

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

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PB150PPS
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10805



PIT BOSS® NAVIGATOR PB150PPS



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 ULTÉRIEURE. 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!

HOLZPELLET-GRILL UND SMOKER

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

GRIGLIA A PELLETTI DI LEGNO CON AFFUMICATORE

IMPORTANTE: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO. LEGGERE IL MANUALE PRIMA DELL'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, PELLETTBEFEUERTER 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 PELLETTI. 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.



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.

SAFETY INFORMATION

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

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new wood pellet grill. 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 grill being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord from the connected outlet. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. After a period of storage, or non-use, check the Burn Pot for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake, chimney, or rear barrel exhaust holes. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

Do not transport your grill while in use or while the grill is hot. Ensure the fire is completely out and that the grill is completely cool to the touch before moving.

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue.
5. To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Service or an authorized dealer.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

6. Parts of the barbecue may be very hot and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or Burn Pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. 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.

WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Wood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 8000-8770 BTU/LB, ash content < 1%.

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

At time of printing, there is no industry standard for barbecue wood pellets, although most pellet mills use the same standards to make wood pellets for domestic use. Further information can be found at www.pelletheat.org or the **Pellet Fuel Institute**.

Contact your local dealer on the quality of pellets in your area and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

CREOSOTE

Creosote, or soot, is a tar-like substance. When burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. Soot or creosote is formed when the appliance is operated incorrectly, such as: blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, moisture affected pellets, or poor air-to-fuel combustion.

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the Burn Pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

If creosote has formed within the unit, allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Similar to tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid.

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 appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

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

SAFETY LISTING

Conforms to EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2021. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

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

Customer Service

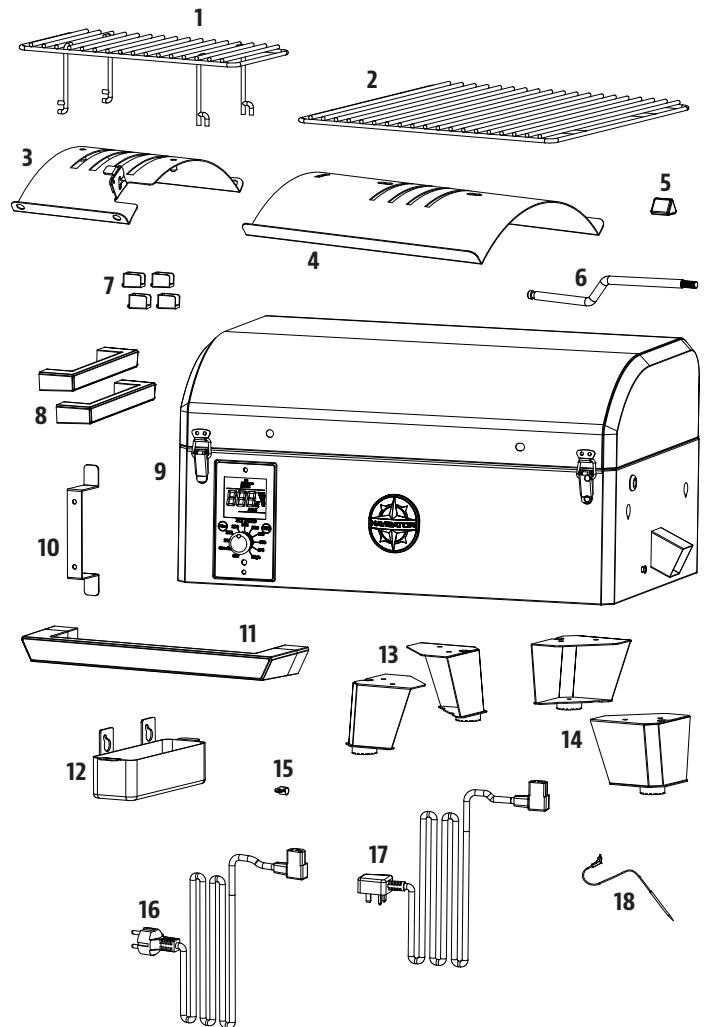
Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)
Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

TABLE OF CONTENTS

- Safety Information 2
- Parts & Specs..... 6
- Assembly Preparation 7
- Assembly Instructions
 - Installing The Side Handles..... 7
 - Mounting The Legs To The Grill 8
 - Assembling The Lid Handle 8
 - Installing The Flame Broiler Components..... 8
 - Installing The Cooking Components 9
 - Mounting The Power Cord Bracket 9
 - Installing The Power Cord 9
 - Attaching the Grease Cup 9
 - Connecting To A Power Source..... 10
- Operating Instructions
 - Grill Environment 11
 - Grill Temperature Ranges 12
 - Understanding The Probes 12
 - Understanding The Control Board 13
 - Hopper Priming Procedure 14
 - First Use – Grill Burn-Off 14
 - Automatic Start-Up Procedure..... 14
 - Manual Start-Up Procedure 15
 - Shutting Off Your Grill..... 15
- Care & Maintenance 16
- Tips & Techniques 17
- Troubleshooting 18
- Electrical Wire Diagram 20
- Replacement Parts..... 21
- Warranty 22

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Upper Cooking Rack (x1)
2	Cooking Grid (x1)
3	Flame Broiler Slider (x1)
4	Flame Broiler Main Plate (x1)
5	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
6	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
7	Side Handle Bracket (x4)
8	Side Handle (x2)
9	Main Barrel/ Hopper Assembly (x1)
10	Power Cord Bracket (x1)
11	Lid Handle (x1)
12	Grease Cup (x1)
13	Foot A (x2)
14	Foot B (x2)
15	Power Cord Clip (x1)
16	Power Cord - F Plug (x1)
17	Power Cord - G Plug (x1)
18	Meat Probe (x1)



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

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240 V, 50 HZ, 220 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxDxH)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 IN. X 19.09 IN. X 14.88 IN.	19.7 KG / 43.43 LB	MAIN - 1,235.86 CM ² / 191.56 IN ² UPPER RACK - 419.85 CM ² / 65.0 IN ² TOTAL - 1,655.71 CM ² / 256.56 IN ²	82-260°C / 180-500°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing 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 Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

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

IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.

Tools required for assembly: screwdriver and level. *Tools not included.*



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed.

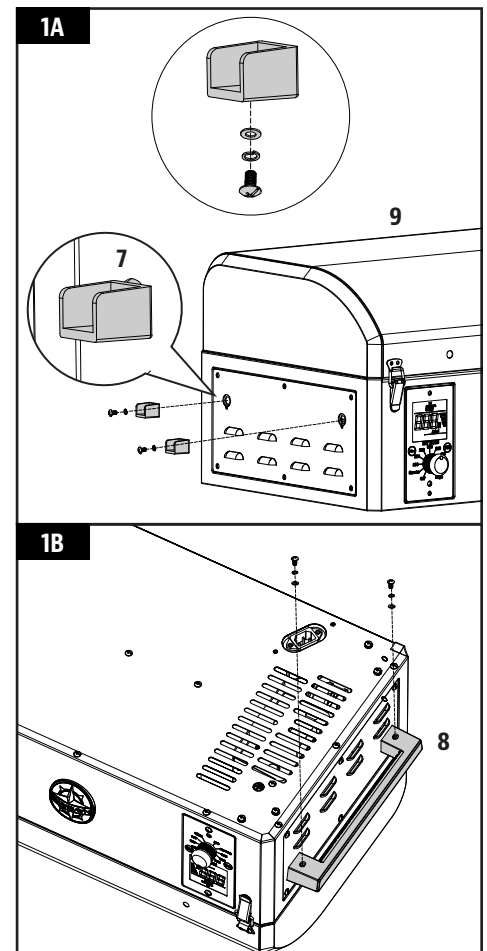
1. INSTALLING THE SIDE HANDLES

Parts Required:

- 4 x Side Handle Bracket (#7)
- 2 x Side Handle (#8)
- 1 x Main Barrel/ Hopper Assembly (#9)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Remove all the parts from inside the lid.
- Remove the pre-installed screws, locking washers and washers from the four Side Handle Brackets. Set aside.
- Remove the two pre-installed screws from the left side panel of the unit (on the hopper access panel). Secure two Side Handle Brackets to the left side panel using the same screws just removed. Repeat same installation for right side panel of the unit with the two other Side Handle Brackets. Note illustration 1A.
- Next, carefully flip the unit upside-down. Install each Side Handle into the Side Handle Brackets using the screws, locking washers, and washers previously removed from the Side Handle Brackets. Note illustration 1B.



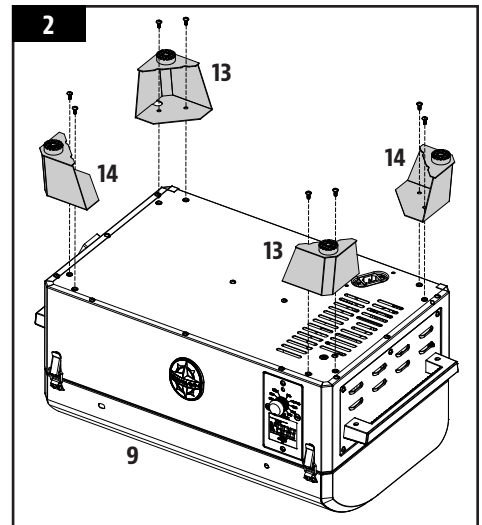
2. MOUNTING THE LEGS TO THE GRILL

Parts Required:

- 1 x Main Barrel / Hopper Assembly (#9)
- 2 x Foot A (#13)
- 2 x Foot B (#14)

Installation:

- Remove the eight pre-installed screws from the bottom panel corners of the unit, two from each corner.
- Secure Foot A to the bottom panel corner (closest to the control board) using two of the screws previously removed. Repeat same installation on opposite corner with other Foot A.
- Secure each Foot B on the two remaining bottom panel corners, using two screws in each.



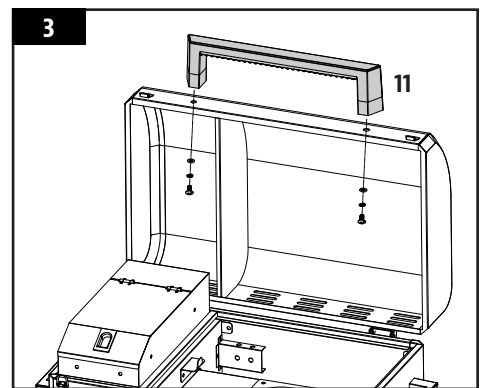
3. ASSEMBLING THE LID HANDLE

Parts Required:

- 1 x Lid Handle (#11)

Installation:

- Remove the pre-installed screws, locking washers and washers from the Lid Handle ends. Add a locking washer and washer onto a screw, then from inside the barrel lid, insert the screw so that it protrudes to the outside. Hand-tighten the screw (from the inside) into the Lid Handle. Repeat same installation for other end of Lid Handle.



4. INSTALLING THE FLAME BROILER COMPONENTS

Parts Required:

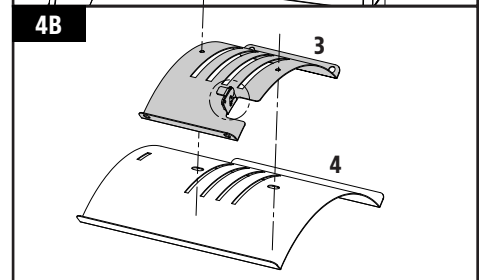
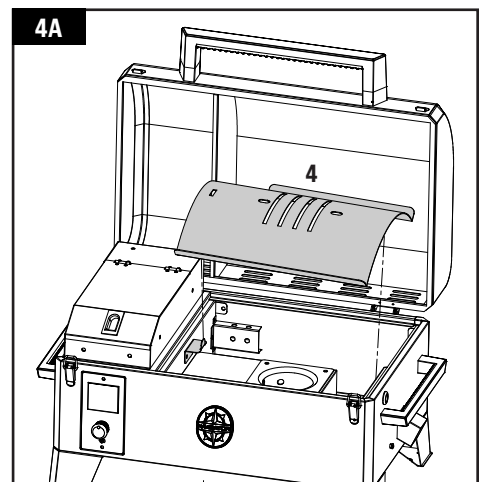
- 1 x Flame Broiler Slider (#3)
- 1 x Flame Broiler Main Plate (#4)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar Handle (#5)
- 1 x Flame Broiler Adjusting Bar (#6)

Installation:

- Insert the Flame Broiler Main Plate into the Main Barrel, left side first. Rest the Flame Broiler Main Plate slot onto the ledge tab on the left side, then rest the right side on the built-in ledge (on the inside right) of the Main Barrel that directs grease towards the Grease Cup. It will sit slightly at a downward angle. Note 4A.

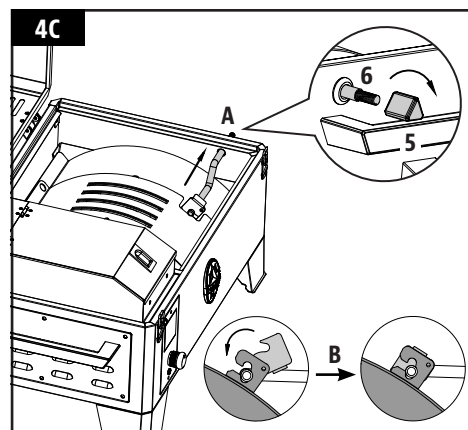
IMPORTANT: If the Flame Broiler Main Plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The Flame Broiler Main Plate should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right. Poor installation of this part may result in damage to your Grill Barrel.

- Place the Flame Broiler Slider on top of the Flame Broiler Main Plate, covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the right, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 4B. Both Flame Broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.



- Next, remove the Flame Broiler Adjusting Bar Handle from the Flame Broiler Adjusting Bar. Insert the Flame Broiler Adjusting Bar through the opening hole on the right side of the Main Barrel. Add the Flame Broiler Adjusting Bar Handle back onto the end outside the barrel. Next, slide the notched end of the Adjusting Bar into the locking tab on the Flame Broiler Slider, giving you adjustable access to the Flame Broiler Slider on the Main Plate. Note steps in 4C.

NOTE: When the Flame Broiler Slider is open and direct flame is used, do not leave the grill unattended for any period of time.



5. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

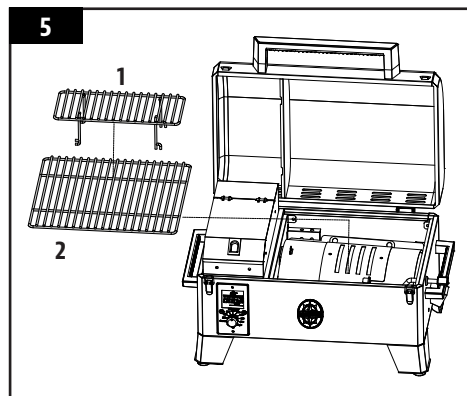
Parts Required:

- 1 x Upper Cooking Rack (#1)
- 1 x Cooking Grid (#2)

Installation:

- Place the Cooking Grid on the ledge inside the Main Grill.
- Position the Upper Cooking Rack onto the Cooking Grid. The Upper Cooking Rack can be placed as desired.

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



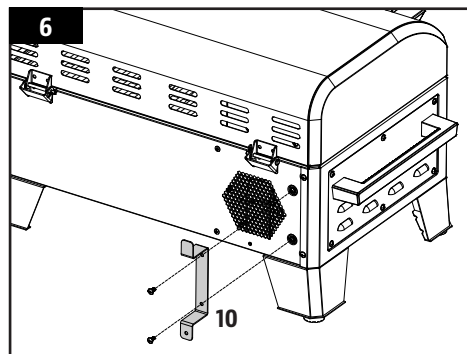
6. MOUNTING THE POWER CORD BRACKET

Parts Required:

- 1 x Power Cord Bracket (#10)

Installation:

- Remove the two pre-installed screws from the back panel of the unit. Secure the Power Cord Bracket to the corner by using the two screws previously removed.



7. INSTALLING THE POWER CORD

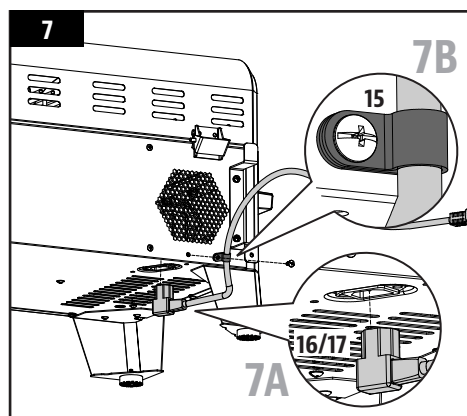
NOTE: There are two Power Cords supplied. Select the Power Cord that is required for your region.

Parts Required:

- 1 x Power Cord Clip (#15)
- 1 x Power Cord (#16 or #17)

Installation:

- Place the Power Cord Clip on the Power Cord. Then, insert the Power Cord into the groove at the bottom of the unit. Note 7A.
- Secure the Power Clip to the rear panel using the pre-installed screw below the air vent. Note 7B.



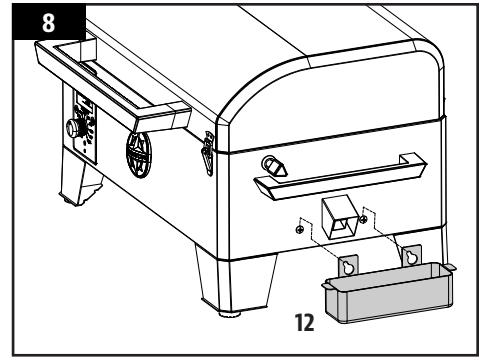
8. ATTACHING THE GREASE CUP

Parts Required:

- 1 x Grease Cup (#12)

Installation:

- Place the Grease Cup on the two screws of the pre-mounted screws of the Main Barrel side panel. Press down firmly to ensure it is level on the screws to avoid grease spills.
- The unit is now completely assembled.

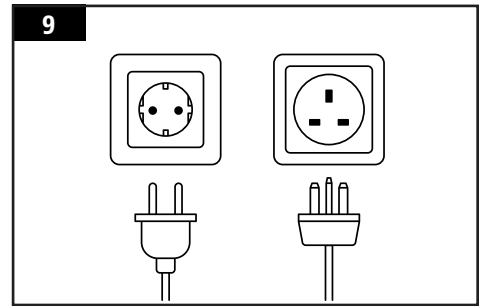


9. CONNECTING TO A POWER SOURCE

NOTE: Before plugging your Pit Boss® into any electrical outlet, ensure the temperature dial is in the OFF position.

- STANDARD OUTLET**
This appliance requires 220-240 volt, 50 hz, 220 w. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 220-240 volt and fast-blow fuse to protect the board from the ignitor.
- ON THE ROAD**
Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Pit Boss® unit can operate using a 12 volt, 100 watt inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt inverter.

IMPORTANT: Disconnect unit from power source when not in use.



OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, one factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as grilling. As a pellet grill uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar content sauces. Throughout this manual, you will notice the emphasis on grilling food slowly at LOW or MEDIUM temperature settings.

GRILL ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a cup, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid lifting the lid any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your grill temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the lid.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

3. HOT WEATHER COOKING

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather it is still better to cook with the lid of your grill down.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

GRILL TEMPERATURE RANGES

Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

- *HIGH TEMPERATURE (205-260°C / 401-500°F)*

This range is best used to sear and grill at a high heat. Use in tandem with the flame broiler (slide plate) for indirect or direct flame cooking. With the **flame broiler open**, direct flame is used to create those “blue” steaks, as well as flame-kissed vegetables, garlic toast or s’mores! When the **flame broiler is closed**, the air circulates around the barrel, resulting in convection heat. High temperature is also used to preheat your grill, burn-off the cooking grids, and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.

- *MEDIUM TEMPERATURE (135-180°C / 275-356°F)*

This range is best for baking, roasting, and finishing off that slow smoked creation. Cooking at these temperatures will greatly reduce the chances of a grease flare-up. Ensure that the flame broiler slider is in the closed position, covering the slotted openings. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

- *LOW TEMPERATURE (82-125°C / 180-257°F)*

This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 82-125°C / 180-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

TIP: To intensify that savory flavor, switch to SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats.

The key is to experiment with the length of time you allow for smoking, before the meal is finished cooking. Some outdoor chefs prefer to smoke at the end of a cook, allowing the food to keep warm until ready to serve. Practice makes perfect!

UNDERSTANDING THE PROBES

- *GRILL PROBE*

Located inside the main barrel, on the back-left wall, is the Grill Probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The Grill Probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the Grill Probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.










IMPORTANT: The temperature of your unit is highly affected on ambient outdoor weather, quality of pellets used, flavor of pellets, and the quantity of food being cooked.

- *MEAT PROBE*

The meat probe measures the internal temperature of your meat in the grill, similar to your indoor oven. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port on the Control Board and insert the stainless steel meat probe into the thickest portion of your meat and the temperature will be displayed on the control board. **To ensure the meat probe is connected properly to the connection port, feel and hear it snap into place.**

NOTE: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect from the meat probe connection port and place aside to keep protected and clean.

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD

CONTROL	DESCRIPTION
	The LCD Screen is used as the information center for your unit. The LCD screen will display the current grill temperature (ACTUAL) and meat probe temperature (MP1). The flashing LCD screen indicates the unit was just connected to AC power. Screen flashes three times, then turns off.
	Indicates the meat probe temperature when probe is connected.
Actual	Indicates the current temperature of unit.
Set	Indicates the desired temperature that has been selected.
	Indicates the auger motor is turning and feeding pellets to the Burn Pot.
	Indicates the igniter is on. When first starting your unit, the igniter runs continuously for the start-up cycle.
	Indicates the fan is running. If the grill is in operation, the fan is on.
NO PELLETS	Indicates the auger motor is no longer able to feed pellets to the Burn Pot. Likely, the hopper is empty and requires refilling.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the Burn Pot. This can be used to add more fuel to the fire just before opening the barrel lid, resulting in a quicker heat recovery time. It can also be used to add more fuel while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Overfeeding the Burn Pot may damage to grill barrel paint.
	The Temperature Switch Button is used to change the temperature readout on the LED Screen. Press the button to switch to Fahrenheit (°F) or to Celsius (°C), as preferred. Default is set to Celsius.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired temperature. Rotate the knob marker to select from Smoke, any of the eight temperature presets, or High. Once rotating the dial, the SET Temperature on the LCD Screen will adjust.
OFF	The Off Setting on the Temperature Control Dial is the OFF mode for the unit. The unit will not function on this setting.
SMOKE	The Smoke Setting on the Temperature Control Dial is the lowest smoking mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.
HIGH	The High Setting on the Temperature Control Dial is the highest heat level for the unit. The grill operates at the highest temperature. When the lid is open, the grill will run at this speed to compensate for the loss of heat in the barrel.
	The plug-in connection port on the front of the Control Board is for a Meat Probe. When the meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When the meat probe is not in use, disconnect the adapter from the connection port.



HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the grill is ignited, and each time the grill runs out of pellets in the hopper. The auger must be primed to allow pellets to travel through the length of the auger, and fill the Burn Pot. **If not primed, the igniter will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start.** Follow these steps to prime the hopper:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the Burn Pot in the bottom of the main barrel.
3. Plug the power cord into a power source. Press the Power Button to turn the unit on, and turn the Temperature Control Dial to the SMOKE position. Check the following items:
 - That you can hear the auger turning. Place your hand above the Burn Pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the Burn Pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the Burn Pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
4. Once verified that all electric components are working correctly, press the Power Button to turn the unit off.
5. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
6. Press the Power Button to turn the unit on. Keep the Temperature Control Dial in the SMOKE position. Press and hold the Prime Button until you see pellets on the inside of the grill from the auger tube. Once pellets begin to drop into the Burn Pot, release the Prime Button.
7. Press the Power Button to turn the unit off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Once your hopper has been primed and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate at any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the main barrel lid. Check the Burn Pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. Ensure the Temperature Control Dial is in the SMOKE position. Press the Power Button to turn the unit on. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the Burn Pot. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The barrel lid must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
3. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric igniter fails or your grill's flame dies out during a cook, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Ensure the Temperature Control Dial is in the SMOKE position. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the Burn Pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all cooking components are removed and cleaned, press the Power Button to turn the unit on. Check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the Burn Pot.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the Burn Pot.
 - Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
3. If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Ensure the Temperature Control Dial is in the SMOKE position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check Burn Pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill hopper with dry, all natural hardwood barbecue pellets.
3. Open the barrel lid. Remove the cooking components to expose the Burn Pot. Place a generous handful of pellets into the Burn Pot. Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate. Add another small amount of pellets in the Burn Pot.

NOTE: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

4. Light the contents of the Burn Pot using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the Burn Pot. This can cause injury.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the main barrel. Continue start-up at step two of **Automatic Start-Up Procedure**.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, press the Power Button to turn the unit off and turn the Temperature Control Dial to OFF. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

CARE AND MAINTENANCE

Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

1. HOPPER ASSEMBLY

- Running all pellets out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.

NOTE: Use a long handled brush or shop-vac to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.

- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper access panel is removed (see **Electric Wire Diagram** for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

2. INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your Burn Pot after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the Burn Pot.
- Use a long-handled 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 cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease cup often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

3. OUTSIDE SURFACES

- Wipe your grill 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 grill surfaces. **All painted surfaces are not covered under warranty**, but rather are part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! 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 FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Cup	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as **low and slow**). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- While searing your meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a **smoke ring** and is highly prized by outdoor chefs.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the barrel for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see Electric Wire Diagram for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire in Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the Burn Pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the Burn Pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the Burn Pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check grill Grill Probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check Burn Pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"Er1" Error Code	Grill Probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe molex connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"ErP" Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power.	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear Burn Pot for ash and other debris. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.

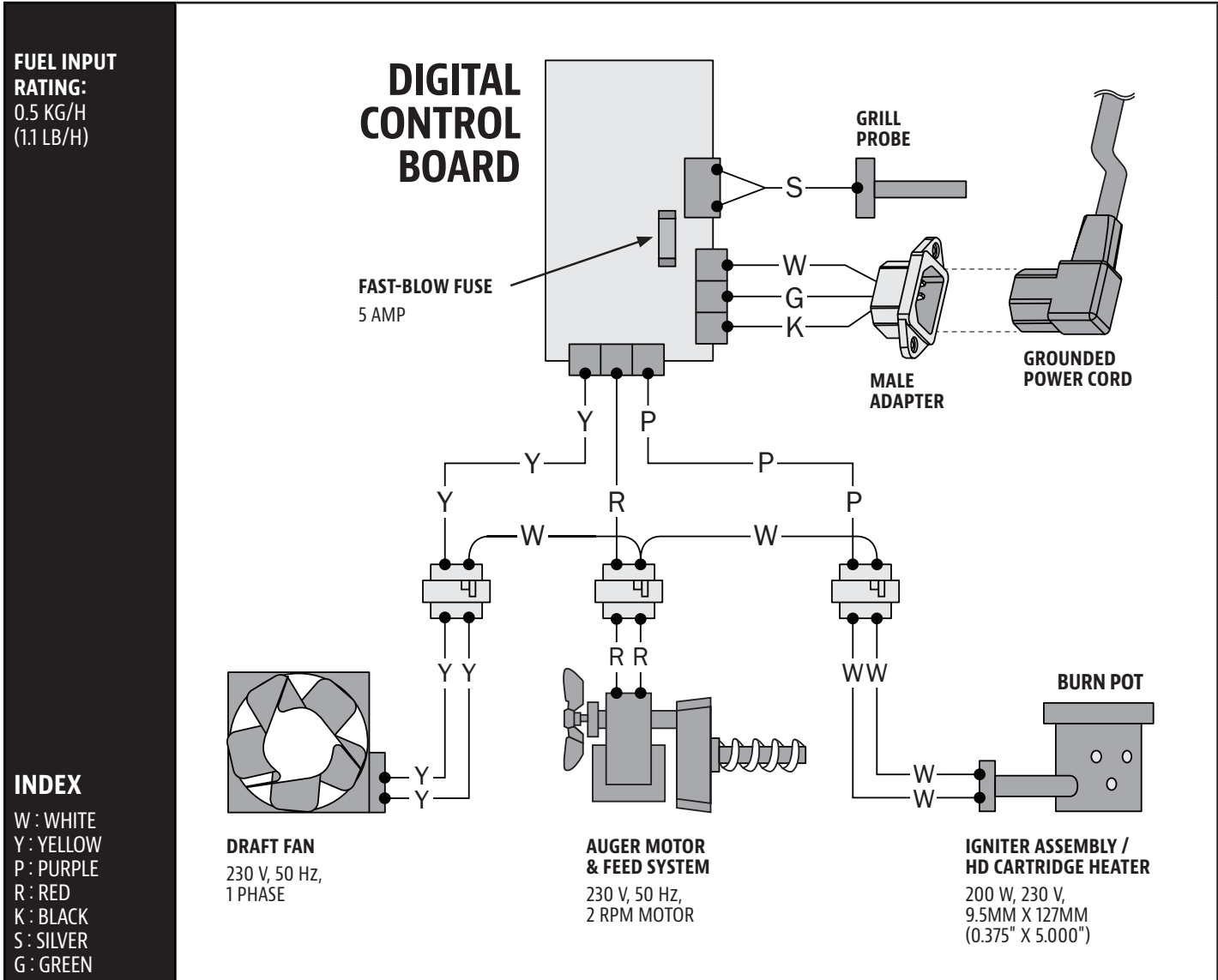
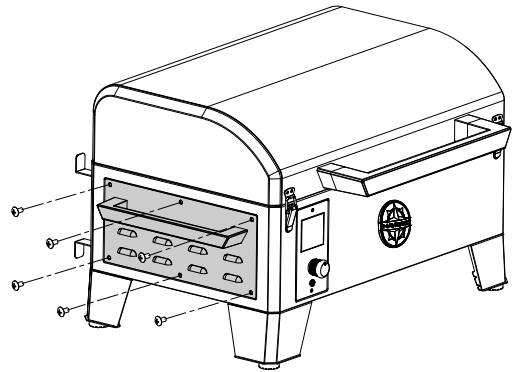
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS
220-240 V, 50 HZ, 220 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

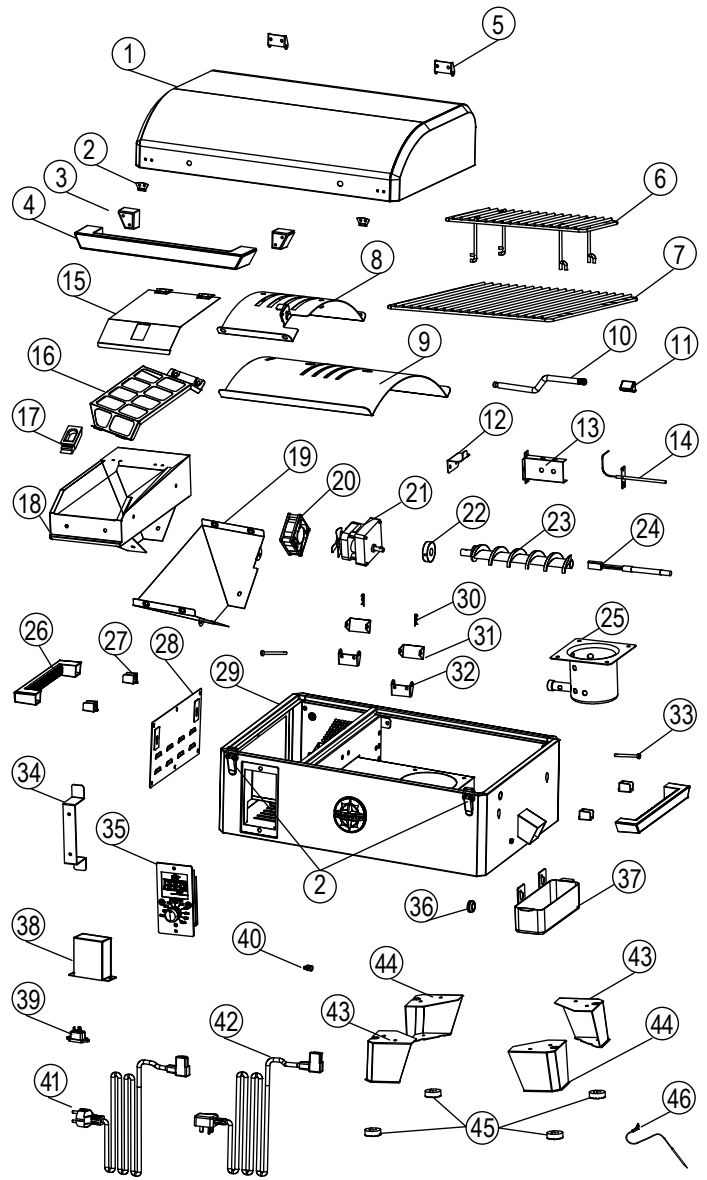
NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.

LOCATE AND REMOVE THE SIX SCREWS OF ACCESS PANEL ON LEFT SIDE OF UNIT



REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Lid (x1)
2	Hasp (x2)
3	Bezel with Bolt (x2)
4	Lid Handle (x1)
5	Lid Hinge (x2)
6	Upper Cooking Rack (x1)
7	Cooking Grid (x1)
8	Flame Broiler Slider (x1)
9	Flame Broiler Main Plate (x1)
10	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
11	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
12	Flame Broiler Hanger Bracket (x1)
13	Grill Probe Shield (x1)
14	Grill Probe (x1)
15	Hopper Lid (x1)
16	Hopper Safety Screen (x1)
17	Hopper Lid Switch (x1)
18	Hopper Box Housing (x1)
19	Hopper Guide Plate (x1)
20	Combustion Fan (x1)
21	Auger Motor (x1)
22	Nylon Bushing (x1)
23	Auger Fighting Assembly (x1)
24	Igniter (x1)
25	Burn Pot (x1)
26	Side Handle (x2)
27	Side Handle Bracket (x4)
28	Hopper Access Panel (x1)
29	Firebox / Body (x1)
30	R Pin (x2)
31	Hinge B (x2)
32	Body Hinge (x2)
33	Pin (x2)
34	Power Cord Bracket (x1)
35	Control Board (x1)
36	Rubber Ring (x1)
37	Grease Cup (x1)
38	Power Cord Waterproof Cover (x1)
39	Male Adapter (x1)



Part#	Description
40	Power Cord Clip (x1)
41	Power Cord - F Plug (x1)
42	Power Cord - G Plug (x1)
43	Foot A (x2)
44	Foot B (x2)
45	Foot Gasket (x4)
46	Meat Probe (x1)

WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet grills 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 purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all steel parts, and five (5) years on electrical components. 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. There is no specific warranty on the Grill Probe, meat probe, paint, powder coat finish, burn pot, grill cover and all gaskets or against damage caused from corrosion. 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.

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 derivative 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 prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a 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® units, 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. Burning other than quality wood pellets 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

CONTACT CUSTOMER SERVICE

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

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

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Pit Boss® can be found on the lid of the hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

FR

FRANÇAIS

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 gril 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 gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 305 mm (12 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil à granulés de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

Si un feu de graisse a lieu, éteignez le gril 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 gril sous la pluie ou près d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
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 gril 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 gril lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est chaud. Veillez à ce que le feu soit entièrement éteint et que le gril soit parfaitement froid au toucher avant de le déplacer.

4. Le port de moufles ou gants pour barbecue résistants à la chaleur est recommandé lors de l'utilisation du gril. 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 peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques. Impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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 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.

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin de votre gril, afin d'éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 5,17 et 5,67 kWh/kg, avec un taux de cendre < 1 %.

N'utilisez pas de pierre de lave, de morceaux de bois, de charbon de bois, d'alcool, d'essence, d'essence, de briquet ou de kérosène pour allumer ou refroidir un feu sur votre fumeur.

Au moment de l'impression de ce manuel, il n'y a pas de norme industrielle pour les granulés de bois de barbecue, bien que la plupart des usines de granulés utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous trouverez plus d'informations sur www.pelletheat.org ou sur Pellet Fuel Institute.

Contactez votre revendeur local au sujet de la qualité des granulés dans votre région et pour des informations sur la qualité de la marque. Comme il n'y a pas de contrôle sur la qualité des pastilles utilisées, nous n'assumons aucune responsabilité à l'égard des dommages causés par une mauvaise qualité du carburant.

CRÉOSOTE

La créosote, ou la suie, est une substance semblable à celle du goudron. Lors de la combustion, il produit de la fumée noire avec un résidu qui est également de couleur noire. La suie ou la créosote est formée lorsque l'appareil fonctionne incorrectement, par exemple: position incorrecte de la grille de combustion, blocage du ventilateur de combustion, défaut de nettoyage et entretien de la zone de combustion ou mauvaise combustion air-carburant.

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre, de suie, ou si le pot de combustion est trop rempli de granulés. Lorsqu'elle est enflammée, cette accumulation de créosote produit un feu extrêmement vif et non maîtrisé, similaire à un feu de graisse. Dans ce cas, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis inspectez-le pour l'entretien et le nettoyage. Il s'accumule généralement le long des zones d'échappement.

Si de la créosote s'est accumulée dans l'unité, laissez l'unité se réchauffer à basse température, éteignez l'appareil, puis essuyez toute formation à l'aide d'une serviette à main. À l'instar du goudron, il est beaucoup plus facile de nettoyer au chaud, car il devient liquide.

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: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





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 HNP (EN/FR/ES)

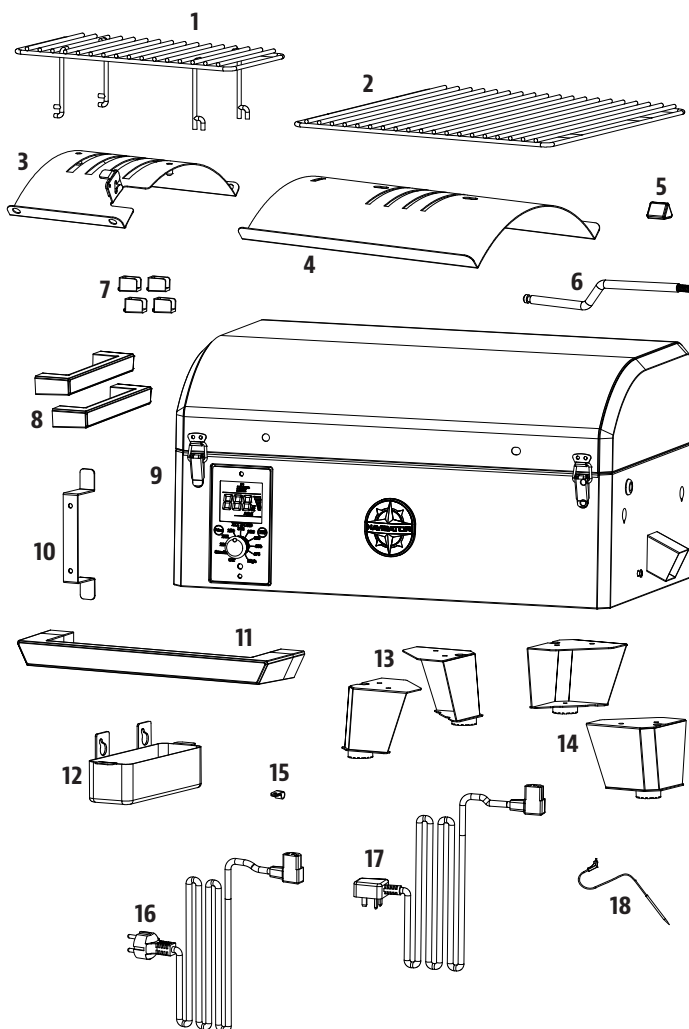
Numéro gratuit : 1-877-303-3134, Fax : 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	23
Pièces et spécifications	27
Préparation de l'assemblage	28
Instructions d'assemblage	
Installation des poignées latérales	28
Montage des pieds sur le gril	29
Assemblage de la poignée du couvercle	29
Installation des composants du diffuseur de chaleur	29
Installation des composants de cuisson	30
Montage du support du cordon d'alimentation	30
Installation du cordon d'alimentation	31
Accrochage du seau à graisse	31
Connexion à une source d'alimentation	31
Mode d'emploi	
Environnement du gril	32
Plages de températures du gril	33
Présentation des sondes	33
Comprendre le tableau de commande	34
Procédure d'amorce de la trémie	35
Première utilisation - brûlage du gril	35
Procédure de démarrage automatique	35
Procédure de démarrage manuel	36
Arrêt de votre gril	36
Entretien et maintenance	37
Conseils et techniques	38
Dépannage	39
Schéma du câblage électrique	41
Pièces de rechange	42
Garantie	43

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

N°	Description
1	Grille de cuisson supérieure (x1)
2	Grilles de cuisson (x1)
3	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
4	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
5	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
6	Barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
7	Patte de la poignée latérale (x4)
8	Poignée latérale (x2)
9	Assemblage corps principal/trémie (x1)
10	Support pour cordon d'alimentation (x1)
11	Poignée pour couvercle (x1)
12	Coupelles à graisse (x1)
13	Pied A (x2)
14	Pied B (x2)
15	Clip du cordon d'alimentation (x1)
16	Cordon d'alimentation - fiche F (x1)
17	Cordon d'alimentation - fiche G (x1)
18	Sonde de cuisson (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.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 220 À 240 V, 50 HZ ET 220 W

MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L X H X P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURES
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26,93 PO. X 19,09 PO. X 14,88 PO.	19,7 KG / 43,43 LB	PRINCIPALE - 1 235,86 CM ² / 191,56 PO ² GRILLE SUPÉRIEURE - 419,85 CM ² / 65,0 PO ² TOTAL - 1 655,71 CM ² / 256,56 PO ²	82-260 °C/180-500 °F

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent partout dans le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et le sachet de quincaillerie après les avoir retirés du carton d'expédition. Débarrassez-vous de tous les emballages intérieurs et extérieurs du gril 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 : du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (EN/FR/ES).

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

IMPORTANT : pour simplifier l'installation, mettre deux personnes à contribution peut s'avérer utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de l'appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : un tournevis et un niveau. *Ces outils ne sont pas fournis.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : nous vous conseillons de lire entièrement chaque étape avant de procéder à l'assemblage conformément aux instructions. Ne serrez pas totalement les vis avant que toutes les vis de cette étape soient installées.

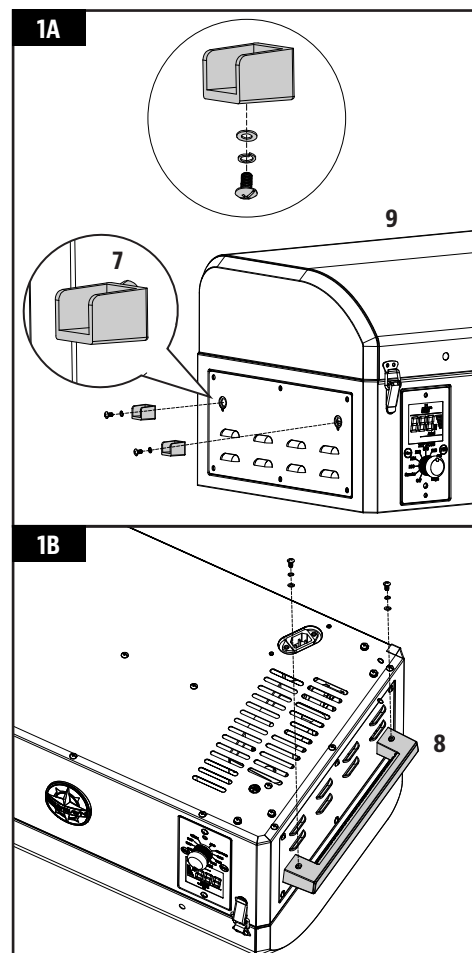
1. INSTALLATION DES POIGNÉES LATÉRALES

Pièces nécessaires :

- 4 x Patte de la poignée latérale (n° 7)
- 2 x Poignée latérale (n° 8)
- 1 x Assemblage corps principal/trémie (n° 9)

Installation :

- Placez un bout de carton sur le sol afin d'éviter d'érafler l'appareil et les pièces durant l'assemblage. Retirez toutes les pièces situées à l'intérieur du couvercle.
- Retirez les vis, les rondelles de blocage et les rondelles préinstallées des quatre pattes de poignée latérale. Mettez-les de côté.
- Retirez les deux vis préinstallées du panneau latéral gauche de l'appareil (sur le panneau d'accès de la trémie). Fixez les deux pattes de poignée latérale sur le panneau latéral gauche à l'aide des vis que vous venez de retirer. Répétez la procédure pour le panneau latéral droit de l'appareil en utilisant les deux autres pattes de poignée latérale. Consultez l'illustration 1A.
- Retournez ensuite précautionneusement l'appareil. Installez chaque poignée latérale dans les pattes à l'aide des vis, des rondelles de blocage et des rondelles précédemment retirées des pattes de poignée latérale. Consultez l'illustration 1B.



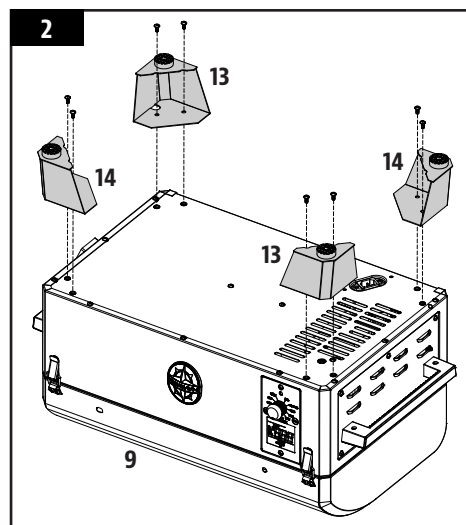
2. MONTAGE DES PIEDS SUR LE GRIL

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblage corps principal/trémie (n° 9)
- 2 x Pied A (n° 13)
- 2 x Pied B (n° 14)

Installation :

- Retirez les huit vis préinstallées des angles du panneau inférieur de l'appareil, chaque angle en possédant deux.
- Fixez le pied A sur l'angle du panneau inférieur (celui situé le plus près du panneau de contrôle) à l'aide de deux des vis retirées précédemment. Répétez la procédure pour l'angle opposé avec l'autre pied A.
- Fixez chaque pied B sur les deux angles du panneau inférieur restants à l'aide de deux vis pour chacun d'entre eux.



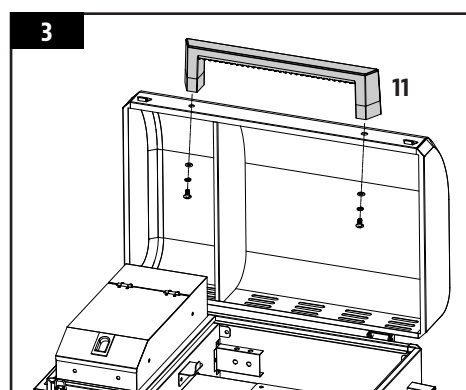
3. ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée pour couvercle (n° 11)

Installation :

- Retirez les vis, les rondelles de blocage et les rondelles préinstallées des extrémités de la poignée du couvercle. Ajoutez une rondelle de blocage et une rondelle sur la vis, puis, via l'intérieur du couvercle du corps de l'appareil, insérez la vis afin qu'elle ressorte vers l'extérieur. Serrez la vis à la main (de l'intérieur) dans la poignée du couvercle. Répétez la procédure pour l'autre extrémité de la poignée du couvercle.



4. INSTALLATION DES COMPOSANTS DU DIFFUSEUR DE CHALEUR

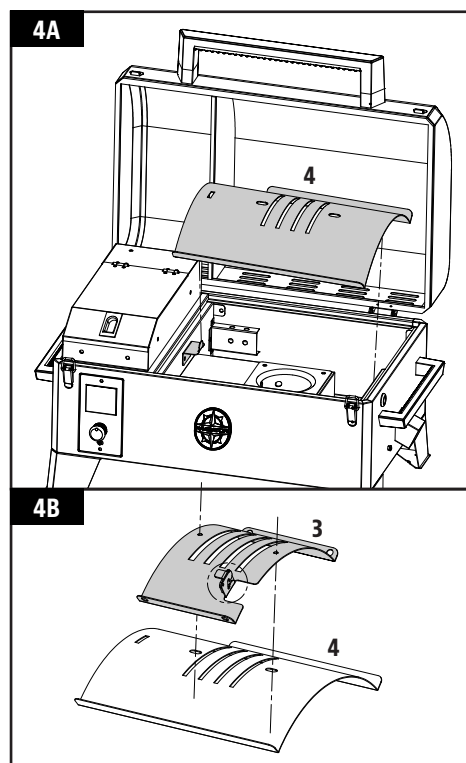
Pièces nécessaires :

- 1 x Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (n° 3)
- 1 x Plaque principale du diffuseur de chaleur (n° 4)
- 1 x Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (n° 5)
- 1 x Barre de réglage du grilloir à flamme (n° 6)

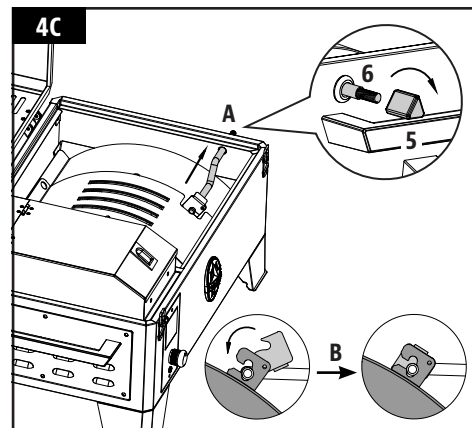
Installation :

- Insérez la plaque principale du diffuseur de chaleur dans le corps principal en commençant par le côté gauche. Posez la fente de la plaque principale du diffuseur de chaleur sur la languette du rebord du côté gauche, puis posez le côté droit sur le rebord intégré (à l'intérieur, à droite) du corps principal dirigeant la graisse vers le seau à graisse. Elle adoptera un angle légèrement incliné vers le bas. Consultez l'illustration 4A.

IMPORTANT : si la plaque principale du diffuseur de chaleur se trouve sur la base du corps de l'appareil, son installation est incorrecte. La plaque principale du diffuseur de chaleur doit être en biais, avec le côté gauche plus élevé que le côté droit. Une mauvaise installation de cette pièce peut endommager votre corps de grill.



- Placez la plaque coulissante du diffuseur de chaleur au-dessus de la plaque principale, recouvrant les fentes. Veillez à ce que la languette relevée se trouve sur la droite afin de facilement ajuster l'utilisation d'une flamme directe ou indirecte lors de la cuisson. Consultez l'illustration 4B. Ambas piezas del asador de fuego llevan una fina capa de aceite para evitar la corrosión durante el envío.
- Puis, retirez la poignée de la barre de réglage du diffuseur de chaleur. Insérez la barre de réglage du diffuseur de chaleur dans le trou situé sur le côté droit du corps principal. Ajoutez la poignée de la barre de réglage du diffuseur de chaleur sur l'extrémité à l'extérieur du corps de l'appareil. Glissez ensuite l'extrémité crantée de la barre de réglage dans la languette de verrouillage de la plaque coulissante du diffuseur de chaleur, ce qui vous donne un accès facile à la plaque coulissante du diffuseur de chaleur de la plaque principale. Consultez les étapes de l'illustration 4C.



REMARQUE : lorsque la plaque coulissante du diffuseur de chaleur est ouverte, une flamme directe est utilisée, ne laissez jamais le gril sans surveillance.

5. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

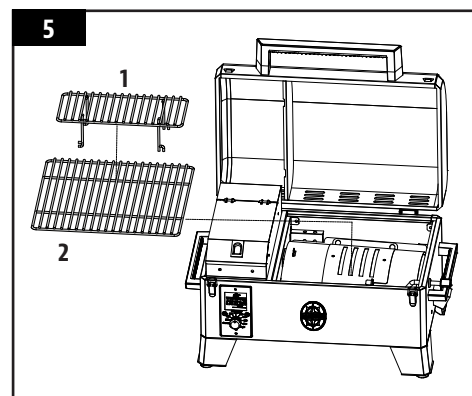
Pièces nécessaires :

- 1 x Grille de cuisson supérieure (n° 1)
- 1 x Grilles de cuisson (n° 2)

Installation :

- Placez la grille de cuisson sur le rebord à l'intérieur du gril principal.
- Placez le support de cuisson supérieur sur la grille de cuisson. Le support de cuisson supérieur peut être positionné de la manière souhaitée.

REMARQUE : pour conserver les performances de cuisson et de gril de vos grilles de cuisson, une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires.



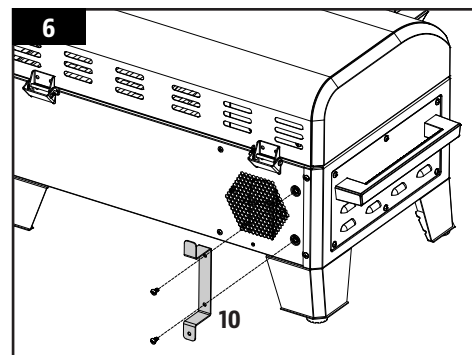
6. MONTAGE DU SUPPORT DU CORDON D'ALIMENTATION

Pièces nécessaires :

- 1 x Support pour cordon d'alimentation (n° 10)

Installation :

- Retirez les deux vis préinstallées du panneau arrière de l'appareil. Fixez le crochet du câble d'alimentation à l'angle avec les deux vis retirées précédemment.



7. INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION

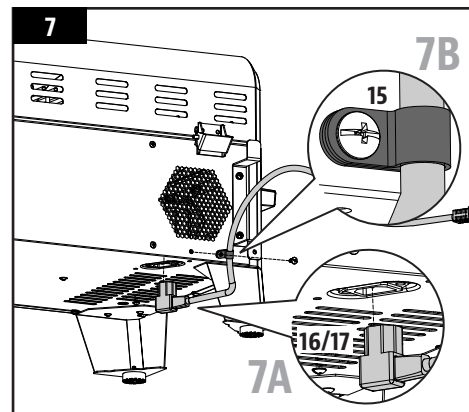
REMARQUE: Deux cordons d'alimentation sont fournis. Sélectionnez le cordon d'alimentation requis pour votre région.

Pièces nécessaires :

- 1 x Clip du cordon d'alimentation (n° 15)
- 1 x Cordon d'alimentation (n° 16 ou n° 17)

Installation :

- Placez le clip du cordon d'alimentation sur le cordon d'alimentation. Ensuite, insérez le cordon d'alimentation dans la rainure au bas de l'unité. Remarque 7A.
- Fixez le Power Clip au panneau arrière à l'aide de la vis préinstallée sous l'évent. Remarque 7B.



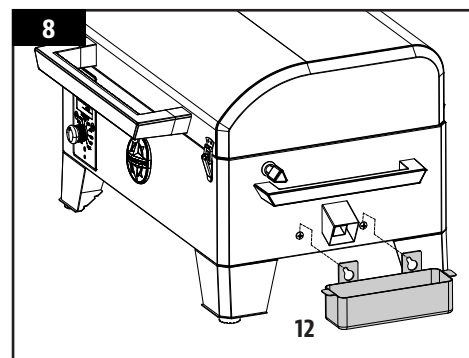
8. ACCROCHAGE DU SEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Coupelles à graisse (n° 12)

Installation :

- Placez le seau à graisse sur les deux vis provenant des vis préinstallées du panneau latéral du corps principal. Appuyez fermement pour veiller à ce qu'il soit bien à plat sur les vis afin d'éviter tout déversement de graisse.
- L'appareil est désormais entièrement assemblé.

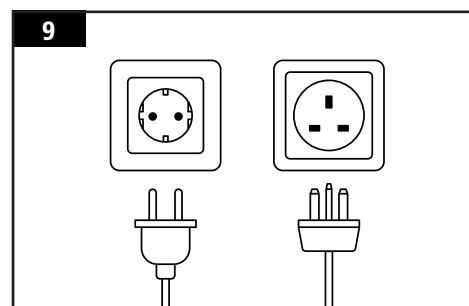


9. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

REMARQUE : avant de brancher votre Pit Boss® à une prise électrique, veillez à ce que la molette de contrôle de température soit sur la position OFF.

- **PRISE STANDARD**
Cet appareil fonctionne à 220-240 V, 50 Hz, 220 w. Il doit s'agir d'une prise de terre à 3 broches. Veillez à ce que la broche reliée à la terre ne soit pas cassée avant utilisation. Le panneau de contrôle utilise un fusible rapide de 220-240 V afin de protéger le panneau de l'allumeur.
- **EN VADROUILLE**
Déconnectez l'allumeur du faisceau de câbles principal. Utilisez la procédure de démarrage manuel. Un appareil Pit Boss® peut fonctionner à l'aide d'un onduleur de 12 volts et 100 watts branché à votre prise automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, il est recommandé d'utiliser au minimum un onduleur de 1 000 watts.

IMPORTANT : déconnectez l'appareil de la source l'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.



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 305 mm (12 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 (205-260°C / 401-500°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 (135-180°C / 275-356°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 (82-125°C / 180-257°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 DES SONDES

- **SONDE DE GRILLE**

La sonde de grille 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 grille mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est ajustée sur le panneau de contrôle, la sonde de grille 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**

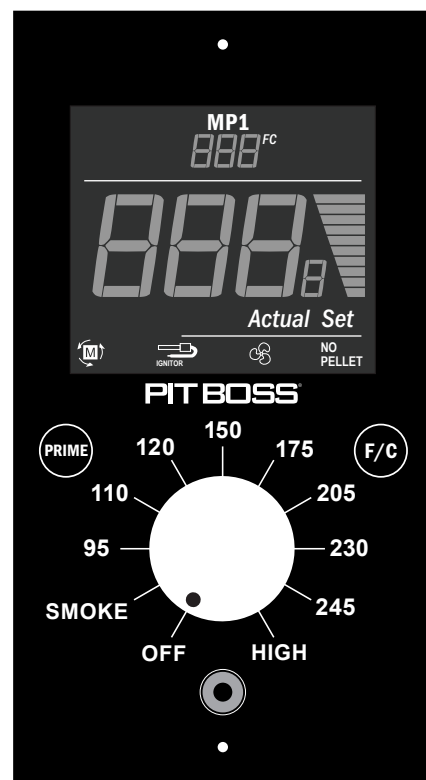
La sonde de cuisson mesure la température interne de votre viande sur le gril, tout comme dans votre four. Reliez l'adaptateur de la sonde de cuisson au port de raccordement situé sur le panneau de contrôle et insérez la sonde de cuisson en acier inoxydable dans la portion la plus épaisse de votre viande 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 gril 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.

COMPRENDRE LE TABLEAU DE COMMANDE

BOUTON	DESCRIPTION
	L'écran LCD vous partage des informations relatives à votre appareil. Il affichera l'actuelle température du grill (ACTUAL) et la température de la sonde de cuisson (MP1). L'écran LCD clignotant indique que l'appareil vient d'être connecté à l'alimentation secteur. L'écran clignote trois fois puis s'éteint.
	Indique la température de la sonde de cuisson lorsqu'elle est connectée.
Actual	Indique l'actuelle température de l'appareil.
Set	Indique la température souhaitée sélectionnée.
	Indique que le moteur de la vis sans fin tourne et alimente le pot de combustion en granulés.
 IGNITOR	Indique que l'allumeur est en marche. Lorsque vous démarrez votre appareil pour la première fois, l'allumeur fonctionne en continu lors du cycle de démarrage.
	Indique que le ventilateur est en marche. Lorsque le grill est en cours de fonctionnement, le ventilateur tourne.
NO PELLETT	Indique que le moteur de la vis sans fin n'est plus en mesure d'alimenter le pot de combustion en granulés. La trémie est probablement vide et doit donc être remplie.
	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 juste avant d'ouvrir le couvercle du corps de l'appareil, entraînant une récupération de chaleur plus rapide. Il peut également s'utiliser pour ajouter plus de combustible en cours de fumage afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Suralimenter le pot de combustion peut endommager la peinture du corps du grill.
	Le bouton de changement de température permet de modifier la mesure de la température sur l'écran LCD numérique. Appuyez sur le bouton pour passer en Celsius (°C) ou en Fahrenheit (°F) selon vos préférences. Par défaut, l'appareil est en Celsius.
	La molette de contrôle de température vous permet de définir la température souhaitée. Tournez le repère du bouton pour sélectionner Smoke, l'une des huit températures préconfigurées ou High. En tournant la molette, la température programmée sur l'écran LCD s'ajustera.
OFF	Le paramètre Off de la molette de contrôle de température permet d'éteindre l'appareil. Avec ce paramètre, l'appareil ne fonctionne pas.
SMOKE	Le paramètre Smoke de la molette de contrôle de température est le mode de fumage le plus bas de l'appareil. Le grill fonctionne à la température la plus faible, sans que le feu ne s'éteigne.
HIGH	Le paramètre High de la molette de contrôle de température est le niveau de chaleur le plus haut de l'appareil. Le grill fonctionne à la température la plus élevée. Lorsque le couvercle est ouvert, le grill fonctionne à cette vitesse pour compenser la perte de chaleur au sein du corps de l'appareil.
	Le port de raccordement situés à l'avant du panneau de contrôle est destinés à la sonde 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.



PROCÉDURE D'AMORCE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être respectées lors du premier allumage du gril 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 :

1. 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.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du corps principal.
3. 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 FUMÉE. 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.
4. Après avoir vérifié que les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
5. Remplissez la trémie avec des granulés de bois naturel pour barbecue.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Laissez la molette de contrôle de température sur Fumée. Maintenez le bouton d'amorçage 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 d'amorçage.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
8. 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

1. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du corps principal. 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.
2. Veillez à ce que la molette de contrôle de température soit en position Fumée. 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 rougeoier 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.
3. 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.

1. Veillez à ce que la **molette de contrôle de température** soit en position FUMÉE. 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.
2. 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.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL

1. Veillez à ce que la molette de contrôle de température soit en position Fumée. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation mise à la terre.
2. 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.
3. 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.

4. 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.
5. 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

1. 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 arrêt. 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

- 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.

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.

- 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. 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, 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 gril. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre gril. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du gril fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, éteignez le gril 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.

3. SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez votre gril 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 gril. **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 gril pour protéger complètement ce dernier ! Une housse est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du gril principal	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Retirer, aspirer l'excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2 ou 3 utilisations du gril	Retirer, aspirer l'excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation du gril	Brûler l'excès, brosse en fil de laiton
Diffuseur de chaleur	Toutes les 5 ou 6 utilisations du gril	Gratter la plaque principale avec la plaque coulissante, ne pas laver
Coupelles à graisse	Après chaque utilisation du gril	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 gril	Épousseter, éponge à récurer et eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2 ou 3 utilisations du gril	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 gril :

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez le contenu de la cuisine et de la zone de cuisson propre. Utilisez des plats et ustensiles différents pour la viande cuite et la préparation ou le transport de la viande crue sur le gril. Vous pourrez ainsi éviter une contamination croisée de bactéries. Chaque marinade ou jus de cuisson doit posséder ses propres ustensiles.
- Maintenez au chaud les aliments chauds (au-dessus de 60 °C/140 °F) et au frais les aliments froids (en dessous de 3 °C/37 °F).
- 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 gril avant de débiter la cuisson. Lisez également toute la recette avant d'allumer le gril.
- Un tapis de protection pour barbecue est très utile. Étant donné les risques d'éclaboussures et d'accidents en manipulant de la nourriture, un tapis protège les terrasses, patios ou plateformes en pierre contre les taches de graisse ou les renversements accidentels.

3. ASTUCES ET TECHNIQUES DE CUISSON

- 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 gril 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
Pas d'alimentation sur la carte de contrôle	La molette de contrôle est sur ARRÊT.	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.
	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 FUMÉE 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 FUMÉE 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.
	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.
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 maintenances 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 « Err »	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 abimés. 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 FUMÉE 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 Sonde de cuisson endommagée Panneau de contrôle défectueux	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 abimée. Si l'erreur persiste, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange. Vérifiez que les câbles de la sonde de cuisson ne sont pas abimés. Si tel est le cas, contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange. Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Le grill ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité ou obstruction du système d'acheminement Sonde de température	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 grill, configurez la température sur FUMÉE et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive. 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 . 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 grill produit trop de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse Qualité des granulés de bois Le pot de combustion est bloqué Arrivée d'air insuffisante pour le ventilateur	Suivez les instructions d' Entretien et maintenance . 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. Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la Procédure d'amorce de la trémie . 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 Accumulation de graisse sur les composants 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. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .

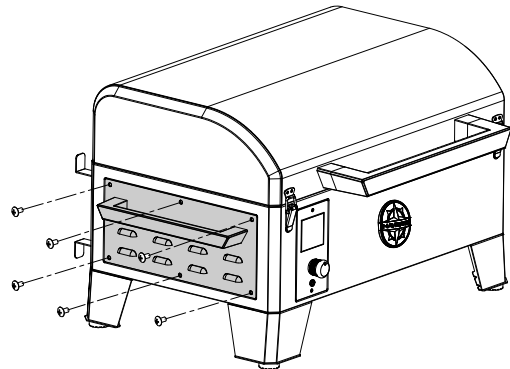
SCHÉMA DU CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

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 À 3 BROCHES DE 220 À 240 V, 50 Hz ET 220 W

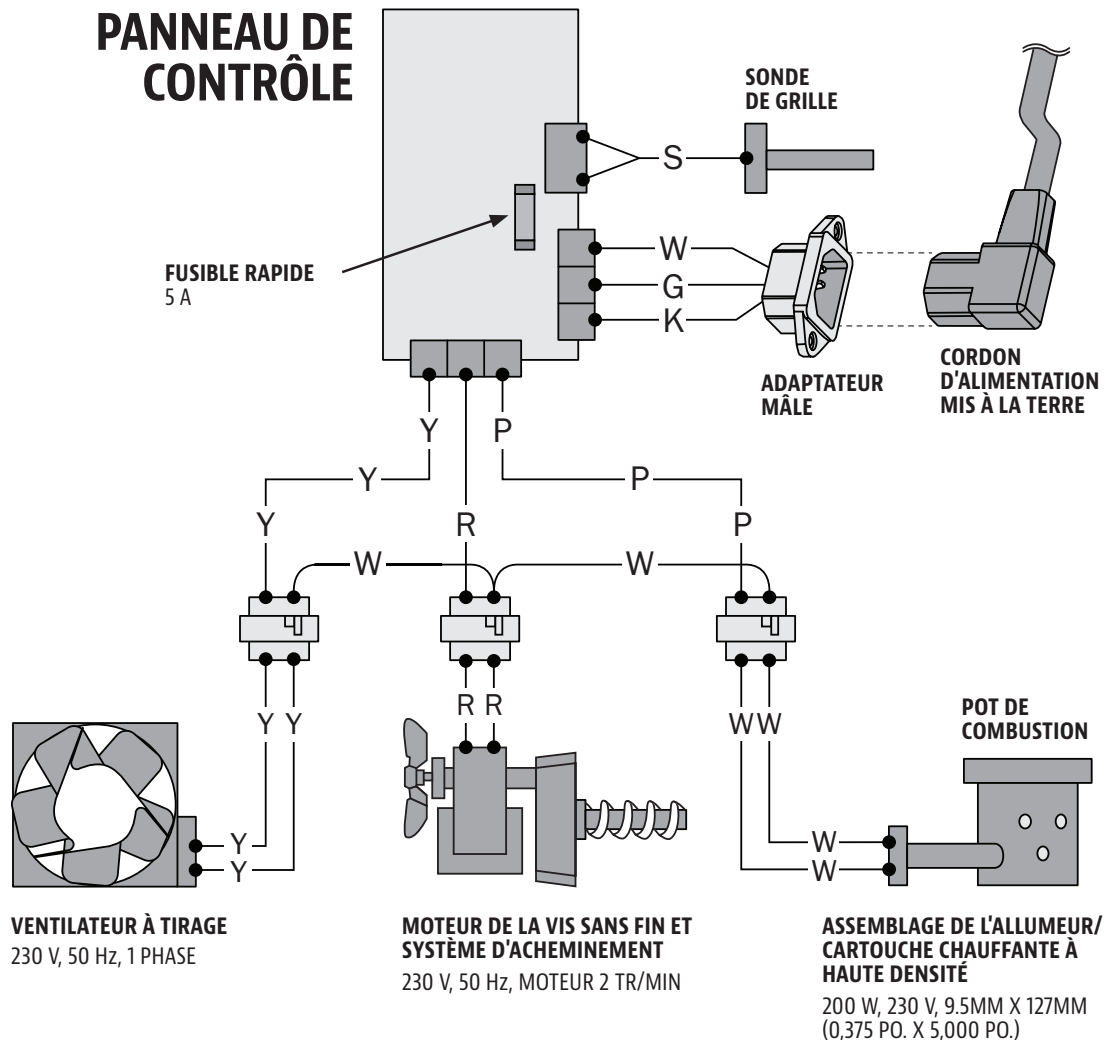
REMARQUE : les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit et des services de certification, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.

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



TAUX
D'ENTRÉE DU
COMBUSTIBLE:
0,5 KG/H
(1,1 LB/H)

PANNEAU DE CONTRÔLE



INDICATEUR

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

VENTILATEUR À TIRAGE
230 V, 50 Hz, 1 PHASE

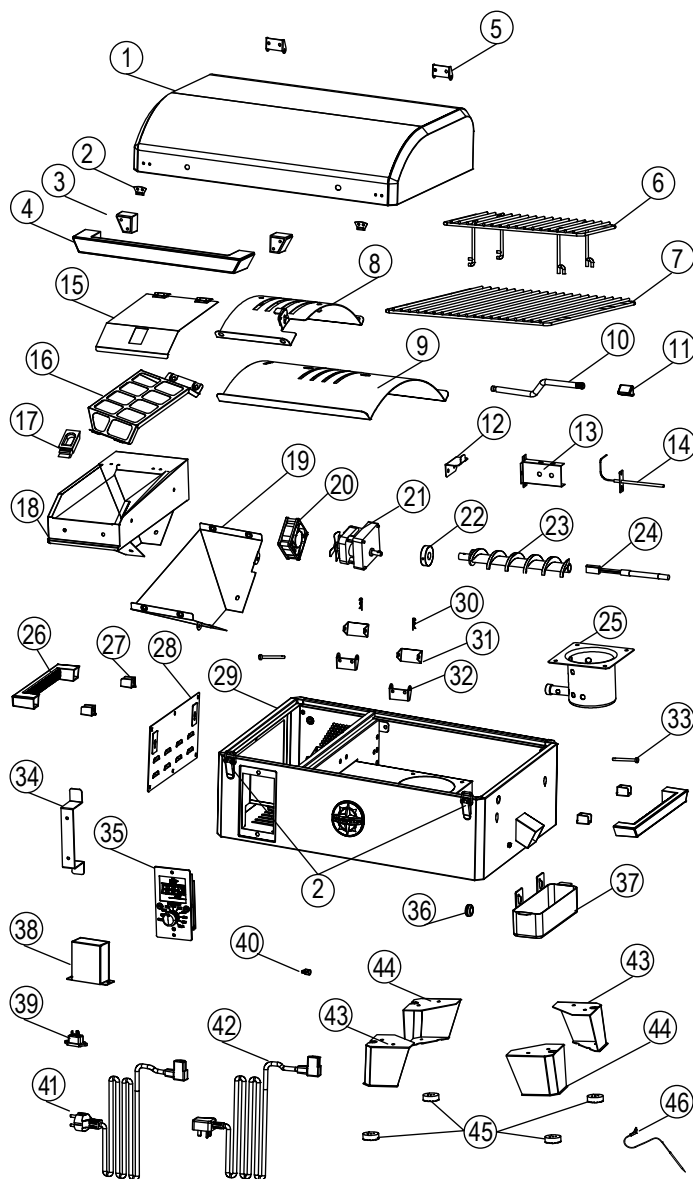
MOTEUR DE LA VIS SANS FIN ET
SYSTÈME D'ACHEMINEMENT
230 V, 50 Hz, MOTEUR 2 TR/MIN

ASSEMBLAGE DE L'ALLUMEUR/
CARTOUCHE CHAUFFANTE À
HAUTE DENSITÉ
200 W, 230 V, 9,5MM X 127MM
(0,375 PO. X 5,000 PO.)

