



MODEL / MODÈLE : PB410FP
PART / PIÈCE : 10730, 10890

**FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY.
NOT FOR COMMERCIAL USE. FUEL NOT INCLUDED.**

**POUR UN USAGE EXTÉRIEUR ET DOMESTIQUE SEULEMENT.
PAS POUR USAGE COMMERCIAL. CARBURANT NON INCLUS.**

410FP

CIRCULAR FIREPIT/GRILL

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

FOYER/GRIL CIRCULAIRE

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

BRASERO/PARRILLA CIRCULAR

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



ASSEMBLY AND OPERATION ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT | MONTAJE Y OPERACIÓN

WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE. 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'INTEGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES AUX BIENS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. COMMUNIQUEZ AVEC LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BATIMENT CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: LEA EL MANUAL COMPLETO ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR. INCUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES, E INCLUSO LA MUERTE. CONSULTE A SUS FUNCIONARIOS LOCALES DE CONSTRUCCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS PARA INFORMARSE SOBRE LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES EN SU REGIÓN.

SAFETY INFORMATION

MAJOR CAUSES OF UNCONTROLLED FIRES ARE A RESULT OF POOR CARE 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.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble and operate the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free use of your new firepit. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, mission or information on any installation restrictions, such as any firepit being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 2.4m (96 inches) from combustible constructions to the sides of the firepit, and 2.4m (96 inches) from the back of the firepit to combustible constructions must be maintained. **Do not position on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use in vehicles, tents, indoors or in an enclosed, unventilated area. Do not place under overhead combustible ceiling, overhang, or canopy of trees. Keep your firepit in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Do not leave fire unattended. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. This firepit is designed for burning wood, charcoal or fire logs only.

Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your firepit. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

3. Ensure that the mesh cover is secured over the fire bowl while in use. During use, the handle on the mesh cover can reach extreme temperatures that can cause serious injury. It is recommended to use the poker, heat-resistant barbecue mitts or gloves when using the firepit. Do not use accessories not specified for use with this unit. Do not put a cover or anything flammable on the unit when in use. Ensure the firepit and mesh cover have cooled before placing a cover over the firepit.

4. Do not transport your firepit while in use or while the firepit is hot. Ensure the fire is completely out and that the firepit is completely cool to the touch before moving.
5. Parts of the firepit may be very hot and serious injury may occur. Do not touch surface while in use. Keep young children and pets away while in use.

This unit 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.

6. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally dispersed, they should be retained in a closed container until all cinders have thoroughly cooled.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the unit. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Instructions For Use	
Parts & Specs.....	5	First Use – Burn-Off	10
Assembly Preparation.....	6	Lighting Instructions	10
Assembly Instructions		Tending The Fire.....	10
Mounting The Legs	6	Extinguishing The Fire.....	10
Assembling The Base Ring.....	6	Care & Maintenance	11
Mounting The Base Ring.....	7	Replacement Parts.....	12
Installing The Table Panels	7	Warranty	
Assembling The Cooking Grid	8	Conditions	13
Assembling The Charcoal Pan	8	Exceptions	13
Assembling The Lid.....	8	Ordering Replacement Parts.....	14
Securing The Cooking Grid	9	Contact Customer Care.....	14
Installing The Fire Bowl Components	9	Warranty Service	14



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2022. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

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

www.pitboss-grills.com

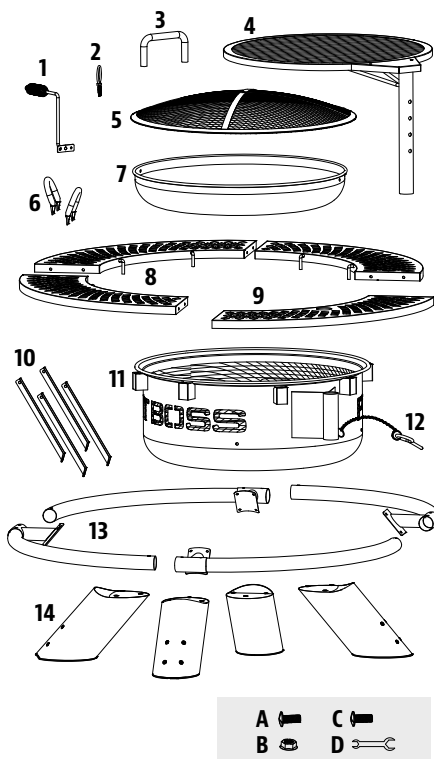
Customer Care

USA: (480) 923-9630

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

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Swing Handle (x1)
2	Lid Ring (x1)
3	Lift Handle (x1)
4	Cooking Grid (x1)
5	Lid (x1)
6	Charcoal Pan Handle (x2)
7	Charcoal Pan (x1)
8	Table Panel (x3)
9	Table Panel with Hole (x1)
10	Table Support Bracket (x4)
11	Fire Bowl (x1)
12	Anchor Pin (x1)
13	Base Ring (x4)
14	Leg (x4)
A	Screw (x48)
B	Nut (x17)
C	Screw (x4)
D	Wrench (x1)



NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice. Contact Customer Care if parts are missing when assembling the unit.

MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA
PB PB410FP	1,150MM X 1,150MM X 874MM / 45.2 IN. X 45.2 IN. X 34.4 IN.	28.0 KG / 61.7 LB	3,116.1 CM ² / 483.0 IN ²

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including inside the fire bowl. Unpack the unit and parts by removing all packaging materials. Before assembly, review all parts and reference the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

www.pitboss-grills.com

USA: (480) 923-9630 | Canada: 1-877-942-2246

Tool required for assembly: Phillips screwdriver (not included) and wrench (included).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. MOUNTING THE LEGS

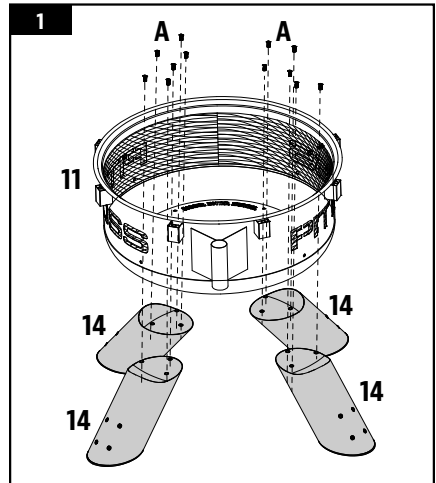
Parts Required:

- 1 x Fire Bowl (#11)
- 4 x Leg (#14)
- 12 x Screw (#A)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly.
- Mount a Leg to the Fire Bowl using three screws through the pre-drilled holes. Install screws from the inside of Fire Bowl. Repeat the same procedure for other Legs.

IMPORTANT: Do not tighten the screws until the base ring is mounted on the legs, then tighten all the screws.



2. ASSEMBLING THE BASE RING

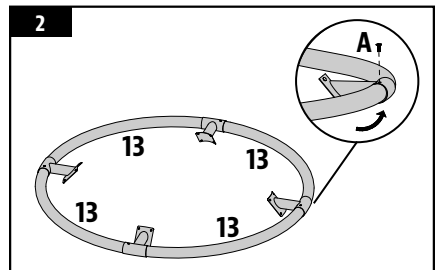
Parts Required:

- 4 x Base Ring (#13)
- 4 x Screw (#A)

Installation:

- Insert one Base Ring into another and fasten them with screw. Repeat the same procedure to install the other two Base Rings.

IMPORTANT: Ensure all inside brackets are facing the same direction.



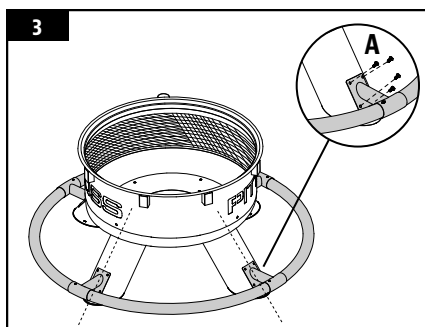
3. MOUNTING THE BASE RING

Parts Required:

16 x Screw (#A)

Installation:

- Place the assembled Base Ring overtop of the Fire Bowl and align on legs, as shown in illustration.
- Mount each Base Ring bracket to each aligning Leg using four screws.



