

OWNER'S MANUAL | MANUEL DE L'UTILISATEUR MANUAL DEL PROPIETARIO | HANDBUCH | MANUALE DELL'UTENTE

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PB550G, PB700G, PB850G, PB1150G
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10613, 10614, 10615, 10616



PIT BOSS® NAVIGATOR



WOOD PELLET GRILL & SMOKER

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

FUMOIR ET GRIL À GRANULÉS DE BOIS

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

PARRILLA Y AHUMADOR DE PELLETS DE MADERA

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

WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS 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.

AVERTISSEMENT : VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL ÉLECTRIQUE À COMBUSTION DE GRANULÉS DE BOIS. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: LEA TODO EL MANUAL ANTES DE INSTALAR Y USAR ESTA UNIDAD QUE FUNCIONA CON ELECTRICIDAD Y COMBUSTIÓN DE PELLETS. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA, PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ENCARGADOS DE EDIFICIO O EL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

ACHTUNG: BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES ELEKTRISCHE, PELLETBEFEUERTER GERÄT INSTALLIEREN UND BENUTZEN. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU SACHSCHÄDEN, KÖRPERVERLETZUNGEN ODER SOGAR ZUM TOD FÜHREN. WENDEN SIE SICH AN LOKALE BAU- ODER BRANDSCHUTZBEHÖRDEN, UM INFORMATIONEN ÜBER EINSCHRÄNKUNGEN UND ANFORDERUNGEN AN DIE INSTALLATIONSINSPEKTION IN IHRER NÄHE ZU ERHALTEN.

AVVERTENZA: LEGGERE L'INTERO MANUALE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTA APPARECCHIATURA ELETTRICA PER LA COMBUSTIONE DI PELLET. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI FISICHE O MORTE. CONTATTARE LE AUTORITÀ LOCALI COMPETENTI PER L'EDILIZIA O I VIGILI DEL FUOCO PER INFORMAZIONI SULLE RESTRIZIONI E SUI REQUISITI DI ISPEZIONE DEGLI IMPIANTI NELLA PROPRIA ZONA.

HOLZPELLET-GRILL UND SMOKER

WICHTIG: AUFMERKSAM LESEN UND GUT AUFBEWAHREN BITTE UNBEDINGT VOR GEBRAUCH DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN!

GRIGLIA A PELLET DI LEGNO CON AFFUMICATORE

IMPORTANTE: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO. LEGGERE IL MANUALE PRIMA DELL'USO.



For outdoor and household use only. Not for commercial use.
Réservé à l'usage extérieur et résidentiel uniquement. Non destiné à un usage commercial.
Solo para uso doméstico y en el exterior. No apto para uso comercial.
Bitte nur im Freien und privat nutzen. Nicht für die gewerbliche Anwendung geeignet.
Solo per uso domestico ed esterno. Non per uso commerciale.

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

Veillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouveau grill à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

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

Si un feu de graisse a lieu, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Débranchez le cordon d'alimentation. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un feu incontrôlé a lieu, appelez les pompiers.

2. Maintenez les câbles électriques et les combustibles loin des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre grill sous la pluie ou près d'une source d'eau.
3. Suite à une période de stockage ou d'absence d'utilisation, vérifiez que la grille de combustion n'est pas obstruée, que la trémie ne contient pas d'objet étranger et que le dispositif de ventilation ou la cheminée peuvent toujours évacuer l'air. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. **Si le grill est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie.** Les granulés de bois humides ou exposés à une forte humidité gonflent beaucoup, se décomposent et peuvent bloquer le système d'acheminement. Avant tout service ou entretien, débranchez toujours l'alimentation.

Ne transportez pas votre grill lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est chaud. Veillez à ce que le feu soit entièrement éteint et que le grill soit parfaitement froid au toucher avant de le déplacer.

4. Le port de mouffles ou gants pour barbecue résistants à la chaleur est recommandé lors de l'utilisation du grill. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux spécifiés pour cet appareil. Ne placez pas de housse pour barbecue ou tout objet inflammable dans l'espace de rangement situé sous le barbecue.
5. Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec le système d'acheminement de la vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré, sauf avis contraire du service clients ou d'un revendeur agréé.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité.

6. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. En cours d'utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux.
7. N'élargissez pas les trous de l'allumeur ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.
8. Le produit peut comporter des pièces ou des rebords coupants. Tout contact peut entraîner une blessure. Manipulez-les avec précaution.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé par terre ou sur une surface non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enterrement ou dispersées localement, elles doivent d'abord rester dans le récipient fermé jusqu'à leur refroidissement complet.

GRANULÉS DE BOIS COMBUSTIBLES

L'appareil de cuisson par granulés est conçu pour être uniquement utilisé avec du bois combustible entièrement naturel sous forme de granulés. Tout autre combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et les informations relatives à la sécurité. Vous devez utiliser uniquement des granulés de bois entièrement naturels, conçus pour brûler dans des barbecues à granulés. N'utilisez pas de combustible contenant des additifs.

N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre grill. Maintenez tout liquide de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.

Au moment de l'impression de ce document, il n'existe aucune norme industrielle concernant les granulés de bois pour barbecue, même si la plupart des presses à agglomérer et à granuler des aliments utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous pouvez trouver de plus amples informations sur www.pelletheat.org ou sur *Pellet Fuel Institute*.

Contactez votre revendeur local pour en savoir plus sur la qualité des granulés dans votre région ou pour obtenir de plus amples informations sur la qualité d'une marque. Comme il n'existe aucun contrôle de la qualité des granulés utilisés et des granulés impactés par l'humidité, nous n'assumons aucune responsabilité relative aux dommages causés par un combustible de mauvaise qualité.

CRÉOSOTE

La créosote, ou suie, est une substance similaire à du goudron. Lorsqu'elle brûle, elle produit une fumée noire composée d'un résidu de la même couleur. La suie ou créosote se forme lorsque l'appareil n'est pas utilisé correctement, par exemple en cas de blocage du ventilateur de combustion, de mauvais nettoyage ou entretien de la zone de combustion ou de mauvais ratio air/combustible.

Utiliser cet appareil est dangereux en cas de flamme sombre ou si le pot de combustion est trop plein de granulés. Lorsqu'elle s'enflamme, la créosote produit un feu très chaud et incontrôlé, similaire à un feu de graisse. Si cela arrive, éteignez l'appareil, laissez-le entièrement refroidir, puis inspectez-le pour effectuer un entretien et un nettoyage. La créosote s'accumule généralement dans les zones d'échappement.

Si de la créosote s'est formée au sein de l'appareil, faites chauffer ce dernier à faible température, éteignez-le, puis essuyez toute formation avec une serviette. Comme le goudron, la créosote est plus facile à nettoyer lorsqu'elle est chaude car elle se liquéfie.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

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

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

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

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Conforme aux normes EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2021 + A14: 2021 + A2: 2021, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.



FR

FRANÇAIS



DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

Copyright 2021. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite ou stockée dans un système d'archivage, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation expresse écrite de :

Dansons

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

Service clients

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	28	Pièces de rechange	
Mode d'emploi		Pièces de rechange du gril PB550G	43
Environnement du gril	32	Pièces de rechange du gril PB700G	45
Plages de températures du gril	33	Pièces de rechange du gril PB850G	47
Présentation du panneau de contrôle.....	34	Pièces de rechange du gril PB1150G	49
Présentation des sondes	35	Pièces de rechange de la trémie PB550G.....	51
Présentation du paramètre « P ».....	35	Pièces de rechange de la trémie	
Procédure d'amorce de la trémie.....	35	PB700G / PB850G / PB1150G.....	52
Première utilisation - brûlage du gril	36	Garantía	
Procédure de démarrage automatique.....	36	Condiciones.....	53
Procédure de démarrage manuel	36	Excepciones	53
Arrêt de votre gril.....	37	Pedido de piezas de repuesto	54
Entretien et maintenance	38	Póngase en contacto con atención al cliente	54
Conseils et techniques	39	Servicio de garantía	54
Dépannage	40		
Schéma du câblage électrique	42		

MODE D'EMPLOI

Comme notre mode de vie actuel vise à manger des aliments sains et nutritifs, l'un des facteurs à prendre en compte est l'importance de la réduction de la consommation de graisse. L'une des meilleures façons de limiter les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson pauvre en graisse, telle que le grillage. Étant donné qu'un gril à granulés utilise des granulés de bois naturel, le savoureux parfum du bois s'imprègne dans la viande, réduisant ainsi l'ajout de sauces à haute teneur en sucre. En lisant ce manuel, vous remarquerez l'importance donnée au grillage lent des aliments à température BASSE ou MOYENNE.

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRIL

Comme pour tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques jouent un rôle important dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos plats.

Tous les appareils de Pit Boss® doivent respecter un espace minimum de 914 mm (36 pouces) avec les constructions combustibles et cet espacement doit être maintenu lorsque le gril est en cours de fonctionnement. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

Alors que le temps se refroidit, vous ne devez pas pour autant arrêter de manger des grillades ! L'air frais et les arômes divins de la cuisine fumée vous aideront à lutter contre la dépression saisonnière.

