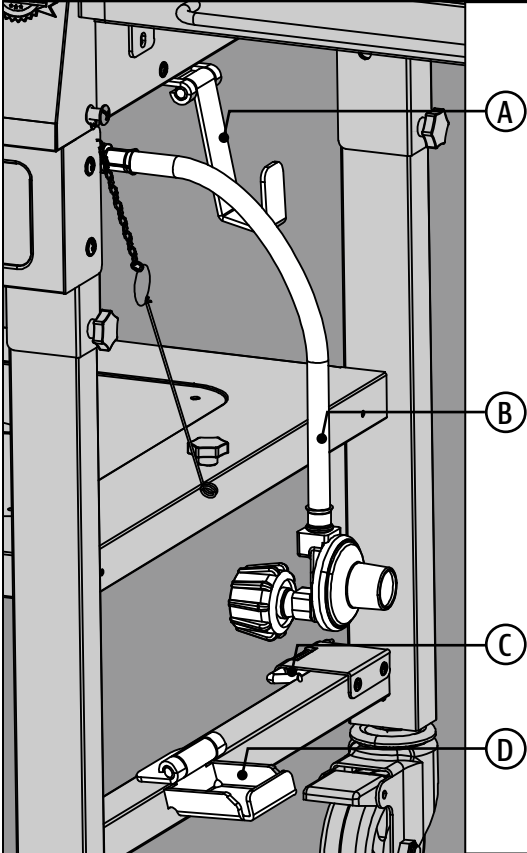


©2022 DANSONS US, LLC.

MANTENTE INFORMADO!

Visítenos en línea para ver videos de ensamblaje, recetas gratuitas, consejos para asar a la parrilla, actualizaciones manuales y más.

CONOCIENDO TU PLANCHA



A Gancho para cilindro de gas

Sostiene el cilindro de gas y puede plegarse para guardarlo mientras está desconectado.

B Ensamblaje del regulador

El accesorio conecta el cilindro de gas y la unidad de plancha.

C Pin de seguridad

Asegura las patas de la plancha en su lugar. Los pasadores se pueden jalar para colapsar la unidad para su almacenamiento.

D Soporte del tanque de gasolina

Soporta el cilindro de gas. Puede plegarse cuando se desconecta el cilindro.

E Área de tapa/estantes de preparación

Bloquee los estantes después de que la plancha se haya enfriado para cubrir la superficie de cocción o como área de preparación mientras usa la plancha.

F Asas laterales

Use esta manija en el costado para inclinar y mover la plancha de un área a otra.

G Taza de grasa

Captura la grasa de cocción de la plancha para mantener un área de cocción limpia.

H Perillas de control

Se utiliza para encender y controlar la altura de la llama durante la cocción.

I Estante inferior

El robusto diseño de carro abierto es perfecto para mantener las herramientas de barbacoa y los condimentos fuera el terreno.

J Pestillo de la tapa de la plancha

Asegura los estantes de preparación de la tapa después de que la plancha se haya enfriado mientras la unidad está almacenada.