4. INSTALLING THE TABLE PANELS

Parts Required:

3 x Table Panel (#8)

1 x Table Panel with Hole (#9)

4 x Table Support Bracket (#10)

12 x Screw (#A)

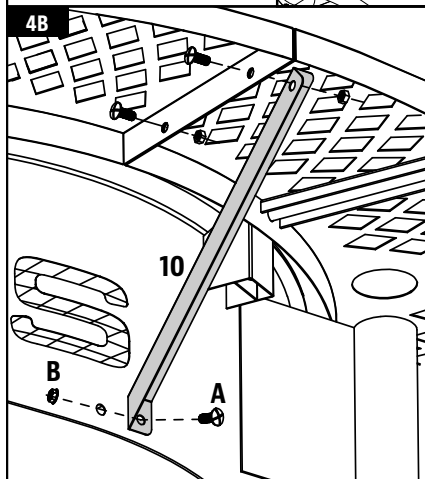
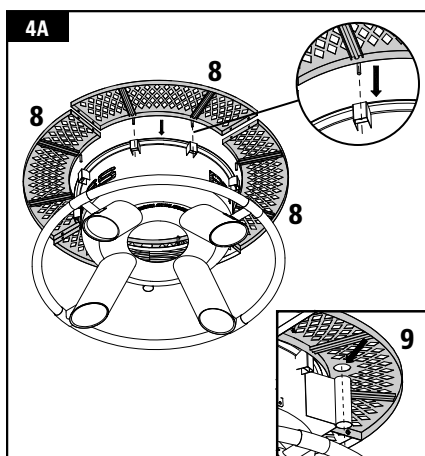
12 x Nut (#B)

Installation:

- First, locate the post tubing on the side of the Fire Bowl. Install the Table Panel with Hole onto this side of the Fire Bowl by inserting the two pins into the fixed pin brackets. Install the other Table Panels around the Fire Bowl in the same manner. Note illustration 4A.

IMPORTANT: The Table Panel with hole must align with post tubing in order to install Cooking Grid in later steps.

- Secure the Table Panels to the Fire Bowl with a Table Support Bracket: mount the bottom to the Fire Bowl using a screw and nut (fastened from the inside), mount the top to the Table Panels with a screw and nut (hole furthest from Fire Bowl). Repeat for all sides. Complete the installation using a screw and nut to secure the Table Panels together (hole closest to Fire Bowl). Note illustration 4B.



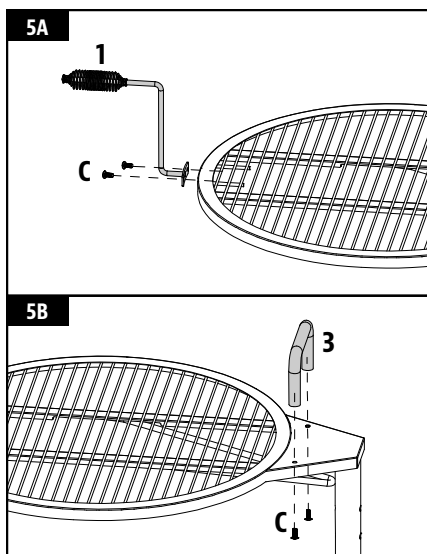
5. ASSEMBLING THE COOKING GRID

Parts Required:

- 1 x Swing Handle (#1)
- 1 x Lift Handle (#3)
- 1 x Cooking Grid (#4)
- 4 x Screw (#C)

Installation:

- Mount the Swing Handle to the side of the Cooking Grid using two screws. Note illustration 5A.
- Mount the Lift Handle to the top of the Cooking Grid using two screws. Note illustration 5B.



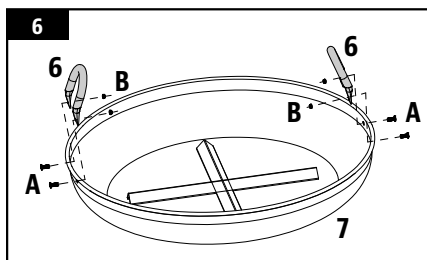
6. ASSEMBLING THE CHARCOAL PAN

Parts Required:

- 2 x Charcoal Pan Handle (#6)
- 1 x Charcoal Pan (#7)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Nut (#B)

Installation:

- Place a Charcoal Pan Handle to one inside edge of the Charcoal Pan and using two screws and nuts. Repeat same procedure for opposing side.



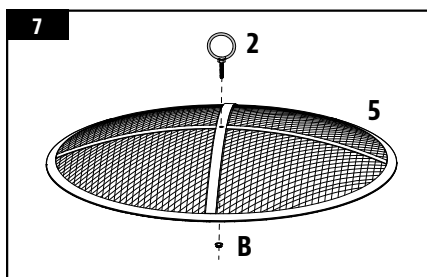
7. ASSEMBLING THE LID

Parts Required:

- 1 x Lid Ring (#2)
- 1 x Lid (#5)
- 1 x Nut (#B)

Installation:

- Insert the Lid Ring into the top of the Lid and secure using one nut.



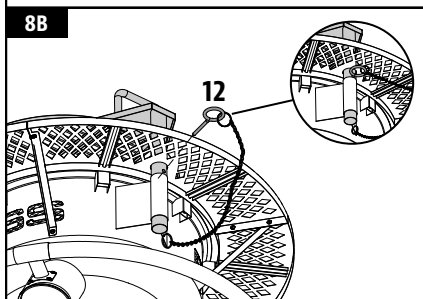
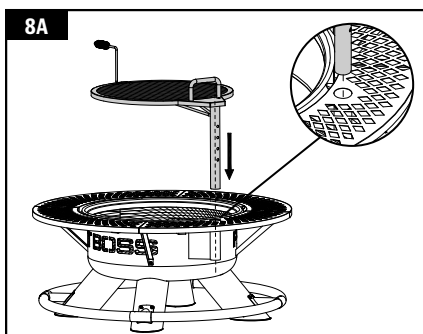
8. SECURING THE COOKING GRID

Parts Required:

- 1 x Anchor Pin (#12)

Installation:

- Insert the Cooking Grid post into the Table Panel with Hole. Note 8A.
- Secure the Cooking Grid at the desired height using the Anchor Pin. Note 8B.



9. INSTALLING THE FIRE BOWL COMPONENTS

Parts Required:

- 1 x Lid (#5)
1 x Charcoal Pan (#7)

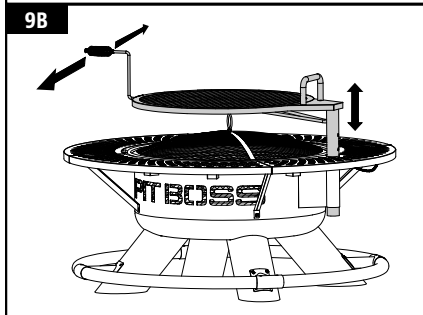
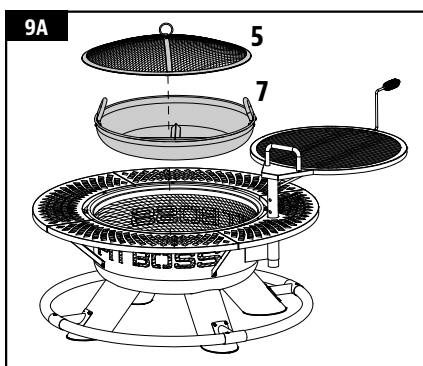
Installation:

- Insert the Charcoal Pan into the Fire Bowl. Place the Lid on the top of the Fire Bowl. It will rest on the edges. Note illustration 9A.

NOTE: To maintain the searing and grilling performance of your Cooking Grids, regular care and maintenance is required.

- The unit is completely assembled. Use the Lift Handle to raise and lower the Cooking Grid. Use the Swing Handle to move the Cooking Grid side to side. Note 9B.

CAUTION: Handles can become hot during use. If adjustment is needed, use a heat resistant glove or mitt.



INSTRUCTIONS FOR USE

FIRST USE – BURN-OFF

Before cooking on your firepit for the first time, it is important to complete a burn-off. Light the firepit and let it burn for 20 to 30 minutes to rid it of any foreign matter.

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Swing the Cooking Grid to the side. Remove the Lid and set aside.

NOTE: When cooking in the Firepit, remove the Lid of the Charcoal Pan to prevent grease build-up.

2. Place one lighter cube (or solid firestarter) and one handful of small amount of kindling at the bottom of the Charcoal Pan.
3. Place firewood on top of kindling or Firestarter.
4. Use either a long handled lighter or match to light kindling or firestarter.

WARNING: Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

TENDING THE FIRE

1. Using a heat resistant glove or mitt, swing the Cooking Grid to the side. Remove the Lid and set it aside.
2. Observe the fire in the Fire Bowl. If the heat is low and more fire is desired, place additional firewood carefully and directly on the hot coals.