Suivez ces suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois froids :

- Si vous n'arrivez pas à cuire à faible température, augmentez légèrement la température pour obtenir le même résultat.
- Organisez-vous : placez tout ce dont vous avez besoin à disposition dans la cuisine avant de sortir. Au cours de l'hiver, placez votre gril dans une zone à l'abri du vent et de l'exposition directe au froid. Consultez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril en lien avec votre maison et/ou d'autres structures. Placez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, couvrez-vous bien et c'est parti !
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre près de votre zone de cuisson. Conservez un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela vous aidera ultérieurement lorsque vous êtes en vadrouille pour déterminer ce que vous pouvez cuire et le temps nécessaire.
- Lorsqu'il fait vraiment froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle plus que nécessaire. De froides rafales de vent peuvent refroidir complètement la température de votre gril. Ne vous imposez pas une heure précise pour servir le repas et ajoutez du temps de cuisson dès que vous ouvrez le couvercle.
- Gardez un plat chauffé ou un couvercle de plat à disposition pour maintenir votre plat au chaud le temps de revenir à l'intérieur.
- Les repas idéaux pour cuisiner en hiver sont ceux ne nécessitant que peu d'attention, tels que les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Facilitez davantage votre repas en ajoutant des aliments simples, tels que des légumes et des pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

Lorsque le temps se réchauffe, le temps de cuisson diminue.

Suivez ces quelques suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois chauds :

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

PLAGES DE TEMPÉRATURES DU GRIL

Le relevé de température du panneau de contrôle peut légèrement différer de celui du thermomètre. Toutes les températures listées ci-dessous sont des approximations et sont impactées par les facteurs suivants : température extérieure ambiante, quantité et direction du vent, qualité des granulés utilisés, ouverture du couvercle et quantité d'aliments en train de cuire.

- **TEMPÉRATURE ÉLEVÉE (205 À 260 °C/401 À 500 °F)**

Cette plage est adaptée pour saisir et griller à haute température. Utilisez-la en combinaison avec le diffuseur de chaleur (plaque coulissante) pour cuire à l'aide d'une flamme directe ou indirecte. Lorsque le **diffuseur de chaleur est ouvert**, une flamme directe permet d'effectuer une cuisson « bleue » de la viande et de griller des légumes, des toasts à l'ail ou des s'mores ! Lorsque le **diffuseur de chaleur est fermé**, l'air circule autour du corps de l'appareil, permettant un chauffage par convection. Une forte température permet également de préchauffer votre gril, de brûler les grilles de cuisson et d'atteindre une chaleur élevée lorsqu'il fait extrêmement froid.

- **TEMPÉRATURE MOYENNE (135 À 180 °C/275 À 356 °F)**

Cette plage est adaptée pour rôtir, imiter une cuisson au four ou parfaire un plat lentement fumé. Cuire à ces températures réduira considérablement les risques de flambée de graisse. Veillez à ce que la plaque coulissante du diffuseur de chaleur soit fermée, recouvrant les fentes. Cette plage est excellente pour cuire des aliments entourés de bacon ou lorsque vous souhaitez un contrôle plus polyvalent.

- **BASSE TEMPÉRATURE (82 À 125 °C/180 À 257 °F)**

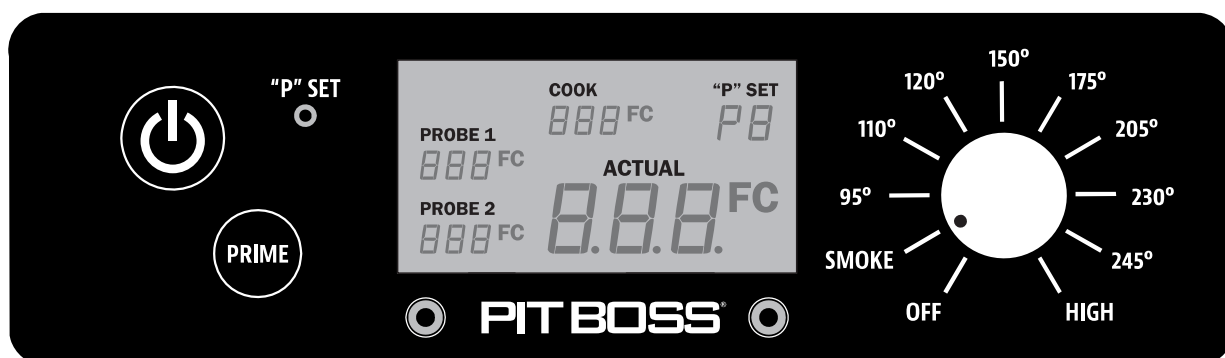
Cette plage permet de rôtir lentement, d'obtenir une saveur fumée plus forte et de maintenir les aliments au chaud. Infusez vos viandes d'une saveur fumée et assurez-vous qu'elles restent juteuses en adoptant une cuisson plus lente à basse température (aussi nommée méthode **low and slow**). Grandement recommandée pour la dinde de Thanksgiving, le juteux jambon de Pâques ou l'immense festin des fêtes de fin d'année.







Fumer les aliments est l'une des possibilités de la cuisson au barbecue, ce procédé est le réel avantage d'un gril à granulés de bois. Le **fumage à chaud**, autre nom du **low and slow**, s'effectue généralement entre 82 et 125 °C/180 et 257 °F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, par exemple pour de grosses pièces de viande, de poisson ou de volaille.

ASTUCE : pour intensifier la saveur, passez en température smoke (basse) immédiatement après avoir posé vos aliments sur le gril. La fumée peut alors pénétrer dans la viande.

Le secret est de tester la durée de fumage nécessaire avant que le repas ne soit entièrement cuit. Certains chefs cuisiniers d'extérieur préfèrent effectuer le fumage en fin de cuisson, permettant ainsi à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie. La pratique est mère de la perfection !

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



CONTRÔLE	DESCRIPTION
	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le bouton deviendra bleu si l'appareil est alimenté. Appuyez de nouveau sur le bouton pour éteindre l'appareil.
	La molette de contrôle de température vous permet de définir la température de fumage souhaitée. Une fois l'appareil connecté à une source d'alimentation et allumé, tournez la molette et sélectionnez l'un des dix pré-réglages de température, entre 82 et 260 °C/180 et 500 °F. Lorsque la molette est placée sur un pré-réglage de température, l'écran LCD numérique s'allume, il est alors prêt à être utilisé. Lorsque la molette est sur OFF, l'écran LCD reste éteint.
	Le bouton « P Set » permet de sélectionner parmi huit ajustements lorsque la molette de contrôle de température est placée sur « smoke ». Appuyez sur le bouton pour modifier la configuration et l'adapter à votre mode et environnement de cuisson. En <u>appuyant rapidement</u> sur le bouton, la configuration passe de P0 à P7, puis recommence au début. Les ajustements sont uniquement possibles en mode « smoke ». Le réglage d'usine par défaut est « P4 ». Une fois la configuration ajustée, votre préférence sera verrouillée (enregistrée) jusqu'à sa modification. Le bouton « P Set » fait également office de commutateur de température afin de modifier le relevé de température sur l'écran LCD. <u>Maintenez le bouton appuyé</u> durant deux secondes pour passer des degrés Celsius (°C) à Fahrenheit (°F) selon votre préférence. Par défaut, l'appareil utilise les Celsius.
	L' écran LCD fait office de centre d'information sur votre appareil. L'écran LCD affichera la température de cuisson souhaitée, la température de cuisson réelle et la température de la sonde de cuisson (si celle-ci est connectée). Si une seule sonde de cuisson est connectée, un seul relevé s'affichera.
	Maintenez appuyé le bouton Prime pour acheminer plus de granulés vers le pot de combustion. Ce processus peut permettre d'ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle, entraînant une récupération de chaleur rapide. Il peut également s'utiliser en cours de fumage afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Cette option a été demandée par les cuisiniers participant à des concours.
SMOKE	Le paramètre Smoke de la molette de contrôle de température est le mode de démarrage de l'appareil. Le grill fonctionne à la température la plus basse, sans que le feu ne se déclenche.
	Le ou les ports de raccordement situés à l'avant du panneau de contrôle sont destinés à la/aux sonde(s) de cuisson . Lorsqu'une sonde de cuisson est connectée, la température s'affiche sur l'écran LCD. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement. <i>Uniquement compatible avec les sondes de cuisson de la marque Pit Boss®. Vous pouvez acheter une ou plusieurs sondes de cuisson séparément.</i>



PRÉSENTATION DES SONDES

• *SONDE DE TEMPÉRATURE*

La sonde de température se trouve dans le corps principal, sur la paroi de gauche. Il s'agit d'une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est ajustée sur le panneau de contrôle, la sonde de température relèvera la température réelle à l'intérieur de l'appareil et l'ajustera à la température souhaitée.

IMPORTANT : la température de votre appareil est très impactée par la température extérieure ambiante, la qualité des granulés utilisés, le parfum des granulés et la quantité d'aliments en train de cuire.

• *SONDE DE CUISSON*

La sonde de cuisson mesure la température interne de votre viande sur le grill, tout comme dans votre four. Reliez l'adaptateur de la sonde de cuisson au port de raccordement situé sur le panneau de contrôle et insérez la sonde de cuisson en acier inoxydable dans la portion la plus épaisse de votre viande et la température s'affichera sur le panneau de contrôle. **Lorsque la sonde de cuisson est bien connectée au port de raccordement, vous sentez et entendez son enclenchement.**

REMARQUE : lorsque vous placez la sonde de cuisson dans votre viande, veillez à ce que celle-ci et les câbles ne soient pas en contact direct avec la flamme ou une source de chaleur excessive. Cela pourrait endommager votre sonde de cuisson. Faites passer l'excès de câble via le trou situé du côté gauche du grill principal (près du gond du couvercle). Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez la sonde de cuisson du port de raccordement et mettez-la de côté en veillant à ce qu'elle reste propre et en sécurité.

PRÉSENTATION DU PARAMÈTRE « P »

Lorsque le bouton encastré « P SET » est enclenché, le paramètre « P » affiché sur l'écran LCD clignotera et passera à la valeur suivante (incrémentation). Une fois arrivé à P7, l'option suivante sera de nouveau P0. Il existe huit paramètres « P », allant de P0 à P7. Le bouton encastré « P SET » peut être enclenché à l'aide d'un objet fin.