K Parte superior de la plancha

Parte superior de la plancha



COCINAR ÁREA

B 4,858 CM² / 753.1 PO²

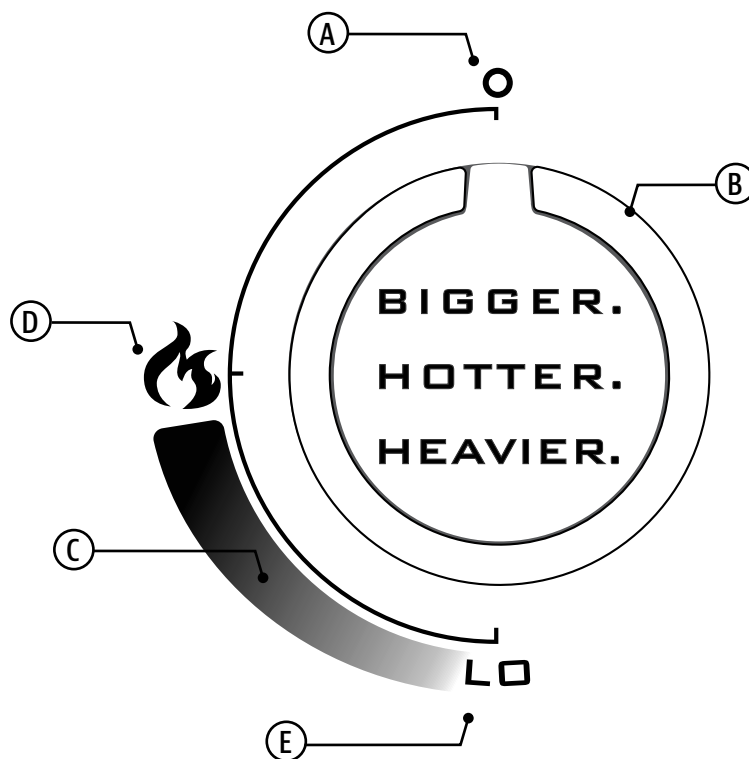


PREPARAR ÁREA

A 2,614.8 CM² / 405.3 PO²

C 2,614.8 CM² / 405.3 PO²

PERILLA DE CONTROL



A ¡Para!

La posición inicial de la perilla de control.

B Perilla de control

Esto controla el encendido y la altura de la llama. Presione y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ícono de encendido para encender la parrilla, luego ajuste la altura de la llama.

C Altura de la llama

El rango que se muestra es el ajuste de Encendido/ALTO, la punta de la llama será de color amarillo claro. Se extenderá desde un azul leve en medio hasta un ajuste "LO" que es azul oscuro.

D Encendido

La posición en la que presionaría y giraría en sentido contrario a las agujas del reloj para encender la parrilla. Esta es también la posición ALTA para la altura de la llama.

E Llama baja

La altura de llama más baja, color azul oscuro.

CONSEJO: Cree zonas de temperatura en la parte superior de la plancha con las cinco perillas de control.



CONEXIÓN A UN SUMINISTRO DE GAS

REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La plancha se establece y prueba solo con gas propano líquido. El regulador suministrado está configurado para una columna de agua (WC) de 27,94 cm (11 pulgadas) y debe usarse solo con gas LP. El regulador y la manguera suministrados de fábrica deben usarse con un tanque de gas LP de 9 kg (20 lb). **Póngase en contacto con su proveedor de gas si desea un regulador especial de gas a granel que alimente otros aparatos.**

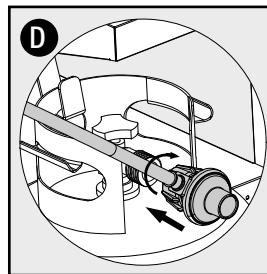
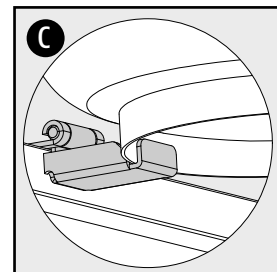
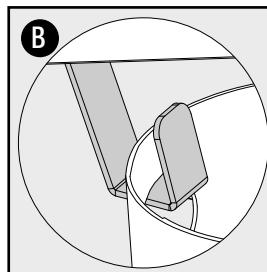
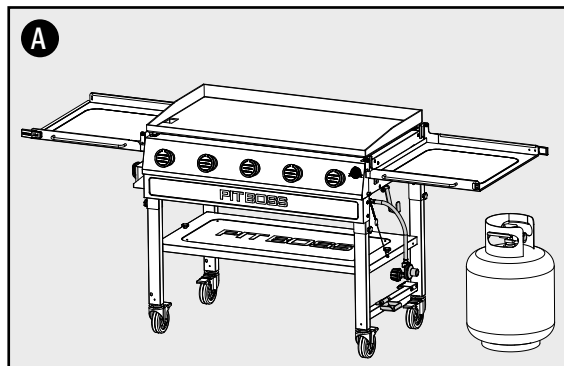
PRECAUCIÓN: es importante inspeccione la manguera de la línea de gas en toda su longitud. Si la abrasión o el desgaste excesivo son evidentes, o bien la manguera presenta algún corte, esta debe sustituirse antes de usar el aparato.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Desde el costado del carro **(A)**, coloque el anillo de base del tanque de 9 kg (20 lbs) en el gancho del tanque de gasolina **(B)** y el soporte **(C)**. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en la posición de APAGADO. Asegúrese de que el tanque esté completamente en posición vertical, ya que no es seguro operar la plancha si el tanque de gasolina no está instalado correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula reguladora de la plancha esté completamente cerrada girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición APAGADO.
3. Retire las tapas protectoras de la abertura de la válvula del regulador y la parte superior del cilindro de gas. Guarda las tapas.
4. Inserte la válvula del cilindro de gas en la abertura roscada de la válvula reguladora. Gire la tuerca de acoplamiento rápido en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firme. Apriete a mano solamente **(D)**.
5. El cilindro 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. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.
4. Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar lugar a fugas de propano.
5. El tanque de gas propano líquido utilizado debe tener un collar para proteger la válvula del tanque.
6. Mantenga siempre el cilindro de gas propano líquido en una orientación de 90 grados (vertical) para proporcionar una extracción de vapor.