WARNING: Hot embers may result in injury if disturbed too quickly. Careful to not disturb the ash in the Charcoal Pan.

EXTINGUISHING THE FIRE

1. To extinguish the fire, allow all coals to burn out.

WARNING: Do not use water to put out the Firepit. This can be harmful to the structure of the firepit and heavily decrease its lifetime.

CARE & MAINTENANCE

Any Pit Boss® unit will give you many years of use with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your firepit and extend its lifetime:

1. FIRE BOWL COMPONENTS

- It is recommended to clean your Charcoal Pan after every few uses. This will avoid any hard build-up of debris or ash in the bottom. When cool and all coals have burned completely, dispose of ashes by removing and dumping the Charcoal Pan.
- Using a grill cleaning brush, remove any food or build-up from the Cooking Grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous burn.
- With regular use, the bottom of the Fire Bowl will discolor. This is a normal occurrence and should not be considered a defect of the product.

2. EXTERIOR COMPONENTS

- Wipe the Table Panels down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside surfaces. Ensure the firepit is completely cool prior to cleaning.
- A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

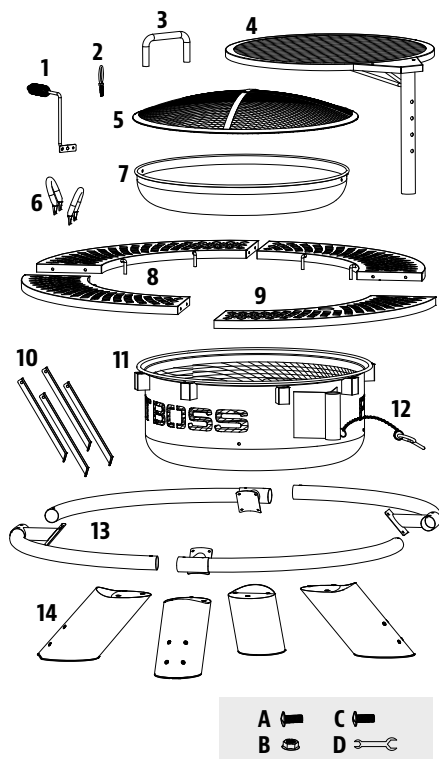
CLEANING TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking Grids	Every 2-3 Grill Sessions	Burn Off Excess, Wire Brush
Table Panels	As Needed	Scrub Pad & Soapy Water
Fire Bowl	After Each Use	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Charcoal Pan	After Each Use	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Swing Handle (x1)
2	Lid Ring (x1)
3	Lift Handle (x1)
4	Cooking Grid (x1)
5	Lid (x1)
6	Charcoal Pan Handle (x2)
7	Charcoal Pan (x1)
8	Table Panel (x3)
9	Table Panel with Hole (x1)
10	Table Support Bracket (x4)
11	Fire Bowl (x1)
12	Anchor Pin (x1)
13	Base Ring (x4)
14	Leg (x4)
A	Screw (x48)
B	Nut (x17)
C	Screw (x4)
D	Wrench (x1)

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



WARRANTY

CONDITIONS

All firepits by Pit Boss®, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a one (1) year warranty against defects and workmanship on all parts. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the one (1) year from date of purchase.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to maintain the finish of your grill and prolong its lifespan. Dansons recommends the use of a full length protective grill cover when the grill is not in use.

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

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® grills, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of fuel not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable

for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CUSTOMER CARE

If you have any questions or problems, contact Customer Care.

www.pitboss-grills.com
USA: (480) 923-9630 | Canada: 1-877-942-2246

PROCEDURE FOR WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® dealer for repair or replacement parts. Danson's requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. Record data in the space below as the safety rating label may become worn or illegible.

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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.

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 foyer circulaire. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez communiquer avec votre municipalité, vos autorités locales en matière de feu ou de construction ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur toutes les restrictions d'installation, y compris ceux relatifs à l'installation d'un foyer circulaire sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 2,4 m (96 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du foyer circulaire et 2,4 m (96 pouces) de l'arrière du foyer circulaire aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Cet appareil à bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre foyer circulaire dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne laissez pas le feu sans surveillance. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Ce foyer est conçu pour brûler du bois, du charbon de bois et des bûches seulement.

N'utilisez pas d'essence minérale, d'essence, de carburant, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou attiser un feu dans votre foyer. Conservez de tels liquides loin de l'appareil lors de l'utilisation.

3. Assurez-vous que le couvercle foyer circulaire est fixé sur le foyer lors de l'utilisation. Pendant l'utilisation, la poignée du couvercle foyer circulaire peut atteindre des températures extrêmes pouvant causer des blessures graves. Il est recommandé d'utiliser le tisonnier, les mitaines ou les gants de cuisine résistants à la chaleur lors de l'utilisation du

foyer. N'utilisez pas d'accessoires non prévus pour cette unité. Ne mettez pas de couverture ou de matières inflammables sur l'unité lors de l'utilisation. Assurez-vous que le foyer et le couvercle foyer circulaire ont refroidi avant de placer une couverture sur le foyer.

4. Ne transportez pas votre foyer lorsqu'il est utilisé ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le foyer est entièrement froid au toucher avant de le déplacer.
5. Des parties du foyer peuvent être très chaudes et peuvent causer des blessures graves. Ne touchez pas à la surface lors de l'utilisation. Gardez les jeunes enfants et les animaux à l'écart lors de l'utilisation.

Cette unité n'est pas recommandée pour les enfants ni les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils soient sous supervision directe ou qu'ils reçoivent des instructions par une personne responsable de leur sécurité.

6. Le produit peut avoir des bords ou des points pointus. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres devraient être déposées dans un contenant métallique avec couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de toute matière combustible en attendant leur élimination définitive. Lorsque les cendres sont disposées par enterrement dans le sol, ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.

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 sanguins ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	16	Mode d'emploi	
Pièces et spécifications	19	Première utilisation - Faire un feu	24
Préparation de l'assemblage	20	Instructions d'allumage	24
Instructions d'assemblage		Entretien du feu	24
Installation des pattes	20	Extinction du feu	24
Assemblage de l'anneau de base	20	Entretien et maintenance	25
Installation de l'anneau de base	21	Pièces de rechange	26
Installation des panneaux de table	21	Garantie	
Assemblage de la grille de cuisson	22	Conditions	27
Assemblage du plateau à charbon de bois	22	Exceptions	27
Assemblage du couvercle	22	Commande de pièces de remplacement	28
Fixation de la grille de cuisson	23	Appelez le service à la clientèle	28
Installation des composants du foyer	23	Service de garantie	28



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2022. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

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

www.pitboss-grills.com

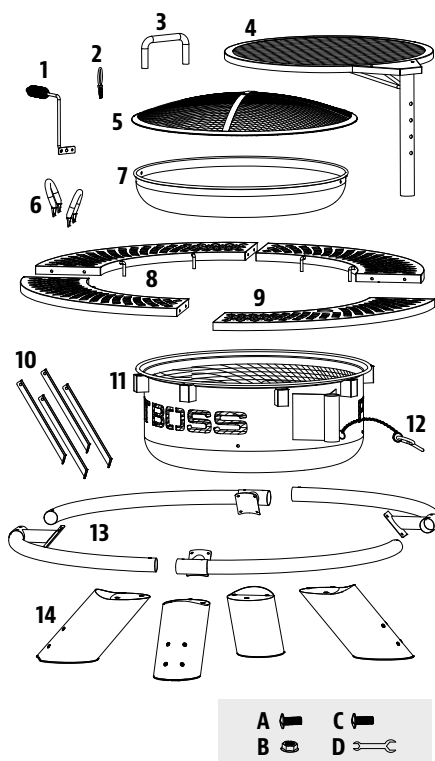
Service à la clientèle

États-Unis: (480) 923-9630

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

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

N°	Description
1	Poignée pivotante (x1)
2	Anneau du couvercle (x1)
3	Poignée de levage (x1)
4	Grille de cuisson (x1)
5	Couvercle (x1)
6	Poignée du plateau à charbon de bois (x2)
7	Plateau à charbon de bois (x1)
8	Panneau de table (x3)
9	Panneau de table avec trou (x1)
10	Support de fixation de la table (x4)
11	Foyer (x1)
12	Goupille d'ancrage (x1)
13	Anneau de base (x4)
14	Patte (x4)
A	Vis (x48)
B	Écrou (x17)
C	Vis (x4)
D	Clé (x1)



REMARQUE : de par le développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Contactez le service clients si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxDxH)	POIDS	SURFACE DE CUISSON
PB PB410FP	1 150MM X 1 150MM X 874MM / 45,2 PO. X 45,2 PO. X 34,4 PO.	28,0 KG / 61,7 LB	3 116,1 CM ² / 483,0 PO ²

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent partout dans le carton d'emballage, y compris dans le foyer. Débarrassez-vous de tous les emballages avant de procéder à l'assemblage, puis passez en revue et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste. Si une pièce manque ou est endommagée, ne procédez pas à l'assemblage. Les dégâts liés à l'envoi ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clients de Pit Boss® concernant ces pièces.

www.pitboss-grills.com

États-Unis : (480) 923-9630 | Canada : 1-877-942-2246

Outils requis pour l'assemblage : tournevis cruciforme (non inclus) et clé (incluse).