IMPORTANT : n'appuyez pas trop fort sur le bouton « P SET » car cela pourrait l'endommager. Une simple légère pression est nécessaire.

• *UTILISER LE PARAMÈTRE « P » EN MODE « SMOKE »*

Dès que la molette de température est placée sur SMOKE, par exemple pour le cycle de démarrage, la vis sans fin passe en mode manuel de cuisson au lieu d'un pré-réglage de température. Tout d'abord, la vis sans fin tournera en continu et acheminera des granulés durant quatre minutes. Une fois ce temps écoulé, la vis sans fin mettra en place un cycle d'acheminement en fonction du paramètre « P » sélectionné sur le panneau de contrôle numérique. Le paramètre par défaut est P4.

CYCLE DE LA VIS SANS FIN (SECONDES)		
"P" SET	ACTIVÉ	DÉSACTIVÉ
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

***Réglage d'usine par défaut**

PROCÉDURE D'AMORCE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être respectées lors du premier allumage du grill et à chaque fois qu'il n'y a plus de granulés dans la trémie. La vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de traverser la trémie et remplir le pot de combustion. **Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés ne soient brûlés et aucun feu ne prendra.** Suivez ces étapes pour amorcer la trémie :

- Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou ne bloque le système d'acheminement de la vis sans fin au fond.
- Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du grill. Localisez le pot de combustion au bas du corps principal.
- Branchez le câble électrique à une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil et tournez la **molette de contrôle de température** sur la position SMOKE. Vérifiez les éléments suivants :
 - Que vous entendez la vis sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et cherchez la circulation d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion. Cela peut provoquer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'odeur de l'allumeur qui brûle et commencer à ressentir que l'air devient plus chaud dans le pot de combustion. L'extrémité de l'allumeur ne devient pas rouge, mais est néanmoins brûlante. Ne touchez pas l'allumeur.

- Après avoir vérifié que les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil.
- Remplissez la trémie avec des granulés de bois naturel pour barbecue.
- Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Laissez la **molette de contrôle de température** sur SMOKE. Maintenez le **bouton Prime** appuyé jusqu'à voir des granulés à l'intérieur du gril via le tube de la vis sans fin. Lorsque les granulés commencent à passer dans le pot de combustion, relâchez le **bouton Prime**.
- Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil.
- Réinstallez les composants dans le corps principal. Le gril est désormais prêt à être utilisé.

PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Une fois votre trémie amorcée et avant de faire cuire des aliments sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et faites-le tourner à une température supérieure à 176 °C/350 °F (couvercle fermé) durant 30 à 40 minutes afin de brûler le gril et vous débarrasser de toute substance étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

- Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du corps principal. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué afin que l'allumage se fasse correctement. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue.
- Veillez à ce que la **molette de contrôle de température** soit en position SMOKE. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'acheminement de la vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à rougeoyer et le ventilateur aérera le pot de combustion. Le gril commencera à produire de la fumée lorsque le cycle de démarrage se mettra en place. Le couvercle du corps de l'appareil doit rester ouvert au cours du cycle de démarrage. Pour veiller à ce que le cycle de démarrage commence correctement, soyez à l'affût d'un grondement de flamme et assurez-vous de la production de chaleur.
- Une fois l'épaisse fumée blanche dissipée, le cycle de démarrage sera terminé et vous pourrez commencer à profiter de votre gril à la température de votre choix !

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas ou que la flamme de votre gril s'éteint en cours de cuisson, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

- Veillez à ce que la **molette de contrôle de température** soit en position SMOKE. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil. Retirez les composants de cuisson de l'intérieur. Retirez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour ne pas vous blesser car celui-ci peut être extrêmement chaud.
- Une fois tous les composants de cuisson retirés et nettoyés, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Vérifiez ce qui suit :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur.
 - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po dans le pot de combustion.
 - Confirmez visuellement que la vis sans fin achemine des granulés dans le pot de combustion.
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en étant à l'affût d'un grondement de flamme.
- Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL

- Veillez à ce que la **molette de contrôle de température** soit en position **SMOKE**. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre.
- Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué afin que l'allumage se fasse correctement. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue.

- Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil. Retirez les composants de cuisson pour que le pot de combustion soit apparent. Placez une bonne poignée de granulés dans le pot de combustion. Aspergez un allume-feu gélifié, ou un autre produit permettant de faire brûler les granulés, au-dessus des granulés. Une petite quantité d'allume-feu solide, par exemple composé de sciure et de cire, ou encore des copeaux, fonctionnent également. Ajoutez une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre gril.

- Mettez feu au contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long bec. Laissez le produit d'allumage brûler durant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de produit dans le pot de combustion. Cela peut provoquer des blessures.
- Placez rapidement et avec soin les composants de cuisson à l'intérieur du corps principal de l'appareil. Continuez le démarrage à l'étape deux de la **Procédure de démarrage automatique**.

ARRÊT DE VOTRE GRIL

- Lorsque vous avez fini de cuisiner, tout en laissant le couvercle du corps principal fermé, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil et placez la **molette de contrôle de température** sur OFF. Le gril débutera son cycle de refroidissement automatique. Le système de la vis sans fin arrêtera d'acheminer des combustibles, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à tourner jusqu'à la fin du cycle de refroidissement.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

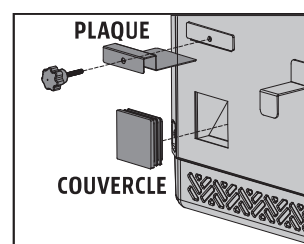
Avec un minimum d'entretien, chaque appareil de Pit Boss® vous confèrera de nombreuses années de service riches en saveurs. Suivez ces conseils de nettoyage et entretien pour vous occuper de votre gril :

1. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

- La trémie comprend une fonctionnalité de nettoyage pour faciliter l'entretien et permettre de modifier la saveur des granulés. Pour la vider, localisez la plaque et le couvercle de la boîte de dépôt à l'arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la boîte de dépôt et retirez-le. Dévissez la plaque, faites-la coulisser vers l'extérieur et les granulés sortiront.

REMARQUE : utilisez une brosse à manche long ou une brosse d'aspirateur pour retirer l'excès de granulés, la sciure et les débris afin d'effectuer un nettoyage complet via le filtre de la trémie.

- Il est recommandé de retirer tous les granulés du système de vis sans fin si vous ne comptez pas utiliser votre gril durant une longue période. Vous pouvez faire cela simplement en faisant fonctionner votre gril avec une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés aient disparu du tube de la vis sans fin.
- Retirez tous les débris éventuels du conduit d'aération du ventilateur **qui se trouve au fond de la trémie. Une fois le panneau d'accès de la trémie retiré (voir Schéma du câblage électrique)**, enlevez avec soin toute la graisse accumulée sur les lames du ventilateur. Cela permet d'obtenir une aération suffisante pour le système d'acheminement.



2. SONDÉS

- Des nœuds ou plis des câbles des sondes peuvent provoquer des dégâts. Les câbles doivent être enroulés, sans être serrés.
- Même si les sondes sont en acier inoxydable, ne les passez pas au lave-vaisselle et ne les immergez pas sous l'eau. Des dégâts des eaux causés aux câbles internes provoqueront des courts-circuits et donc des relevés erronés. Si une sonde est endommagée, vous devez la remplacer.

3. SURFACES INTÉRIEURES

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage de gril à manche long (en laiton ou en métal doux), puis retirez la nourriture ou les accumulations sur les grilles de cuisson. Une bonne pratique consiste à le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une

précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du grill. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre grill. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du grill fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, éteignez le grill et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.

- Vérifiez régulièrement votre seau à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez.

IMPORTANT : à cause de leur forte chaleur, ne recouvrez pas le diffuseur de chaleur ou les sondes avec du papier aluminium.

4. SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez votre grill après chaque utilisation. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du grill. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, elles font partie de la maintenance et de l'entretien généraux.** Concernant les griffures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Utilisez une housse de grill pour protéger complètement ce dernier ! Une housse est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du grill principal	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Retirer, aspirer l'excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2 ou 3 utilisations du grill	Retirer, aspirer l'excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation du grill	Brûler l'excès, brosse en fil de laiton
Diffuseur de chaleur	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Gratter la plaque principale avec la plaque coulissante, ne pas laver
Étagère avant	Après chaque utilisation du grill	Éponge à récurer et eau savonneuse
Seau à graisse	Après chaque utilisation du grill	Éponge à récurer et eau savonneuse
Système d'acheminement de la vis sans fin	Lorsque le sac de granulés est vide	Laisser la vis sans fin pousser la sciure afin que la trémie soit vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Épousseter l'intérieur, nettoyer les lames du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduit d'aération	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Épousseter, éponge à récurer et eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2 ou 3 utilisations du grill	Éponge à récurer et eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

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).
- Une marinade ne doit jamais être conservée et utilisée ultérieurement. Si vous comptez la servir avec votre viande, faites-la préalablement bouillir.
- 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.
- 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 débiter 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. ASTUCES ET TECHNIQUES DE CUISSON

- Pour infuser vos viandes d'une saveur fumée, adoptez une cuisson plus lente à basse température (aussi nommée méthode **low and slow**). La viande resserrera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C/120 °F. Vaporiser ou saucer la viande est une excellente manière de l'empêcher de sécher.
- Lorsque vous souhaitez saisir la viande, laissez le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granulés de bois fera rosir les viandes et volailles. La ligne rose (après cuisson) est nommée **anneau de fumée**, elle est très prisée des chefs cuisiniers d'extérieur.
- Il vaut mieux ajouter les sauces sucrées vers la fin de la cuisson pour éviter que la viande ne brûle ou flambe.
- Laissez de l'espace entre les aliments et les bords du corps de l'appareil pour permettre une bonne diffusion de chaleur. Les aliments posés sur un grill surchargé nécessiteront une cuisson plus longue.
- 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 aliments placés dans de grandes cocottes mettront plus de temps à cuire que dans un moule peu profond.
- 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.