PIÈCES DE RECHANGE

FR
FRANÇAIS

N°	Description
1	Couvercle (x1)
2	Morillon (x2)
3	Bague avec boulon (x2)
4	Poignée pour couvercle (x1)
5	Charnière de couvercle (x2)
6	Grille de cuisson supérieure (x1)
7	Grilles de cuisson (x1)
8	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
9	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
10	Barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
11	Poignée de la barre de réglage du grilloir à flamme (x1)
12	Crochet de support pour diffuseur de chaleur (x1)
13	Rail pour sonde de grill (x1)
14	Sonde du grill (x1)
15	Couvercle de la trémie (x1)
16	Écran de sécurité de la trémie (x1)
17	Capteur fin de course du couvercle de la trémie (x1)
18	Boîtier de la trémie (x1)
19	Plaque de guidage de la trémie (x1)
20	Ventilateur de combustion (x1)
21	Moteur de la vis sans fin (x1)
22	Bague en nylon (x1)
23	Assemblage de la vis sans fin (x1)
24	Allumeur (x1)
25	Pot de combustion (x1)
26	Poignée latérale (x2)
27	Patte de la poignée latérale (x4)
28	Panneau d'accès de la trémie (x1)
29	Chambre de combustion/corps (x1)
30	Goupille bêta (x2)
31	Charnière B (x2)
32	Charnière du corps (x2)
33	Goupille (x2)
34	Support pour cordon d'alimentation (x1)
35	Panneau de contrôle (x1)
36	Anneau de caoutchouc (x1)
37	Récipient à graisse (x1)
38	Couvercle étanche du cordon d'alimentation (x1)
39	Adaptateur mâle (x1)



N°	Description
40	Clip du cordon d'alimentation (x1)
41	Cordon d'alimentation - fiche F (x1)
42	Cordon d'alimentation - fiche G (x1)
43	Pied A (x2)
44	Pied B (x2)
45	Joint de pied (x4)
46	Sonde de cuisson (x1)

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils à granulés de bois de Pit Boss®, fabriqués par Dansons, s'accompagnent d'une garantie limitée à compter de la date de vente au propriétaire d'origine. La couverture de garantie débute à la date d'achat d'origine et une preuve de la date d'achat, ou une copie de l'acte de vente d'origine, est nécessaire pour faire entrer la garantie en vigueur. Les clients devront payer des frais relatifs aux pièces, à l'envoi et au traitement s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après expiration de la garantie. Dansons offre une garantie de cinq (5) ans sur les défauts et la confection de toutes les pièces et une garantie de cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du 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 envers vous.

Dansons prend soin d'utiliser des matériaux retardant la formation de rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les fortes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pourquoi les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du 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 par 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 de Pit Boss® ou consulter notre boutique en ligne à : 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 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 à l'intérieur du couvercle 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

FR

FRANÇAIS

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

Lea y entienda todo el manual antes de intentar montar, manejar o instalar el producto. Esto le garantizará un disfrute completo y un funcionamiento sin problemas de su nueva barbacoa de gránulos de madera. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe ponerse en contacto con los encargados locales de su vivienda, edificio o de los bomberos, o autoridad competente, para obtener los permisos necesarios, misión o información sobre cualquier restricción de la instalación, como los de cualquier barbacoa que se instale en una superficie combustible, requisitos de inspección o incluso la capacidad de uso, de su zona.

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 305 mm entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 305 mm entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. **No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de gránulos de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Si la grasa prende fuego, APAGUE la barbacoa y deje cerrada la tapa hasta que se extinga el fuego. Desenchufe el cable de alimentación. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extintor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los bomberos.

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y el combustible lejos de las superficies calientes. No use la barbacoa en condiciones de lluvia ni cerca de fuentes de agua. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
3. Tras un período de almacenamiento, o de no uso, compruebe si hay alguna obstrucción en la rejilla del quemador, objetos extraños en la tolva y cualquier bloqueo de aire alrededor de la entrada del ventilador o chimenea. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad. **Si la barbacoa se guarda en el exterior durante la temporada de lluvias o de gran humedad, debe tomar precauciones para asegurarse de que no entre agua en la tolva.** Si se mojan o exponen a una gran humedad, los gránulos de madera se hincharán y descompondrán, pudiendo llegar a atascar el sistema de alimentación. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Antes de mover la barbacoa, asegúrese de que esté fría al tacto y el fuego se haya extinguido por completo

4. Se recomienda usar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando manipule la barbacoa. No use accesorios que no estén indicados de manera específica para este aparato. No coloque una tapa de barbacoa ni nada que sea inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa.
5. Para evitar que los dedos, la ropa u otros objetos entren en contacto con el alimentador de espiral, el aparato está equipado con una pantalla metálica de seguridad, montada en el interior de la tolva. Esta pantalla no debe retirarse a menos que así lo

indique el departamento de Atención al cliente o un distribuidor autorizado.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. involucrado. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

6. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.
7. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.
8. 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.

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato para cocinar con pellas está diseñado y aprobado solamente para usar combustible de madera natural en forma de pellas. Quemar cualquier otro tipo de combustible en este aparato anulará la garantía y el registro de seguridad. Solamente debe utilizar pellas de madera natural, diseñados para quemarse en ahumadores de pellas. No use combustible que contenga aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si va a guardar la parrilla, sin uso, durante un periodo prolongado, recomendamos que saque todos los pélets de la tolva y del alimentador helicoidal, para evitar atascos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,6-20,4 MJ/kg (8000-8770 Btu/lb), cenizas de <1%.

No use alcohol, petróleo, gasolina, líquido inflamable ni queroseno para encender o reavivar un fuego en la barbacoa. Mantenga ese tipo de líquidos alejados del aparato cuando lo esté usando.

En la fecha de impresión, no hay normas del sector para los gránulos de madera para barbacoas, si bien casi todos los fabricantes de gránulos usan las mismas normas para la fabricación de gránulos de madera de uso doméstico. Encontrará más información en www.pelletheat.org o *Pellet Fuel Institute*.

Póngase en contacto con su distribuidor local para consultar la calidad de los gránulos de su zona y para obtener información sobre la calidad de las marcas. Como no existe ningún control que regule la calidad de los gránulos usados y afectados por la humedad, no nos responsabilizamos de los daños ocasionados por la mala calidad del combustible.

CREOSOTA

La creosota, u hollín, es una sustancia similar al alquitrán. Al quemarse produce un humo negro con un residuo también de color negro. El hollín o la creosota se forma cuando el aparato se usa de forma incorrecta, como por ejemplo, si el ventilador de combustión está bloqueado, no se limpia ni mantiene el área del quemador o la combustión aire/combustible es deficiente.

Es peligroso manipular este aparato si las llamas se oscurecen, despiden hollín o si el foso del quemador contiene demasiados gránulos. Cuando se enciende, la creosota produce un fuego muy caliente y descontrolado, similar al fuego por grasa. Si esto ocurre, APAGUE la unidad, déjela enfriar por completo e inspecciónela para comprobar su mantenimiento y limpieza. Normalmente se acumula a lo largo de las áreas de extracción.

Si se ha formado creosota dentro de la unidad, caliente la unidad a baja temperatura, apáguela y, a continuación, limpie cualquier formación con un paño. Al igual que el alquitrán, su limpieza resulta mucho más fácil en caliente ya que se vuelve líquida.

MONÓXIDO DE CARBONO (el "asesino silencioso")

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

Cumple las disposiciones de EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





AVISO DE COPYRIGHT

Copyright 2021. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá copiarse, transmitirse, transcribirse, almacenarse en un sistema de recuperación, de ninguna forma ni por cualquier medio sin la autorización expresa por escrito de:

Dansons

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

Atención al cliente

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

ÍNDICE

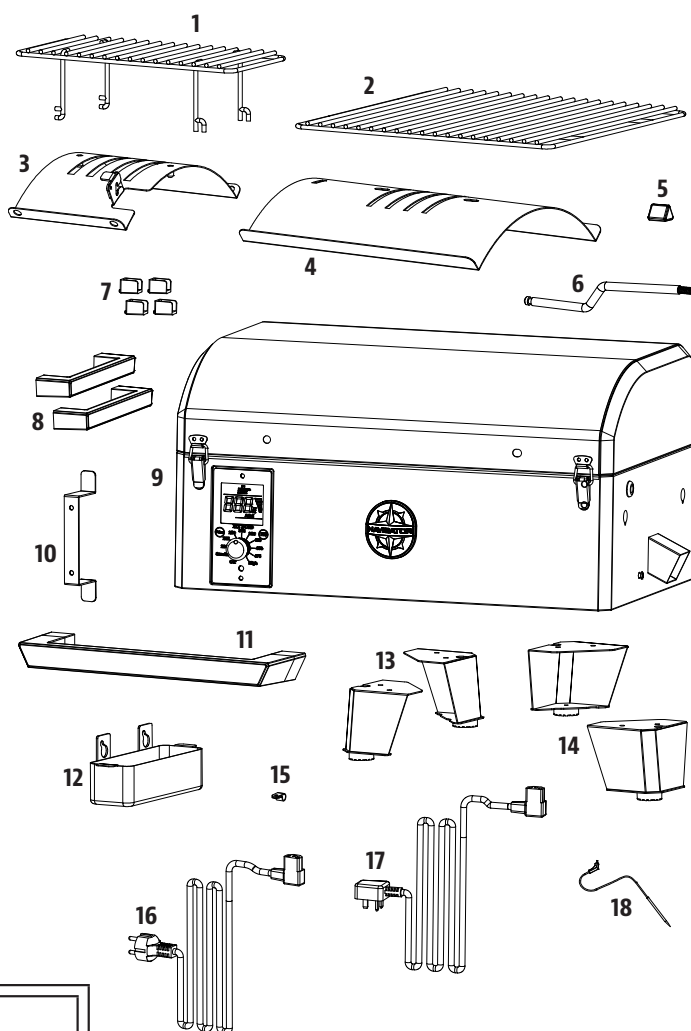
Información de seguridad.....	44
Piezas y especificaciones	48
Preparación del montaje	49
Instrucciones de montaje	
Montaje de las asas laterales	49
Montaje de las patas en la barbacoa.....	50
Montaje del asa de la tapa	50
Instalación de los componentes de la parrilla	50
Instalación de los componentes de cocina.....	51
Montaje del soporte del cable de alimentación	51
Instalación del cable de alimentación	51
Sujeción del recipiente para la grasa	52
Conexión a una fuente de alimentación.....	52
Instrucciones de funcionamiento	
Entorno de la barbacoa.....	53
Intervalos de temperatura de la barbacoa.....	54
Descripción de las sondas	54
Descripción del tablero de control	55
Procedimiento de cebado de la tolva.....	56
Primer uso: quemar la parrilla.....	56
Procedimiento de arranque automático.....	56
Procedimiento de arranque manual	57
Apagar la barbacoa	57
Cuidado y mantenimiento	58
Consejos y técnicas.....	59
Resolución de problemas	60
Diagrama de cableado eléctrico	62
Piezas de repuesto.....	63
Garantía.....	64

ES

ESPAÑOL

PIEZAS Y ESPECIFICACIONES

N.º	Descripción
1	Rejilla de cocción superior (x1)
2	Rejillas para cocinar (x1)
3	Guía de la parrilla (x1)
4	Placa principal de la parrilla (x1)
5	Asa del regulador de la parrilla (x1)
6	Regulador de la parrilla (x1)
7	Soporte del asa lateral (x4)
8	Asa lateral (x2)
9	Conjunto de tambor principal/tolva (x1)
10	Soporte de cable de alimentación (x1)
11	Asa de la tapa (x1)
12	Recipientes para grasa (x1)
13	Pata A (x2)
14	Pata B (x2)
15	Clip para cable de alimentación (x1)
16	Cable de alimentación: enchufe F (x1)
17	Cable de alimentación: enchufe G (x1)
18	Sonda de carne (x1)



NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso. Póngase en contacto con el equipo de Atención al Cliente si durante el montaje de la unidad observa que falta alguna pieza.

PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS

220-240 V, 50 Hz, 220 W, ENCHUFE DE 3 PATILLAS CON CONEXIÓN A TIERRA

MODELO	UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	RANGO DE TEMPERATURAS
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26,93 PU. X 19,09 PU. X 14,88 PU.	19,7 KG / 43,43 LB	PRINCIPAL - 1,235.86 CM ² / 191.56 PU ² BANDEJA SUPERIOR - 419.85 CM ² / 65.0 PU ² TOTAL - 1,655.71 CM ² / 256.56 PU ²	82-260°C / 180-500°F

PREPARACIÓN DEL MONTAJE

Las piezas se encuentran repartidas por el embalaje de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione la parrilla, las piezas y el blíster de herrajes después de retirar el embalaje de envío protector. Tire todos los materiales de embalaje dentro y fuera de la barbacoa antes de proceder al montaje, y revise e inspeccione todas las piezas cotejándolas con la lista de piezas. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente realizar el montaje. Los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía. Póngase en contacto con su distribuidor o con la Atención al cliente de Pit Boss® para piezas: de lunes a domingo de 4:00 a 20:00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Llamada gratuita: 1-877-303-3134 | Fax: 1-877-303-3135

IMPORTANTE: para facilitar la instalación, es conveniente (pero no necesario) que dos personas monten la unidad.

Herramientas necesarias para el montaje: destornillador y nivel. *No se incluyen herramientas.*



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: se aconseja leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el montaje según las instrucciones. No apriete los tornillos por completo hasta que no se hayan instalado todos los tornillos de ese paso.

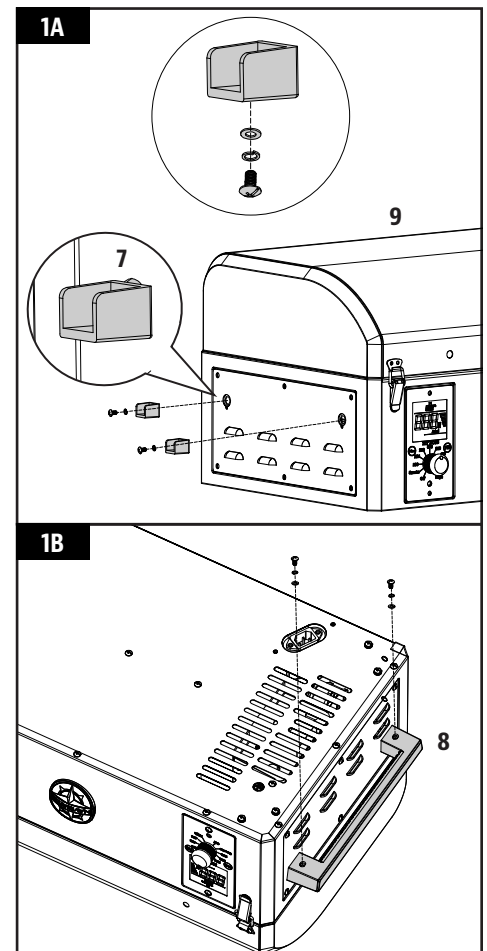
1. MONTAJE DE LAS ASAS LATERALES

Piezas necesarias:

- 4 x Soporte del asa lateral (#7)
- 2 x Asa lateral (#8)
- 1 x Conjunto de tambor principal/tolva (#9)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el suelo para evitar que la unidad y las piezas sufran arañazos durante el montaje. Extraiga todas las piezas del interior de la tapa.
- Retire los tornillos, arandelas y arandelas de retención preinstalados de los cuatro soportes del asa lateral. Déjelos a un lado.
- Retire los dos tornillos ya atornillados del panel lateral izquierdo de la unidad (en el panel de acceso a la tolva). Atornille los dos soportes del asa lateral al panel lateral izquierdo con los mismos tornillos que acaba de quitar. Repita la misma operación para el panel lateral derecho de la unidad con los otros dos soportes del asa lateral. Consulte la ilustración 1A.
- Seguidamente, ponga la unidad boca abajo. Monte cada asa lateral en el soporte correspondiente con los tornillos, arandelas y arandelas de retención que extrajo anteriormente de los soportes del asa lateral. Consulte la ilustración 1B.



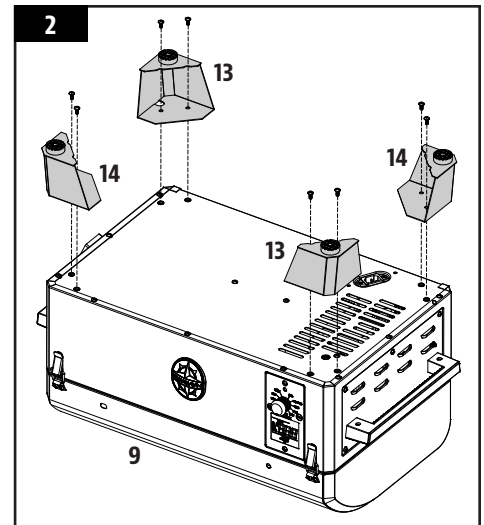
2. MONTAJE DE LAS PATAS EN LA BARBACOA

Piezas necesarias:

- 1 x Conjunto de tambor principal/tolva (#9)
- 2 x Pata A (#13)
- 2 x Pata B (#14)

Instalación:

- Retire los ocho tornillos ya atornillados de las esquinas del panel inferior de la unidad (dos en cada una).
- Fije la Pata A a la esquina del panel inferior (la que se encuentra más cerca del tablero de control) con dos de los tornillos retirados anteriormente. Repita la misma operación en la esquina del otro lado con la otra Pata A.
- Fije cada Pata B en las dos esquinas que queden del panel inferior con dos tornillos en cada una.



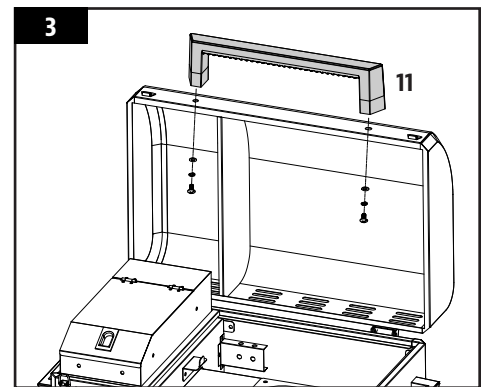
3. MONTAJE DEL ASA DE LA TAPA

Piezas necesarias:

- 1 x Asa de la tapa (#11)

Instalación:

- Retire los tornillos, arandelas y arandelas de retención preinstalados de los extremos del asa de la tapa. Coloque una arandela y una arandela de retención en el tornillo y, desde el interior de la tapa del tambor, introduzca el tornillo hasta que salga hacia fuera. Apriete bien el tornillo con la mano (desde dentro) en el asa de la tapa. Repita la misma operación en el otro extremo del asa de la tapa.



4. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA PARRILLA

Piezas necesarias:

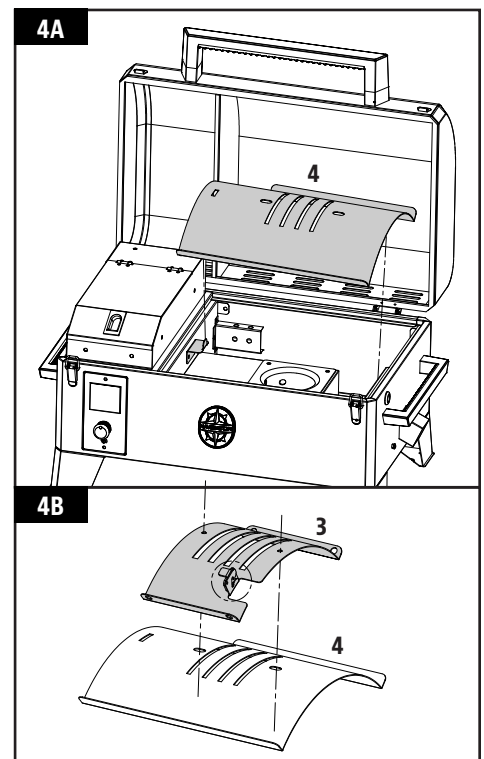
- 1 x Guía de la parrilla (#3)
- 1 x Placa principal de la parrilla (#4)
- 1 x Asa del regulador de la parrilla (#5)
- 1 x Regulador de la parrilla (#6)

Instalación:

- Coloque la placa principal del asador en el tambor principal (el lado izquierdo primero). Sitúe la ranura de la placa principal del asador sobre la lengüeta saliente y después pose el lado derecho en el saliente integrado (en el lado derecho interior) del tambor principal que dirige la grasa hacia el recipiente para la grasa. Esto hará que se incline ligeramente hacia abajo. Consulte la ilustración 4A.

IMPORTANTE: Si la placa principal del asador está en la base del tambor, está instalada incorrectamente. La placa principal del asador debe estar inclinada, con el lado izquierdo más alto que el derecho. Una mala instalación de esta pieza puede provocar daños en el tambor de la parrilla.

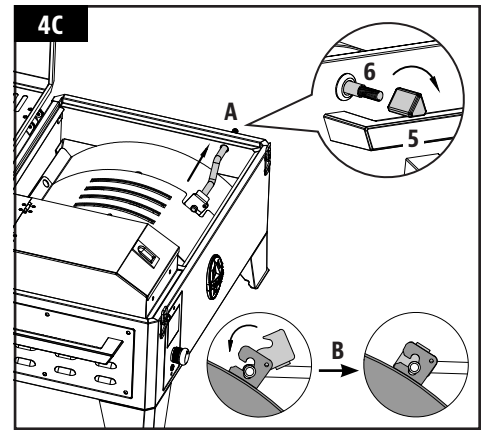
- Coloque la guía del asador en la parte superior de la placa principal del asador, de manera que las aperturas ranuradas queden cubiertas. Asegúrese de que la pestaña elevada esté a la derecha, para un



sencillo ajuste de la llama directa o indirecta cuando cocine. Consulte la ilustración 4B. Las piezas del asador tienen una fina capa de aceite para evitar la corrosión durante el envío.

- A continuación, desmonte el asa de la barra de ajuste del asador. Introduzca la barra de ajuste del asador a través del orificio de apertura del lado derecho del tambor principal. Vuelva a colocar el asa de la barra de ajuste del asador en el extremo que queda fuera del tambor. A continuación, deslice el extremo dentado de la barra de ajuste en la pestaña de bloqueo de la guía del asador, lo que le permite acceder a la guía del asador de la placa principal para ajustarla. Consulte los pasos en la ilustración 4C.

NOTA: Cuando la guía del asador esté abierta y se utilice la llama directa, no descuide la parrilla en ningún momento.



5. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES DE COCINA

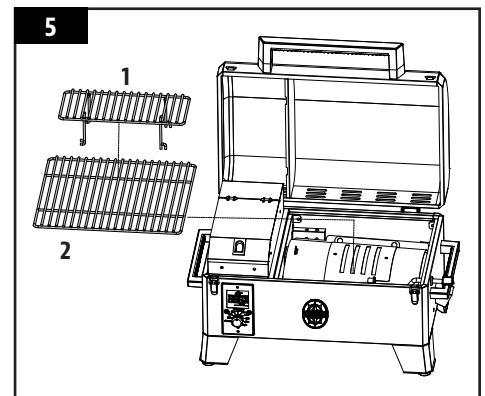
Piezas necesarias:

- 1 x Rejilla de cocción superior (#1)
- 1 x Rejillas para cocinar (#2)

Instalación:

- Coloque la rejilla de cocción sobre el saliente de dentro de la parrilla principal.
- Deposite la parrilla superior para cocinar sobre la rejilla de cocción. La parrilla superior para cocinar se puede colocar como se desee.

NOTA: Para mantener óptima la capacidad de dorar y asar de las rejillas de cocción, se requiere un cuidado y mantenimiento frecuentes.



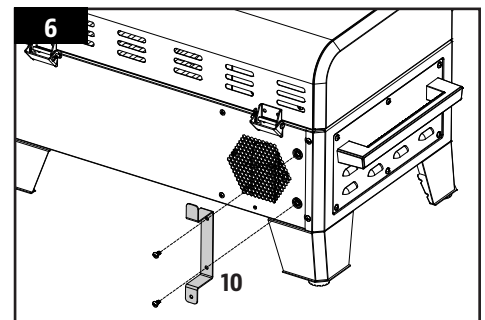
6. MONTAJE DEL SOPORTE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Piezas necesarias:

- 1 x Soporte de cable de alimentación (#10)

Instalación:

- Retire los dos tornillos ya atornillados del panel trasero de la unidad. Fije el soporte del cable de alimentación a la esquina con los dos tornillos que quitó anteriormente.



7. INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

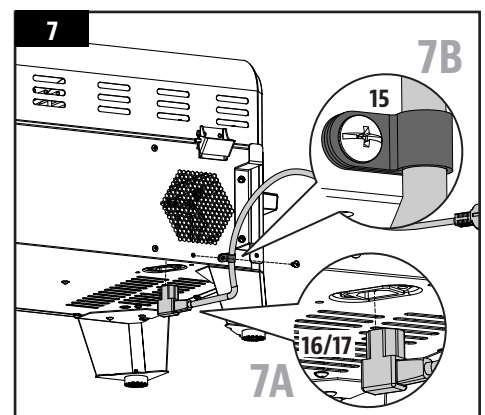
NOTA: Se suministran dos cables de alimentación. Seleccione el cable de alimentación que se requiere para su región.

Piezas necesarias:

- 1 x Clip para cable de alimentación (#15)
- 1 x Cable de alimentación (#16 o #17)

Instalación:

- Coloque el clip del cable de alimentación en el cable de alimentación. Luego, inserte el cable de alimentación en la ranura en la parte inferior de la unidad. Nota 7A.
- Asegure el clip de alimentación al panel trasero con el tornillo preinstalado debajo del respiradero. Nota 7B.



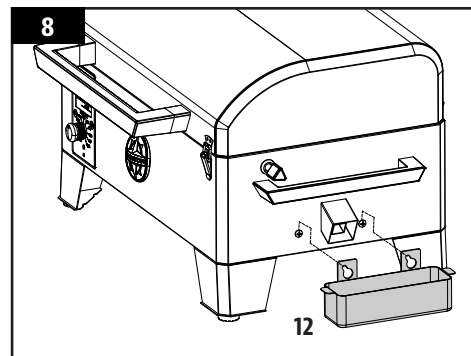
8. SUJECIÓN DEL RECIPIENTE PARA LA GRASA

Piezas necesarias:

1 x Recipientes para grasa (#12)

Instalación:

- Coloque el recipiente para grasa sobre los dos tornillos ya atornillados del panel lateral del tambor principal. Presione bien hacia abajo para asegurarse que esté bien nivelado con los tornillos y así evitar que la grasa se derrame.
- La unidad está montada por completo.

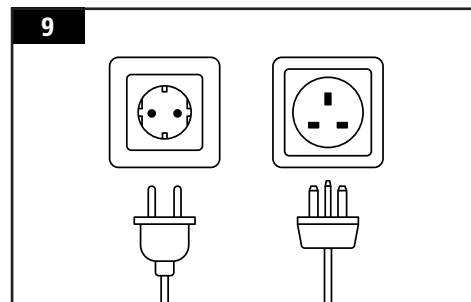


9. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

NOTA: Antes de enchufar la parrilla Pit Boss® en cualquier toma eléctrica, asegúrese de que el dial de control de la temperatura esté en la posición OFF (Apagado).

- **TOMA ESTÁNDAR**
Este aparato requiere un suministro de 220 - 240 V, 50 Hz, 220 w. El enchufe debe ser con conexión a tierra y de 3 clavijas. Asegúrese de que el extremo con puesta a tierra no esté roto antes de usarlo. El control usa un fusible rápido y 220 - 240 V para proteger el tablero del sistema de ignición.
- **DURANTE EL TRANSPORTE**
Desconecte el sistema de ignición del mazo de cables principal. Use el procedimiento de arranque manual. Las unidades Pit Boss® pueden funcionar con un inversor de 12 V y 100 W conectado a una toma de un vehículo. Para usar el sistema de ignición automática, se recomienda usar un inversor de 1000 W como mínimo.

IMPORTANTE: Desconecte la unidad de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Con el estilo de vida actual, en el cual nos esforzamos por comer alimentos saludables y nutritivos, un factor para tener en cuenta es la importancia de reducir el consumo de grasas. Una de las mejores maneras de reducir el consumo de grasa es usar un método de cocción con poca grasa, como asar. Dado que una barbacoa de gránulos usa gránulos de madera natural, la carne adquiere un aroma a madera que reduce la necesidad de añadir condimentos con alto contenido de azúcar. En este manual, observará que se hace hincapié en asar los alimentos lentamente con los ajustes de temperatura BAJA o MEDIA.

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 305 mm (12 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINAR CUANDO HACE FRÍO

Aunque fuera haga cada vez más frío, ¡esto no supone el fin de la temporada de barbacoas! El aire frío y el aroma delicioso de los alimentos ahumados ayudan a curar la melancolía invernal. Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más fríos:

- Si no consigue ahumar a bajas temperaturas, aumente un poco la temperatura para conseguir los mismos resultados.
- Organícese: tenga preparado todo lo necesario en la cocina antes de salir a cocinar en el exterior. Durante el invierno, traslade la barbacoa a una zona alejada del viento y del frío directo. Compruebe los reglamentos locales sobre la proximidad que debe existir entre la barbacoa y su vivienda u otras estructuras. Coloque todo lo necesario en una bandeja, abríguese y ¡ja cocinar!
- Para saber la temperatura que hace fuera, coloque un termómetro para exteriores cerca del área de cocina. Lleve un registro de lo que cocina, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Le servirá de ayuda la próxima vez que tenga que decidir qué va a cocinar y le permitirá saber cuánto va a tardar.
- A muy bajas temperaturas, incremente en el tiempo de precalentamiento 20 minutos como mínimo.
- Evite levantar la tapa más de lo necesario. Las ráfagas de aire frío pueden enfriar por completo la temperatura de la barbacoa. Sea flexible con la hora de servir la comida; añada tiempo de cocción cada vez que abra la tapa.
- Caliente una fuente o tapa para mantener la temperatura de la comida hasta que vuelva al interior de la casa.
- Los alimentos perfectos para cocinar en invierno son aquellos que apenas requieren atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavo. Facilite aún más la preparación de sus platos añadiendo guarniciones sencillas como verduras y patatas.

3. COCINAR CUANDO HACE CALOR

Cuando empieza a hacer calor, se acorta el tiempo de cocción. Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más calurosos:

- Reduzca las temperaturas de cocción. Le ayudará a evitar llamaradas imprevistas.
- Use un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos. Le ayudará a prevenir que la carne se cocine demasiado y se seque.
- Incluso cuando hace calor, es mejor cocinar con la tapa de la barbacoa cerrada.
- Para mantener calientes los alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y colóquelos en una nevera tipo camping aislada. Rellene los huecos alrededor del papel aluminio con papel de periódico y la comida se mantendrá caliente de 3 a 4 horas.

INTERVALOS DE TEMPERATURA DE LA BARBACOA

La temperatura que se lee en el tablero de control puede no coincidir exactamente con el termómetro. Todas las temperaturas que figuran a continuación son aproximadas y les afectan los factores siguientes: temperatura ambiente exterior, cantidad y dirección del viento, calidad del combustible de gránulos utilizado, que se abra o no la tapa y cantidad de alimentos que se cocinan.

- *TEMPERATURA ALTA (205-260°C / 401-500°F)*

Este rango es el mejor para dorar y asar a fuego fuerte. Úselo conjuntamente con el asador de fuego (placa deslizante) para cocinar con llama indirecta o directa. Con el **asador de fuego** abierto, la llama directa se usa para crear esos chuletones "azules", así como verduras asadas, tostadas de ajo o el postre americano "s'more". Cuando el **asador de fuego está cerrado**, el aire circula dentro del tambor y genera calor por convección. La temperatura alta también se usa para precalentar la barbacoa, quemar las rejillas para cocinar y conseguir fuego alto en condiciones de frío extremo.

- *TEMPERATURA MEDIA (135-180°C / 275-356°F)*

Este rango es el mejor para hornear, asar y dar el toque final a ese plato ahumado a fuego lento. Cocinar a estas temperaturas reducirá mucho la probabilidad de que la grasa genere llamaradas. Asegúrese de que la guía del asador de fuego esté en posición cerrada, cubriendo las aperturas ranuradas. Un rango perfecto para cocinar alimentos envueltos en béicon o cuando se busca versatilidad con control.

- *TEMPERATURA BAJA (82-125°C / 180-257°F)*

Este rango se usa para asar a fuego lento, potenciar el sabor ahumado y mantener la comida caliente. Potencie el sabor ahumado y haga que la carne resulte más jugosa prolongando el tiempo de cocción a más baja temperatura (también se conoce como **cocción a fuego lento**). Muy recomendada para el gran pavo del Día de Acción de Gracias, el jugoso jamón de Pascua o las celebraciones navideñas.

El ahumado es una variación de la auténtica barbacoa y es la principal ventaja de cocinar en una barbacoa de gránulos de madera. El **ahumado en caliente**, otro nombre para la cocción **a fuego lento**, suele hacerse a una temperatura de 82-125 °C/180-257 °F. La técnica de ahumado en caliente es óptima para ocasiones que requieren tiempos de cocción más prolongados, como para cortes grandes de carne, pescado o aves.

CONSEJO: para potenciar ese sabor salado, cambie al rango de (bajas) temperaturas para ahumar inmediatamente después de colocar los alimentos en la barbacoa. Así el humo podrá penetrar la carne.

La clave está en experimentar con el tiempo de ahumado, antes de que los alimentos estén cocinados. Algunos chefs especializados en cocinar al aire libre prefieren ahumar al final de una cocción y así la comida se mantiene caliente hasta el momento de servirla. ¡La práctica hace al maestro!

DESCRIPCIÓN DE LAS SONDAS

- *SONDA DE LA BARBACOA*

La sonda de la barbacoa está situada en la pared izquierda del interior del tambor principal. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. La sonda de la barbacoa mide la temperatura interna de la unidad. Cuando se ajusta la temperatura en el Tablero de control, la sonda de la barbacoa mostrará la temperatura real dentro de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.










IMPORTANTE: el clima exterior, la calidad de los gránulos usados, el sabor de los gránulos y la cantidad de alimentos que se estén cocinando afectan mucho la temperatura de la unidad

- *SONDA DE CARNE*

La sonda de carne mide la temperatura interna de la carne en la barbacoa, similar a un horno interior. Enchufe el adaptador de la sonda de carne en el puerto de conexión de la sonda de carne en el Tablero de control e inserte la sonda de carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne, y en el tablero de control aparecerá la temperatura. **Para garantizar la conexión correcta de la sonda de carne con el puerto de conexión, deberá sentir y oír su enganche.**

NOTA: cuando inserte la sonda de carne en la carne, asegúrese de que la sonda y sus cables no estén en contacto directo con el fuego o un calor excesivo. Esto podría dañar la sonda de carne. Tire del cable sobrante hacia fuera por el orificio situado en el lateral izquierdo de la barbacoa principal o en la parte superior de la barbacoa principal (junto a la bisagra de la tapa de la barbacoa). Cuando no se use, desconéctela del puerto de conexión de la sonda de carne y consérvela aparte para mantenerla protegida y limpia.

DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE CONTROL

MANDO	DESCRIPCIÓN
	La pantalla LCD se usa como centro de información de la unidad. En la pantalla LCD se indica la temperatura actual de la barbacoa (REAL) y la temperatura de la sonda de carne (MP1). La pantalla LCD parpadeante indica que la unidad se acaba de conectar a la alimentación de CA. La pantalla parpadea tres veces y luego se apaga.
	Indica la temperatura de la sonda de carne cuando está conectada.
Actual	Indica la temperatura actual de la unidad.
Set	Indica la temperatura deseada que se ha seleccionado.
	Indica que el motor del alimentador de espiral está girando y cargando pélets en la cámara de combustión.
	Indica que el sistema de ignición está encendido. Al encender por primera vez la unidad, el sistema de ignición se queda funcionando continuamente durante el ciclo de encendido.
	Indica que el ventilador está funcionando. Si se está usando la barbacoa, el ventilador se pondrá en marcha.
NO PELLETT	Indica que el motor del alimentador de espiral ya no está cargando pélets en la cámara de combustión. Es probable que la tolva esté vacía y se necesite rellenar.
	Pulse y mantenga pulsado el botón de Cebado para activar una carga adicional de pélets en la cámara de combustión. Se puede usar para añadir combustible al fuego antes de abrir la tapa del tambor, lo que permite que se recupere el calor de forma más rápida. También se puede usar para añadir más combustible durante el ahumado para potenciar el sabor a ahumado limpio. Si se sobrecarga la cámara de combustión, se podría dañar la pintura del tambor de la barbacoa.
	El botón de temperatura se usa para cambiar la lectura de temperatura en la pantalla LCD digital. Presione el botón para cambiar a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F), según prefiera. El ajuste predeterminado es Celsius.
	El Dial de control de temperatura le permite ajustar la temperatura deseada. Gire el botón regulador hasta situar la marca en Ahumar, cualquier de los ocho ajustes de temperatura o Alta. Al girar el dial, se ajustará la temperatura ESTABLECIDA en la pantalla LCD.
OFF	El ajuste Off (Apagar) en el Dial de control de temperatura es el modo de apagado de la unidad. La unidad no funcionará si se elige este ajuste.
SMOKE	El ajuste Ahumar en el Dial de control de temperatura es el modo de ahumado de nivel más bajo de la unidad. La barbacoa funciona a la temperatura mínima, sin apagarse el fuego.
HIGH	El ajuste Alto en el Dial de control de temperatura es el modo de nivel de calor más alto de la unidad. La barbacoa funciona a la temperatura máxima. Cuando se abra la tapa, la barbacoa funcionará a esta velocidad para compensar la pérdida de calor en el tambor.
	El puerto de conexión complementarios en la parte frontal del tablero de control son para la sonda de carne. Cuando hay una sonda de carne conectada, la temperatura aparece en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte la sonda de carne del puerto de conexión.



PROCEDIMIENTO DE CEBADO DE LA TOLVA

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que se encienda la barbacoa y cada vez que la tolva se quede sin gránulos. El alimentador de espiral debe cebarse para que los gránulos lo atraviesen y llenen la chimenea. **Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los gránulos se encienda y no prenderán fuego.** Siga estos pasos para cebar la tolva:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni que estén bloqueando la parte inferior de alimentador de espiral.
2. Extraiga todos los componentes de cocina del interior de la barbacoa. Localice la cámara de combustión en la parte inferior del tambor principal.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad y gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR. Realice las comprobaciones siguientes:
 - Que puede oír girar el alimentador de espiral. Coloque la mano por encima de la chimenea y compruebe si percibe el movimiento de aire. No coloque la mano ni los dedos dentro de la chimenea. Puede lesionarse.
 - Después de alrededor de un minuto, el sistema de ignición debería oler a fuego y comenzar a calentarse el aire en la chimenea. La punta del sistema de ignición no brilla de color rojo, pero se calienta mucho y quema. No toque el sistema de ignición.
4. Una vez que haya comprobado que todos los componentes eléctricos están funcionando correctamente, pulse el botón de Encendido para apagar la unidad.
5. Llene la tolva con gránulos de madera natural para barbacoas.
6. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad. Mantenga el Dial de control de temperatura en la posición AHUMAR. Pulse y mantenga pulsado el botón de Cebado hasta que vea gránulos en el interior de la barbacoa desde el tubo del alimentador de espiral. Una vez que los gránulos empiecen a caer en la chimenea, suelte el botón de Cebado.
7. Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad.
8. Reinstale los componentes de cocina en el tambor principal. La barbacoa ya está lista para usar.

PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

Una vez que haya cebado la tolva y antes de cocinar en la barbacoa por primera vez, es importante quemar la parrilla. Encienda la barbacoa para que funcione a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa bajada) de 30 a 40 minutos para quemar la parrilla y eliminar cualquier material extraño.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. Abra la tapa del tambor principal. Compruebe la chimenea para asegurarse de que nada pueda obstruir un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni en el alimentador de espiral. Llene la tolva con gránulos secos de madera noble natural para barbacoas.
2. Asegúrese de que el Dial de control de temperatura esté en la posición AHUMAR. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad. Se activará el ciclo de arranque. El alimentador de espiral comenzará a girar, el sistema de ignición comenzará a brillar y el ventilador enviará aire a la chimenea. La barbacoa empezará a generar humo durante el ciclo de arranque. La tapa del tambor debe permanecer abierta durante el ciclo de arranque. Para confirmar que el ciclo de arranque ha comenzado correctamente, debería oírse un ruido similar al de una antorcha y observarse la presencia de calor.
3. Una vez que se haya disipado el humo denso y blanco, habrá finalizado el ciclo de arranque y podrá disfrutar de su barbacoa a la temperatura deseada.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

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

1. Asegúrese de que el Dial de control de temperatura esté en la posición AHUMAR. Abra la tapa del tambor. Extraiga los componentes de cocina del interior. Extraiga todos los gránulos sin quemar y las cenizas de la chimenea. Evite el contacto con el sistema de ignición para no hacerse daño, ya que puede estar muy caliente.
2. Una vez que se hayan retirado y limpiado todos los componentes de cocina, pulse el botón de Encendido para encender la unidad. Compruebe lo siguiente:
 - Confirme visualmente si el sistema de ignición funciona colocando la mano por encima de la chimenea y comprobando si percibe calor.
 - Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresale aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la chimenea.
 - Confirme visualmente si el alimentador de espiral está soltando gránulos en la chimenea.
 - Para confirmar si el ventilador de combustión está funcionando, debería escucharse un ruido similar al de una antorcha.
3. Si no funcionara alguno de los elementos anteriores, siga las instrucciones para la **Resolución de problemas**.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Asegúrese de que el **Dial de control de temperatura** esté en la posición **AHUMAR**. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Compruebe la chimenea para asegurarse de que nada pueda obstruir un encendido correcto. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva ni en el alimentador de espiral. Llene la tolva con gránulos secos de madera noble natural para barbacoas.
3. Abra la tapa del tambor. Extraiga los componentes de cocina del interior para dejar a la vista la chimenea. Coloque un buen puñado de gránulos en la chimenea. Eche un chorro de gel de encendido, u otro producto de encendido adecuado para gránulos, por encima de los gránulos. Una pastilla pequeña sólida de encendido de fuego, como las compuestas por aserrín y cera, o virutas de madera, también es válida. Añada otra cantidad pequeña de gránulos a la chimenea.

NOTA: no use alcohol, petróleo, gasolina, líquido inflamable ni queroseno para encender o reavivar un fuego en la barbacoa.

4. Prenda el contenido de la chimenea con un fósforo largo o un mechero de cocina. Deje quemar el contenido de arranque de 3 a 5 minutos. No añada material de arranque a la chimenea. Puede lesionarse.
5. Vuelva a colocar rápidamente y con cuidado los componentes de cocina en el interior del tambor principal. Continúe con el arranque en el paso dos del **Procedimiento de arranque automático**.

APAGAR LA BARBACOA

1. Cuando haya terminado de cocinar, y dejando cerrada la tapa del tambor principal, pulse el **botón de Encendido** para apagar la unidad y coloque el **Dial de control de temperatura** en la posición OFF (apagado). La barbacoa comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El alimentador de espiral dejará de alimentar combustible, la llama se extinguirá y el ventilador seguirá funcionando hasta finalizar el ciclo de enfriamiento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de servicio y sabor con una limpieza mínima. Siga estos consejos de limpieza y servicio para mantener la barbacoa:

1. CONJUNTO DE TOLVA

- Si no va a usar la barbacoa durante un período de tiempo prolongado, se recomienda vaciar todos los gránulos del alimentador de espiral. Para ello solo tiene que hacer funcionar la barbacoa, con la tolva vacía, hasta que hayan salido todos los gránulos del tubo del alimentador de espiral.

NOTA: use un cepillo de mango largo o un aspirador en seco y húmedo para eliminar el exceso de gránulos, serrín y residuos, y limpiar por completo la pantalla de la tolva.

- Compruebe si hay residuos en el orificio de entrada de aire del ventilador, en la base de la tolva, y elimínelos. Una vez extraído el panel de acceso a la tolva (consulte el **Diagrama de cableado eléctrico**), limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa que pueda haber en las aspas del ventilador. Así asegura una circulación de aire suficiente para el sistema de alimentación.

2. SUPERFICIES INTERNAS

- Se recomienda limpiar la chimenea cada pocos usos. Así se asegurará de que el sistema de ignición funcione correctamente y evitará cualquier acumulación de residuos o cenizas en la chimenea.
- Con un cepillo de mango largo para limpiar parrillas, elimine los restos de comida de las rejillas para cocinar. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes de un uso anterior. Los fuegos de grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes para cocinar de la barbacoa. Limpie el interior de la barbacoa con regularidad. Si la grasa prende fuego, mantenga cerrada la tapa de la barbacoa para extinguir el fuego. Si el fuego no se extingue rápidamente, retire con cuidado la comida, apague la barbacoa y cierre la tapa hasta que el fuego se haya extinguido por completo. Esparza un poco de bicarbonato sódico, si lo tiene a mano.
- Compruebe a menudo el recogegrasa y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar.

3. SUPERFICIES EXTERNAS

- Limpie la barbacoa después de cada uso. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en las superficies externas de la barbacoa. **Ninguna de las superficies pintadas están cubiertas por la garantía, sino que forman parte del mantenimiento y conservación general.** En el caso de rasguños de pintura, desgaste o desconchado del acabado, todas las superficies pintadas pueden retocarse con la pintura BBQ para altas temperaturas.
- Use una cubierta para una protección completa de la barbacoa. Un cubierta es la mejor protección contra los agentes contaminantes climáticos y exteriores. Cuando la unidad no se use o se almacene durante períodos prolongados, guárdela bajo techo en un garaje o cobertizo.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Base de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Chimenea	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Parrilla	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspar la placa principal con guía, No lavar
Recipientes para grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Alimentador de espiral	Cuando se vacía la bolsa de gránulos	Deje que el alimentador de espiral expela el serrín hasta que se vacíe la tolva
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpie el interior, limpie las aspas del ventilador con agua jabonosa
Orificio de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpie, estropajo y agua jabonosa
Sonda de temperatura	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa

CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Mantenga limpio todo lo que haya en la cocina y en el área para cocinar. Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que utilizó para preparar o transportar la carne cruda al asador. Esto evitará la contaminación cruzada por bacterias. Cada marinada o salsa para untar debe tener su propio utensilio.
- Mantenga las comidas calientes calientes (a más de 60 °C / 140 °F), y mantenga las comidas frías frías (a menos de 3 °C / 37°F).
- Nunca debe guardar una marinada para usarla en el futuro. Si la va a servir con la carne, asegúrese de hervirla antes de servir.
- Los alimentos cocidos no deben dejarse en un entorno caliente por más de una hora. No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Descongele y marine las carnes en refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente ni sobre un mostrador. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse con rapidez en comidas calientes y húmedas. Lávese las manos cuidadosamente con agua tibia y jabón antes de iniciar la preparación de los alimentos y después de manejar carne fresca, pescado y aves.

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Esté preparado o "**Mise en Place**". Esto se refiere a estar preparado con la receta, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita junto al asador antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender el asador.
- Un tapete para asador es muy útil. Debido a los accidentes al manejar la comida y las salpicaduras al cocinar, un tapete protege su terraza, patio o piso de piedra del riesgo de manchas de grasa o derrames accidentales.

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

- Para infundir más sabor ahumado a sus carnes, cocínelas por más tiempo y a temperaturas más bajas (esto también se conoce como "**bajo y lento**"). La carne cerrará sus fibras cuando alcance una temperatura interna de 49 °C / 120 °F. Aplicar líquidos en aerosol o con un pequeño "trapeador" son excelentes maneras de evitar que la carne se seque.
- Al marcar sus carnes, cocine con la tapa cerrada. Siempre use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar la comida con pellets de madera dura le da un tono rosado a la carne y las aves. La banda rosada (después de cocinar), conocida como **anillo de humo**, es muy apreciada por los chefs de asador.
- Es mejor aplicar las salsas con base de azúcar cerca del final de la cocción, para evitar que se quemen o provoquen llamaradas.
- Deje un espacio de separación entre la comida y los extremos del barril para que el calor fluya apropiadamente. Los alimentos en una parrilla muy llena necesitarán más tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear las carnes, y una espátula para voltear hamburguesas y pescados. Si usa un utensilio puntiagudo, como un trinche, perforará la carne y permitirá que se escapen los jugos.
- Las comidas en platos hondos necesitarán más tiempo de cocción que en una charola plana.
- Es una buena idea colocar los alimentos preparados en un hornillo para mantenerlos calientes. Las carnes rojas, como los bistecs y asados, saben mejor cuando reposan varios minutos antes de servirlos. Esto permite que los jugos que el calor sacó a la superficie regresen al centro de la carne, dándole más sabor.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir la barbacoa para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sin luces de encendido en el tablero de control	El dial de control de temperatura sigue apagado.	Gire el Dial de control de temperatura a un ajuste de temperatura.
	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el disyuntor. Asegúrese de que la toma GFCI sea de 10 amperios como mínimo (véase el Diagrama de cableado eléctrico para consultar el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones por cable estén firmemente conectadas y secas.
	Fusible quemado en el tablero de control	Extraiga el panel de acceso a la tolva (consulte el Diagrama de cableado eléctrico), empuje hacia dentro las lengüetas de plástico que sujetan el tablero de control y tire cuidadosamente del controlador situado dentro de la tolva para soltarlo. Compruebe si el fusible tiene un cable roto o si el cable está ennegrecido. En caso afirmativo, es necesario cambiar manualmente el fusible.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
El fuego de la chimenea no se enciende	El alimentador de espiral no se ceba	Antes de usar la unidad por primera vez o siempre que la tolva esté completamente vacía, debe cebarse el alimentador de espiral para que los gránulos el tubo del alimentador de espiral. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los gránulos lleguen a la chimenea. Siga el Procedimiento de cebado de la tolva .
	El motor de alimentador de espiral está atascado	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad, gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR e inspeccione el alimentador de espiral. Confirme visualmente si el alimentador de espiral está soltando gránulos en la chimenea. Si no funciona bien, llame a Atención al cliente para solicitar asistencia o una pieza de recambio.
	Fallo del sistema de ignición	Extraiga los componentes de cocina del tambor principal. Pulse el botón de Encendido para encender la unidad y gire el Dial de control de temperatura a la posición AHUMAR, e inspeccione el sistema de ignición. Confirme visualmente si el sistema de ignición funciona colocando la mano por encima de la chimenea y comprobando si percibe calor. Confirme visualmente si el sistema de ignición sobresalear aproximadamente 13 mm/0,5 pulgadas en la chimenea. Si no funciona bien, siga el Procedimiento de arranque manual para continuar usando la barbacoa, pero si necesita asistencia o algún recambio, llame al servicio de Atención al cliente.
	Circulación de aire insuficiente en la chimenea	Compruebe si la chimenea presenta acumulación de ceniza u obstrucciones. Siga las Instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia.
Puntos parpadeantes en la pantalla LCD	El sistema de ignición está encendido	No es un error que afecte a la barbacoa. Se usa para indicar que la unidad está encendida y en modo Arranque (sistema de ignición encendido). El sistema de ignición se apagará una vez transcurridos cinco minutos. Una vez que hayan desaparecido los puntos parpadeantes, la barbacoa comenzará a ajustar la temperatura deseada que se haya seleccionado.
Temperatura parpadeante en la pantalla LCD	La temperatura de la barbacoa es inferior a 65 °C/150 °F	No es un error que afecte a la unidad, sino que se usa para indicar que hay riesgo de que el fuego se apague. Compruebe si hay combustible suficiente en la tolva o hay alguna obstrucción en el alimentador de espiral. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Compruebe la sonda de temperatura de la barbacoa y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe si la chimenea presenta acumulación de cenizas u obstrucciones, y siga las instrucciones de

		Cuidado y mantenimiento si hay acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando (rotando) y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado.
Código de error "ErH"	La unidad se ha recalentado, posiblemente debido a fuego de grasa o exceso de combustible.	Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad y deje enfriar la barbacoa. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento . Tras las tareas de mantenimiento, extraiga los gránulos y confirme la colocación de todas las piezas componentes. Una vez se haya enfriado, pulse el botón de Encendido para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el error, póngase en contacto con Atención al cliente
Código de error "Er1"	El cable de la sonda de temperatura no establece conexión.	Extraiga el panel de acceso a la tolva (consulte el Diagrama de cableado eléctrico) y compruebe si los cables de la Sonda de temperatura están dañados. Asegúrese de que los conectores molex de la Sonda de temperatura estén firme y correctamente conectados al Tablero de control.
Código de error "ErP"	La unidad no se apagó correctamente la última vez que se conectó a la alimentación. Corte de luz mientras la unidad está en funcionamiento.	La función de seguridad impide el reinicio automático. Pulse el botón de Encendido para apagar la unidad, espere dos minutos y pulse el botón de Encendido para volver a encender la unidad. Gire el Dial de control de temperatura al ajuste AHUMAR o a la temperatura deseada. Si aún aparece el error, póngase en contacto con Atención al cliente.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte la sonda de carne del puerto de conexión del Tablero de control y vuelva a conectarla. Asegúrese de que el adaptador de la sonda de carne esté firmemente conectado. Compruebe si hay indicios de daños en el extremo del adaptador. Si el fallo persiste, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Sonda de carne dañada	Compruebe si hay indicios de daño en los cables de la sonda de carne. Si hay daños, póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
	Tablero de control defectuoso	Debe sustituirse el Tablero de control. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar el recambio.
La barbacoa no alcanza o no mantiene la temperatura estable	Circulación de aire insuficiente en la chimenea	Compruebe si la chimenea presenta acumulación de ceniza u obstrucciones. Siga las Instrucciones de Cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Compruebe el motor del alimentador de espiral para confirmar que está funcionando y asegúrese de que el tubo del alimentador de espiral no esté bloqueado. Una vez realizados los pasos anteriores, encienda la barbacoa, establezca la temperatura en AHUMAR y espere 10 minutos. Compruebe si la llama es brillante y viva.
	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los gránulos es mala, o si estos son demasiado largos, esto puede producir obstrucciones en el sistema de alimentación. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Sonda de temperatura	Compruebe el estado de la sonda de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar un recambio si está dañada.
La barbacoa despidе demasiado humo o humo descolorido	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .
	Calidad de los gránulos de madera	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para limpiar. Sustituya por gránulos de madera secos.
	La chimenea está bloqueada	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la chimenea. Siga el Procedimiento de cebado de la tolva .
	Circulación de aire insuficiente para el ventilador	Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento .

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

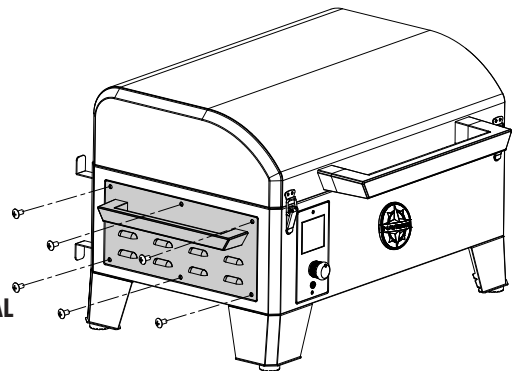
El sistema del Tablero de control digital es una pieza de tecnología compleja y valiosa. Para proteger contra las subidas de tensión y los cortocircuitos, consulte el diagrama de cableado para asegurarse de que la fuente de alimentación sea suficiente para que la unidad funcione correctamente.

PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS

220-240 V, 50 Hz, 220 W, ENCHUFE DE 3 PATILLAS CON CONEXIÓN A TIERRA

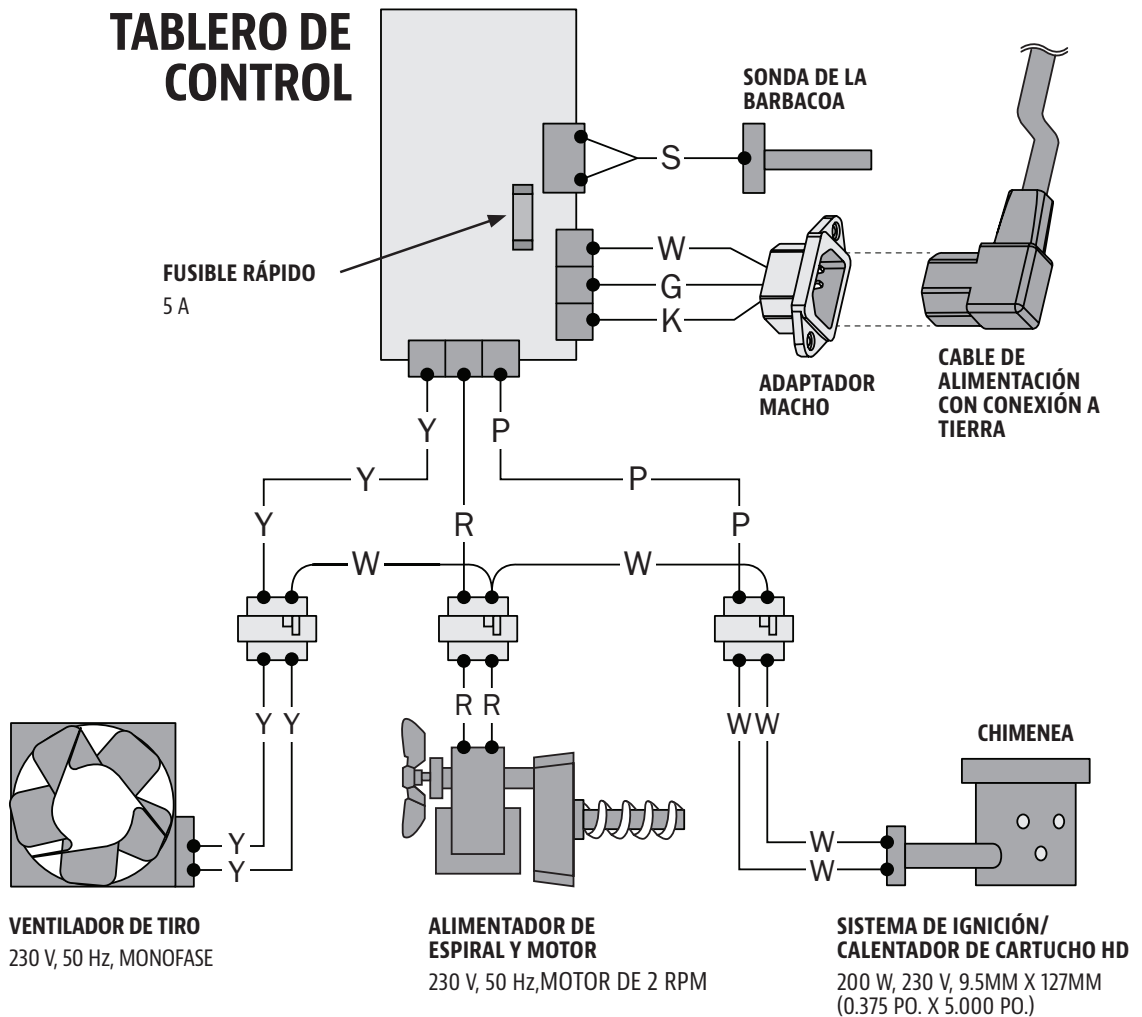
NOTA: los componentes eléctricos, que han superado las pruebas de seguridad y los servicios de certificación de producto, cumplen la tolerancia de prueba de $\pm 5-10$ por ciento.

LOCALICE Y EXTRAIGA
LOS SEIS TORNILLOS
DEL PANEL DE ACCESO
SITUADO EN EL LATERAL
DE LA TOLVA.



TASA DE
ENTRADA DE
COMBUSTIBLE:
0,5 KG/H
(1,1 LB/H)

TABLERO DE CONTROL



INDEX

W : WHITE
Y : YELLOW
P : PURPLE
R : RED
K : BLACK
S : SILVER
G : GREEN

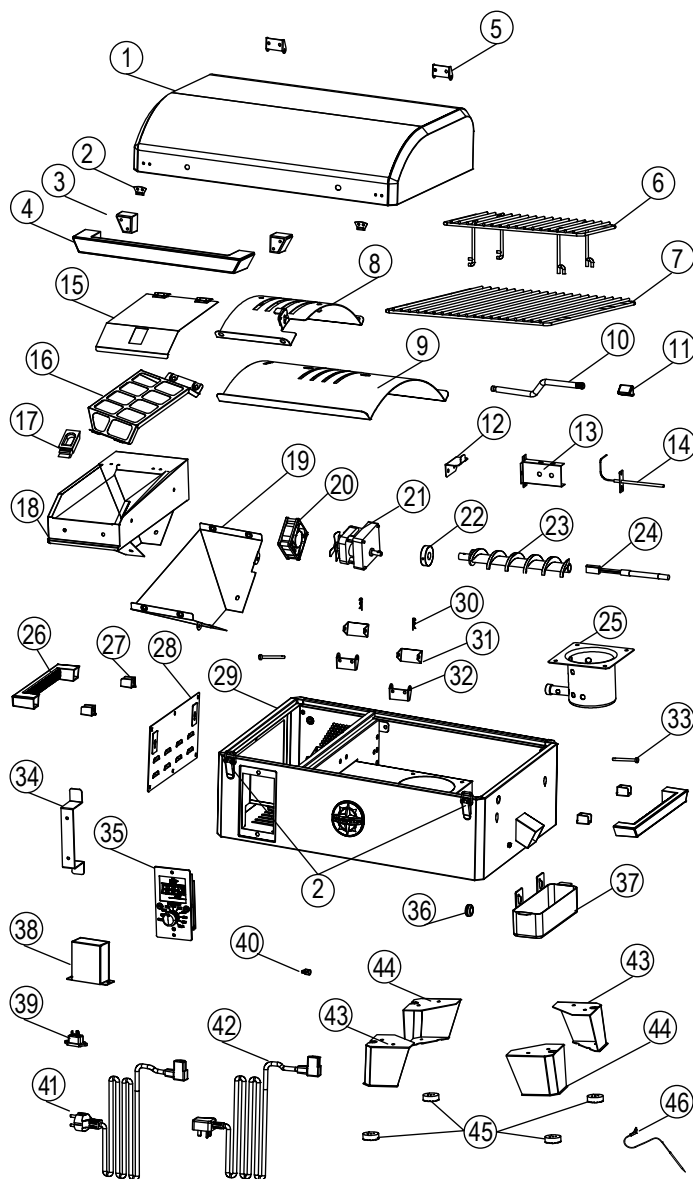
VENTILADOR DE TIRO
230 V, 50 Hz, MONOFASE

ALIMENTADOR DE ESPIRAL Y MOTOR
230 V, 50 Hz, MOTOR DE 2 RPM

**SISTEMA DE IGNICIÓN/
CALENTADOR DE CARTUCHO HD**
200 W, 230 V, 9,5MM X 127MM
(0.375 PO. X 5.000 PO.)

PIEZAS DE REPUESTO

Nº	Descripción
1	Tapa (x1)
2	Cierre (x2)
3	Aro con perno (x2)
4	Asa de la tapa (x1)
5	Bisagra de la tapa (x2)
6	Rejilla de cocción superior (x1)
7	Rejillas para cocinar (x1)
8	Guía de la parrilla (x1)
9	Placa principal de la parrilla (x1)
10	Regulador de la parrilla (x1)
11	Asa del regulador de la parrilla (x1)
12	Soporte de enganche de la guía del asador (x1)
13	Protector de la sonda de la parrilla (x1)
14	Sonda de la barbacoa (x1)
15	Tapa de la tolva (x1)
16	Pantalla de seguridad de la tolva (x1)
17	Interruptor de la tapa de la tolva (x1)
18	Carcasa de la tolva (x1)
19	Placa de la guía de la tolva (x1)
20	Ventilador de combustión (x1)
21	Motor del alimentador de espiral (x1)
22	Casquillo de nylon (x1)
23	Conjunto de fuga de la tolva (x1)
24	Sistema de ignición (x1)
25	Chimenea (x1)
26	Asa lateral (x2)
27	Soporte del asa lateral (x4)
28	Panel de acceso a la tolva (x1)
29	Caja de combustión/cuerpo (x1)
30	Pin en forma de R (x2)
31	Bisagra B (x2)
32	Bisagra del cuerpo (x2)
33	Alfiler (x2)
34	Soporte de cable de alimentación (x1)
35	Tablero de control (x1)
36	Anillo de goma (x1)
37	Recipiente para la grasa (x1)
38	Cubierta impermeable para cable de alimentación (x1)
39	Adaptador macho (x1)
40	Clip para cable de alimentación (x1)
41	Cable de alimentación: enchufe F (x1)
42	Cable de alimentación: enchufe G (x1)
43	Pata A (x2)
44	Pata B (x2)
45	Junta de la pata (x4)
46	Sonda de carne (x1)



Nº	Descripción
40	Clip para cable de alimentación (x1)
41	Cable de alimentación: enchufe F (x1)
42	Cable de alimentación: enchufe G (x1)
43	Pata A (x2)
44	Pata B (x2)
45	Junta de la pata (x4)
46	Sonda de carne (x1)

ES

ESPAÑOL

GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las barbacoas de granulos de madera de Pit Boss®, fabricadas por Dansons, tienen una garantía limitada desde la fecha de venta del propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y se exigirá un comprobante de la fecha de compra, o copia de la factura de venta original, para validar la garantía. Los clientes deberán hacerse cargo de los gastos de piezas, envíos y tramitación si no proporcionan prueba de la compra o bien después del vencimiento de la garantía. Dansons ofrece cinco (5) años de garantía para defectos y fabricación en todas las piezas, y cinco (5) años para los componentes eléctricos. Dansons garantiza que la(s) piezas no contienen defectos de material ni de fabricación por la duración del uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas cosméticas. Estos cambios estéticos de la barbacoa no afectan su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de cinco (5) años desde la fecha de compra.

Durante la vigencia de la garantía, la obligación de Dansons se limitará a suministrar un recambio de los componentes defectuosos y/o averiados. Siempre y cuando esté dentro del período de garantía, Dansons no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepago, si Dansons considera que las piezas son defectuosas tras examinarlas. Dansons no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente.

Dansons toma todas las precauciones necesarias para utilizar materiales que retrasen el óxido. Incluso con estas salvaguardias, diversas sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden poner en peligro las capas de protección. Las altas temperaturas, una humedad excesiva, el cloro, los gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar las capas que cubren el metal. Por estos motivos, la garantía no cubre el óxido ni la corrosión, a menos que se produzca pérdida de integridad estructural en el componente de la barbacoa. En el caso de producirse alguno de los incidentes anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Dansons recomienda el uso de una cubiertas para barbacoas cuando no se esté utilizando. Esta garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal de la barbacoa y ninguna cobertura de garantía limitada es válida para una barbacoa que se use en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para las barbacoas Pit Boss®, ya que el fabricante no tiene el control de la instalación, funcionamiento, limpieza, mantenimiento o el tipo de combustible empleado. Esta garantía no es válida ni Dansons asume la responsabilidad si el aparato no se ha instalado, manejado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con este manual del usuario. El uso de gas no descrito en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños o roturas debidas a uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones. Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® acepta responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto. Tanto si se realiza una reclamación contra Dansons basada en el incumplimiento de esta garantía o de cualquier otra clase de garantía expresa o implícita por ley, el fabricante en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, consecuentes ni de ninguna otra índole por encima de la compra original de este producto. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente y no se realizarán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración. Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada pueden no ser de aplicación para usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro.

PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

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

PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene cualquier duda o problema, póngase en contacto con la Atención al cliente, de lunes a viernes de 4:00 a 20:00, PST (EN/FR/ES).

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

SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Pit Boss® más cercano para reparaciones o piezas de repuesto. Dansons exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su resguardo o factura de ventas original para referencia futura. Encontrará el número de serie y modelo de la Pit Boss® dentro de la tapa de la tolva. Tome nota de los números que se indican a continuación ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

SICHERHEITSHINWEISE

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND UNGENÜGENDE WARTUNG UND DAS VERSÄUMNIS, DEN ERFORDERLICHEN MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN MATERIALIEN EINZUHALTEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR ENTSPRECHEND DER FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie damit beginnen, das Produkt aufzubauen, zu montieren oder zu benutzen. Dadurch stellen Sie sicher, dass Ihnen der neue Holzpelletgrill Freude bereitet und bei der Verwendung möglichst wenig Probleme auftreten. Wir empfehlen ebenfalls, diese Anleitung zur künftigen Verwendung aufzubewahren.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Sie müssen sich an Ihre Hausvereinigung vor Ort, Ihren Gebäude- oder Brandbeauftragten oder die zuständige Behörde wenden, um die erforderlichen Genehmigungen, Anforderungen oder Informationen zu Installationsbeschränkungen wie das Aufstellen des Grills auf einer brennbaren Oberfläche, die Inspektionsanforderungen oder sogar die Einsatzmöglichkeit in Ihrer Region zu erhalten.

1. Ein Mindestabstand von 305 mm (12 Inch) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 305 mm (12 Inch) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Bauen Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden auf, oder auf Böden, die mit brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, Ihnen liegen von den zuständigen Behörden die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen vor.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen oder unbelüfteten Bereichen, in Wohnräumen, Fahrzeugen, Zelten, Garagen. Dieses Holzpelletgerät darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang, die brennbar sind, aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken, Überhängen, Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons aufgestellt werden. Nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Mulch oder Zierrinde verwenden. Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Zelt, Wohnmobil, Auto, Keller, Dachboden oder Boot. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

2. Halten Sie das Stromkabel und das Brennmaterial fern von heißen Oberflächen. Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
3. Wenn Sie Ihr Gerät eine Weile verstaubt oder nicht verwendet haben, prüfen Sie, dass der Brennrost nicht verstopft ist, die Pelletkammer keine Fremdoobjekte aufweist und die Luft im Ansaugbereich des Lüfters oder um den Rauchabzug nicht blockiert wird. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich. Wenn der Grill in der regnerischen Jahreszeit oder in Jahreszeiten mit hoher Feuchtigkeit im Außenbereich aufbewahrt wird, tragen Sie dafür Sorge, dass kein Wasser in die Pelletkammer eindringen kann. Wenn Holzpellets nass werden oder starker Feuchtigkeit ausgesetzt sind, quellen sie stark auf, zersetzen sich und können das Zuführsystem blockieren. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie mit Instandhaltungs- oder Wartungstätigkeiten beginnen.

Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er heiß oder in Betrieb ist. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill kühl genug zum Anfassen ist, bevor Sie ihn bewegen.

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehöreile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill.

5. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Gegenstände vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Diese Blende darf nicht entfernt werden, es sei denn auf Anweisung des Kundendienstes oder eines autorisierten Händlers.

Dieses Gerät kann durch Kinder ab einem Alter von 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn diese Aufsicht oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

6. Teile des Grills können sehr heiß werden und ernsthafte Verletzungen verursachen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
7. Vergrößern Sie nicht die Zündlöcher oder Brenntöpfe. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brandgefahr und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder spitze Ecken haben. Dies kann beim Anfassen zu Verletzungen führen. Vorsichtig handhaben.

ENTSORGUNG DER ASCHE

Asche sollte in einen Metallbehälter mit fest schließendem Deckel gefüllt werden. Der verschlossene Aschebehälter sollte bis zu seiner abschließenden Entsorgung auf einem nicht entzündlichen Boden abgestellt werden, in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien. Wenn Asche zur Entsorgung unter die Erde gehoben oder anderweitig ausgestreut wird, sollten Sie sie bis zum endgültigen Erkalten aller Glutreste in einem geschlossenen Behälter verwahren.

HOLZPELLET-BRENNSTOFF

Dieses Pellet-Gargerät wurde nur für die Verwendung mit 100-prozentig naturbelassenem, zu Pellets geformtem Holz konzipiert und genehmigt. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen die Garantie und Sicherheitszulassung. Sie dürfen nur 100-prozentig naturbelassene Pellets verwenden, die zum Befeuern von Pelletgrills hergestellt wurden. Verwenden Sie keinen Brennstoff mit Zusätzen. Holzpellets sind äußerst empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und sollten immer in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Wenn Sie Ihren Grill für einen längeren Zeitraum nicht nutzen und verstauen, empfehlen wir, alle Pellets aus der Pelletkammer und der Förderschnecke zu entfernen, um ein Verstopfen zu vermeiden. Der mittlere Heizwert des Pelletbrennstoffs in 8000-8770 BTU/LB, Aschegehalt < 1 %.

Verwenden Sie niemals Spiritus, Benzin, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen. Bewahren Sie diese Flüssigkeiten in sicherem Abstand von dem Gerät auf, wenn es in Gebrauch ist.

Zum Druckzeitpunkt besteht keine Industrienorm für Grill-Holzpellets. Allerdings verwenden die meisten Pelletmühlen die gleichen Standards, um Holzpellets für den Privatgebrauch herzustellen. Weitere Informationen erhalten Sie bei www.pelletheat.org oder dem **Pellet Fuel Institute (Brennstoff-Pellet-Institut)**.

Wenden Sie sich bezüglich der Pelletqualität in Ihrer Region und Informationen zur Markenqualität an Ihren Händler vor Ort. Da es keine Qualitätskontrolle für die verwendeten Pellets gibt oder Pellets feucht geworden sind, übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden, die durch schlechte Brennstoffqualität verursacht wurden.