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. INSTALLATION DES PATTES

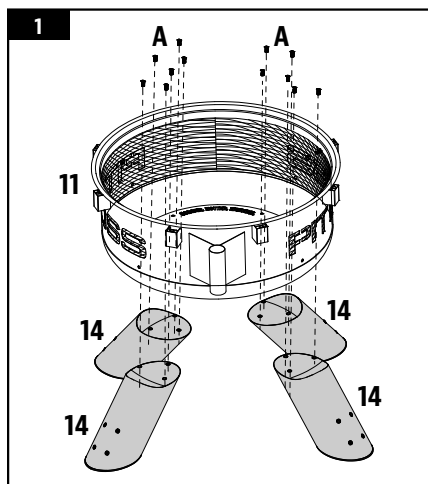
Pièces nécessaires :

- 1 x Foyer (#11)
- 4 x Patte (#14)
- 12 x Vis (#A)

Installation :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité et les pièces lors de l'assemblage.
- Fixez une patte au foyer en plaçant trois vis dans les trous pré-perçés. Installez les vis depuis l'intérieur du foyer. Répétez la même procédure pour les autres pattes.

IMPORTANT : Ne serrez les vis qu'une fois l'anneau de base installé sur les pattes.



2. ASSEMBLAGE DE L'ANNEAU DE BASE

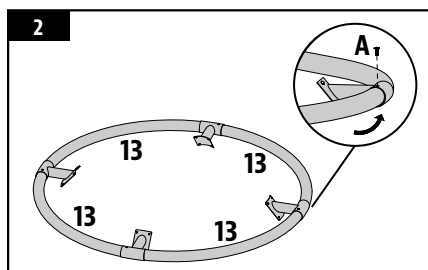
Pièces nécessaires :

- 4 x Anneau de base (#13)
- 4 x Vis (#A)

Installation :

- Insérez un anneau de base dans l'autre et fixez-les avec une vis. Répétez la même procédure pour installer les deux autres anneaux de base.

IMPORTANT : Assurez-vous que tous les supports internes sont orientés dans le même sens.



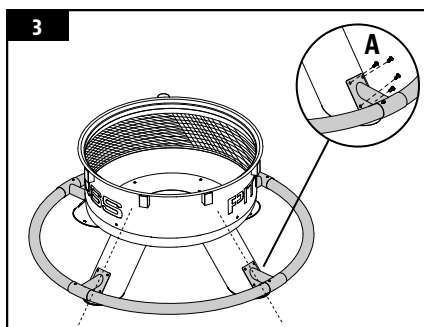
3. INSTALLATION DE L'ANNEAU DE BASE

Pièces nécessaires :

16 x Vis (#A)

Installation :

- Passez l'anneau de base assemblé par-dessus le foyer et alignez-le avec les pattes, comme montré dans l'illustration.
- Fixez, à l'aide de quatre vis, chaque support de l'anneau de base à la patte à laquelle il est aligné.



4. INSTALLATION DES PANNEAUX DE TABLE

Pièces nécessaires :

3 x Panneau de table (#8)

1 x Panneau de table avec trou (#9)

4 x Support de fixation de la table (#10)

12 x Vis (#A)

12 x Écrou (#B)

Installation :

- Localisez tout d'abord le tube de tige sur le côté du foyer. Installez le panneau de table avec le trou sur ce côté du foyer en insérant les deux goupilles dans les supports de goupilles fixés. Installez les autres panneaux de table autour du foyer, de la même façon. Voir l'illustration 4A.

IMPORTANT : Le panneau de table avec le trou doit être aligné avec le tube de tige afin de pouvoir installer la grille de cuisson dans les étapes suivantes.

- Fixez les panneaux de table au foyer à l'aide d'un support de fixation de table : installez la partie inférieure au foyer à l'aide d'une vis et d'un écrou (vissés de l'intérieur), installez la partie supérieure aux panneaux de table à l'aide d'une vis et d'un écrou (trou le plus éloigné du foyer). Répétez ces étapes pour tous les côtés. Terminez l'installation à l'aide d'une vis et d'un écrou pour fixer les panneaux de

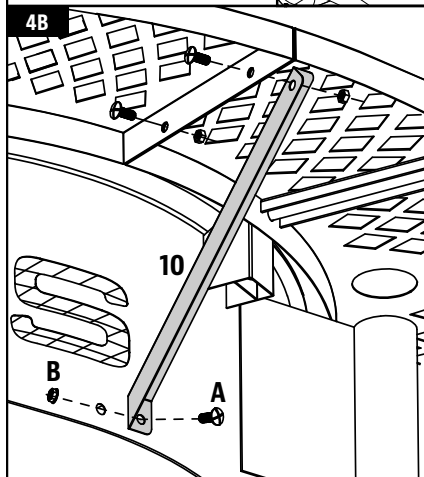
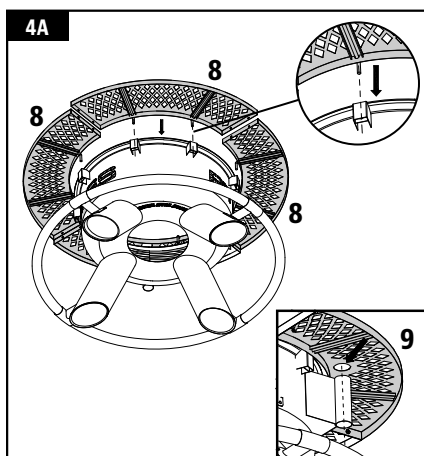


table ensemble (trou le plus près du foyer). Voir l'illustration 4B.

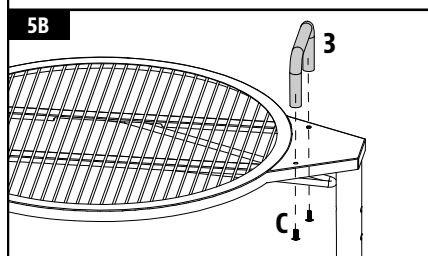
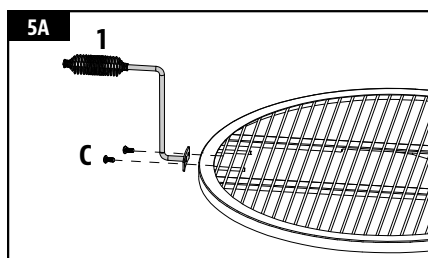
5. ASSEMBLAGE DE LA GRILLE DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée pivotante (#1)
- 1 x Poignée de levage (#3)
- 1 x Grille de cuisson (#4)
- 4 x Vis (#C)

Installation :

- Installez la poignée pivotante sur le côté de la grille de cuisson à l'aide de deux vis. Voir l'illustration 5A.
- Installez la poignée de levage sur le dessus de la grille de cuisson à l'aide de deux vis. Voir l'illustration 5B.



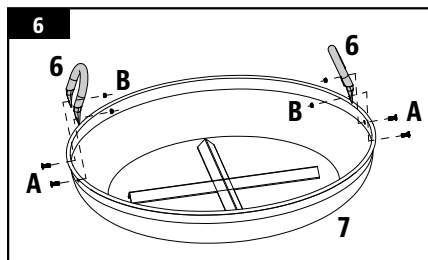
6. ASSEMBLAGE DU PLATEAU À CHARBON DE BOIS

Pièces nécessaires :

- 2 x Poignée du plateau à charbon de bois (#6)
- 1 x Plateau à charbon de bois (#7)
- 4 x Vis (#A)
- 4 x Écrou (#B)

Installation :

- Placez une poignée sur l'un des côtés internes du plateau à charbon de bois à l'aide de deux vis et de deux écrous. Répétez la même procédure pour le côté opposé.