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 : débranchez toujours le câble électrique avant d'ouvrir le gril pour effectuer une inspection, un nettoyage, une maintenance ou un entretien. Veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun éclairage sur le panneau de contrôle	La molette de contrôle de température est toujours sur OFF.	Appuyez sur le bouton d'alimentation et assurez-vous qu'il s'allume en bleu, prouvant que le raccordement électrique fonctionne. Tournez la molette de contrôle sur un paramètre de température.
	Non connecté à une source d'alimentation	Veillez à ce que l'appareil soit relié à une source d'alimentation en état de marche. Réinitialisez le disjoncteur. Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A (consultez le Schéma du câblage électrique pour accéder aux composants électriques). Veillez à ce que tous les câblages soient fermement reliés et secs.
	Fusible grillé sur le panneau de contrôle	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le Schéma du câblage électrique), appuyez sur les languettes en plastique maintenant le panneau de contrôle en place et poussez le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour le dégager. Vérifiez le fusible pour voir si un câble est cassé ou noirci. Si tel est le cas, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise DDFT a disjoncté.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le Schéma du câblage électrique) et veillez à ce que tous les raccordements de câbles soient fermement connectés et secs. Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A.
	Panneau de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Le feu du pot de combustion ne s'allume pas	La vis sans fin n'est pas amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou dès que la trémie est entièrement vide, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir de tube. Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la Procédure d'amorce de la trémie .
	Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez le système d'acheminement de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin achemine des granulés dans le pot de combustion. Si le processus ne fonctionne pas correctement, appelez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Problème d'allumeur	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la Procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser votre gril. Appelez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Points qui clignotent sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir que l'appareil est alimenté et est en mode démarrage (l'allumeur est en marche). L'allumeur s'éteindra au bout de cinq minutes. Lorsque les points qui clignotent disparaissent, le gril commence à s'ajuster à la température sélectionnée.
Température qui clignote sur l'écran LCD	La température du gril est inférieure à 65 °C/150 °F	Cette erreur n'impacte pas le gril. Elle permet de voir qu'il existe un risque sur le feu s'éteigne. Vérifiez que la trémie contient assez de combustible ou que le système d'acheminement n'est pas obstrué. Retirez les granulés et suivez les instructions d' Entretien et maintenance . Vérifiez la sonde de température du gril et suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celle-ci est sale. Vérifiez que le pot de combustion n'est pas obstrué ou qu'il ne contient pas de cendres accumulées et suivez les instructions d' Entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement (rotation) du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué.

Code d'erreur « ErH »	L'appareil a surchauffé, probablement à cause d'un feu de graisse ou un d'excès de combustible.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez-le refroidir. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance . Après entretien, retirez les granulés et vérifiez le bon positionnement de tous les composants. Une fois l'appareil refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'allumer et sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
Code d'erreur « Er1 »	Le câble de la sonde de température ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (consultez le Schéma du câblage électrique) et vérifiez si les câbles de la sonde de température sont abîmés. Veillez à ce que les connecteurs Molex de la sonde de température soient fermement et correctement reliés au panneau de contrôle.
Code d'erreur « ErP »	L'appareil n'a pas été éteint correctement lors de sa dernière connexion à l'alimentation. Coupure de courant alors que l'appareil est allumé.	Une fonctionnalité de sécurité empêche un redémarrage automatique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Tournez la molette de contrôle sur SMOKE ou la température de votre choix. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clients.
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de raccordement	Déconnectez la sonde de cuisson du port de raccordement du panneau de contrôle, puis reconnectez-la. Veillez à ce que l'adaptateur de la sonde de cuisson soit fermement connecté. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas abîmée. Si l'erreur persiste, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Sonde de cuisson endommagée	Vérifiez que les câbles de la sonde de cuisson ne sont pas abîmés. Si tel est le cas, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
	Panneau de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
La température du gril en mode SMOKE est trop élevée	Le paramètre « P » est trop bas	Appuyez sur le bouton « "P" SET » et augmentez le paramètre « P ».
Le gril ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le pot de combustion. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué. Une fois toutes les étapes précédentes effectuées, démarrez le gril, configurez la température sur SMOKE et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive.
	Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité ou obstruction du système d'acheminement	Vérifiez que le niveau de combustible dans la trémie est suffisant, remplissez si besoin. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou que leur taille est trop grande, le système d'acheminement peut s'obstruer. Retirez les granulés et suivez les instructions d' Entretien et maintenance .
	Sonde de température	Vérifiez le statut de la sonde de température. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celui-ci est sale. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange en cas de dommage.
Le gril produit trop de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance pour procéder au nettoyage. Remplacez-les par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la Procédure d'amorce de la trémie .
	Arrivée d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance si celui-ci est sale.
Flambées fréquentes	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.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .

SCHÉMA DU CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

Le système du panneau de contrôle utilise une technologie complexe de grande valeur. Pour vous protéger contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma du câblage ci-dessous afin de veiller à ce que votre source d'alimentation soit suffisante pour faire fonctionner l'appareil.

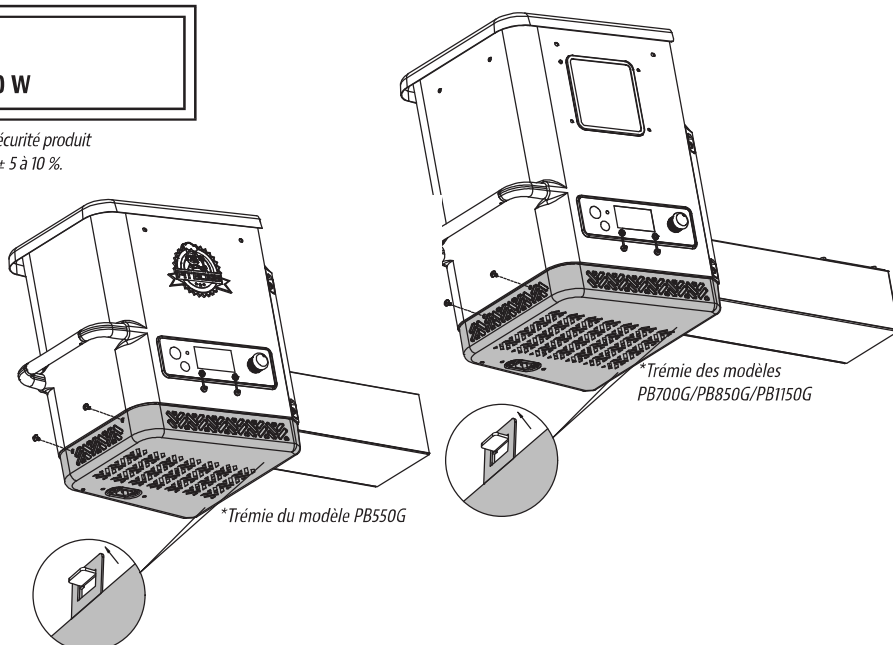
PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

PRISE DE TERRE DE 220 À 240 V, 50 Hz ET 250 W

REMARQUE : les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit et des services de certification, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.

TROUVEZ ET RETIREZ LES DEUX VIS DU PANNEAU D'ACCÈS SUR LE CÔTÉ DE LA TRÉMIE.

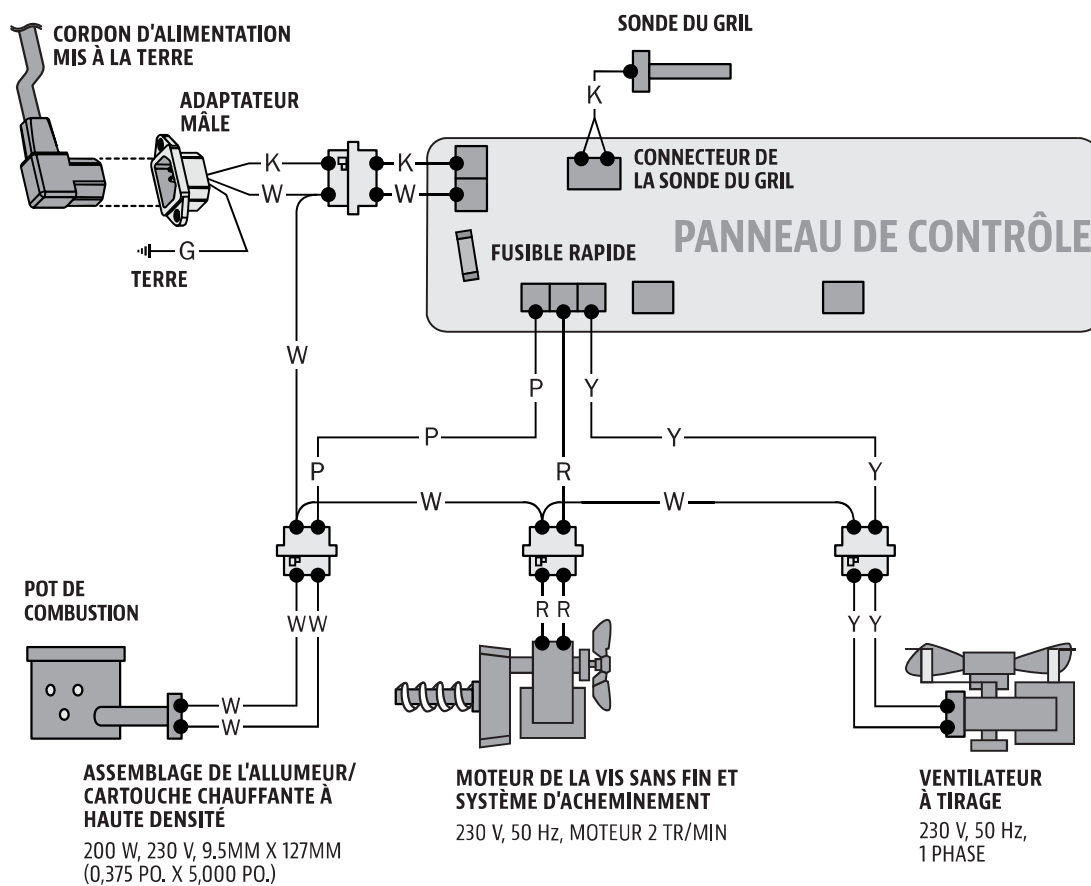
RELÂCHEZ LE PANNEAU INFÉRIEUR DE LA TRÉMIE ET RECULEZ-LE POUR LE LIBÉRER DE LA LANGUETTE.