KREOSOT

Kreosot (oder Sott) ist eine teerähnliche Substanz. Bei der Verbrennung entstehen schwarze Dämpfe mit einem Rückstand, der ebenfalls schwarze Farbe hat. Sott oder Kreosot bildet sich, wenn das Gerät falsch bedient wird, wie zum Beispiel, wenn der Verbrennungslüfter blockiert ist, der Brennbereich nicht gereinigt oder gewartet wurde oder eine schlechte Luft-zu-Kraftstoff-Verbrennung stattfindet.

Es ist gefährlich, das Gerät zu verwenden, wenn die Flamme dunkel oder rußig wird oder der Brenntopf mit zu vielen Pellets befüllt ist. Bei Entzündung verursacht das Kreosot ein äußerst heißes und unkontrolliertes Feuer, ähnlich einem Fettbrand. Sollte es zu einem Brand kommen, schalten Sie das Gerät AB, lassen Sie es vollständig abkühlen und überprüfen Sie es hinsichtlich einer Wartung und Reinigung. Kreosot sammelt sich üblicherweise entlang des Abzugs an.

Wenn sich im Gerät Kreosot abgelagert hat, wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf, schalten es aus und wischen alle Rückstände mit einem Handtuch ab. Ähnlich wie Teer ist Kreosot deutlich einfacher zu entfernen, wenn es warm ist, da es dann flüssig wird.

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

Kohlenmonoxid ist ein farb-, geruchs- und geschmacksloses Gas, das bei der Verbrennung von Gas, Holz, Propangas, Kohle und anderen Brennstoffen entsteht. Es verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriges Sauerstoffniveau kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Verwirrung, Bewusstseinsverlust und dem Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchslose Gas bei Ihnen, Ihrer Familie und anderen zu einer Kohlenmonoxid-Vergiftung führt.

- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere erkältungs- oder grippeähnliche Symptome beim Grillen oder Räuchern oder in der Nähe des Geräts entwickeln. Eine Kohlenmonoxid-Vergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oftmals zu spät entdeckt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärkt die Effekte einer Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Kohlenmonoxid gefährdet insbesondere Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Kleinkinder, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Herz-Kreislauf-Problemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

Entspricht EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2021. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung von Danson kopiert, übertragen, transkribiert, in einem Abrufsystem gespeichert oder in irgendeiner Form

Dansons

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

Kundendienst

Von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES)
Gebührenfreie Hotline: +1-877-303-3134, Fax: +1-877-303-3135

INHALTSVERZEICHNIS

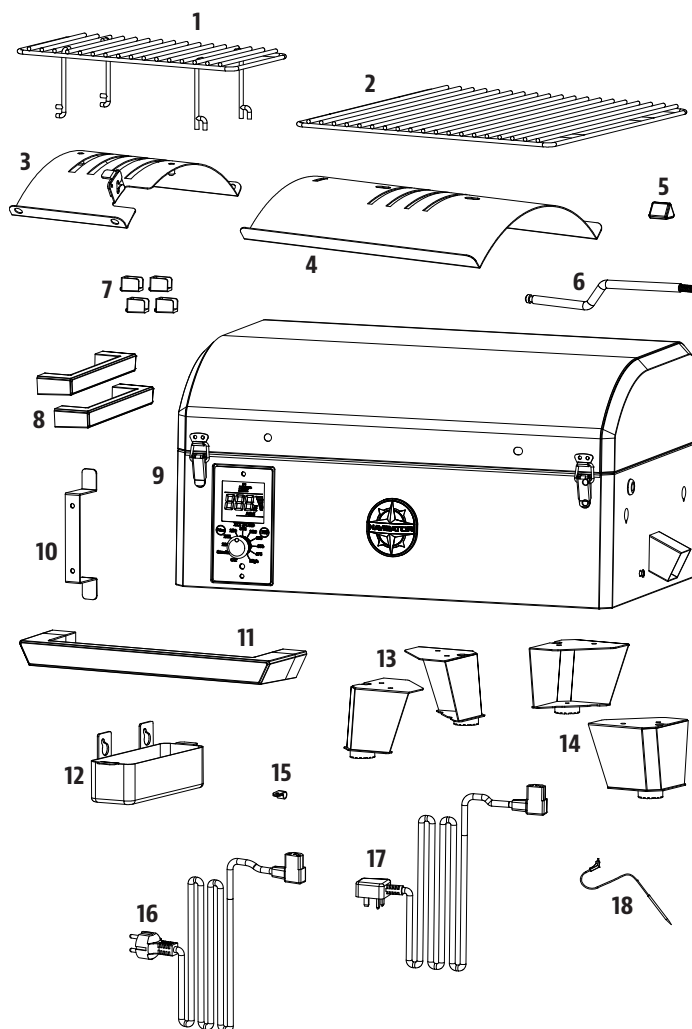
Sicherheitshinweise.....	2
Teile und Spezifikationen.....	6
Montagevorbereitung.....	7
Montageanleitung	
Montage der Seitengriffe.....	7
Montage der Beine am Grill.....	8
Montage des Deckelhalters.....	8
Montage der einzelnen Bratrosteile.....	8
Montage der Garkomponenten.....	9
Montage der Netzkabelhalterung.....	9
Den Netzstecker anbringen.....	9
Anbringen des Fettbehälters.....	9
Anschluss an die Stromversorgung.....	10
Bedienungsanleitung	
Grillumgebung.....	11
Grilltemperaturbereiche.....	12
Funktionsweise des Messfühlers.....	12
Das Steuerpanel verstehen.....	13
Initialisierung der Pelletkammer.....	14
Erste Verwendung – Einbrennen des Grills.....	14
Automatisches Starten.....	14
Manuelles Starten.....	15
Den Grill ausstellen.....	15
Pflege und Wartung.....	16
Tipps und Techniken.....	17
Fehlerbehebung.....	18
Schaltplan.....	20
Ersatzteile.....	21
Garantie.....	22

DE

DEUTSCHE

TEILE UND SPEZIFIKATIONEN

Teile	Beschreibung
1	Oberer Grillrost (x1)
2	Grillrost (x1)
3	Schieberegler für den Bratrost (x1)
4	Große Platte für den Bratrost (x1)
5	Einstellstangenhalter für den Bratrost (x1)
6	Einstellstange für den Bratrost (x1)
7	Seitengriffhalterung (x4)
8	Seitengriff (x2)
9	Hauptfass/Pelletkammer-Einheit (x1)
10	Geerdetes Netzkabel – Halterung (x1)
11	Deckelgriff (x1)
12	Fettbehälter (x1)
13	Fuß A (x2)
14	Fuß B (x2)
15	Netzkabelclip (x1)
16	Netzkabel – F-Stecker (x1)
17	Netzkabel – G-Stecker (x1)
18	Fleischthermometer (x1)



HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls bei der Montage des Geräts Teile fehlen sollten.

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN 220-240 V, 50 HZ, 220 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 X 19.09 X 14.88 ZOLL	19.7 KG / 43.43 LB	HAUPTPELLET - 1,235.86 CM ² / 191.56 QUADRATZOLL OBERES GITTER - 419.85 CM ² / 65.0 QUADRATZOLL GESAMT - 1,655.71 CM ² / 256.56 QUADRATZOLL	82-260°C / 180-500°F

DE

DEUTSCHE

MONTAGEVORBEREITUNG

Die Teile sind im gesamten Versandkarton verteilt, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile und die Blisterverpackung um die Metallteile, nachdem Sie diese aus dem schützenden Versandkarton genommen haben. Entfernen Sie vor der Montage alle Verpackungsmaterialien von der Innenseite und Außenseite des Grills, überprüfen Sie dann alle Teile und inspizieren Sie diese anhand der Stückliste. Falls Teile fehlen oder beschädigt sind, versuchen Sie nicht, den Grill zusammenzubauen. Transportschäden werden nicht von der Garantie abgedeckt. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder dem Pit Boss®-Kundendienst: Von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Gebührenfreie hotline: +1-877-303-3134 | Gebührenfreies fax: +1-877-303-3135

VIGTIGT: Det er en fordel at være to personer ved montering af denne enhed (dog ikke nødvendigt).

Erforderliches Werkzeug: Schraubendreher und Wasserwaage. *Dieses Werkzeug ist nicht im Lieferumfang enthalten.*



MONTAGEANLEITUNG

VIGTIGT: Det anbefales at læse hvert trin helt igennem, før du påbegynder monteringen ifølge anvisningerne. Undgå at spænde skruerne helt, før alle skruer for det pågældende trin er skruet i, eller medmindre andet er angivet.

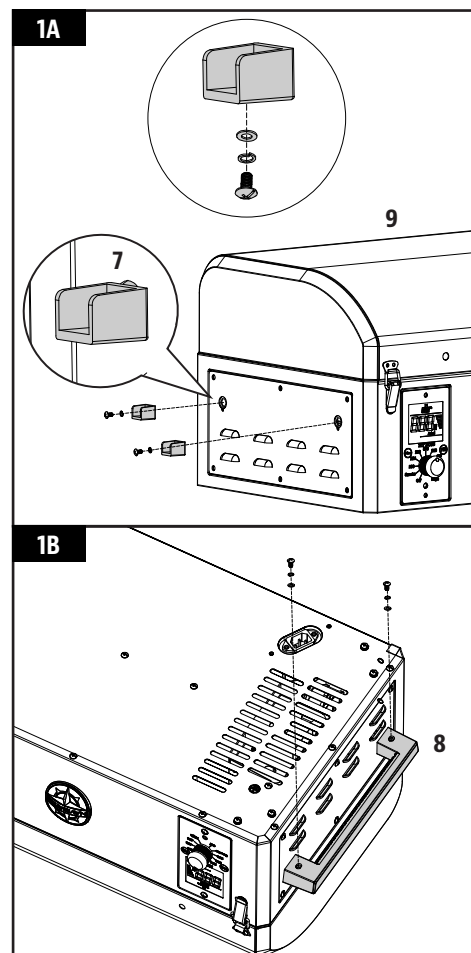
1. MONTAGE DER SEITENGRIFFE

Erforderliche Teile:

- 4 x Seitengriffhalterung (#7)
- 2 x Seitengriff (#8)
- 1 x Hauptfass/Pelletkammer-Einheit (#9)

Montage:

- Breiten Sie ein Stück Karton auf dem Boden aus, damit das Gerät oder die Teile während der Montage nicht verkratzen. Entfernen Sie alle Teile aus dem Inneren des Deckels.
- Entfernen Sie die vorinstallierten Schrauben, Federringe und Unterlegscheiben von den vier Seitengriffhalterungen. Legen Sie sie beiseite.
- Entfernen Sie die beiden vormontierten Schrauben an der linken Seitenwand des Geräts (an der Zugangsabdeckung). Befestigen Sie die beiden Seitengriffhalterungen mit denselben Schrauben, die Sie gerade entfernt haben, an der linken Seitenwand. Wiederholen Sie die gleiche Montage für die rechte Seitenwand des Geräts mit den beiden anderen Seitengriffhalterungen. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 1A.
- Drehen Sie anschließend vorsichtig die Oberseite des Geräts nach unten. Montieren Sie jeden Seitengriff in die Seitengriffhalterungen mit den Schrauben, Federringen und Unterlegscheiben, die zuvor von den Seitengriffhalterungen entfernt wurden. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 1B.



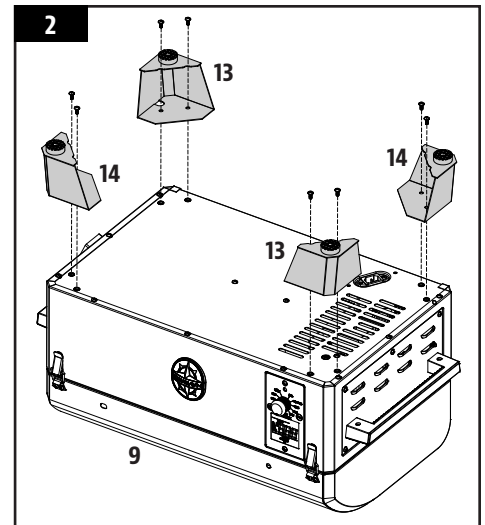
2. MONTAGE DER BEINE AM GRILL

Erforderliche Teile:

- 1 x Hauptfass/Pelletkammer-Einheit (#9)
- 2 x Fuß A (#13)
- 2 x Fuß B (#14)

Montage:

- Entfernen Sie die acht vormontierten Schrauben an den Ecken der Bodenplatte des Geräts, zwei an jeder Ecke.
- Befestigen Sie den Fuß A mit zwei der zuvor entfernten Schrauben an der Ecke der Bodenplatte (am nächsten zum Steuerpanel). Wiederholen Sie die gleiche Montage an der gegenüberliegenden Ecke mit dem anderen Fuß A.
- Befestigen Sie jeden Fuß B mit jeweils zwei Schrauben an den beiden verbleibenden Ecken der Bodenplatte.



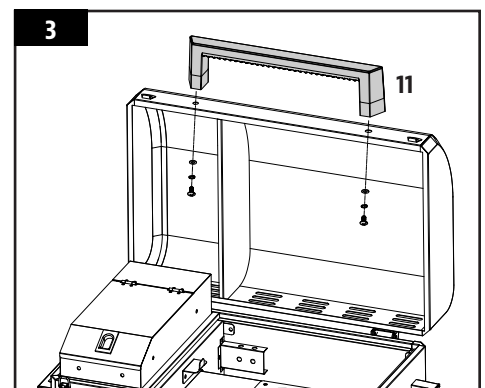
3. MONTAGE DES DECKELHALTERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Deckelgriff (#11)

Montage:

- Entfernen Sie die vorinstallierten Schrauben, Federringe und Unterlegscheiben von den Enden des Deckelgriffs. Fügen Sie einer Schraube einen Federring und eine Unterlegscheibe hinzu, und montieren Sie sie im Inneren des Fassdeckels, sodass sie nach außen ragt. Ziehen Sie die Schraube von Hand (und von innen) am Deckelhalter an. Wiederholen Sie den Montagevorgang für die andere Seite des Deckelgriffs.



4. MONTAGE DER EINZELNEN BRATROSTTEILE

Erforderliche Teile:

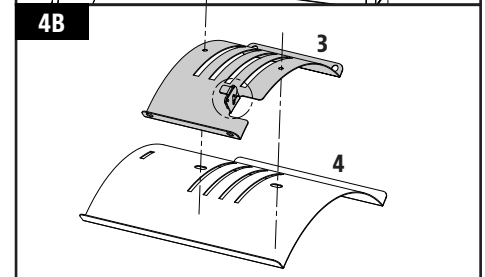
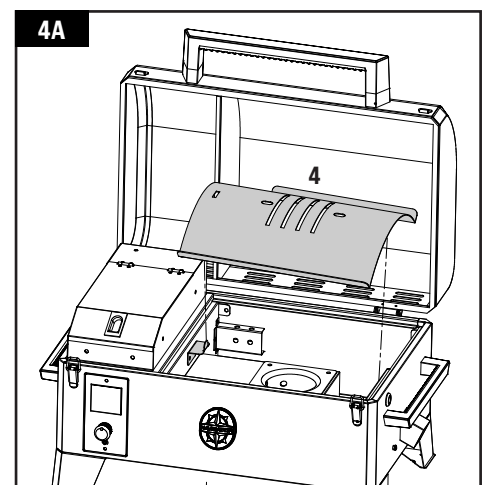
- 1 x Schieberegler für den Bratrost (#3)
- 1 x Große Platte für den Bratrost (#4)
- 1 x Einstellstangenhalter für den Bratrost (#5)
- 1 x Einstellstange für den Bratrost (#6)

Montage:

- Führen Sie das Flame Broiler-Hauptblech mit der linken Seite zuerst im Hauptfass ein. Legen Sie die Nut des Flame Broiler-Hauptblechs auf die Leistenlasche auf der linken Seite, und legen Sie dann die rechte Seite auf die eingebaute Leiste (innen rechts) des Hauptfasses, die das Fett zum Fettbehälter leitet. Sie ist dabei leicht nach unten geneigt. Hinweis 4A.

WICHTIG: Wenn das Flame Broiler-Hauptblech auf dem Fassboden aufliegt, ist es falsch montiert. Das Flame Broiler-Hauptblech sollte schräg angebracht sein, links höher als rechts. Eine mangelhafte Installation dieses Teils kann zu einer Beschädigung Ihres Grillfasses führen.

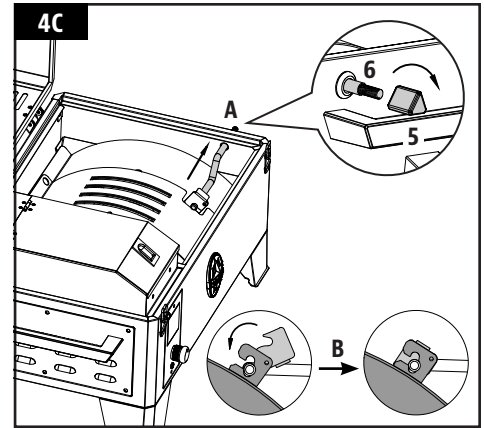
- Platzieren Sie den Flame Broiler-Schieber auf dem Flame Broiler-Hauptblech. Dabei werden die Schlitze abgedeckt. Achten Sie darauf, dass sich der Griff auf der rechten Seite befindet, damit Sie beim Grillen oder Räuchern leicht die direkte oder indirekte Flamme einstellen



können. Beachten Sie Abbildung 4b. Beide Flame Broiler-Teile wurden leicht mit Öl eingerieben, um zu verhindern, dass sie während des Versandes Rost ansetzen.

- Entfernen Sie als Nächstes den Griff der Flame Broiler-Einstellstange von der Flame Broiler-Einstellstange. Stecken Sie die Flame Broiler-Einstellstange durch das Öffnungsloch auf der rechten Seite des Hauptfasses. Bringen Sie den Griff der Flame Broiler-Einstellstange wieder am Ende außerhalb des Fasses an. Schieben Sie anschließend das gekerbte Ende der Einstellstange in die Verriegelungslasche des Flame Broiler-Schiebers, sodass Sie den Flame Broiler-Schieber auf dem Hauptblech problemlos einstellen können. Beachten Sie die Schritte in 4C.

HINWEIS: Lassen Sie den Grill zu keinem Zeitpunkt unbeaufsichtigt, wenn der Flame Broiler-Schieber offen ist und mit direkter Flamme gegrillt wird.



5. MONTAGE DER GARKOMPONENTEN

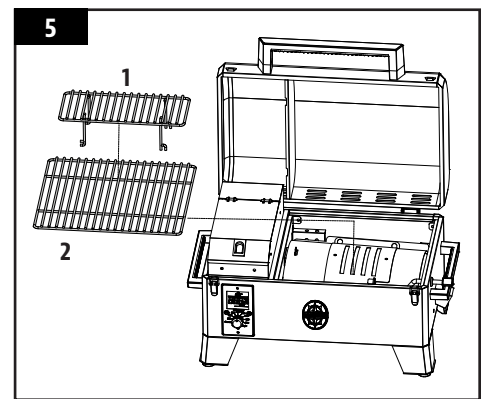
Erforderliche Teile:

- 1 x Oberer Grillrost (#1)
- 1 x Grillrost (#2)

Montage:

- Legen Sie den oberen Grillrost auf die obere Leiste im Inneren des Hauptgrills.
- Setzen Sie das obere Garrost auf das Garrost. Das obere Garrost kann beliebig platziert werden.

HINWEIS: Damit die Leistung der Garroste beim scharfen Anbraten und Grillen gleich bleibt, ist regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.



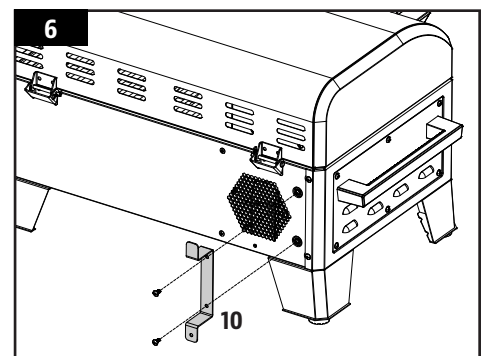
6. MONTAGE DER NETZKABELHALTERUNG

Erforderliche Teile:

- 1 x Geerdetes Netzkabel – Halterung (#10)

Montage:

- Entfernen Sie die beiden vorinstallierten Schrauben an der Geräterückseite. Befestigen Sie die Netzkabelhalterung mit den beiden zuvor entfernten Schrauben an der Ecke.



7. DEN NETZSTECKER ANBRINGEN

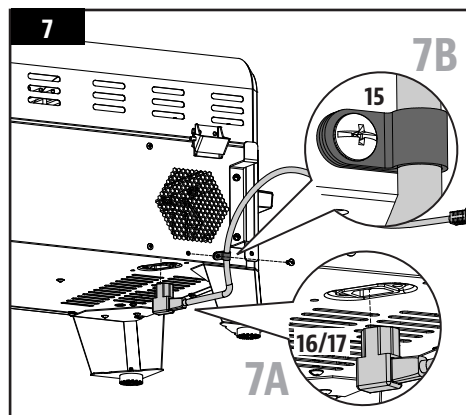
HINWEIS: Es werden zwei Netzkabel mitgeliefert. Wählen Sie das richtige Netzkabel für Ihre Region aus.

Erforderliche Teile:

- 1 x Netzkabelclip (#15)
- 1 x Netzkabel (#16 oder #17)

Montage:

- Platzieren Sie den Netzkabelclip auf dem Netzkabel. Stecken Sie dann das Netzkabel in die Nut am Boden des Geräts. Beachten Sie 7A.
- Befestigen Sie den Kabelclip mit der vormontierten Schraube unterhalb der Belüftungsöffnung an der Rückwand. Beachten Sie 7B.



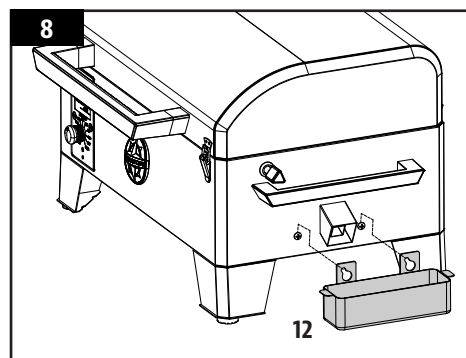
8. ANBRINGEN DES FETTBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

- 1 x Fettbehälter (#12)

Montage:

- Setzen Sie den Fettbehälter auf die beiden Schrauben der vormontierten Schrauben der Seitenwand des Hauptfasses. Drücken Sie ihn fest nach unten, um sicherzustellen, dass er waagrecht auf den Schrauben aufliegt, damit kein Fett verschüttet wird.
- Die Einheit ist jetzt vollständig montiert.

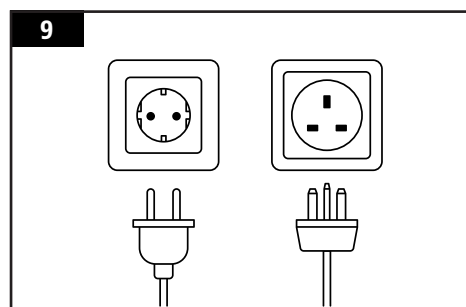


9. ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

HINWEIS: Bevor Sie Ihren Pit Boss® an den Strom anschließen, achten Sie bitte darauf, dass das Temperaturread auf OFF (AUS) gestellt ist.

- **STANDARD-STECKDOSE**
Dieses Gerät benötigt 220 bis 240 Volt, 50 Hz und 220 W. Es muss ein 3-poliger geerdeter Stecker verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das geerdete Ende vor dem Gebrauch nicht abgebrochen wird. Die Steuerung ist mit einer elektrischen 220 bis 240-Volt-Sicherung ausgestattet, um das Panel vor der Zündung zu schützen.
- **UNTERWEGS**
Trennen Sie den Zünder vom Hauptkabelbaum. Nutzen Sie die manuelle Zündung. Ein Pit Boss®-Gerät kann mit einem 12 Volt, 100 Watt Wechselrichter betrieben werden, der an die Steckdose Ihres Autos angeschlossen ist. Um den automatischen Zünder zu verwenden, wird empfohlen, mindestens einen 1.000-Watt-Wechselrichter zu verwenden.

WICHTIG: Trennen Sie das Gerät, wenn es nicht verwendet wird, von der Stromquelle.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Nach dem heutigen Lebensstil wird eine gesunde und vollwertige Ernährung angestrebt. Ein Faktor, den es hierbei zu beachten gilt, ist die Reduzierung der Fettaufnahme. Einer der besten Wege, um bei der Ernährung Fett zu reduzieren, ist, ein fettarmes Garverfahren wie das Grillen zu wählen. Da beim Pelletgrill naturbelassene Holzpellets zum Einsatz kommen, nimmt das Fleisch beim Garvorgang eine aromatische Holznote an. Dadurch werden weniger Soßen mit hohem Zuckergehalt benötigt. In der gesamten Anleitung liegt die Betonung auf einem langsamen Garen bei NIEDRIGEN oder MITTLEREN Temperaturen, wie Sie feststellen werden.

GRILLUMGEBUNG

1. AUFSTELLEN DES GRILLS

Wie bei allen Geräten für den Außenbereich spielt das Wetter eine wichtige Rolle bei der Grill-/Räucherleistung des Geräts und der Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeit notwendig ist. Alle Pit Boss®-Geräte sollten in einem Mindestabstand von 305 mm (12 Zoll) von brennbaren Bauten aufgestellt werden und dieser Mindestabstand muss während des gesamten Gebrauchs eingehalten werden. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

2. GAREN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kälter wird, heißt das nicht, dass die Grillsaison beendet ist! Die frische kalte Luft und der vorzügliche Duft nach geräuchertem Essen werden Ihnen dabei helfen, den Winter-Blues zu überwinden. Beachten Sie diese Empfehlungen und Sie werden während der kälteren Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Wenn das Räuchern bei geringen Temperaturen nicht gelingt, erhöhen Sie die Temperatur leicht, damit Sie dieselben Ergebnisse erzielen.
- Seien Sie gut organisiert: Bereiten Sie alles, was Sie benötigen, in der Küche vor, bevor Sie nach draußen gehen. Verlegen Sie Ihren Grillplatz im Winter an einen windgeschützten Ort, wo Sie nicht in der direkten Kälte stehen. Überprüfen Sie die kommunalen Verordnungen hinsichtlich des Abstands zwischen Grill und/oder anderen Bauten. Stellen Sie alles auf ein Tablett, ziehen Sie sich warm an und machen Sie sich ans Werk!
- Um die Außentemperatur zu verfolgen, hängen Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Grillbereichs auf. Führen Sie Buch darüber, was Sie zubereiten, über die Außentemperatur und die Garzeit. Das hilft Ihnen zu einem späteren Zeitpunkt bei der Entscheidung, was Sie grillen oder räuchern und wie lange Sie dafür veranschlagen müssen.
- Wenn das Wetter sehr kalt ist, verlängern Sie die Vorheizzeit um mindestens 20 Minuten.
- Vermeiden Sie es, den Deckel häufiger als notwendig anzuheben. Kalte Windböen können die Temperatur des Grills komplett herunterkühlen. Halten Sie den Servierzeitpunkt flexibel; addieren Sie jedes Mal zusätzliche Garzeit, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Stellen Sie eine warme Servierplatte bereit oder decken Sie den Teller ab, um das Essen warm zu halten, während Sie zurück ins Haus gehen.
- Ideale Gerichte für winterliches Kochen erfordern wenig Aufmerksamkeit wie ein Braten, ganze Hähnchen, Rippchen und Truthahn. Vereinfachen Sie die Zubereitung des Essens weiter, indem Sie einfache Dinge wie Gemüse und Kartoffeln dazu servieren.

3. GAREN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es draußen wärmer wird, verringert sich die Garzeit. Halten Sie sich an diese Empfehlungen und Sie werden während der heißen Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Passen Sie Ihre Kochtemperatur nach unten an. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie einen Fleischtemperaturfühler, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch können Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen bewahren.
- Auch bei heißem Wetter ist es besser, mit geschlossenem Grilldeckel zu garen.

- Sie können das Grillgut warm halten, indem Sie es in Folie wickeln und in einer isolierten Kühltasche aufbewahren. Stopfen den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung aus und Ihr Essen wird 3 bis 4 Stunden warm bleiben.

GRILLTEMPERATURBEREICHE

Die Temperaturanzeige auf dem Steuerpanel stimmt möglicherweise nicht exakt mit dem Thermometer überein. Alle unten aufgeführten Temperaturangaben gelten ungefähr und werden von den folgenden Faktoren beeinflusst: der Umwelttemperatur außen, der Windstärke und -richtung, der Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, dem Öffnen des Deckels und der Menge des Essens, das gegart wird.

- **HOHE TEMPERATUR (205-260°C / 401-500°F)**

Dieser Bereich eignet sich am besten, um bei hoher Hitze scharf anzubraten und zu grillen. Nutzen Sie ihn zusammen mit der Feuerpfanne (Schieber), um bei indirekter oder direkter Flamme zu grillen. Wenn die **Feuerpfanne offen** ist, verwendet man die direkte Flamme, um über ihr die Steaks „blue rare“ zuzubereiten, sowie vom Feuer geküsstes Gemüse, Knoblauchbrot oder S'Mores! Wenn die **Feuerpfanne geschlossen ist**, zirkuliert die Luft durch das Fass, wodurch Konvektionswärme entsteht. Hohe Temperaturen werden auch zum Vorheizen des Grills, Abbrennen der Garroste und zum Erreichen großer Hitze bei äußerst kalten Wetterbedingungen verwendet.

- **MITTLERE TEMPERATUR (135-180°C / 275-356°F)**

Dieser Bereich ist am besten zum Backen, Rösten und Finishing von langsam geräucherten Kreationen geeignet. Garen bei diesen Temperaturen reduziert die Wahrscheinlichkeit eines Fettbrandes stark. Vergewissern Sie sich, dass sich der Feuerpfannenschieber in der geschlossenen Position befindet und die Schlitzöffnungen abdeckt sind. Ein hervorragender Temperaturbereich, um in Bacon gewickelte Speisen zu garen oder wenn Sie auf Vielseitigkeit und Kontrolle Wert legen.

- **NIEDRIGE TEMPERATUR (82-125°C / 180-257°F)**

Dieser Bereich ist für das langsame Rösten, das Intensivieren des Raucharomas und das Warmhalten von Speisen geeignet. Sie erhalten ein stärkeres Raucharoma und saftiges Fleisch, wenn Sie es länger aber bei niedrigeren Temperaturen garen (auch bekannt als **low and slow**). Sehr zu empfehlen für den großen Truthahn an Thanksgiving, den Schweinebraten zu Ostern oder das große Festmahl in der Winterferienzeit.

Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und ist der größte Vorteil, den Ihnen das Grillen auf einem Holzpelletgrill bietet. **Heißes Räuchern**, ein anderer Name für **low and slow**-Garen, erfolgt am besten zwischen 82-125 °C / 180-257 °F. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn eine lange Garzeit erforderlich ist, wie bei einem großen Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel.

TIPP: Um das würzige Aroma zu intensivieren, schalten Sie sofort, nachdem Sie das Grillgut auf den Grill gelegt haben, auf den Smoke-Temperaturbereich (niedrig). So kann der Rauch das Fleisch gut durchdringen.

Entscheidend ist, dass Sie mit der Länge der Zeit experimentieren, die Sie das Grillgut räuchern lassen, bevor das Essen fertig ist. Einige Grillmeister ziehen es vor, am Ende des Garens zu räuchern, sodass das Essen bis zum Servieren warm bleibt. Übung macht den Meister!

FUNKTIONSWEISE DES MESSFÜHLERS

- **GRILLSONDE**

Im Hauptfass an der hinteren linken Wand befindet sich die Grillsonde. Er ist ein kleines vertikales Stück aus rostfreiem Stahl. Die Grillsonde misst die interne Gerätetemperatur. Wenn die Temperatur am Steuerpanel geändert wird, misst die Grillsonde die tatsächliche Innentemperatur des Geräts und regelt sie auf die gewünschte Temperatur.









WICHTIG: Die Gerätetemperatur wird stark vom umgebenden Wetter draußen, der verwendeten Pelletqualität, dem Pelletaroma und der Menge des aufgelegten Garguts beeinflusst.

- **FLEISCHTEMPERATURFÜHLER**

Der Fleischtemperaturfühler misst die Kerntemperatur des Fleisches im Grill, ähnlich wie bei Ihrem Ofen im Haus. Verbinden Sie den Adapter für den Fleischtemperaturfühler mit dem entsprechenden Verbindungspunkt auf dem Steuerpanel und stecken Sie den Fleischtemperaturfühler aus Edelstahl in die dickste Stelle des Fleisches. Die Temperatur wird dann auf dem Steuerpanel angezeigt. **Um sicherzugehen, dass der Fleischtemperaturfühler richtig mit dem Port verbunden ist, fühlen und hören Sie, wie er einrastet.**

HINWEIS: Wenn Sie den Fleischtemperaturfühler ins Fleisch stecken, achten Sie darauf, dass der Fühler und sein Kabel in keinen direkten Kontakt mit dem Feuer oder übermäßiger Hitze kommen. Der Fleischtemperaturfühler kann sonst Schaden nehmen. Führen Sie das überflüssige Kabel aus der Öffnung an der linken Seite des Hauptgrills oder der Oberseite des Hauptgrills (in der Nähe des Scharniers des Grilldeckels) heraus. Wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird, trennen Sie ihn vom Verbindungsport und legen Sie ihn beiseite; so ist er geschützt und bleibt sauber.

DAS STEUERPANEL VERSTEHEN

STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Die LCD-Anzeige ist das Informationszentrum Ihres Geräts. Auf dem LCD-Bildschirm wird die aktuelle Grilltemperatur (ACTUAL) und die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers (MP1) angezeigt. Der blinkende LCD-Bildschirm zeigt an, dass das Gerät gerade an das Stromnetz angeschlossen wurde. Der Bildschirm blinkt dreimal und schaltet sich dann aus.
	Zeigt die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers an, wenn dieser angeschlossen ist.
Actual	Zeigt die aktuelle Temperatur des Geräts an.
Set	Zeigt die gewünschte Temperatur an, die ausgewählt wurde.
	Zeigt an, dass sich der Motor der Förderschnecke dreht und Pellets in den Brenntopf fördert.
	Zeigt an, dass der Anzünder an ist. Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal starten, läuft der Anzünder während der Startphase kontinuierlich.
	Zeigt an, dass der Lüfter in Betrieb ist. Wenn der Grill in Betrieb ist, ist der Lüfter eingeschaltet.
NO PELLET	Zeigt an, dass der Motor der Förderschnecke nicht mehr in der Lage ist, dem Brenntopf Pellets zuzuführen. Wahrscheinlich ist die Pelletkammer leer und muss nachgefüllt werden.
	Halten Sie den „Prime“-Knopf gedrückt, um dem Brenntopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen. Verwenden Sie diese Funktion, um dem Feuer mehr Brennstoff zuzuführen, kurz bevor der Fassadeckel geöffnet wird, dadurch erreichen Sie eine schnelle Wiederaufheizzeit. Sie kann auch während des Räucherns genutzt werden, um durch das Hinzufügen von mehr Brennstoff die Intensität des reinen Raucharomas zu erhöhen. Eine Überfüllung des Brenntopfs kann die Farbe des Grillfasses beschädigen.
	Die Temperaturwähltaste dient zum Ändern der Temperaturanzeige auf dem LED-Bildschirm. Drücken Sie die Taste, um je nach Belieben zu Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Drehen Sie die Knopfmarkierung, um zwischen Räuchern, einer der acht Temperaturvoreinstellungen oder „High“ auszuwählen. Sobald Sie den Drehknopf drehen, wird die eingestellte Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angepasst.
OFF	Die „Off“-Einstellung des Temperaturreglers ist der AUS-Modus des Geräts. Das Gerät funktioniert bei dieser Einstellung nicht.
SMOKE	Die „Smoke“-Einstellung des Temperaturreglers ist der schwächste Räuchermodus des Geräts. Der Grill arbeitet auf der geringsten Temperatur, ohne dass das Feuer ausgeht.



HIGH

Die „High“-Einstellung des Temperaturreglers ist die höchste Temperatureinstellung des Geräts. Der Grill arbeitet mit der höchsten Temperatur. Wenn der Deckel geöffnet ist, läuft der Grill mit dieser Geschwindigkeit, um den Wärmeverlust im Fass auszugleichen.



Der Steckverbindungsport auf der Vorderseite des Steuerpanels ist für einen Fleischtemperaturfühler vorgesehen. Wenn der Fleischtemperaturfühler angeschlossen ist, wird die Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie den Adapter vom Verbindungsport, wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird.

INITIALISIERUNG DER PELLETKAMMER

Diese Anweisungen sollten bei der ersten Zündung des Grills befolgt werden sowie jedes Mal, wenn die Pelletkammer leerläuft. Die Förderschnecke muss initialisiert werden, damit Pellets durch die Länge der Förderschnecke wandern, und der Feuertopf gefüllt wird. **Wenn keine Initialisierung durchgeführt wird, wird der Zündungstimer ablaufen, bevor die Pellets angezündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang.** Befolgen Sie diese Schritte zum Initialisieren der Pelletkammer:

1. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Vergewissern Sie sich, dass sich in der Pelletkammer keine Fremdoobjekte befinden beziehungsweise keine Fremdoobjekte das Zuführsystem der Förderschnecke unten blockieren.
2. Entfernen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren des Grills. Suchen Sie den Feuertopf unten im Hauptfass.
3. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Stromversorgung. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten und drehen Sie den Temperaturregler auf die SMOKE-Position. Überprüfen Sie die folgenden Punkte:
 - Hören Sie, wie sich die Förderschnecke dreht? Halten Sie Ihre Hand über den Feuertopf und fühlen Sie den Luftstrom. Fassen Sie nicht mit der Hand oder den Fingern in den Feuertopf. Sie können sich verletzen.
 - Nach ungefähr einer Minute sollten Sie riechen, wie der Anzünder brennt, und fühlen, wie sich die Luft im Feuertopf erwärmt. Die Zündspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und verursacht Verbrennungen. Berühren Sie den Anzünder nicht.
4. Wenn Sie geprüft haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt arbeiten, drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten.
5. Füllen Sie die Pelletkammer mit 100-prozentig naturbelassenen Holzpellets.
6. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten. Lassen Sie den Temperaturregler in der SMOKE-Position. Halten Sie den „Prime“-Knopf gedrückt, bis Sie im Inneren des Grills (aus dem Schneckenrotor) Pellets sehen. Sobald die Pellet anfangen, in den Feuertopf zu fallen, lassen Sie den „Prime“-Knopf los.
7. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät auszuschalten.
8. Setzen Sie die Garkomponenten wieder in das Hauptfass ein. Der Grill ist nun betriebsbereit.

ERSTE VERWENDUNG – EINBRENNEN DES GRILLS

Wenn Sie die Pelletkammer initialisiert haben, ist es wichtig, dass Sie den Grill vollständig ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit ihm zubereiten. Starten Sie den Grill und lassen Sie ihn für 30 bis 40 Minuten bei Temperaturen über 176 °C / 350 °F (mit geschlossenem Deckel) brennen, um den Grill auszubrennen und alles Fremdmaterial loszuwerden.

AUTOMATISCHES STARTEN

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung. Öffnen Sie den Deckel am Hauptfass. Prüfen Sie den Feuertopf und stellen Sie sicher, dass kein Hindernis eine korrekte Zündung verhindert. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdoobjekte in der Pelletkammer oder im Zuführsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
2. Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der SMOKE-Position befindet. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus aktiviert. Das Zuführsystem der Förderschnecke beginnt sich zu drehen, der Anzünder fängt an zu glühen und der Lüfter wird den Feuertopf mit Luft versorgen. Der Grill beginnt, Rauch zu produzieren, während der Startzyklus abläuft. Der Fassdeckel muss während des Startzyklus offen bleiben.

Zur Bestätigung, dass der Startzyklus richtig gestartet hat, warten Sie auf ein flackerndes Röhren und achten Sie auf die Hitze, die produziert wird.

3. Sobald sich der schwere weiße Rauch verzogen hat, ist der Startzyklus abgeschlossen und Sie können den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen.

VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

Wenn der elektrische Anzünder versagt oder die Grillflamme während des Garens ausgeht, gehen Sie die folgenden Schritte durch, oder starten Sie den Grill manuell.

1. Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der SMOKE-Position befindet. Öffnen Sie den Fassdeckel. Nehmen Sie alle Garkomponenten aus dem Inneren heraus. Entfernen Sie alle nicht verbrannten Pellets und die gesamte Asche aus dem Feuertopf. Fassen Sie den Anzünder nicht an, damit Sie sich nicht verletzen, da er sehr heiß wird.
2. Wenn alle Garkomponenten herausgenommen und gesäubert sind, drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten. Prüfen Sie Folgendes:
 - Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Feuertopf halten und die Hitze fühlen.
 - Überprüfen Sie visuell, dass der Anzünder circa 13 mm / 0,5 Inch in den Feuertopf hineinragt.
 - Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Feuertopf fallen.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Verbrennungslüfter arbeitet, indem Sie prüfen, ob Sie sein flackerndes Röhren hören.
3. Wenn einer der oben aufgeführten Punkte nicht ordnungsgemäß funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen zur **Fehlerbehebung**.

MANUELLES STARTEN

1. Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der SMOKE-Position befindet. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromversorgung.
2. Prüfen Sie den Feuertopf und vergewissern Sie sich, dass es kein Hindernis für eine richtige Zündung gibt. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Fremdobjekte in der Pelletkammer oder im Zuführsystem zur Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, 100-prozentig naturbelassenen Hartholzpellets zum Grillen.
3. Öffnen Sie den Fassdeckel. Entfernen Sie die Garkomponenten, um an den Feuertopf zu kommen. Geben Sie eine gute Handvoll Pellets in den Feuertopf. Spritzen Sie einen gelförmigen Feueranzünder oder einen anderen geeigneten Pelletanzünder über die Pellets. Eine geringe Menge eines festen Feueranzünders (wie beispielsweise aus Sägemehl und Wachs oder Sagespänen) ist ebenfalls geeignet. Geben Sie zusätzlich eine kleine Menge Pellets in den Feuertopf.

HINWEIS: Verwenden Sie niemals Spiritus, Benzin, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen.

4. Zünden Sie den Inhalt des Feuertopfs mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug an. Lassen Sie den Anzünder 3 bis 5 Minuten brennen. Versuchen Sie nicht, weiteren Anzünder in den Feuertopf zu geben. Sie können sich verletzen.
5. Setzen Sie die Garkomponenten schnell und vorsichtig wieder in das Fassinnere ein. Fahren Sie mit Schritt zwei des **automatischen Starten** fort.

DEN GRILL AUSSTELLEN

1. Wenn Sie fertig mit dem Grillen oder Räuchern sind, halten Sie den Hauptfassdeckel geschlossen und drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten, und drehen Sie den Temperaturregler auf OFF. Der Grill beginnt mit seinem automatischen Abkühlvorgang. Die Förderschneckeneinheit stoppt die Zufuhr von Brennmaterial, die Flamme brennt aus und der Lüfter läuft weiter, bis der Abkühlvorgang abgeschlossen ist.

PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss®-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmacksintensiven Betriebs bei minimalem Reinigungsaufwand. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungstipps, um den Grill zu warten:

1. PELLETKAMMER-EINHEIT

- Wenn Ihr Grill für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, wird empfohlen, alle Pellets aus der Förderschneckeneinheit herauszubefördern. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus dem Schneckenring heraus transportiert wurden.

HINWEIS: Verwenden Sie eine Bürste mit einem langen Griff oder saugen Sie die restlichen Pellets, das Sägemehl und den Schmutz durch das Pelletkammerngitter, damit die Kammer vollständig geleert wird.

- Prüfen Sie die Lüfterzuluftöffnung am Boden der Pelletkammer auf Verschmutzungen und reinigen Sie sie. Sobald Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer entfernt haben (siehe **Schaltplan** für die Abbildung), wischen Sie sorgfältig alles Öl ab, das sich auf den Lüfterflügeln angelagert hat. Dadurch stellen Sie eine ausreichende Luftzufuhr für das Zuführsystem sicher.

2. OBERFLÄCHEN INNEN

- Es wird empfohlen, den Feuertopf regelmäßig nach einigen Grilleinsätzen zu reinigen. Dadurch stellen Sie eine funktionierende Zündung sicher und vermeiden hartnäckige Schmutz- oder Ascheablagerungen im Feuertopf.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste mit langem Griff (Messing oder Weichmetall) und entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Gargittern. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten Sie einen Fettbrand erleben, halten Sie den Grilldeckel geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig das Essen, schalten Sie den Grill ab und schließen Sie den Deckel, bis das Feuer komplett ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn welches zur Hand ist.
- Prüfen Sie den Fettbehälter häufig, und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie kochen.

3. OUTSIDE SURFACES

- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keinen Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme auf den Grillaußenoberflächen. **Alle lackierten Oberflächen sind nicht von der Garantie abgedeckt**, sie sind vielmehr Teil der allgemeinen Pflege- und Wartungsroutinen. Bei Farbkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit hitzebeständigem Grillack ausgebessert werden.
- Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um dem Grill einen Rundumschutz zu geben! Eine Abdeckung ist der beste Schutz gegen das Wetter und äußere Verunreinigungen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

ÜBERSICHT REINIGUNGSHÄUFIGKEIT (NORMALER GEBRAUCH)

GEGENSTAND	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	CLEANING METHOD
Unterseite des Hauptgrills	Alle 5-6 Grill-Sessions	Leerschaukeln, weiteren Schmutz aussaugen
Feuertopf	Nach jedem 2-3. Grillen	Leerschaukeln, weiteren Schmutz aussaugen
Garroste	Nach jedem Grillen	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Fettbehälter	Nach jedem Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Feuerpfanne	Alle 5-6 Grill-Sessions	Hauptblech mit Schieber abschaben, nicht abwaschen
Zuführsystem Förderschnecke	Wenn der Pelletbeutel leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke das Sägemehl heraustransportieren, sodass die Pelletkammer leer ist
Elektronische Teile Pelletkammer	Einmal im Jahr	Innen auswischen, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lüfterzuluftöffnung	Alle 5-6 Grill-Sessions	Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Grillsonde	Nach jedem 2-3. Grillen	Scheuerschwamm und Seifenwasser

TIPPS UND TECHNIKEN

Lesen Sie diese hilfreichen Tipps und Techniken, die wir von Pit Boss®-Besitzern, unseren Mitarbeitern und Kunden wie Ihnen zusammengetragen haben, um Ihren Grill besser kennenzulernen:

1. LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Halten Sie die Küche und den Garbereich sauber. Verwenden Sie andere Platten und Küchenutensilien für das gegarte Fleisch als die, die Sie für die Vorbereitung und den Transport des rohen Fleisches zum Grill benutzt haben. Das verhindert eine Übertragung von Bakterien. Jede Marinade oder Baste sollte ihre eigenen Utensilien haben.
- Halten Sie heiße Lebensmittel heiß (über 60 °C / 140 °F) und kalte Lebensmittel kalt (unter 3 °C / 37 °F).
- Eine Marinade sollte niemals für den späteren Gebrauch aufbewahrt werden. Wenn Sie sie mit dem Fleisch servieren möchten, achten Sie darauf, sie vor dem Servieren aufzukochen.
- Gekochte Speisen sollten nicht länger als eine Stunde in der Hitze stehen. Lassen Sie heiße Speisen nicht länger als zwei Stunden außerhalb des Kühlschranks stehen.
- Marinieren und tauen Sie Fleisch im Kühlschrank auf. Fleisch sollte nicht bei Zimmertemperatur oder auf der Arbeitsfläche aufgetaut werden. Bakterien können wachsen und sich in den warmen feuchten Lebensmitteln schnell vermehren. Waschen Sie ihre Hände sorgfältig mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit den Essensvorbereitungen beginnen, sowie nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch und Geflügel angefasst haben.

2. GARVORBEREITUNGEN

- Seien Sie vorbereitet oder **Mise en Place**. Das bezieht sich auf das Vorbereiten des Kochrezepts, Brennstoffs, Zubehörs, der Kochutensilien und aller Zutaten, die Sie am Grill benötigen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Lesen Sie ebenfalls das Rezept vollständig durch, bevor Sie den Grill anzünden.
- Eine Bodenmatte für den Grill ist sehr nützlich. Bei Missgeschicken im Umgang mit dem Grillgut und Bratspritzern würde eine Bodenmatte für den Grill den Terrassen- oder Verandaboden beziehungsweise die Bodenplatten vor möglichen Fettflecken und versehentlichem Klecksen schützen.

3. GAR-TIPPS UND -TECHNIKEN

- Damit das Fleisch ein intensiveres Raucharoma annimmt, garen Sie langsam und bei niedrigen Temperaturen (auch bekannt als **low and slow**). Fleisch verschleißt seine Fasern, nachdem es eine Kerntemperatur von 49 °C / 120 °F erreicht hat. Eine gute Methode, um ein Austrocknen des Fleisches zu verhindern, ist das Auftragen von Feuchtigkeit mit einem Soßen-Mop oder einer Sprühflasche.
- Halten Sie den Deckel geschlossen, während Sie Ihre Fleischstücke scharf anbraten. Verwenden Sie immer einen Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Grillguts, das Sie zubereiten, zu bestimmen. Beim Räuchern von Lebensmitteln mit Hartholzpellets färbt sich Fleisch und Geflügel rosa. Das rosafarbene Band (nach dem Garen) wird als **Rauchring** bezeichnet und von Grillmeistern sehr geschätzt.
- Zuckerbasierte Soßen werden am besten gegen Ende der Garzeit aufgetragen, um ein Verbrennen und Aufflammen zu vermeiden.
- Lassen Sie Platz zwischen dem Grillgut und den Enden des Fasses, damit die Hitze gut zirkulieren kann. Auf einem überfüllten Grill benötigen die Grillstücke länger zum Garen.
- Verwenden Sie eine Grillzange zum Wenden des Fleisches und einen Pfannenwender für Burgerfleisch und Fisch. Wenn Sie dafür spitzes Kochbesteck wie eine Gabel nehmen, wird das Fleisch angestochen und der Fleischsaft tritt aus.
- Speisen in einer tiefen Auflaufform benötigen eine längere Garzeit als in einer flachen Bratpfanne.
- Es ist ratsam, das fertige Essen auf eine vorgewärmte Servierplatte zu legen, sodass das Essen warm bleibt. Bei rotem Fleisch wie Steak oder Braten ist es gut, es vor dem Servieren einige Minuten ruhen zu lassen. Dadurch wandert der Fleischsaft, der durch die Hitze an die Oberfläche gestiegen war, zurück in die Mitte des Fleisches und das Fleisch ist aromatischer im Geschmack.

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung, Wartung und Verwendung eines sauberen und trockenen Qualitätsbrennstoffs verhindert weitverbreitete Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss®-Grill schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben der Probleme hilfreich. Für FAQs besuchen Sie www.pitboss-grills.com. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren offiziellen Pit Boss®-Händler vor Ort oder den Kundendienst wenden.

WARNUNG: Trennen Sie immer das Netzkabel, bevor Sie den Grill zur Überprüfung, für Reinigungs-, Wartungs- oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stromversorgungslichter auf dem Steuerpanel leuchten nicht	Der Temperaturregler ist noch ausgeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler auf eine Temperaturstufe.
	Keine Verbindung mit der Stromquelle	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Setzen Sie den Schutzscharter zurück. Stellen Sie sicher, dass der GFCI mit einem Minimum von 10 Ampere läuft (siehe Schaltplan für einen Zugang zu den elektronischen Teilen) und alle Kabelverbindungen fest verbunden und trocken sind.
	Sicherung am Steuerpanel ausgelöst	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe Schaltplan für Abbildung), drücken Sie die Plastikklemmen, die das Steuerpanel arretieren, ziehen Sie die Steuerung vorsichtig in die Pelletkammer und lassen Sie sie los. Überprüfen Sie die Sicherung auf gebrochene Kabel oder ob ein Kabel schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ersetzt werden.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Steuerpanel muss ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Feuer im Feuertopf lässt sich nicht anzünden	Förderschnecke nicht initialisiert	Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird beziehungsweise jedes Mal, wenn die Pelletkammer komplett geleert wurde, muss die Förderschnecke initialisiert werden, damit Pellets den Schneckenring füllen. Wenn keine Initialisierung erfolgt ist, läuft der Zündungstimer ab, bevor die Pellets zum Feuertopf transportiert wurden. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer durch.
	Motor der Förderschnecke ist verstopft	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE, und sehen Sie nach dem Zuführsystem der Förderschnecke. Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Feuertopf fallen. Falls sie nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich für Hilfe oder Ersatzteile telefonisch an den Kundendienst.
	Fehler Anzünder	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät anzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE und sehen Sie nach dem Anzünder. Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Feuertopf halten und die Hitze fühlen. Überprüfen Sie visuell, dass der Anzünder circa 13 mm / 0,5 Inch in den Feuertopf hineinragt. Wenn er nicht richtig funktioniert, führen Sie einen manuellen Start durch, um weiterzugrillen. Wenden Sie sich jedoch an den Kundendienst für Hilfe oder Ersatzteile.
	Unzureichende Luftströmung durch Brenntopf	Prüfen Sie den Brenntopf auf Ascheablagerungen oder Blockierungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist.
Blinkende Punkte auf dem LCD-Bildschirm	Der Anzünder ist an	Das ist kein Fehler, der den Grill beeinträchtigt. Es zeigt, dass das Gerät Strom hat und sich im Startmodus befindet (Anzünder ist an). Der Anzünder wird sich nach circa fünf Minuten ausstellen. Sobald die blinkenden Punkte verschwunden sind, beginnt der Grill, auf die gewünschte Temperatur hochzuheizen.
Blinkende Temperatur auf dem LCD-Bildschirm	Grilltemperatur ist unter 65 °C / 150 °F	Das ist kein Fehler, der das Gerät beeinträchtigt. Er zeigt jedoch, dass das Risiko besteht, dass das Feuer ausgeht. Schauen Sie nach, ob sich genügend Brennstoff in der Pelletkammer befindet oder ob das Zuführsystem blockiert ist. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen . Überprüfen Sie den Temperaturfühler und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Kontrollieren Sie den Feuertopf auf Ascheablagerungen und Hindernisse, und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn

		Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft (rotiert), und stellen Sie sicher, dass der Schneckenrog nicht innen blockiert ist.
Fehlercode „ErH“	Das Gerät hat sich überhitzt, wahrscheinlich durch einen Fettbrand oder zu viel Brennstoff.	Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie den Grill abkühlen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen . Entfernen Sie nach der Wartung die Pellets und prüfen Sie die Position aller Komponententeile. Sobald das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf und schalten es an, wählen Sie danach die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode „Er1“	Grill Sondenkabel stellt keine Verbindung her.	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung der Pelletkammer (siehe Schaltplan für Abbildung) und überprüfen Sie, ob die Kabel des Temperaturfühlers Schäden aufweisen. Stellen Sie sicher, dass die Molex-Stecker des Temperaturfühlers fest (und richtig) mit dem Steuerpanel verbunden sind.
Fehlercode „ErP“	Gerät wurde bei letzter Verbindung mit Stromquelle nicht richtig abgeschaltet. Stromausfall während das Gerät in Gebrauch ist.	Sicherheitsfunktion verhindert einen automatischen Neustart. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät abzuschalten, warten Sie zwei Minuten, dann drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf erneut, um das Gerät anzuschalten. Drehen Sie den Temperaturregler auf SMOKE oder die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode nach wie vor angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode „noP“	Schlechte Verbindung am Verbindungsport	Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler vom Verbindungsport am Steuerpanel und verbinden Sie ihn erneut. Stellen Sie sicher, dass das Adapter des Fleischtemperaturfühlers fest verbunden ist. Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Adapterende. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst für Ersatzteile.
	Fleischtemperaturfühler beschädigt	Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Fleischtemperaturfühler. Wenn er beschädigt ist, wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst für Ersatzteile.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Steuerpanel muss ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Grill erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Unzureichende Luftströmung durch Feuertopf	Prüfen Sie den Feuertopf auf angelagerte Asche oder Hindernisse. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft, und stellen Sie sicher, dass der Schneckenrog nicht innen blockiert ist. Wenn Sie die oben aufgeführten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill, stellen Sie die Temperatur auf SMOKE und warten Sie 10 Minuten. Kontrollieren Sie, dass die Flamme hell und lebendig ist.
	Fehlender Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, Störung im Zuführsystem	Schauen Sie in die Pelletkammer und kontrollieren Sie, dass genug Brennstoff vorhanden ist. Füllen Sie ihn auf, wenn nur wenig vorhanden ist. Falls die Qualität der Holzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann das zur Blockierung des Zuführsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Grillsonde	Überprüfen Sie den Status des Temperaturfühlers. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Wenn er beschädigt ist, wenden Sie sich für Ersatzteile an den Kundendienst.
Grill produziert zu viel oder verfärbten Rauch	Fettablagerung	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Qualität der Holzpellets	Entfernen Sie feuchte Pellets aus der Pelletkammer. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen zur Reinigung. Ersetzen Sie sie mit trockenen Holzpellets.
	Feuertopf ist blockiert	Entfernen Sie feuchte Pellets aus dem Feuertopf. Führen Sie die Initialisierung der Pelletkammer durch.
	Unzureichende Luftzuführung für Lüfter	Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig arbeitet und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist.
Häufiges Aufflammen	Gartemperatur	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fetthaltiges Grillgut garen.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .

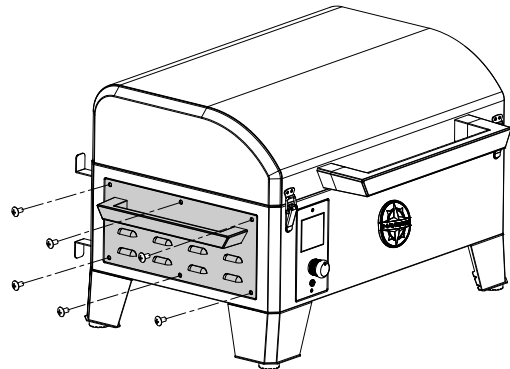
SCHALTPLAN

Das digitale Steuerpanel ist ein diffiziles und wertvolles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen in unten abgebildeten Schaltplan um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN 220-240 V, 50 Hz, 220 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

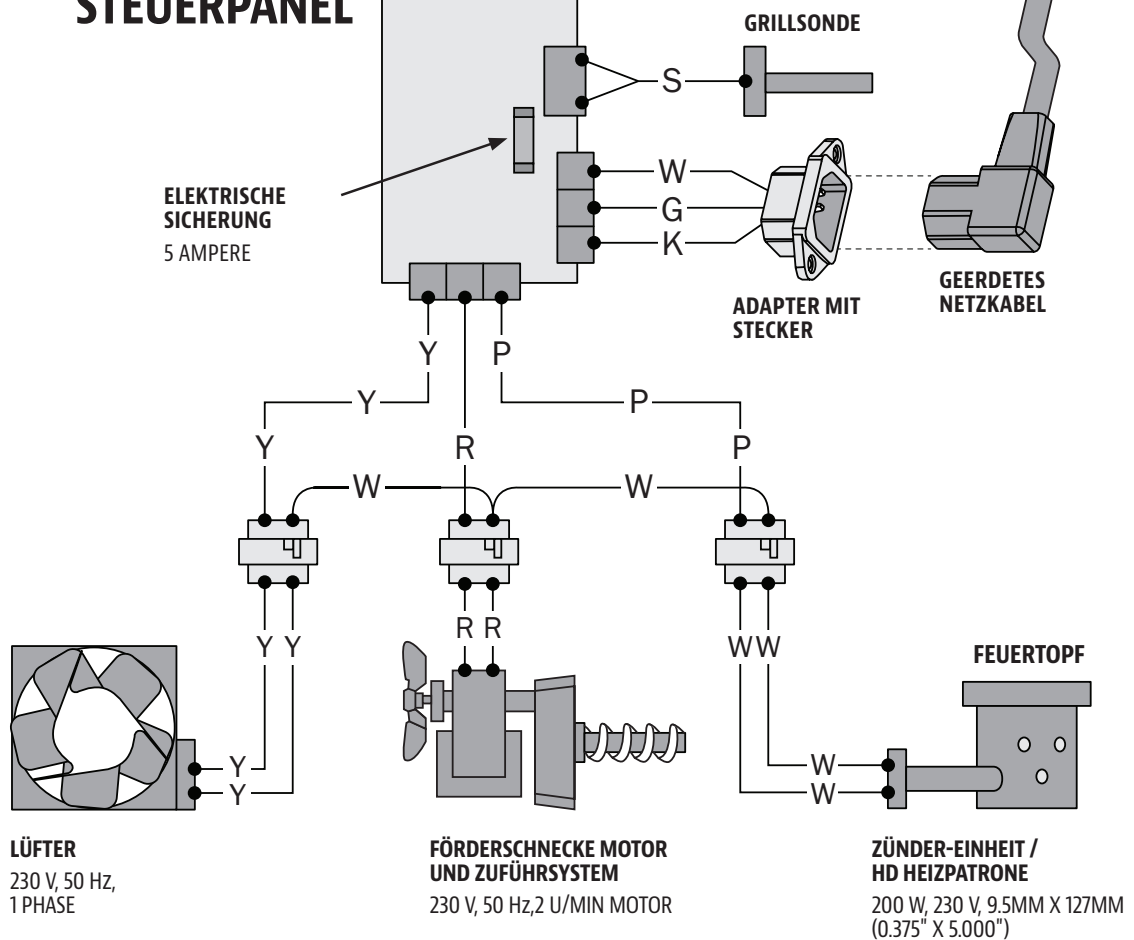
HINWEIS: Elektronische Komponenten, die Produktsicherheitstests bestanden haben und von Zertifizierungsdiensten zertifiziert wurden, besitzen eine Testtoleranz von $\pm 5-10$ Prozent.

SUCHEN UND ENTFERNEN SIE DIE SECHS SCHRAUBEN DER ZUGANGSKLAPPE AUF DER LINKEN SEITE DES GERÄTS.



BRENNSTOFFZUFUHR-RATE:
0.5 KG/H
(1.1 LB/H)

DIGITALE STEUERPANEL



INDEX

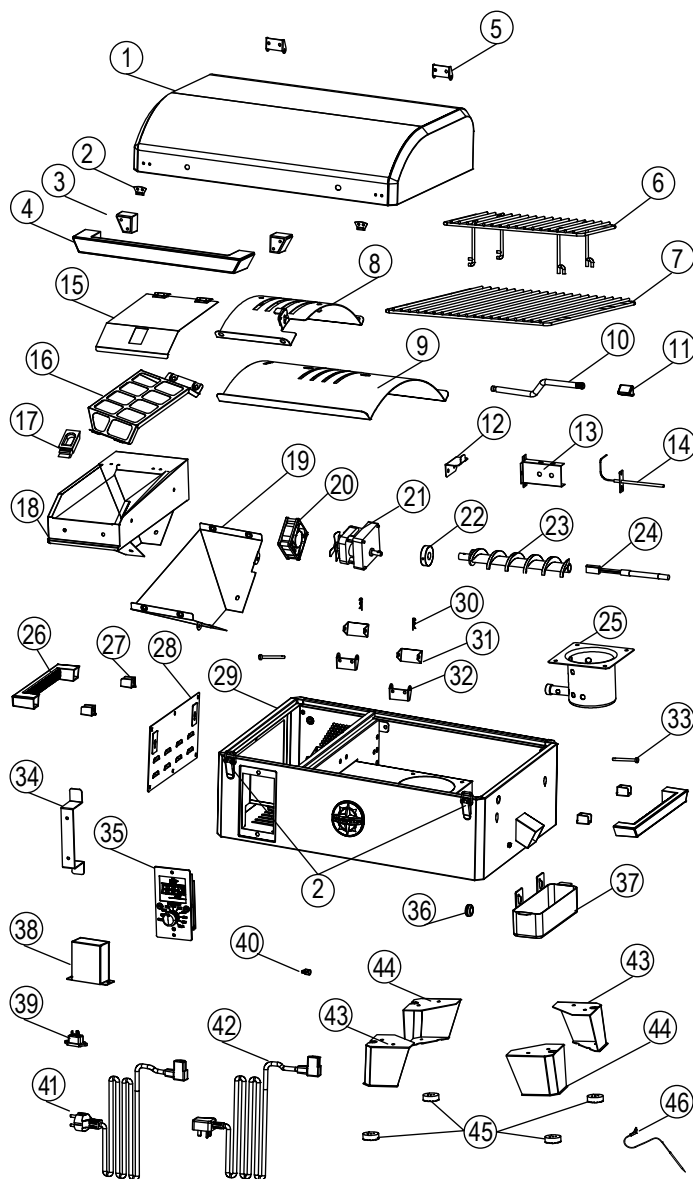
W: WEISS
Y: GELB
P: VIOLETT
R: ROT
K: SCHWARZ
S: SILBER
G: GRÜN

DE

DEUTSCHE

ERSATZTEILE

Teile	Beschreibung
1	Deckel (x1)
2	Haspe (x2)
3	Einbauring mit Bolzen (x2)
4	Deckelgriff (x1)
5	Deckelscharnier (x2)
6	Oberer Grillrost (x1)
7	Grillrost (x1)
8	Schieberegler für den Bratrost (x1)
9	Große Platte für den Bratrost (x1)
10	Einstellstange für den Bratrost (x1)
11	Einstellstangenhalter für den Bratrost (x1)
12	Flame Broiler-Aufhängung (x1)
13	Grillsondenschild (x1)
14	Grillsonde (x1)
15	Deckel Pelletkammer (x1)
16	Sicherheitsgitter Pelletkammer (x1)
17	Deckelschalter der Pelletkammer (x1)
18	Gehäuse Pelletkammer (x1)
19	Pelletkammer-Führungsblech (x1)
20	Verbrennungslüfter (x1)
21	Motor Förderschnecke (x1)
22	Nylonbuchse (x1)
23	Gewindeeinheit Förderschnecke (x1)
24	Anzünder (x1)
25	Feuertopf (x1)
26	Seitengriff (x2)
27	Seitengriffhalterung (x4)
28	Zugangsabdeckung Pelletkammer (x1)
29	Feuerkasten / Gehäuse (x1)
30	R-Stift (x2)
31	Scharnier B (x2)
32	Gehäusescharnier (x2)
33	Stift (x2)
34	Geerdetes Netzkabel – Halterung (x1)
35	Steuerpanel (x1)
36	Gummiring (x1)
37	Fettbehälter (x1)
38	Wasserdichte Abdeckung des Netzkabels (x1)
39	Adapter mit Stecker (x1)



Teile	Beschreibung
40	Netzkabelclip (x1)
41	Netzkabel – F-Stecker (x1)
42	Netzkabel – G-Stecker (x1)
43	Fuß A (x2)
44	Fuß B (x2)
45	Fußdichtung (x4)
46	Fleischthermometer (x1)

DE
DEUTSCHE

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Holzpelletgrills von Pit Boss®, hergestellt von Dansons, verfügen ab Verkaufsdatum über eine beschränkte Garantie für den Originalkäufer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum und der Nachweis des Kaufdatums oder eine Kopie der Originalrechnung sind notwendig, um die Garantieansprüche zu belegen. Kunden haben die Kosten für Teile, den Versand und die Bearbeitung selbst zu tragen, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist. Dansons gewährt fünf (5) Jahre Garantie für Mängel und Bearbeitungsfehler auf alle Teile und fünf (5) Jahre auf elektrische Komponenten. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Originalkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den eingeschränkten Garantiezeitraum nicht über die fünf (5) Jahre ab Kaufdatum hinaus.

Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahlem Versand, wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass das/die Teil(e) fehlerhaft ist/sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts Anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat.

Dansons ergreift alle Vorsichtsmaßnahmen und verwendet Materialien, die rosthemmend sind. Trotz dieser Sicherheitsmaßnahmen können die schützenden Beschichtungen durch verschiedenste Substanzen und Umstände, auf die Dansons keinen Einfluss hat, beschädigt werden. Hohe Temperaturen, zu hohe Feuchtigkeit, Chlor, industrielle Dämpfe, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können. Aus diesen Gründen erstreckt sich die Garantie nicht auf Rosten oder Oxidieren, es sei denn, die strukturelle Integrität der Grillkomponente geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie den Abschnitt Pflege und Wartung durch, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Grillabdeckung, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist. Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des Grills aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen Grill, der für kommerzielle Anwendungen genutzt wurde.

AUSNAHMEN

Für Pit Boss®-Grills gibt es keine schriftliche oder implizierte Leistungsgarantie, da der Hersteller keinen Einfluss hat auf den Aufbau, den Betrieb, die Reinigung, die Wartung oder die Art des Brennstoffs, der verfeuert wird. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch aufgebaut, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Jede Verwendung von Gas, die nicht in diesem Handbuch beschrieben wird, kann den Verfall der Garantie nach sich ziehen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen. Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss®-Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme. Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

ERSATZTEILE BESTELLEN

Zur Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Pit Boss®-Händler vor Ort oder besuchen Sie unseren Online-Shop unter: www.pitboss-grills.com

DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundendienst, von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES)

service@pitboss-grills.com | **Gebührenfreie hotline: +1-877-303-3134** | **Gebührenfreies fax: +1-877-303-3135**

GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss®-Händler für Reparaturen oder Ersatzteile. Dansons benötigt einen Kaufnachweis, um einen Garantieanspruch zu begründen. Bewahren Sie daher Ihren Originalkaufbeleg oder Ihre Rechnung zur zukünftigen Verwendung auf. Die Serien- und Modellnummer Ihres Pit Boss® finden Sie im Deckel der Pelletkammer. Notieren Sie die Zahlen unten, da das Etikett mit der Zeit abgegriffen oder unleserlich werden kann.

MODELL

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

AUTORISIERTER HÄNDLER

DE

DEUTSCHE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LE CAUSE PRINCIPALI DEGLI INCENDI DEGLI APPARECCHI SONO UNA SCARSA MANUTENZIONE E IL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE NECESSARIE PER I MATERIALI INFIAMMABILI. È DELLA MASSIMA IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO VENGA UTILIZZATO SOLO IN CONFORMITÀ ALLE ISTRUZIONI RIPORTATE DI SEGUITO.

Leggere e comprendere l'intero manuale prima di tentare di assemblare, azionare o installare il prodotto. In questo modo si potrà godere della nuova griglia a pellet di legno senza inconvenienti. Si consiglia inoltre di conservare questo manuale per riferimento futuro.

PERICOLI E AVVERTENZE

È necessario contattare l'associazione di proprietari, i funzionari del settore edilizia o i vigili del fuoco locali o l'autorità competente per ottenere i permessi necessari, il mandato o le informazioni su eventuali restrizioni per l'installazione, come l'installazione della griglia su una superficie infiammabile, i requisiti di ispezione o anche la possibilità di utilizzo nella propria area.

1. È necessario mantenere una distanza minima di 305 mm dalle strutture infiammabili ai lati della griglia e di 305 mm tra la parte posteriore retro della griglia alle strutture infiammabili. **Non installare l'apparecchio su pavimenti infiammabili o protetti da superfici infiammabili, a meno che non si ottengano permessi e autorizzazioni adeguati da parte delle autorità competenti.** Non utilizzare questa apparecchiatura in ambienti interni o in aree chiuse e non ventilate, all'intero di case, veicoli, tende, garage. Questa apparecchiatura a pellet di legno non deve essere posizionata sotto un soffitto o un oggetto sospeso infiammabile. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Se dovesse bruciare del grasso, spegnere la griglia e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco non si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione. Non gettare acqua sull'apparecchiatura. Non cercare di soffocare l'incendio. È utile tenere in loco un estintore approvato di qualsiasi classe (A, B o C). Se si verifica un incendio incontrollato, contattare il corpo dei vigili del fuoco.

2. Tenere cavi di alimentazione e combustibile lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare la griglia sotto la pioggia o vicino a fonti d'acqua. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
3. Dopo un periodo di conservazione o inutilizzo, controllare che la graticola non presenti ostruzioni, che nella tramoggia non vi siano corpi estranei e che non vi siano ostruzioni intorno alla presa di aspirazione o al camino. Pulire prima dell'uso. Per prolungare la durata dell'unità è necessaria una manutenzione regolare. **Se la griglia viene conservata all'esterno durante la stagione delle piogge o quando l'umidità è elevata, adottare opportune precauzioni affinché l'acqua non penetri nella tramoggia.** Quando è bagnato o esposto a forte umidità, il pellet di legno si espande notevolmente, si decompone e può intasare il sistema di alimentazione. Scollegare sempre l'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di assistenza o manutenzione.