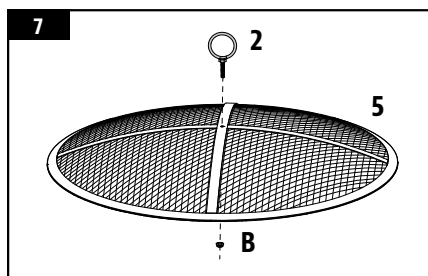
7. ASSEMBLAGE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Anneau du couvercle (#2)
- 1 x Couvercle (#5)
- 1 x Écrou (#B)

Installation :

- Insérez l'anneau du couvercle sur le dessus du couvercle et fixez-le à l'aide d'un écrou.



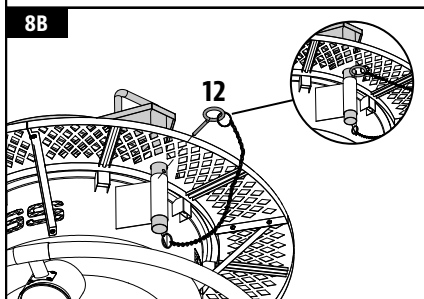
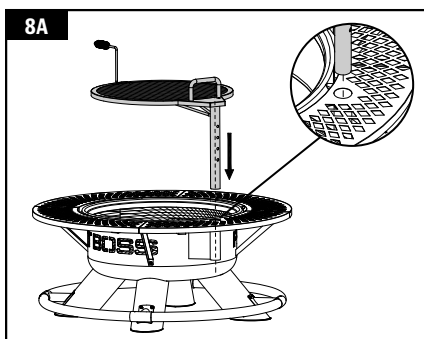
8. FIXATION DE LA GRILLE DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 1 x Goupille d'ancrage (#12)

Installation :

- Insérez la tige de la grille de cuisson dans le panneau de table avec un trou. Voir 8A.
- Fixez la grille de cuisson à la hauteur désirée à l'aide de la goupille d'ancrage. Voir 8B.



9. INSTALLATION DES COMPOSANTS DU FOYER

Pièces nécessaires :

- 1 x Couverture (#5)
1 x Plateau à charbon de bois (#7)

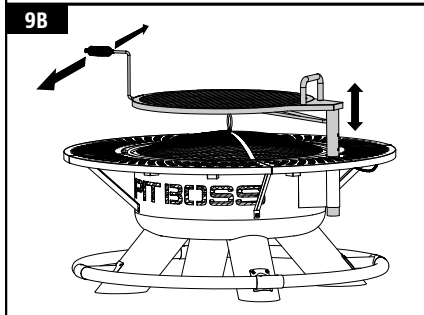
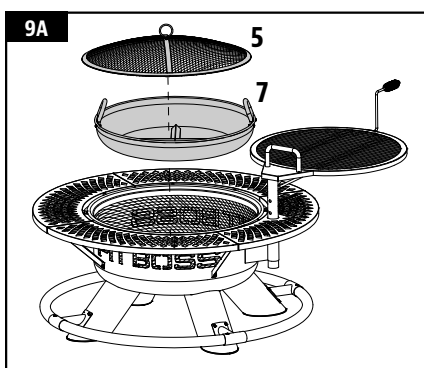
Installation :

- Insérez le plateau à charbon de bois dans le foyer. Placez le couvercle sur le dessus du foyer de façon à ce qu'il repose sur les bords. Voir l'illustration 9A.

REMARQUE : Pour que vos grilles de cuisson soient performantes, une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires.

- Cette unité est complètement assemblée. Utilisez la poignée de levage pour soulever et abaisser la grille de cuisson. Utilisez la poignée pivotante pour déplacer la grille de cuisson d'un côté à l'autre. Voir 9B.

ATTENTION : Les poignées peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Si un ajustement est nécessaire, utilisez une mitaine ou un gant résistant à la chaleur.



MODE D'EMPLOI

PREMIÈRE UTILISATION - FAIRE UN FEU

Avant de cuisiner sur votre foyer pour la première fois, il est important de faire un feu. Allumez le foyer et laissez brûler le feu pendant 20 à 30 minutes pour éliminer toute matière étrangère.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Basculez la grille de cuisson sur le côté. Enlevez le couvercle et mettez-le de côté.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez dans le foyer, retirez le couvercle du plateau à charbon de bois pour empêcher des accumulations de graisse.

2. Placez un cube d'allumage (ou un allume-feu solide) et une poignée ou une petite quantité de petit bois dans le fond du plateau à charbon de bois.
3. Placez le bois de chauffage sur le petit bois ou l'allume-feu.
4. Utilisez un long briquet ou une longue allumette pour allumer le petit bois ou l'allume-feu.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour allumer ou attiser le feu.

ENTRETIEN DU FEU

1. À l'aide d'une mitaine ou d'un gant résistant à la chaleur, basculez la grille de cuisson sur le côté. Enlevez le couvercle et mettez-le de côté.
2. Observez le feu dans le foyer. Si la chaleur est faible et que vous désirez un plus gros feu, ajoutez prudemment du bois de chauffage supplémentaire directement sur les braises chaudes.

AVERTISSEMENT : Les braises chaudes peuvent causer des blessures si elles sont déplacées trop rapidement. Attention de ne pas déplacer la cendre dans le plateau à charbon de bois.

EXTINCTION DU FEU

1. Pour éteindre le feu, laissez brûler toutes les braises.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu dans le foyer. Cela peut endommager la structure du foyer et réduire considérablement sa durée de vie.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Toute unité Pit Boss® vous donnera plusieurs années d'utilisation avec un minimum de nettoyage. Suivez les conseils d'entretien et de nettoyage suivants pour entretenir votre foyer et prolonger sa durée de vie :

1. COMPOSANTS DU FOYER

- Il est recommandé de nettoyer votre plateau à charbon de bois après quelques utilisations. Cela empêchera les dépôts durcis de débris ou de cendre dans le fond de celui-ci. Lorsque le plateau est froid et que toutes les braises sont complètement brûlées, jetez les cendres en enlevant et en déchargeant le plateau à charbon de bois.
- À l'aide d'une brosse de nettoyage pour le gril, enlevez toute nourriture ou accumulation sur les grilles de cuisson. Il est conseillé de le faire alors que les grilles sont encore chaudes après l'utilisation.
- Une utilisation régulière décolorera le fond du foyer. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne doit pas être considéré comme un défaut du produit.

2. COMPOSANTS EXTÉRIEURS

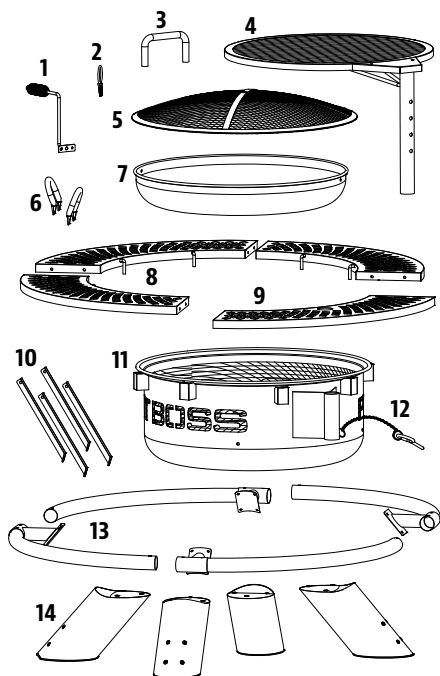
- Essuyez les panneaux de table après chaque utilisation. Utilisez de l'eau savonneuse chaude pour éliminer la graisse. N'utilisez pas de nettoyeurs pour four, de nettoyeurs abrasifs ou de tampons nettoyeurs abrasifs sur les surfaces externes. Assurez-vous que le foyer est complètement froid avant de le nettoyer.
- Utilisez une couverture afin de protéger votre gril 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'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grilles de cuisson	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Brûler le surplus, Brosse en laiton
Panneau de table	Comme requis	Éponge à gratter & eau savonneuse
Foyer	Après chaque session de cuisson	Retirez, aspirez les excès
Plateau à charbon de bois	Après chaque session de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris

PIÈCES DE RECHANGE

N°	Description
1	Poignée pivotante (x1)
2	Anneau du couvercle (x1)
3	Poignée de levage (x1)
4	Grille de cuisson (x1)
5	Couvercle (x1)
6	Poignée du plateau à charbon de bois (x2)
7	Plateau à charbon de bois (x1)
8	Panneau de table (x3)
9	Panneau de table avec trou (x1)
10	Support de fixation de la table (x4)
11	Foyer (x1)
12	Goupille d'ancrage (x1)
13	Anneau de base (x4)
14	Patte (x4)
A	Vis (x48)
B	Écrou (x17)
C	Vis (x4)
D	Clé (x1)



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

A C
B D

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les foyers de Pit Boss®, fabriquées par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie de un (1) an contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et un (1) an sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de un (1) an à partir de la date d'achat.