TAUX D'ENTRÉE DU COMBUSTIBLE:
2 KG/H
(4.4 LB/H)

INDICATEUR

W : BLANC
Y : JAUNE
P : VIOLET
R : ROUGE
K : NOIR
G : VERT



PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB550G

N°	Description
1-A	Butoir pour couvercle (x 1)
2-A	Poignée pour couvercle (x 1)
3-A	Bague de la poignée pour couvercle (x 2)
4-A	Corps principal (x 1)
5-A	Assemblage de la trémie (x 1)
6-A	Barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
7-A	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
8-A	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x 1)
9-A	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x 1)
10-A	Pied avant gauche (x 1)
11-A	Pied arrière gauche (x 1)
12-A	Pied avant droit (x 1)
13-A	Pied arrière droit (x 1)
14-A	Pièce de garniture pour pied avant gauche (x 1)
15-A	Pièce de garniture pour pied arrière gauche (x 1)
16-A	Roue (x 2)
17-A	Plaque de maintien inférieure droite (x 1)
18-A	Plaque de maintien inférieure gauche (x 1)
19-A	Plaque de maintien courte (x 2)

N°	Description
20-A	Plaque de maintien longue avant/arrière (x 2)
21-A	Étagère avant (x 1)
22-A	Support pour étagère avant droit (x 1)
23-A	Support pour étagère avant gauche (x 1)
24-A	Seau à graisse (x 1)
25-A	Plateau latéral droit (x 1)
26-A	Grille de cuisson (x 2)
27-A	Support chauffant (x 1)
28-A	Sonde de cuisson (x 1)
29-A	Clip du cordon d'alimentation (x1)
30-A	Cordon d'alimentation - fiche F (x1)
31-A	Cordon d'alimentation - fiche G (x1)
A	Vis (x 18)
B	Rondelle (x 18)
C	Rondelle de blocage (x 18)
D	Vis (x 30)
E	Goupille cannelée pour roue (x 2)
F	Goupille bêta pour roue (x 2)
G	Rondelle pour roue (x 2)

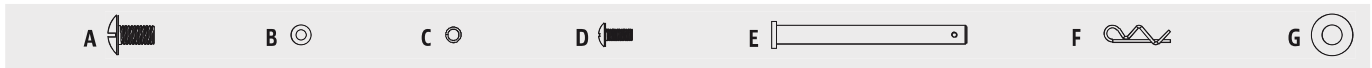
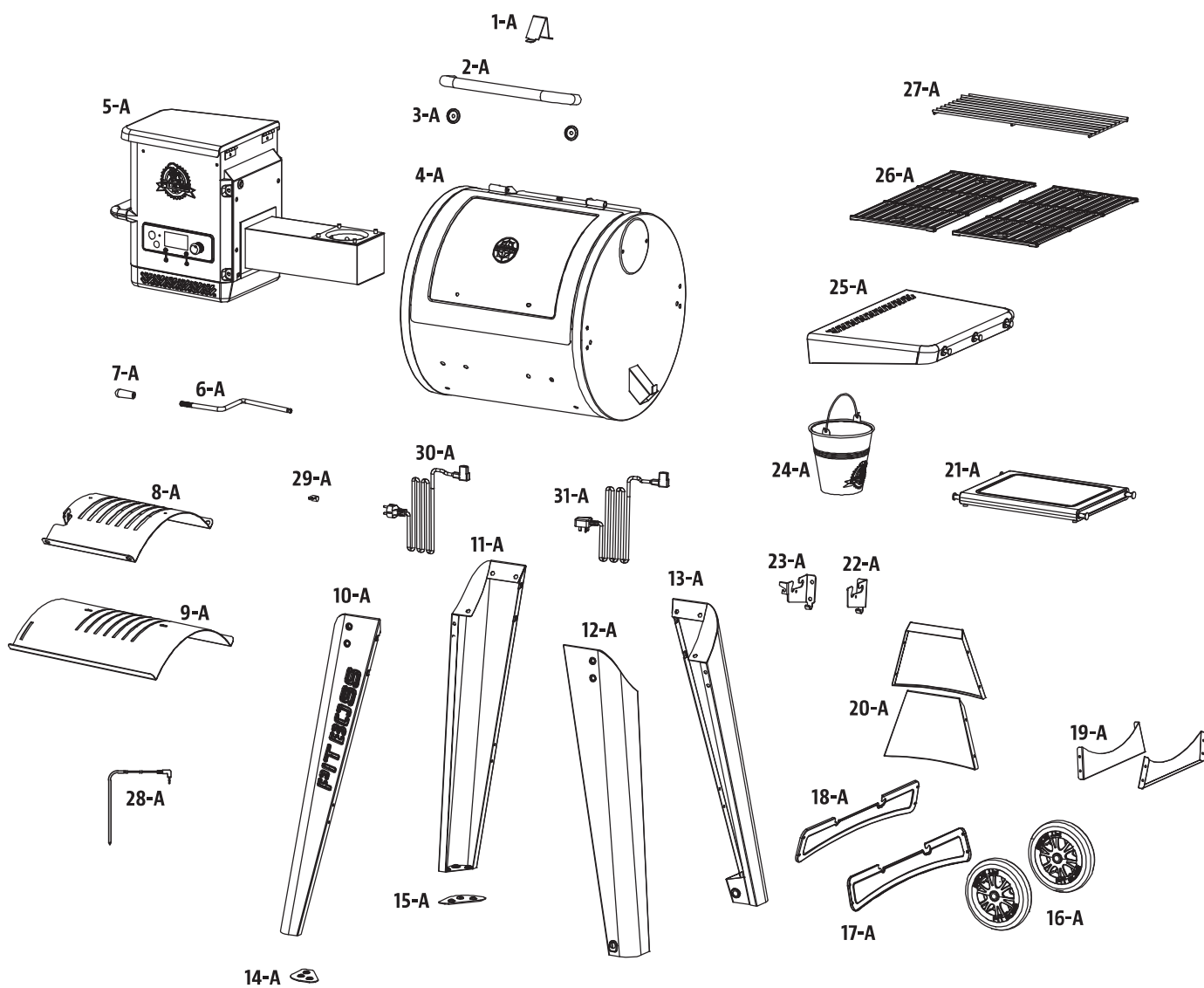
REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

Illustration à la page suivante.

MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	FONCTIONS NUMÉRIQUES
PB PB550G	1227mm x 1195mm x 868mm / 48,3 po x 47 po x 34,17 po	55,7 kg / 122,81 lb	Principale - 2580,6 cm ² / 400 po ² . Grille supérieure - 920 cm ² / 142,6 po ² . TOTAL - 3500,6 cm² / 542,6 po².	82 à 260 °C/ 180 à 500 °F	Dix pré-réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumeur électrique

PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB550G

FR
FRANÇAIS



PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB700G

N°	Description
1-A	Butoir pour couvercle (x 1)
2-A	Poignée pour couvercle (x 1)
3-A	Bague de la poignée pour couvercle (x 2)
4-A	Corps principal (x 1)
5-A	Assemblage de la trémie (x 1)
6-A	Barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
7-A	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
8-A	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x 1)
9-A	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x 1)
10-A	Pied avant gauche (x 1)
11-A	Pied arrière gauche (x 1)
12-A	Pied avant droit (x 1)
13-A	Pied arrière droit (x 1)
14-A	Pièce de garniture pour pied avant gauche (x 1)
15-A	Pièce de garniture pour pied arrière gauche (x 1)
16-A	Roue (x 2)
17-A	Plaque de maintien inférieure droite (x 1)
18-A	Plaque de maintien inférieure gauche (x 1)
19-A	Plaque de maintien courte (x 2)
20-A	Plaque de maintien longue avant (x 1)

N°	Description
21-A	Plaque de maintien longue arrière (x 1)
22-A	Étagère avant (x 1)
23-A	Support pour étagère avant droit (x 1)
24-A	Support pour étagère avant gauche (x 1)
25-A	Seau à graisse (x 1)
26-A	Plateau latéral droit (x 1)
27-A	Grille de cuisson (x 2)
28-A	Support chauffant (x 1)
29-A	Sonde de cuisson (x 1)
30-A	Clip du cordon d'alimentation (x1)
31-A	Cordon d'alimentation - fiche F (x1)
32-A	Cordon d'alimentation - fiche G (x1)
A	Vis (x 18)
B	Rondelle (x 18)
C	Rondelle de blocage (x 18)
D	Vis (x 30)
E	Goupille cannelée pour roue (x 2)
F	Goupille bêta pour roue (x 2)
G	Rondelle pour roue (x 2)