DESCONEXIÓN DE TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
2. Gire (manualmente) el tuerca de acople rápido 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 barbacoa en el interior, deje fuera el tanque de gas.

ADVERTENCIA: no pliegue ni transporte la barbacoa 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.

OPERACIÓN

ENTORNO DE LA 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 barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades Pit Boss® Grills deben guardar una distancia mínima de 1,270 mm (50 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. *COCINA EN CLIMAS FRÍOS*

¡A medida que hace más frío afuera, eso no significa que la temporada de parrilladas haya terminado! El aire fresco y el aroma celestial de los alimentos asados ayudarán a curar su tristeza invernal. Siga estas sugerencias sobre cómo disfrutar de su parrilla durante los meses más fríos:

- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su asador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del asador a su hogar y/o a otras estructuras. Ponga todo lo que necesita en una bandeja, ¡abríguese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.

3. *COCINA EN CLIMAS CALIENTES*

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su asador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamaradas indeseables.
- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y esto mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

PREPARACIÓN PARA EL USO – PRUEBA DE HERMETICIDAD

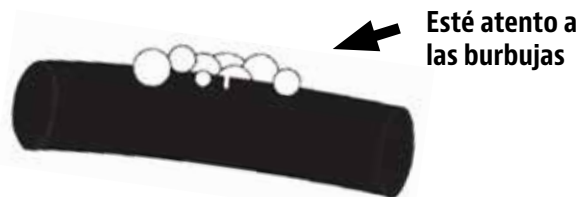
Se realiza una prueba de hermeticidad para determinar la integridad de un sello. Antes de usar su asador a gas, haga una prueba de hermeticidad en la conexión entre el regulador y el cilindro de gas para reducir el riesgo de lesiones o muerte debido a un incendio o una explosión. Debe realizar una prueba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

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

CÓMO HACER UNA PRUEBA DE HERMETICIDAD

Materiales requeridos:

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



Procedimiento:

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

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

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


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

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

PRIMER USO - «QUEMADO» DEL PLANCHA

Antes de usar su plancha por primera vez con alimentos, es importante hacer un "quemado" completo. 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 "0" APAGADO.
2. Conecte el cilindro de gas LP según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas LP a ABRIR.
3. Observe el marcador indicador en la perilla de control. Presione y mantenga presionada la perilla de control en la plancha y gírela 90 grados (o 1/4) en sentido antihorario LENTAMENTE (2 a 3 segundos) para  (Encendido/ALTO). Debería escuchar un sonido de "clic" para indicar una chispa del encendedor y buscar llama para asegurarse de que el quemador esté encendido. Si no es así, repita hasta tres veces.

4. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a "O" APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si los puntos anteriores no funcionan, siga las instrucciones del **Procedimiento de encendido manual**.
5. Después de que el quemador se haya incendiado, ¡está listo para disfrutar de su plancha a la temperatura deseada!

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

PROCEDIMIENTO DE FALLA DEL ENCEDEDOR

Si por alguna razón su encendedor falla después de tres o cuatro intentos, verifique los siguientes pasos o encienda su plancha usando el método manual.

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición APAGADO. Permita que cualquier gas acumulado se disipe.
2. Después de cinco minutos, verifique lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando presionando el botón del encendedor y mirando la punta del encendedor en busca de una chispa. Si no hay chispa, reemplace la batería en el botón del encendedor o ajuste la distancia entre la punta del encendedor (electrodo) y el quemador a 4,5 mm (3/16 in).
 - Confirme visualmente que el tubo del quemador y los ojos de buey no estén obstruidos. Si está bloqueado, siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
3. *Si los puntos anteriores no funcionan, siga las instrucciones de solución de problemas.*

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

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. 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!