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle.

www.pitboss-grills.com

États-Unis : (480) 923-9630 | Canada : 1-877-942-2246

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

LAS FALLAS DE MANTENIMIENTO Y EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS ENTRE EL APARATO Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES SON CAUSAS IMPORTANTES DE INCENDIOS. ES DE LA MAYOR IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SOLAMENTE SE UTILICE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

Por favor lea y comprenda este manual en su totalidad antes de intentar armar, utilizar o instalar el producto. Esto garantizará que pueda utilizar su nuevo asador de pellets de madera de la manera más agradable y sin problemas. También le recomendamos conservar este manual para referencia futura.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe comunicarse con su asociación local de vecinos, funcionarios de construcción o control de incendios, o con la autoridad competente, para obtener los permisos y la información necesarios sobre restricciones de instalación, como la instalación de un asador en una superficie combustible, los requisitos de inspección, o incluso la capacidad de usarlo, en su región.

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 2,4m (96 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del asador, y de 2,4m (96 pulg.) desde la parte trasera del asador a materiales combustibles. **No instale el artefacto en pisos combustibles ni en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que las autoridades competentes le otorguen permisos y permisos adecuados.** No use este aparato en interiores o en un área cerrada y no ventilada. Este aparato de pellets de madera no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

No deje el fuego sin vigilancia. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.

2. Este brasero está diseñado para quemar madera, carbón o leña solamente.

No utilice alcohol, petróleo, gasolina, líquido para encendedores o queroseno para encender o avivar el fuego del brasero. Mantenga todos esos líquidos bien lejos del artefacto cuando esté en uso.

3. Asegúrese de que la cubierta de malla esté bien firme sobre el recipiente de fuego mientras esté en uso. Durante el uso, la manilla de la cubierta de malla se puede calentar muchísimo, lo que puede provocar lesiones graves. Se recomienda usar el atizador con guantes para asado resistentes al calor al usar el brasero. No utilice accesorios que no estén especificados para su

uso con esta unidad. No coloque una tapa ni ningún objeto inflamable sobre la unidad cuando esté en uso. Asegúrese que el brasero y la cubierta de malla se hayan enfriado antes de colocar una tapa sobre el brasero.

4. No transporte el brasero mientras esté en uso o caliente. Asegúrese de que el fuego se haya extinguido totalmente y de que el brasero se haya enfriado completamente para tocarlo antes de moverlo.
5. Partes del brasero pueden estar muy calientes y se pueden provocar lesiones graves. No toque la superficie mientras esté en uso. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados mientras esté en uso.

Esta unidad no se recomienda para niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que tengan falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión e instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.

6. El producto puede presentar bordes afilados o puntas. El contacto puede producir lesiones. Manipúlelo con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas se deben colocar en un contenedor metálico con tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse en una superficie no combustible o en el suelo, alejado de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Si va a eliminar las cenizas enterrándolas o dispersándolas de forma local, deben conservarse en un recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

MONÓXIDO DE CARBONO (el "asesino silencioso")

Utilice siempre los aparatos de gas al aire libre en un área abierta con buena ventilación para evitar respirar los gases tóxicos de la combustión o de las fugas de gas. El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conocimiento o incluso la muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

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

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

ÍNDICE

Información de seguridad.....	30	Instrucciones de operación	
Partes y especificaciones	33	Primer uso: quemado	39
Preparación del ensamblaje	34	Instrucciones de encendido.....	39
Instrucciones de ensamblaje		Cuidado del fuego	39
Montaje de las patas	34	Extinción del fuego	39
Ensamblaje del anillo base	34	Cuidado y mantenimiento	40
Montaje del anillo base.....	35	Refacciones.....	41
Instalación de los paneles de mesa	35	Garantía	
Ensamblaje de la rejilla para cocinar	36	Condiciones	42
Ensamblaje del recipiente para carbón	36	Excepciones.....	42
Ensamblaje de la tapa	37	Cómo ordenar refacciones.....	43
Fijación de la rejilla para cocinar	37	Contacto con Servicio al Cliente	43
Instalación de los componentes		Servicio bajo garantía	43
del recipiente de fuego	38		



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2022. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons

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

www.pitboss-grills.com

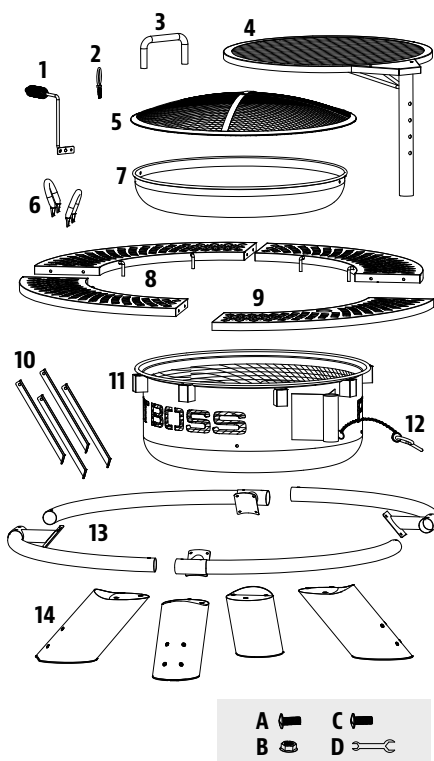
Servicio al cliente

EE.UU : (480) 923-9630

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

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N.º	Descripción
1	Manilla giratoria (x1)
2	Anillo de la tapa (x1)
3	Manilla de levantamiento (x1)
4	Rejilla para cocinar (x1)
5	Tapa (x1)
6	Manilla del recipiente para carbón (x2)
7	Recipiente para carbón (x1)
8	Panel de mesa (x3)
9	Panel de mesa con agujero (x1)
10	Soporte de apoyo de mesa (x4)
11	Recipiente de fuego (x1)
12	Pasador de anclaje (x1)
13	Anillo base (x4)
14	Pata (x4)
A	Tornillo (x48)
B	Tuerca (x17)
C	Tornillo (x4)
D	Llave (x1)



NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad.

MODELO	UNIDAD ENSAMBLADA (An. x Prof. x Al.)	PESO	ÁREA PARA COCINAR
PB PB410FP	1150MM X 1150MM X 874MM / 45,2 PU. X 45,2 PU. X 34,4 PU.	28,0 KG / 61,7 LB	3116,1 CM ² / 483,0 PU ²

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Las piezas se encuentran en la caja de envío, incluso dentro del recipiente de fuego. Desembale la unidad y las piezas quitando todos los materiales de embalaje. Antes de ensamblar el producto, revise todas las partes y compárelas con la lista de referencia. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss® para solicitar partes.

www.pitboss-grills.com

EE.UU : (480) 923-9630 | Canada : 1-877-942-2246

Se requiere herramienta para el ensamblaje: destornillador Phillips (no se incluye) y llave (se incluye).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

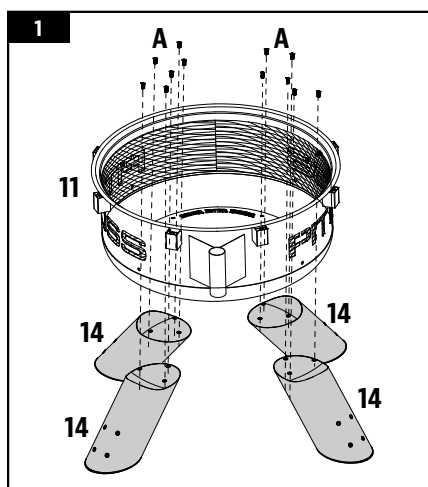
1. MONTAJE DE LAS PATAS

Piezas necesarias:

- 1 x Recipiente de fuego (#11)
- 4 x Pata (#14)
- 12 x Tornillo (#A)

Montaje:

- Coloque un trozo de cartón en el suelo para evitar rayar la unidad y las piezas durante el ensamblaje.
- Monte una pata al recipiente de fuego con tres tornillos usando los orificios que vienen perforados. Instale los tornillos desde la parte interior del recipiente de fuego. Repita el mismo procedimiento con las otras patas.