Non trasportare la griglia quando è in uso o è rovente. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che la griglia sia completamente fredda al tatto prima di spostarla.

4. Si consiglia di utilizzare guanti per barbecue o altri guanti resistenti al calore quando si utilizza la griglia. Non utilizzate accessori non specificati per l'uso con questo apparecchio. Non collocare coperture per barbecue o altro materiale infiammabile nel ripiano sotto il barbecue.

5. Per evitare che dita, indumenti o altri oggetti vengano a contatto con il sistema di alimentazione della coclea, l'apparecchio è dotato di una protezione in metallo, montata all'interno della tramoggia. Questa protezione non deve essere rimossa a meno che non sia richiesto dal Servizio clienti o da un concessionario autorizzato.

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.

6. Le parti della griglia possono essere roventi e possono provocare lesioni gravi. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso.
7. Non allargare i fori del dispositivo di accensione o i recipienti di combustione. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare un rischio di incendio e danni fisici e invalidare la garanzia.
8. Il prodotto potrebbe avere bordi o punti taglienti. Il contatto può causare lesioni. Maneggiare con cura.

SMALTIMENTO DELLE CENERI

Le ceneri devono essere collocate in un contenitore metallico con un coperchio a tenuta. Il contenitore delle ceneri chiuso deve essere collocato su un pavimento non infiammabile o al suolo, ben lontano da tutti i materiali infiammabili, in attesa dello smaltimento finale. Quando si smaltiscono le ceneri per interrimento o disperdendole in loco con altri metodi, dovrebbero essere tenute in un contenitore chiuso fino a quando le braci non si siano raffreddate completamente.

PELLET DI LEGNO

Questo apparecchio per la cottura a pellet è progettato e approvato solo per il legno pellettizzato completamente naturale. La combustione di qualsiasi altro tipo di combustibile in questo apparecchio invaliderà la garanzia e l'informativa sulla sicurezza. È necessario utilizzare solo pellet di legno naturale, studiato per la combustione in griglie per barbecue a pellet. Non utilizzare combustibile con additivi. I pellet di legno sono altamente sensibili all'umidità e dovrebbero essere conservati sempre in un contenitore ermetico. Quando si ripone la griglia inutilizzata per un periodo prolungato, consigliamo di eliminare tutti i pellet dalla tramoggia e dalla coclea per evitarne l'intasamento. Valore calorifico medio del pellet in 18608-20399,02 kJ/kg (8000-8770 BTU/LB), contenuto di ceneri <1%.

Non usare alcool, benzina, liquido infiammabile o kerosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia. Durante l'uso, tenere questi liquidi lontano dall'apparecchio.

Al momento della stampa, non esiste uno standard industriale per i pellet di legno per barbecue, anche se la maggior parte dei mulini a pellet utilizza gli stessi standard per produrre pellet di legno per uso domestico. Per ulteriori informazioni, consultare il sito Web www.pelletheat.org o il *Pellet Fuel Institute*.

Contattare il rivenditore locale per informazioni sulla qualità dei pellet nella propria zona e per informazioni sulla qualità del marchio. Poiché non vi è alcun controllo sulla qualità dei pellet utilizzati, pellet umidi, non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni causati dalla scarsa qualità del combustibile.

CREOSOTO

Il creosoto, o fuliggine, è una sostanza simile al catrame. Quando brucia, produce fumo nero con un residuo anch'esso di colore nero. La fuliggine o il creosoto si formano quando l'apparecchio viene azionato in modo non corretto, ad esempio quando si verificano le seguenti condizioni: blocco della ventola di combustione, mancata pulizia e manutenzione dell'area di combustione, scarso tiraggio.

È pericoloso utilizzare questo apparecchio se la fiamma diventa scura, fuliginosa o se il recipiente di combustione è riempito eccessivamente di pellet. All'accensione, questo creosoto produce una fiamma estremamente calda e incontrollata, simile a quella sprigionata dal grasso che brucia. In questo caso, SPEGNERE l'unità, lasciarla raffreddare completamente, quindi controllare se è necessario eseguire interventi di manutenzione e pulizia. Si accumula comunemente lungo le aree di scarico.

Se all'interno dell'unità si è formato del creosoto, lasciare che l'unità si riscaldi a bassa temperatura, spegnere l'apparecchio, quindi eliminare qualsiasi accumulo con un asciugamano. Come il catrame, è molto più facile da pulire quando è caldo perché diventa liquido.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("IL KILLER SILENZIOSO")

Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e insapore prodotto dalla combustione di gas, legno, propano, carbone o altro combustibile. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono causare mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza, confusione, perdita di coscienza o morte. Seguire le seguenti linee guida per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utilizzatore della griglia, la sua famiglia o altre persone:

- Consultare un medico se durante la cottura o in prossimità dell'apparecchio avvertite sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che può essere facilmente scambiato per un raffreddore o un'influenza, viene spesso scoperto troppo tardi.
- Il consumo di alcol e droghe aumenta gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per la madre e il bambino durante la gravidanza, per i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone con problemi del sangue o del sistema circolatorio, come l'anemia, o con malattie cardiache.

INFORMATIVA SULLA SICUREZZA

Conforme a EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





AVVISO SUL COPYRIGHT

Copyright 2021. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente manuale può essere copiata, trasmessa, trascritta, memorizzata in un sistema di recupero dati, in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo senza espressa autorizzazione scritta di

Dansons

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

Servizio clienti

Da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20 PST (EN/FR/ES)
Numero verde: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

SOMMARIO

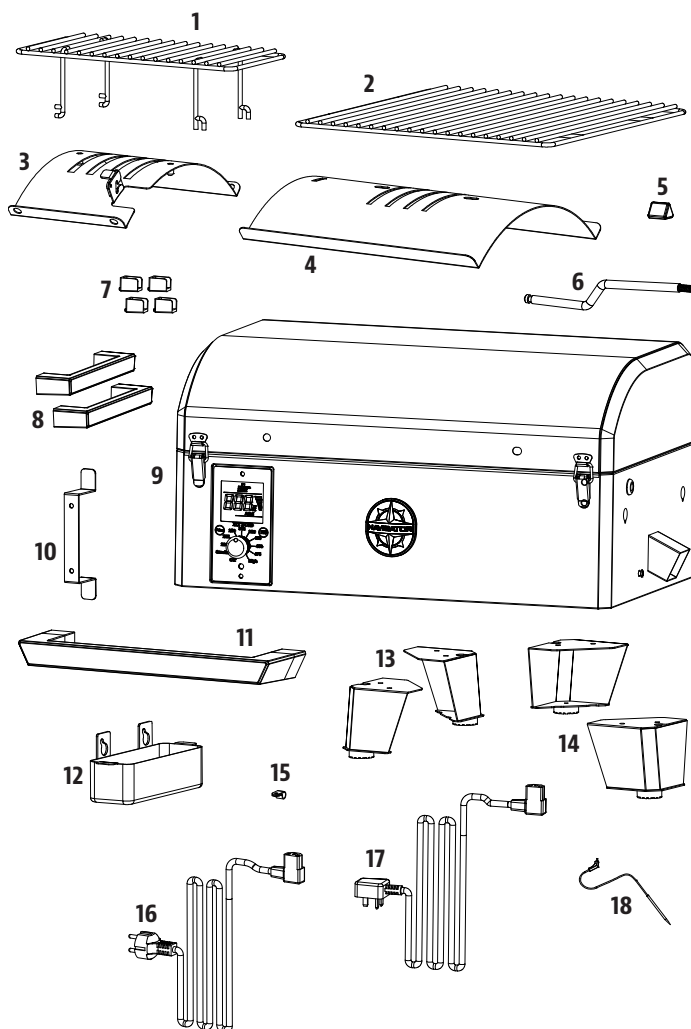
Informazioni sulla sicurezza	86
Parti e specifiche	90
Operazioni preliminari al montaggio	91
Istruzioni di montaggio	
Installazione delle maniglie laterali	91
Montaggio dei piedini sulla griglia	92
Montaggio del manico del coperchio	92
Installazione dei componenti del parafiamma	92
Installazione dei componenti di cottura	93
Montaggio della staffa del cavo di alimentazione	93
Installazione del cavo di alimentazione	94
Collegamento del contenitore di raccolta grasso	94
Collegamento a una fonte di alimentazione	94
Istruzioni operative	
Ambiente della griglia	95
Intervalli di temperatura della griglia	96
Come funzionano le sonde	96
Come funziona la scheda di controllo	97
Procedura di adescamento tramoggia	98
Primo utilizzo – sterilizzazione della griglia	98
Procedura di Avvio automatico	98
Procedura di Avvio manuale	99
Spegnimento della griglia	99
Cura e manutenzione	100
Suggerimenti e tecniche	101
Risoluzione dei problemi	102
Schema dei fili elettrici	104
Parti di ricambio	105
Garanzia	106

IT

ITALIANO

PARTI E SPECIFICHE

N.	Descrizione
1	Griglia di cottura superiore (x1)
2	Griglie di cottura (x1)
3	Elemento scorrevole del parafiamma (x1)
4	Piastra principale del parafiamma (x1)
5	Pomello della barra di regolazione del parafiamma (x1)
6	Barra di regolazione del parafiamma (x1)
7	Staffa maniglia laterale (x4)
8	Maniglia laterale (x2)
9	Cilindro principale/Gruppo tramoggia (x1)
10	Staffa cavo di alimentazione (x1)
11	Maniglia coperchio (x1)
12	Contenitore di raccolta grasso (x1)
13	Piedino A (x2)
14	Piedino B (x2)
15	Copiglia cavo di alimentazione (x1)
16	Cavo di alimentazione - Spina F (x1)
17	Cavo di alimentazione - Spina G (x1)
18	Sonda carni (x1)



NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso. Contattare il Servizio clienti se le parti sono mancanti durante l'assemblaggio dell'unità.

PB – REQUISITI ELETTRICI

220-240 V, 50 Hz, 220 W, SPINA A 3 POLI CON MESSA A TERRA

MODELLO	UNITÀ ASSEMBLATA (LxAxP)	PESO UNITARIO	AREA COTTURA	INTERVALLO DI TEMPERATURA
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM	19.7 KG	CORPO PRINCIPALE - 1,235.86 CM ² RASTRELLIERA SUPERIORE - 419.85 CM ² TOTALE - 1,655.71 CM ²	82-260°C

OPERAZIONI PRELIMINARI AL MONTAGGIO

Le parti si trovano in tutto il cartone di spedizione, anche sotto la griglia. Ispezionare la griglia, le parti e la confezione blister della viteria dopo la rimozione dal cartone di protezione per la spedizione. Eliminare tutti i materiali di imballaggio all'interno e all'esterno della griglia prima del montaggio, quindi esaminare e ispezionare tutte le parti facendo riferimento all'elenco dei componenti. Se una parte è mancante o danneggiata, non tentare di assemblare il prodotto. I danni di spedizione non sono coperti dalla garanzia. Per le parti di ricambio, contattare il proprio rivenditore o il Servizio clienti Pit Boss® dal lunedì alla domenica, dalle 4 alle 20 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numero verde: 1-877-303-3134 | Numero verde (fax): 1-877-303-3135

IMPORTANTE: per facilitare l'installazione, la presenza di due persone è utile (ma non necessaria) durante l'assemblaggio dell'unità.

Strumenti necessari per il montaggio: cacciavite e livella. *Strumenti non inclusi.*



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

IMPORTANTE: prima di iniziare le operazioni di montaggio in base alle istruzioni, si consiglia di leggere ogni passaggio per intero. Non serrare completamente le viti fino a quando non siano state installate tutte le viti per quel passaggio.

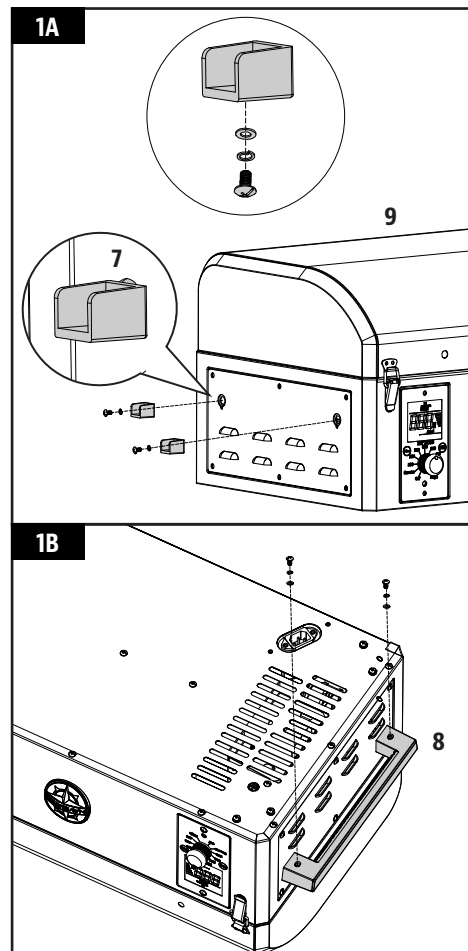
1. INSTALLAZIONE DELLE MANIGLIE LATERALI

Parti necessarie:

- 4 x Staffa maniglia laterale (#7)
- 2 x Maniglia laterale (#8)
- 1 x Cilindro principale/Gruppo tramoggia (#9)

Installazione:

- Posizionare un pezzo di cartone sul pavimento per evitare di graffiare l'unità e i componenti durante il montaggio. Rimuovere tutte le parti presenti all'interno del coperchio.
- Rimuovere le viti preinstallate, le rondelle di bloccaggio e le rondelle dalle quattro staffe della maniglia laterale. Metterle da parte.
- Rimuovere le due viti preinstallate dal pannello laterale sinistro dell'unità (sul pannello di accesso alla tramoggia). Fissare le due staffe della maniglia laterale al pannello laterale sinistro utilizzando le viti appena rimosse. Ripetere la stessa procedura di installazione per il pannello laterale destro dell'unità con le altre due staffe della maniglia laterale. Osservare la figura 1A.
- Quindi, capovolgere con attenzione l'unità. Installare ciascuna maniglia laterale nelle staffe della maniglia laterale utilizzando le viti, le rondelle di bloccaggio e le rondelle precedentemente rimosse dalle staffe della maniglia laterale. Osservare la figura 1B.



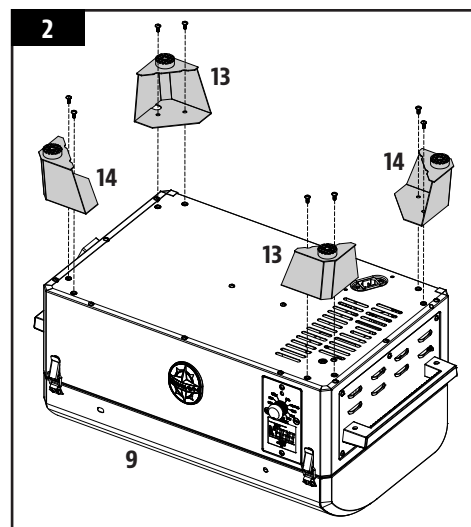
2. MONTAGGIO DEI PIEDINI SULLA GRIGLIA

Parti necessarie:

- 1 x Cilindro principale/Gruppo tramoggia (#9)
- 2 x Piedino A (#13)
- 2 x Piedino B (#14)

Installazione:

- Rimuovere le otto viti preinstallate dagli angoli del pannello inferiore dell'unità, due da ogni angolo.
- Fissare il piedino A all'angolo del pannello inferiore (più vicino alla scheda di controllo) utilizzando due delle viti precedentemente rimosse. Ripetere la stessa procedura di installazione nell'angolo opposto con l'altro piedino A.
- Fissare ciascun piedino B sui due restanti angoli del pannello inferiore utilizzando due viti per ogni piedino.



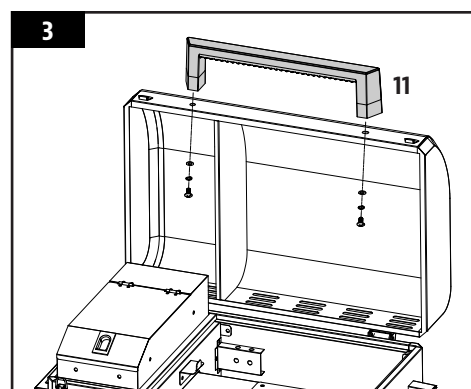
3. MONTAGGIO DEL MANICO DEL COPERCHIO

Parti necessarie:

- 1 x Maniglia coperchio (#11)

Installazione:

- Rimuovere le viti preinstallate, le rondelle di bloccaggio e le rondelle dalle estremità della maniglia del coperchio. Aggiungere una rondella di bloccaggio e una rondella in una vite, poi dall'interno del coperchio del cilindro, inserire la vite in modo che sporga verso l'esterno. Serrare manualmente la vite (dall'interno) sulla maniglia del coperchio. Ripetere la stessa procedura di installazione per l'altra estremità della maniglia del coperchio.



4. INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI DEL PARAFIAMMA

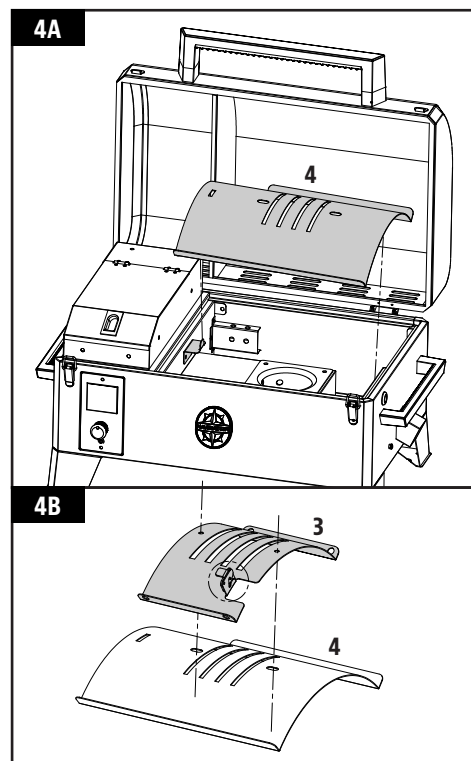
Parti necessarie:

- 1 x Elemento scorrevole del parafiamma (#3)
- 1 x Piastra principale del parafiamma (#4)
- 1 x Pomello della barra di regolazione del parafiamma (#5)
- 1 x Barra di regolazione del parafiamma (#6)

Installazione:

- Inserire la piastra principale del parafiamma nel cilindro principale, iniziando da destra. Appoggiare la fessura della piastra principale del parafiamma sulla linguetta della sporgenza a sinistra, quindi appoggiare la parte sinistra nella sporgenza integrata (all'interno a destra) del cilindro principale che dirige il grasso verso il contenitore di raccolta. La parte si troverà in posizione leggermente angolata verso il basso. Osservare la figura 4A.

IMPORTANTE: se la piastra principale del parafiamma si trova alla base del cilindro, non è installata correttamente. La piastra principale del parafiamma deve essere inclinata, con il lato sinistro più in alto di quello destro. Una cattiva installazione di questa parte può causare danni al cilindro della griglia.



- Posizionare l'elemento scorrevole del parafiamma sopra la piastra principale del parafiamma, coprendo le aperture. Assicurarsi che la linguetta sollevata sia a destra, per regolare facilmente la fiamma diretta o indiretta durante la cottura. Osservare la figura 4b. Entrambe le parti del parafiamma sono leggermente cosparse di olio per evitare la formazione di ruggine durante la spedizione.
- Quindi, rimuovere la maniglia della barra di regolazione del parafiamma dalla barra. Inserire la barra di regolazione del parafiamma attraverso il foro di apertura sul lato destro del cilindro principale. Aggiungere di nuovo la maniglia della barra di regolazione del parafiamma sul lato esterno del cilindro. Successivamente, far scorrere l'estremità dentellata della barra di regolazione nella linguetta di bloccaggio sull'elemento scorrevole del parafiamma che fornisce un accesso regolabile all'elemento scorrevole del parafiamma sulla piastra principale. Osservare i passaggi in figura 4C.

NOTA: quando l'elemento scorrevole del parafiamma è aperto e si utilizza la fiamma diretta, non lasciare la griglia incustodita per un certo periodo di tempo.

5. INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI DI COTTURA

Parti necessarie:

- 1 x Griglia Di Cottura Superiore (#1)
- 1 x Griglie di cottura (#2)

Installazione:

- Posizionare la griglia di cottura sulla sporgenza all'interno della griglia principale.
- Posizionare il ripiano di cottura superiore sulla griglia di cottura. Il ripiano di cottura superiore può essere posizionato a piacere.

NOTA: per mantenere le prestazioni di rosolatura e cottura delle griglie di cottura, sono necessarie una cura e una manutenzione regolari.

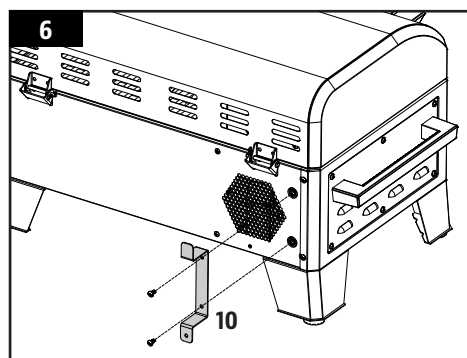
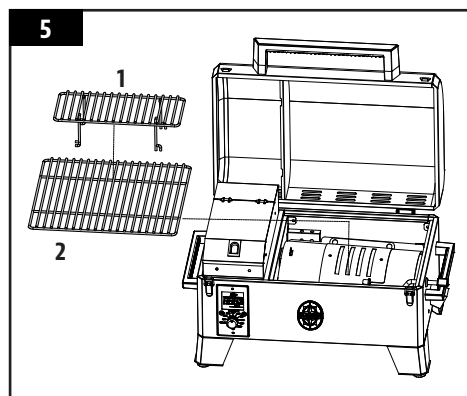
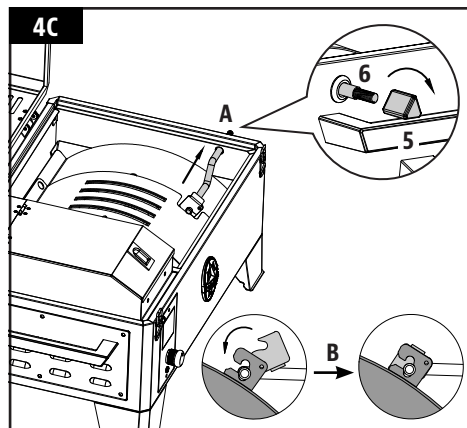
6. MONTAGGIO DELLA STAFFA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Parti necessarie:

- 1 x Staffa cavo di alimentazione (#10)

Installazione:

- Rimuovere le due viti preinstallate dal pannello posteriore dell'unità. Fissare la staffa del cavo di alimentazione all'angolo utilizzando le due viti rimosse in precedenza.



7. INSTALLAZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

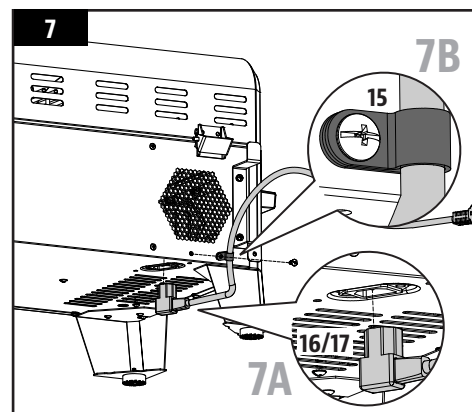
NOTA: vengono forniti due cavi di alimentazione. Selezionare il cavo di alimentazione richiesto per l'area geografica di utilizzo.

Parti necessarie:

- 1 x Copiglia cavo di alimentazione (#15)
- 1 x Cavo di alimentazione (#16 o #17)

Installazione:

- Posizionare la copiglia del cavo di alimentazione sul cavo di alimentazione. Quindi, inserire il cavo di alimentazione nella scanalatura sul fondo dell'unità. Osservare la figura 7A.
- Fissare la copiglia al pannello posteriore utilizzando la vite preinstallata sotto l'apertura di ventilazione. Osservare la figura 7B.



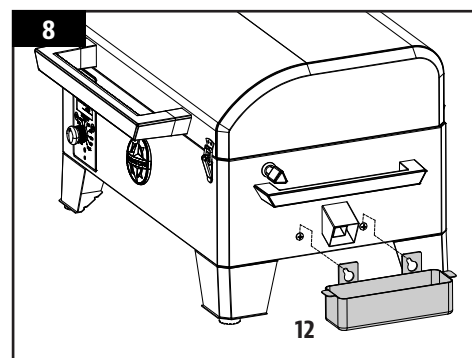
8. COLLEGAMENTO DEL CONTENITORE DI RACCOLTA GRASSO

Parti necessarie:

- 1 x Contenitore di raccolta grasso (#12)

Installazione:

- Posizionare il contenitore di raccolta del grasso su due delle viti premontate del pannello laterale del cilindro principale. Premere fermamente verso il basso per assicurarsi che il contenitore sia a livello delle viti per evitare fuoriuscite di grasso.
- L'unità è ora completamente assemblata.



9. COLLEGAMENTO A UNA FONTE DI ALIMENTAZIONE

NOTA: prima di collegare l'unità Pit Boss® a una presa elettrica, assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura si trovi in posizione OFF.

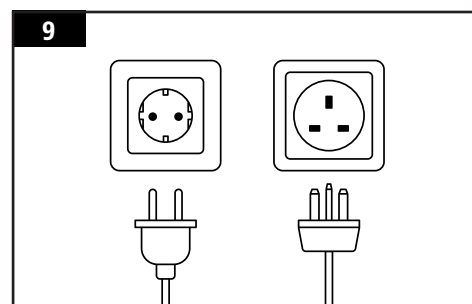
• PRESA STANDARD

Questo apparecchio deve essere alimentato con 220-240 volt, 50 hz, 220 w. Richiede un connettore a 3 poli con messa a terra. Prima dell'uso, accertarsi che l'estremità dotata di messa a terra non sia danneggiata. Nella scheda di controllo è inserito un fusibile ad azione rapida da 220-240 volt per proteggere la scheda dal dispositivo di accensione.

• IN VIAGGIO

Scollegare il dispositivo di accensione dal cablaggio principale. Utilizzare la procedura di avvio manuale. L'unità Pit Boss® può funzionare tramite un inverter da 12 volt, 100 watt, collegato alla presa dell'automobile. Per utilizzare il dispositivo di accensione automatico, si consiglia di servirsi di un inverter da almeno 1.000 watt.

IMPORTANTE: scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione quando non è in uso.



ISTRUZIONI OPERATIVE

Con l'attuale tendenza a un'alimentazione sana e nutriente, un fattore da considerare è l'importanza di ridurre l'assunzione di grassi. Uno dei modi migliori per ridurre il grasso nella dieta è quello di utilizzare un metodo di cottura a basso contenuto di grassi, come la cottura alla griglia. Quando la griglia a pellet funziona con pellet di legno naturale, il sapore deciso del legno penetra nelle carni, riducendo la necessità di utilizzare salse ad alto contenuto di zuccheri. In questo manuale, si pone in risalto la cottura lenta degli alimenti a temperature BASSE o MEDIE.

AMBIENTE DELLA GRIGLIA

1. DOVE ALLESTIRE LA GRIGLIA

Come per tutti gli elettrodomestici all'aperto, le condizioni meteorologiche esterne svolgono un ruolo importante per le prestazioni della griglia e il tempo di cottura necessario per una cottura perfetta. Tutte le unità Pit Boss® devono rispettare una distanza minima di 305 mm dalle strutture infiammabili e questa distanza deve essere mantenuta quando la griglia è in funzione. Questa apparecchiatura a pellet di legno non deve essere posizionata sotto un soffitto od oggetti infiammabili sospesi. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

2. COTTURA QUANDO FA FREDDO

Anche se fuori rinfresca, la stagione dei barbecue non è certo finita! L'aria fresca e la fragranza paradisiaca degli alimenti affumicati sono un rimedio ai malumori invernali. Seguire questi suggerimenti su come utilizzare la griglia durante i mesi più freddi:

- Se non si riesce ad affumicare alle basse temperature, aumentare leggermente la temperatura per ottenere gli stessi risultati.
- Organizzarsi - Preparare tutto l'occorrente in cucina prima di uscire all'aperto. Durante l'inverno, spostare la griglia in un'area non esposta al vento e al freddo diretto. Controllare le disposizioni locali in materia di vicinanza della griglia alla casa e/o ad altre strutture. Porre tutto l'occorrente su un vassoio, impacchettarlo bene e mettersi all'opera!
- Per monitorare meglio la temperatura esterna, posizionare un termometro all'aperto vicino all'area di cottura. Tenere un diario degli alimenti cucinati, della temperatura esterna e del tempo di cottura. Il diario si rivelerà utile successivamente per determinare che cosa cucinare e quanto tempo richiederà la cottura.
- Quando fa molto freddo, aumentare il tempo di preriscaldamento di almeno 20 minuti.
- Evitare di sollevare il coperchio più del necessario. Le raffiche di vento fredde possono raffreddare completamente la griglia. Prevedere il tempo di servire in tavola con una certa flessibilità; aggiungere tempo di cottura extra ogni volta che si apre il coperchio.
- Preparare un piatto riscaldato o un coperchio per il piatto per mantenere caldo il cibo quando si torna all'interno.
- Gli alimenti ideali da cuocere in inverno sono quelli che richiedono poca attenzione, come arrostiti, polli interi, costole e tacchino. Per semplificare ulteriormente la preparazione dei pasti, aggiungere piatti semplici come verdure e patate.

3. COTTURA QUANDO FA CALDO

Poiché fa più caldo all'aperto, il tempo di cottura diminuirà. Seguire questi suggerimenti su come utilizzare la griglia durante i mesi caldi:

- Ridurre le temperature di cottura. Si eviterà di bruciare il cibo inavvertitamente.
- Usare un termometro per carne per determinare la temperatura interna degli alimenti. Si eviterà di cuocere e asciugare troppo le carni.
- Anche se fa caldo, è sempre meglio cucinare con il coperchio della griglia abbassato.
- Si possono mantenere caldi gli alimenti avvolgendoli in un foglio di alluminio e disponendoli in un contenitore termico. Disporre carta di giornale appallottolata intorno al foglio di alluminio per mantenere il cibo caldo per 3-4 ore.

INTERVALLI DI TEMPERATURA DELLA GRIGLIA

Le letture della temperatura sulla scheda di controllo potrebbero non corrispondere esattamente a quelle del termometro. Tutte le temperature elencate di seguito sono approssimative e sono influenzate dai seguenti fattori: temperatura ambiente esterna, quantità e direzione del vento, qualità del pellet utilizzato, apertura del coperchio e quantità di cibo da cuocere.

- **ALTA TEMPERATURA (205-260°C / 401-500°F)**

Questo intervallo di temperatura è ideale per rosolare e grigliare a temperature elevate. Usare anche il parafiamma (piastra scorrevole) per la cottura alla fiamma indiretta o diretta. Quando il **parafiamma è aperto**, si utilizza la fiamma diretta per ottenere bistecche dal colore vivido, ma anche verdure croccanti, pane tostato all'aglio e altre pietanze. Quando il **parafiamma è chiuso**, l'aria circola intorno alla camera e si utilizza il calore di convezione. La temperatura elevata viene utilizzata anche per preriscaldare la griglia, sterilizzare le griglie di cottura e ottenere un calore elevato in condizioni di freddo estremo.

- **TEMPERATURA MEDIA (135-180°C / 275-356°F)**

Questo intervallo di temperatura è ottimale per rosolare, arrostitire e terminare la cottura dopo l'affumicatura lenta. Cucinare a queste temperature ridurrà notevolmente le probabilità di bruciare il grasso. Assicurarsi che l'elemento scorrevole del parafiamma sia chiuso e copra le scanalature. Intervallo di temperatura ideale per cuocere gli alimenti avvolti nella pancetta o se si desidera un maggior controllo.

- **TEMPERATURA BASSA (82-125°C / 180-257°F)**

Questo intervallo di temperatura si utilizza per rosolare a fuoco lento, intensificare il sapore affumicato e mantenere gli alimenti caldi. Per conferire un gusto affumicato più deciso e mantenere le carni succose, cuocere più a lungo a una temperatura più bassa (tecnica di cottura a fuoco **basso e lento**). Altamente consigliato per i tacchini di grossa taglia del giorno del Ringraziamento, il prosciutto succoso a Pasqua o i ricchi pranzi durante le festività.

L'affumicatura è una variante del barbecue vero e proprio ed è il vantaggio principale quando si griglia utilizzando un'unità a pellet di legno. **L'affumicatura a temperatura elevata**, altrimenti detta cottura a fuoco **basso e lento** avviene generalmente tra 82-125 °C/180-257 °F. L'affumicatura a temperatura elevata è adatta quando è necessario un tempo di cottura più lungo, ad esempio per tagli grandi di carne, pesce o pollame.

SUGGERIMENTO: per intensificare il sapore salato, passare all'intervallo di temperatura Smoke (bassa temperatura) subito dopo aver posizionato il cibo sulla griglia. In questo modo il fumo ha il tempo di penetrare nelle carni.

Il segreto è fare esperimenti per stabilire il giusto tempo di affumicatura prima che la cottura sia terminata. Alcuni appassionati di barbecue preferiscono affumicare gli alimenti a fine cottura, così il cibo resta caldo finché non è pronto per essere servito. Ci si perfeziona con la pratica.

COME FUNZIONANO LE SONDE

- **SONDA DELLA GRIGLIA**

All'interno del cilindro principale, sulla parete posteriore sinistra, si trova la sonda della griglia. È un piccolo componente verticale in acciaio inossidabile. La sonda della griglia misura la temperatura interna dell'unità. Quando la temperatura viene regolata sulla scheda di controllo, la sonda griglia leggerà la temperatura effettiva all'interno dell'unità e consentirà di regolare la temperatura desiderata.

IMPORTANTE: la temperatura dell'unità è fortemente influenzata dalle condizioni atmosferiche esterne, dalla qualità del pellet utilizzato, dall'aroma del pellet e dalla quantità di cibo da cuocere.


- **SONDA CARNI**

La sonda carni misura la temperatura interna della carne nella griglia, come avviene per i forni da cucina. Collegare l'adattatore per la sonda carni alla porta di connessione della sonda, sulla scheda di controllo, e inserire la sonda carni in acciaio inossidabile nella parte più spessa della carne. La temperatura verrà visualizzata sulla scheda di controllo. **Per assicurarsi che la sonda carni sia collegata correttamente alla porta di connessione, provare ad avvertirne lo scatto quando la sonda si blocca in posizione.**

NOTA: quando si introduce la sonda carni nella carne, assicurarsi che la sonda e i suoi fili non siano a contatto diretto con la fiamma ed evitare il calore eccessivo per non danneggiare la sonda carni. Estrarre la porzione di filo

non necessaria dai fori situati sul lato sinistro della griglia principale o dalla parte superiore della griglia principale (vicino alla cerniera del coperchio della griglia). Quando non si utilizza la sonda carni, scollegarla dalla porta di connessione e riporla per mantenerla pulita e protetta.

COME FUNZIONA LA SCHEDA DI CONTROLLO

CONTROLLO	DESCRIZIONE
	Lo schermo LCD viene utilizzato come centro informazioni dell'unità. Lo schermo LCD visualizzerà la temperatura corrente della griglia (ACTUAL) e la temperatura della sonda carni (MP1). Lo schermo LCD lampeggiante indica che l'unità è stata appena collegata all'alimentazione CA. Lo schermo lampeggia tre volte, poi si spegne.
	Indica la temperatura della sonda carni quando la sonda è collegata.
Actual	Indica la temperatura attuale dell'unità.
Set	Indica la temperatura desiderata che è stata selezionata.
	Indica che il motorino della coclea sta girando e sta alimentando pellet al recipiente di combustione.
	Indica che il dispositivo di accensione è acceso. Al primo avvio dell'unità, il dispositivo di accensione continua a funzionare per il ciclo di avviamento.
	Indica che la ventola è in funzione. Se la griglia è in funzione, la ventola è accesa.
NO PELLETT	Indica che il motorino della coclea non è più in grado di alimentare i pellet al recipiente di combustione. È probabile che la tramoggia sia vuota e debba essere ricaricata.
	Tenere premuto il pulsante Prime per consentire un maggiore afflusso di pellet nel recipiente di combustione. Si può ricorrere a questa operazione per introdurre più combustibile poco prima di aprire il coperchio del cilindro per un recupero più rapido del calore. oppure per aggiungere più combustibile durante l'affumicatura, per rendere più intenso e deciso il gusto affumicato. La sovralimentazione del recipiente di combustione può danneggiare la vernice del cilindro della griglia.
	Il pulsante di selezione della temperatura serve a cambiare l'unità di misura della temperatura mostrata sullo schermo a LED. Premi il pulsante per passare da gradi Fahrenheit (°F) a gradi Celsius (°C) a seconda delle preferenze. Il valore predefinito è impostato su Celsius.
	La manopola di regolazione della temperatura consente di impostare la temperatura desiderata. Ruotare l'indicatore della manopola per selezionare Smoke, una delle otto temperature preimpostate o High. Una volta ruotata la manopola, la temperatura di SET sullo schermo LCD si regola.
OFF	L'impostazione Off sulla manopola di regolazione della temperatura corrisponde alla modalità OFF dell'unità. Con questa impostazione, l'unità non funziona.
SMOKE	L'impostazione Smoke sulla manopola di regolazione della temperatura corrisponde alla modalità di affumicatura a temperatura minima dell'unità. La griglia funziona alla temperatura minima, senza produrre la fiamma.
HIGH	L'impostazione High sulla manopola di regolazione della temperatura corrisponde al livello di calore massimo dell'unità. La griglia funziona alla massima temperatura. Quando il coperchio è aperto, la griglia funziona a questa velocità per compensare la perdita di calore nel cilindro.





La porta di collegamento a innesto sulla parte anteriore della scheda di controllo è dedicata a una sonda carni. Quando è collegata una sonda carni, la relativa temperatura viene visualizzata sullo schermo LCD. Quando la sonda carni non è in uso, scollegare l'adattatore dalla porta di connessione.

PROCEDURA DI ADESCAMENTO TRAMOGGIA

Queste istruzioni devono essere seguite la prima volta che la griglia viene accesa e ogni volta che i pellet si esauriscono nella tramoggia. La coclea deve essere innescata prima che i pellet possano attraversarla e riempire il bruciatore. **Se non è innescata, il dispositivo di accensione si disattiva prima che i pellet vengano bruciati e il fuoco non si accende.** Per adescare la tramoggia, procedere come segue:

1. Aprire il coperchio della tramoggia. Assicurarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia od oggetti che bloccano il sistema di alimentazione della coclea, posizionato nella parte inferiore.
2. Rimuovere tutti i componenti di cottura dall'interno della griglia. Individuare il bruciatore nella parte inferiore della camera principale.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità e ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino alla posizione SMOKE. Controllare quanto segue:
 - Si sente girare la coclea. Posizionare la mano al di sopra del bruciatore e cercare di percepire lo spostamento d'aria. Non posizionare la mano o le dita all'interno del bruciatore per evitare incidenti.
 - Dopo circa un minuto, si dovrebbe sentire l'odore del dispositivo di accensione in funzione e percepire l'aria che diventa più calda nel bruciatore. La punta del dispositivo di accensione non è di colore rosso incandescente, ma diventa estremamente calda e può causare ustioni. Non toccare il dispositivo di accensione.
4. Una volta verificato il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità.
5. Riempire la tramoggia con pellet di legno al 100% naturale per barbecue.
6. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità. Mantenere la manopola di regolazione della temperatura sulla posizione SMOKE. Premere e tenere premuto il pulsante Prime fino a quando non si vedono i pellet all'interno della griglia dal tubo della coclea. Una volta che i pellet iniziano a cadere nel bruciatore, rilasciare il pulsante Prime.
7. Premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità.
8. Rimontare i componenti di cottura nella camera principale. La griglia è ora pronta per l'uso.

PRIMO UTILIZZO – STERILIZZAZIONE DELLA GRIGLIA

Una volta che la tramoggia è stata innescata e prima di utilizzare la griglia per la prima volta, è importante sterilizzare la griglia. Avviare la griglia e azionarla a qualsiasi temperatura superiore a 176 °C/350 °F (con il coperchio abbassato) per 30-40 minuti per accendere la griglia e liberarla da qualsiasi materiale estraneo.

PROCEDURA DI AVVIO AUTOMATICO

1. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione dotata di messa a terra. Aprire il coperchio della camera principale. Controllare il bruciatore per accertarsi che non vi siano ostacoli a un'accensione corretta. Aprire il coperchio della tramoggia. Accertarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia o nel sistema di alimentazione della coclea. Riempire la tramoggia con pellet secco per barbecue, al 100% di legno naturale.
2. Assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura sia in posizione SMOKE. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità. In questo modo si attiva il ciclo di avvio. Il sistema di alimentazione della coclea inizia a girare, il dispositivo di accensione inizia ad accendersi e la ventola fornisce aria al bruciatore. La griglia inizierà a produrre fumo durante il ciclo di avvio. In questa fase il coperchio della camera deve rimanere aperto. Per essere certi che il ciclo di avvio sia iniziato correttamente, controllare se si avverte un fruscio simile a quello di una torcia e notare se viene prodotto un po' di calore.
3. Una volta che il fumo bianco e pesante si è dissipato, il ciclo di avvio è completo e si può utilizzare la griglia alla temperatura desiderata.

PROCEDURA DI GUASTO DEL DISPOSITIVO DI ACCENSIONE

Se per qualsiasi motivo il dispositivo di accensione elettrico si guasta o la fiamma della griglia si spegne durante una cottura, eseguire i seguenti passaggi o avviare la griglia utilizzando il metodo manuale.

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura sia in posizione SMOKE. Aprire il coperchio della camera. Rimuovere i componenti di cottura dall'interno. Rimuovere tutti i pellet incombusti e le ceneri dal bruciatore. Non toccare il dispositivo di accensione per evitare lesioni, poiché potrebbe essere estremamente caldo.
2. Una volta rimossi e puliti tutti i componenti di cottura, premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità. Controllare quanto segue:
 - Verificare visivamente che il dispositivo di accensione funzioni posizionando la mano al di sopra del bruciatore e cercando di percepirne il calore.
 - Verificare visivamente che il dispositivo di accensione sporga di circa 13 mm nel bruciatore.
 - Verificare visivamente che dalla coclea cadano pellet nel bruciatore.
 - Verificare che la ventola di combustione funzioni cercando di percepire un fruscio simile a quello di una torcia.
3. Se uno qualsiasi dei punti precedenti non si verifica, seguire le istruzioni per la **risoluzione dei problemi**.

PROCEDURA DI AVVIO MANUALE

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura sia in posizione SMOKE. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione dotata di messa a terra.
2. Controllare il bruciatore per accertarsi che non vi siano ostacoli a un'accensione corretta. Aprire il coperchio della tramoggia. Accertarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia o nel sistema di alimentazione della coclea. Riempire la tramoggia con pellet secco per barbecue, al 100% di legno duro naturale.
3. Aprire il coperchio della camera. Rimuovere i componenti di cottura per esporre il bruciatore. Introdurre una manciata generosa di pellet nel bruciatore. Cospargere il pellet con una sostanza di innesco in gel o un'altra sostanza di innesco del pellet appropriata. Sono idonee anche piccole quantità di sostanze di innesco solide, ad esempio un composto di segatura e cera o trucioli di legno. Aggiungere un'altra piccola quantità di pellet nel bruciatore.

NOTA: non usare alcool, benzina, liquido infiammabile o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia.

4. Per accendere il contenuto del bruciatore usare un fiammifero lungo o un accendino dal manico lungo. Lasciar bruciare la sostanza di innesco per 3-5 minuti. Non tentare di aggiungere altre quantità della sostanza nel bruciatore. per evitare incidenti.
5. Sostituire rapidamente e con cautela i componenti di cottura nella camera principale. Passare al secondo passaggio della **procedura di avvio automatico**.

SPEGNIMENTO DELLA GRIGLIA

1. Al termine della cottura, con il coperchio della camera principale ancora chiuso, premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità e ruotare la manopola di regolazione della temperatura su OFF. La griglia inizierà il ciclo di raffreddamento automatico. Il sistema della coclea interromperà l'alimentazione di combustibile, la fiamma si spegnerà e la ventola continuerà a funzionare fino al completamento del ciclo di raffreddamento.

CURA E MANUTENZIONE

Qualsiasi unità Pit Boss® offrirà molti anni di deliziose cotture con una minima pulizia. Seguire questi suggerimenti per la pulizia e la manutenzione della griglia:

1. GRUPPO TRAMOGGIA

- Se la griglia non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, si consiglia di estrarre tutti i pellet dal sistema della coclea. A questo scopo è sufficiente azionare la griglia, su una tramoggia vuota, finché nel tubo della coclea non rimangono pellet.

NOTA: per una pulizia completa della protezione tramoggia utilizzare una spazzola a manico lungo o un aspirapolvere per rimuovere pellet, segatura e residui in eccesso.

- Controllare e rimuovere eventuali residui dalla bocchetta di aspirazione dell'aria della ventola, situata sul fondo della tramoggia. Una volta rimosso il pannello di accesso alla tramoggia (vedere lo **Schema dei fili elettrici**), rimuovere con cautela qualsiasi accumulo di grasso direttamente dalle lame della ventola. per garantire un flusso d'aria sufficiente per il sistema di alimentazione.

2. SUPERFICI INTERNE

- Si consiglia di pulire regolarmente il bruciatore dopo pochi utilizzi. Ciò garantisce una corretta accensione e previene l'accumulo di residui o cenere nel bruciatore.
- Utilizzare una spazzola a manico lungo per la pulizia della griglia (ottone e metallo morbido) e rimuovere qualsiasi alimento o accumulo dalle griglie di cottura. È preferibile eseguire quest'operazione quando le parti sono ancora calde dopo la cottura. Gli incendi di grasso sono causati dall'eccessiva caduta di residui sui componenti di cottura della griglia. Pulire l'interno della griglia regolarmente. Se si verifica un incendio di grasso, tenere chiuso il coperchio della griglia per soffocare la fiamma. Se il fuoco non si spegne rapidamente, rimuovere con cautela il cibo, spegnere la griglia e chiudere il coperchio fino a quando il fuoco non sia completamente spento. Cospargere leggermente di bicarbonato di sodio, se disponibile.
- Controllare spesso il contenitore di raccolta grasso e pulirlo secondo necessità. Tenere conto del tipo di cottura.

3. SUPERFICI ESTERNE

- Pulire la griglia dopo ogni utilizzo. Utilizzare acqua calda e sapone per rimuovere il grasso. Non utilizzare detersivi per forno, detersivi abrasivi o spugne abrasive sulle superfici esterne della griglia. **Tutte le superfici verniciate non sono coperte da garanzia, ma rientrano nelle operazioni di manutenzione generale.** In caso di graffi della vernice, usura o sfaldatura della finitura, tutte le superfici verniciate possono essere ritoccate utilizzando una vernice per barbecue resistente al calore elevato.
- Utilizzare una copertura per griglia per una protezione completa della griglia. Una copertura è la migliore protezione contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Quando l'unità non è in uso o viene riposta per un lungo periodo di tempo, conservare l'unità coperta in un garage o in un capanno.

TABELLA CON LE FREQUENZE DELLA PULIZIA (USO NORMALE)

ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Fondo della griglia principale	Ogni 5-6 grigliate	Rimuovere con una paletta, aspirare i residui in eccesso
Bruciatore	Ogni 2-3 grigliate	Rimuovere con una paletta, aspirare i residui in eccesso
Griglie di cottura	Dopo ogni grigliata	Brucciare i residui in eccesso, utilizzare uno scovolo
Contenitore di raccolta grasso	Dopo ogni grigliata	Spugna e acqua e sapone
Parafiamma	Ogni 5-6 grigliate	Raschiare la piastra principale con l'elemento scorrevole, non lavare
Sistema di alimentazione coclea	Quando il sacchetto del pellet è vuoto	Attendere che la coclea espella la segatura, lasciando la tramoggia vuota
Componenti elettrici tramoggia	Una volta all'anno	Spolverare l'interno, detergere le lame della ventola con acqua e sapone
Ventola di aspirazione dell'aria	Ogni 5-6 grigliate	Spolverare, strofinare con spugna e acqua e sapone
Sonda della griglia	Ogni 2-3 grigliate	Spugna e acqua e sapone

SUGGERIMENTI E TECNICHE

Seguire questi utili suggerimenti e tecniche, forniti dai titolari di Pit Boss®, dal nostro personale e da altri clienti per acquisire maggiore familiarità con la griglia:

1. SICUREZZA ALIMENTARE

- Conservare tutti gli alimenti in cucina e tenere l'area di cottura pulita. Utilizzare piatti e utensili diversi per la carne cotta rispetto a quelli utilizzati per preparare o trasportare la carne cruda fino alla griglia. In questo modo si eviterà la contaminazione crociata da batteri. Ogni marinata o salsa per ungere gli alimenti dovrebbe avere un utensile dedicato.
- Mantenere caldi gli alimenti caldi (al di sopra di 60 °C/140 °F) e mantenere freddi i cibi freddi (al di sotto di 3 °C/37 °F).
- La marinata non deve mai essere conservata per essere utilizzata in un secondo momento. Se si ha intenzione di usarla per accompagnarla alla carne, ricordarsi di portarla a ebollizione prima di servire.
- Gli alimenti cotti non dovrebbero essere lasciati fuori al caldo per più di un'ora. Non lasciare alimenti caldi fuori dal frigorifero per più di due ore.
- Scongelare e marinare le carni mediante refrigerazione. Non scongelare la carne a temperatura ambiente o su un piano di lavoro. I batteri possono svilupparsi e moltiplicarsi rapidamente negli alimenti caldi e umidi. Lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare a preparare i pasti e dopo aver toccato carne fresca, pesce e pollame.

2. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

- Eseguire tutte le operazioni preliminari o **Mise en Place**, preparare la ricetta, il combustibile, gli accessori, gli utensili e tutti gli ingredienti necessari accanto alla griglia prima di iniziare a cucinare. Inoltre, leggere l'intera ricetta, dall'inizio alla fine, prima di accendere la griglia.
- Un tappetino per barbecue è molto utile per proteggere un pavimento in legno, un patio o una superficie in pietra da macchie di grasso o liquidi versati accidentalmente, tenuto conto della possibilità di errori durante la manipolazione degli alimenti e schizzi di cottura.

3. SUGGERIMENTI E TECNICHE DI COTTURA ALLA GRIGLIA

- Per accentuare il sapore affumicato delle carni, cuocere più a lungo e alle temperature più basse (tecnica di cottura a fuoco **basso e lento**). Le fibre della carne si sigillano quando raggiungono una temperatura interna di 49 °C/120 °F. Nebulizzare liquidi o irrorare leggermente sono metodi ottimi per evitare che la carne si asciughi.
- Cuocere le carni con il coperchio abbassato. Usare sempre un termometro per carni per determinare la temperatura interna degli alimenti in cottura. L'affumicatura di alimenti con pellet di legno duro conferirà un colore rosato a carni e pollame. La striatura rosa (dopo la cottura) è detta anello di fumo ed è molto apprezzata dagli appassionati di barbecue.
- È preferibile applicare le salse che contengono zucchero a fine cottura per evitare di bruciare o carbonizzare gli alimenti.
- Lasciare una certa distanza tra gli alimenti e le estremità della camera per garantire un corretto flusso di calore. Il cibo disposto fittamente sulla griglia richiede un maggior tempo di cottura.
- Utilizzare pinze a manico lungo per girare le carni e una spatola per girare hamburger e pesce. Se si utilizzano utensili che forano, come le forchette, la carne verrà punta e i suoi succhi si disperderanno.
- Gli alimenti in casseruole profonde richiedono un maggior tempo di cottura di quelli in piatti di cottura poco profondi.
- È una buona idea posizionare il cibo cotto su un piatto riscaldato, che mantiene il cibo caldo. Le carni rosse, come bistecche e arrostiti, migliorano se lasciate riposare per alcuni minuti prima di servire. In questo modo, infatti, i succhi spinti in superficie dal calore hanno il tempo di essere riassorbiti dalla carne, conferendole più sapore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una corretta pulizia e manutenzione e l'uso di combustibile pulito, asciutto e di qualità eviteranno problemi di funzionamento comuni. Quando la griglia Pit Boss® viene utilizzata in modo non corretto o raramente, possono risultare utili i seguenti suggerimenti per la risoluzione dei problemi. Per le domande frequenti, visitare il sito www.pitboss-grills.com. È inoltre possibile rivolgersi al proprio rivenditore autorizzato Pit Boss® o contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza.

AVVERTENZA: scollegare sempre il cavo elettrico prima di aprire la griglia per qualsiasi ispezione, pulizia, manutenzione o intervento di manutenzione. Assicurarsi che la griglia si sia raffreddata completamente per evitare incidenti.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Luci spente sulla scheda di controllo	Manopola di regolazione della temperatura ancora spenta.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura fino a un'impostazione di temperatura.
	Unità non collegata a una fonte di alimentazione	Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione funzionante. Interruttore di circuito. Assicurarsi che il salvavita sia almeno da 10 Amp (per l'accesso ai componenti elettrici, vedere lo Schema elettrico dei fili). Assicurarsi che tutti i fili siano ben collegati e asciutti.
	Fusibile bruciato sulla scheda di controllo	Rimuovere il pannello di accesso alla tramoggia (vedere lo Schema elettrico dei fili), premere le linguette in plastica che fissano la scheda di controllo in posizione e tirare delicatamente la centralina all'interno della tramoggia per rilasciarla. Controllare se il fusibile è rotto o se il filo è nero. In caso affermativo, il fusibile deve essere sostituito manualmente.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
Il fuoco non si accende nel bruciatore	Coclea non adescata	Prima di utilizzare l'unità per la prima volta e ogni volta che la tramoggia viene completamente svuotata, è necessario adescare la coclea affinché i pellet riempiano il tubo della coclea. Se la coclea non è adescata, il dispositivo di accensione si disattiva prima che i pellet raggiungano il bruciatore. Eseguire la procedura di adescamento della tramoggia .
	Il motorino della coclea è inceppato	Rimuovere i componenti di cottura dalla camera principale. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità, ruotare la manopola di regolazione della temperatura su SMOKE e controllare il sistema di alimentazione della coclea. Verificare visivamente che dalla coclea cadano pellet nel bruciatore. Se il funzionamento non è corretto, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o una parte sostitutiva.
	Guasto del dispositivo di accensione	Rimuovere i componenti di cottura dalla camera principale. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità, ruotare la manopola di regolazione della temperatura su SMOKE e controllare il dispositivo di accensione. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione funzioni posizionando la mano al di sopra del bruciatore e cercando di percepirne il calore. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione sporga di circa 13 mm nel bruciatore. Se non funziona correttamente, eseguire la procedura di avvio manuale per continuare a utilizzare la griglia; in ogni caso, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o la parte di ricambio.
	Flusso d'aria insufficiente nel recipiente di combustione	Controllare se il recipiente di combustione contiene accumuli di cenere o è ostruito. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.
Punti intermittenti sullo schermo LCD	Il dispositivo di accensione è acceso	Non si tratta di un errore che influisce sul funzionamento della griglia. I punti intermittenti si usano per indicare che l'unità è collegata all'alimentazione e si trova in modalità di avvio (il dispositivo di accensione è in funzione). Il dispositivo di accensione si spegne dopo cinque minuti. Quando i puntini intermittenti scompaiono, la griglia inizia a regolarsi sulla temperatura desiderata selezionata.
Temperatura intermittente sullo schermo LCD	La temperatura della griglia è inferiore a 65 °C/150 °F	Non si tratta di un errore che influisce sul funzionamento dell'unità. La temperatura viene segnalata per indicare che il fuoco potrebbe spegnersi. Controllare che nella tramoggia vi sia combustibile sufficiente e che il sistema di alimentazione non sia ostruito. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni di cura e manutenzione . Controllare la sonda della temperatura della griglia e seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare se il bruciatore contiene accumuli di cenere o è ostruito e seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare la ventola.

		Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare il motorino della coclea per accertarsi che funzioni (rotazione) e verificare che il tubo della coclea non sia ostruito.
Codice di errore "ErH"	L'unità si è surriscaldata, probabilmente a causa di un incendio di grasso o di un eccesso di combustibile.	Premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità e lasciare raffreddare la griglia. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione . Dopo la manutenzione, rimuovere i pellet e verificare la posizione di tutti i componenti. Una volta che l'unità si è raffreddata, premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità, quindi selezionare la temperatura desiderata. Se il codice di errore continua a essere visualizzato, contattare il Servizio clienti.
Codice di errore "Er1"	Il filo della sonda temperatura non è collegato.	Rimuovere il pannello di accesso alla tramoggia (vedere lo Schema elettrico dei fili) e controllare se i fili della sonda temperatura sono danneggiati. Verificare che i connettori Molex della sonda temperatura siano ben collegati e connessi correttamente alla scheda di controllo.
Codice di errore "ErP"	L'unità non si è spenta correttamente quando è stata collegata all'alimentazione la volta precedente.	La funzione di sicurezza impedisce il riavvio automatico. Premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità, attendere due minuti, quindi premere di nuovo il pulsante per riaccendere l'unità. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura su SMOKE o sulla temperatura desiderata. Se il codice di errore continua a essere visualizzato, contattare il Servizio clienti.
	Interruzione dell'alimentazione quando l'unità è in funzione.	
Codice di errore "noP"	Collegamento errato alla porta di connessione	Scollegare la sonda carni dalla porta di connessione sulla scheda di controllo e ricollegarla. Assicurarsi che l'adattatore della sonda carni sia ben collegato. Controllare che non vi siano segni di danneggiamento all'estremità dell'adattatore. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza clienti per ricevere la parte di ricambio.
	Sonda carni danneggiata	Controllare che i fili della sonda carni non presentino segni di danneggiamento. Se danneggiati, contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
La griglia non raggiunge o mantiene una temperatura stabile	Flusso d'aria insufficiente nel bruciatore	Controllare se il bruciatore contiene accumuli di cenere o è ostruito. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare il motorino della coclea per verificare che funzioni e controllare che il tubo della coclea non sia ostruito. Una volta eseguite tutte le operazioni descritte in precedenza, avviare la griglia, impostare la temperatura su SMOKE e attendere 10 minuti. Controllare che la fiamma prodotta sia vivida e scoppiettante.
	Mancanza di combustibile, scarsa qualità del combustibile, ostruzione nell'impianto di alimentazione	Controllare la tramoggia per verificare che il livello del combustibile sia sufficiente; rifornire di combustibile se il livello è basso. Se la qualità dei pellet di legno è scarsa o i pellet sono troppo lunghi, il sistema di alimentazione potrebbe ostruirsi. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni di cura e manutenzione .
	Sonda della griglia	Controllare lo stato della sonda di temperatura. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Se danneggiata, contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
La griglia produce fumo in eccesso o sbiadito	Accumulo di grasso	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione .
	Qualità del pellet di legno	Rimuovere i pellet di legno umidi dalla tramoggia. Per la pulizia, seguire le istruzioni di cura e manutenzione . Sostituire con pellet di legno secco.
	Il bruciatore è bloccato	Eliminare i pellet di legno umidi dal bruciatore. Eseguire la procedura di adescamento della tramoggia .
	Afflusso d'aria insufficiente per la ventola	Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.
Fiammate frequenti	Temperatura di cottura	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura sotto i 176 °C/350 °F durante la cottura di alimenti molto grassi.
	Accumulo di grasso sui componenti di cottura	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione .

SCHEMA DEI FILI ELETTRICI

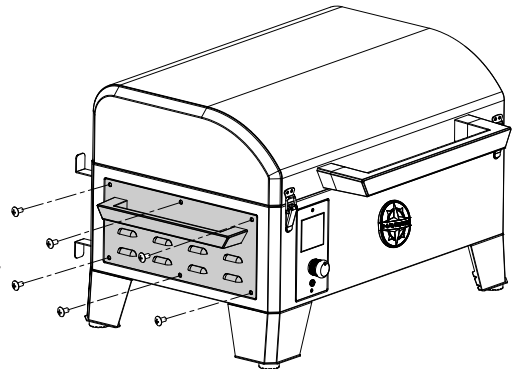
La tecnologia alla base del sistema della scheda di controllo digitale è sofisticata e costosa. Per proteggerla da picchi di corrente e cortocircuiti elettrici, consultare lo schema elettrico riportato di seguito per verificare che la fonte di alimentazione sia sufficiente per il funzionamento dell'unità.

PB – REQUISITI ELETTRICI

220-240 V, 50 Hz, 220 W, SPINA A 3 POLI CON MESSA A TERRA

NOTA: i componenti elettrici, che hanno superato i test di sicurezza e la valutazione degli enti di certificazione, rispettano un livello di tolleranza di $\pm 5-10\%$.

INDIVIDUARE E RIMUOVERE LE SEI VITI DEL PANNELLO DI ACCESSO SUL LATO SINISTRO DELL'UNITÀ



VALORE NOMINALE INGRESSO COMBUSTIBILE:
0,5 KG/H
(1,1 LB/H)

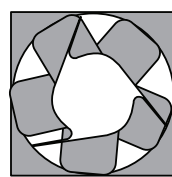
DIGITAL CONTROL BOARD

FUSIBILE AD AZIONE RAPIDA
5 A

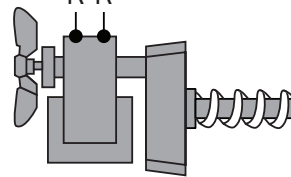
SONDA DELLA GRIGLIA

ADATTATORE MASCHIO

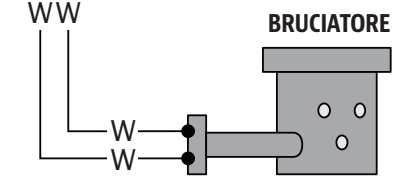
CAVO DI ALIMENTAZIONE CON MESSA A TERRA



VENTOLA DI TIRAGGIO
230 V, 50 Hz, 1 FASE



SISTEMA DI ALIMENTAZIONE E MOTORINO COCLEA
230 V, 50 Hz, MOTORE 2 GIRI/MINUTO



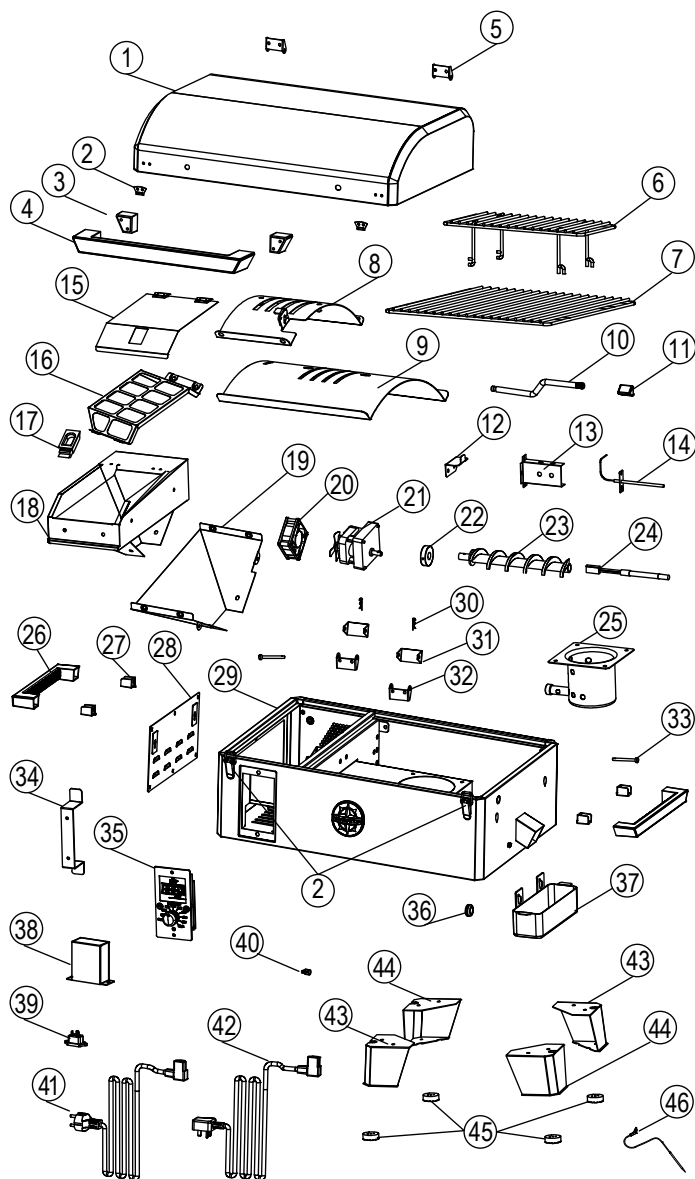
GRUPPO DISPOSITIVO DI ACCENSIONE/RISCALDATORE A CARTUCCIA HD
200 W, 230 V, 9.5MM X 127MM
(0.375" X 5.000")

INDICE

W: BIANCO
Y: GIALLO
P: VIOLA
R: ROSSO
K: NERO
S: ARGENTO
G: VERDE

PARTI DI RICAMBIO

N.	Descrizione
1	Coperchio (x1)
2	Fermaglio (x2)
3	Corona con bullone (x2)
4	Maniglia coperchio (x1)
5	Cerniera del coperchio (x2)
6	Griglia di cottura superiore (x1)
7	Griglie di cottura (x1)
8	Elemento scorrevole del parafiamma (x1)
9	Piastra principale del parafiamma (x1)
10	Barra di regolazione del parafiamma (x1)
11	Pomello della barra di regolazione del parafiamma (x1)
12	Staffa agganciabile del parafiamma (x1)
13	Protezione della sonda griglia (x1)
14	Sonda della griglia (x1)
15	Coperchio tramoggia (x1)
16	Schermo di protezione tramoggia (x1)
17	Interruttore coperchio tramoggia (x1)
18	Scatola tramoggia (x1)
19	Piastra di guida della tramoggia (x1)
20	Ventola di combustione (x1)
21	Motorino coclea (x1)
22	Boccola in nylon (x1)
23	Gruppo serpentina coclea (x1)
24	Dispositivo di accensione (x1)
25	Brucciatore (x1)
26	Maniglia laterale (x2)
27	Staffa maniglia laterale (x4)
28	Pannello di accesso tramoggia (x1)
29	Focolare/Corpo (x1)
30	Perno R (x2)
31	Cerniera B (x2)
32	Cerniera del corpo (x2)
33	Perno (x2)
34	Staffa cavo di alimentazione (x1)
35	Scheda di controllo (x1)
36	Anello di gomma (x1)
37	Contentore di raccolta grasso (x1)
38	Copertura impermeabile del cavo di alimentazione (x1)
39	Adattatore maschio (x1)



N.	Descrizione
40	Copiglia cavo di alimentazione (x1)
41	Cavo di alimentazione - Spina F (x1)
42	Cavo di alimentazione - Spina G (x1)
43	Piedino A (x2)
44	Piedino B (x2)
45	Guarnizione piedino (x4)
46	Sonda carni (x1)

IT

ITALIANO

GARANZIA

CONDIZIONI

Tutte le griglie in pellet di legno di Pit Boss®, prodotte da Dansons, hanno una garanzia limitata a partire dalla data di vendita da parte del proprietario originale. La copertura della garanzia inizia alla data di acquisto originaria e la prova della data di acquisto o una copia della fattura di vendita originale è necessaria per convalidare la garanzia. Ai clienti saranno addebitate le spese per le parti, la spedizione e la gestione se non sono in grado di fornire una prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia. Dansons offre una garanzia di cinque (5) anni contro difetti e vizi di lavorazione su tutte le parti e cinque (5) anni sui componenti elettrici. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni causati da usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccoli danni estetici. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi componente non supera la garanzia limitata di cinque (5) anni dalla data di acquisto.

Durante il periodo di validità della garanzia, l'obbligo di Dansons si limita alla fornitura delle parti di ricambio per i componenti difettosi e/o guasti. Nel periodo di garanzia, Dansons non addebita le spese di riparazione o di restituzione delle parti sostituite e le spese di spedizione prepagate se riscontra un difetto delle parti al momento dell'esame. Dansons non si assume le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi all'esportazione. Fatta eccezione per quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione delle parti secondo le modalità e per il periodo di tempo indicati in precedenza assolve Dansons da tutte le responsabilità e gli obblighi diretti e derivati nei confronti dell'acquirente.

Dansons adotta ogni precauzione per utilizzare materiali che ritardino la comparsa della ruggine. Anche con queste protezioni, i rivestimenti protettivi possono essere compromessi da varie sostanze e condizioni che esulano dal controllo di Dansons. Temperature elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, fertilizzanti, pesticidi da prato e sale sono alcune delle sostanze che possono influenzare i rivestimenti metallici. Per questi motivi, la garanzia non copre la ruggine o l'ossidazione, a meno che non vi sia una perdita di integrità strutturale del componente della griglia. Se si verifica una delle condizioni sopra descritte, fare riferimento alla sezione relativa alla cura e manutenzione per prolungare la durata dell'unità. Dansons consiglia l'uso di una copertura per griglia quando la griglia non è in uso. La presente garanzia si basa su un utilizzo domestico e una manutenzione della griglia normali. Non si applica alcuna copertura di garanzia limitata per le griglie utilizzate in applicazioni commerciali.

ECCEZIONI

Non esiste alcuna garanzia scritta o implicita sulle griglie Pit Boss® perché il produttore non ha alcun controllo sull'installazione, il funzionamento, la pulizia, la manutenzione o il tipo di combustibile bruciato. La presente garanzia non si applica e Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in conformità con il presente manuale dell'utente. L'uso di gas non descritto nel presente manuale può invalidare la garanzia. La garanzia non copre danni o rotture dovuti a uso improprio, manipolazione o modifiche improprie. Né Dansons, né il concessionario Pit Boss® autorizzato si assumono la responsabilità, legale o di altro tipo, per i danni accidentali o consequenziali alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto. Se un reclamo per violazione della presente garanzia o di qualsiasi altro tipo di garanzia espressa o implicita per legge viene presentato contro Dansons, il produttore non sarà in alcun caso responsabile per qualsiasi danno di tipo speciale o indiretto, per danni consequenziali o di qualsiasi natura diversa dall'acquisto originale di questo prodotto. Tutte le garanzie fornite dal produttore sono stabilite nel presente documento e non verrà presentata alcuna richiesta di rimborso nei confronti del produttore sulla base di altra garanzia o dichiarazione. Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali o le limitazioni di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o esclusioni indicate nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili all'utente. Questa garanzia limitata conferisce all'acquirente diritti legali specifici. L'acquirente può inoltre essere titolare di altri diritti, che variano da stato a stato.

COME ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Per ordinare le parti di ricambio, contattare il rivenditore Pit Boss® locale o visitare il nostro negozio online all'indirizzo: www.pitboss-grills.com

CONTACT CUSTOMER SERVICE

In caso di domande o problemi, contattare il Servizio clienti dal lunedì alla domenica, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numero verde: 1-877-303-3134 | Numero verde (fax): 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

Contattare il concessionario Pit Boss® più vicino per la riparazione o la sostituzione dei componenti. Dansons richiede una prova di acquisto per convalidare una richiesta di rimborso in garanzia; pertanto, conservare la ricevuta di vendita originale o la fattura per riferimento futuro. Il numero di serie e di modello del Pit Boss® si trova sul coperchio della tramoggia. Annotare i numeri riportati di seguito poiché l'etichetta potrebbe essere usurata o illeggibile.

MODELLO

NUMERO DI SERIE

DATA DI ACQUISTO

RIVENDITORE AUTORIZZATO

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

DE VIGTIGSTE ÅRSAGER TIL BRAND ER MANGELFULD VEDLIGEHOLDELSE OG UTILSTRÆKKELIG AFSTAND TIL ANTÆNDELIGE MATERIALER. DET ER MEGET VIGTIGT, AT DETTE PRODUKT KUN BRUGES I OVERENSSTEMMELSE MED FØLGENDE ANVISNINGER.

Læs og sørg for, at du forstår hele vejledningen, før du forsøger at installere, montere eller betjene produktet. På denne måde sikrer du, at du opnår en behagelig og problemfri oplevelse med din nye træpillegrill. Vi anbefaler også, at du gemmer denne vejledning til senere brug.

FARER OG ADVARSLER

Du skal kontakte din lokale bolig-, bygnings- eller brandkontor eller -myndighed, som har jurisdiktion i området, for at indhente de nødvendige tilladelser, rammer eller oplysninger om monteringsbegrænsninger f.eks. for montering af en grill på en brændbar overflade, krav om kontrol eller tilmed mulighed for at benytte i dit område.