APAGAR SU 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 todas las perillas de control hacia la derecha a la posición OFF (apagado).

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

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

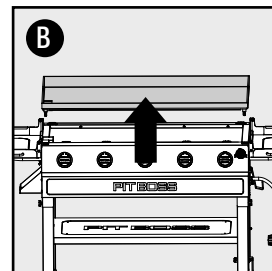
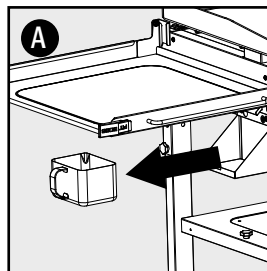
ADVERTENCIA: Deje enfriar la barbacoa por completo y retire el tanque de gas antes de mover la unidad, de viajar con ella o de guardarla.

PLEGAR PARA EL ALMACENAMIENTO

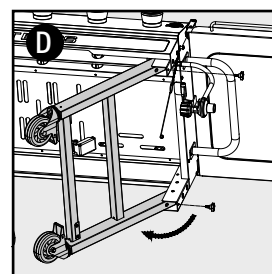
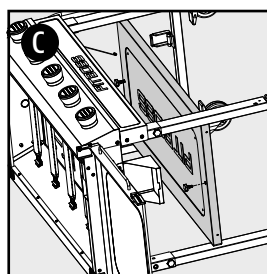
Su plancha se puede plegar rápida y fácilmente para su almacenamiento y fácil transporte. Para plegar y guardar su plancha de forma segura, simplemente siga las instrucciones de desmontaje o el siguiente resumen:

IMPORTANTE: Asegúrese siempre de que la plancha esté completamente fría, desconectada del suministro de gas y que se haya quitado la taza de grasa.

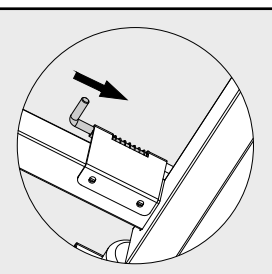
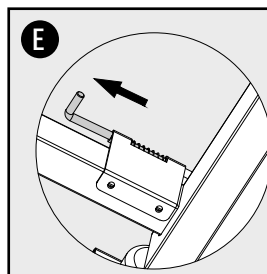
1. Retire la taza de grasa (A) y levante con cuidado la placa caliente de la caja de fuego (B). Esto es más fácil con dos personas, pero no es necesario.



2. Coloque el Firebox de costado con las perillas de control en la parte superior. Quite los dos pernos del estante inferior. Retire el estante inferior (C).

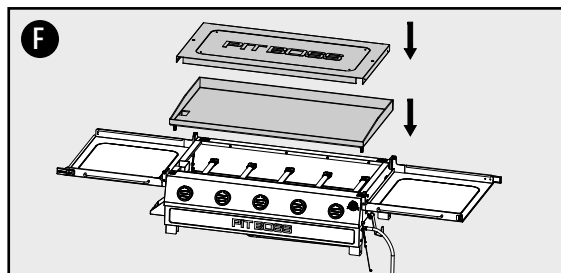


3. Afloje los cuatro tornillos, uno en cada pata (D). Tire hacia atrás de los pasadores del sistema de bloqueo para plegar las patas del carro y colapsar el carrito (E).

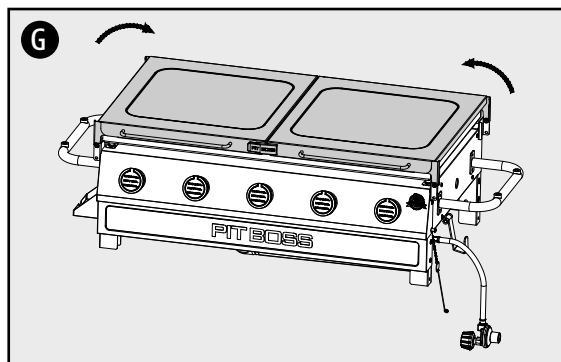


NOTA: Para no perderlos, vuelva a instalar los pernos en el carrito y el estante inferior una vez que el carrito esté completamente colapsado.

4. Levante con cuidado la unidad a una posición vertical con las ruedas en la parte inferior. Vuelva a colocar la Placa Caliente en la parte superior del Firebox. Coloque el estante inferior sobre la placa caliente (F).