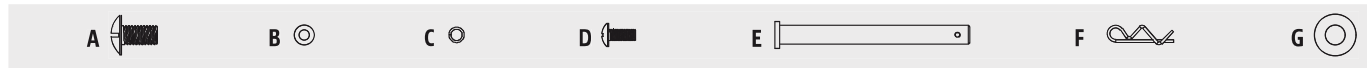
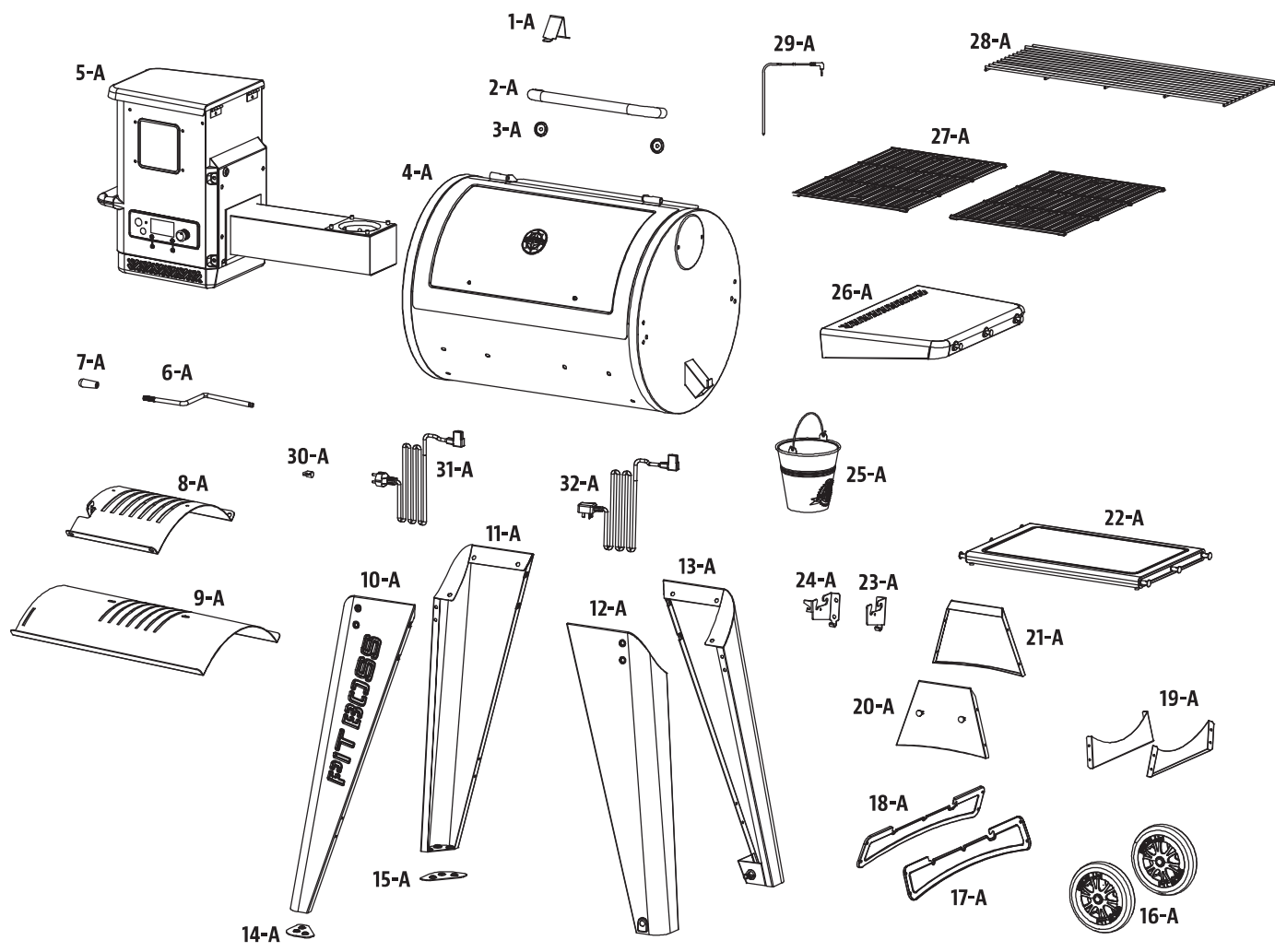
REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

Illustration à la page suivante.

MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	FONCTIONS NUMÉRIQUES
PB PB700G	1388mm x 1195mm x 940mm / 54,6 po x 47 po x 37 po	66,5 kg / 146,61 lb	Principale - 3109 cm ² / 482 po ² . Grille supérieure - 1341 cm ² / 208 po ² . TOTAL - 4450 cm² / 690 po².	82 à 260 °C/ 180 à 500 °F	Dix pré-réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumeur électrique

PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB700G

FR
FRANÇAIS



PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB850G

N°	Description
1-A	Butoir pour couvercle (x 1)
2-A	Poignée pour couvercle (x 1)
3-A	Bague de la poignée pour couvercle (x 2)
4-A	Corps principal (x 1)
5-A	Assemblage de la trémie (x 1)
6-A	Barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
7-A	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
8-A	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x 1)
9-A	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x 1)
10-A	Pied avant gauche (x 1)
11-A	Pied arrière gauche (x 1)
12-A	Pied avant droit (x 1)
13-A	Pied arrière droit (x 1)
14-A	Pièce de garniture pour pied avant gauche (x 1)
15-A	Pièce de garniture pour pied arrière gauche (x 1)
16-A	Roue pivotante avec frein (x 2)
17-A	Roue (x 2)
18-A	Plaque de maintien inférieure droite (x 1)
19-A	Plaque de maintien inférieure gauche (x 1)
20-A	Plaque de maintien courte (x 2)
21-A	Plaque de maintien longue avant (x 1)

N°	Description
22-A	Plaque de maintien longue arrière (x 1)
23-A	Étagère avant (x 1)
24-A	Support pour étagère avant droit (x 1)
25-A	Support pour étagère avant gauche (x 1)
26-A	Seau à graisse (x 1)
27-A	Plateau latéral droit (x 1)
28-A	Grille de cuisson A (x 1)
29-A	Grille de cuisson B (x 2)
30-A	Support chauffant (x 1)
31-A	Sonde de cuisson (x 1)
32-A	Clip du cordon d'alimentation (x1)
33-A	Cordon d'alimentation - fiche F (x1)
34-A	Cordon d'alimentation - fiche G (x1)
A	Vis (x 18)
B	Rondelle (x 18)
C	Rondelle de blocage (x 18)
D	Vis (x 30)
E	Goupille cannelée pour roue (x 4)
F	Goupille bêta pour roue (x 2)
G	Rondelle pour roue (x 2)
H	Rondelle pour roue (x2)

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

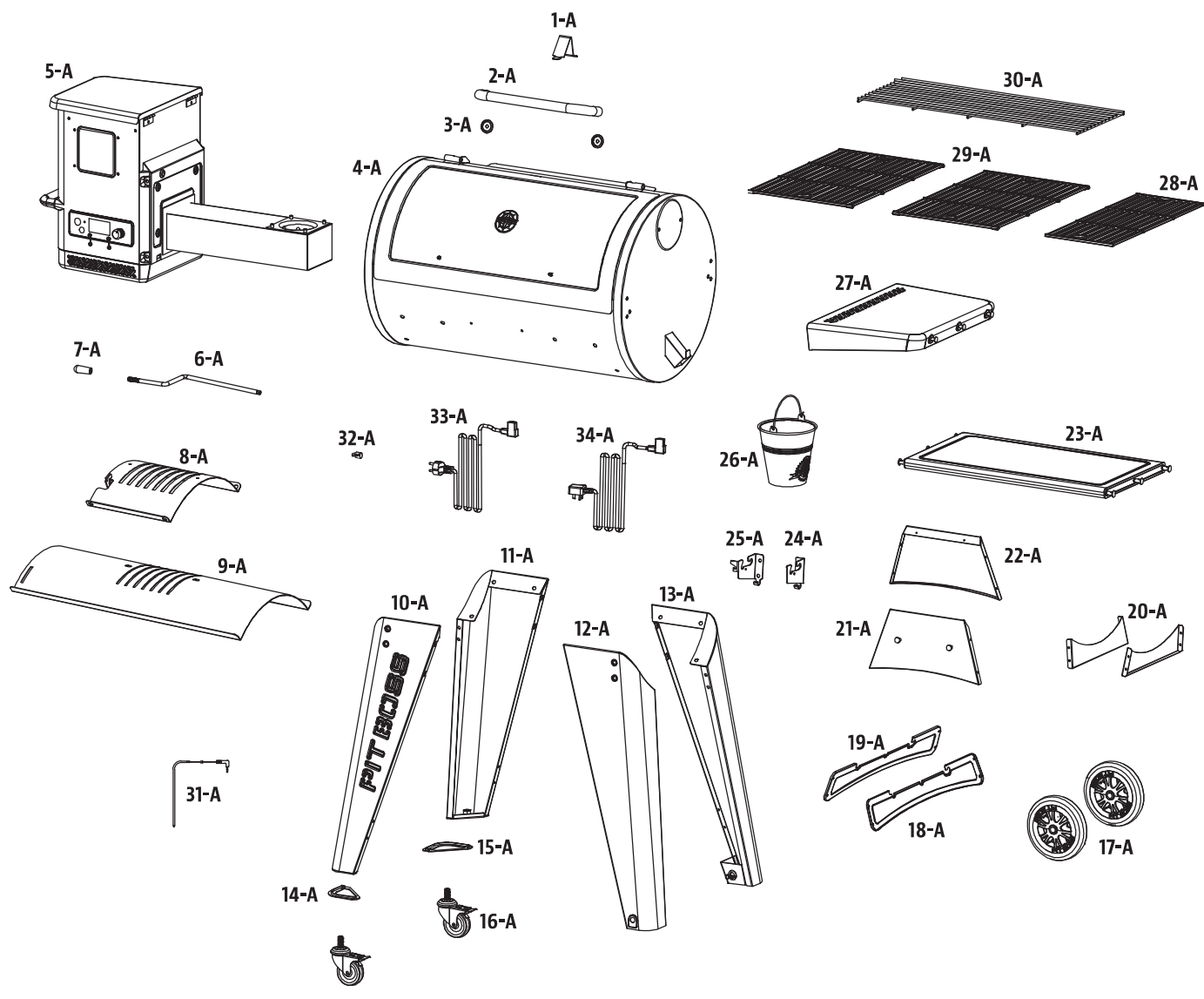
Illustration à la page suivante.

MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	FONCTIONS NUMÉRIQUES
PB PB850G	1472 mm x 1195 mm x 940 mm / 57,9 po x 47 po x 37 po	74,5kg / 164,24 lb	Principale - 3 825,8 cm ² / 593 po ² . Grille supérieure - 1 845,2 cm ² / 286 po ² . TOTAL - 5 671 cm² / 879 po².	82 à 260 °C/ 180 à 500 °F	Dix pré-réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumeur électrique

PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB850G

FR

FRANÇAIS



PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB1150G

N°	Description
1-A	Butoir pour couvercle (x 1)
2-A	Poignée pour couvercle (x 1)
3-A	Bague de la poignée pour couvercle (x 2)
4-A	Corps principal (x 1)
5-A	Assemblage de la trémie (x 1)
6-A	Barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
7-A	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x 1)
8-A	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x 1)
9-A	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x 1)
10-A	Pied avant gauche (x 1)
11-A	Pied arrière gauche (x 1)
12-A	Pied avant droit (x 1)
13-A	Pied arrière droit (x 1)
14-A	Pièce de garniture pour pied avant gauche (x 1)
15-A	Pièce de garniture pour pied arrière gauche (x 1)
16-A	Roue pivotante avec frein (x 2)
17-A	Roue (x 2)
18-A	Plaque de maintien inférieure droite (x 1)
19-A	Plaque de maintien inférieure gauche (x 1)
20-A	Plaque de maintien courte (x 2)
21-A	Plaque de maintien longue avant (x 1)
22-A	Plaque de maintien longue arrière (x 1)

N°	Description
23-A	Étagère avant (x 1)
24-A	Plaque de diffusion (x 1)
25-A	Support pour étagère avant droit (x 1)
26-A	Support pour étagère avant gauche (x 1)
27-A	Seau à graisse (x 1)
28-A	Plateau latéral droit (x 1)
29-A	Grille de cuisson A (x 1)
30-A	Grille de cuisson B (x 2)
31-A	Support chauffant (x 1)
32-A	Sonde de cuisson (x 2)
33-A	Clip du cordon d'alimentation (x1)
34-A	Cordon d'alimentation - fiche F (x1)
35-A	Cordon d'alimentation - fiche G (x1)
A	Vis (x 18)
B	Rondelle (x 18)
C	Rondelle de blocage (x 18)
D	Vis (x 30)
E	Vis (x 6)
F	Goupille cannelée pour roue (x 2)
G	Goupille bêta pour roue (x 2)
H	Rondelle pour roue (x 2)

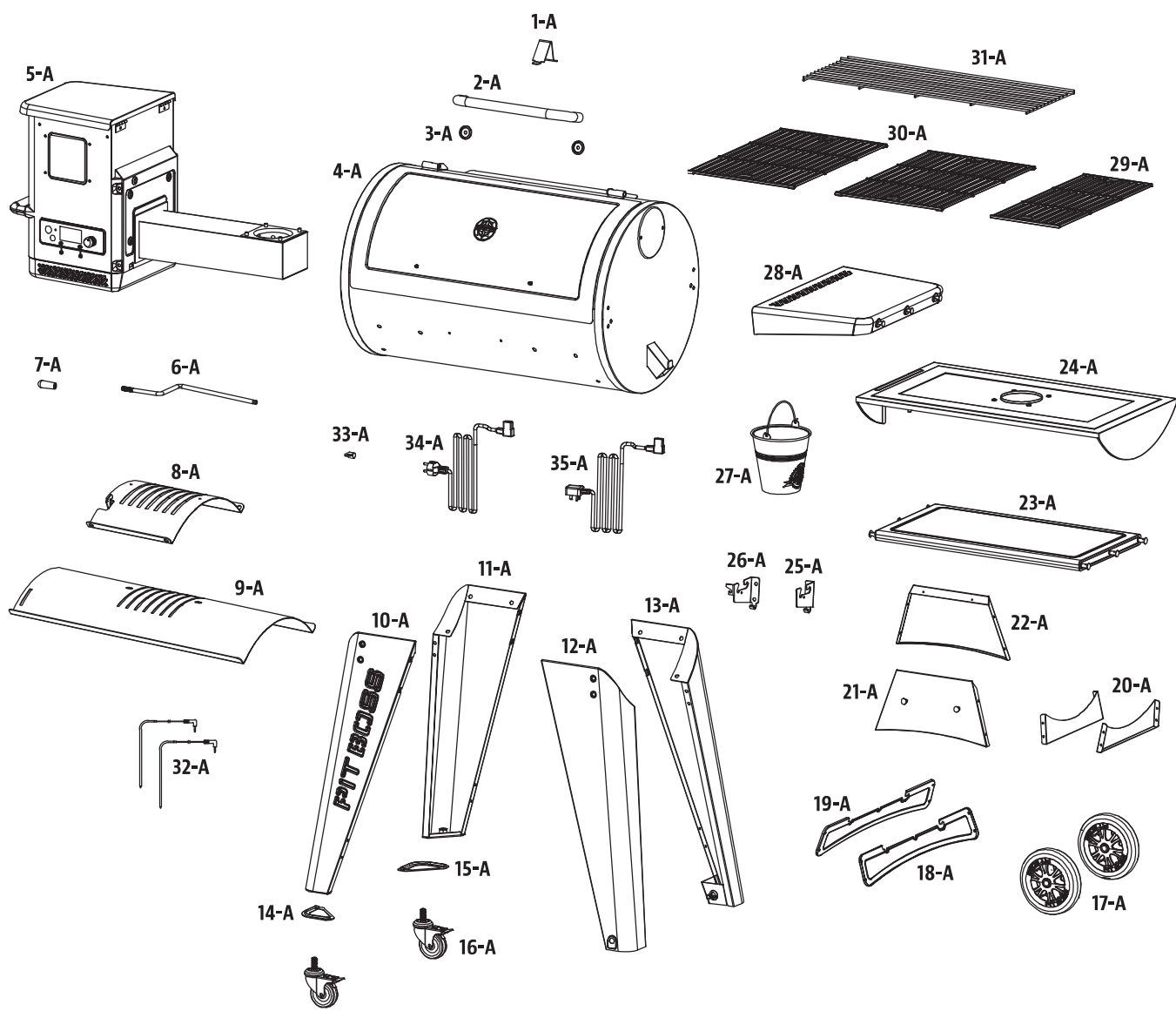
REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

Illustration à la page suivante.

MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	FONCTIONS NUMÉRIQUES
PB PB1150G	1 622mm x 1 195mm x 940mm / 63,86" x 47" x 37"	84 kg / 185,19 lb	Principale - 4 587,1 cm ² / 711 po ² Grille supérieure - 2 883,9 cm ² / 447 po ² TOTAL - 7 471 cm² / 1 158 po²	82 à 260 °C/ 180 à 500 °F	Dix préréglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumeur électrique

PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL PB1150G

FR
FRANÇAIS

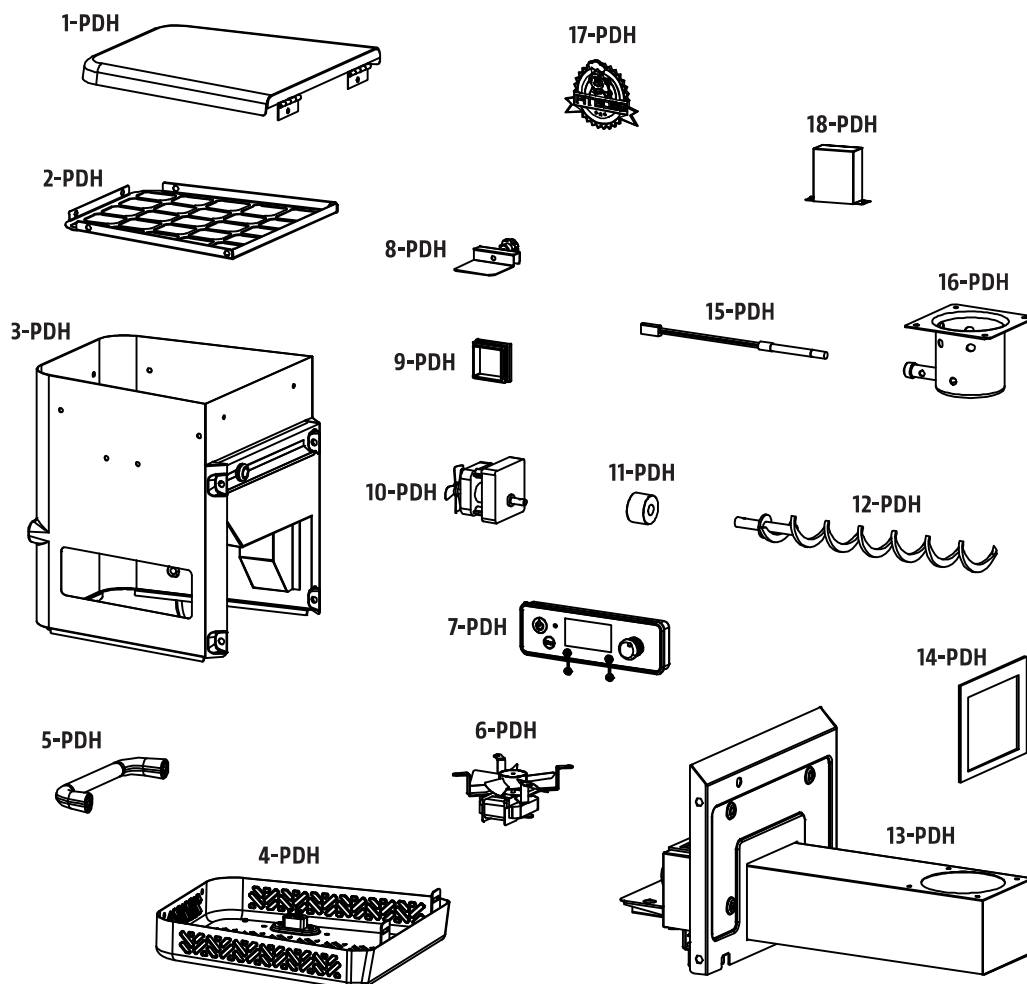


PIÈCES DE RECHANGE DE LA TRÉMIE PB550G

N°	Description
1-PDH	Couvercle de la trémie (x1)
2-PDH	Écran de sécurité de la trémie (x1)
3-PDH	Boîtier de la trémie (x1)
4-PDH	Panneau d'accès de la trémie (x1)
5-PDH	Poignée de la trémie (x1)
6-PDH	Ventilateur de combustion (x1)
7-PDH	Panneau de contrôle Pit Boss® (x1)
8-PDH	Plaque de la boîte de dépôt (x1)
9-PDH	Couvercle de la boîte de dépôt (x1)

N°	Description
10-PDH	Moteur de la vis sans fin (x1)
11-PDH	Bague en nylon (x1)
12-PDH	Assemblage de la vis sans fin (x1)
13-PDH	Boîtier de la vis sans fin (x1)
14-PDH	Joint du boîtier de la trémie (x1)
15-PDH	Allumeur (x1)
16-PDH	Pot de combustion (x1)
17-PDH	Plaque d'identification (x1)
18-PDH	Couvercle étanche du cordon d'alimentation (x1)

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

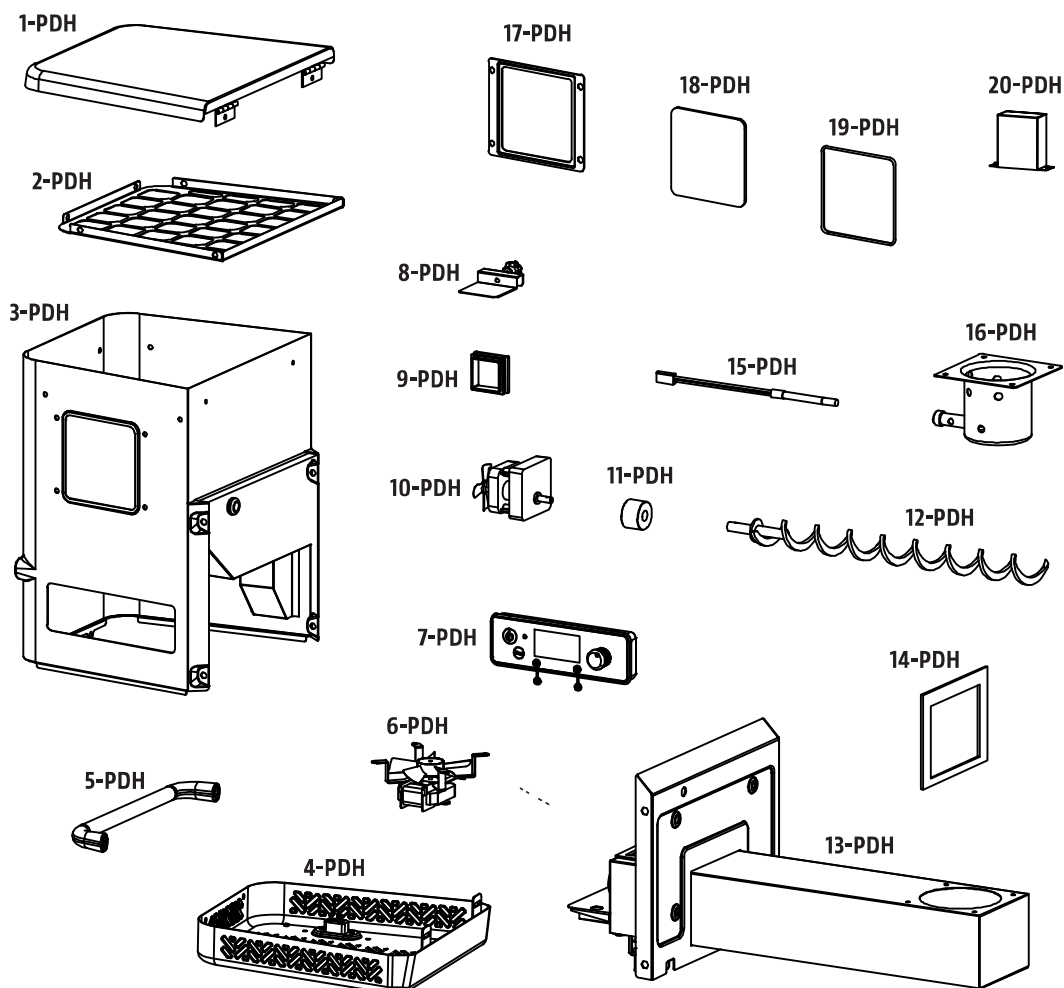


PIÈCES DE RECHANGE DES TRÉMIES PB700G / PB850G / PB1150G

N°	Description
1-PDH	Couvercle de la trémie (x1)
2-PDH	Écran de sécurité de la trémie (x1)
3-PDH	Boîtier de la trémie (x1)
4-PDH	Panneau d'accès de la trémie (x1)
5-PDH	Poignée de la trémie (x1)
6-PDH	Ventilateur de combustion (x1)
7-PDH	Panneau de contrôle Pit Boss® (x1)
8-PDH	Plaque de la boîte de dépôt (x1)
9-PDH	Couvercle de la boîte de dépôt (x1)
10-PDH	Moteur de la vis sans fin (x1)

N°	Description
11-PDH	Bague en nylon (x1)
12-PDH	Assemblage de la vis sans fin (x1)
13-PDH	Boîtier de la vis sans fin (x1)
14-PDH	Joint du boîtier de la trémie (x1)
15-PDH	Allumeur (x1)
16-PDH	Pot de combustion (x1)
17-PDH	Plaque en verre (x1)
18-PDH	Verre (x1)
19-PDH	Joint en caoutchouc (x1)
20-PDH	Couvercle étanche du cordon d'alimentation (x1)

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



GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils à granulés de bois de Pit Boss, fabriqués par Dansons Inc., s'accompagnent d'une garantie limitée à compter de la date de vente au propriétaire d'origine. La couverture de garantie débute à la date d'achat d'origine et une preuve de la date d'achat, ou une copie de l'acte de vente d'origine, est nécessaire pour faire entrer la garantie en vigueur. Les clients devront payer des frais relatifs aux pièces, à l'envoi et au traitement s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après expiration de la garantie.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans sur les défauts et la confection de toutes les pièces et une garantie de cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du gril n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des cinq (5) ans suivant la date d'achat.

Durant la période de la garantie, l'obligation de Dansons est limitée à la fourniture de pièces de rechange en cas de composants défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du prix de la main-d'œuvre ou des droits de sortie. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, constituera l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous.

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

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

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite concernant les grils Pit Boss car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. Cette garantie ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément à ce mode d'emploi. L'utilisation d'un gaz non évoqué dans ce document pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications.

Dansons et les revendeurs agréés de Pit Boss déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une plainte est déposée contre Dansons, basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en vertu d'une loi, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages particuliers, directs, indirects et consécutifs ou de tout autre dommage, quel qu'il soit, qui dépasserait le prix d'achat d'origine du produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune plainte ne peut être déposée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou d'une représentation.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages ou garanties accessoires ou consécutifs, ni la limitation de garanties tacites, de sorte que certaines des limitations ou exclusions exposées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

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

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients, du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numéro gratuit : 1-877-303-3134 | Fax gratuit : 1-877-303-3135

SERVICE DE LA GARANTIE

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

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

REVENDEUR AGRÉÉ



IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

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

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134

FAX GRATUITO: 1-877-303-3135

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons. Unsere Kundendienstabteilung ist montags bis sonntags von 4 bis 20 Uhr PST (EN/FR/ES) erreichbar.

GEBÜHRENFREI: 1-877-303-3134

GEBÜHRENFREIES FAX: 1-877-303-3135

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons. Il nostro ufficio per l'Assistenza alla clientela è a disposizione da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20, fuso orario Pacifico (inglese/francese/spagnolo).

NUMERO VERDE: 1-877-303-3134

NUMERO VERDE FAX: 1-877-303-3135

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA
IN CHINA HERGESTELLT | FABBRICATO IN CINA



780210427UMV