1. Der skal altid sikres en afstand på minimum 305 mm (12 tommer) til begge sider fra brændbare konstruktioner og 305 mm (12 tommer) bag ved grillen til brændbare konstruktioner. **Undgå at installere enheden på brændbare gulve eller gulve, der er belagt med brændbare overflader, medmindre der er indhentet korrekte tilladelser fra de relevante myndigheder.** Undgå at bruge denne enhed indendørs eller i et lukket område uden ventilation, f.eks. i hjem, køretøjer, telte eller garager. Denne træpilleenhed må ikke placeres under lofter eller udhæng, der er fremstillet af brændbare materialer. Placer grillen i et ryddet område uden brændbare materialer, benzin eller andre brændbare dampe eller væsker.

Hvis fedtstoffet på grillen begynder at brænde, skal du straks slukke grillen og lade låget være lukket, indtil ilden er gået ud. Tag strømstikket ud. Undgå at smide vand på enheden. Undgå at forsøge at kvæle ilden. Det er en god idé at have en almindelig godkendt brandslukker (ABC-klasse) i nærheden. Hvis ilden kommer uden for kontrol, skal du ringe til brandvæsenet.

2. Hold altid elledninger og brændstof væk fra opvarmede overflader. Undgå at bruge grillen, når det regner, eller i nærheden af andre vandkilder. Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
3. Når enheden har været opbevaret eller inaktiv i en periode, skal du kontrollere brænderisten for forhindringer, magasinet for fremmedgenstande og enhver blokering af luftgennemstrømningen i blæserens indtag eller skorstenen. Rengør før brug. Regelmæssig pleje og vedligeholdelse er forudsætningen for at optimere enhedens holdbarhed. **Hvis grillen opbevares udendørs på årstider, hvor det regner meget eller luftfugtigheden er høj, skal du sørge for, at der ikke kan trænge vand ind i magasinet.** Når træpiller bliver våde eller udsættes for høj luftfugtighed, udvider de sig markant, går i opløsning og kan tilstoppe fødersystemet. Frakobl altid strømtilførslen, inden der udføres service eller vedligeholdelse.

Undgå at transportere grillen, mens den anvendes eller er varm. Sørg for, at ilden er fuldstændig slukket, og at grillen er kølet tilstrækkeligt ned, til at den kan berøres.

4. Det anbefales at bruge varmeresistente grillhandsker eller -vanter ved håndtering af grillen. Undgå at bruge tilbehør, der ikke er angivet til brug sammen med denne enhed. Undgå at placere et grillovertræk eller andet brændbart materiale på opbevaringspladsen under grillen.
5. For at forhindre, at fingre, beklædning eller andre genstande kommer i berøring med en pilleindføringsnegl, er enheden udstyret med en metalbeskyttelseskærm, som er monteret indvendigt i magasinet. Dette skærm må ikke fjernes, medmindre dette anvises af kundeservice eller en autoriseret forhandler.

DK

DANSK

Denne enhed kan benyttes af børn fra 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de overvåges eller instrueres vedrørende brug af enheden på sikker vis og forstår de hermed forbundne farer. Lad ikke børn lege med enheden. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

6. Dele af grillen kan være meget varm og forårsage alvorlig personskade. Hold børn og kæledyr på afstand, når enheden er i brug.
7. Undgå at forstørre tændhuller eller brændkar. Hvis denne advarsel ikke overholdes, kan det medføre brandfare og personskade og vil ophæve garantidækningen.
8. Produktet kan have skarpe kanter eller spidser. Berøring kan medføre personskade. Skal håndteres forsigtigt.

BORTSKAFFELSE AF ASKE

Aske skal placeres i en metalbeholder med tætsluttende låg. Den lukkede beholder med aske skal være placeret på et gulv af materiale, der ikke er brændbart, eller på jorden, et godt stykke væk fra alle brændbare materialer, indtil asken bortskaffes helt. Når asken bortskaffes ved at grave den ned eller ved at sprede den ud over jorden, skal den holdes i den lukkede beholder, indtil alle gløder er fuldstændigt afkølede.

TRÆPILLER SOM BRÆNDELSE

Denne træpillefyrede enhed til madlavning er udelukkende designet og godkendt til brændsel, der er fremstillet af naturtræ i pilleform. Anvendes nogen anden form for brændsel, ophæves garantiens dækning og den angivne sikkerhedsklassifikation. Du må kun anvende piller af naturtræ, som er beregnet til afbrænding i en træpillegrill. Undgå at benytte brændsel, som er tilsat andre stoffer. Træpiller er meget modtagelige for fugt og skal altid opbevares i en lufttæt beholder. Hvis grillen opbevares og er inaktiv gennem en længere periode, anbefaler vi at fjerne træpillerne fra grillens magasin og indføringssnegl, for at forhindre tilstopning. Træpillebrændslets gennemsnitlige opvarmningsværdi i 8.000-8.770 BTU / LB, askeindhold <1 %.

Undgå at benytte sprit, benzin, flydende lightergas eller petroleum til antænding eller opfriskning af ilden i grillen. Hold alle væsker helt væk fra enheden, når den er i brug.

Da vejledningen her blev trykt, fandtes der ingen branchestandard for træpiller til grill, selvom næsten alle træpilleprodukter anvender de samme standarder for træpiller til brug i husholdningen. Yderligere oplysninger findes på www.pelletheat.org eller hos **Pellet Fuel Institute**.

Kontakt din lokale forhandler angående pillernes kvalitet i dit område og for at få oplysninger om mærkets kvalitet. Da der ikke anvendes nogen kvalitetskontrol af træpiller, og eftersom vi ikke ved, om pillerne f.eks. er fugtige, kan vi ikke påtage os noget ansvar for skader på grund af brændsel af dårlig kvalitet.

SOD

Sod, eller kreosot, er en tjærelignende substans. Under afbrænding frembringes der sort røg, som også giver en sort belægning. Sod eller kreosot dannes, når enheden betjenes forkert, f.eks. ved blokering af forbrændingsblæseren, manglende rengøring eller vedligeholdelse af afbrændingsområdet eller dårlig forbrænding på grund af forringet ventilation.

Det er farligt at bruge enheden, hvis flammen bliver mørk, det soder eller hvis brændkarret bliver overfyldt med piller. Ved antænding kan denne sod skabe en ekstremt varm og ukontrollabel ild, svarende til en oliebrand. Hvis dette sker, skal du SLUKKE enheden, lade den køle helt af og derefter kontrollere den med henblik på vedligeholdelse og rengøring. Soden samler sig typisk omkring luftafgangsområderne.

Hvis der har dannet sig sod inde i enheden, skal du lade enheden varme op ved lav temperatur, slukke enheden og derefter tørre alle belægnings af med et håndklæde. Som for tjære er soden meget lettere at fjerne, når den er varm, fordi soden bliver flydende.

KULILTE ("DEN STILLE DRÆBER")

Kulilte er en farveløs, duftløs og smagsløs gas, der produceres ved afbrænding af gas, træ, propan, kul eller andet brændsel. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Lavt iltniveau i blodet kan resultere i hovedpine, svimmelhed, kraftsløshed, kvalme, opkast, sløvhed, forvirring, bevidstløshed eller døden. Følg disse anvisninger for at forhindre, at denne farveløse og duftløse gas forgifter dig, din familie eller andre.

- Søg læge, hvis du eller andre udvikler forkølelse eller influenzalignende symptomer under madlavningen på eller i nærheden af enheden. Kulilteforgiftning, som let kan fejlfortolkes som forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.
- Brug af alkohol og narkotika kan forværre kulilteforgiftningen.

Kulilte er særligt giftig for moder og barn under graviditet, spædbørn, ældre, rygere og personer med blod- eller kredsløbssygdomme som f.eks anæmi eller hjerteproblemer.

SIKKERHEDSKLASSIFICERING

Overholder EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





BEMÆRKNING OM OPHAVSRET

Copyright 2021 Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af denne vejledning må kopieres, overføres, transskriberes, gemmes i et overførselssystem i nogen form eller på nogen måde uden udtrykkelig skriftlig tilladelse fra

Dansons

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

Kundeservice

Mandag til søndag kl. 04.00-20.00 PST (EN/FR/ES)
Gratis tlf.: +1-877-303-3134, fax: +1-877-303-3135

INDHOLDSFORTEGNELSE

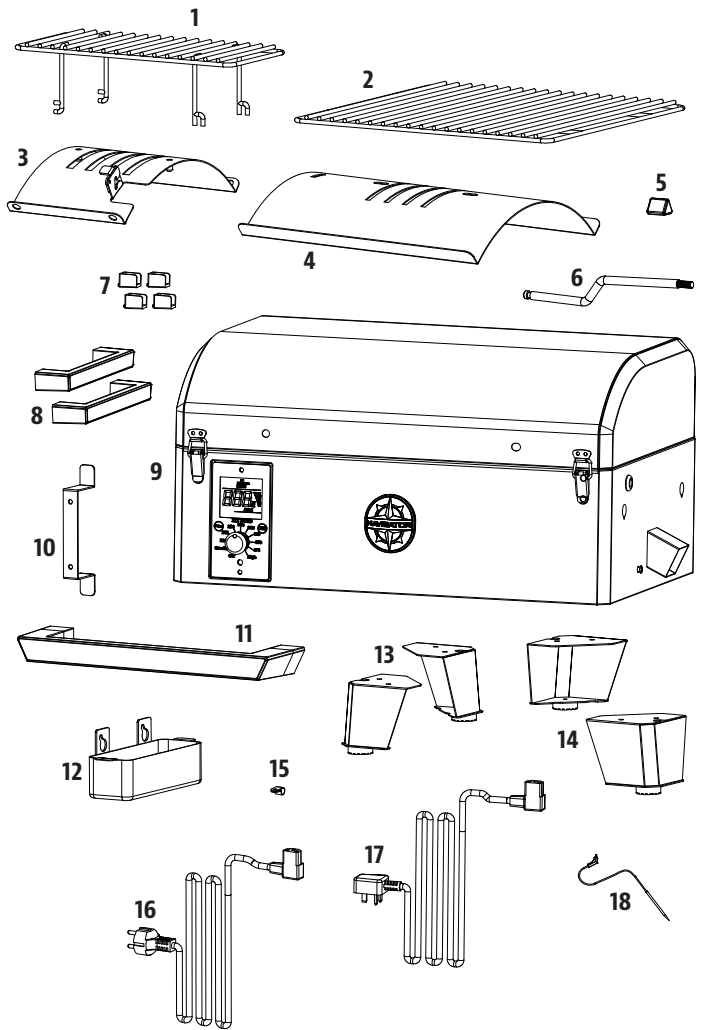
Informazioni sulla sicurezza	107
Dele og specifikationer	111
Klargøring af montage	112
Monteringsvejledning	
Montering af sidehåndtagene	112
Montering af benene på grillen	113
Montering af låghåndtag	113
Montering af grilllåskomponenter	113
Montering af tilberedelseskomponenter	114
Montering af strømkabelbeslag	114
Montering af strømkabel	114
Montering af fedtkoppen	115
Tilslutning til en strømkilde	115
Betjeningsvejledning	
Grillens omgivelser	116
Interval for grillens temperatur	117
Aflæsning af termometre	117
Aflæsning af kontrolpanelet	118
Magasins klargøringsprocedure	119
Første gang – afbrænding af grillen	119
Procedure for automatisk opstart	119
Procedure for manuel opstart	120
Slukning af grill	120
Pleje og vedligeholdelse	121
Tips og teknikker	122
Fejlfinding	123
Strømskema	125
Reserve dele	126
Garanti	127

DK

DANSK

DELE OG SPECIFIKATIONER

Delnr.	Beskrivelse
1	Øvre madlavningsplade (x1)
2	Stegerist (x1)
3	Skyderplade i grillålg (x1)
4	Hovedplade i grillålg (x1)
5	Håndtag til justeringsstang til grillålg (x1)
6	Justeringsstang til grillålg (x1)
7	Beslag til sidehåndtag (x4)
8	Sidehåndtag (x2)
9	Hovedtønde/magasinenhed (x1)
10	Strømkabelbeslag (x1)
11	Låghåndtag (x1)
12	Fedtkop (x1)
13	Fod A (x2)
14	Fod B (x2)
15	Strømkabelklemme (x1)
16	Strømkabel - F-stik (x1)
17	Strømkabel - G-stik (x1)
18	Stegetermometer (x1)



BEMÆRK: På grund af løbende produktudvikling kan dele være ændret uden varsel. Kontakt kundeservice, hvis der mangler dele ved montering af enheden.

PB - STRØMKRAV

220-240 V, 50 HZ, 220 W, 3-BENET, JORDFORBUNDET STIK

MODEL	MONTERET ENHED (B x H x D)	ENHEDSVÆGT	STEGEOMRÅDE	TEMPERATURINTERVAL
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26,93 X 19,09 X 14,88 TOMMER	19,7 KG / 43,43 LB	HOVEDDEL - 1.235,86 CM ² / 191,56 IN ² OVERDEL - 419,85 CM ² / 65,0 IN ² I ALT - 1.655,71 CM ² / 256,56 IN ²	82-260°C / 180-500°F

DK

DANSK

KLARGØRING AF MONTAGE

Delene er fordelt i forsendelsesemballagen, herunder også under grillen. Kontrollér grillen, delene og hardwareblisterpakken efter udtagning fra den beskyttende fragtkasse. Bortskaf al emballage inde i og omkring grillen, før den samles. Gennemgå og kontroller alle dele ud fra den medfølgende liste over dele. Hvis en del mangler eller er beskadiget, må du ikke forsøge at montere den. Skader som følge af fragten dækkes ikke af garantien. Kontakt din forhandler eller Pit Boss®-kundeservice angående dele: mandag til søndag, 04.00-20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Gratis tlf.: +1-877-303-3134 | Gratis fax: +1-877-303-3135

VIGTIGT: Det er en fordel at være to personer ved montering af denne enhed (dog ikke nødvendigt).

Krævede værktøjer ved montering: skruetrækker og vaterpas. *Værktøj er ikke inkluderet.*



MONTERINGSVEJLEDNING

VIGTIGT: Det anbefales at læse hvert trin helt igennem, inden du påbegynder monteringen ifølge anvisningerne. Undgå at tilspænde skruerne helt, indtil alle skruer for det pågældende trin er skruet i.

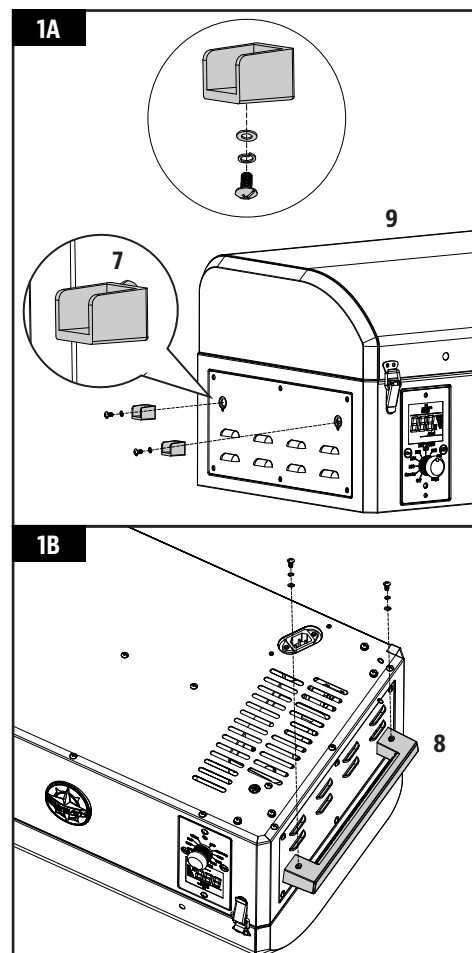
1. MONTERING AF SIDEHÅNDTAGENE

Krævede dele:

- 4 x Beslag til sidehåndtag (#7)
- 2 x Sidehåndtag (#8)
- 1 x Hovedtønde/magasinenhed (#9)

Montering:

- Placér et stykke pap på gulvet for ikke at komme til at ridse enheden og delene under monteringen. Fjern alle dele fra indersiden af låget.
- Fjern de formonterede skruer, fjederskiver og spændeskiver fra de fire beslag til sidehåndtag. Læg dem til side.
- Fjern de to formonterede skruer fra enhedens venstre sidepanel (på magasinets adgangspanel). Fastgør to beslag til sidehåndtag til det venstre sidepanel ved hjælp af de samme skruer, som du lige har fjernet. Gentag den samme montering for enhedens højre sidepanel med de to andre beslag til sidehåndtag. Bemærk illustration 1A.
- Vend derefter forsigtigt enheden på hovedet. Monter hvert sidehåndtag i beslagene til sidehåndtag ved hjælp af de skruer, fjederskiver og spændeskiver, som du før fjernede fra beslagene til sidehåndtag. Bemærk illustration 1B.



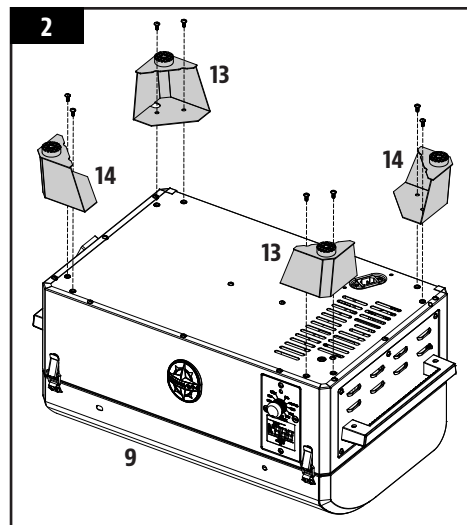
2. MONTERING AF BENENE PÅ GRILLEN

Krævede dele:

- 1 x Hovedtønde/magasinenhed (#9)
- 2 x Fod A (#13)
- 2 x Fod B (#14)

Montering:

- Fjern de otte formonterede skruer fra enhedens nederste panelhjørner, to fra hvert hjørne.
- Fastgør fod A til det nederste panelhjørne (tættest på kontrolpanelet) ved hjælp af to af de skruer, du fjernede før. Gentag samme montering i det modsatte hjørne med den anden fod A.
- Fastgør hver fod B på de to resterende nederste panelhjørner ved hjælp af to skruer i hver.



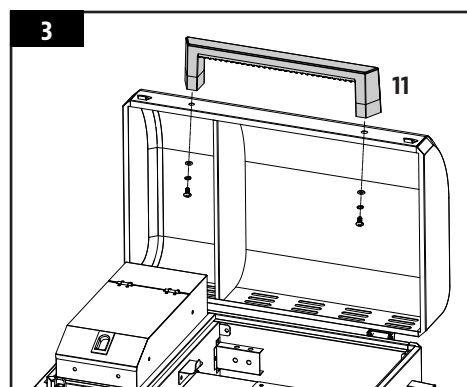
3. MONTERING AF LÅGHÅNDTAG

Krævede dele:

- 1 x Låghåndtag (#11)

Montering:

- Fjern de formonterede skruer, fjederskiver og spændeskiver fra enderne af låghåndtaget. Sæt en fjederskive og en spændeskive på en skrue, og isæt derefter skruen fra indersiden af låget på tøndens, så den stikker ud fra ydersiden. Skru med fingrene skruen (fra indersiden) ind i låghåndtaget. Gentag proceduren for den anden ende af låghåndtaget.



4. MONTERING AF GRILLLÅGSKOMPONENTER

Krævede dele:

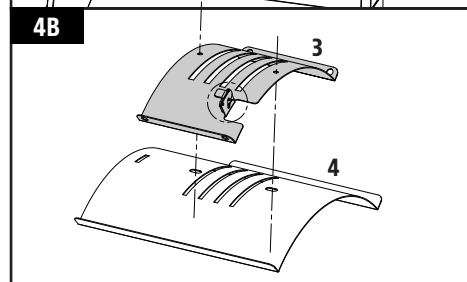
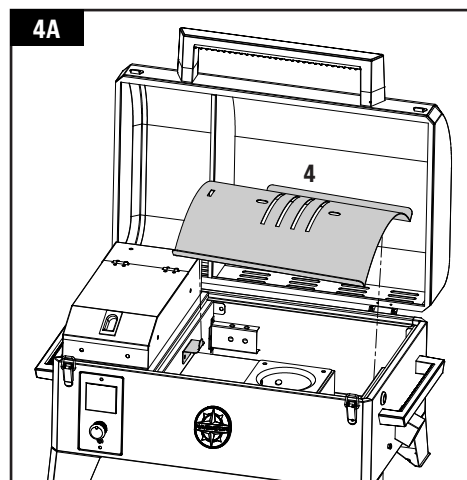
- 1 x Skyderplade i grilllæg (#3)
- 1 x Hovedplade i grilllæg (#4)
- 1 x Håndtag til justeringsstang til grilllæg (#5)
- 1 x Justeringsstang til grilllæg (#6)

Montering:

- Før gasgrillens hovedplade ind i hovedtønden med venstre side først. Lad hovedpladen i gasgrillen hvile på kanten i venstre side, og lad derefter den højre side hvile på den indbyggede kant (på indersiden til højre) på hovedtønden, hvor fedtet ledes mod fedtkoppen. Den vil vippe en smule nedad. Bemærk 4A.

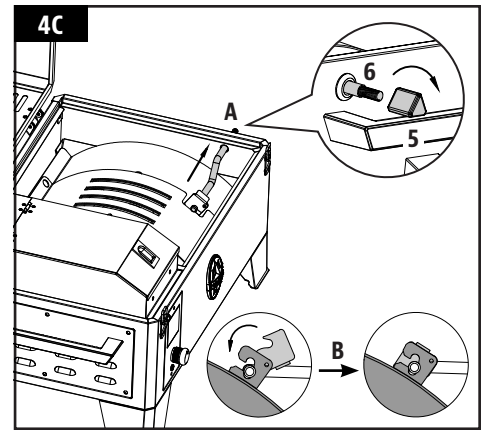
VIGTIGT: Hvis hovedpladen i gasgrillen sidder i bunden af tønden, er den ikke monteret korrekt. Hovedpladen i gasgrillen skal sidde lidt skævt, idet den venstre side er placeret højere end den højre. Forkert montering af denne del kan medføre beskadigelse af grilltønden.

- Placer skyderpladen til gasgrillen oven på hovedpladen, så den dækker ventilationsåbningerne. Sørg for, at den forhøjede tap er til højre, så du let kan justere mellem direkte eller indirekte varme under madlavningen. Bemærk illustration 4b. Begge dele til gasgrillen er belagt med et tyndt olielag for at undgå, at de rustner under fragten.
- Fjern derefter håndtaget til justeringsstangen til gasgrillen fra justeringsstangen. Indfør justeringsstangen til gasgrillen i hullet på



højre side af hovedtønden. Fastgør igen håndtaget til justeringsstangen til gasgrillen på den ende af stangen, der er uden for tønden. Skub derefter den anden ende af justeringsstangen ind i låsetappen på skyderpladen til gasgrillen, så du kan tilgå og justere skyderpladen på hovedpladen. Bemærk trin i 4C.

BEMÆRK: Når skyderpladen til gasgrillen er åben, og der anvendes direkte varme til madlavningen, må du ikke lade grillen være uden opsyn på noget tidspunkt.



5. MONTERING AF TILBEREDELSESKOMPONENTER

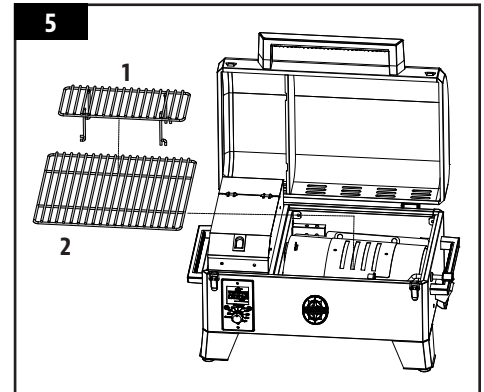
Krævede dele:

- 1 x Øvre madlavningsplade (#1)
- 1 x Stegerist (#2)

Montering:

- Placér stegeristen på den øverste afsats inde i hovedtønden.
- Anbring det øverste stegestativ på stegeristen. Det øverste stegestativ kan placeres efter ønske.

BEMÆRK: For at bevare stegeristenes egenskaber til at brune og grille er det nødvendigt at efterse og vedligeholde dem regelmæssigt.



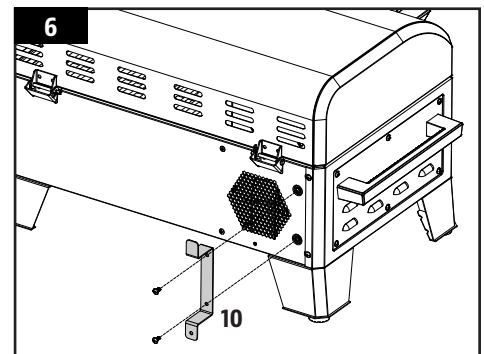
6. MONTERING AF STRØMKABELBESLAG

Krævede dele:

- 1 x Strømkabelbeslag (#10)

Montering:

- Fjern de to formonterede skruer fra enhedens bagpanel. Fastgør el-ledningsbeslaget til hjørnet ved hjælp af de to skruer, du fjernede tidligere.



7. MONTERING AF STRØMKABEL

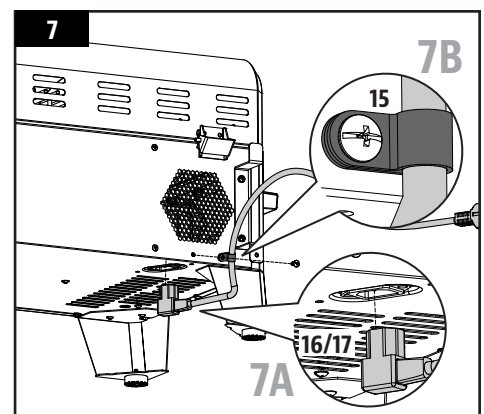
BEMÆRK: Der leveres to strømkabler. Vælg det strømkabel, der kræves til din region.

Krævede dele:

- 1 x Strømkabelklemme (#15)
- 1 x Strømkabel (#16 eller #17)

Montering:

- Anbring strømkabelklemmen på strømkablet. Isæt derefter strømkablet i rillen nederst på enheden. Bemærk 7A.
- Fastgør strømkabelklemmen til bagpanelet ved hjælp af den formonterede skrue under udluftningen. Bemærk 7B.



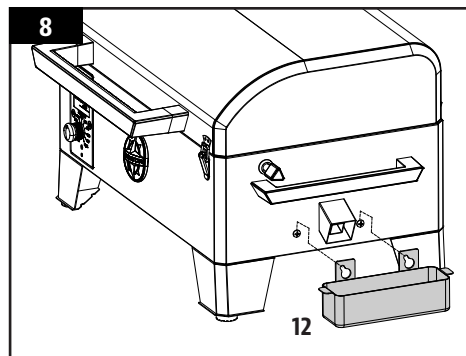
8. MONTERING AF FEDTKOPPEN

Krævede dele:

1 x Fedtkop (#12)

Montering:

- Anbring fedtkoppen på de to skruer på de formonterede skruer på hovedtøndens sidepanel. Tryk godt ned for at sikre, at den står plant på skruerne for at undgå fedtspild.
- Enheden er nu færdigmonteret.

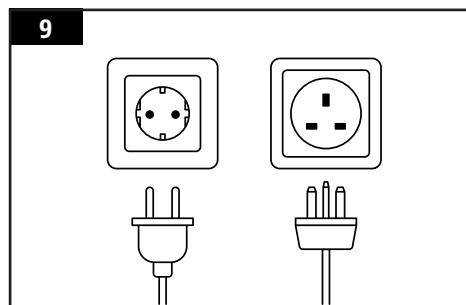


9. TILSLUTNING TIL EN STRØMKILDE

BEMÆRK: Før du tilslutter din Pit Boss® til en stikkontakt, skal du sikre, at temperaturstyringsknappen er indstillet til positionen OFF (Sluk).

- *STANDARDEFFEKT*
Dette apparat kræver 220-240 volt, 50 Hz, 220 watt. Strømskikket skal være 3-polet med jordforbindelse. Inden ibrugtagning skal du sikre, at benet jordforbindelsen ikke er brækket af. Kontrolpanelet benytter en hurtigtvirkende sikring på 220-240 V til at beskytte panelet mod tænderen.
- *TRANSPORT*
Kobl tænderen fra ledningsnettet. Brug proceduren for manuel opstart. En Pit Boss®-enhed kan køre ved hjælp af en vekselretter på 12 V, 100 W, som er tilsluttet en bilkontakt. Hvis du vil bruge den automatiske tænder, anbefales det at bruge en vekselretter på minimum 1000 W.

VIGTIGT: Kobl enheden fra strømkilden, når den ikke er i brug.



BETJENINGSVEJLEDNING

Med den moderne livsstil, hvor vi forsøger at spise sund og ernæringsrigtig, er reduktionen af fedtindtaget en væsentlig faktor. En af de bedste metoder til at skære ned på fedtet i kosten er at bruge fedtfattige tilberedningsmetoder, f.eks. grill. Da en træpillegrill bruger piller af naturtræ, optages træets gode aroma i kødet og reducerer behovet for marinader med højt sukkerindhold. I denne vejledning vil du bemærke, hvor meget der lægges vægt på at grille maden langsomt ved temperaturindstillingerne LOW (Lav) eller MEDIUM (Mellem).

GRILLENS OMGIVELSER

1. HVOR SKAL GRILLEN PLACERES

Som for alt udendørs udstyr spiller vejrforholdene en vigtig rolle for grillens resultater og den tilberedningstid, der kræves for at skabe det perfekte måltid. Alle Pit Boss®-enheder skal som minimum have en afstand på 305 mm (12 tommer) til brændbare konstruktioner, og denne afstand skal bevares, mens grillen er i brug. Denne enhed må ikke placeres under lofter eller udhæng, der er fremstillet af brændbare materialer. Placer grillen i et område, der er ryddet for brændbare materialer, benzin eller andre brændbare dampe eller væsker.

2. STEGNING I KOLDT VEJR

Selvom det bliver køligere udenfor, behøver grillsæsonen ikke være slut! Den friske, kølige luft og den skønne duft af røgede fødevarer vil jage vinterdepressionen på flugt. Følg disse forslag for at kunne nyde din grill gennem de kolde måneder:

- Hvis rygning ved lave temperaturer ikke lykkes, skal du øge temperaturen en smule for at opnå bedre resultater.
- Arranger – Sørg for, at du har alt klar i køkkenet, før du går udenfor. Om vinteren kan du flytte grillen til et område væk fra den kolde blæst. Kontrollér de lokale bestemmelser angående afstanden mellem din grill og dit hus og/eller andre konstruktioner. Placer alt, du har brug for, på en bakke, klæd dig godt på, og gå i gang!
- For at kunne holde øje med temperaturen udenfor, kan du placere et udendørs termometer i nærheden af grillen. Før en log eller et register over, hvad du har stegt, den udendørs temperatur og tilberedningstiden. Det kan senere gøre det lettere at finde ud af, hvad du kan tilberede, og hvor længe det vil tage.
- I meget koldt vejr skal du øge forvarmningstiden med mindst 20 minutter.
- Undgå at løfte låget mere end absolut nødvendigt. Kolde vindstød kan køle grillens temperatur ned på et øjeblik. Indstil dig på et fleksibelt serveringstidspunkt, da tilberedningstiden øges, hver gang du åbner låget.
- Sørg for at have en opvarmet tallerken eller et låg klar for at holde maden varm, mens du bærer den ind.
- Ideelle fødevarer til madlavning om vinteren er dem, der kræver begrænset opmærksomhed, som f.eks. stege, hele kyllinger, ribbensteg og kalkun. Gør forberedelsen af måltidet endnu lettere ved at tilføje simpelt tilbehør som f.eks. grøntsager og kartofler.

3. STEGNING I VARMT VEJR

Når det bliver varmere udenfor, reduceres tilberedningstiden. Følg disse få forslag for at kunne nyde din grill gennem de varme måneder:

- Nedjuster stegetemperaturen. På den måde undgår du uønsket opblussen.
- Brug et stegetermometer til at fastlægge den indvendige temperatur i maden. På denne måde kan du forhindre, at kødet bliver overstegt og tørt.
- Selv i varmt vejr er det stadig bedre at grille med låget på.
- Du kan holde maden varm ved at pakke den ind i folie og placere den i en isoleret køletaske. Fyld sammenkrøllet avispapir omkring den folieindpakkede mad, så kan du holde den varm i 3-4 timer.

INTERVAL FOR GRILLENS TEMPERATUR

Temperaturlæsninger fra kontrolpanelet svarer muligvis ikke helt til termometeret. Alle de temperaturer, der er anført nedenfor, er omtrentlige og bliver påvirket af følgende faktorer: udendørs omgivende temperatur, vindens kraft og retning, kvaliteten af det anvendte pillebrændsel, låget skal åbnes, og mængden af mad, der tilberedes.

- **HØJ TEMPERATUR (205-260°C / 401-500°F)**

Dette interval anvendes bedst til at brune og grille ved høj varme. Bruges sammen med grilllåget (skyderplade) til tilberedning ved indirekte eller direkte varme. Når **grilllåget er åbent**, anvendes der direkte varme til at opnå de kendte "blå" streger og til at grille grøntsager, hvidløgsbrød eller marshmallows! Når **grilllåget er lukket**, kan luften cirkulere omkring tøndens og danne konvektionsvarme. Høj temperatur anvendes også til at forvarme din grill, brænde stegeristene af og opnå høj varme ved i meget kolde vejrforhold.

- **MELLEMPERATUR (135-180°C / 275-356°F)**

Dette interval er bedst til bagning, stegning og afslutning på en langsom rygning. Tilberedning ved disse temperaturer vil især reducerer risikoen for antænding af fedtet. Kontrollér, at grilllågets skyderplade er i lukket position, så den dækker ventilationsåbningerne. Velegnet temperaturinterval til stegning af alt, der er pakket ind i bacon, eller når du vil kunne variere temperaturen.

- **LAV TEMPERATUR (82-125°C / 180-257°F)**

Dette interval bruges til langtidsstegning, øge den røgede smag og holde maden varm. Giv kødet mere røgsmag, og hold det saftigt ved at stege det i længere tid ved en lavere temperatur (også kendt som **langtidsstegning**). Anbefales varmt til den store gås til jul, den saftige lammekølle eller skinke til påske og den store steg til festen.

Rygning er en variation af ægte grilltradition og er den største fordel ved at grille på en træpillegrill. **Varmrygning**, et andet navn for **langtidsstegning** foregår generelt ved 82-125°C/180-257°F. Varmrygning fungerer bedst, når der kræves længere tilberedningstid, f.eks. ved store udkæringer af kød, fisk eller fjerkræ.

TIP: For at fremme den fyldige smag skal du skifte til det (lave) temperaturinterval SMOKE (LOW), umiddelbart efter du har placeret maden på grillen. På denne måde kan røgen trænge ind i kødet.

Det vigtigste er at eksperimentere med, hvor længe du lader rygningen være, inden maden er færdigtilberedt. Nogle udendørskokke foretrækker at ryge i slutningen af tilberedningen, så maden kan holde sig varm frem til serveringstidspunktet. Øvelse gør mester!

AFLÆSNING AF TERMOMETRE

- **GRILLTERMOMETER**

Grilltermometeret er placeret inde i hovedtønden, på den bageste, venstre væg. Det er et lille, lodret stykke rustfrit stål. Grilltermometeret måler enhedens indvendige temperatur. Når temperaturen justeres på kontrolpanelet, vil grilltermometeret aflæse den faktiske temperatur inden i enheden og justere til den ønskede temperatur.










VIGTIGT: Enhedens temperatur påvirkes meget af vejret udenfor, kvaliteten af de anvendte træpiller, træpillernes aroma og mængden af mad, der tilberedes.

- **STEGETERMOMETER**

Stegetermometeret måler den indvendige temperatur på kødet i grillen, ligesom i ovnen i dit køkken. Tilslut stegetermometeradapteren til stegetermometerets tilslutningsstik på kontrolpanelet, og indfør stegetermometeret at rustfrit stål i den tykkeste del af kødet. Temperaturen vil blive vist på kontrolpanelet. **For at sikre, at stegetermometeret tilsluttes korrekt til tilslutningsstikket, skal du kunne mærke og høre, at den klikker på plads.**

BEMÆRK: Ved placering af stegetermometeret i kødet skal du sikre, at stegetermometeret og ledningen ikke kommer i direkte berøring med ilden eller høj varme. Dette kan resultere i beskadigelse af stegetermometeret. Før den overskydende ledning ud af hullet på venstre side af hovedtønden eller ud af toppen af hovedtønden (tæt ved grilllågets hængsel). Når stegetermometeret ikke er i brug, skal du koble den fra tilslutningsstikket og stille den til side for at beskytte og holde den ren.

AFLÆSNING AF KONTROLPANELET

KONTROLKNAP	BESKRIVELSE
	LCD-skærmen anvendes som informationscenter for din enhed. LCD-skærmen viser den aktuelle grilltemperatur (FAKTISK) og stegetermometerets temperatur (MP1). Den blinkende LCD-skærm angiver, at enheden netop er blevet tilsluttet vekselstrøm. Skærmen blinker tre gange og slukkes derefter.
	Angiver stegetermometerets temperatur, når termometeret er tilsluttet.
Actual	Angiver enhedens aktuelle temperatur.
Set	Angiver den ønskede temperatur, som er valgt.
	Angiver, at indføringssneglens motor drejer og fører træpiller til brændkarret.
	Angiver, at tænderen er tændt. Når du starter enheden første gang, kører tænderen kontinuerligt i opstartscyklussen.
	Angiver, at blæseren kører. Hvis grillen er aktiv, er blæseren tændt.
NO PELLET	Angiver, at indføringssneglens motor ikke længere kan føre træpiller til brændkarret. Tragten er sandsynligvis tom og skal påfyldes.
	Tryk på og hold klargøringsknappen nede for at aktivere en ekstra tilførsel af træpiller til brændkarret. Dette kan bruges til at tilføje mere brændsel til ilden, lige inden du åbner tøndelåget, med henblik på hurtigt at genoprette varmen. Det kan også bruges til at tilføje mere brændsel under røgning for at øge intensiteten af den rene røgsmag. Overfyldning af brændkarret kan beskadige grilltøndens maling.
	Temperaturindstillingsknappen bruges til at ændre temperaturvisningen på LED-skærmen. Tryk på knappen for at skifte til Fahrenheit (°F) eller Celsius (°C) efter ønske. Standardindstillingen er Celsius.
	Temperaturstyringsknappen gør det muligt at indstille den ønskede temperatur. Drej på knappen for at vælge mellem Smoke, en af de otte forudindstillede temperaturer eller High. Når drejknappen drejes, justeres SET-temperaturen på LCD-skærmen.
OFF	Indstillingen Off på temperaturstyringsknappen er enhedens slukkede tilstand. Enheden fungerer ikke på denne indstilling.
SMOKE	Indstillingen Smoke på temperaturstyringsknappen er enhedens laveste røgetilstand. Grillen benyttes ved den laveste temperatur, uden at ilden går ud.
HIGH	Indstillingen High på temperaturstyringsknappen er enhedens højeste varmetilstand. Grillen kører ved den højeste temperatur. Når låget er åbent, kører grillen med denne hastighed for at kompensere for varmetabet i tøndten.
	Tilslutningsstikket på forsiden af kontrolpanelet er beregnet til et stegetermometer. Når stegetermometeret er tilsluttet, vises temperaturen på LCD-skærmen. Når stegetermometeret ikke er i brug, skal du koble adapteren fra tilslutningsstikket.



MAGASINS KLARGØRINGSPROCEDURE

Disse anvisninger skal følges, første gang grillen antændes, og hver gang grillen løber tør for træpiller i magasinet. Sneglen skal klargøres for at lade træpillerne blive ført gennem hele sneglen og fylde brændkarret. **Hvis den ikke klargøres, vil timeout for tænderen blive aktiveret, inden træpillerne er antændt, og der vil ingen ild være.** Følg denne fremgangsmåde for at klargøre magasinet:

1. Åbn magasinets låg. Kontrollér, at der ingen fremmedlegemer er i magasinet eller blokeringer i pilleindføringsneglen i bunden.
2. Fjern alle tilberedningskomponenter indvendigt i grillen. Find brændkarret i bunden af hovedtønden.
3. Tilslut strømledningen til en strømkilde. Tryk på strømknappen for at tænde enheden, og drej temperaturstyringsknappen til positionen SMOKE. Kontrollér følgende:
 - At du kan høre sneglen køre. Placer hånden over brændkarret, og mærk luften bevæge sig. Undgå at placere hånden eller fingrene inde i brændkarret. Du kan komme til skade.
 - Efter omtrent et minut skal du kunne dufte tænderen brænde og begynde at mærke, at luften bliver varmere i brændkarret. Tænderspidsen lyser ikke rødt, men bliver meget varm og vil brænde dig. Undgå at berøre tænderen.
4. Når du har kontrolleret, at alle elektriske komponenter fungerer korrekt, skal du trykke på strømknappen for at slukke enheden.
5. Fyld magasinet med piller af naturtræ.
6. Tryk på strømknappen for at tænde enheden. Hold temperaturstyringsknappen i positionen SMOKE. Tryk på og hold klargøringsknappen nede, indtil pillerne kan ses indvendigt i grillen fra sneglrøret. Når pillerne begynder at falde ned i brændkarret, skal du slippe klargøringsknappen.
7. Tryk på strømknappen for at slukke enheden.
8. Genmonter tilberedningskomponenterne inde i hovedtønden. Grillen er nu klar til brug.

FØRSTE GANG – AFBRÆNDING AF GRILLEN

Når magasinet er blevet klargjort og inden tilberedning på grillen for første gang, er det vigtigt at fuldføre en afbrænding af grillen. Start grillen, og brug den ved enhver temperatur over 176 °C/350 °F (med låget på) i 30-40 minutter for at afbrænde grillen og fjerne eventuelle fremmedlegemer.

PROCEDURE FOR AUTOMATISK OPSTART

1. Tilslut strømledningen til en jordforbundet strømkilde. Åbn låget på hovedtønden. Kontrollér, at der ingen forhindringer er i brændkarret for at sikre korrekt antænding. Åbn magasinets låg. Kontrollér, at der ingen fremmedlegemer er i magasinet eller blokeringer i pilleindføringsneglen. Fyld magasinet med tørre piller af hårdt naturtræ.
2. Kontrollér, at temperaturstyringsknappen er i positionen SMOKE. Tryk på strømknappen for at tænde enheden. Dette vil aktivere opstartscyklussen. Pilleindføringsneglen begynder at dreje, tænderen begynder at gløde, og blæseren tilfører luft til brændkarret. Grillen begynder at frembringe røg under opstartscyklussen. Tøndelåget skal forblive åbent under opstartscyklussen. For at bekræfte, at opstartscyklussen kører korrekt, skal du kunne høre flammen og lægge mærke til, om der frembringes varme.
3. Når der frigives kraftig, hvid røg, er opstartscyklussen fuldført, og du er klar til at bruge din grill ved den ønskede temperatur!

FEJL I OPTÆNDINGSPROCEDURE

Hvis den elektriske tænder ikke fungerer, eller flammen i grillen slukkes under tilberedningen, skal du kontrollere følgende fremgangsmåde eller starte grillen med den manuelle metode.

1. Kontrollér, at temperaturstyringsknappen er i positionen SMOKE. Åbn låget på tønden. Fjern tilberedelseskomponenterne inde i enheden. Fjern alle ikke-afbrændte træpiller og aske fra brændkarret. Undgå at berøre tænderen, da den kan være meget varm og give skader.
2. Når du har fjernet og rengjort alle tilberedningskomponenter, skal du trykke på strømknappen for at tænde enheden. Kontrollér følgende:
 - Kontrollér visuelt, at tænderen fungerer, ved at placere hånden over brændkarret og mærke varmen.
 - Kontrollér visuelt, at tænderen stikker ca. 13 mm/0,5 tommer ind i brændkarret.
 - Kontrollér visuelt, at sneglen smider træpiller ind i brændkarret.
 - Kontrollér, at forbrændingsblæseren fungerer ved at høre flammen.
3. Hvis et af punkterne ovenfor ikke fungerer, skal du følge anvisningerne i **Fejlfinding**.

PROCEDURE FOR MANUEL OPSTART

1. Kontrollér, at temperaturstyringsknappen er i positionen SMOKE. Tilslut strømledningen til en jordforbundet strømkilde.
2. Kontrollér, at der ingen forhindringer er i brændkarret for at sikre korrekt antænding. Åbn magasinets låg. Kontrollér, at der ingen fremmedlegemer er i magasinet eller blokeringer i pilleindføringsneglen. Fyld magasinet med tørre piller af hårdt naturtræ.
3. Åbn låget på tønden. Fjern tilberedelseskomponenterne for at eksponere brændkarret. Placer en god håndfuld træpiller i brændkarret. Sprøjt en antændingsgel eller andet egnet antændingsmiddel på toppen af træpillerne. En lille mængde massivt antændingsmateriale som f.eks. en blanding af savsmuld og voks eller træspåner kan også anvendes. Tilsæt endnu en lille mængde træpiller i brændkarret.

BEMÆRK: Undgå at benytte sprit, benzin, flydende lightergas eller petroleum til antænding eller opfriskning af ilden i grillen.

4. Antænd indholdet af brændkarret med en lang tændstik eller en grill-lighter. Lad startblandingen brænde i 3-5 minutter. Forsøg ikke at tilføje mere startmateriale i brændkarret. Du kan komme til skade.
5. Sæt tilberedningskomponenterne hurtigt og omhyggeligt på plads igen inde i hovedtønden. Fortsæt med opstartsprocessens trin 2 under **Procedure for automatisk opstart**.

SLUKNING AF GRILL

1. Når tilberedningen er færdig, mens hovedtøndens låg har været lukket, skal du trykke på strømknappen for at slukke enheden og dreje temperaturstyringsknappen til OFF (Sluk). Grillen begynder herefter dens automatiske nedkølingscyklus. Sneglen stopper med at tilføre brændsel, flammen dør ud, og blæseren fortsætter, indtil nedkølingscyklussen er gennemført.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Enhver Pit Boss®-enhed vil give dig mange år med smagfuld tilberedning og behov for et minimum af rengøring. Følg disse tip om rengøring og vedligeholdelse for at passe godt på din grill:

1. MAGASINENHED

- Det anbefales, at alle træpiller føres ud af sneglen, hvis grillen har været taget ud af brug i længere tid. Det kan gøres ved blot at bruge grillen med et tomt magasin, indtil alle træpiller er tømt ud af sneglørret.

BEMÆRK: Brug en børste med langt håndtag eller en værkstedsstøvsuger til at fjerne overskydende træpiller, savsmuld og snavs for at sikre en fuldstændig rengøring af magasinet.

- Kontrollér og fjern al snavs fra blæserens luftindtag, som findes i bunden af magasinet. Så snart magasinets adgangspanel er fjernet (se **Strømskema** for at få vist et diagram), skal du tørre alle fedtaflejringer på blæserbladene af. Dette sikrer tilstrækkelig luftgennemstrømning til fødersystemet.

2. INDERFLADER

- Det anbefales at rengøre brændkarret efter nogle få gange i brug. Dette sikrer korrekt antænding og forebygger hårde belægninger af snavs eller aske inde i brændkarret.
- Brug en grillbørste (messing eller blødt metal) med langt håndtag til at fjerne alle madrester eller belægninger fra stegeristene. Bedste praksis er at gøre dette, mens de stadig er varme efter seneste tilberedning. Hvis der findes for meget snavs på grillens tilberedningskomponenter, kan fedtet antænde. Rengør indersiden af grillen regelmæssigt. Hvis du oplever, at fedtstoffet på grillen begynder at brænde, skal du lade låget være på for at kvæle branden. Hvis branden ikke hurtigt går ud, skal du slukke grillen, fjerne maden og lægge låget på, indtil branden er gået helt ud. Drys en smule bagepulver på, hvis du har noget.
- Kontrollér fedtkop ofte, og rens den efter behov. Tag altid højde for, hvilken type tilberedning du vil i gang med.

3. YDERFLADER

- Tør grillen af, hver gang du har brugt den. Brug varmt sæbevand til at fjerne fedtstoffet. Undgå at bruge ovnrens, ridsende rengøringsmidler eller rensesvampe på ydersiden af grillen. **Alle malede overflader er ikke omfattet af garantien, men indgår i den almindelige rengøring og vedligeholdelse.** I tilfælde af ridser, slitage eller afskalning af overfladen, kan alle malede flader renoveres med en varmeresistent grillmaling.
- Brug et grillovertræk til at beskytte grillen bedst muligt! Et overtræk er den bedste beskyttelse mod vejret og forurening udefra. Når enheden ikke er i brug eller stilles væk gennem længere tid, skal du tildække den og placere den i en garage eller et skur.

TIDSPLAN FOR RENGØRING (NORMAL BRUG)

ELEMENT	RENGØRINGSHYPPIGHED	RENGØRINGSMETODE
Bunden af hovedtønde	Efter hver 5-6. gang	Fjern overskydende snavs med en kost eller en værkstedsstøvsuger
Brændkar	Efter hver 2-3. gang	Fjern overskydende snavs med en kost eller en værkstedsstøvsuger
Stegeriste	Efter hver gang	Afbrænd snavs, børst af med messingtrådbørste
Grilllåg	Efter hver 5-6. gang	Skrab hovedplade med skyderplade, undgå vask for at rengøre
Fedtkop	Efter hver gang	Skrubbesvamp og sæbevand
Pilleindføringsnegl	Når træpilleposen er tom	Lad sneglen skubbe savsmuld ud, så magasinet er tomt
Magasinets elektriske komponenter	En gang om året	Støv af indvendigt, tør blæserblade af med sæbevand
Ventilations luftindtag	Efter hver 5-6. gang	Støv af, brug skrubbessvamp og sæbevand
Grilltermometer	Efter hver 2-3. gang	Skrubbesvamp og sæbevand

TIPS OG TEKNIKKER

Følg disse nyttige tip og teknikker, som vi har indsamlet fra Pit Boss®-ejere, vores medarbejdere og kunder ligesom dig for at lære din grill bedre at kende:

1. FØDEVARESIKKERHED

- Hold alt i køkkenet og tilberedningsområdet rent. Brug forskellige fade og redskaber til det tilberedte kød end dem, du har brugt til at forberede eller transportere det rå kød ud til grillen. Dette forebygger krydskontaminering med bakterier. Du skal bruge forskellige redskaber til de enkelte marinader eller grillsauce.
- Hold varm mad varm (over 60 °C/140 °F), og hold kold mad kold (under 3 °C/37 °F).
- En marinade må aldrig gemmes til senere brug. Hvis du vil servere den sammen med kødet, skal du sørge for at koge den igennem inden servering.
- Tilberedt mad må ikke efterlades over varmen i mere end en time. Stil tilberedt varm mad i køleskabet senest efter to timer.
- Optø og marinér kød, mens det står i køleskabet. Undgå at optø kød ved stuetemperatur eller på køkkenbordet. Bakterier vokser hurtigt i varme eller fugtige fødevarer. Vask hænderne grundigt med varmt sæbevand, før du påbegynder forberedelsen af ethvert måltid og efter håndtering af fersk kød, fisk og fjerkræ.

2. KLARGØRING VED MADLAVNING

- Klargør madlavningen eller **Mise en Place**. Dette henviser til klargøring ud fra en opskrift, herunder brændsel, tilbehør, redskaber og alle nødvendige ingredienser ved siden af grillen, inden du påbegynder tilberedningen. Læs også hele opskriften, inden du tænder grillen.
- En grillgulvmåtte er meget nyttig. I forhold til uheld og sprøjt fra madlavningen kan en grillgulvmåtte beskytte et dæk, en terrasse eller stenbelægning mod mulige fedtpletter eller uønskede spild.

3. TIPS OG TEKNIKKER TIL AT GRILLE

- For at give kødet mere røgsmag, skal du tilberede det over længere tid og ved lavere temperaturer (også kendt som **langtidstegning**). Kødets fibre lukkes, efter det har nået en indvendig temperatur på 49 °C/120 °F. Sprøjtning eller smøring er gode metoder til at undgå, at kødet tørrer ud.
- Når du bruner kødet, skal låget være lukket. Brug altid et stegetermometer til at fastlægge den indvendige temperatur i den mad, du tilbereder. Rygning af fødevarer med hårde træpiller får kød og fjerkræ til at blive lyserødt. Det lyserøde bånd (efter stegning) kan betragtes som en del af en god **stegeskorpe**, hvilket udendørs kokke sætter stor pris på.
- Sukkerbaserede saucer påføres bedst i slutningen af tilberedningen for at undgå, at kødet bliver brændt eller flammer op.
- Sørg for, at der er plads mellem fødevarerne og tøndens ydersider, så luftgennemstrømningen bevares. Fødevarer på en overfyldt grillrist kræver mere tilberedningstid.
- Brug en grilltang med langt håndtag til at vende kødet og en spartel til at vende burgerbøffer og fisk. Brug et spidst redskab som f.eks. en gaffel til at prikke kødet, så saften kan slippe ud.
- En sammenkogt ret i en kasserolle vil kræve mere tilberedningstid end en lav bradepande.
- Det er en god ide at placere tilberedt mad på et opvarmet fad, så maden holder sig varm. Rødt kød som f.eks. bøffer og stege har godt af at hvile i flere minutter, før de serveres. På den måde trækker varmen saften ud til overfladen af kødet og tilbage igen til midten af kødet, hvilket øger smagen.

FEJLFINDING

Korrekt rengøring, vedligeholdelse og brug af rent og tørt brændsel af god kvalitet forhindrer generelle problemer med brugen af enheden. Når din Pit Boss®-grill fungerer dårligt, eller kun anvendes ved sjældne lejligheder, kan følgende tip til fejlfinding være nyttige. Se Ofte stillede spørgsmål på www.pitboss-grills.com. Du kan også kontakte din lokale autoriserede Pit Boss®-forhandler eller kontakte kundeservice for at få hjælp.

ADVARSEL: Frakobl altid elledningen, inden grillen åbnes i forbindelse med eftersyn, rengøring, vedligeholdelse eller reparationer. Sørg for, at grillen er helt afkølet for at undgå personskade.

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Ingen strømindikator på kontrolpanelet	Temperaturkontrolknappen er stadig slukket.	Drej temperaturstyringsknappen til en temperaturindstilling.
	Ikke tilsluttet en strømkilde	Kontrollér, at enheden er tilsluttet en fungerende strømkilde. Nulstil afbryderen. Kontrollér, at HFI-relæet som minimum kører ved 10 A (se Strømskema angående adgang til elektriske komponenter). Kontrollér, at alle ledninger er tilsluttet korrekt og er tørre.
	Sikring er gået på kontrolpanelet	Fjern adgangspanelet på magasinet (se ledningsføringen under Strømskema). Tryk på de plastiktapper, som holder kontrolpanelet på plads, og træk forsigtigt i kontrolenheden inde i magasinet for at frigøre den. Kontrollér altid sikringen for en ødelagt ledning, eller hvis ledningen er blevet sort. Hvis sikringen er gået, skal den udskiftes manuelt.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Ilden i brændkarret kan ikke antændes	Indføringsneglen er ikke klargjort	Inden enheden bruges første gang, eller når magasinet er blevet helt tomt, skal indføringsneglen klargøres, for at pillerne kan fylde sneglrøret. Hvis den ikke klargøres, vil timeout for tænderen blive aktiveret, inden træpillerne når frem til brændkarret. Følg Magasins klargøringsprocedure .
	Sneglens motor er gået i stå	Fjern tilberedelseskomponenterne fra hovedtønden. Tryk på strømknappen for at tænde enheden, og drej temperaturstyringsknappen til positionen SMOKE. Kontrollér pilleindføringsneglen. Kontrollér visuelt, at sneglen smider træpiller ind i brændkarret. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
	Fejl i tænder	Fjern tilberedelseskomponenterne fra hovedtønden. Tryk på strømknappen for at tænde enheden, og drej temperaturstyringsknappen til positionen SMOKE. Kontrollér tænderen. Kontrollér visuelt, at tænderen fungerer, ved at placere hånden over brændkarret og mærke varmen. Kontrollér visuelt, at tænderen stikker ca. 13 mm/0,5 tommer ind i brændkarret. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du følge Procedure for manuel opstart for at fortsætte med at bruge grillen. Ring kundeservice, hvis du har brug for hjælp eller en reservedel.
	Utilstrækkelig luftgennemstrømning i brændkarret	Kontrollér brændkarret for askeaflejringer eller tilstopning. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse for at fjerne askeaflejringer. Kontrollér blæseren. Kontrollér, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse , hvis den er snavset.
Blinkende prikker på LCD-skærmen	Tænderen er tændt	Dette er ikke en fejl, der påvirker grillen. Denne funktion bruges til at vise, at strømforsyningen til enheden fungerer, og at grillen er i opstartstilstand (tænderen er tændt). Tænderen slukkes automatisk efter fem minutter. Så snart de blinkende prikker forsvinder, begynder grillen at justere til den valgte temperatur.
Blinkende temperaturvisning på LCD-skærmen	Grillens temperatur er under 65 °C/150 °F	Dette er ikke fejl, der påvirker enheden. Den kan til gengæld bruges til at vise, at ilden kan risikere at gå ud. Kontrollér magasinet for tilstrækkeligt brændsel, eller om der er en forhindring i fødersystemet. Fjern pillerne, og følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse . Kontrollér grilltermometeret, og følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse , hvis den er snavset. Kontrollér brændkarret for askeaflejringer eller tilstopninger, og følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse for at fjerne askeaflejringer. Kontrollér blæseren. Kontrollér, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse , hvis den er snavset. Kontrollér indføringsneglens motor for at sikre korrekt drift (rotation), og kontrollér, at der ingen blokeringer er i sneglrøret.

DK

DANSK

Fejlkode "ErH"	Enheden er overopvarmet, muligvis på grund af antænding af fedt eller overskydende brændsel.	Tryk på strømknappen for at slukke enheden, og lad grillen køle af. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse . Efter vedligeholdelsesarbejdet, skal du fjerne pillerne og kontrollere, at alle komponenter er placeret korrekt. Når enheden er kølet af, skal du trykke på strømknappen for at tænde enheden. Vælg derefter den ønskede temperatur. Hvis fejlkoden stadig vises, skal du kontakte kundeservice.
Fejlkode "Er1"	Grilltermometer ledning har ikke forbindelse.	Fjern magasinets adgangspanel (se Strømskema for at få vist et diagram), og kontrollér, om termometerledningerne er beskadigede. Kontrollér, at termometerets Molex-stik er tilsluttet korrekt og sidder fast på kontrolpanelet.
Fejlkode "ErP"	Enheden blev ikke slukket korrekt, da strømmen senest var tilsluttet.	Sikkerhedsfunktionen forhindrer en automatisk genstart. Tryk på strømknappen for at slukke enheden, vent i to minutter, og tryk derefter på strømknappen for at tænde enheden igen. Drej temperaturstyringsknappen til SMOKE eller den ønskede temperatur. Hvis fejlkoden stadig vises, skal du kontakte kundeservice.
	Strømafbrydelse mens enheden var i brug.	
Fejlkode "noP"	Forkert tilslutning ved tilslutningsstik	Frakobl stegetermometeret fra tilslutningsstikket på kontrolpanelet, og tilslut det igen. Sørg for, at stegetermometeret adapter er tilsluttet korrekt. Se efter tegn på beskadigelse af enden på adapteren. Hvis det stadig ikke fungerer, skal du kontakte kundeservice for at bestille en reservedel.
	Stegetermometer er beskadiget	Se efter tegn på beskadigelse af ledningerne til stegetermometeret. Hvis de er beskadigede, skal du ringe til kundeservice for at bestille en reservedel.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Grillen opnår eller holder ikke en stabil temperatur	Utilstrækkelig luftgennemstrømning i brændkarret	Kontrollér brændkarret for askeaflejringer eller tilstopninger. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse for at fjerne askeaflejringer. Kontrollér blæseren. Kontrollér, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse , hvis den er snavset. Kontrollér indføringsneglens motor for at sikre korrekt drift, og kontrollér, at der ingen blokeringer er i snegrørret. Når alle tiltag ovenfor er udført, skal du starte grillen, indstille temperaturen til SMOKE og vente i 10 minutter. Kontrollér, at den frembragte flamme er klar og levende.
	Manglende brændsel, brændsel af dårlig kvalitet, forhindringer i fødersystemet	Kontrollér, at brændsniveauet i magasinet er tilstrækkeligt, og fyld op, hvis det er lavt. Hvis kvaliteten af træpillerne er lav, eller pillerne er for lang i formen, kan det forårsage tilstopning af fødersystemet. Fjern pillerne, og følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse .
	Grilltermometer	Kontrollér status for termometeret. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse , hvis den er snavset. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel, hvis den er beskadiget.
Grillen producerer meget eller misfarvet røg	Fedtaflejringer	Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse .
	Kvalitet af træpiller	Fjern fugtige træpiller fra magasinet. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse for at rense magasinet. Påfyld tørre træpiller.
	Brændkarret er blokeret	Fjern fugtige træpiller fra brændkarret. Følg Magasins klargøringsprocedure .
	Utilstrækkeligt luftindtag i blæser	Kontrollér blæseren. Kontrollér, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse , hvis den er snavset.
Hyppig opblussen	Stegetemperatur	Forsøg at tilberede maden ved en lavere temperatur. Fedt har et flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C/350 °F, når du tilbereder mad med et højt fedtindhold.
	Fedtaflejringer på tilberedelseskomponenter	Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse .

STRØMSKEMA

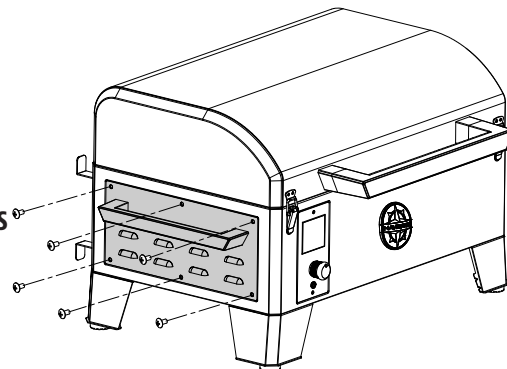
Det digitale kontrolpanel er et avanceret og værdifuldt stykke teknologi. Angående beskyttelse mod overspænding og kortslutning skal du se strømskemaet nedenfor for at sikre, at strømkilden er tilstrækkelig til at drive enheden.

PB – STRØMKRAV

220-240 V, 50 Hz, 220 W, 3-BENET, JORDFORBUNDET STIK

BEMÆRK: Elektriske komponenter, der har bestået produksikkerhedstests og certificeringsprocedurer, opfylder en testtolerance på ± 5-10 %.

LOKALISER OG FJERN DE SEKS SKRUER I ADGANGSPANELET PÅ ENHEDENS VENSTRE SIDE



HASTIGHED FOR BRÆNDELSINDTAG:
0,5 KG/H
(1,1 LB/H)

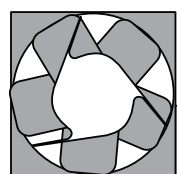
DIGITALE KONTROLPANEL

HURTIGTVIRKENDE SIKRING
5 A

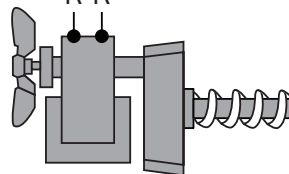
GRILLTERMOMETER

HAN-ADAPTER

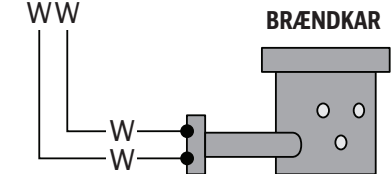
JORDFORBUNDET STRØMLEDNING



LUFTINDTAGSBLÆSER
230 V, 50 Hz, 1-FASET



PILLEINDFØRINGSSNEGLS MOTOR OG FØDERSYSTEM
230 V, 50 Hz, 2 0/MIN



TÆNDERENHED/
HD-VARMEPATRON
200 W, 230 V, 0.375" X 5.000"

INDEKS

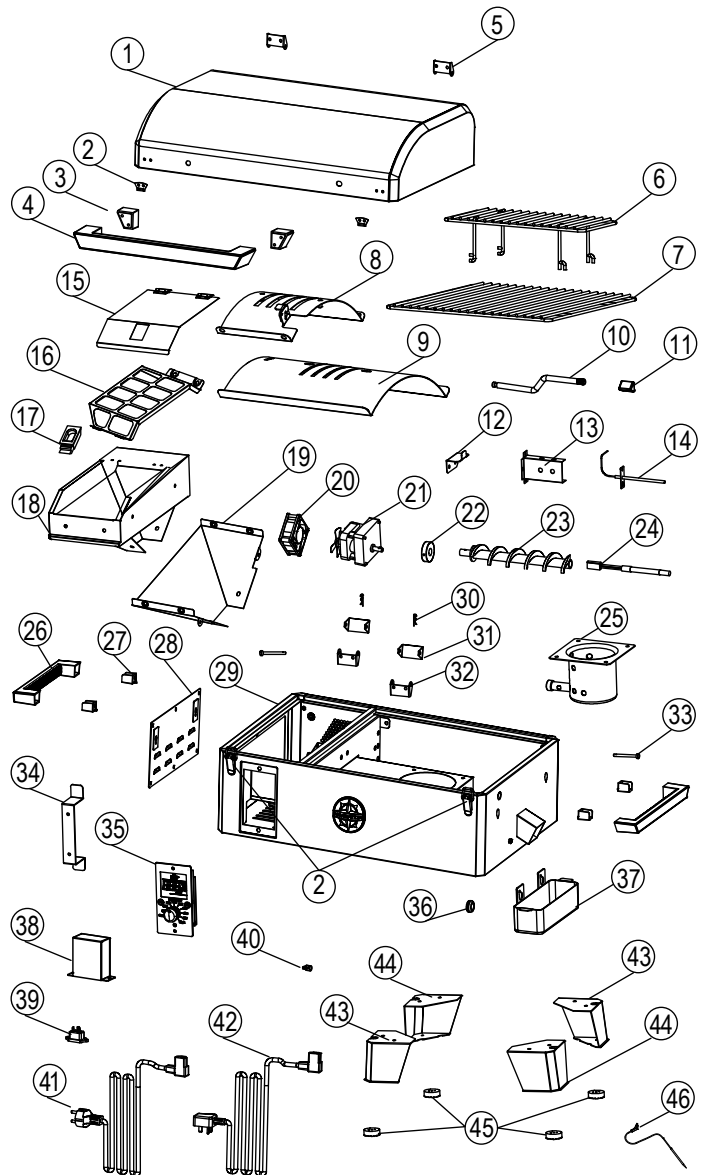
INDEKS
W : HVID
Y : GUL
P : LILLA
R : RØD
K : SORT
S : SØLVFARVET
G : GRØN

DK

DANSK

RESERVEDELE

Delnr.	Beskrivelse
1	Låg (x1)
2	Haspe (x2)
3	Ring med bolt (x2)
4	Låghåndtag (x1)
5	Låghængsel (x2)
6	Øvre madlavningsplade (x1)
7	Stegerist (x1)
8	Skyderplade i grilllæg (x1)
9	Hovedplade i grilllæg (x1)
10	Justeringsstang til grilllæg (x1)
11	Håndtag til justeringsstang til grilllæg (x1)
12	Bøjlebeslag til gasgrill (x1)
13	Skjold til grilltermometer (x1)
14	Grilltermometer (x1)
15	Lågstop (x1)
16	Sikkerhedsskærm til magasin (x1)
17	Lågstopkontakt (x1)
18	Magasinkasse (x1)
19	Magasinstyreplade (x1)
20	Forbrændingsblæser (x1)
21	Snegls motor (x1)
22	Nylonbøsning (x1)
23	Sneglfremføringsenhed (x1)
24	Tænder (x1)
25	Brændkar (x1)
26	Sidehåndtag (x2)
27	Beslag til sidehåndtag (x4)
28	Magasins adgangspanel (x1)
29	Brændkammer/krop (x1)
30	R-stift (x2)
31	Hængsel B (x2)
32	Kropshængsel (x2)
33	Stift (x2)
34	Strømkabelbeslag (x1)
35	Kontrolpanel (x1)
36	Gummiring (x1)
37	Fedtkop (x1)
38	Vandtæt afdækning til strømkabel (x1)
39	Han-adapter (x1)
40	Strømkabelklemme (x1)
41	Strømkabel – F-stik (x1)
42	Strømkabel – G-stik (x1)
43	Fod A (x2)
44	Fod B (x2)
45	Fodpakning (x4)
46	Stegertermometer (x1)



Delnr.	Beskrivelse
40	Strømkabelklemme (x1)
41	Strømkabel – F-stik (x1)
42	Strømkabel – G-stik (x1)
43	Fod A (x2)
44	Fod B (x2)
45	Fodpakning (x4)
46	Stegertermometer (x1)

GARANTI

BETINGELSER

Alle træpillegrillenheder fra Pit Boss®, som er fremstillet af Dansons, er omfattet af en begrænset garanti fra salgsdatoen for den oprindelige ejer. Garantidækningen begynder på den oprindelige købsdato, og der kræves dokumentation for købsdatoen eller en kopi af den oprindelige kvittering for at garantien kan håndhæves. Kunden vil blive pålagt eventuelle udgifter til reservedele, fragt og håndtering, hvis der ikke kan fremvises købsdokumentation, og efter garantien er udløbet. Dansons giver fem (5) års garanti mod defekter og fejl i forarbejdningen på alle dele, og fem (5) års garanti på de elektriske komponenter. Dansons garanterer, at alle dele er fri for defekter i materiale og forarbejdning, så længe den oprindelige køber bruger og ejer enheden. Garantien dækker ikke skader som følge af almindelig slitage som f.eks. ridser, buler, hak, skår eller mindre kosmetiske revner. Disse æstetiske forandringer på grille påvirker ikke dens ydeevne. Dækning af reparation eller udskiftning af enhver del løber ikke ud over den begrænsede garantiperiode på fem (5) år fra købsdatoen.

I garantiperioden er Dansons' ansvar begrænset til at sikre en udskiftning af defekte og/eller ikke-fungerende komponenter. I garantiperioden vil Dansons ikke kræve betaling for reparation eller udskiftning af dele, der returneres. Fragten er forudbetalt, hvis Dansons finder, at delen(e) er defekt(e) efter undersøgelsen. Dansons kan ikke påtage sig betaling af gebyrer for transport, omkostninger til arbejdskraft eller eksportforpligtelser. Sådan som det er angivet ovenfor, udgår ovennævnte betingelser for garanti, reparation eller udskiftning af dele på den måde og i den periode, der er nævnt ovenfor, Dansons opfyldelse af alle direkte og afledte ansvar og forpligtelser over for dig.

Dansons tager alle forholdsregler for at benytte materialer, der modvirker rustdannelse. Selv med disse foranstaltninger kan disse beskyttelseslag blive ødelagt af forskellige stoffer og forhold uden for Dansons kontrol. Høje temperaturer, overdreven luftfugtighed, klor, industrielle dampe, gødning, sprøjtemidler til græsplæner og salg er nogle af de stoffer, som kan påvirke metallens beskyttelseslag. Af denne grund dækker garantien ikke rust eller oxidering, medmindre dette skyldes konstruktionsfejl i grillens komponenter. Hvis et af ovennævnte tilfælde opstår, skal du se afsnittet om pleje og vedligeholdelse for at forlænge enhedens levetid. Dansons anbefaler at anvende grillovertrækket, når grillen ikke er i brug. Denne garanti er baseret på almindelig brug og vedligeholdelse i husholdningen, og garantiens dækning gælder ikke, hvis grillen anvendes til kommercielle formål.

UNDTAGELSER

Der findes ingen skriftlig eller indforstået garanti for Pit Boss®-grillenheders ydeevne, da producenten ingen kontrol har med installationen, betjeningen, rengøringen, vedligeholdelsen og den anvendte type brændsel. Denne garanti gælder ikke og Dansons påtager sig intet ansvar, hvis enheden ikke bliver installeret, betjent, rengjort og vedligeholdt i direkte overensstemmelse med denne brugervejledning. Enhver brug af gas, som ikke er anvist i denne vejledning, kan ophæve garantien. Garantien dækker ikke skader eller fejlfunktion som følge af misbrug, forkert håndtering eller ændringer af enheden. Hverken Dansons eller den autoriserede Pit Boss®-forhandler påtager sig noget ansvar, juridisk baseret eller på anden vis, for hændelige skader eller følgeskader på ejendom eller person som følge af brugen af dette produkt. Hvis der rejses et erstatningskrav mod Dansons, som er baseret på brud på denne garanti eller nogen anden form for udtrykkelig eller indforstået garanti ifølge lovgivningen, vil producenten under ingen omstændigheder være ansvarlig for nogen særlige, indirekte skader, følgeskader eller nogen anden form for skader, der rækker ud over det oprindelige køb af dette produkt. Alle garantier fra producenten er anført her, og der kan ikke rejses krav mod producenten baseret på nogen anden garanti eller fremstilling. Nogle lande eller stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige skader eller følgeskader, eller begrænsning af indforståede garantier, så de begrænsninger eller udelukker, der er anført i denne begrænsede garanti, gælder muligvis ikke for dig. Denne begrænsede garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan have andre rettigheder, som varierer fra land til land.