5. Cierre los estantes laterales y bloquee el pestillo delantero (G).



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CHECKING THE GAS LEVEL

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

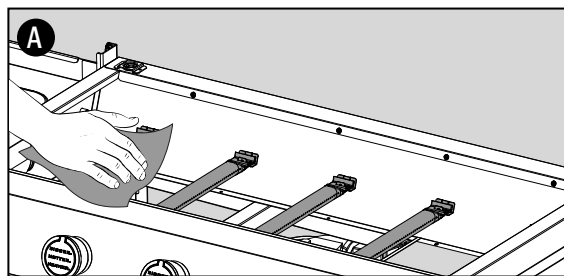
IMPORTANTE: No use briquetas de carbón ni otro material inflamable en su asador. El uso de estos materiales anulará su garantía y podría causar un incendio, explosión o lesiones corporales.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

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

Componentes del quemador

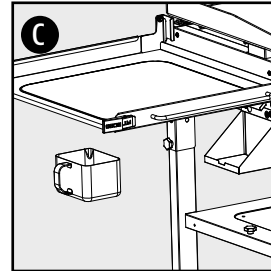
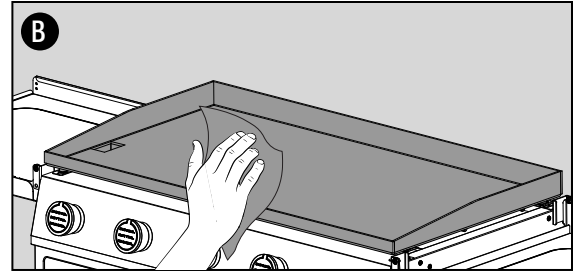
- Limpie el quemador cada vez que encuentre una gran acumulación, para asegurarse de que no haya signos de obstrucción (residuos, insectos) en el tubo del quemador o en los ojos de buey del quemador **(A)**. Después de períodos de almacenamiento, las arañas o los insectos pequeños pueden construir nidos, telarañas y poner huevos en el tubo del quemador, obstruyendo el flujo de gas al quemador. Si almacena la plancha o antes de un período prolongado sin uso, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que entren insectos en los orificios del quemador.
- El quemador ha sido preconfigurado 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 las ventanillas del quemador para aumentar el flujo de aire..



Superficie de la plancha

- Su plancha viene presazonada de fábrica, pero es importante limpiarla y curarla después de cada uso para evitar la oxidación, prolongar la vida útil de su 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 una vida útil más larga para su plancha.
 1. Limpie la plancha después de cada uso, utilizando una espátula o un raspador para eliminar todos los alimentos y residuos 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, de cacahuete, de coco y de sésamo son adecuados para condimentar la 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 aún está tibio de una cocción anterior (B). Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción de la plancha. Limpie el interior de su plancha de manera constante. En caso de que experimente un incendio de grasa, retire con cuidado 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. Tener en cuenta el tipo de alimentos que se cocinan (C).
- ¡Use una cubierta de plancha 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 cubierta en un garaje o cobertizo, sin el cilindro de gas (debe almacenarse al aire libre).



HOJA DE TRUCOS PARA EL CUIDADO DE LA PLANCHA

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Superficie de cocción	Después de cada uso	Queme el exceso, restriegue y agua jabonosa, sazone con aceite de cocina
Recipiente de grasa	Después de cada uso	Vacío, estropajo y agua jabonosa
Tubo de quemado, entradas de aire	Cada 5-6 usos	Polvo, estropajo y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos	Almohadilla exfoliante y agua jabonosa



CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estos útiles consejos y técnicas, transmitidos por los propietarios de Pit Boss®, nuestro personal y clientes como usted, para familiarizarse más con su plancha:

1. *SEGURIDAD ALIMENTICIA*

- Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que usó para preparar o transportar la carne cruda a la plancha. Esto evitará la contaminación cruzada de bacterias. Cada adobo o salsa debe tener su propio utensilio.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (por encima de 60 °C / 140 °F) y mantenga fríos los alimentos fríos (por debajo de 3 °C / 37 °F). Los alimentos cocinados no deben dejarse al calor durante más de una hora. No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Una marinada nunca debe guardarse para usarla en otro momento. Si lo va a usar para servir con su carne, asegúrese de hervirlo antes de servir.
- Descongelar y marinar carnes por refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente o sobre un mostrador. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse rápidamente en alimentos tibios y húmedos. Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier comida y después de manipular carne, pescado y aves frescas.