IMPORTANTE: No apriete los tornillos hasta que el anillo base esté montado en las patas, luego apriete todos los tornillos.

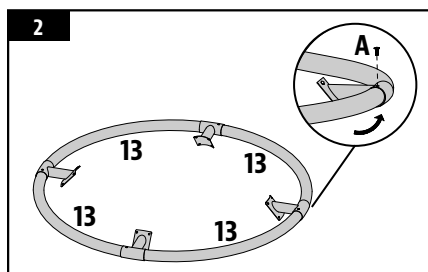
2. ENSAMBLAJE DEL ANILLO BASE

Piezas necesarias:

- 4 x Anillo base (#13)
- 4 x Tornillo (#A)

Montaje:

- Inserte un anillo base en otro y apriételos con el tornillo. Repita el mismo procedimiento para instalar los otros dos anillos base.



IMPORTANTE: Asegúrese de que todos los soportes interiores miren en la misma dirección.

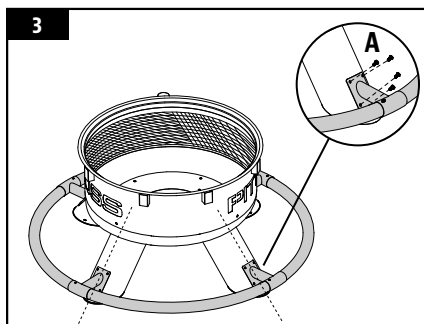
3. MONTAJE DEL ANILLO BASE

Piezas necesarias:

16 x Tornillo (#A)

Montaje:

- Coloque el anillo base ensamblado sobre la parte superior del recipiente de fuego y alíneelo con las patas, como se muestra en la ilustración.
- Monte cada soporte del anillo base en cada pata alineada con cuatro tornillos.



4. INSTALACIÓN DE LOS PANELES DE MESA

Piezas necesarias:

3 x Panel de mesa (#8)

1 x Panel de mesa con agujero (#9)

4 x Soporte de apoyo de mesa (#10)

12 x Tornillo (#A)

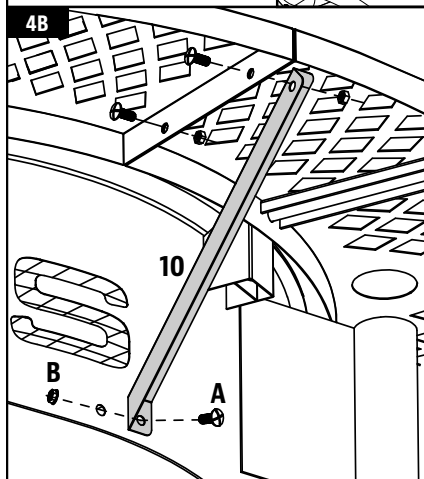
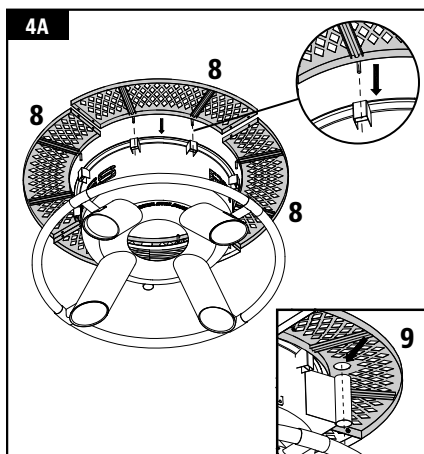
12 x Tuerca (#B)

Montaje:

- Primero, coloque los tubos metálicos al costado del recipiente de fuego. Instale el panel de mesa con el orificio en este lado del recipiente de fuego insertando los dos pasadores en los soportes con pasador fijo. Instale los otros dos paneles de mesa alrededor del recipiente de fuego de la misma manera. Consulte la ilustración 4A.

IMPORTANTE: El panel de mesa con orificio se debe alinear con los tubos metálicos para instalar la rejilla para cocinar en los pasos posteriores.

- Fije los paneles de mesa al recipiente de fuego con un soporte de apoyo de mesa: monte la parte inferior del recipiente de fuego usando un tornillo y una tuerca (fijada desde la parte interior), monte la parte superior a los paneles de mesa con



un tornillo y una tuerca (el orificio más alejado del recipiente de fuego). Repita para todos los lados. Complete la instalación utilizando un tornillo y una tuerca para fijar los paneles de mesa entre sí (el orificio más cercano al recipiente de fuego). Consulte la ilustración 4B.

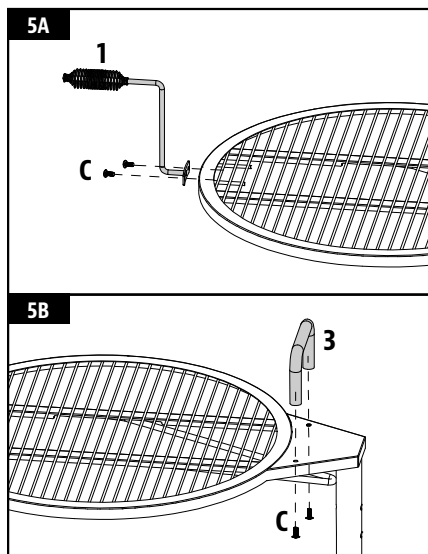
5. ENSAMBLAJE DE LA REJILLA PARA COCINAR

Piezas necesarias:

- | | | |
|---|---|-------------------------------|
| 1 | x | Manilla giratoria (#1) |
| 1 | x | Manilla de levantamiento (#3) |
| 1 | x | Rejilla para cocinar (#4) |
| 4 | x | Tornillo (#C) |

Montaje:

- Monte la manilla giratoria en el lado de la rejilla para cocinar con dos tornillos. Consulte la ilustración 5A.
- Monte la manilla de levantamiento en la parte superior de la rejilla para cocinar con dos tornillos. Consulte la ilustración 5B.



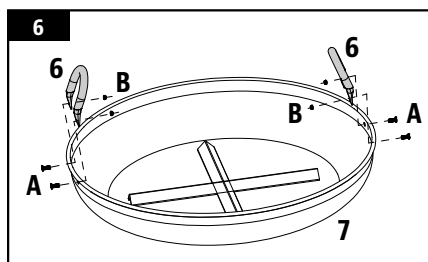
6. ENSAMBLAJE DEL RECIPIENTE PARA CARBÓN

Piezas necesarias:

- | | | |
|---|---|---|
| 2 | x | Manilla del recipiente para carbón (#6) |
| 1 | x | Recipiente para carbón (#7) |
| 4 | x | Tornillo (#A) |
| 4 | x | Tuerca (#B) |

Montaje:

- Coloque una manilla del recipiente para carbón en un borde interior del recipiente para carbón con dos tornillos y tuercas. Repita el mismo procedimiento en el lado opuesto.



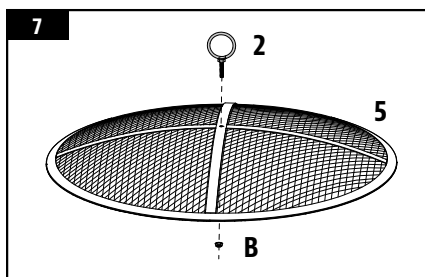
7. ENSAMBLAJE DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 1 x Anillo de la tapa (#2)
- 1 x Tapa (#5)
- 1 x Tuerca (#B)

Montaje:

- Inserte el anillo de la tapa en la parte superior de la tapa y fíjelo con una tuerca.



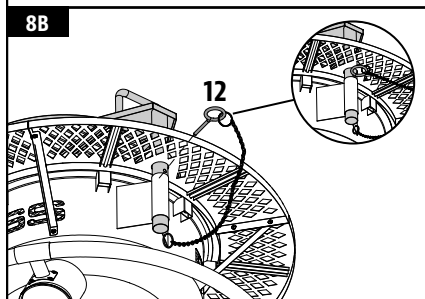
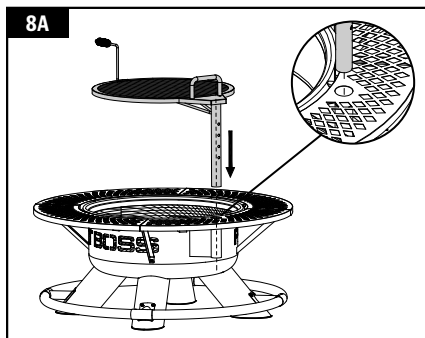
8. FIJACIÓN DE LA REJILLA PARA COCINAR

Piezas necesarias:

- 1 x Pasador de anclaje (#12)

Montaje:

- Inserte el fierro de la rejilla para cocinar en el panel de mesa con orificio. Consulte 8A.
- Fije la rejilla para cocinar a la altura que desee con el pasador de anclaje. Consulte 8B.



9. **INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL RECIPIENTE DE FUEGO**

Piezas necesarias:

- 1 x Tapa (#5)
- 1 x Recipiente para carbón (#7)

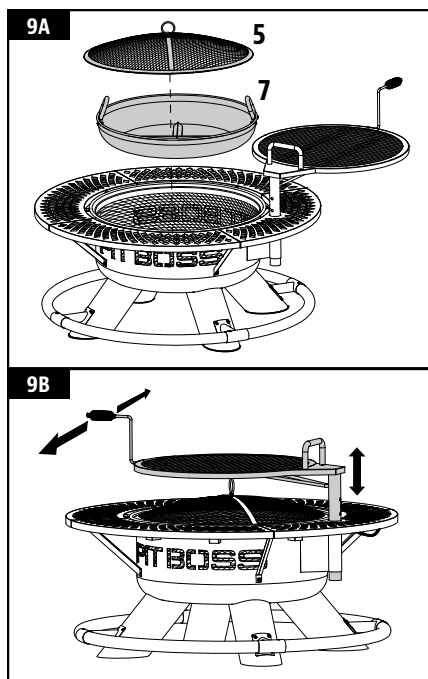
Montaje:

- Inserte el recipiente para carbón en el recipiente de fuego. Coloque la tapa en la parte superior del recipiente de fuego. Se apoyará en los bordes. Consulte la Ilustración 9A.

NOTA: Para mantener el rendimiento de asado y abrasado de las rejillas para cocinar, se requiere cuidado y mantenimiento regular.

- La unidad está completamente ensamblada. Use la manilla de levantamiento para subir y bajar la rejilla para cocinar. Use la manilla giratoria para mover la rejilla para cocinar de lado a lado. Consulte 9B.

PRECAUCIÓN: Las manillas se pueden calentar durante el uso. Si se necesita ajuste, utilice guantes resistentes al calor.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PRIMER USO: QUEMADO

Antes de cocinar en la parrilla por primera vez, es importante completar un quemado. Encienda la parrilla y déjela encendida durante 20 a 30 minutos para eliminar materias extrañas.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Gire la rejilla para cocinar hacia el lado. Retire la tapa y déjela aparte.

NOTA: Cuando cocine en la parrilla, retire la tapa del recipiente para carbón para evitar que se acumule grasa.

2. Coloque un cubo de encendido (o elemento de encendido sólido) y un puñado de astillas de leña pequeñas en la parte inferior del panel para carbón.
3. Coloque leña en la parte superior de las astillas o del elemento de encendido.
4. Use un encendedor de manilla larga o fósforos para encender las astillas o el elemento de encendido.

ADVERTENCIA: No use gasolina, alcohol blanco, líquido para encendedores u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.

CUIDADO DEL FUEGO

1. Utilice guantes resistentes al calor para girar la rejilla para cocinar hacia el lado. Retire la tapa y déjela aparte.
2. Observe el fuego en el recipiente de fuego. Si el calor es bajo y desea más fuego coloque más leña con cuidado y directamente sobre el carbón caliente.

ADVERTENCIA: Las brazas calientes pueden provocar lesiones si se mueven muy rápido. Tenga cuidado de no mover las cenizas del recipiente para carbón.

EXTINCIÓN DEL FUEGO

1. Para extinguir el fuego, deje que se queme todo el carbón.

ADVERTENCIA: No use agua para apagar el brasero. Esto puede dañar la estructura del brasero y reducir en gran medida su vida útil.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le darán muchos años de uso con una mínima limpieza. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento para cuidar su brasero y extender su vida útil:

1. COMPONENTES DEL RECIPIENTE DE FUEGO

- Se recomienda limpiar el recipiente para carbón después de un par de usos. Esto evitará que se acumulen residuos duros o cenizas en la parte inferior. Cuando se haya enfriado y todo el carbón se haya quemado completamente, elimine las cenizas y vacíe el recipiente para carbón.
- Con un cepillo para limpiar parrillas, elimine toda acumulación de alimentos de las rejillas para cocinar. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes después del último uso.
- Con el uso regular, la parte inferior del recipiente de fuego se decolorará. Esto es algo normal y no se debe considerar como un defecto del producto.

2. COMPONENTES EXTERNOS

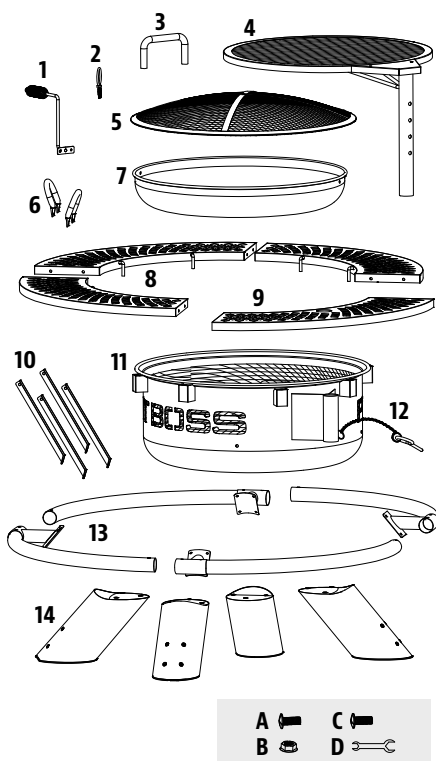
- Limpie los paneles de mesa después de cada uso. Use agua tibia con detergente para limpiar la grasa. No use limpiador de hornos, limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores. Asegúrese de que el brasero se haya enfriado totalmente para limpiarlo.
- ¡Use una cubierta para darle una mayor protección a su asador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por periodos prolongados, mantenga el asador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parrillas de cocción	Cada 2-3 usos	Quemar los residuos, cepillo de alambre de latón
Panels de mesa	Según sea necesario	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Fuego	Después de cada uso	Sacar con pala o aspiradora los desechos
Recipiente para carbón	Después de cada uso	Sacar con pala o aspiradora los desechos

REFACCIONES

N.º	Descripción
1	Manilla giratoria (x1)
2	Anillo de la tapa (x1)
3	Manilla de levantamiento (x1)
4	Rejilla para cocinar (x1)
5	Tapa (x1)
6	Manilla del recipiente para carbón (x2)
7	Recipiente para carbón (x1)
8	Panel de mesa (x3)
9	Panel de mesa con agujero (x1)
10	Soporte de apoyo de mesa (x4)
11	Recipiente de fuego (x1)
12	Pasador de anclaje (x1)
13	Anillo base (x4)
14	Pata (x4)
A	Tornillo (x48)
B	Tuerca (x17)
C	Tornillo (x4)
D	Llave (x1)



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

GARANTÍA

CONDICIONES

Todos los braseros de Pit Boss®, fabricados por Dansons, tiene una garantía limitada a partir de la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar el comprobante de compra o si la garantía ha expirado.

Dansons ofrece una garantía por un (1) año contra defectos y mano de obra en todas las partes, y por un (1) año en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada más allá de un (1) año de la fecha de compra.

Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepago, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que retarden la oxidación. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Las Temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía no cubre corrosión ni oxidación, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del asador. Si ocurre alguna de las condiciones anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el asador cuando este no esté en uso.

La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del asador, y ninguna garantía limitada se aplica a un asador que se utilice en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los asadores Pit Boss®, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss® de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: www.pitboss-grills.com

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con Servicio al Cliente.

service@pitboss-grills.com
EE.UU : (480) 923-9630 | Canada : 1-877-942-2246

SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly.

USA: (480) 923-9630

CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

ÉTATS-UNIS : (480) 923-9630

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

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

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

EE.UU : (480) 923-9630

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

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

 **AVERTISSEMENT :** CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER A DES AGENTS CHIMIQUES, Y COMPRIS LA SUIE, IDENTIFIÉS PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, PRIÈRE DE CONSULTER WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **ADVERTENCIA:** ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLE A QUÍMICOS INCLUYENDO EL HOLLÍN, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTES DE CÁNCER 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



© 2022 DANSONS
602220118UMV

PITBOSS-GRILLS.COM
MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE