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*

- Use siempre un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Se recomienda colocar los alimentos cocinados en una fuente precalentada para mantenerlos calientes. A las carnes rojas, como chuletones y asados, les va bien dejarlos reposar varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que el calor hizo salir a la superficie vuelvan al centro de la carne y les añadan sabor.
- Las salsas con azúcar es mejor aplicarlas al final de la cocción para impedir fuegos y llamaradas inesperadas.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear la carne y una espátula para voltear hamburguesas y pescado. Con un utensilio perforador, como un tenedor, puede pinchar la carne para que salga su jugo.

Los accesorios están disponibles para su compra por separado. Póngase en contacto con su distribuidor local autorizado de Pit Boss® o 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 barbacoa Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles. Para consultar las preguntas frecuentes, visite 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 de que la barbacoa se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Quemador no se enciende	El cable de ignición está roto	Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador	Ajuste el electrodo. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	No hay suministro de gas	Compruebe la válvula del regulador. Compruebe si hay fugas en la conexión.
Exceso de llamaradas	Asar carnes grasas	Ase las carnes grasas con las rejillas frías y las perillas en posición "LOW" (bajo). Traslade las carnes a la bandeja para calentar si las llamaradas continúan.
	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	Sin flujo de 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	Aleje el frente de la parrilla 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 de APAGADO y permita que salga la perilla del regulador. 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 el Servicio al cliente para obtener una pieza de repuesto.
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 instalar. 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 vuelva a instalar. Realice la prueba de fugas.
	Quemador esta sucio	Gire la perilla del regulador a ALTO durante cinco minutos y queme la unidad. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabricadas por Dansons, cuentan con una garantía de 2 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 2 años para los componentes eléctricos de este producto. Dansons garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.

Esta garantía no se aplica:

- si no puede proporcionar prueba de la compra o después de que la garantía haya expirado.
- a daños o defectos por uso y desgaste, como rayones, abolladuras, astillas o grietas cosméticas menores. Estos cambios estéticos del producto no afectan a su rendimiento.
- si su producto no ha sido instalado, operado, limpiado y mantenido en estricta conformidad con el manual del producto adjunto. La garantía no cubre daños o roturas por uso indebido, manejo inadecuado o modificaciones personalizadas.
- herrumbre u oxidación, a menos que haya pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Incluso al utilizar materiales que resisten la oxidación, los revestimientos protectores pueden verse comprometidos por diversas sustancias y condiciones fuera del control del fabricante. Las altas temperaturas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas para césped y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los revestimientos metálicos.
- a daños o defectos que ocurran durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso para el que no esté destinado el producto.
- a daños o defectos que excedan el costo del producto.
- a daños o defectos causados por el servicio o la reparación del producto por parte de un distribuidor no autorizado de Pit Boss®.

Durante el plazo de la garantía, los Danson se obligan a proporcionar un reemplazo para los componentes defectuosos y/o defectuosos y no cobrarán por la reparación o el reemplazo de las piezas devueltas, con flete prepago, si se determina que las piezas están defectuosas al examinarlas.

Dansons no acepta responsabilidad, legal o de otro tipo, por daños incidentales o consecuentes a la propiedad o a las personas que resulten del uso de este producto, durante o después del período de garantía. Todas las garantías del fabricante se establecen en este documento y no se realizará ningún reclamo contra el fabricante por ninguna garantía o representación. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones establecidas en esta garantía limitada no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.



¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

Consulte algunas preguntas frecuentes en línea o chatee en vivo con Atención al cliente.



PIEZAS DE REPUESTO

Póngase en contacto con su distribuidor local o visítenos en línea para obtener un catálogo completo de piezas.

REGISTRA TU PLANCHA

Registre su producto en menos de un minuto y obtenga acceso rápido y fácil a una impresionante colección de conocimientos de cocina.

Su registro (comprobante de compra) asegurará que reciba el mejor servicio de garantía con su producto. En el improbable caso de que haya problemas de seguridad, es nuestra forma rápida de notificarle.

MODELO	PB5BGD1
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text" value="Y Y Y Y M M D D"/>
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su producto, nuestro útil equipo de atención al cliente está ansioso por ayudarlo. Tenga a mano su información de registro antes de ponerse en contacto con Atención al cliente.



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APLICACIÓN