BESTILLING AF RESERVEDELE

Hvis du vil bestille reservedele, skal du kontakte din lokale Pit Boss®-forhandler eller besøge vores onlinebutik på: www.pitboss-grills.com

KONTAKT KUNDESERVICE

Hvis du har spørgsmål eller problemer, kan du kontakte kundeservice mandag til søndag, 04.00-20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Gratis tlf.: +1-877-303-3134 | Gratis fax: +1-877-303-3135

SERVICE PÅ GARANTIAN

Kontakt din nærmeste Pit Boss® forhandler angående reparationer eller reservedele. Dansons kræver fremvisning af købsdokumentation for at udføre service under garantien. Derfor skal du gemme din oprindelige salgskvittering eller faktura til eventuel senere brug. Serie- og modelnummeret på din Pit Boss®-grill findes på bagsiden af magasinet. Registrer numrene nedenfor, da mærkaten kan blive slidt eller ulæselig.

MODEL

SERIENUMMER

KØBSDATO

AUTORISERET FORHANDLER

DK

DANSK

TURVALLISUUSTIEDOT

YLEISIMPIÄ LAITETULIPALOJEN AIHEUTTAJIA OVAT PUUTTEELLINEN YLLÄPITO SEKÄ LIIAN PIENET SUOJAETÄISYYDET PALAVIIN MATERIAALEIHIN. ON OLENAISEN TÄRKEÄÄ, ETTÄ TÄTÄ TUOTETTA KÄYTETÄÄN VAIN SEURAAVIEN OHJEIDEN MUKAISESTI.

Lue ja sisäistä tämä koko ohjekirja ennen kuin yrität koota, käyttää tai asentaa tätä tuotetta. Näin varmistat, että uuden puupelletigrillisi käyttö on mahdollisimman miellyttävää ja ongelmattonta. Suosittelemme myös, että säilytät tämän ohjekirjan tulevaisuutta varten.

VAARAT JA VAROITUKSET

Sinun on otettava yhteyttä omaan asunto-osakeyhtiösi, rakennus- tai paloviranomaisiin tai muuhun soveltuvaan viranomaiseen tarpeellisten lupien hankkimista varten sekä saadaksesi tietoa asennusta koskevista rajoituksista, kuten grillin asennus palavalle alustalle, tarkastusvaatimukset tai jopa mahdollisuus käyttää tuotetta alueellasi.

1. Grillin sivuilla on aina oltava 305 mm:n vähimmäisetäisyys palaviin rakenteisiin ja 305 mm:n vähimmäisetäisyys grillin takana. **Älä asenna laitetta palavalle lattialle tai lattialle, joka on suojattu palavilla pinnoilla, ellei asianmukaisia lupia ole saatu toimivaltaisilta viranomaisilta.** Älä käytä tätä laitetta sisätiloissa tai suljetussa, tuulettamattomassa tilassa, kuten kodeissa, kulkuneuvoissa, teltoissa tai autotalleissa. Tätä puupellettilaitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katon tai ulokkeen alle. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

Rasvapolon sattuessa käännä grillin säädin OFF-asentoon ja pidä kansi suljettuna, kunnes palo on sammunut. Irrota virtajohto. Älä heitä vettä laitteen päälle. Älä yritä tukahduttaa tulta. Kaikkiin luokkiin (luokat ABC) hyväksytty palosammutin on hyvä olla paikan päällä saatavilla. Hallitsemattoman palon tilanteessa soita palokunnalle.

2. Pidä sähköjohdot ja polttoaine etäällä kuumista pinnoista. Älä käytä grilliä sateessa tai vesilähteen lähellä. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava uuteen. Anna vaihtotyö valmistajan, huoltoliikkeen tai muun asiantuntijan tehtäväksi vaaratilanteiden välttämiseksi.
3. Kun laite on ollut varastoituna tai käyttämättömänä, tarkista, että arinassa ei ole tukkeumia eikä pellettisäiliössä vierasesineitä ja ettei ilman kulku tuulettimeen tai savupiippuun ole estynyt. Puhdista ennen käyttöä. Säännöllisillä huolto- ja ylläpitotoimilla yksikön käyttöikä pitenee. **Jos grilliä säilytetään ulkona sateisen kauden aikana tai erittäin kosteissa olosuhteissa, on huolehdittava siitä, ettei pellettisäiliöön pääse vettä.** Kastuessaan tai altistuessaan erittäin kosteille olosuhteille puupelletit laajenevat merkittävästi, lahoavat ja saattavat tukkia syöttöjärjestelmän. Irrota aina laite virtalähteestä ennen huolto- tai ylläpitotoimenpiteiden suorittamista.

Älä siirrä grilliä sen ollessa käytössä tai kuuma. Varmista, että tuli on täysin sammunut ja grilli on koskettaessa viileä ennen sen siirtämistä.

4. Suosittelemme lämmönkestävien grillikintaiden tai pannulappujen käyttöä grilliä käytettäessä. Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole määritelty tämän laitteen kanssa käytettäväksi. Älä aseta grillisuojausta tai mitään palavaa grillin alle sen ollessa varastoituna.
5. Jotta sormet, vaatteet tai muut esineet eivät joudu kosketuksiin pellettien syöttöjärjestelmän kanssa, laitteessa on metallinen turvaverkko, joka on kiinnitetty pellettisäiliön sisäosaan. Tätä suojusta ei saa poistaa, ellei asiakaspalvelu tai valtuutettu jälleenmyyjä ohjeista tekemään niin.

Vähintään 8-vuotiaat lapset ja muut henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset voimavarat tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai tieto, voivat käyttää laitetta valvottuna tai jos heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.

6. Grillin osat saattavat olla erittäin kuumia, mistä voi aiheutua vakavia vammoja. Pidä pienet lapset ja lemmikit loitolla grillin käytön aikana.
7. Älä suurena sytyttimen reikiä tai paloastioita. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi johtaa palovaaraan ja ruumiinvammojen syntymiseen, ja se mitätöi takuun.
8. Tuotteessa saattaa olla teräviä reunoja tai ulokkeita. Kosketus näihin voi johtaa vammoihin. Käsittele niitä varoen.

TUHKAN HÄVITTÄMINEN

Tuhkat tulee asettaa metalliastiaan, jossa on tiivis kansi. Suljettu tuhka-astia tulee asettaa palamattomalle lattialle tai maahan turvallisen etäisyyden päähän palavista materiaaleista odottamaan lopullista hävittämistä. Jos tuhkat hävitetään hautaamalla ne maahan tai jos ne levitetään muutoin paikallisesti, ne tulee säilyttää suljetussa astiassa, kunnes kaikki kekäleet ovat täysin jäähtyneet.

PUUPELLETTIPOLTOAINE

Tämä pelleteillä toimiva ruoanvalmistuslaite on suunniteltu ja hyväksytty käytettäväksi vain pellettipohjaisella, luonnollisella puupolttolainella. Minkä tahansa muun tyyppisen polttoaineen käyttö tässä laitteessa mitätöi takuun ja turvallisuuslistauksen. Laitteessa voidaan käyttää vain luonnollisia puupellettejä, jotka on suunniteltu poltettaviksi grilleissä. Älä käytä polttoaineen yhteydessä lisäaineita. Puupelletit ovat erittäin alttiita kosteudelle, ja ne tulee aina säilyttää ilmatiiviissä astiassa. Jos varastoit grilliä käyttämättömänä pitkiä aikoja, suosittelemme, että poistat kaikki pelletit grillin pellettisäiliöstä ja kairasta tukkeutumisen estämiseksi. Pellettipolttolaineen keskimääräinen lämpöarvo 8 000–8 770 BTU/lb, tuhkapitoisuus <1 %.

Älä käytä spriitä, bensiiniä, sytytinnestettä tai kerosiinia grillin tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen. Pidä kaikki tämänkaltaiset nesteet turvallisen välimatkan päässä laitteesta, kun se on käytössä.

Tämän ohjekirjan painoon menon aikaan grillien puupelleteille ei ole alan standardia, vaikka useimmat pellettien valmistajat käyttävät samaa standardia kotitalouskäyttöön tarkoitettujen pellettien valmistuksessa. Saat lisätietoja osoitteesta www.pelletheat.org tai *Pellet Fuel Institute* -organisaatiosta.

Tietoa pellettien laadusta alueellasi sekä eri merkkien laadusta saat paikalliselta jälleenmyyjältäsi. Koska käytettyjen pellettien laatua koskevaa valvontaa ei ole ja kosteus heikentää pellettien laatua, emme ota mitään vastuuta huonolaatuisen polttoaineen mahdollisesti aiheuttamista vaurioista.

KREOSOOTTI

Kreosootti eli noki on tervan kaltainen aine. Se tuottaa palaessaan mustaa savua sekä jäännöksiä, jotka ovat myös mustia väriltään. Nokea tai kreosoottia muodostuu, kun laitetta käytetään väärällä tavalla. Esimerkkejä tästä ovat tukos palotuulettimessa, paloalueen puutteellinen puhdistus ja ylläpito ja heikko ilma-polttoaine-palamissuhde.

On vaarallista käyttää tätä laitetta, jos liekki muuttuu tummaksi tai nokiseksi, tai jos paloastiassa on liikaa pellettejä. Syttyessään kreosootti synnyttää erittäin kuumaa ja hallitsemattoman tulen, joka on samankaltainen kuin rasvatuli. Jos näin tapahtuu, aseta laite OFF-asentoon, anna sen jäähtyä täysin ja tutki sen jälkeen huolto- ja puhdistustarve. Kreosoottia usein kertyy poistoilman alueille.

Jos kreosoottia on muodostunut yksikön sisälle, lämmitä laite alhaiseen lämpötilaan, sammuta se ja pyyhi sitten kertymät pois käsipyyhkeellä. Tervan tavoin kreosootti on helpompi puhdistaa lämpimänä, koska se muuttuu nesteeksi.

HIILIMONOKSIDI ("HILJAINEN TAPPAJA")

Hiilimonoksidi eli häkä on väritön, hajuton ja mauton kaasu, jota muodostuu kaasua, puuta, propaania, hiiltä tai muuta polttoainetta poltettaessa. Hiilimonoksidi heikentää veren hapenkuljetuskykyä. Alhainen veren happipitoisuus voi johtaa päänsärkyyn, huimaukseen, heikotukseen, pahoinvointiin, oksentamiseen, uneliaisuuteen, sekavuuteen, tajunnan menetykseen tai kuolemaan. Näitä ohjeita noudattamalla voit estää tätä väritöntä, hajutonta kaasua myrkyttämästä sinua, perhettäsi tai muita:

- Käy lääkärissä, jos sinulle tai muille tulee nuhan tai flunssan kaltaisia oireita ruokaa valmistettaessa tai laitteen läheisyydessä oleskeltaessa. Häkämyrkytys, joka helposti sekoitetaan nuhaan tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholin ja huumeiden käyttö lisää häkämyrkytyksen vaikutuksia.

Hiilimonoksidi on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, pienille lapsille, vanhuksille, tupakoitsijoille, ja henkilöille, joilla on vereen tai verenkiertojärjestelmään liittyviä ongelmia, kuten anemia tai sydänvika.

TURVALLISUUSLISTAUS

Noudattaa asetuksia EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





TEKIJÄNOIKEUKSIA KOSKEVA HUOMAUTUS

Copyright 2021. Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän manuaalin mitään osaa ei saa kopioida, välittää eteenpäin, muuntaa tai tallentaa hakujärjestelmään missään muodossa tai millään tavoin ilman nimenomaista kirjallista lupaa, jonka on myöntänyt

Dansons

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

Asiakaspalvelu

maanantaista sunnuntaihin klo 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES)

Maksuton Yhdysvaltain alueella: +1-877-303-3134,

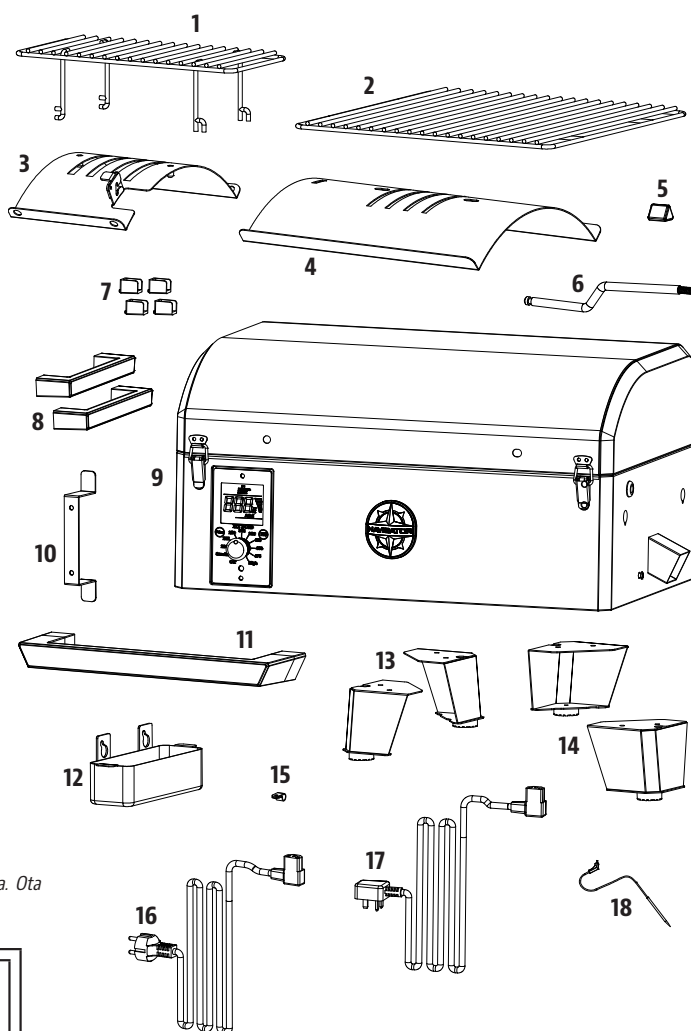
Faksi: +1-877-303-3135

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuustiedot	128
Osat ja tekniset tiedot.....	132
Kokoamisen valmistelu.....	133
Kokoamisohjeet	
Sivukahvojen asentaminen.....	133
Jalkojen kiinnittäminen grilliin	134
Kannen kahvan asentaminen	134
Iliekkiparilan osien asentaminen.....	134
Ruoanvalmistusosien asennus.....	135
Virtajohtopidikkeen kiinnittäminen	135
Virtajohdon asentaminen	135
Rasvakupin kiinnittäminen.....	136
Virtalähteeseen liittäminen.....	136
Käyttöohjeet	
Grillausympäristö.....	137
Grillin lämpötila-alueet.....	138
Tietoa mittareista	138
Tietoa ohjauspaneelistä.....	139
Pellettisäiliön alkusytytysmenetelmä.....	140
Ensimmäinen käyttö – grillin alkupoltto.....	140
Automaattinen käynnistystoiminto	140
Manuaalinen käynnistystoiminto	141
Grillin sammuttaminen.....	141
Huolto ja ylläpito	142
Vinkkejä ja tekniikoita	143
Vianetsintä	144
Sähköjohtokaavio	146
Vaihto-osat.....	147
Takuu.....	148

OSAT JA TEKNISET TIEDOT

Osan	Kuvaus
1	Ylempi ruoanvalmistusritilä (x1)
2	Ruoanvalmistusritilä (x1)
3	Liekkiparilan säädin (x1)
4	Liekkiparilan päälevy (x1)
5	Liekkiparilan säätöpalkin kahva (x1)
6	Liekkiparilan säätöpalkki (x1)
7	Sivukahvan kiinnike (x4)
8	Sivukahva (x2)
9	Päärumpu/pellettisäiliökoonpano (x1)
10	Virtajohtopidike (x1)
11	Kannen kahva (x1)
12	Rasvakuppi (x1)
13	Jalka A (x2)
14	Jalka B (x2)
15	Virtajohdon nipistin (x1)
16	Virtajohto – F-pistoke (x1)
17	Virtajohto – G-pistoke (x1)
18	Paistomittari (x1)



HUOMAUTUS: Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta. Ota yhteyttä asiakaspalveluumme, jos osia puuttuu kokoamisvaiheessa.

PB – SÄHKÖISET VAATIMUKSET
220-240 V, 50 Hz, 220 W, KOLMIPIIKKINEN MAADOITETTU PISTOKE

MALLI	YKSIKKÖ KOOTTUNA (LxKxS)	YKSIKÖN PAINO	RUUANVALMISTUSALUE	LÄMPÖTILA-ALUE
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM	19.7 KG	PÄÄALUE - 1,235.86 CM ² YLÄHYLLY - 419.85 CM ² YHTEENSÄ - 1,655.71 CM ²	82-260°C

KOKOAMISEN VALMISTELU

Osia on kaikkialla kuljetuslaatikossa, myös grillin alla. Tarkista grillin, osat ja laitteen kuplapakkaus, kun olet poistanut suojaavan kuljetuslaatikon. Poista kaikki paketointimateriaalit grillin sisältä ja ulkoa ennen kokoamista, ja tutki ja tarkista kaikki osat vertaamalla niitä osaluetteloon. Jos jokin osa puuttuu tai on vahingoittunut, älä yritä koota laitetta. Takuu ei kata kuljetusvahinkoja. Ota yhteyttä Pit Boss® -asiakaspalveluun koskien osia: avoimna maanantaista sunnuntaihin klo 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Maksuton yhdysvaltain alueella: +1-877-303-3134
Maksuton faksi yhdysvaltain alueella: +1-877-303-3135

TÄRKEÄÄ: Tämän laitteen asennusta helpottaa, jos sen tekee kaksi henkilöä, mutta se ei ole välttämätöntä.

Kokoamisessa tarvittavat työkalut: ruuvimeisseli ja vesivaaka. *Työkalut eivät sisälly lähetykseen.*



KOKOAMISOHJEET

TÄRKEÄÄ: Suosittelemme, että luet kunkin vaiheen kokonaan ennen kokoamisvaiheen aloittamista. Älä kiristä ruuveja loppuun asti ennen kuin kaikki kyseiseen vaiheeseen kuuluvat ruuvit on asennettu.

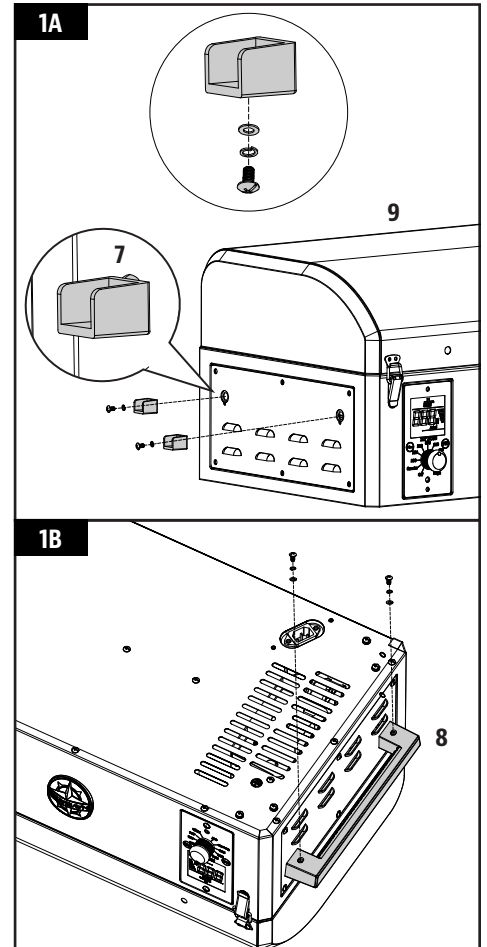
1. SIVUKAHVOJEN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

- 4 x Sivukahvan kiinnike (#7)
- 2 x Sivukahva (#8)
- 1 x Päärumpu/pellettisäiliökokoonpano (#9)

Asennus:

- Aseta lattialle pahvinpala suojaamaan yksikköä ja osia naarmuuntumiselta kokoamisen aikana. Poista kaikki osat kannen sisältä.
- Poista esiasennetut ruuvit, lukkolevyt ja aluslaatat neljästä sivukahvan kiinnikkeestä. Aseta ne syrjään.
- Irrota kaksi esiasennettua ruuvia yksikön vasemmasta sivupaneelistä (pellettisäiliön käyttöpaneelistä). Kiinnitä kaksi sivukahvan kiinnikettä vasempaan sivupaneeliin samoilla ruuveilla, jotka äsken irrotit. Toista sama yksikön oikealle sivupaneelille kahdella muulla sivukahvan kiinnikkeellä. Katso kuva 1A.
- Käännä sitten yksikkö varovasti ylösalaisin. Asenna sivukahvat sivukahvojen kiinnittimiin ruuveilla, lukkolevyillä ja aluslaatoilla, jotka irrotit aiemmin sivukahvojen kiinnikkeistä. Katso kuva 1B.



FI

SUOMI

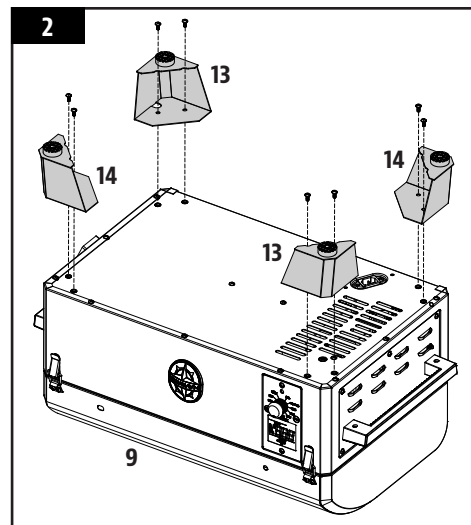
2. JALKOJEN KIINNITTÄMINEN GRILLIIN

Tarvittavat osat:

- 1 x Päärumpu/pellettisäiliökokoonpano (#9)
- 2 x Jalka A (#13)
- 2 x Jalka B (#14)

Asennus:

- Irrota kahdeksan esiasennettua ruuvia yksikön alapaneelin kulmista, kaksi kummastakin kulmasta.
- Kiinnitä jalka A alapaneelin kulmaan (lähinnä ohjauk korttia olevaan) kahdella aiemmin irrottamallasi ruuvilla. Toista sama vastakkaiselle kulmalle jalalla A.
- Kiinnitä jalat B alapaneelin kahteen jäljellä olevaan kulmaan, käyttämällä kahta ruuvia niissä molemmissa.



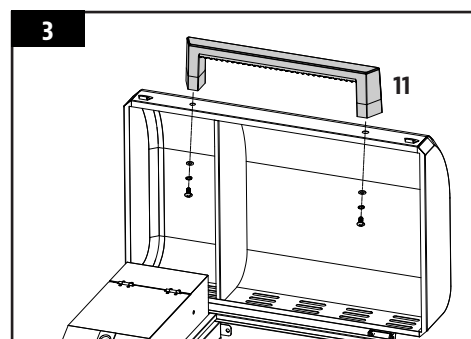
3. KANNEN KAHVAN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

- 1 x Kannen kahva (#11)

Asennus:

- Poista esiasennetut ruuvit, lukkolevyt ja aluslaatat kannen kahvoista. Aseta ruuviin lukkolevyt ja aluslaatta ja työnnä ruuvi rumpun kannen sisäpuolelta ulos. Kiristä ruuvi käsin (sisäpuolelta) kannen kahvaan. Toista sama kahvan toiselle puolelle.



4. LIEKKIPARILAN OSIEN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

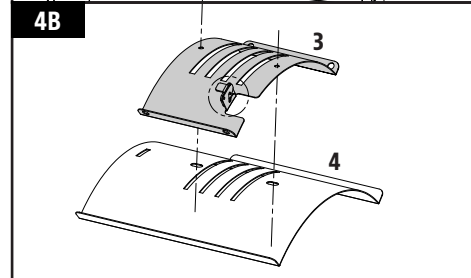
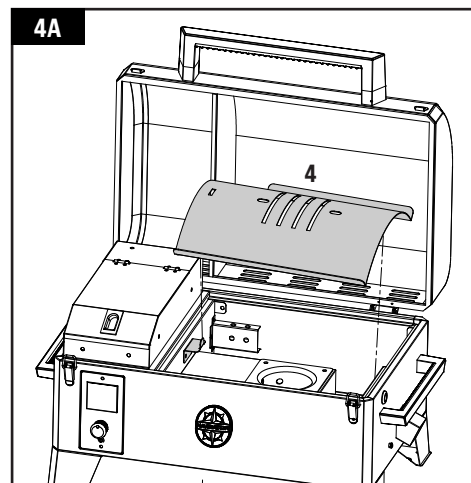
- 1 x Liekkiparilan säädin (#3)
- 1 x Liekkiparilan päälevy (#4)
- 1 x Liekkiparilan säätöpalkin kahva (#5)
- 1 x Liekkiparilan säätöpalkki (#6)

Asennus:

- Aseta liekkiparilan päälevy päärumpuun, vasen puoli ensin. Aseta liekkiparilan päälevyn laita vasemmalla puolella olevalle reunalevyille ja aseta sitten oikea puoli päärummun sisäänrakennettuun reunaan (sisäpuolella oikealla), joka ohjaa rasvan rasvakuppia kohti. Se asettuu paikalleen aavistukseen alaspäin kallistuvassa kulmassa. Katso kuva 4A.

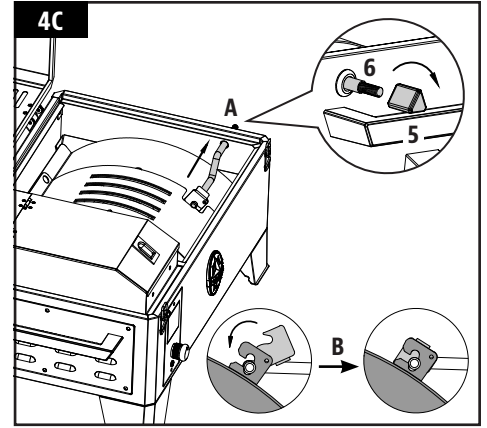
TÄRKEÄÄ: Jos liekkiparilan päälevy on rumpun pohjalla, se on asennettu väärin. Liekkiparilan päälevyn tulisi asettua vinosti siten, että vasen puoli on ylempänä kuin oikea puoli. Tämän osan asentaminen väärin saattaa vahingoittaa grillin rumpua.

- Aseta liekkiparilan säädin liekkiparilan päälevyn päälle siten, että se peittää lovetut reiät. Varmista, että ulkoneva läppä on oikealla siten, että suoran tai epäsuoran liekin valinta on helppoa ruuanvalmistuksen aikana. Katso kuva 4B. Molemmat liekkiparilan osat on käsitelty kevyesti öljyllä ruostumisen estämiseksi kuljetuksen aikana.
- Poista sitten liekkiparilan säätöpalkin kahva liekkiparilan säätöpalkista. Aseta liekkiparilan säätöpalkki päärummun oikealla puolella olevan



aukon läpi. Aseta liekkiparilan säätöpalkin kahva takaisin rummun ulkopuolella olevaan päähän. Liu'uta seuraavaksi säätöpalkin epätasainen pää liekkiparilan säätimen lukitusläppään, jotta pääset joustavasti käsiksi päälevyn liekkiparilan säätimeen. Katso vaiheet kuvasta 4C.

HUOMAUTUS: Kun liekkiparilan säädin on auki ja käytät avotulta, älä jätä grilliä valvomatta hetkeksikään.



5. RUOANVALMISTUSOSIEN ASENNUS

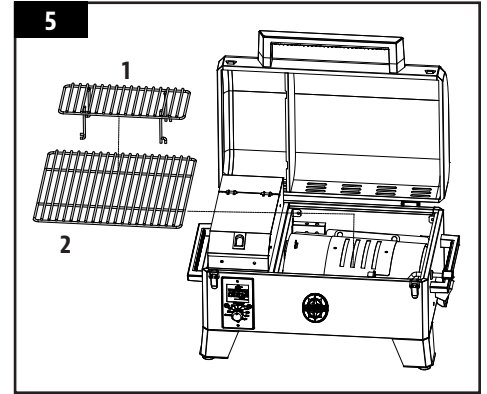
Tarvittavat osat:

- 1 x Ylempi ruoanvalmistusritilä (#1)
- 1 x Ruoanvalmistusritilä (#2)

Asennus:

- Aseta ruoanvalmistusritilä grillin pääosan sisällä olevan reunan päälle.
- Aseta ylempi ruoanvalmistusteline ruoanvalmistusritilälle. Voit asettaa ylempään ruoanvalmistustelineen haluamallasi tavalla.

HUOMAUTUS: Ruoanvalmistusritilöiden ruskistus- ja grillausominaisuuksien ylläpitämiseksi tarvitaan säännöllistä huoltoa ja ylläpitoa.



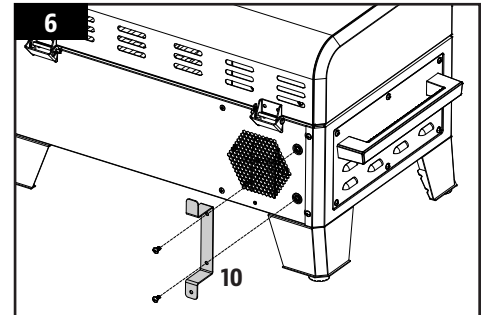
6. VIRTAJOHTOPIDIKKEEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

- 1 x Virtajohtopidike (#10)

Asennus:

- Irrota kaksi esiasennettua ruuvia yksikön takapaneelistä. Kiinnitä virtajohtopidike kulmaan kahdella aiemmin irrottamallasi ruuvilla.



7. VIRTAJOHDON ASENTAMINEN

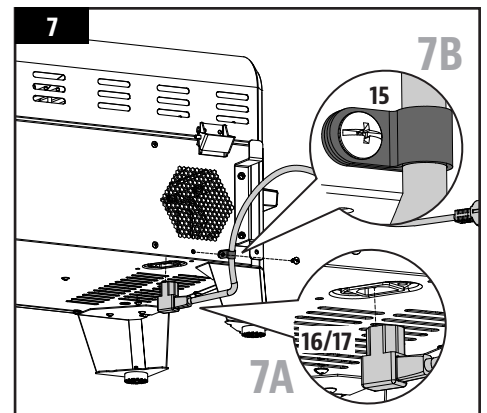
HUOMAUTUS: Mukana toimitetaan kaksi virtajohtoa. Valitse alueellasi tarvittava virtajohto.

Tarvittavat osat:

- 1 x Virtajohdon nipistin (#15)
- 1 x Virtajohto (#16 tai #17)

Asennus:

- Aseta virtajohdon nipistin virtajohtoon. Syötä virtajohto sitten yksikön pohjassa olevaan syvennykseen. Katso kuva 7A.
- Kiinnitä virtajohdon nipistin takapaneeliin ilmanpoistoaukon alapuolelle käyttämällä esiasennettua ruuvia. Katso kuva 7B.



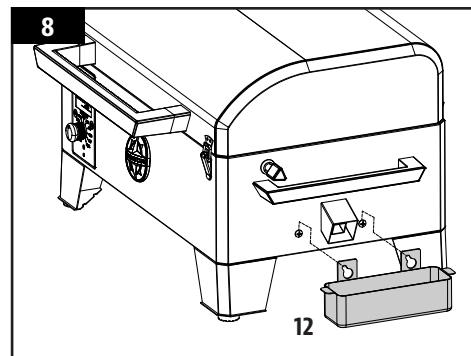
8. RASVAKUPIN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Rasvakuppi (#12)

Asennus:

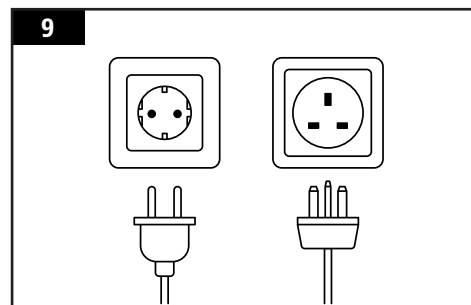
- Aseta rasvakuppi päärummun sivupaneelin kahteen esiasennettuun ruuviin. Paina tiukasti alaspäin varmistaaksesi, että se on asettunut ruuvien päälle tasaisesti rasvan läikkymisen estämiseksi.
- Laitteen kokoaminen on nyt valmis.



9. VIRTALÄHTEESEEN LIITTÄMINEN

HUOMAUTUS: Ennen kuin liität Pit Boss® -laitteesi sähköpistorasiaan, varmista, että lämmönsäädin on OFF-asennossa.

- **STANDARDIPISTORASIA**
Tämä laite vaatii 220–240 volttia, 50 Hz, 220 wattia. Siinä on oltava kolmipiikkinen maadoitettu pistoke. Varmista ennen käyttöä, että maadoitettua päätä ei ole irrotettu. Säädin käyttää 220–240 voltin pikasulaketta, mikä suojaa levyä sytyttimeltä.
- **LIIKKEELLÄ**
Irrota sytytin pääjohtosarjasta. Käytä manuaalista käynnistystoimintoa. Pit Boss® -laite pystyy käyttämään 12 voltin ja 100 watin vaihtosuuntaajaa kytkettynä auton virtalähtöön. Automaattisen sytyttimen käyttöä varten suositellaan vähintään 1 000 watin vaihtosuuntaajaa.



TÄRKEÄÄ: Irrota laite virtalähteestä, kun se ei ole käytössä.

KÄYTTÖOHJEET

Nykyajan elämäntyyliin kuuluu pyrkimys syödä terveellistä ja ravitsevaa ruokaa. Yksi tärkeä tekijä on rasvan vähentäminen ruokavaliossa. Parhaita tapoja vähentää rasvaa ruokavaliossa on käyttää vähärasvaisia ruuanvalmistustapoja, kuten grillausta. Koska pellettigrilli käyttää luonnollisia puupellettejä, lihat maustuvat maukkaalla puun aromilla, mikä vähentää sokeripitoisten kastikkeiden käytön tarvetta. Tulet huomaamaan, että kaikkialla tässä ohjekirjassa korostetaan ruuan grillaamista ALHAISELLA tai KESKITASON lämpötila-asetuksilla.

GRILLAUSYMPÄRISTÖ

1. GRILLIN SIJAINTI

Kaikkien ulkona käytettävien laitteiden kohdalla ulkoilmaolosuhteilla on suuri vaikutus grillin toimintaan ja täydellisten aterioiden valmistusaikaan. Kaikkien Pit Boss® -yksiköiden ympärillä tulee olla vähintään 305 mm:n etäisyys palaviin rakenteisiin. Tämä turvaetäisyys on huomioitava aina grillin ollessa käytössä. Tätä laitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katon tai ulokkeen alle. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

2. RUUANVALMISTUS KYLMÄLLÄ ILMALLA

Sään viileessä ei tarvitse ajatella, että grillauskausi on ohi! Kuulaan viileä ilma ja savustettujen ruokien taivaallinen aromi parantaa talvisen alakulun. Nämä ehdotukset auttavat nauttimaan grillistäsi viileämpien kuukausien aikana:

- Jos savustus alhaisella lämpötilalla epäonnistuu, lisää hieman lämpötilaa saman lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Ole järjestelmällinen – kerää kaikki tarvitsemasi valmiiksi keittiössä ennen kuin suuntaat ulos. Siirrä grillisi talvella paikkaan, joka ei ole alttiina tuulelle ja suoralle pakkaselle. Tarkista paikalliset säännökset liittyen grillin etäisyyteen talosta ja/tai muista rakenteista. Kokoa kaikki tarvitsemasi tarjottimelle, pukeudu lämpimästi ja ala kokata!
- Pidä silmällä ulkoilman lämpötilaa asettamalla ulkolämpömittari lähelle ruuanvalmistuspaikkaasi. Pidä kirjaa siitä, mitä ruokia olet valmistanut, ulkoilman lämpötilasta ja ruuanvalmistusajasta. Tämä auttaa sinua myöhemmin päättämään, mitä valmistaa ja miten pitkään valmistus kestää.
- Pidennä erittäin kylmällä säällä esilämmitysaikaa ainakin 20 minuutilla.
- Vältä kannen avaamista enempää kuin välttämätöntä. Kylmät tuulenpuuskat voivat viilentää grillin lämpötilan täysin. Ole joustava tarjoiluikasi suhteen; lisää ylimääräistä valmistusaikaa aina, kun avaat kannen.
- Pidä lämmitettyä lautasta tai kannellista astiaa valmiina niin, että ruoka säilyy lämpimänä sisälle viennin aikana.
- Parhaiten talviseen ruuanvalmistukseen sopivat ruuat, jotka kaipaavat vain vähän huomiota, kuten paistit, kokonaiset broilerit, ribsit ja kalkkuna. Tee ruuanvalmistuksesta vielä helpompaa lisäämällä yksinkertaisia aineksia, kuten juureksia ja perunoita.

3. RUUANVALMISTUS KUUMALLA ILMALLA

Kun sää ulkona lämpenee, valmistusaika lyhenee. Nämä ehdotukset auttavat nauttimaan grillistäsi kuumien kuukausien aikana:

- Säädä ruuanvalmistuslämpötiloja alemmiksi. Näin estät tahattomat tulen leimahdukset.
- Käytä lihalämpömittaria ruokien sisälämpötilan mittaamiseen. Näin estät ruokien ylikypsymisen ja kuivumisen.
- Myös kuumalla säällä on kuitenkin parempi valmistaa ruokaa niin, että grillin kansi on suljettuna.
- Voit pitää ruokia kuumana käärimällä ne folioon ja pitämällä niitä eristetyssä kylmälaukussa. Pakkaa rutistettua sanomalehtipaperia folion ympärille; näin ruoka säilyy kuumana 3 – 4 tunnin ajan.

GRILLIN LÄMPÖTILA-ALUEET

Ohjauspaneelin lämpötilatiedot eivät välttämättä vastaa tarkoin lämpömittaria. Kaikki alla luetellut lämpötilat ovat arvioita, ja niihin vaikuttavat seuraavat tekijät: ulkopuolisen ympäristön lämpötila, tuulen voimakkuus ja suunta, käytetyn pellettipolttoaineen laatu, kannen avaaminen ja valmistetun ruuan määrä.

• KORKEA LÄMPÖTILA (205–260°C)

Tätä lämpötila-aluetta on paras käyttää ruskistamiseen ja grillaamiseen korkeassa lämpötilassa. Käytä yhdessä liekkiparilan (sivulevy) kanssa epäsuoraa tai suoraa liekitystä varten. Kun **liekkiparila on auki**, suoralla liekillä voidaan luoda "raakoja" pihvejä, liekitettyjä vihanneksia, valkosipulipaahtoleipää ja muita herkkuja! Kun **liekkiparila on suljettu**, ilma kiertää rummussa ja luo konvektiolämpöä. Korkeaa lämpötilaa käytetään myös grillin esilämmitykseen, ruuanvalmistusrilöiden polttamiseen ja korkean lämpötilan saavuttamiseen erittäin kylmissä olosuhteissa.

• KESKITASON LÄMPÖTILA (135–180°C)

Tämä lämpötila-alue on paras paistamiseen, paahtamiseen ja hitaasti savustetun luomuksen viimeistelyyn. Ruuanvalmistus näissä lämpötiloissa vähentää huomattavasti rasvan leimahtamisen mahdollisuutta. Varmista, että liekkiparilan säädin on suljettu-asennossa niin, että se peittää lovetut reiät. Tämä on mainio lämpötila-alue pekoniin käärittyjen ruokien valmistukseen, tai kun haluat säädön muunneltavuutta.

• ALHAINEN LÄMPÖTILA (82–125°C)

Tätä lämpötila-aluetta käytetään hitaaseen paistamiseen, savustetun maun lisäämiseen ja ruokien pitämiseen lämpimänä. Tuo lisää savun makua ja pidä liha mehukkaana paahtamalla sitä pidempään alhaisessa lämpötilassa (tunnetaan myös termillä **Low and slow**). Tätä menetelmää suositellaan erityisesti isolle kalkkunalle tai kinkulle jouluna tai isolle juhla-aterialle.

Savustus on aidon grillauksen osa-alue, ja se onkin puupellettigrillillä grillaamisen pääasiallinen etu. Kuumasavustus eli ruuan valmistaminen **hitaasti ja alhaisessa lämpötilassa** tehdään yleensä 82–125 asteessa. Kuumasavustus toimii parhaiten, kun tarvitaan pitkä valmistusaika, kuten isojen liha-, kala- tai siipikarjapalojen kohdalla.

VINKKI: Jos haluat lisätä ruuan maukkautta, vaihda alhaiseen savustuslämpötilaan heti, kun olet asettanut ruuan grilliin. Näin liha kyllästyy savun maulla.

Olennaista on kokeilla savustukseen käytettyä aikaa ennen kuin liha on kypsynyt täysin. Jotkut ulkoilmakokit savustavat mieluiten ruuanvalmistuksen lopulla niin, että ruoka säilyy lämpimänä tarjoiluhetkeen asti. Harjoitus tekee mestarin!

TIETOA MITTAREISTA

• GRILLIN ANTURI

Päärummun sisällä vasemmalla takaseinällä on grillin anturi. Se on pieni, pystysuora ruostumattomasta teräksestä valmistettu anturi. Grillin anturi mittaa yksikön sisäistä lämpötilaa. Kun lämpötilaa säädetään ohjauspaneelista, grillin anturi lukee todellisen lämpötilan yksikön sisällä ja säätää sen haluttuun lämpötilaan.

TÄRKEÄÄ: Laitteen lämpötilaan vaikuttaa suuresti ympäröivän ulkoilman sää, käytettyjen pellettien laatu, pellettien maku, ja valmistettavan ruuan määrä.

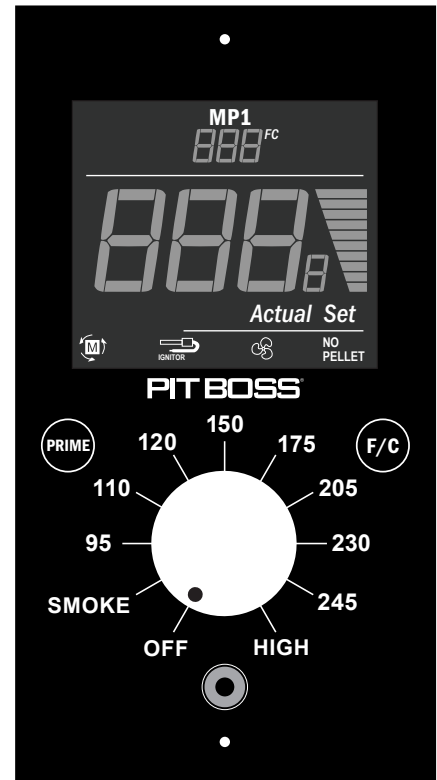
• LIHALÄMPÖMITTARI

Lihalämpömittari mittaa grillissä valmistettavan lihan lämpötilaa samalla tavoin kuin keittiön uuni. Liitä lihalämpömittarin anturi lihalämpötilan liitäntään ohjauspaneelissa ja aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. **Lämpötila näytetään ohjauspaneelissa. Varmista, että lihalämpömittari on kunnolla liitetty liitäntään, kokeilemalla, että kuulet sen napsahdavan paikalleen.**

HUOMAUTUS: Kun asetat lihalämpömittarin lihaan, varmista, että lihalämpömittari ja sen johdot eivät ole suorassa kosketuksessa liekkiin tai kovaan kuumuuteen. Tämä voi vahingoittaa lihalämpömittaria. Tuo ylimääräinen johto grillin pääosan vasemman reunan ylhäällä (lähellä grillin kannen saranaa) olevien reikien läpi. Irrota lihalämpömittari liitännästä, kun se ei ole käytössä, ja siirrä se syrjään niin, että se pysyy suojassa ja puhtaana.

TIETOA OHJAUSPANEELISTA

OHJAIN	KUVAUS
	LCD-näyttö toimii yksikkösi tietokeskuksena. LCD-näyttö näyttää grillin tämänhetkisen lämpötilan (ACTUAL) ja lihalämpömittarin lämpötilan (MP1). Vilkkuva LCD-näyttö osoittaa, että yksikkö kytkettiin juuri verkkovirtaan. Näyttö vilkkuu kolme kertaa ja sammuu sitten.
	Ilmaisee lihalämpömittarin lämpötilan, kun mittari on kytketty.
Actual	Osoittaa yksikön tämänhetkisen lämpötilan.
Set	Osoittaa valitun lämpötilan.
	Osoittaa, että kaira pyörii ja syöttää pellettejä paloastiaan.
	Osoittaa, että sytytin on päällä. Kun käynnistät yksikköä ensimmäistä kertaa, sytytin on käynnissä koko käynnistysprosessin ajan.
	Osoittaa, että tuuletin on käynnissä. Jos grilli on toiminnassa, tuuletin on päällä.
NO PELLETS	Osoittaa, että kairan moottori ei pysty enää syöttämään pellettejä paloastiaan. Pellettisäiliö on todennäköisesti tyhjä ja vaatii täyttöä.
	Pidä Prime-painiketta painettuna, jos haluat lisätä pellettejä paloastiaan. Tämän painikkeen avulla tuleen voit lisätä polttoainetta juuri ennen rummun kannen avaamista, jotta lämpö palautuu nopeammin. Painiketta voidaan käyttää myös polttoaineen lisäämiseen savustuksen aikana, jotta ruokaan saadaan lisää puhtaan savun makua. Paloastian liika täyttäminen voi vahingoittaa grillin rummun maalipintaa.
	Lämpötilan muutospainiketta käytetään LED-näytöllä näkyvän lämpötilalukeman muuttamiseen. Paina painiketta vaihtaaksesi Fahrenheit-asteikoista (°F) Celsius-asteikkoon (°C) tai päinvastoin. Oletusarvo on Celsius.
	Voit valita haluamasi lämpötilan lämmönsäätimen avulla. Kierrä nupin merkintää valitaksesi savustuksen, jonkin kahdeksasta lämpötila-asetuksesta tai korkean lämpötilan. Kun valitsinta on käännetty, SET-lämpötila muuttuu LCD-näytöllä.
OFF	Lämmönsäätimen Off-asetus on yksikön OFF-tila. Yksikkö ei toimi tällä asetuksella.
SMOKE	Lämmönsäätimen Smoke-asetus on yksikön alhaisin savustustila. Grilli toimii alhaisimmalla lämpötilallaan ilman, että tuli sammuu.
HIGH	Lämmönsäätimen High-asetus on yksikön korkein lämpötila-asetus. Grilli toimii korkeimmalla mahdollisella lämpötilalla. Kun kansi on auki, grilli käy tällä nopeudella kompensoidakseen rummun lämpöhäviötä.
	Ohjauspaneelin etuosassa oleva liitäntä on tarkoitettu lihalämpömittarille. Kun lihalämpömittari on liitetty, sen lämpötila näkyy LCD-näytöllä. Kun lihalämpömittari ei ole käytössä, irrota sen sovitin liitännästä.



PELETTISÄILIÖN ALKUSYTYTYSMENETELMÄ

Näitä ohjeita tulee noudattaa ensimmäisellä grillin sytytyskerralla ja aina, kun pelletit ovat loppuneet grillin pellettisäiliöstä. Kaira on valmisteltava niin, että pelletit voivat kulkea kairan koko pituudelta ja täyttää tulipesän. **Jos valmistelua ei suoriteta, sytytin aikakatkaistaan ennen kuin pelletit syttyvät, eikä tulta synny.** Valmistele pellettisäiliö seuraavien ohjeiden avulla:

1. Avaa pellettisäiliön kansi. Varmista, että pellettisäiliössä tai kairasyöttöjärjestelmän pohjalla sen tukkeena ei ole sinne kuulumattomia esineitä.
2. Poista kaikki ruuanvalmistusosat grillin sisältä. Paikanna tulipesä päärummun pohjalla.
3. Liitä virtajohto virtalähteeseen. Käynnistä yksikkö painamalla virtapainiketta, ja käännä lämmönsäädin asentoon SMOKE. Tarkista seuraavat asiat:
 - Että kuulet kairan kääntyvän. Vie kätesi tulipesän yläpuolelle ja tunnustele, tunnetko ilman liikkuvan. Älä vie käsiäsi tai sormiasi tulipesän sisään. Tämä voi aiheuttaa vamman.
 - Noin minuutin kuluttua sinun pitäisi haistaa sytyttimen palavan ja alkaa tuntea, että ilma tulipesässä lämpenee. Sytyttimen kärki ei hehku punaisena, mutta se kuumenee erittäin kuumaksi ja polttaa kosketettaessa. Älä koske sytytintä.
4. Kun olet varmistanut, että kaikki sähköiset komponentit toimivat oikein, sammuta laite painalla virtapainiketta.
5. Täytä pellettisäiliö luonnollisilla, grillaukseen tarkoitetuilla puupelleteillä.
6. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Pidä lämmönsäädin SMOKE-asennossa. Pidä Prime-painiketta painettuna, kunnes näet, että pellettejä tulee grillin sisään kairaputkesta. Kun pellettejä alkaa pudota tulipesään, vapauta Prime-painike.
7. Sammuta laite painamalla virtapainiketta.
8. Aseta ruuanvalmistusosat takaisin päärumpuun. Grilli on nyt käyttövalmis.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ – GRILLIN ALKUPOLTTO

Kun pellettisäiliö on valmisteltu, on tärkeää suorittaa grillin alkupoltto ennen ensimmäistä grillauskertaa. Käynnistä grilli ja käytä sitä yli 176°C:n lämpötilassa (kansi suljettuna) 30–40 minuutin ajan grillin alkupolttoa ja vierasaineiden poistoa varten.

AUTOMAATTINEN KÄYNNISTYSOIMINTO

1. Liitä virtajohto maadoitettuun virtalähteeseen. Avaa päärummun kansi. Tarkista, ettei tulipesässä ole mitään tukkimassa syttymistä. Avaa pellettisäiliön kansi. Varmista, että pellettisäiliössä tai kairasyöttöjärjestelmässä ei ole sinne kuulumattomia esineitä. Täytä pellettisäiliö kuivilla luonnollisilla, grillaukseen tarkoitetuilla lehtipuupelleteillä.
2. Varmista, että lämmönsäädin on SMOKE-asennossa. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Tämä aktivoi käynnistysprosessin. Kairasyöttöjärjestelmä alkaa pyöriä, sytytin alkaa hehkoa, ja tuuletin syöttää ilmaa tulipesään. Grilli alkaa tuottaa savua käynnistysprosessin aikana. Rummun kannen on oltava avoinna käynnistysprosessin aikana. Tiedät, että käynnistysprosessi on alkanut oikein, kun kuulet tulen jylinän ja huomaat, että laite alkaa tuottaa lämpöä.
3. Kun paksu valkoinen savu on haihtunut, käynnistysvaihe on suoritettu loppuun ja voit aloittaa grillauksen haluamassasi lämpötilassa.

TOIMINTA SYTYTTIMEN VIKATILANTEESSA

Jos jostain syystä sähköinen sytytin tai grillin liekki sammuu ruuanvalmistuksen aikana, tarkista seuraavat asiat tai käynnistä grilli manuaalisella tavalla.

1. Varmista, että lämmönsäädin on SMOKE-asennossa. Avaa rummun kansi. Poista ruuanvalmistusosat sen sisältä. Poista kaikki palamattomat pelletit ja tuhka tulipesästä. Sytytin voi olla erittäin kuuma, joten vammojen välttämiseksi älä koske siihen.
2. Kun kaikki ruuanvalmistusosat on poistettu ja puhdistettu, käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Tarkista seuraavat asiat:
 - Tarkista sytyttimen toiminta viemällä kätesi tulipesän yläpuolelle ja kokeilemalla, tuleeko sieltä lämpöä.
 - Tarkista, että sytytin työntyy esiin tulipesästä n. 13 mm.
 - Tarkista, että kaira pudottaa pellettejä tulipesään.
 - Varmista, että palotuuletin toimii kuuntelemalla, kuuluuko jyllää.
3. Jos jokin yllä mainituista kohdista ei toimi, noudata kohdan **Vianetsintä** ohjeita.

MANUAALINEN KÄYNNISTYSTOIMINTO

1. Varmista, että lämmönsäädin on SMOKE-asennossa. Liitä virtajohto maadoitettuun virtalähteeseen.
2. Tarkista, ettei tulipesässä ole mitään tukkimassa syttymistä. Avaa pellettisäiliön kansi. Varmista, että pellettisäiliössä tai kairasyöttöjärjestelmässä ei ole sinne kuulumattomia esineitä. Täytä pellettisäiliö kuivilla luonnollisilla, grillaukseen tarkoitetuilla lehtipuupelleteillä.
3. Avaa rummun kansi. Poista ruuanvalmistusosat niin, että tulipesä tulee näkyviin. Aseta runsas kourallinen pellettejä tulipesään. Ruiskauta hyytelöityä sytytinnestettä tai muuta soveltuvaa pellettien sytytinainetta pellettien päälle. Pieni määrä kiinteää, esimerkiksi sahanpurusta, vahasta tai puulastuista tehtyä sytytinainetta sopii myös. Lisää vielä pieni määrä pellettejä tulipesään.

HUOMAUTUS: Älä käytä spriitä, bensiiniä, sytytinnestettä tai kerosiinia grillin tulen sytyttämiseen tai herättämiseen.

4. Sytytä tulipesän sisältö pitkän tulitikun tai pitkäkärkisen sytyttimen avulla. Anna sytyttävän aineen palaa 3–5 minuutin ajan. Älä yritä lisätä enempää sytyttävää ainetta tulipesään. Tämä voi aiheuttaa vamman.
5. Aseta nopeasti ja varovasti ruuanvalmistusosat päärummun sisälle. Jatka käynnistystä **automaattisen käynnistystoiminnon** toisesta vaiheesta.

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

1. Kun ruuanvalmistus on päättynyt, sulje päärumpu ja sammuta laite painamalla virtapainiketta, ja käännä lopuksi lämmönsäädin OFF-asentoon. Grilli aloittaa automaattisen jäähdytysprosessin. Kairajärjestelmä lopettaa polttoaineen syöttämisen ja liekki palaa loppuun. Tuuletin jatkaa toimintaansa jäähdytysprosessin loppuun asti.

HUOLTO JA YLLÄPITO

Kaikki Pit Boss® -laitteet antavat useita vuosia maukasta palvelua vähäisellä puhdistuksella. Seuraa näitä puhdistus- ja ylläpito-ohjeita grillin huollossa:

1. PELLETTISÄILIÖ

- Kaikkien pellettien poistaminen kairajärjestelmästä on suositeltavaa, jos grilli on käyttämättömänä pitkiä aikoja. Tämä voidaan tehdä yksinkertaisesti käyttämällä grilliä tyhjällä pellettisäiliöllä, kunnes kaikki pelletit ovat tyhjentyneet kairaputkesta.

HUOMAUTUS: Käytä pitkävartista harjaa tai imuria ylimääräisten pellettien, sahanpurun ja roskien poistamiseen niin, että koko pellettisäiliön suoja on täysin puhdas.

- Tarkista pellettisäiliön pohjalla oleva tuulettimen sisääntuloventtiili roskien varalta ja puhdista tarvittaessa. Kun pellettisäiliön käyttöpaneeli on poistettu (ks. kaavio kuvassa **Sähköjohtokaavio**), pyyhi varovasti pois tuulettimen lapoihin kertynyt rasva. Tämä varmistaa riittävän ilmanvirtauksen syöttöjärjestelmään.

2. SISÄPINNAT

- On suositeltavaa, että puhdistat tulipesän aina muutaman käytön jälkeen. Näin varmistat kunnollisen sytytyksen ja vältät roskien tai tuhkan kertymisen tulipesään.
- Poista kaikki ruoka ja muu kertymä ruuanvalmistusrutiloilta pitkäkahvaisen grillinpuhdistusharjan (messinki tai pehmeä metalli) avulla. Grilli on paras puhdistaa, kun se on vielä lämmin ruuanlaiton jäljiltä. Rasvapaloja aiheutuu, kun liikaa roska-ainesta putoaa grillin ruuanvalmistusosien päälle. Puhdista grillin sisäosa säännöllisesti. Rasvapalon sattuessa pidä kansi suljettuna, kunnes palo tukahtuu. Jos palo ei sammu nopeasti, poista varovasti ruoka, sammuta grilli ja sulje kansi, kunnes palo on kokonaan sammunut. Ripottele kevyesti ruokasoodaa, jos sitä on saatavilla.
- Tarkista rasva-astia usein ja puhdista tarvittaessa. Huomioi, minkä tyyppistä ruokaa valmistat.

3. ULKOPINNAT

- Pyyhi grilli jokaisen käytön jälkeen. Käytä lämmintä saippuavettä rasvan irrottamiseen. Älä käytä uuninpuhdistajaa, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusyynyjä grillin ulkopinnoilla. **Takuu ei kata kaikkia maalattuja pintoja**, vaan ne kuuluvat yleisen huollon ja ylläpidon piiriin. Jos maalissa on naarmuja, kulumaa tai lohkeilua, ne voi korjata korkeita lämpötiloja kestäväällä grillimaalilla.
- Grillinsuojuksen avulla voit suojata grillisi vieläkin paremmin. Suojus antaa parhaan suojan säätä ja ulkoilman saasteita vastaan. Kun laite ei ole käytössä tai kun sitä varastoidaan pitkiä aikoja, pidä se suojuksen alla autotallissa tai vajassa.

PUHDISTUSVÄLIEN AIKATAULU (NORMAALIKÄYTTÖ)

KOHDE	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSTAPA
Päägrillin pohja	5–6 grillauskerran välein	Kauho sisältö pois, imuroi ylimääräiset roskat
Tulipesä	2–3 grillauskerran välein	Kauho sisältö pois, imuroi ylimääräiset roskat
Ruuanvalmistusrutilät	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Polta ylimääräinen aines, käytä messinkiharjaa
Liekkiparila	5–6 grillauskerran välein	Raaputa päälevy säätimellä, älä pese puhtaaksi
Rasvakuppi	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Hankaustyyny ja saippuavesi
Kairasyöttöjärjestelmä	Kun pellettipussi on tyhjä	Anna kairan työntää sahanpurut ulos niin, että pellettisäiliö tyhjenee
Pellettisäiliön sähköiset osat	Kerran vuodessa	Pyyhi pölyt sisäosista, pyyhi tuulettimen lavat saippuavedellä
Ilman tuloventtiili	5–6 grillauskerran välein	Pyyhi pölyt, käytä hankaustyynyä ja saippuavettä
Grillin anturi	2–3 grillauskerran välein	Hankaustyyny ja saippuavesi

VINKKEJÄ JA TEKNIKOITA

Voit oppia tuntemaan grillisi paremmin näiden hyödyllisten vinkkien ja tekniikoiden avulla, jotka on saatu Pit Boss® -laitteiden omistajilta, henkilökunnaltamme ja kaltaisiltasi asiakkailta:

1. ELINTARVIKETURVALLISUUS

- Pidä kaikki pinnat keittiössä ja ruuanvalmistusalueilla puhtaana. Käytä eri lautasia ja ottimia kypsälle lihalle ja raa'an lihan käsittelyyn ja kuljetukseen. Tämä estää bakteerien ristikontaminaation. Kullakin marinadilla tai valelukastikkeella tulee olla oma ottimensa.
- Pidä kuumat ruuat kuumina (yli 60 °C) ja kylmät ruuat kylminä (alle 3 °C).
- Marinadia ei pidä koskaan säilyttää myöhempää käyttöä varten. Jos aiot tarjoilla sitä lihan kanssa, varmista, että kiehautat sen ennen tarjoilua.
- Kypsennettyjä ruokia ei tule jättää ulos lämpimään yli tunnin ajaksi. Älä pidä kuumia ruokia jääkaapin ulkopuolella yli kahta tuntia.
- Sulata ja marinoi lihat jääkaapissa. Älä sulata lihaa huoneenlämmössä tai pöytätasolla. Bakteerit voivat kasvaa ja lisääntyä nopeasti lämpimissä, kosteissa elintarvikkeissa. Pese kädet huolellisesti kuumalla vedellä ja saippualla ennen ruuanvalmistuksen aloittamista ja tuoreen lihan, kalan ja siipikarjan lihan käsittelyn jälkeen.

2. RUUANVALMISTUKSEN VALMISTELU

- Valmistaudu, eli **Mise en Place**. Tällä tarkoitetaan ruokareseptin, polttoaineen, lisätarvikkeiden, ottimien ja kaikkien grillauksessa tarvitsemiesi raaka-aineiden valmistelua ja keräämistä ennen ruuanvalmistuksen aloittamista. Lue myös koko resepti alusta loppuun ennen grillin sytyttämistä.
- Grillille tarkoitettu lattiamatto on hyödyllinen. Koska ruuanvalmistuksessa usein tapahtuu vahinkoja ja ruokaa voi roiskua, grillausmatto suojaa terassia, patiota tai kivitasa rasvatahroilta ja roiskeilta.

3. GRILLAUSVINKKEJÄ JA TEKNIKOITA

- Jos haluat lisää savun makua lihaasi, paahda sitä pidempään ja alhaisemmassa lämpötilassa (tunnetaan myös **Low and slow** -grillauksena). Liha sulkee syynsä, kun sen sisälämpötila saavuttaa 49 °C. Sumuttaminen on hyvä tapa estää lihaa kuivumasta.
- Pidä kansi suljettuna, kun ruskistat lihaa. Käytä aina lihalämpömittaria valmistamiesi ruokien sisälämpötilan mittaamiseen. Ruokien savustaminen lehtipuupelleteillä tekee lihasta ja siipikarjan lihasta vaaleanpunaista. Valmistuksen jälkeen lihassa näkyvää vaaleanpunaista rengasta kutsutaan **savurenkaaksi**, ja ulkokokit osaavat arvostaa sitä.
- Sokeripohjaiset kastikkeet on parasta lisätä grillauksen loppuvaiheessa palamisen ja leimahdusten estämiseksi.
- Jätä avoin tila ruokien ja rummun reunojen välille niin, että lämpö kulkee vapaasti. Täydessä grillissä ruoka tarvitsee pidemmän valmistusajan.
- Käytä pitkävartisia pihtejä lihan kääntämiseen ja lastaa hampurilaispihvien ja kalan kääntämiseen. Lävistävän välineen kuten haarukan käyttäminen tekee lihaan reiän ja päästää nesteet ulos lihasta.
- Syvässä padassa valmistuvat ruuat vaativat enemmän valmistusaikaa kuin matalassa paistoastiassa.
- On hyvä ajatus asettaa valmiit ruuat lämmitetylle lautaselle niin, että ne pysyvät lämpiminä. Punaisille lihoille, kuten pihveille ja paisteille, on eduksi, jos ne lepäävät useita minutteja ennen tarjoilua. Näin kuumuuden pintaan tuomat lihanesteet ehtivät vetäytyä takaisin lihan keskelle, mikä parantaa makua.

VIANETSINTÄ

Asianmukainen puhdistus ja ylläpito sekä puhtaan, kuivan ja laadukkaan polttoaineen käyttö estävät yleiset toiminnalliset ongelmat Jos Pit Boss® -grillisi ei toimi kunnolla tai jos sitä käytetään harvemmin, seuraavat vianetsintävihjeet voivat olla hyödyksi. Usein kysytyt kysymykset löydät osoitteesta www.pitboss-grills.com. Voit myös ottaa yhteyttä paikalliseen valtuutettuun Pit Boss® -jälleenmyyjäsi tai asiakaspalveluumme.

VAROITUS: Irrota aina sähköjohto ennen kuin avaat grillin tarkistusta, puhdistusta tai ylläpito- ja huoltotoimenpiteitä varten. Varmista, että grilli on täysin viilentynyt vammojen välttämiseksi.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Ohjauspaneelissa ei ole virtavaloja	Lämmönsäädin on pois päältä.	Käännä lämmönsäädin lämpötila-asentoon.
	Ei liitettyä virtalähteeseen	Varmista, että laite on liitetty toimivaan virtalähteeseen. Nollaa suojakatkaisin. Varmista, että vikavirtasuojatussa katkaisimessa on vähintään 10 ampeeria (kohdassa Sähköjohtokaavio näet, mistä sähköosat löytyvät). Varmista, että kaikki johdot ovat kunnolla liitetyt ja kuivia.
	Sulake palanut ohjauspaneelissa	Poista pellettisäiliön käyttöpaneeli (ks. Sähköjohtokaavio), paina ohjauspaneelia paikallaan pitävät muovikiekkotiet paikalleen ja vapauta pellettisäiliön sisällä oleva säädin vetämällä sitä varovasti. Tarkista, onko sulakkeen johto rikkoutunut tai mustunut. Jos näin on tapahtunut, sulake pitää vaihtaa manuaalisesti.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Tuli ei syty tulipesässä	Kairaa ei ole valmisteltu	Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä tai aina, kun pellettisäiliö on tyhjentynyt täysin, kaira on valmisteltava niin, että pelletit pääsevät täyttämään kairaputken. Jos valmistelua ei suoriteta, sytytin aikakatkaistaan ennen kuin pelletit saavuttavat tulipesän. Noudata Pellettisäiliön alkusytytysmenetelmän vaiheita.
	Kairan moottori on juuttunut kiinni	Poista ruuanvalmistusosat päärummista. Käynnistä yksikkö painamalla virtapainiketta, käännä lämmönsäädin asentoon SMOKE, ja tarkista kairasyöttöjärjestelmä. Tarkista, että kaira pudottaa pellettejä tulipesään. Jos se ei toimi kunnolla, pyydä neuvoja tai vaihto-osia asiakaspalvelustamme.
	Sytyttimen vikatilanne	Poista ruuanvalmistusosat päärummista. Käynnistä yksikkö painamalla virtapainiketta, käännä lämmönsäädin asentoon SMOKE ja tarkista sytytin. Tarkista sytyttimen toiminta viemällä kätesi tulipesän yläpuolelle ja kokeilemalla, tuleeko sieltä lämpöä. Tarkista, että sytytin työntyy esiin tulipesästä n. 13 mm. Jos se ei toimi kunnolla, noudata manuaalista käynnistystoimintoa jatkaaksesi grillin käyttöä. Ota kuitenkin yhteyttä asiakaspalveluun, jos tarvitset apua tai vaihto-osan.
	Riittämätön ilmanvirtaus paloastian läpi	Tarkista, onko paloastiaan kertynyt tuhkaa tai esteitä. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita, jos laitteeseen on kerääntynyt tuhkaa. Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilman tulo ole estynyt. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos tuuletin on likainen.
Vilkkuvat pisteet LCD-näytöllä	Sytytin on päällä	Tämä ei ole grilliin vaikuttava virhe. Toimintoa käytetään osoittamaan, että grilli on kytketty sähköverkkoon ja se on käynnistystilassa (sytytin on päällä). Sytytin sammuu viiden minuutin kuluttua. Kun vilkkuvat pisteet katoavat näkyvistä, grilli alkaa säätää valittuun lämpötilaan.
Vilkkuva lämpötila LCD-näytöllä	Grillin lämpötila on alle 65 °C	Tämä ei ole laitteeseen vaikuttava virhe, mutta vilkkuva valo varoittaa tulen sammumisen mahdollisuudesta. Tarkista, että pellettisäiliössä on riittävästi polttoainetta ja ettei syöttöjärjestelmässä ole tukosta. Poista pelletit ja noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita . Tarkista grillin lämpötila-anturi ja noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos se on likainen. Tarkista, onko tulipesässä tuhkakertymää ja noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos tuhkakertymää on. Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilman tulo ole estynyt. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos tuuletin on likainen. Tarkista, että kairamoottori toimii (pyörii) varmistaaksesi, että kairaputkessa ei ole tukosta.

"ErH"-virhekoodi	Laite on ylikuumentunut, mahdollisesti rasvavalosta tai liiasta polttoaineesta johtuen.	Sammuta laite painamalla virtapainiketta ja anna grillin jäähtyä. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita . Huollon jälkeen poista pelletit ja varmista, että kaikki osat ovat oikeilla paikoillaan. Kun laite on viilentynyt, käynnistä se painamalla virtapainiketta ja valitse haluttu lämpötila. Jos virhekoodi jää näkyviin, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
"Er1"-virhekoodi	Lämpötila-anturin johtoa ei ole kytketty.	Poista pellettisäiliön käyttöpaneeli (ks. kaavio kohdassa Sähköjohtokaavio) ja tarkista, ovatko lämpötila-anturin johdot vahingoittuneet. Varmista, että lämpötila-anturin liitännät ovat kunnolla kiinni ja oikein liitettyinä ohjauspaneeliin.
"ErP"-virhekoodi	Laitetta ei suljettu oikein, kun se oli viimeksi kytkettyinä sähköverkkoon.	Turvallisuustoiminto estää automaattisen uudelleenkäynnistyksen. Sulje yksikkö painamalla virtapainiketta, odota kaksi minuuttia ja käynnistä laite sitten uudelleen painamalla virtapainiketta. Käännä lämmönsäädin asentoon SMOKE tai haluttuun lämpötilaan. Jos virhekoodi jää näkyviin, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
	Sähkökatkos laitteen ollessa toiminnassa.	
"noP"-virhekoodi	Huonosti toimiva liitäntä liitäntäportissa	Irrota lihalämpömittari ohjauspaneelin liitäntäportista ja liitä uudelleen. Varmista, että lihalämpömittarin sovitin on tiukasti kiinni. Tarkista, onko sovittimen päässä merkkejä vahingoittumisesta. Jos liitäntä ei edelleenkään toimi, ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan hankkimiseksi.
	Vahingoittunut lihalämpömittari	Tarkista, onko lihalämpömittarin johdoissa merkkejä vahingoittumisesta. Jos mittari on vahingoittunut, ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan hankkimiseksi.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Grilli ei saavuta tai säilytä tasaista lämpötilaa	Riittämätön ilmanvirtaus tulipesän läpi	Tarkista, onko tulipesässä kertynyttä tuhkaa tai esteitä. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos laitteessa on tuhkakertymää. Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilman tulo ole estynyt. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos tuuletin on likainen. Tarkista kairamoottori varmistaaksesi, että se toimii ja ettei kairaputkessa ole tukosta. Kun kaikki yllä mainitut vaiheet on suoritettu, käynnistä grilli, aseta lämpötila SMOKE-asentoon ja odota 10 minuuttia. Tarkista, että grillin liekki on kirkas ja eläväinen.
	Polttoaineen puute, huonolaatuinen polttoaine, tukos syöttöjärjestelmässä	Tarkista, onko pellettisäiliössä riittävästi polttoainetta, lisää tarvittaessa. Jos puupelletit ovat huonolaatuisia tai liian pitkiä, syöttöjärjestelmä saattaa tukkeutua. Poista pelletit ja noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita .
	Lämpötila-anturi	Tarkista lämpötila-anturin tila. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos tuuletin on likainen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi, jos se on vahingoittunut.
Grilli tuottaa liikaa savua tai savu on tummaa	Rasvakertymää	Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita .
	Puupellettien laatu	Poista kosteat puupelletit pellettisäiliöstä. Puhdista huolto- ja ylläpito-ohjeiden mukaisesti. Korvaa kuivilla puupelletiteillä.
	Tulipesä on tukkeutunut	Poista kosteat puupelletit tulipesästä. Noudata Pellettisäiliön alkusyötysmenetelmän vaiheita.
	Tuulettimen riittämätön ilmansaanti	Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilman tulo ole estynyt. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita , jos tuuletin on likainen.
Usein tapahtuvat leimahdukset	Ruuanvalmistuslämpötila	Kokeile ruuan valmistusta alhaisemmalla lämpötilalla. Rasvalla ei ole räjähtämispistettä. Pidä lämpötilana alle 176 °C, kun valmistat erittäin rasvaista ruokaa.
	Rasvan kertymä ruuanvalmistusosissa	Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita .

SÄHKÖJOHTOKAAVIO

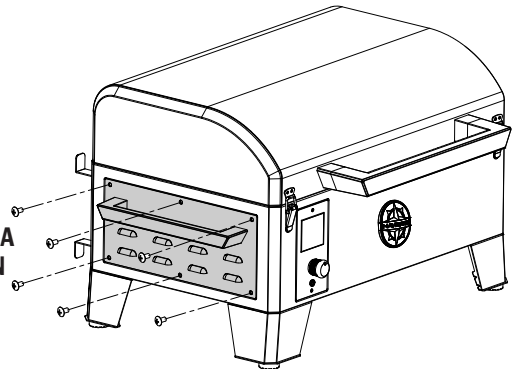
Digitaalinen ohjauspaneelijärjestelmä on herkkää ja arvokasta teknologiaa. Tutki alla olevaa johtokaaviota ja varmista, että virtalähteesi on riittävä tämän laitteen toimintaa varten. Näin suojautut virtapiikeiltä ja sähkökatkoksilta.

PB – SÄHKÖISET VAATIMUKSET

220-240 V, 50 Hz, 220 W, KOLMIPIIKKINEN MAADOITETTU PISTOKE

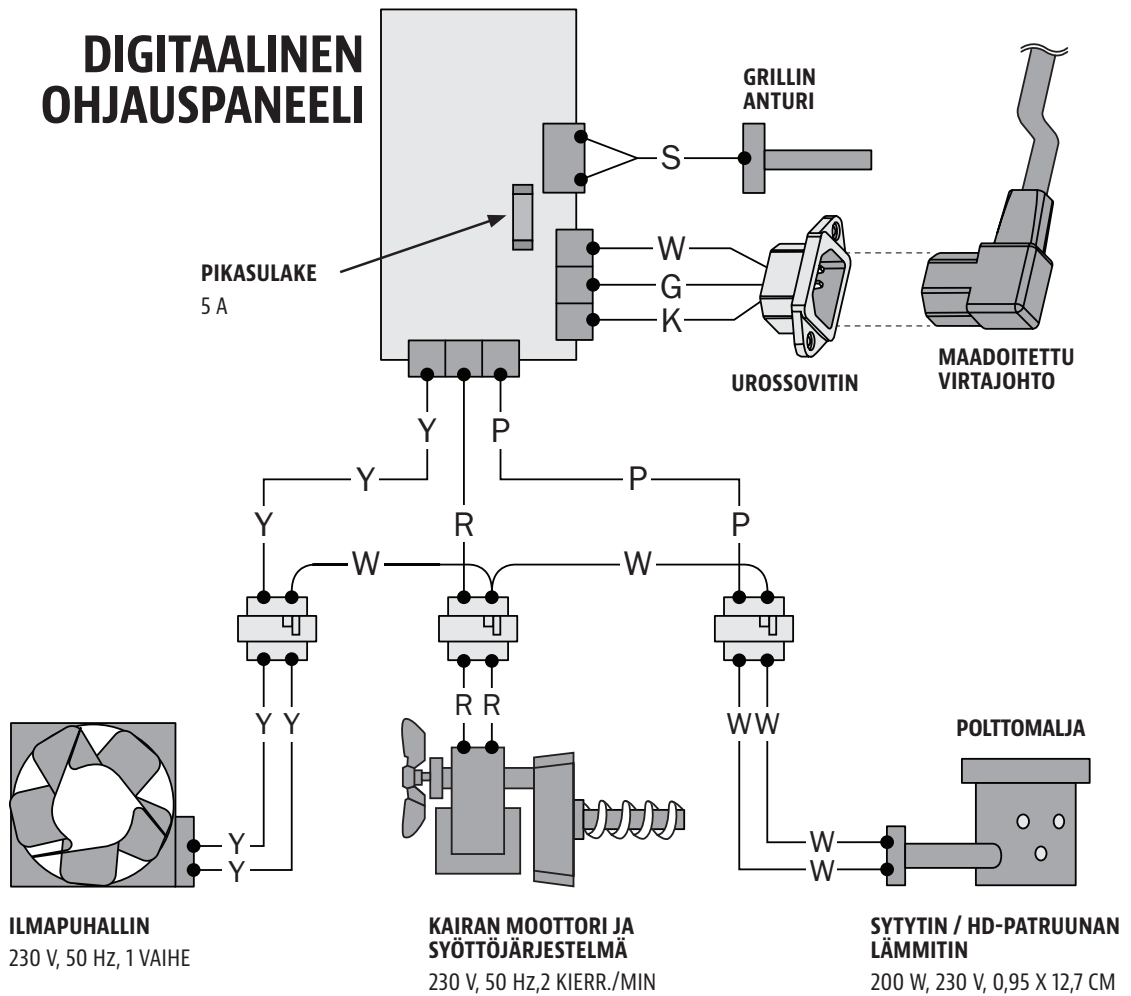
HUOMAUTUS: Sähköiset osat on hyväksytysti testattu tuoteturvallisuuden osalta, ne ovat sertifioituja ja testaustoleranssin ±5–10 prosenttia mukaisia.

ETSI JA IRROTA KUUSI RUUVIA
KÄYTTÖPANEELISTA YKSIKÖN
VASEMMALLA PUOLELLA.



POLTOAINEEN
SYÖTTÖLUOKITUS:
0.5 KG/T

DIGITAALINEN OHJAUSPANEELI

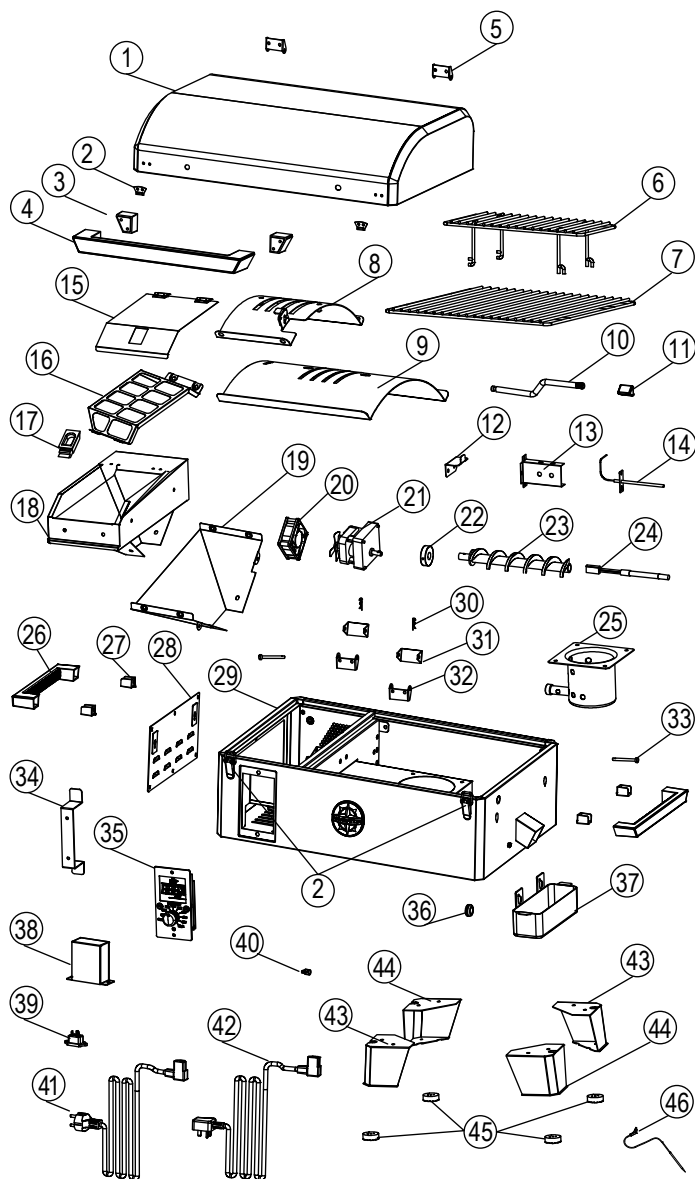


OPAS

W: VALKOINEN
Y: KELTAINEN
P: VIOLETTI
R: PUNAINEN
K: MUSTA
S: HOPEA
G: VIHREÄ

VAIHTO-OSAT

Osan	Kuvaus
1	Kansi (x1)
2	Salpa (x2)
3	Tiiviste pultilla (x2)
4	Kannen kahva (x1)
5	Kannen sarana (x2)
6	Ylempi ruoanvalmistusritilä (x1)
7	Ruoanvalmistusritilä (x1)
8	Liekkiparilan säädin (x1)
9	Liekkiparilan päälevy (x1)
10	Liekkiparilan säätöpalkki (x1)
11	Liekkiparilan säätöpalkin kahva (x1)
12	Liekkiparilan ripustin (x1)
13	Grillianturin suojus (x1)
14	Grillin anturi (x1)
15	Pellettisäiliön kansi (x1)
16	Pellettisäiliön turvasuoja (x1)
17	Pellettisäiliön kannen kytkin (x1)
18	Pellettisäiliölaatikko (x1)
19	Pellettisäiliön ohjauslevy (x1)
20	Palotuuletin (x1)
21	Kairan moottori (x1)
22	Nailonhylysy (x1)
23	Kairan kierre (x1)
24	Sytytin (x1)
25	Tulipesä (x1)
26	Sivukahva (x2)
27	Sivukahvan kiinnike (x4)
28	Pellettisäiliön käyttöpaneeli (x1)
29	Tulipesä/runko (x1)
30	R-tappi (x2)
31	Sarana B (x2)
32	Rungon sarana (x2)
33	Tappi (x2)
34	Virtajohtopidike (x1)
35	Ohjauspaneeli (x1)
36	Kumirengas (x1)
37	Rasvakuppi (x1)
38	Virtajohdon vedenpitävä kansi (x1)
39	Urossovitin (x1)
40	Virtajohdon nipistin (x1)
41	Virtajohto - F-pistoke (x1)
42	Virtajohto - G-pistoke (x1)
43	Jalka A (x2)
44	Jalka B (x2)
45	Jalan tiiviste (x4)
46	Paistomittari (x1)



Osan	Kuvaus
40	Virtajohdon nipistin (x1)
41	Virtajohto - F-pistoke (x1)
42	Virtajohto - G-pistoke (x1)
43	Jalka A (x2)
44	Jalka B (x2)
45	Jalan tiiviste (x4)
46	Paistomittari (x1)

FI

SUOMI

TAKUU

EHDOT

Kaikilla Dansonsin valmistamilla Pit Boss® -puupellettigrilleillä on rajoitettu takuu alkuperäisen omistajan ostopäivästä alkaen. Takuu alkaa alkuperäisenä ostopäivänä ja takuun todentamista varten tarvitaan todiste ostopäivästä tai kopio alkuperäisestä ostokuitista. Asiakkaalta veloitetaan maksu osista ja kuljetuksista sekä käsittelymaksuja, jos he eivät pysty toimittamaan ostotositetta, tai sen jälkeen, kun takuu on umpeutunut. Dansons myöntää viiden (5) vuoden takuun kaikkien osien vikojen ja työn laadun osalta sekä viiden (5) vuoden takuun sähköisille osille. Dansons takaa, että kaikki osat ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä alkuperäisen ostajan käyttö- ja omistusaikana. Takuu ei kata normaalista käytöstä aiheutuvia vahinkoja, kuten naarmuja, kolhuja, lommoja, lohkeamia tai vähäisiä kosmeettisia säröjä. Tällaiset grillin esteettiset muutokset eivät vaikuta sen toimintaan. Mitään osaa ei korjata tai vaihdeta viiden (5) vuoden rajoitetun takuun jälkeen ostopäivästä lukien.

Takuuajana Dansonsin vastuu rajoittuu korvaavan osan tarjoamiseen viallisten tai vioittuneiden osien tilalle. Takuukauden aikana Dansons ei veloita palautettujen osien korjauksesta tai vaihdosta tai esimaksetusta kuljetuksesta, jos Dansons tutkimuksensa perusteella toteaa, että osat ovat viallisia. Dansons ei ole vastuussa kuljetusmaksuista, työkustannuksista tai vientiveroista. Lukuun ottamatta mitä näissä takuehdoissa on määrätty, osien korjaaminen tai korvaaminen uudella tässä mainitulla tavalla ja tässä mainitun ajanjakson aikana katsotaan Dansonsin suorien ja välillisten vastuiden ja veloitteiden täyttämiseksi asiasta kohtaan.

Dansons pyrkii kaikissa olosuhteissa käyttämään ruostetta ehkäiseviä materiaaleja. Näistäkin turvatoimista huolimatta suojaavat pinnoitteet voivat pettää johtuen erilaisista aineista ja olosuhteista, jotka eivät ole Dansonsin hallinnassa. Korkeat lämpötilat, korkea kosteus, kloriitti, teolliset kaasut, lannoitteet, nurmikon tuholaismyrkyt ja suola ovat esimerkkejä aineista, jotka voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin. Näistä syistä takuu ei kata ruostetta tai hapettumista, ellei grillin osassa ole rakenteellista vikaa. Jos jokin yllä olevista tapahtuu, pyydämme ystävällisesti tutustumaan huolto- ja ylläpitotoimia koskevaan osioon yksikön käyttöänsä pidentämiseksi. Dansons suosittelee grillisuojaus käyttöä, kun grilli ei ole käytössä. Tämä takuu perustuu normaaliin kotikäyttöön ja huoltoon, eikä kumpikaan rajoitettu takuu ole voimassa, jos grilli on kaupallisessa käytössä.

POIKKEUKSET

Pit Boss® -grilleillä ei ole kirjallista tai implisiittistä toiminnallisuustakuuta, koska valmistajalla ei ole mahdollisuutta vaikuttaa asennukseen, käyttöön, puhdistukseen, huoltoon tai käytettyyn polttoaineeseen. Tämä takuu ei ole voimassa eikä Dansons hyväksy vastuuta, jos laitetta ei ole asennettu, käytetty, puhdistettu ja huollettu tarkasti tämän omistajan käsikirjan mukaisesti. Sellaisen kaasun käyttö, jota ei ole kuvattu tässä ohjekirjassa, saattaa mitätöidä takuun. Takuu ei kata vahinkoa tai rikkoutumista, joka johtuu väärinkäytöstä, varomattomasta käsittelystä tai muokkauksista. Dansons tai valtuutettu Pit Boss® -jälleenmyyjä eivät hyväksy juridista tai muuta vastuuta tämän tuotteen käytöstä aiheutuvista satunnaisista tai välillisistä vahingoista omaisuudelle tai henkilölle. Riippumatta siitä, perustuuko vaatimus Dansonsia vastaan tämän takuun tai muun ilmaistun tai lain edellyttämän takuun rikkomukseen, valmistajan vastuu kaikista erityisistä, epäsuorista, välillisistä tai muista minkä tahansa laatuista vahingoista rajoittuu korkeintaan tämän tuotteen alkuperäiseen ostohintaan. Kaikki valmistajan takuut on ilmaistu tässä asiakirjassa, eikä valmistajaa vastaan voi esittää takuita tai vakuutuksia koskevia vaatimuksia. Jotkin valtiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen tai epäsuorien takuiden rajoittamista, joten tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset eivät mahdollisesti koske sinua. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle määrättyjä juridisia oikeuksia. Sinulla saattaa olla myös muita oikeuksia, jotka vaihtelevat valtiosta toiseen.

VAIHTO-OSIEN TILAAMINEN

Jos haluat tilata vaihto-osia, ota yhteyttä paikalliseen Pit Boss® -jälleenmyyjään tai vieraille verkkokaupassamme osoitteessa: www.pitboss-grills.com

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos sinulla on kysymyksiä tai ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluumme, joka on avoinna maanantaista sunnuntaihin klo 04.00 - 20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Maksuton yhdysvaltain alueella: +1-877-303-3134
Maksuton faksi yhdysvaltain alueella: +1-877-303-3135

TAKUUPALVELU

Jos tarvitset huoltoa tai varaosia, ota yhteyttä lähimpään Pit Boss® -jälleenmyyjääsi. Dansons vaatii todistuksen ostosta takuuvaatimuksen käsittelyä varten. Säilytä siksi alkuperäinen myyntitosite tai lasku tulevaa tarvetta varten. Pit Boss® -laitteesi sarja- ja mallinumero löytyvät pellettisäiliön kannesta. Kirjaa numerot alle, koska merkintä saattaa kuluu tai muuttua lukukelvottomaksi.

MALLI

SARJANUMERO

OSTOPÄIVÄMÄÄRÄ

VALTUUTETTU JÄLLEENMYYJÄ

SIKKERHETSINFORMASJON

VANLIGE ÅRSAKER TIL BRANN I UTSTYR ER DÅRLIG VEDLIKEHOLD OG MANGEL PÅ NØDVENDIG AVSTAND TIL BRENNBARE MATERIALER. DET ER SVÆRT VIKTIG AT DETTE PRODUKTET BARE BRUKES I HENHOLD TIL INSTRUKSJONENE NEDENFOR.

Les og forstå hele håndboken før du prøver å sette sammen, bruke eller montere produktet. Dette sikrer at du opplever problemfri og enkel bruk av den nye grillen med trepellets. Vi anbefaler også at du beholder denne håndboken for fremtidig referanse.

FARER OG ADVARSLER

Du må kontakte det lokale boligbyggelaget, bygnings- eller brannmyndigheter eller andre aktuelle myndigheter for å innhente de nødvendige tillatelsene eller informasjon om eventuelle monteringsrestriksjoner, for eksempel en grill som monteres på en brennbar overflate, inspeksjonskrav eller til og med muligheten til å bruke apparatet der du bor.

1. Du må opprettholde en minimumsavstand på 305 mm (12 tommer) fra sidene på grillen til brennbare konstruksjoner, og 305 mm (12 tommer) fra baksiden av grillen til brennbare konstruksjoner. **Ikke monter apparatet på brennbare gulv eller gulv som er beskyttet med brennbare overflater, med mindre riktige tillatelser er innhentet fra de aktuelle myndighetene.** Ikke bruk dette apparatet innendørs eller i et lukket område uten ventilasjon, inne i hus, biler, telt eller garasjer. Dette apparatet med trepellets må ikke plasseres under brennbare tak eller overheng. Hold grillen på et område som er åpent og uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

Hvis fett tar fyr, må du slå AV grillen og la lokket være på til flammene har sluknet. Koble fra strømledningen. Ikke hell vann på enheten. Ikke prøv å kvele ilden. Bruk av en all-klasse (klasse ABC) godkjent brannslukningsapparat er verdifull å ha på stedet. Ring brannvesenet hvis det oppstår ukontrollert brann.

2. Hold elektriske strømledninger og drivstoff unna varme overflater. Ikke bruk grillen i regnvær eller i nærheten av andre vannkilder. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personell for å unngå fare.
3. Når apparatet ikke har vært i bruk på en stund, må du kontrollere om det er obstruksjoner i grillbrenneren, fremmedlegemer i beholderen eller luftblokkeringer rundt vifteinntaket eller i pipen. Rengjør før bruk. Jevnlig stell og vedlikehold er nødvendig for å forlenge enhetens levetid. **Hvis grillen oppbevares utendørs i regn eller høy fuktighet, må du sørge for at det ikke kommer vann inn i beholderen.** Når trepellets blir våte eller eksponeres for høy fuktighet, utvides de voldsomt, brytes ned og kan sette seg fast i matesystemet. Koble alltid fra strømmen før du utfører service eller vedlikehold.

Ikke flytt på grillen mens den er i bruk eller er varm. Sørg for at ilden har sluknet helt og at grillen er helt nedkjølt før du flytter den.

4. Det anbefales å bruke varmebestandige grillvotter eller hansker ved bruk av grillen. Ikke bruk tilbehør som ikke er angitt for bruk med dette apparatet. Ikke plasser et grilltrekk eller noe annet brennbart i oppbevaringsområdet under grillen.
5. Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsskjerm i metall, festet på innsiden av beholderen, for å forhindre at fingre, klær eller andre objekter kommer i kontakt med systemet for mateskruen. Denne skjermen må ikke fjernes, med mindre kundeservice eller en autorisert forhandler ber om det.

Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 år og oppover samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap – hvis de holdes under oppsyn eller har fått instruksjoner for bruk av apparatet på en sikker måte og forstår de involverte farene. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

6. Deler av grillen kan bli svært varme og kan føre til alvorlige skader. Hold små barn og kjæledyr unna mens grillen er i bruk.
7. Ikke forstørr tennerhullene eller brennpottene. Hvis ikke denne advarselen følges, kan det føre til brann og kroppsskade, og ugyldiggjør garantien.
8. Produktet kan ha skarpe kanter eller spisser. Kontakt med disse kan føre til skade. Håndteres forsiktig.

AVHENDING AV ASKE

Aske må legges i en metallbeholder med tett lokk. Den lukkede askebeholderen må plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, langt unna alle brennbare materialer, før endelig deponering. Når aske deponeres ved å begraves i jord, eller spres lokalt på andre måter, må den holdes i en lukket beholder til alt slagg er helt kaldt.

TREPELLETS

Dette matlagingsapparatet med pellets er utformet og godkjent for bruk bare med helt naturlige pellets. Alle andre typer drivstoff som brennes i dette apparatet, gjør garantien og sikkerhetsoppføringen ugyldig. Du må bare bruke helt naturlige trepellets som er laget for brenning i pelletsgriller. Ikke bruk drivstoff med tilsetningsstoffer. Trepellets er svært utsatt for fuktighet og må alltid oppbevares i en lufttett beholder. Hvis du oppbevarer grillen uten å bruke den over tid, anbefaler vi at du tar ut alle pellets fra grillbeholderen og mateskruen for å forhindre at de setter seg fast. Pelletbrenselets gjennomsnittlige oppvarmingsverdi i 8000-8770 BTU/LB, askeinnhold <1 %.

Ikke bruk sprit, bensin, lighervæske eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i grillen. Hold alle slike væsker godt unna apparatet når det er i bruk.

På trykkespunktet finnes det ingen bransjestandard for trepellets for grill, men de fleste pelletsfabrikker bruker de samme standardene til å produsere trepellets for hjemmebruk. Du kan finne mer informasjon på www.pelletheat.org eller hos **Pellet Fuel Institute**.

Kontakt den lokale forhandleren for informasjon om pellets- og merke kvalitet der du bor. Ettersom det ikke finnes noen kontroll av kvaliteten på pellets som brukes, fuktig pellets, tar vi ikke ansvar for skader som skyldes drivstoff av dårlig kvalitet.

KREOSOT

Kreosot, eller sot, er et tjærelignende stoff. Når det brennes, produserer det svart røyk med rester som også er svarte. Sot eller kreosot dannes når apparatet brukes på feil måte, for eksempel med en blokkering i forbrenningsviften, mangel på rengjøring og vedlikehold av brenneområdet eller dårlig forbrenning fra luft til drivstoff.

Det er farlig å bruke dette apparatet hvis flammen blir mørk eller sotete, eller hvis brennpotten inneholder for mange pellets. Når kreosoten antennes, fører det til en svært varm og ukontrollert brann som minner om fettbrann. Hvis dette skjer, må du slå AV enheten, la den bli helt kjølig og deretter undersøke den for vedlikehold og rengjøring. Det samler seg vanligvis langs utgangsområdene.

Hvis det har dannet seg kreosot i enheten, må du varme opp enheten på lav temperatur, slå av apparatet og deretter tørke bort alle dannelsene med et håndkle. Akkurat som tjære er det mye enklere å fjerne det når det er varmt, ettersom det da blir flytende.

KARBONMONOKSID («DEN STILLE MORDEREN»)

Karbonmonoksid er en fargeløs, luktfri og smakløs gass som produseres gjennom brenning av gass, tre, propan, kull eller andre drivstoff. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å transportere oksygen. Lave blodoksygennivåer kan føre til hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet, forvirring, bevisstløshet eller dødsfall. Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse og luktfrie gassen forgifter deg, familien eller andre:

- Kontakt lege hvis du eller andre utvikler forkjølelse eller influensalignende symptomer under matlaging eller i nærheten av apparatet. Karbonmonoksidforgiftning, som enkelt kan feiltolkes som forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Inntak av alkohol eller narkotiske stoffer øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.

Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditet, spedbarn, eldre, røykere og personer med blod- eller sirkulasjonsproblemer, for eksempel anemi eller hjertesykdommer.

SIKKERHETSOPPFØRING

Oppfyller EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





MERKNAD OM OPPHAVSRETT

Copyright 2021. Med enerett. Ingen deler av denne håndboken kan kopieres, overføres, transkriberes eller oppbevares i et hentesystem i noen som helst form eller på noen måte uten uttrykkelig skriftlig tillatelse fra

Dansons

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

Kundeservice

Mandag til og med søndag 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES)

Avgiftsfritt telefonnummer: 1-877-303-3134,

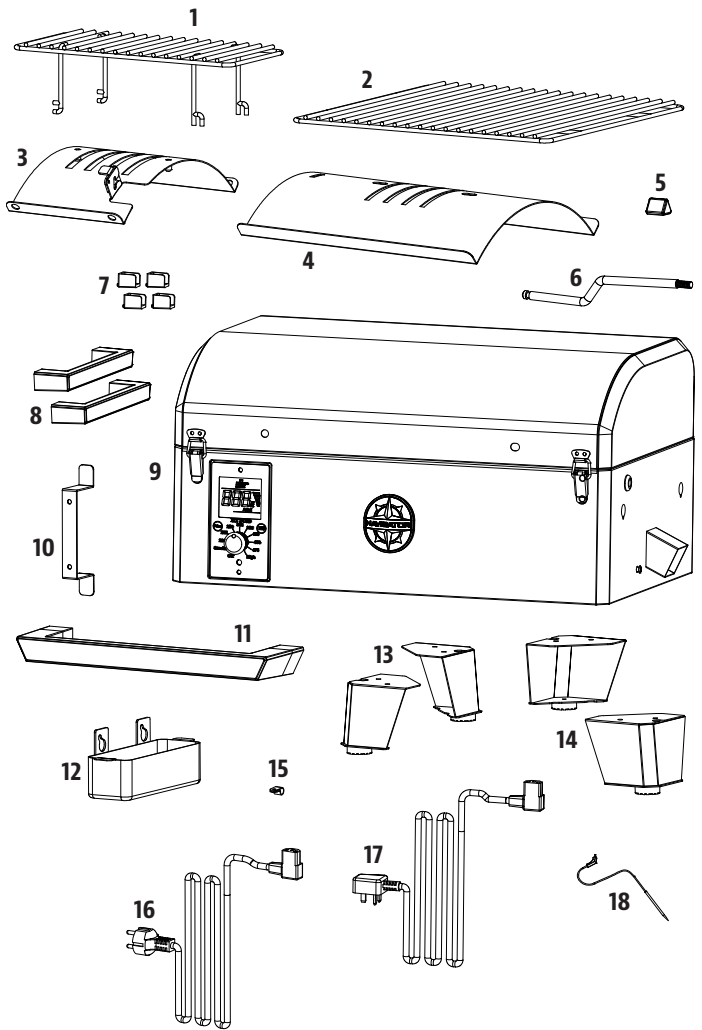
Avgiftsfritt faksnummer: 1-877-303-3135

INNHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsinformasjon	149
Deler og spesifikasjoner	153
Klargjøring for montering.....	154
Monteringsinstruksjoner	
Montere sidehåndtakene	154
Montere beina til grillen.....	155
Montere lokkhåndtaket.....	155
Montere komponentene for flammegrillen.....	155
Montere tilberedningskomponentene.....	156
Feste strømledningsbraketten.....	156
Montere strømledningen	156
Feste fettkoppen	157
Koble til en strømkilde.....	157
Instruksjoner for bruk	
Grillomgivelser.....	158
Temperaturområder for grill.....	159
Forstå sondene	159
Forstå kontrollpanelet	160
Prosedyre for grunning av beholderen.....	161
Første bruk – avbrenning av grillen.....	161
Prosedyre for automatisk oppstart	161
Prosedyre for manuell oppstart	162
Slå av grillen	162
Stell og vedlikehold	163
Tips og teknikker.....	164
Feilsøking	165
Diagram over elektriske ledninger	167
Reservedeler	168
Garanti.....	169

DELER OG SPESIFIKASJONER

Delenr.	Beskrivelse
1	Øvre tilberedningsrist (x1)
2	Stekerist (x1)
3	Skyveplate for flammegrill (x1)
4	Hovedplate for flammegrill (x1)
5	Håndtak til justeringsstang for flammegrillen (x1)
6	Justeringsstang for flammegrillen (x1)
7	Brakett for sidehåndtak (x4)
8	Sidehåndtak (x2)
9	Hovedsylinder/beholderenhet (x1)
10	Brakett for strømledning (x1)
11	Lokkhåndtak (x1)
12	Fettoppsamler (x1)
13	Fot A (x2)
14	Fot B (x2)
15	Strømledningsklips (x1)
16	Strømledning – F-plugg (x1)
17	Strømledning – G-plugg (x1)
18	Steketermometer (x1)



MERK: På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan delene endres uten forvarsel. Kontakt kundeservice hvis deler mangler ved montering av enheten.

PB – ELEKTRISKE KRAV

220-240 V, 50 HZ, 220 W, JORDET PLUGG MED TRE UTSTIKKERE

MODELL	MONTERT ENHET (B x H x D)	ENHETSVEKT	TILBEREDNINGSSOMRÅDE	TEMPERATUROMRÅDE
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 X 19.09 X 14.88 TOMMER	19.7 KG / 43.43 LB	HOVED - 1,235.86 CM ² / 191.56 KVADRATTOMMER ØVRE STATIV - 419.85 CM ² / 65.0 KVADRATTOMMER TOTALT - 1,655.71 CM ² / 256.56 KVADRATTOMMER	82-260°C / 180-500°F

NO

NORSK

KLARGJØRING FOR MONTERING

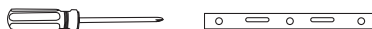
Delene er plassert i hele forsendelsesesken, inkludert under grillen. Undersøk grillen, delene og plastpakken når du har tatt alt ut av den beskyttende forsendelsesesken. Fjern all emballasje fra inn- og utsiden av grillen før montering. Se deretter gjennom og undersøk alle delene ved å referere til delelisten. Hvis deler mangler eller er skadet, må du ikke prøve å montere enheten. Forsendelsesskader er ikke dekket av garantien. Kontakt forhandleren eller Pit Boss® kundeservice for deler: mandag til og med søndag, 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Avgiftsfritt telefonnummer: 1-877-303-3134

Avgiftsfritt faksnummer: 1-877-303-3135

VIKTIG: Montering blir enklere hvis to personer utfører den (men det er ikke nødvendig).

Nødvendige verktøy for montering: skrujern og vater. *Verktøy følger ikke med.*



MONTERINGSINSTRUKSJONER

VIKTIG: Du bør lese hvert enkelt trinn i sin helhet før du begynner montering etter instruksjonene. Ikke stram skruene helt før alle skruene for det trinnet er montert.

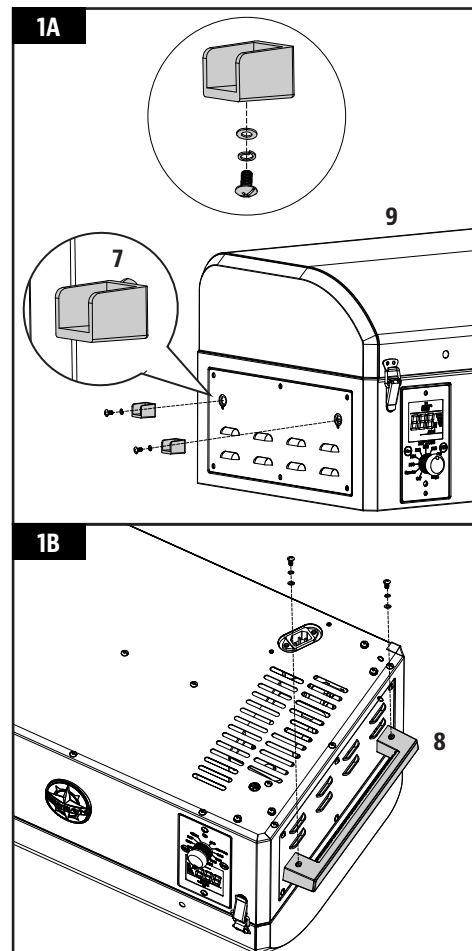
1. MONTERE SIDEHÅNDTAKENE

Nødvendige deler:

- 4 x Brakett for sidehåndtak (#7)
- 2 x Sidehåndtak (#8)
- 1 x Hovedsylinder/holderenhet (#9)

Montering:

- Plasser en papplate på gulvet for å unngå å skrape opp enheten og delene under montering. Fjern alle delene fra innsiden av lokket.
- Fjern de to forhåndsinstallerte skruene, låseskivene og skivene fra de fire sidehåndtaksbrakettene. Sett til side.
- Fjern de to forhåndsinstallerte skruene fra venstre sidepanel på enheten (på tilgangspanelet på beholderen). Fest to sidehåndtaksbraketter til venstre sidepanel med de samme skruene som du nettopp fjernet. Gjenta samme installasjon for høyre sidepanel på enheten med de to andre sidehåndtaksbrakettene. Se illustrasjon 1A.
- Vend deretter enheten forsiktig opp ned. Installer hvert sidehåndtak i sidehåndtaksbrakettene ved hjelp av skruene, låseskivene og skivene som tidligere er fjernet fra sidehåndtaksbrakettene. Se illustrasjon 1B.



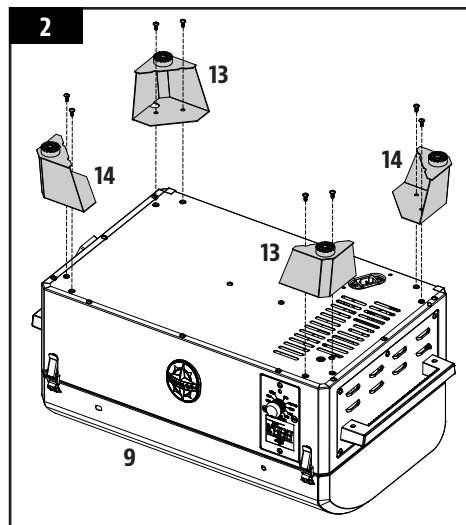
2. MONTERE BEINA TIL GRILLEN

Nødvendige deler:

- 1 x Hovedsylinder/beholderenhet (#9)
- 2 x Fot A (#13)
- 2 x Fot B (#14)

Montering:

- Fjern de åtte forhåndsinstallerte skruene fra enhetens bunnpanelhjørner, to fra hvert hjørne.
- Fest fot A til det nedre panelhjørnet (nærmest kontrollkortet) med to av skruene som du tidligere har fjernet. Gjenta samme installasjon i motsatt hjørne med den andre fot A.
- Fest hver fot B på de to gjenværende bunnpanelhjørnene, med to skruer i hver.



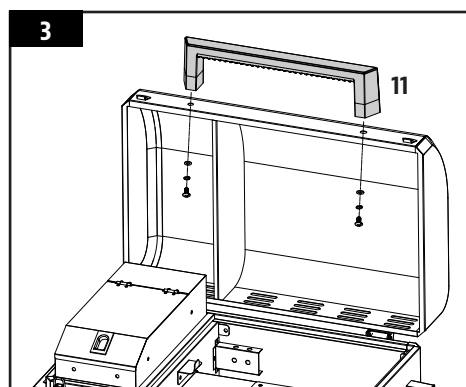
3. MONTERE LOKKHÅNDTAKET

Nødvendige deler:

- 1 x Lokkhåndtak (#11)

Montering:

- Fjern de forhåndsinstallerte skruene, låseskivene og skivene fra endene på lokkhåndtaket. Ta én skruer og legg til en låseskive og en skive. Deretter, fra innsiden av sylindren, stikk skruen ut på utsiden. Stram deretter skruen (fra innsiden) på lokkhåndtaket for hånd. Gjenta den samme monteringen på den andre enden av lokkhåndtaket.



4. MONTERE KOMPONENTENE FOR FLAMMEGRILLEN

Nødvendige deler:

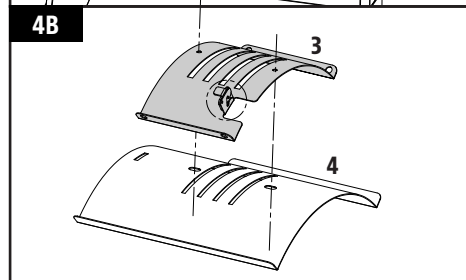
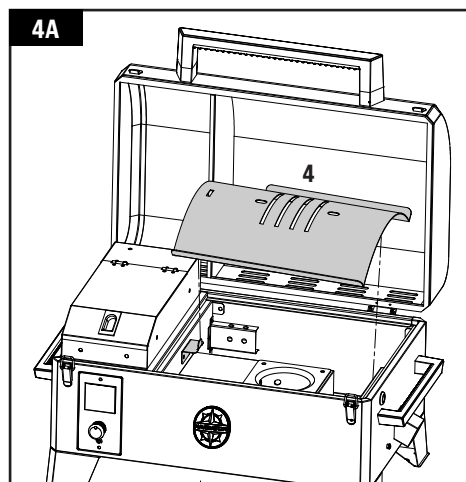
- 1 x Skyveplate for flammegrill (#3)
- 1 x Hovedplate for flammegrill (#4)
- 1 x Håndtak til justeringsstang for flammegrillen (#5)
- 1 x Justeringsstang for flammegrillen (#6)

Montering:

- Sett inn hovedplaten for flammegrillen i hovedsylinderen, med venstre side først. Sett hovedplaten for flammegrillen på kanten på venstre side, sett deretter høyre side på den innebygde kanten (på innsiden til høyre) av hovedsylinderen som leder fett mot fettkoppen. Den er festet i en lett nedovervendt vinkel. Se 4A.

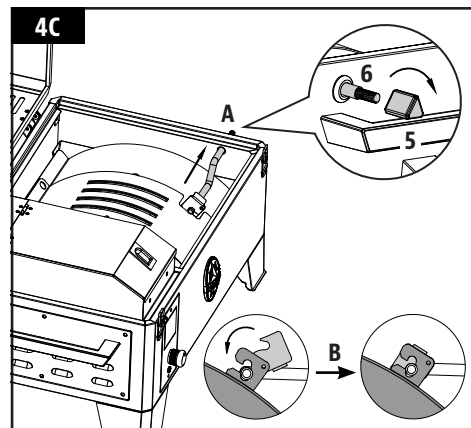
VIKTIG: Hvis hovedplaten for flammegrillen er på sylindrerbasen, er monteringen feil. Hovedplaten for flammegrillen skal være plassert i vinkel, med den venstre siden høyere enn den høyre. Dårlig installasjon av denne delen kan føre til skade på grillensylinderen.

- Plasser skyveplaten til flammegrillen oppå hovedplaten til flammegrillen, slik at den dekker sporåpningene. Pass på at det hevede haket er til høyre, for enkel justering for direkte eller indirekte flamme under tilberedning. Se illustrasjon 4b. Begge delene til flammegrillen er påført et tynt oljelag ved forsendelse for å unngå rust.



- Fjern deretter håndtaket til justeringsstangen for flammegrillen fra justeringsstangen for flammegrillen. Sett inn justeringsstangen for flammegrillen gjennom åpningshullet på høyre side av hovedsylinderen. Sett på håndtaket for flammegrillens justeringsstang på den enden som er utenfor sylinderen. Skyv deretter enden av justeringsstangen med hakk inn i låseflisen på skyveplaten for flammegrillen slik at du får justerbar tilgang til flammegrillens skyveplate på hovedplaten. Merk trinnene i 4C.

MERK: når skyveplaten til flammegrillen er åpen og direkte flamme brukes, må grillen være under oppsyn absolutt hele tiden.



5. MONTERE TILBEREDNINGSKOMPONENTENE

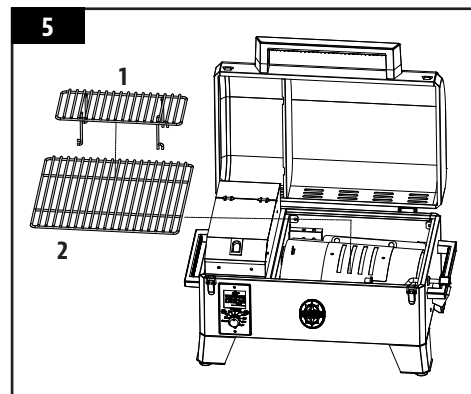
Nødvendige deler:

- 1 x Øvre tilberedningsrist (#1)
- 1 x Stekerist (#2)

Montering:

- Plasser stekeristen på kanten inni hovedgrillen.
- Plasser den øvre stekeristen på stekeristen. Den øvre stekeristen kan plasseres etter ønske.

MERK: Jevnlig stell og vedlikehold er nødvendig for å opprettholde steke- og grilltelsen til stekeristene.



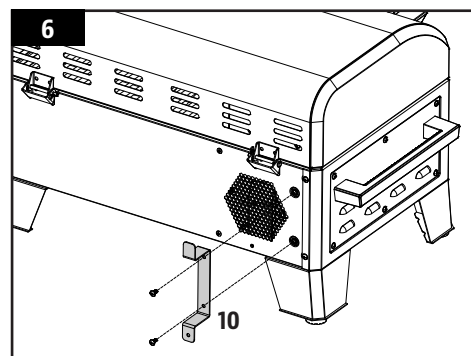
6. FESTE STRØMLEDNINGSBRACKETTEN

Nødvendige deler:

- 1 x Brakett for strømledning (#10)

Montering:

- Fjern de to forhåndsinstallerte skruene fra bakpanelet på enheten. Fest strømledningsbrakett til hjørnet ved å bruke de to skruene som ble fjernet tidligere.



7. MONTERE STRØMLEDNINGEN

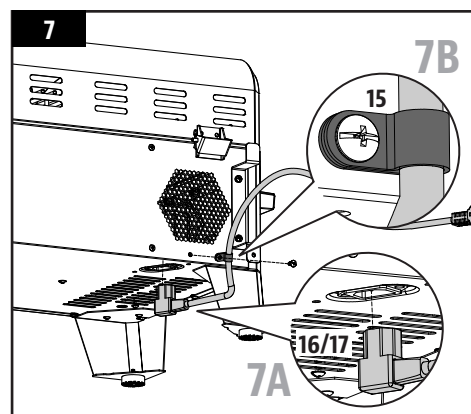
MERK: Det følger med to strømledninger. Velg strømledningen som er nødvendig for din region.

Nødvendige deler:

- 1 x Strømledningsklips (#15)
- 1 x Strømledning (#16 eller #17)

Montering:

- Plasser strømledningsklemmen på strømledningen. Sett deretter strømledningen inn i hulrommet i bunnen av enheten. Se 7A.
- Fest strømklipsen til bakpanelet ved hjelp av den forhåndsinstallerte skruen under luftventilen. Se 7B.



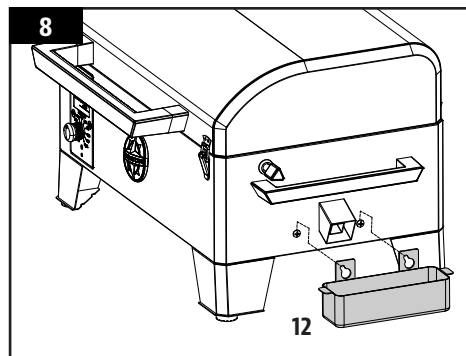
8. FESTE FETTKOPPEN

Nødvendige deler:

1 x Fettoppsamler (#12)

Montering:

- Plasser smørekoppen på de to skruene på de forhåndsmonterte skruene på sidepanelet til hovedsylinderen. Trykk godt ned for å sikre at den står på nivå med skruene for å unngå fettøl.
- Enheten er nå ferdig montert.

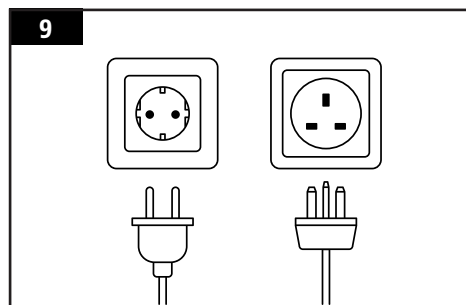


9. KOBLE TIL EN STRØMKILDE

MERK: Før du kobler Pit Boss®-enheten til en stikkontakt, må du passe på at knotten for temperaturkontroll står i posisjonen OFF (AV).

- **STANDARDKONTAKT**
Dette apparatet bruker 220–240 V, 50 Hz, 220 W. Det må være en jordet plugg med tre utstikkere. Kontroller at den jordede enden ikke er knekt av før bruk. Kontrollen bruker en hurtigsikring på 220–240 V til å beskytte tavlen mot tenneren.
- **PÅ VEIEN**
Koble tenneren fra hovedledningsnett. Bruk prosedyren for manuell oppstart. En Pit Boss®-enhet kan brukes med en 12-volts, 100-watts omformer koblet til en kontakt i bilen. Hvis du vil bruke den automatiske tenneren, anbefales det å bruke en omformer på minst 1000 watt.

VIKTIG: Koble enheten fra strømkilden når den ikke er i bruk.



INSTRUKSJONER FOR BRUK

En moderne livsstil innebærer å spise sunn og næringsrik mat, og det er viktig å vurdere en reduksjon av fettinntaket. En av de beste måtene å redusere fettinnholdet i kostholdet på, er å bruke en tilberedningsmåte med lite fett, for eksempel grilling. Ettersom en pelletsgrill bruker naturlige trepellets, blir saltsmaken fra treet innbakt i kjøttet, noe som reduserer behovet for sauser med høyt sukkerinnhold. I denne håndboken vil du legge merke til at vi legger vekt på langvarig grilling av mat på LAV eller MIDDELS temperatur.

GRILLOMGIVELSER

1. ANBEFALT PLASSERING AV GRILLEN

Som for alle andre utendørsenheter, er værforholdene viktig for grillens ytelse og tilberedningstiden som kreves for perfekte måltider. Alle Pit Boss®-enheter må opprettholde en minimumsavstand på 305 mm (12 tommer) fra brennbare konstruksjoner, og denne avstanden må opprettholdes hver gang grillen er i bruk. Dette apparatet må ikke plasseres under brennbare tak eller overheng. Hold grillen på et område som er uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

2. MATLAGING I KJØLIG VÆR

Selv om det blir kjøligere ute, betyr ikke det at grillsesongen er over! Den friske, kjølige luften og de deilige duftene av røkt mat er balsam for sjelen i vintermånedene. Følg disse forslagene til hvordan du kan grille i alle de kalde månedene:

- Hvis røyking på lav temperatur ikke fungerer, øker du temperaturen litt for å oppnå samme resultat.
- Vær organisert: hent alt du trenger på kjøkkenet før du går ut. Om vinteren flytter du grillen til et området som er i le for vinden og direkte kulde. Kontroller lokale lover om hvor nært grillen kan stå huset ditt og/eller andre strukturer. Legg alt du trenger på et brett, kle deg godt, og få det gjort!
- Du kan holde oversikt over temperaturen utendørs ved å plassere et utendørstermometer nær tilberedningsområdet. Noter deg hva du har laget, hva temperaturen var utendørs, og hvor lang tid tilberedningen tok. Dette hjelper deg senere når du skal finne ut hva du skal lage, og hvor lang tid det kommer til å ta.
- I veldig kaldt vær må du øke oppvarmingstiden med minst 20 minutter.
- Ikke ta av lokket oftere enn nødvendig. Kalde vindkast kan kjøle grilltemperaturen helt ned. Vær fleksibel med serveringstidspunktet. Legg til ekstra tilberedningstid for hver gang du åpner lokket.
- Ha en varm tallerken eller et tallerkendeksel klart, slik at maten holdes varm på vei inn igjen.
- Mat som egner seg godt for tilberedning om vinteren, er mat som krever lite tilsyn, for eksempel steik, hel kylling, ribbe og kalkun. Gjør tilberedningen av måltidet enda enklere ved å bruke enkelt tilbehør, for eksempel grønnsaker og poteter.

3. MATLAGING I VARMT VÆR

Når det blir varmere ute, går tilberedningstiden ned. Følg disse forslagene til hvordan du kan grille i alle de varme månedene:

- Juster tilberedningstemperaturen nedover. Dette bidrar til å unngå uønsket oppflaming.
- Bruk et steketermometer til å fastsette den innvendige temperaturen i maten. Dette bidrar til å forhindre at kjøttet grilles for lenge og blir tørt.
- Selv i varmt vær er det best å tilberede maten med lokket på.
- Du kan holde maten varm ved å pakke den inn i folie og legge den i en isolert kjøler. Stapp krøllet avisapapir rundt folien, så holder maten seg varm i 3–4 timer.

TEMPERATUROMRÅDER FOR GRILL

Temperaturavlesningene på kontrollpanelet er ikke nødvendigvis identisk med termometeret. Alle temperaturene nedenfor er omtrentlige og påvirkes av følgende faktorer: omgivelsestemperaturen utendørs, mengden vind og vindretningen, kvaliteten på pelletsen som brukes, løfting av lokket og mengden mat som tilberedes.

- **HØY TEMPERATUR (205-260°C / 401-500°F)**

Dette området er best når du skal steke og grille på høy varme. Bruk sammen med flammegrillen (skyveplaten) for tilberedning med indirekte eller direkte flamme. Når **flammegrillen er åpen**, brukes direkte varme til å lage «blå» biffer, i tillegg til flammekyssede grønnsaker, hvitløksbrød eller s'mores! Når **flammegrillen er lukket**, sirkulerer luften rundt sylindere og danner konveksjonsvarme. Høy temperatur brukes også til å forhåndsvarme grillen, brenne av tilberedningsristene og oppnå høy varme i svært kaldt vær.

- **MIDDELS TEMPERATUR (135-180°C / 275-356°F)**

Dette området passer best til baking, steking og sluttbehandling av retter som er langtidstilberedt med røyk. Matlaging på disse temperaturene reduserer sjansen for fettoppflaming betydelig. Pass på at skyveplaten for flammegrillen er lukket, slik at den dekker sporåpningene. Dette er et utmerket temperaturområde for tilberedning av alt som er surret inn i bacon, eller der du vil ha allsidighet med kontroll.

- **LAV TEMPERATUR (82-125°C / 180-257°F)**

Dette området brukes til langvarig steking, til å forsterke røyksmaken og til å holde maten varm. Tilfør mer røyksmak og hold kjøttet saftig ved å tilberede det lenger på lavere temperatur (også kalt **lavt og sakte**). Sterkt anbefalt for en stor kalkun på nyttårsaften, en saftig skinkesteik til påske eller en stor sommerfest.

Røyking er en variasjon av ekte grilling og er hovedfordelen med å grille på en grill med trepellets. **Varmrøyking**, et annet navn for **lavt og sakte** steking, gjøres generelt mellom 82-125 °C / 180-257 °F. Varmrøyking fungerer best når lengre steketid er nødvendig, som for større stykker kjøtt, fisk eller fjærfe.

TIPS: Du kan forsterke røyksmaken ved å bytte til temperaturinnstillingen Smoke (lav) like etter at du har lagt maten på grillen. Dette gjør at røyken kan trenge inn i kjøttet.

Nøkkelen er å eksperimentere med tiden du bruker på røykingen, før måltidet er ferdig tilberedt. Noen utendørskokker foretrekker å røyke på slutten av tilberedningen, slik at maten holder seg varm til den er klar for servering. Øvelse gjør mester!

FORSTÅ SONDENE

- **TEMPERATURMÅLER**

Du finner temperaturmåleren på innsiden av hovedsylindere, på den bakre venstre vegg. Den er en liten, loddrett del i rustfritt stål. Temperaturmåleren måler den innvendige temperaturen i enheten. Når temperaturen justeres på kontrollpanelet, leser temperaturmåleren av den faktiske temperaturen inni enheten og justerer til ønsket temperatur.










VIKTIG: Temperaturen i enheten påvirkes i stor grad av været utendørs, kvaliteten på pelletsen du bruker, smaken på pelletsen og mengden mat som tilberedes.

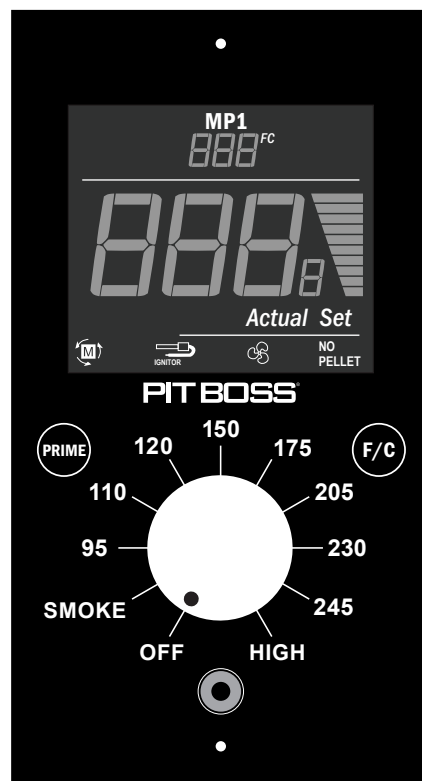
- **STEKETERMOMETER**

Steketermometeret måler den innvendige temperaturen på kjøttet i grillen, på samme måte som en stekeovn på kjøkkenet. Plugg inn steketermometeradapteren i tilkoblingsporten for steketermometer på kontrolltavlen, og sett termometeret av rustfritt stål inn i den tykkeste delen av kjøttet. Temperaturen vises på kontrollpanelet. **Du merker at steketermometeret er riktig koblet til tilkoblingsporten ved at du føler det og hører at det klikker på plass.**

MERK: Når du plasserer steketermometeret i kjøttet, må du passe på at termometeret og ledningene på det ikke kommer i kontakt med flammer eller for høy varme. Dette kan skade steketermometeret. Før den overflødig ledningen ut utgangshullene på venstre side av hovedgrillen eller på toppen av hovedgrillen (i nærheten av hengselen til grilllokket). Når du ikke skal bruke steketermometeret, kobler du det fra tilkoblingsporten og legger det til siden for å holde det beskyttet og rent.

FORSTÅ KONTROLLPANELET

KONTROLL	BESKRIVELSE
	LCD-skjermen brukes som informasjonssenter for enheten. LCD-skjermen viser gjeldende grilltemperatur (ACTUAL) og steketermometerets temperatur (MP1). Den blinkende LCD-skjermen indikerer at enheten nettopp ble koblet til vekselstrøm. Skjermen blinker tre ganger og slås deretter av.
	Indikerer steketermometerets temperatur når sonden er tilkoblet.
Actual	Indikerer gjeldende temperatur på enheten.
Set	Indikerer ønsket temperatur som er valgt.
	Indikerer at mateskruemotoren går og tilfører pellets til brennkammeret.
	Indikerer at tenneren er på. Første gang du starter enheten, går tenneren kontinuerlig i oppstartssyklusen.
	Indikerer at viften går. Hvis grillen er i drift, er viften på.
NO PELLETT	Angir at mateskruemotoren ikke lenger er i stand til å føre pellets til brennkammeret. Trolig er beholderen tom og krever påfylling.
	Trykk på og hold inne Prime-knappen for å aktivere ekstra matning av pellets til brennkammeret. Denne knappen kan brukes til å tilføre mer drivstoff til ilden rett før du åpner sylindrerlokket, noe som gir raskere gjenoppretting av varmen. Den kan også brukes for å tilsette mer drivstoff under røyking for å øke intensiteten av den rene røyksmaken. Overfylling av brennkammeret kan skade malingen på grillisylinderen.
	Temperaturveksleren brukes til å endre temperaturvisningen på LED-skjermen. Trykk på knappen for å veksle mellom celsius (°C) og fahrenheit (°F). Celsius er satt som standard.
	Du kan bruke temperaturkontrollknotten til å stille inn ønsket temperatur. Drei knottmarkøren for å velge fra Røyk, hvilken som helst av de åtte temperaturinnstillingene, eller Høy. Når du dreier på hjulet, vil SET-temperaturen på LCD-skjermen justeres.
OFF	Innstillingen Off på temperaturkontrollknotten er enhetens AV-modus. Enheten fungerer ikke på denne innstillingen.
SMOKE	Innstillingen Smoke på temperaturkontrollknotten er enhetens laveste røykemode. Grillen fungerer på laveste temperatur, uten at ilden slukner.
HIGH	Innstillingen High på temperaturkontrollknotten er enhetens høyeste varmenivå. Grillen fungerer ved høyeste temperatur. Når lokket er åpent, vil grillen gå i denne hastigheten for å kompensere for varmetapet i sylinderen.
	Tilkoblingsporten foran på kontrollpanelet er ment for steketermometer. Når et steketermometer er tilkoblet, vises temperaturen på LCD-skjermen. Når du ikke skal bruke steketermometeret, kobler du adapteren fra tilkoblingsporten.



PROSEDYRE FOR GRUNNING AV BEHOLDEREN

Disse instruksjonene må følges første gang grillen tennes, og hver gang grillen går tom for pellets i beholderen. Navet må grunnes slik at pellets kan føres gjennom hele navet og fylle ildgryten. **Hvis den ikke grunnes, blir tenneren tidsavbrutt før pelletsen tennes, og det blir ikke gjort opp ild.** Gjør følgende for å grunne beholderen:

1. Åpne beholderlokket. Kontroller at det ikke er fremmedlegemer i beholderen eller som blokkerer navmatesystemet nederst.
2. Ta ut alle tilberedningskomponenter fra grillens innside. Finn ildgryten nederst i hovedsylinderen.
3. Plugg strømledningen til en strømkilde. Trykk på av/på-knappen for å slå på enheten, og vri temperaturkontrollknotten til posisjonen SMOKE. Kontroller følgende elementer:
 - At du kan høre at navet går rundt. Hold hånden over ildgryten for å se om du kjenner bevegelse i luften. Ikke hold hånden eller fingre på innsiden av ildgryten. Det kan føre til skader.
 - Etter ca. ett minutt skal du lukte at tenneren brenner og begynne å kjenne at luften blir varmere i ildgryten. Tennertuppen lyser ikke rødt, men blir ekstremt varm og brenner deg. Ikke rør tenneren.
4. Når du har kontrollert at alle elektriske komponenter fungerer som de skal, trykker du på av/på-knappen for å slå av enheten.
5. Fyll beholderen med helt naturlige grillpellets av tre.
6. Trykk på av/på-knappen for å slå på enheten. Hold temperaturkontrollknotten i posisjonen SMOKE. Trykk på og hold inne Prime-knappen til du ser pellets på innsiden av grillen fra navrøret. Når pellets begynner å falle ned i ildgryten, slipper du Prime-knappen.
7. Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten.
8. Sett tilberedningskomponentene inn igjen i hovedsylinderen. Grillen er nå klar for bruk.

FØRSTE BRUK – AVBRENNING AV GRILLEN

Når beholderen er grunnet og før du tilbereder mat på grillen for første gang, er det viktig å gjennomføre en avbrenning av grillen. Start grillen på hvilken som helst temperatur over 176 °C / 350 °F (med lokket på) i 30 til 40 minutter for å brenne av grillen og bli kvitt eventuelle fremmedlegemer.

PROSEDYRE FOR AUTOMATISK OPPSTART

1. Plugg strømledningen til en jordet strømkilde. Åpne lokket på hovedsylinderen. Kontroller at det ikke er noen hindringer for riktig tenning i ildgryten. Åpne beholderlokket. Kontroller at det ikke er fremmedlegemer i beholderen eller navmatesystemet. Fyll beholderen med tørre og helt naturlige pellets av hardt tre.
2. Kontroller at temperaturkontrollknotten er i posisjonen SMOKE. Trykk på av/på-knappen for å slå på enheten. Dette aktiverer oppstartssyklusen. Navmatesystemet begynner å rotere, tenneren begynner å gløde, og viften forsyner luft til ildgryten. Grillen begynner å produsere røyk mens oppstartssyklusen foregår. Sylinderlokket må være åpent under oppstartssyklusen. Du kan bekrefte at oppstartssyklusen har startet som den skal, ved å lytte etter et ildbrøl og se at varme produseres.
3. Når den tunge, hvite røyken har spredt seg, er oppstartssyklusen fullført, og du er klar til å bruke grillen på ønsket temperatur!

PROSEDYRE FOR TENNERFEIL

Hvis den elektriske tenneren av én eller annen grunn svikter eller ilden dør ut i grillen under tilberedning, kontrollerer du trinnene nedenfor eller starter grillen manuelt.

1. Kontroller at temperaturkontrollknotten er i posisjonen SMOKE. Åpne sylindrerlokket. Ta ut tilberedningskomponentene fra innsiden. Fjern aske og alle pellets som ikke har brent, fra ildgryten. Unngå å berøre tenneren, da den er svært varm og kan skade deg.
2. Når alle tilberedningskomponenter er tatt ut og rengjort, trykker du på av/på-knappen for å slå på enheten. Kontroller følgende:
 - Kontroller visuelt at tenneren fungerer ved å holde hånden over ildgryten og kjenne om det er varmt der.
 - Kontroller visuelt at tenneren stikker ca. 13 mm /0,5 tomme inn i ildgryten.
 - Kontroller visuelt at navet slipper pellets ned i ildgryten.
 - Bekreft at forbrenningsviften fungerer ved å lytte etter et ildbrøl.
3. Hvis punktene ovenfor ikke fungerer, følger du instruksjonene for **feilsøking**.

PROSEDYRE FOR MANUELL OPPSTART

1. Kontroller at temperaturkontrollknotten er i posisjonen SMOKE. Plugg strømledningen til en jordet strømkilde.
2. Kontroller at det ikke er noen hindringer for riktig tenning i ildgryten. Åpne beholderlokket. Kontroller at det ikke er fremmedlegemer i beholderen eller navmatesystemet. Fyll beholderen med tørre og helt naturlige grillpellets av hardt tre.
3. Åpne sylindrerlokket. Ta ut tilberedningskomponentene for å eksponere ildgryten. Legg en generøs håndfull pellets i ildgryten. Sprut en geléaktig tennvæske eller en annen egnet pelletsvæske over pelletsen. En liten mengde fast drivstofftenner, som for eksempel består av sagflis og voks eller spon, kan også brukes. Legg noen pellets til i ildgryten.

MERK: Ikke bruk sprit, bensin, lightervæske eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i grillen.

4. Tenn innholdet i ildgryten med en lang fyrstikk eller langhalset lighter. La tennvæsken brenne i tre til fem minutter. Ikke prøv å tilføre mer tennvæske i ildgryten. Det kan føre til skader.
5. Sett raskt og forsiktig tilberedningskomponentene på plass i hovedsynderen. Fortsett oppstarten på trinn to av **prosedyren for automatisk oppstart**.

SLÅ AV GRILLEN

1. Når tilberedningen er fullført, holder du lokket på hovedsynderen lukket og trykker på av/på-knappen for å slå av enheten. Vri temperaturkontrollknotten til OFF. Grillen vil begynne automatisk nedkjølingssyklus. Skruesystemet stopper mating av drivstoff, flammen brenner ut, og viften vil fortsette å gå til avkjølingssyklusen er fullført.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Alle Pit Boss®-enheter gir deg mange års smaksrik bruk hvis du rengjør dem litt. Følg disse tipsene om rengjøring og vedlikehold for å holde grillen i god stand:

1. BEHOLDERMONTERING

- Det anbefales å fjerne alle pellets fra navsystemet hvis grillen skal stå ubrukt over lengre tid. Dette gjør du enkelt ved å kjøre grillen med tom beholder til alle pellets er tømt fra navrøret.

MERK: Bruk en børste med langt håndtak eller en liten støvsuger til å fjerne overflødige pellets, sagflis og støv og rengjøre beholderskjermen ordentlig.

- Kontroller og fjern eventuelle rester fra ventilen i vifteinntaket, som du finner i bunnen av beholderen. Når tilgangspanelet på beholderen er fjernet (se **diagrammet over elektriske ledninger** for oversikt), tørker du forsiktig av eventuelle fettoppbygninger direkte på viftebladene. Dette sørger for tilstrekkelig luftstrøm til matesystemet.

2. INNVENDIGE OVERFLATER

- Det anbefales å rengjøre ildgryten når du har brukt den et par ganger. Dette sørger for riktig tenning og gjør at du unngår oppbygning av rester eller aske i gryten.
- Bruk en grillrengjøringsbørste (i messing eller mykt metall) med langt håndtak til å fjerne eventuelle matrester eller oppbygninger fra tilberedningsristene. Anbefalt fremgangsmåte er å gjøre dette mens de fortsatt er varme fra tilberedningen. Fettbranner skyldes for mange rester som faller ned på tilberedningskomponentene på grillen. Rengjør innsiden av grillen jevnlig. Hvis du opplever en fettbrann, må du holde grilllokket lukket for å kvele brannen. Hvis brannen ikke slukner raskt, må du forsiktig fjerne maten, slå av grillen og holde lokket lukket til brannen har sluknet helt. Strø på et lett lag av bakepulver, hvis du har det tilgjengelig.
- Kontroller fettbøtten ofte, og rengjør den ved behov. Tenk på hvilken type matlaging du driver med.

3. UTVENDIGE OVERFLATER

- Tørk av grillen etter hvert bruk. Bruk varmt såpevann til å fjerne fett. Ikke bruk et rengjøringsmiddel for stekeovn, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsputer på utvendige grilloverflater. **Lakkerte overflater er ikke dekket av garantien**, men er en del av generelt vedlikehold og stell. Hvis lakken blir oppripet, slitt eller flasser, kan alle lakkerte overflater etterbehandles med varm grillakk.
- Bruk et grilltrekk til å beskytte grillen helt. Et trekk er den beste beskyttelsen mot værforhold og forurensning i luften. Når enheten ikke er i bruk eller skal oppbevares over lang tid, oppbevarer du den under et trekk i en garasje eller bod.

TIDSTABELL FOR RENGJØRINGSFREKVENS (NORMAL BRUK)

ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENS	RENGJØRINGSMETODE
Bunnen av hovedgrillen	Etter hver 5.–6. grilløkt	Kost ut eller støvsug overflødige rester
Ildgryte	Etter hver 2.–3. grilløkt	Kost ut eller støvsug overflødige rester
Tilberedningsrister	Etter hver grilløkt	Brenn av overflødheter, messingtrådbørste
Flammegrill	Etter hver 5.–6. grilløkt	Skrap hovedplaten med glider, ikke vask ren
Fettoppsamler	Etter hver grilløkt	Skurepute og såpevann
Navmatesystem	Når pelletsposen er tom	La navet skyvet ut sagflis til beholderen er tom
Elektriske komponenter i beholderen	Én gang i året	Tørk støv innvendig, tørk av viftebladene med såpevann
Luftinntaksventil	Etter hver 5.–6. grilløkt	Tørk støv, skurepute og såpevann
Temperaturmåler	Etter hver 2.–3. grilløkt	Skurepute og såpevann

TIPS OG TEKNIKKER

Følg disse nyttige tipsene og teknikkene fra eiere av Pit Boss®-enheter, våre ansatte og kunder som deg, for å gjøre deg bedre kjent med grillen:

1. MATTRYGGHET

- Holdt alt rent på kjøkkenet og i tilberedningsområdet. Bruk andre tallerkener og redskaper til det ferdige kjøttet enn det du brukte til å tilberede eller flytte det rå kjøttet ut til grillen med. Dette hindrer kryssforurensning av bakterier. Hver enkelt marinade eller glassering må ha sitt eget redskap.
- Hold den varme maten varm (over 60 °C / 140 °F), og hold den kalde maten kald (under 3 °C / 37 °F).
- En marinade må aldri oppbevares for senere bruk. Hvis du også skal servere den til kjøttet, må du passe på å koke den opp før servering.
- Tilberedt mat må ikke stå ute i varmen i over én time. Ikke la kald mat stå uten kjøling i over to timer.
- Tin og mariner kjøtt gjennom kjøling. Ikke tin kjøtt i romtemperatur eller på kjøkkenbenken. Bakterier kan vokse og formere seg raskt i varm, fuktig mat. Vask hendene grundig med varmt såpevann før du begynner å lage mat, og etter at du har håndtert ferskt kjøtt, fisk og fjærkre.

2. FORBEREDELSE TIL TILBEREDNING

- Gjør alt klart, også kalt **Mise en Place**. Det betyr at du henter oppskriften, drivstoff, tilbehør, redskaper og alle ingrediensene du trenger ved grillen, før du begynner å tilberede maten. Les også hele oppskriften fra start til slutt før du tenner grillen.
- En grillmatte på gulvet er veldig nyttig. Den kan beskytte terrassegulvet, hellene eller flisene mot mulige fettflekker eller utilsiktet søl som skyldes uhell ved håndteringen av matvarene og spruting fra tilberedningen.

3. TIPS OG TEKNIKKER FOR GRILLING

- Du kan tilføre mer røyksmak ved å tilberede det lenger på lavere temperatur (også kalt **lavt og sakte**). Fibrene i kjøttet lukkes når den innvendige temperaturen når 49 °C / 120 °F. Glassering, eller fuktighetstilføring, er lurt for å unngå at kjøttet blir tørt.
- Ha lokket på når du steker kjøttet. Bruk alltid et steketermometer til å fastsette den innvendige temperaturen i maten du tilbereder. Røyking av mat med pellets av hardtre gjør at kjøtt og fjærkre blir rosa. Dette rosa båndet (etter tilberedning) kalles en **røykering** og blir satt svært stor pris på av utendørskokker.
- Det er best å påføre sukkerbaserte sauser mot slutten av tilberedningen for å unngå at kjøttet blir brent, og for å unngå oppflamming.
- La det være et åpent område mellom maten og ytterkantene av sylindren for riktig varmeflyt. Hvis maten ligger tett på grillen, tar tilberedningen lengre tid.
- Bruk en tang med langt håndtak til å snu kjøttet, og bruk en stekespade til å snu hamburgere og fisk. Hvis du bruker et redskap med tagger, for eksempel en gaffel, lager du hull i kjøttet som gjør at saften renner ut.
- Mat i dype gryter krever lengre tilberedningstid enn et lavt stekebrett.
- Det er lurt å legge ferdig tilberedt mat på en varm tallerken, slik at maten holder seg varm. Rødt kjøtt, for eksempel biffer og steiker, kan med fordel hvile noen minutter før servering. Dette gjør at saften som ble ført mot overflaten av varmen, trekker seg tilbake til midten av kjøttet og tilfører mer smak.

FEILSØKING

Riktig rengjøring, vedlikehold og bruk av rent, tørt drivstoff av god kvalitet forhindrer vanlige driftsproblemer. Når Pit Boss®-grillen fungerer dårlig, eller brukes sjelden, kan feilsøkingstipsene nedenfor være nyttige. For ofte stilte spørsmål (FAQ), gå til www.pitboss-grills.com. Du kan også kontakte den lokale autoriserte Pit Boss®-forhandleren eller kundeservice hvis du trenger hjelp.

ADVARSEL: Koble alltid fra den elektriske ledningen før du åpner grillen for inspeksjon, rengjøring, vedlikehold eller service. Pass på at grillen er helt nedkjølt, slik at du unngår skader.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Ingen lys på kontrollpanelet	Temperaturkontrollknotten er fortsatt av.	Vri temperaturkontrollknotten til en temperaturinnstilling.
	Ikke koblet til strømkilde	Sørg for at enheten er koblet til en fungerende strømkilde. Nullstill bryteren. Sørg for at GFCI er minimum 10 amp (se diagrammet over elektriske ledninger for tilgang til elektriske komponenter). Kontroller at alle ledningstilkoblinger er faste og tørre.
	Sikring gått på kontrollpanelet	Fjern tilgangspanelet på beholderen (se diagrammet over elektriske ledninger for oversikt), trykk inn plastflikene som holder kontrollpanelet på plass, og trekk kontrolleren forsiktig inn i beholderen for å frigjøre kontrolleren. Kontroller om sikringen har en ødelagt ledning, eller om ledningen har blitt svart. Hvis svaret er ja, må sikringen byttes ut manuelt.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Ildgryten antennes ikke	Navet er ikke grunnet	Før enheten brukes for første gang eller hver gang beholderen tømmes helt, må navet grunnes for at pellets skal fylle navrøret. Hvis det ikke grunnes, blir tenneren tidsavbrutt før pelletsen når ildgryten. Følg prosedyren for grunning av beholderen .
	Navmotoren står fast	Ta ut tilberedningskomponentene fra hovedsylindren. Trykk på av/på-knappen for å slå på enheten, og vri temperaturkontrollknotten til posisjonen SMOKE. Undersøk navmatesystemet. Kontroller visuelt at navet slipper pellets ned i ildgryten. Hvis det ikke fungerer som det skal, ringer du kundeservice for å få hjelp eller en reservedel.
	Feil i tenner	Ta ut tilberedningskomponentene fra hovedsylindren. Trykk på av/på-knappen for å slå på enheten, og vri temperaturkontrollknotten til posisjonen SMOKE. Undersøk tenneren. Kontroller visuelt at tenneren fungerer ved å holde hånden over ildgryten og kjenne om det er varmt der. Kontroller visuelt at tenneren stikker ca. 13 mm / 0,5 tomme inn i ildgryten. Hvis den ikke fungerer som den skal, følger du prosedyren for manuell oppstart for å fortsette å bruke grillen. Ring kundeservice for å få hjelp eller bestille en reservedel.
	Utilstrekkelig luftstrøm gjennom brennkammeret	Kontroller om det har hopet seg opp aske i brennkammeret, eller om det er hindringer i den. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis det har hopet seg opp aske. Kontroller viften. Kontroller at den fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten.
Blinkende punkter på LCD-skjermen	Tenneren er på	Dette er ikke en feil som påvirker grillen. Brukes til å vise at enheten har strøm og er i oppstartsmodus (tenneren er på). Tenneren slår seg av etter fem minutter. Når de blinkende punktene forsvinner, begynner grillen å justere seg til valgt temperatur.
Blinkende temperatur på LCD-skjermen	Grilltemperaturen er under 65 °C / 150 °F	Dette er ikke en feil som påvirker enheten. Det brukes imidlertid for å vise at det er fare for at ilden kan slukne. Kontroller at det er tilstrekkelig drivstoff i beholderen, eller se om det er en hindring i matesystemet. Ta ut pelletsen, og følg instruksjonene for stell og vedlikehold . Kontroller grilltemperatursonden, og følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Kontroller om det har hopet seg opp aske i ildgryten, eller om det er hindringer der, og følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis det er tilfellet. Kontroller viften. Kontroller at den fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Kontroller navmotoren for å bekrefte at den fungerer (roterer), og pass på at det ikke er noen blokkering i navrøret.

Feilkoden "ErH"	Enheden er overopphetet, kanskje på grunn av fettbrann eller for mye drivstoff.	Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten, og la grillen kjøle seg ned. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold . Etter vedlikehold tar du ut pelletsen og kontrollerer plasseringen av alle komponentdelene. Når grillen er kjølig, trykker du på av/på-knappen for å slå på enheten. Velg deretter ønsket temperatur. Kontakt kundeservice hvis feilkoden fortsatt vises.
Feilkoden "Er1"	Ledningen til termometer måler får ikke kontakt.	Fjern tilgangspanelet på beholderen (se diagrammet over elektriske ledninger for oversikt), og se etter skader på ledningene til termometeret. Kontroller at molex-kontaktene på termometeret er fast tilkoblet, og riktig tilkoblet, til kontrollpanelet.
Feilkoden "ErP"	Enheden ble ikke slått av på riktig måte forrige gang den var koblet til strøm.	Sikkerhetsfunksjonen forhindrer automatisk omstart. Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten, vent i to minutter, og trykk deretter på av/på-knappen på nytt for å slå på enheten. Vri termometerknotten til SMOKE eller ønsket temperatur. Kontakt kundeservice hvis feilkoden fortsatt vises.
	Strømbrytning mens enheten var i bruk.	
Feilkoden "noP"	Feil tilkobling i tilkoblingsporten	Koble steketermometeret fra tilkoblingsporten på kontrollpanelet, og koble det til på nytt. Sørg for at steketermometeradapteren er fast tilkoblet. Se etter tegn på skader på enden av adapteren. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis det fortsatt ikke fungerer.
	Skadet steketermometer	Se etter tegn på skader på ledningene på steketermometeret. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis det er skadet.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Grillen oppnår ikke stabil temperatur eller klarer ikke å opprettholde den	Utilstrekkelig luftstrøm gjennom ildgryten	Kontroller om det har hopet seg opp aske i ildgryten, eller om det er hindringer i den. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis det har hopet seg opp aske. Kontroller viften. Kontroller at den fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Kontroller navmotoren for å bekrefte at den fungerer, og pass på at det ikke er noen blokkering i navrøret. Når alle trinnene ovenfor er gjennomført, starter du grillen, setter temperaturen til SMOKE og venter i ti minutter. Kontroller at flammen som produseres, er klar og levende.
	Mangel på drivstoff, dårlig kvalitet på drivstoffet, hindring i matesystemet	Kontroller at det er nok drivstoff i beholderen, og fyll på hvis det er lite. Hvis kvaliteten på trepelletsen er dårlig, eller hvis pelletsen er for lang, kan det føre til hindringer i matesystemet. Ta ut pelletsen, og følg instruksjonene for stell og vedlikehold .
	Termometeret	Kontroller tilstanden til termometeret. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis den er skadet.
Grillen produserer for mye eller misfarget røyk	Fettoppbygning	Følg instruksjonene for stell og vedlikehold .
	Kvalitet på trepellets	Fjern fuktige trepellets fra beholderen. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold for å tømme den. Erstatt med tørre trepellets.
	Ildgryten er blokkert	Fjern fuktige trepellets fra ildgryten. Følg prosedyren for grunning av beholderen.
	Utilstrekkelig luftinntak for vifte	Kontroller viften. Kontroller at den fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten.
Hyppig oppflamming	Steketemperatur	Forsøk å tilberede på lavere temperatur. Fett har ikke noe flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F når du tilbereder mat med mye fett.
	Fettoppbygning i tilberedningskomponenter	Følg instruksjonene for stell og vedlikehold .

DIAGRAM OVER ELEKTRISKE LEDNINGER

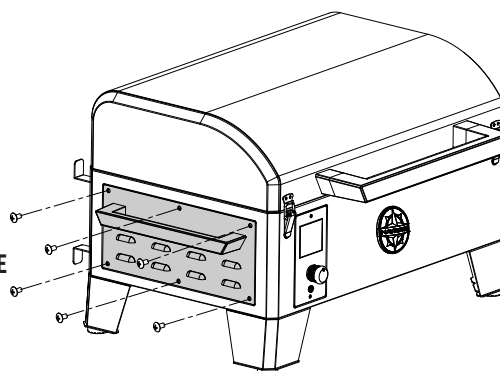
Det digitale kontrollpanelsystemet består av intrikat og verdifull teknologi. Du kan beskytte det mot strømstøt og elektrisk kortslutning ved å sjekke ledningsdiagrammet nedenfor og passe på at strømkilden du bruker, er tilstrekkelig for bruk av enheten.

PB – ELEKTRISKE KRAV

220-240 V, 50 HZ, 220 W, JORDET PLUGG MED TRE UTSTIKKERE

MERK: Elektriske komponenter, som har gjennomgått produksikkerhetstesting og sertifiseringservice, overholder en testtoleranse på ± 5-10 prosent.

FINN OG FJERN DE SEKS SKRUENE PÅ TILGANGSPANELET PÅ VENSTRE SIDE AV ENHETEN.



RANGERING FOR
DRIVSTOFFINNTAK:
0,5 KG/T
(1,1 PUND/T)

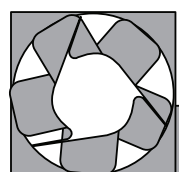
DIGITAL CONTROL BOARD

HURTIGSIKRING
5 AMP

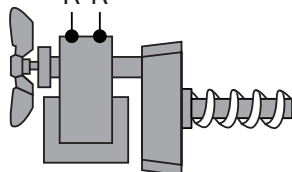
TEMPERATURMÅLER

HANNADAPTER

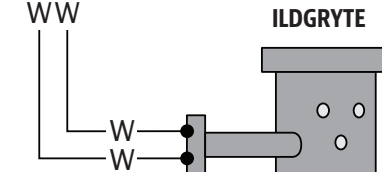
JORDET
STRØMLEDNING



AVTREKKSUVIFTE
230 V, 50 Hz, 1 FASE



NAVMATINGS- OG MOTORSYSTEM
230 V, 50 Hz, 2 RPM MOTOR



TENNERMONTERING /
HD KASSETTVARMER
200 W, 230 V, 0.375" X 5.000"

INDEKS

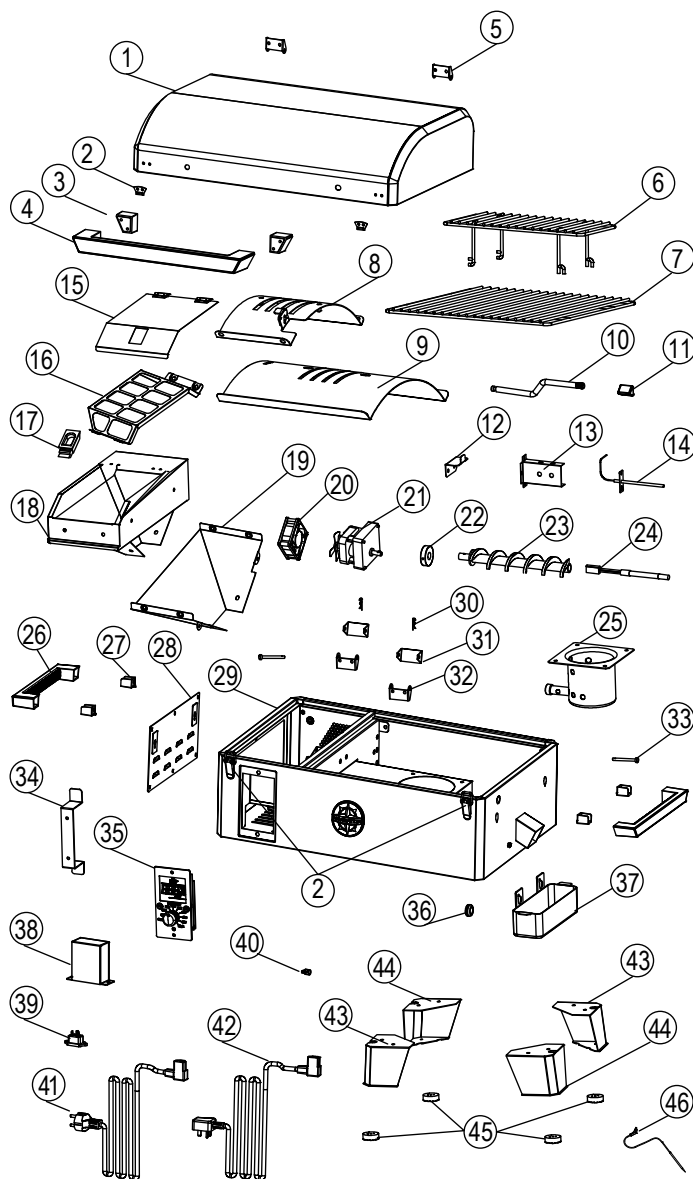
W: HVIT
Y: GUL
P: LILLA
R: RØD
K: SVART
S: SØLV
G: GRØNN

NO

NORSK

RESERVEDELER

Delenr.	Beskrivelse
1	Lokk (x1)
2	Haspe (x2)
3	Ramme med bolt (x2)
4	Lokkhåndtak (x1)
5	Lokkhengsel (x2)
6	Øvre tilberedningsrist (x1)
7	Stekerist (x1)
8	Skyveplate for flammegrill (x1)
9	Hovedplate for flammegrill (x1)
10	Justeringsstang for flammegrillen (x1)
11	Håndtak til justeringsstang for flammegrillen (x1)
12	Opphongsbrakett for flammegrill (x1)
13	Vern for temperaturmåler (x1)
14	Temperaturmåler (x1)
15	Beholderlokk (x1)
16	Sikkerhetsskjerm for beholder (x1)
17	Beholderlokk (x1)
18	Beholderhus (x1)
19	Styreplate for beholder (x1)
20	Forbrenningsvifte (x1)
21	Navmotor (x1)
22	Nylonovergang (x1)
23	Navspiralmontering (x1)
24	Tenner (x1)
25	Ildgryte (x1)
26	Sidehåndtak (x2)
27	Brakett for sidehåndtak (x4)
28	Tilgangspanel på beholder (x1)
29	Fyrkasse/hus (x1)
30	R-pinne (x2)
31	Hengsel B (x2)
32	Hushengsel (x2)
33	Pinne (x2)
34	Brakett for strømledning (x1)
35	Kontrollpanel (x1)
36	Gummiring (x1)
37	Fettoppsamler (x1)
38	Vann tett deksel for strømledning (x1)
39	Hannadapter (x1)



Delenr.	Beskrivelse
40	Strømledningsklips (x1)
41	Strømledning - F-plugg (x1)
42	Strømledning - G-plugg (x1)
43	Fot A (x2)
44	Fot B (x2)
45	Fotpakning (x4)
46	Steketermometer (x1)

NO

NORSK

GARANTI

VILKÅR

Alle griller med trepellets fra Pit Boss®, produsert av Dansons, leveres med en begrenset garanti fra salgsdatoen fra den opprinnelige eieren. Garantidekningen starter på den opprinnelige kjøpsdatoen, og kjøpsbevis med dato, eller en kopi av den opprinnelige salgskvitteringen, kreves for at garantien skal være gyldig. Kunder må betale avgifter for deler, forsendelse og håndtering hvis de ikke kan levere kjøpsbevis, eller hvis garantien har utløpt. Dansons gir en garanti på fem (5) år for defekter og utførelse for alle deler, og fem (5) år for elektriske komponenter. Dansons garanterer at alle deler er uten defekter i material og utførelse, så lenge den opprinnelige kjøperen eier og bruker enheten. Garantien gjelder ikke skader som skyldes slitasje, for eksempel riper, bulker, avskallinger eller mindre kosmetiske sprekker. Slike estetiske endringer i grillen har ikke innvirkning på ytelsen. Reparasjon eller erstatning av deler skjer ikke etter den begrensede garantien på fem (5) år fra kjøpsdatoen.

Dansons' forpliktelser i garantiperioden er begrenset til å levere en erstatningsdel for defekte og/eller sviktende komponenter. Så lenge garantien fortsatt er gyldig, krever ikke Danson betaling for reparasjon eller erstatning av deler som returneres, med forhåndsbetalt frakt, hvis Dansons undersøker dem og anser dem som defekte. Dansons har ikke ansvaret for transportavgifter, arbeidskostnader eller eksportgebyrer. Med unntak av det som er angitt i disse garantivilkårene, skal reparasjon eller erstatning av deler med metoden og innenfor tidsrammen som er nevnt her, regnes som at Danson har oppfylt alle utledede forpliktelser og ansvarsområder overfor deg.

Dansons tar alle forholdsregler for å bruke materialer som forsinker rust. Selv med disse tiltakene kan det hende at det beskyttende belegget blir skadet av ulike stoffer og forhold som er utenfor Dansons' kontroll. Høy temperatur, mye fuktighet, klor, industriell røyk, gjødsel, sprøytemidler for plen og salt er noen av stoffene som kan ha innvirkning på metallbelegg. Garantien dekker derfor ikke rust eller oksidering, med mindre grillkomponenten mister strukturell integritet. Hvis noen av forholdene ovenfor skulle oppstå, kan du se delen om stell og vedlikehold for å forlenge enhetens levetid. Dansons anbefaler bruk av et grilltrekk når grillen ikke er i bruk. Denne garantien er basert på vanlig hjemmebruk og service av grillen, og dekningen av den begrensede garantien gjelder ikke for en grill som brukes i kommersielle sammenhenger.

UNNTAK

Det finnes ingen skriftlig eller indirekte ytelsesgaranti for Pit Boss®-griller, ettersom produsenten ikke har noen kontroll over monteringen, bruken, rengjøringen, vedlikeholdet eller typen drivstoff som brukes. Denne garantien gjelder ikke, og Dansons tar ikke ansvaret, hvis enheten ikke er montert, brukt, rengjort og vedlikeholdt i nøye samsvar med denne brukerhåndboken. Bruk av gass som ikke er beskrevet i denne håndboken, kan gjøre garantien ugyldig. Garantien dekker ikke skader eller brudd som skyldes misbruk, feil håndtering eller modifikasjoner. Verken Dansons eller den autoriserte Pit Boss®-forhandleren har noe juridisk ansvar eller andre typer ansvar for tilfeldige skader eller følgeskader på eiendom eller personer som oppstår på grunn av bruk av dette produktet. Uansett om det legges inn et krav mot Dansons som er basert på brudd på denne garantien eller andre typer garantier som er uttrykt eller underforstått i lover og regler, har produsenten ikke noe ansvar for eventuelle spesielle skader, indirekte skader, følgeskader eller andre typer skader av hvilken som helst art utover det opprinnelige kjøpet av dette produktet. Alle garantier fra produsenten er angitt her, og det kan ikke legges inn krav mot produsenten om andre garantier eller fremstillinger. Enkelte delstater eller land tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader, eller begrensninger av indirekte garantier, så begrensningene eller utelukkelsene i denne begrensede garantien gjelder kanskje ikke for deg. Denne begrensede garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter, og du kan ha andre rettigheter, som varierer i ulike delstater og land.

BESTILLE RESERVEDELER

Hvis du vil bestille reservedeler, kontakter du den lokale Pit Boss®-forhandleren eller går til nettbutikken vår på: www.pitboss-grills.com

KONTAKTE KUNDESERVICE

Hvis du har spørsmål eller problemer kan du kontakte kundeservice mandag til og med søndag, 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Avgiftsfritt telefonnummer: 1-877-303-3134 | Avgiftsfritt faksnummer: 1-877-303-3135

GARANTISERVICE

Kontakt den nærmeste Pit Boss®-forhandleren for reparasjon eller reservedeler. Dansons krever kjøpsbevis for å etablere et garantikrav. Behold derfor den opprinnelige salgskvitteringen eller fakturaen for fremtidig referanse. Serie- og modellnummeret for Pit Boss®-enheten er plassert på lokket til beholderen. Noter deg numrene nedenfor, ettersom etiketten kan bli slitt og uleselig.

MODELL

SERIENUMMER

KJØPSDATO

AUTORISERT FORHANDLER

NO

NORSK

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

GŁÓWNYMI PRZYCZYNAMI POŻARÓW URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH JEST ZANIEDBANIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH ORAZ NIEZACHOWANIE ODPOWIEDNIEJ ODLEGŁOŚCI OD MATERIAŁÓW ZAPALNYCH. NIEZWYKLE WAŻNE JEST, ABY PRODUKT TEN BYŁ UŻYTKOWANY WYŁĄCZNIE W OPARCIU O ZALECENIA INSTRUKCJI.

Przed przystąpieniem do montażu, obsługi i instalacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z całą niniejszą instrukcją. Zapewni to przyjemną i bezproblemową obsługę nowego grilla na pellet drzewny. Zalecamy także zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

ZAGROŻENIA I OSTRZEŻENIA

W celu uzyskania stosownych pozwoleń, informacji o wymaganiach i ograniczeniach instalacyjnych, np. w przypadku instalacji grilla na powierzchni łatwopalnej, wymagań inspekcyjnych lub nawet informacji o możliwości użytkowania w danym rejonie, musisz skontaktować się z administracją budynku, lokalnym inspektorem nadzoru budowlanego, strażą pożarną lub innym uprawnionym organem.

1. Konieczne jest zachowanie minimalnej odległości 305 mm (12 cali) pomiędzy elementami zapalnymi a bokami grilla oraz 305 mm (12 cali) pomiędzy tylną częścią grilla a elementami zapalnymi. **Nie instaluj urządzenia na podłożu łatwopalnym lub powierzchni chronionej warstwami łatwopalnymi bez uzyskania odpowiednich zezwoleń od uprawnionych do tego organów.** Nie korzystaj z tego urządzenia w pomieszczeniach lub na obszarach zamkniętych i niewentylowanych, wewnątrz domów, pojazdów, namiotów, garaży. Tego urządzenia na pellet drzewny nie można umieszczać pod łatwopalnym sufitem podwieszanym lub pod okapem dachu. Przechowuj swojego grilla na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, wyłącz grill i pozostaw jego pokrywę zamkniętą aż do ugaszenia ognia. Odłącz przewód zasilający. Nie polewaj urządzenia wodą. Nie próbuj tłumić ognia. Zaleca się przechowywać w pobliżu gaśnicę zatwierdzoną dla wielu klas pożarów (klasa ABC). W przypadku wystąpienia pożaru niekontrolowanego, wezwij straż pożarną.

2. Chroń przewody elektryczne i paliwo przed kontaktem z gorącymi powierzchniami. Nie korzystaj z grilla podczas deszczu lub w pobliżu wody. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
3. Po okresie dłuższego przechowywania lub nieużywania urządzenia sprawdź, czy ruszt do spalania pelletu jest drożny, w zbiorniku nie ma ciał obcych, a w pobliżu wlotu wentylatora lub komina występuje swobodny przepływ powietrza. Wyczyść urządzenie przed użyciem. W celu przedłużenia żywotności urządzenia wymagana jest regularna pielęgnacja i konserwacja. **Jeżeli w sezonie deszczowym lub w okresie dużej wilgotności powietrza grill przechowywany jest na zewnątrz, należy zadbać o to, aby woda nie dostała się do zbiornika.** W wyniku kontaktu z wodą lub w warunkach dużej wilgotności pellet drzewny pęcznieje, ulega rozkładowi i może spowodować zatkanie układu doprowadzającego. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek działań serwisowych lub konserwacyjnych.

Nie transportuj grilla podczas jego użytkowania lub gdy jest gorący. Przed przeniesieniem urządzenia upewnij się, że ogień jest w pełni zgaszony, a powierzchnia grilla jest całkowicie zimna w dotyku.

4. Podczas obsługi grilla zaleca się stosowanie żaroodpornych rękawic do grillowania. Nie korzystaj z akcesoriów, które nie są przeznaczone do użytku z tym urządzeniem. Nie umieszczaj pokryw grilla ani żadnych łatwopalnych materiałów w schowku pod grillem.
5. Aby chronić palce, odzież lub inne przedmioty przed kontaktem z układem doprowadzającym podajnika, urządzenie wyposażone jest w metalową osłonę zabezpieczającą, przymocowaną do wnętrza zbiornika. Osłony nie można usuwać, o ile

konsultant działu obsługi klienta lub autoryzowany sprzedawca nie zalecą inaczej.

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od lat 8 oraz osoby o obniżonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub intelektualnej bądź też osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, o ile są one bezpośrednio nadzorowane lub instruowane w zakresie bezpiecznego korzystania ze sprzętu i świadome potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

6. Części grilla mogą mocno się nagrzewać i powodować poważne obrażenia. Podczas obsługi urządzenia dzieci oraz zwierzęta nie powinny znajdować się w pobliżu.
7. Nie powiększaj otworów zapalnika lub komór spalania. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może doprowadzić do pożaru i obrażeń ciała oraz unieważnić gwarancję.
8. Niektóre krawędzie lub elementy produktu mogą być ostre. Styczność może skutkować zranieniem. Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia.

USUWANIE POPIOŁU

Popiół należy umieścić w metalowym pojemniku ze szczelną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem należy umieścić na niepalnej podłodze lub na ziemi, z dala od wszystkich materiałów palnych, do czasu ostatecznego usunięcia. Gdy popiół ma być usunięty przez zakopanie w ziemi lub zutyliзовany na miejscu w inny sposób, należy go przechowywać w zamkniętym pojemniku do czasu całkowitego ostygnięcia.

PELLET DRZEWNY

To urządzenie na pellet zostało skonstruowane i zatwierdzone do wyłącznego użytku z granulowanym, w pełni naturalnym paliwem drzewnym. Spalanie w tym urządzeniu innego paliwa spowoduje utratę gwarancji i niezachowanie standardów bezpieczeństwa. Konieczne jest używanie wyłącznie w pełni naturalnego pelletu drzewnego, przeznaczonego do spalania w grillach na pellet. Nie należy stosować paliwa z domieszkami. Pellet drzewny jest bardzo wrażliwy na wilgoć i zawsze powinien być przechowywany w szczelnym pojemniku. Jeśli grill nie jest użytkowany przez dłuższy czas, zalecamy usunięcie całego pelletu ze zbiornika i podajnika ślimakowego, aby nie dopuścić do ich zapchania. Średnia wartość opałowa pelletu wynosi 8000-8770 BTU/LB, zawartość popiołu <1%.

Nie należy stosować spirytusu, benzyny, płynu do zapalniczek ani nafty do rozpalania lub wzniesienia ognia pod grillem. Konieczne jest przechowywanie takich płynów z dala od uruchomionego urządzenia.

W momencie druku niniejszej instrukcji nie istnieje żaden standard przemysłowy dla pelletu drzewnego do grilla, jednakże w przypadku większości pececiarek stosowane są te same standardy, co do produkcji pelletu drzewnego na użytek domowy. Więcej informacji można uzyskać pod adresem www.pelletheat.org lub wyszukując **Pellet Fuel Institute**.

Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą, by uzyskać informacje o jakości pelletu dostępnego w okolicy oraz poznać jego opinię o markach. Ze względu na brak kontroli nad jakością stosowanego pelletu i zwilgocenia pelletu nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane niską jakością paliwa.

KREOZOT

Kreozot lub inaczej sadza to substancja podobna do smoły. Podczas spalania wydziela czarny dym oraz pozostawia osad, który także ma barwę czarną. Sadza lub kreozot formuje się, gdy urządzenie użytkowane jest nieprawidłowo, czyli w przypadku: zablokowania wentylatora powietrza do spalania, braku dbania o czystość i konserwację komory spalania lub złego stosunku powietrza do paliwa podczas spalania.

Gdy płomień staje się ciemny i czarny od sadzy lub gdy komora spalania jest przepełniona pelletem, korzystanie z urządzenia jest niebezpieczne. Po zapaleniu kreozotu pojawia się niezwykle gorący i niekontrolowany ogień, podobnie jak w przypadku pożaru wywołanego przez tłuszcz. W takim wypadku należy WYŁĄCZYĆ urządzenie, pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie ocenić konieczność konserwacji i czyszczenia. Substancje zwykle gromadzą się wzdłuż obszarów ujścia spalin.

Jeżeli w urządzeniu wytworzył się kreozot; należy rozgrzać je w niskiej temperaturze, wyłączyć, a następnie wytrzeć wszystkie

powstałe zabrudzenia ręcznikiem. Podobnie jak w przypadku smoły, o wiele łatwiej go wyczyścić, gdy jest ciepły, ponieważ przybiera on wtedy formę płynną.

TLENEK WĘGLA („CICHY ZABÓJCA”)

Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym, pozbawionym smaku gazem wytwarzanym w wyniku spalania gazu, drewna, propanu, węgla drzewnego lub innego paliwa. Zmniejsza on zdolność krwi do transportu tlenu. Niski poziom tlenu we krwi może powodować bóle i zawroty głowy, osłabienie, nudności, wymioty, senność, omdlenie lub skutkować utratą przytomności bądź też śmiercią. Postępuj zgodnie z poniższymi wytycznymi, abyś ty, twoja rodzina i inne osoby nie uległy zatruciu w wyniku kontaktu z tym bezbarwnym, bezwonnym gazem:

- Należy udać się do lekarza, jeżeli podczas gotowania lub przebywania w bliskiej odległości od urządzenia pojawią się objawy przeziębienia lub grypopodobne. Zatrucie tlenkiem węgla, które można łatwo pomylić z przeziębieniem lub grypą, często stwierdza się zbyt późno.
- Spożywanie alkoholu i zażywanie narkotyków nasila objawy zatrucia.

Tlenek węgla jest szczególnie toksyczny dla matki i dziecka na etapie ciąży, niemowląt, osób starszych, palaczy oraz osób z zaburzeniami krwi lub układu krążenia, takimi jak niedokrwistość lub choroby serca.

STANDARDY BEZPIECZEŃSTWA

Zgodność z EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





INFORMACJA O PRAWACH AUTORSKICH

Copyright 2021. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej instrukcji nie może być powielana, przesyłana, przepisywana czy też zapisywana w systemach wyszukiwania, niezależnie od formy lub sposobu wykonania tego typu działań, bez wyraźnej zgody pisemnej

Dansons

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

Dział obsługi klienta

Od poniedziałku do niedzieli, w godzinach od 4:00 do 20:00 PST
(EN/FR/ES)

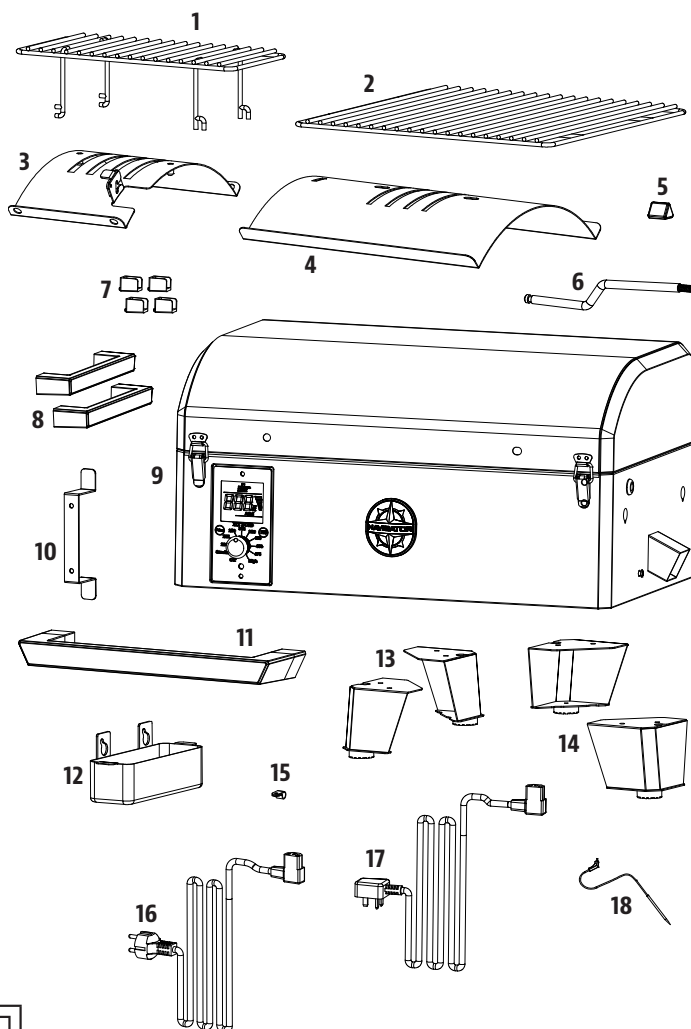
Bezpłatna infolinia: 1-877-303-3134, faks: 1-877-303-3135

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	170
Części i specyfikacje	174
Przygotowanie do montażu	175
Instrukcje montażu	
Instalowanie uchwytów bocznych.....	175
Mocowanie nóg do grilla.....	176
Instalowanie uchwytu pokrywy	176
Instalowanie elementów zasłony grillowania na ogniu ..	176
Instalowanie elementów do gotowania.....	177
Montaż uchwytu przewodu zasilającego.....	177
Instalacja przewodu zasilającego	178
Mocowanie rynienki na tłuszcz	178
Podłączanie do źródła zasilania.....	178
Instruktaż działania	
Stosowne otoczenia dla grilla	179
Zakres temperatur grilla.....	180
Objaśnienie działania sond	180
Objaśnienie działania panelu sterowania.....	181
Procedura uzupełniania zbiornika.....	182
Pierwsze użycie — wypalanie grilla.....	182
Procedura automatycznego uruchamiania	182
Procedura ręcznego uruchamiania.....	183
Wyłączanie grilla	183
Pielęgnacja i konserwacja	184
Porady i wskazówki.....	185
Rozwiązywanie problemów	186
Schemat instalacji elektrycznej	188
Części zamienne	189
Gwarancja	190

CZĘŚCI I SPECYFIKACJE

Nr	Opis
1	Górny ruszt do pieczenia (x1)
2	Ruszt do grillowania (x1)
3	Zasłona płomienia (x1)
4	Płyta główna do grillowania na ogniu (x1)
5	Uchwyt pręta do regulacji zasłony grillowania na ogniu (x1)
6	Pręt do regulacji zasłony grillowania na ogniu (x1)
7	Wspornik uchwyty boczne (x4)
8	Uchwyt boczny (x2)
9	Korpus beczkowy/Zespół zbiornika (x1)
10	Uchwyt przewodu zasilającego (x1)
11	Uchwyt pokrywy (x1)
12	Rynienka na tłuszcz (x1)
13	Stopka A (x2)
14	Stopka B (x2)
15	Zaczep przewodu zasilającego (x1)
16	Przewód zasilający — wtyczka F (x1)
17	Przewód zasilający — wtyczka G (x1)
18	Termosonda do mięsa (x1)



UWAGA: Ze względu na nieustanny rozwój produktu jego części mogą zostać zmienione bez uprzedzenia. Skontaktuj się z działem obsługi klienta, jeżeli zauważysz brak części podczas montażu urządzenia.

PB – WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

220-240 V, 50 Hz, 220 W, TRZYSTYKOWA WTYCZKA Z UZIEMIENIEM

MODEL	WYMIARY (SxWxG)	WAGA	STREFA GRILLOWANIA	ZAKRES TEMPERATUR
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 X 19.09 X 14.88 CALI	19.7 KG / 43.43 LB	GRILL GŁÓWNY - 1,235.86 CM ² / 191.56 IN ² RUSZT GÓRNY - 419.85 CM ² / 65.0 IN ² OGÓŁEM - 1,655.71 CM ² / 256.56 IN ²	82-260°C / 180-500°F

PRZYGOTOWANIE DO MONTAŻU

Elementy produktu znajdują się w różnych miejscach opakowania transportowego, także pod grillem. Po wyjęciu grilla, jego części i sprzętu w opakowaniu blistrowym z ochronnego opakowania transportowego sprawdź ich stan. Przed montażem usuń wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne fragmenty opakowania grilla, a następnie przejrzyj wszystkie elementy i upewnij się, że pokrywają się z listą części. W przypadku braku lub uszkodzenia jakiegokolwiek części nie podejmuj żadnych prób demontażu lub modyfikacji. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w trakcie transportu. Aby uzyskać części, skontaktuj się ze sprzedawcą lub z działem obsługi klienta Pit Boss® od poniedziałku do niedzieli, w godzinach od 4:00 do 20:00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Bezpłatna infolinia: 1-877-303-3134 | Bezpłatny faks: 1-877-303-3135

WAŻNE: w celu ułatwienia sobie pracy warto skorzystać z pomocy innej osoby podczas montażu tego urządzenia (nie jest to jednak konieczne).

Narzędzia potrzebne do montażu: wkrętak i poziomnica. *Narzędzia nie wchodzą w skład zestawu.*



INSTRUKCJE MONTAŻU

WAŻNE: przed rozpoczęciem montażu na podstawie instrukcji należy dokładnie przeczytać każdy krok. Nie dokręcaj śrub do momentu, aż wszystkie śruby nie zostaną przykręcone.

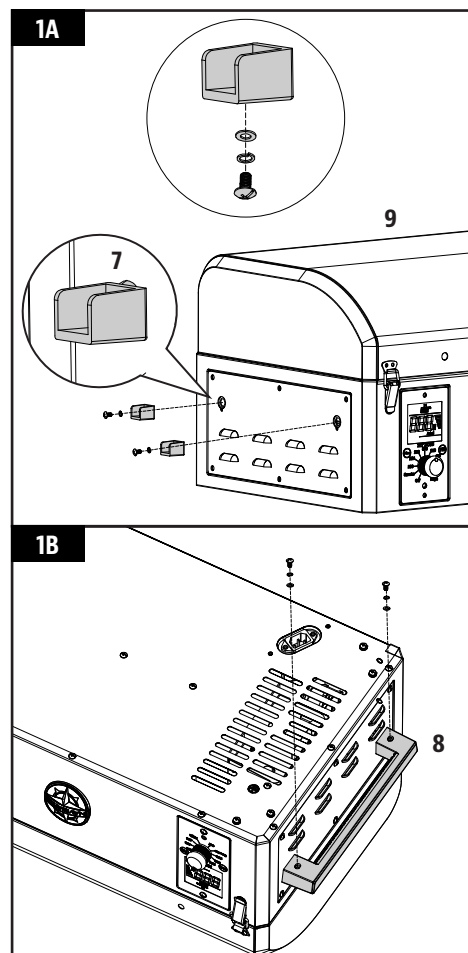
1. INSTALOWANIE UCHWYTÓW BOCZNYCH

Wymagane części:

- 4 x Wspornik uchwyty boczny (7)
- 2 x Uchwyt boczny (8)
- 1 x Korpus beczkowy/Zespół zbiornika (9)

Montaż:

- Umieść na podłodze kawałek kartonu, by ochronić powierzchnię sprzętu i części przed zarysowaniem podczas montażu. Usuń wszystkie części z wnętrza pokrywy.
- Wykręć wstępnie wkręcone śruby, podkładki zabezpieczające i podkładki z czterech wsporników uchwyty boczny. Odłóż je na bok.
- Odkręć dwie wstępnie wkręcone śruby z lewego panelu bocznego urządzenia (na panelu zabezpieczającym zbiornika). Zamocuj dwa wsporniki uchwyty boczny do lewego panelu bocznego za pomocą tych samych śrub, które zostały przed chwilą wykręcone. Powtórz te czynności, mocując dwa wsporniki uchwyty boczny do prawego panelu bocznego. Pokazano to na ilustracji 1A.
- Następnie ostrożnie odwróć urządzenie do góry nogami. Zainstaluj uchwyty boczny we wspornikach uchwyty boczny za pomocą śrub, podkładek zabezpieczających i podkładek zdjętych wcześniej ze wsporników uchwyty boczny. Pokazano to na ilustracji 1B.



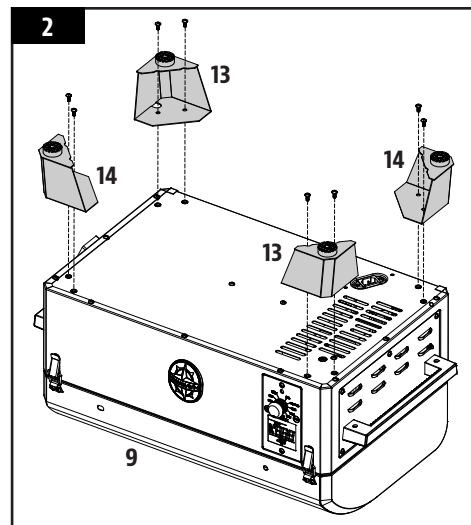
2. MOCOWANIE NÓG DO GRILLA

Wymagane części:

- 1 x Korpus beczkowy/Zespół zbiornika (9)
- 2 x Stopka A (13)
- 2 x Stopka B (14)

Montaż:

- Odkręć osiem wstępnie wkręconych śrub z dolnych rogów panelu urządzenia (w każdym rogu znajdują się po dwie śruby).
- Przymocuj stopkę A do dolnego narożnika panelu (najbliżej panelu sterowania) za pomocą dwóch wcześniej wykręconych śrub. Powtórz tę samą instalację na przeciwległym rogu z drugą stopką A.
- Zamocuj stopki B na dwóch pozostałych rogach panelu dolnego, używając do każdej dwóch śrub.



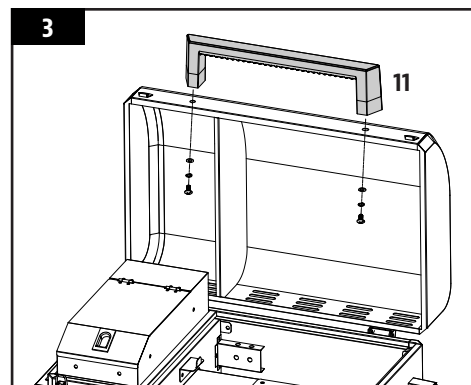
3. INSTALOWANIE UCHWYTU POKRYWY

Wymagane części:

- 1 x Uchwyt pokrywy (11)

Montaż:

- Wykręć dwie wstępnie wkręcone śruby, podkładki zabezpieczające i podkładki z końców uchwytu pokrywy. Załóż na śrubę podkładkę zabezpieczającą i drugą podkładkę, a następnie śrubę wraz z podkładkami wysuń na zewnątrz od wewnętrznej strony pokrywy korpusu beczkowego. Następnie przykręć śrubę ręcznie (od środka) do uchwytu pokrywy. Powtórz te same kroki dla drugiego końca uchwytu pokrywy.



4. INSTALOWANIE ELEMENTÓW ZASŁONY GRILLOWANIA NA OGNIU

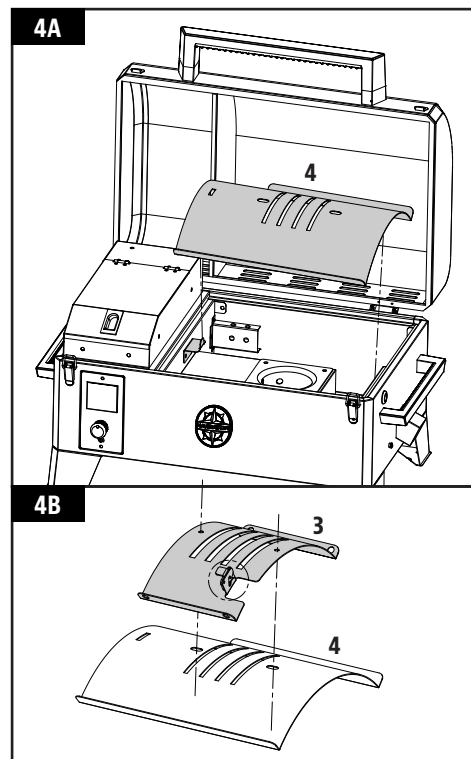
Wymagane części:

- 1 x Zasłona płomienia (3)
- 1 x Płyta główna do grillowania na ogniu (4)
- 1 x Uchwyt pręta do regulacji zasłony grillowania na ogniu (5)
- 1 x Pręt do regulacji zasłony grillowania na ogniu (6)

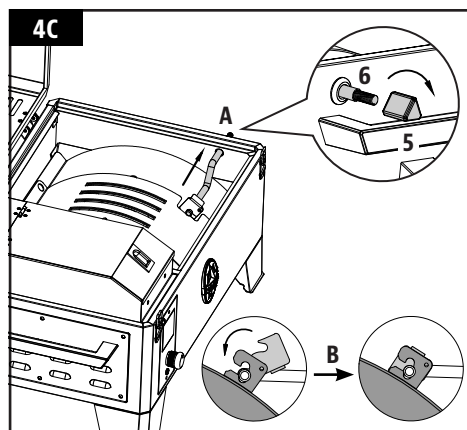
Montaż:

- Umieść płytę główną do grillowania na ogniu w korpusie beczkowym, zaczynając od lewej strony. Oprzyj gniazdo płyty głównej do grillowania na ogniu na występie półki po lewej stronie, a następnie oprzyj prawą stronę na wbudowanej półce (wewnątrz po prawej stronie) korpusu beczkowego, która kieruje tłuszcz w kierunku rynienki na tłuszcz. Część ta znajdzie się pod lekkim kątem w dół. Pokazano to na ilustracji 4A.

WAŻNE: Jeżeli płyta główna do grillowania na ogniu znajduje się na spodzie korpusu beczkowego, nie jest ona zamontowana prawidłowo. Płyta główna do grillowania na ogniu powinna leżeć pod kątem, tak aby lewa strona była lekko wyżej niż prawa. Niewłaściwy montaż tej części może doprowadzić do uszkodzenia korpusu beczkowego.



- Umieść zasłonę płomienia na płycie głównej do grillowania na ogniu, zakrywając szczeliny. Upewnij się, że wycięcie znajduje się po prawej stronie, co pozwoli na szybkie zakrywanie lub odsłanianie płomienia podczas grillowania. Pokazano to na ilustracji 4B. Zarówno płyta do grillowania na ogniu, jak i jej zasłona są delikatnie pokryte olejem, co zapobiega ich rdzewieniu podczas transportu.
- Następnie zdejmij uchwyt pręta do regulacji grillowania na ogniu. Wsuń pręt do regulacji grillowania na ogniu przez otwór z prawej strony korpusu beczkowego. Nałóż uchwyt na końcu pręta do regulacji grillowania na ogniu z powrotem na końcówkę wystającą poza korpus beczkowy. Następnie wsuń koniec pręta z nacięciem do elementu blokującego zasłonę płomienia, aby zapewnić sobie możliwość regulowanego dostępu do zasłony płomienia na płycie głównej. Zwróć uwagę na kroki na ilustracji 4C.



UWAGA: Gdy zasłona płomienia jest w pozycji otwartej, a grillowanie odbywa się bezpośrednio nad ogniem, nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

5. INSTALOWANIE ELEMENTÓW DO GOTOWANIA

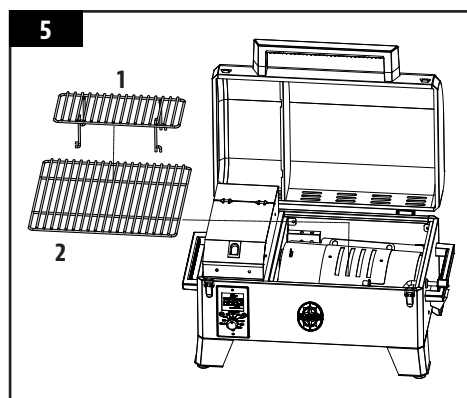
Wymagane części:

- 1 x Górny ruszt do pieczenia (1)
- 1 x Ruszt do grillowania (2)

Montaż:

- Umieść ruszt do gotowania na ustępach wewnątrz głównej części grilla.
- Umieść górny ruszt na ruszcie do gotowania. Górny ruszt można ustawić według własnych preferencji.

UWAGA: W celu utrzymania optymalnego efektu smażenia i grillowania na rusztach wymagana jest ich regularna pielęgnacja i konserwacja.



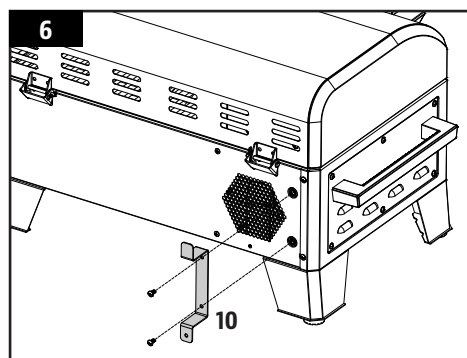
6. MONTAŻ UCHWYTU PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Wymagane części:

- 1 x Uchwyt przewodu zasilającego (10)

Montaż:

- Odkręć dwie zamocowane wcześniej śruby z tylnego panelu urządzenia. Przymocuj uchwyt przewodu zasilającego do rogu za pomocą dwóch wcześniej wykręconych śrub.



7. INSTALACJA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

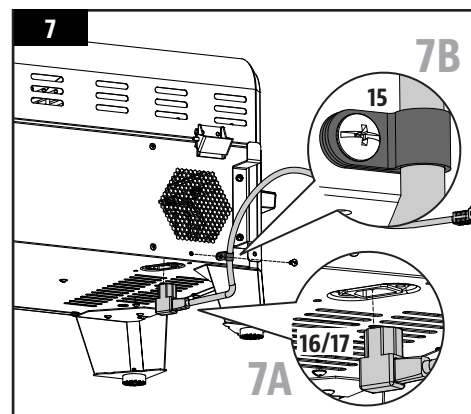
UWAGA: w zestawie znajdują się dwa kable zasilające. Wybierz przewód zasilający wymagany w Twoim regionie.

Wymagane części:

- 1 x Zaczep przewodu zasilającego (15)
- 1 x Przewód zasilający (16 lub 17)

Montaż:

- Umieścić zaczep przewodu zasilającego na przewodzie zasilającym. Następnie włożyć przewód zasilający do rowka na spodzie urządzenia. Pokazano to na ilustracji 7A.
- Przymocować zaczep przewodu zasilającego do tylnego panelu za pomocą wstępnie zainstalowanej śruby poniżej otworu wentylacyjnego. Pokazano to na ilustracji 7B.



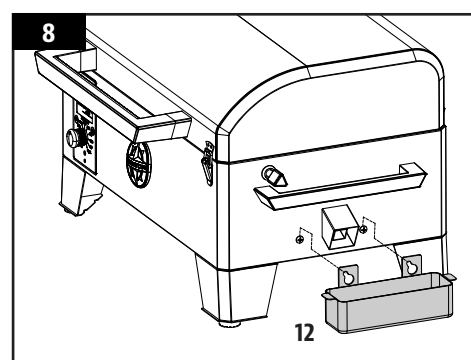
8. MOCOWANIE RYNIENKI NA TŁUSZCZ

Wymagane części:

- 1 x Rynienka na tłuszcz (12)

Montaż:

- Umieścić rynienkę na tłuszcz na dwóch wstępnie zainstalowanych śrubach na panelu bocznym korpusu beczkowego. Dociśnij mocno, aby upewnić się, że taca jest prawidłowo poziomo ustawiona na śrubach, aby uniknąć rozlania tłuszczu.
- Urządzenie jest już gotowe do użytku.



9. PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

UWAGA: Przed podłączeniem urządzenia Pit Boss® do gniazda elektrycznego upewnij się, że pokrętko regulacji temperatury znajduje się w pozycji OFF.

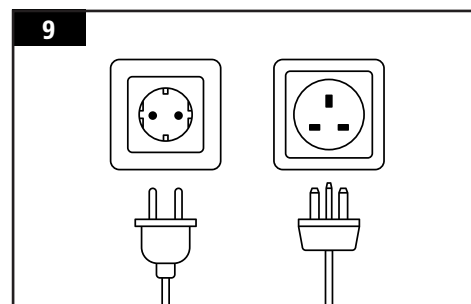
• GNIAZDO STANDARDOWE

To urządzenie wymaga napięcia 220-240 V, 50 Hz, 220 W. Musi to być 3-bolcowa wtyczka z uziemieniem. Przed użyciem upewnij się, że uziemiona końcówka nie jest odłamana. Narzędziem kontroli jest bezpiecznik szybki o napięciu 220-240 V, który chroni płytkę przed zapalnikiem.

• W DRODZE

Odłącz zapalnik od głównego zespołu przewodów. Przeprowadź procedurę ręcznego uruchamiania. Urządzenie Pit Boss® może pracować przy użyciu falownika o napięciu 12 V i mocy 100 W podłączonego do gniazda samochodowego. Aby możliwe było korzystanie z zapalnika automatycznego, zaleca się użycie falownika o mocy nie mniejszej niż 1000 W.

WAŻNE: Odłącz urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest używane.



INSTRUKTAŻ DZIAŁANIA

Dzisiejszy styl życia opiera się na dążeniu do utrzymania diety zdrowej i pełnowartościowej, dlatego czynnikiem, który należy wziąć tutaj pod uwagę, jest ograniczenie spożycia tłuszczu. Jednym z najlepszych sposobów na obniżenie ilości tłuszczu w diecie jest stosowanie niskotłuszczowej metody gotowania, takiej jak grillowanie. Ponieważ do grilla na pellet wykorzystuje się naturalny pellet drzewny, intensywny aromat drewna przechodzi do mięsa, zmniejszając potrzebę korzystania z sosów o wysokiej zawartości cukru. W niniejszej instrukcji położono nacisk na powolne grillowanie jedzenia, w temperaturze ustawionej na LOW lub MEDIUM.

STOSOWNE OTOCZENIA DLA GRILLA

1. USTAWIANIE GRILLA

Ze względu na specyfikę urządzeń zewnętrznych, także na działanie grilla i czas potrzebny do przyrządzania doskonałych posiłków duży wpływ mają warunki pogodowe. Wszystkie części urządzenia Pit Boss® powinny znajdować się w odległości co najmniej 305 mm (12 cali) od elementów zapalnych i odstęp ten musi być bezwzględnie zachowany podczas pracy grilla. Urządzenia nie można umieszczać pod łatwopalnym sufitem podwieszanym lub pod okapem dachu. Przechowuj swojego grilla na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

2. GOTOWANIE PRZY NISKICH TEMPERATURACH OTOCZENIA

Chłodniejsza aura wcale nie oznacza końca sezonu grillowego! Rześkie, chłodne powietrze i niebiański aromat wędzonych potraw to świetne lekarstwo na zimową depresję. Skorzystaj z poniższych wskazówek, by korzystać z grilla w zimniejszych miesiącach:

- Jeśli niemożliwe jest wędzenie w niskich temperaturach, nieznacznie ją zwiększ, aby osiągnąć ten sam rezultat.
- Przygotuj się — przed wyjściem na zewnątrz naszykuj w kuchni wszystko, co będzie potrzebne. W sezonie zimowym ustaw grill w miejscu osłoniętym od wiatru i przeszywającego zimna. Dowiedz się, jakie są lokalnie obowiązujące przepisy dotyczące bliskości grilla od domu i/lub innych konstrukcji. Połóż na tacy wszystko, czego potrzebujesz, okryj się starannie i do roboty!
- Aby śledzić na bieżąco temperaturę na zewnątrz, umieść termometr zewnętrzny w bliskim położeniu od strefy gotowania. Prowadź dziennik lub sporządzaj notatki na temat przyrządzanych potraw, temperatury na zewnątrz i czasu gotowania. Będzie to pomocne w późniejszym ustaleniu, co warto gotować i jak długo to zajmuje.
- W bardzo zimne dni przedłuż czas nagrzewania urządzenia o co najmniej 20 minut.
- Nie podnoś pokrywy częściej niż to konieczne. Zimne podmuchy wiatru mogą znacząco obniżyć temperaturę grilla. Podejdź elastycznie do czasu gotowania; wydłuż go za każdym razem, gdy otworzysz pokrywę.
- Przygotuj nagrany talerz lub pokrywkę na naczynie, aby utrzymać jedzenie w cieple podczas przenoszenia go z powrotem do środka.
- Idealne do przyrządzania w okresie zimowym są potrawy, które nie wymagają dużego zaangażowania, takie jak pieczenie mięsne, całe kurczaki, żeberka czy indyk. Uprość przygotowywanie posiłków korzystając z prostych produktów, takich jak warzywa i ziemniaki.

3. GOTOWANIE PRZY WYSOKICH TEMPERATURACH OTOCZENIA

Gdy powietrze na zewnątrz się ociepla, skraca się czas gotowania. Skorzystaj z tych kilku wskazówek, by korzystać z grilla w gorących miesiącach:

- Odpowiednio obniż temperatury grillowania. Pomaga to w unikaniu niepożądanych wybuchów ognia.
- Skorzystaj z termosondy do mięsa, aby sprawdzić temperaturę wewnątrz potrawy. Zapobiega to przepieczeniu i nadmiernemu wysuszeniu mięsa.
- Nawet w czasie upałów lepiej jest gotować z opuszczoną pokrywą grilla.
- Możesz utrzymać ciepło potraw, zawijając je w folię i umieszczając w szczelnym opakowaniu termicznym. Upchnij zgniecione gazety dookoła folii i w ten sposób przechowuj jedzenie w cieple od 3 do 4 godzin.

ZAKRES TEMPERATUR GRILLA

Odczyty temperatur na panelu kontrolnym mogą się nie zgadzać w pełni z pomiarami wykonanymi termometrem. Wszystkie poniżej wymienione temperatury są szacunkowe i kształtują je następujące czynniki: zewnętrzna temperatura otoczenia, siła i kierunek wiatru, jakość stosowanego pelletu, częstotliwość otwierania pokrywy i ilość przyrządzanych potraw.

- **WYSOKIE TEMPERATURY (205-260°C / 401-500°F)**

Ten zakres temperatur jest najlepszy do smażenia i grillowania na dużym ogniu. Używaj go w połączeniu z płytą do grillowania na ogniu, by zasłaniać lub odsłaniać płomień podczas grillowania. **Otwarta płyta do grillowania** na ogniu pozwala na przygotowywanie bezpośrednio nad ogniem steków „blue” oraz muśniętych płomieniem warzyw, tostów czosnkowych lub s'mores! Gdy **ruszt do grillowania nad ogniem jest zamknięty**, powietrze krąży w korpusie beczkowym, wytwarzając ciepło konwekcyjne. Wysokie temperatury służą także do nagrzewania grilla, wypalania rusztów do grillowania i utrzymania wysokich temperatur w warunkach ekstremalnego zimna.

- **ŚREDNIE TEMPERATURY (135-180°C / 275-356°F)**

Ten zakres temperatur jest najlepszy do pieczenia, zapiekania i nadawania ostatecznego smaku powoli wędzonemu jedzeniu. Przyrządzanie potraw w tym zakresie temperatur znacznie zmniejsza ryzyko zapalenia się tłuszczu. Upewnij się, że zasłona płomienia jest w pozycji zamkniętej i zakrywa szczeliny. Idealne temperatury do smażenia wszystkiego, co jest zawinięte w boczek lub gdy lubisz wszechstronność, którą możesz kontrolować.

- **NISKIE TEMPERATURY (82-125°C / 180-257°F)**

Ten zakres temperatur służy do powolnego pieczenia, intensyfikowania dymnego smaku i utrzymywania ciepła potraw. Uzyskaj bardziej dymny smak potraw i przyrządzaj soczyste mięsa, gotując dłużej i w niższych temperaturach (**metoda powolnego gotowania w niskich temperaturach**). Temperatury polecane do przygotowywania dużego indyka na Święto Dziękczynienia, soczystej szynki na Wielkanoc lub wielkiej uczyty świątecznej.

Wędzenie to mała odmiana od tradycyjnego grillowania i stanowi tak naprawdę główną zaletę korzystania z grilla na pellet drzewny. **Wędzenie na gorąco**, inna nazwa metody **powolnego gotowania w niskich temperaturach** zwykle odbywa się w temperaturze 82-125°C / 180-257°F. Ten typ wędzenia najlepiej sprawdza się, gdy wymagany jest dłuższy czas gotowania, tak jak w przypadku dużych kawałków mięsa, ryb lub drobiu.

WSKAZÓWKA: Aby wzmocnić intensywność tego smaku, ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji SMOKE (niskie temperatury) natychmiast po umieszczeniu jedzenia na grillu. Pozwoli to dymnemu aromатовi przeniknąć do mięsa.

Kluczem jest eksperymentowanie z długością wędzenia podczas przygotowywania potrawy. Niektórzy specjaliści od grillowania wolą wędzić pod koniec przygotowywania posiłku, tak aby jedzenie było ciepłe do momentu podania. Praktyka czyni mistrza!

OBJAŚNIENIE DZIAŁANIA SOND

- **SONDA GRILLA**

Sonda grilla umiejscowiona jest na lewej tylnej ścianie wnętrza korpusu beczkowego. To mały, pionowy kawałek stali nierdzewnej. Sonda grilla mierzy temperaturę wewnątrz urządzenia. Po zmianie temperatury na panelu sterowania sonda odczyta rzeczywistą temperaturę wewnętrzną grilla i dostosuje ją do żądanej temperatury.

WAŻNE: Temperatura urządzenia jest silnie uzależniona od zewnętrznych warunków pogodowych otoczenia, jakości stosowanego pelletu i jego smaku oraz od ilości przyrządzanego jedzenia.

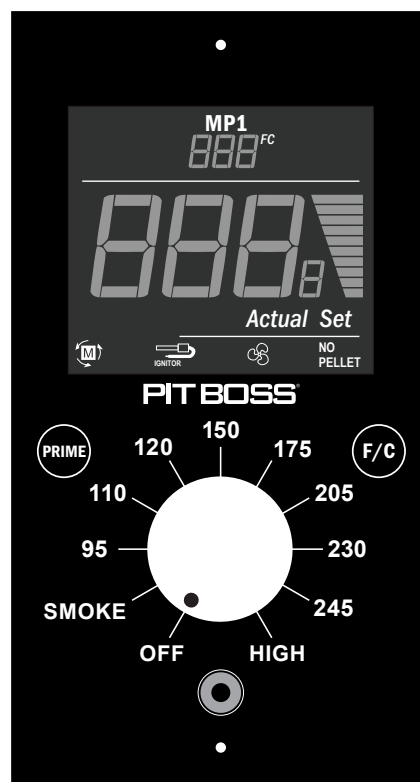
- **TERMOSONDA DO MIĘSA**





Termosonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę mięsa na grillu, podobnie jak może to robić kuchenny piekarnik. Gdy podłączysz przejściówkę termosondy do otworu przyłączeniowego na panelu sterowania i wsuniesz końcówkę ze stali nierdzewnej w najgrubszą część mięsa, na panelu sterowania wyświetli się jego temperatura. **Aby upewnić się, że termosonda została prawidłowo podłączona do otworu przyłączeniowego, trzeba poczuć i usłyszeć, jak wskakuje na miejsce.**

UWAGA: Upewnij się, że termosonda do mięsa i jej przewód nie mają bezpośredniego kontaktu z ogniem lub nadmiernym ciepłem podczas jej umieszczania w mięsie. Może to skutkować uszkodzeniem termosondy. Przeprowadź zbyt długi przewód przez otwór po lewej stronie grilla głównego lub przez górną część grilla głównego (przy zawiasach pokrywy). Gdy termosonda do mięsa nie jest używana, odłącz ją od otworu przyłączeniowego i odłóż na bok, by zapewnić jej bezpieczeństwo i utrzymać ją w czystości.

OBJAŚNIENIE DZIAŁANIA PANELU STEROWANIA

KONTROLKA	OPIS
	Ekran LCD pełni rolę centrum informacyjnego urządzenia. Na ekranie LCD zostanie wyświetlona rzeczywista temperatura grilla (ACTUAL) i temperatura sondy do mięsa (MP1). Migający ekran LCD oznacza, że urządzenie zostało właśnie podłączone do zasilania sieciowego. Ekran miga trzy razy, a następnie wyłącza się.
	Wskazuje temperaturę sondy do mięsa, gdy jest podłączona.
Actual	Wskazuje aktualną temperaturę urządzenia.
Set	Wskazuje żadaną wybraną temperaturę.
	Wskazuje, że silnik podajnika ślimakowego obraca się i podaje pellet do komory spalania.
	Wskazuje, że zapalnik jest włączony. Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia zapalnik działa nieprzerwanie przez cały cykl rozruchu.
	Wskazuje, że wentylator pracuje. Gdy grill jest włączony, wentylator także jest włączony.
NO PELLETT	Wskazuje, że silnik podajnika ślimakowego nie może już podawać pelletu do komory spalania. Prawdopodobnie zbiornik jest pusty i wymaga ponownego napełnienia.



	Naciśnij i przytrzymaj przycisk Prime, aby dorzucić do komory spalania dodatkową porcję pelletu. Ma to zastosowanie w razie chęci dodania większej ilości paliwa do ognia tuż przed otwarciem pokrywy korpusu beczkowego, co ma na celu skrócenie czasu utraty ciepła. Może to być także przydatne do dodania paliwa podczas wędzenia, gdyż zwiększa się w ten sposób intensywność czystego, dymnego smaku. Nadmierne załadowanie komory spalania może spowodować uszkodzenie farby korpusu beczkowego.
	Przełącznik temperatury służy do zmiany sposobu wyświetlania temperatury na ekranie LED. Naciśnij przycisk, aby przełączyć na stopnie Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F), zgodnie z preferencjami. Domyślnym ustawieniem jest Celsjusz.
	Pokrętło regulacji temperatury pozwala na ustawienie pożądanej temperatury. Obróć wskaźnik pokrętła, aby wybrać pozycję Smoke, dowolne z ośmiu ustawień temperatury lub pozycję High. Po obróceniu pokrętła zostanie dostosowana nastawa temperatury na ekranie LCD.
OFF	Ustawienie Off na pokrętle regulacji temperatury to tryb wyłączenia urządzenia. W tym ustawieniu urządzenie nie działa.
SMOKE	Ustawienie Smoke na pokrętle regulacji temperatury to najniższe ustawienie wędzenia w urządzeniu. Grill pracuje w najniższych temperaturach, a ogień jest przygaszony.
HIGH	Ustawienie High na pokrętle regulacji temperatury to najwyższy poziom temperatury w urządzeniu. Grill działa w najwyższej temperaturze. Gdy pokrywa jest otwarta, grill będzie działał z tą prędkością, aby skompensować utratę ciepła w beczce.
	Otwór przyłączeniowy w przedniej części panelu sterowania służy do podłączania termosondy. Po podłączeniu termosondy temperatura wyświetla się na ekranie LCD. Gdy termosonda nie jest używana, odłącz adapter od otworu przyłączeniowego.

PROCEDURA UZUPEŁNIANIA ZBIORNIKA

Do poniższych instrukcji należy się zastosować, gdy grill rozpalany jest po raz pierwszy oraz za każdym razem, gdy w zbiorniku skończy się pellet. Podajnik ślimakowy wymaga uzupełniania, by możliwe było transportowanie pelletu przez całą jego długość i dostarczanie go do paleniska. **W innym wypadku limit czasu zapalnika zostanie przekroczony przed zapłonem pelletu i rozpalenie ognia nie będzie możliwe.** Aby uzupełnić zbiornik, wykonaj następujące działania:

1. Otwórz pokrywę zbiornika. Upewnij się, że w zbiorniku nie ma ciał obcych lub przedmiotów blokujących u dołu układ doprowadzający podajnika.
2. Wyjmij wszystkie elementy do przyrządzania potraw z wnętrza grilla. Zlokalizuj palenisko w dolnej części głównego korpusu beczkowego.
3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie i ustawić pokrętko regulacji temperatury w pozycji SMOKE. Upewnij się, że:
 - Słychać obracanie się elementu ślimakowego podajnika. Po umieszczeniu ręki nad paleniskiem czuć ruch powietrza. Zabronione jest wkładanie ręki lub palców do paleniska. Może to doprowadzić do urazu.
 - Po około minucie pojawi się zapach płonącego zapalnika i będzie można odczuć, że powietrze w palenisku staje się coraz cieplejsze. Końcówka zapalnika nie nagrzej się do czerwoności, ale stanie się bardzo gorąca i będzie płonąć. Zabronione jest dotykanie zapalnika.
4. Po upewnieniu się, że wszystkie części elektroniczne działają prawidłowo, naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie.
5. Uzupełnij zbiornik w pełni naturalnym pelletem drzewnym do grilla.
6. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Pozostaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji SMOKE. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Prime, dopóki nie dostrzeżesz wewnątrz grilla dostarczonego przez rurę podajnika ślimakowego pelletu. Gdy w palenisku pojawi się pellet, zwolnij przycisk Prime.
7. Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie.
8. Włóż z powrotem wszystkie elementy do gotowania do głównego korpusu beczkowego. Grill jest już gotowy do użytku.

PIERWSZE UŻYCIE — WYPALANIE GRILLA

Po uzupełnieniu zawartości zbiornika i przed rozpoczęciem grillowania po raz pierwszy, konieczne jest wypalenie grilla. Uruchom i pozostaw grill włączony przez 30–40 minut w temperaturze przekraczającej 176°C / 350°F (przy zamkniętej pokrywie), aby go wypalić i usunąć wszystkie substancje obce.

PROCEDURA AUTOMATYCZNEGO URUCHAMIANIA

1. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania z uziemieniem. Otwórz pokrywę głównego korpusu beczkowego. Upewnij się, że w palenisku nie ma żadnych przeszkód utrudniających prawidłowy zapłon. Otwórz pokrywę zbiornika. Upewnij się, że w zbiorniku lub w układzie doprowadzającym podajnika nie ma ciał obcych. Uzupełnij zbiornik suchym, w pełni naturalnym pelletem drzewnym do grilla.
2. Upewnij się, że pokrętko regulacji temperatury jest w pozycji SMOKE. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Spowoduje to aktywację cyklu rozruchu. Układ doprowadzający podajnika zacznie się obracać, zapalnik rozpocznie nagrzewanie, a wentylator dostarczenie powietrza do paleniska. Podczas trwania cyklu rozruchu grill zacznie wytwarzać dym. Pokrywa korpusu beczki musi być otwarta w trakcie tego cyklu. Aby potwierdzić, że cykl rozruchu rozpoczął się w sposób prawidłowy, upewnij się, że słyszysz warkot palnika i czujesz, że wydzielą się ciepło.
3. Po rozproszeniu ciężkiego, białego dymu cykl rozruchu zakończy się, a grill będzie gotowy do pracy we wszystkich zakresach temperatur!

PROCEDURA W PRZYPADKU AWARII ZAPALNIKA

Jeśli z jakiegos powod u elektryczny zapalnik przestanie dzia ać lub ogie Ń grilla zga Ńnie w trakcie gotowania, wykonaj poni Źsze dzia ania lub uruchom grill metod ą r ęczn ą.

1. Upewnij si ę, Źe pokr ętko regulacji temperatury jest w pozycji SMOKE. Otwórz pokryw ę korpusu beczkowego. Wyjmij ze Źrodka elementy do gotowania. Usu Ń z paleniska ca ły niespalony pellet i popio ł. W celu unikni ęcia obra Źe Ń nie dotykaj zapalnika, poniewa Ź mo Źe on by ć bardzo gor ący.
2. Po wyj ęciu i wyczyszczeniu wszystkim element ów do gotowania naci Źnij przycisk zasilania, aby w ł aczy ć urz ądzenie. Upewnij si ę, Źe:
 - Po umieszczeniu d łoni nad paleniskiem czujesz ciep ło, co Źwiadczy o dzia łaniu zapalnika.
 - Wida ć, Źe oko ło 13 mm / 0,5 cala powierzchni zapalnika wystaje w palenisku.
 - Wida ć, Źe podajnik Źlimakowy dostarcza pellet do paleniska.
 - Słysza ć szorstki warkot, co oznacza, Źe wentylator powietrza do spalania dzia ł.
3. Je Źli wykryjesz nieprawid łowo Źci, zapoznaj si ę z instrukcjami **Rozwi ązywania problem ów**.

PROCEDURA R ĘCZNEGO URUCHAMIANIA

1. Upewnij si ę, Źe pokr ętko regulacji temperatury jest w pozycji SMOKE. Pod ł ącz przew ód zasilaj ący do Źródła zasilania z uziemieniem.
2. Upewnij si ę, Źe w palenisku nie ma Źadnych przeszk ód utrudniaj ących prawid łowy zap łon. Otwórz pokryw ę zbiornika. Upewnij si ę, Źe w zbiorniku lub w uk ładzie doprowadzaj ącym podajnika nie ma cia ł obcych. Uzupe łnij zbiornik suchym, w pe łni naturalnym peliletem drzewnym do grilla.
3. Otwórz pokryw ę korpusu beczkowego. Wyjmij elementy do gotowania, aby od Źloni ć palenisko. Umie Ź du Ź ą gar Źc pelletu w palenisku. Wyci Źnij na wierzch pelletu rozpa łk ę Źelow ą lub inn ą, kt óra mo Źe by ć stosowana do pelletu. Odpowiednia b ędzie r ównie Ź niewielka ilo Źc innej rozpa łki do paliwa sta łego, np. taka, kt óra w sk ładzie ma trociny i wosk, a tak Źe wi óry drzewne. Dodaj do paleniska kolejn ą niedu Ź ą porcj ę pelletu.

UWAGA: Nie nale Źy stosowa ć spirytusu, benzyny, p łynu do zapalniczek ani nafty do rozpala nia lub wzniecania ognia pod grillem.

4. Light the contents of the Burn Pot using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the Burn Pot. This can cause injury.
5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the main barrel. Continue start-up at step two of **Automatic Start-Up Procedure**.

WY Ł ĄCZANIE GRILLA

1. Gd y zako Ńczysz gotowanie, pozostaw pokryw ę g łównego korpusu beczkowego zamkn ęt ą i naci Źnij przycisk zasilania, aby w ł aczy ć urz ądzenie i ustawi ć pokr ętko regulacji temperatury w pozycji OFF. Grill uruchomi automatyczny cykl ch łodzenia. System Źlimakowy przestanie podawa ć paliwo, p łomie Ń wypali si ę, a wentylator b ędzie pracowa ł do zako Ńczenia cyklu ch łodzenia.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Zakup urządzenia Pit Boss® zapewnia możliwość wieloletniego gotowania pełnego smaku przy minimalnym wkładzie w czyszczenie. Zadbaj o stan swojego grilla, korzystając z poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i konserwacji:

1. KONSTRUKCJA ZE ZBIORNIKIEM

- Zaleca się usunąć cały pellet z systemu podajnika ślimakowego, jeżeli grill nie będzie używany przez dłuższy czas. Można to zrobić poprzez uruchomienie i pozostawienie grilla włączonego przy pustym zbiorniku do momentu pozbycia się całego pelletu z rury podajnika ślimakowego.

UWAGA: Użyj szczotki z długim uchwytem lub odkurzacza przemysłowego, aby usunąć nadmiar pelletu, trocin i innych odpadów oraz całkowicie oczyścić wnętrze zbiornika.

- Sprawdź i usuń wszelkie zanieczyszczenia z obszaru wlotowego powietrza tłoczonego przez wentylator, znajdującego się na dnie zbiornika. Po zdjęciu panelu zabezpieczającego zbiornika (zobacz **Schemat elementów elektrycznych**), ostrożnie wytrzyj cały smar, który osadził się bezpośrednio na łopatkach wentylatora. Zapewni to odpowiedni napływ powietrza do układu doprowadzającego.

2. POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Palenisko zaleca się czyścić po kilkukrotnym użyciu. To zapewni odpowiedni zapłon i pozwoli uniknąć gromadzenia się odpadów i popiołu w palenisku.
- Skorzystaj ze szczotki z długim uchwytem (miedzianej lub z miękkiego metalu) do czyszczenia grilla i usuń resztki jedzenia lub pozostałości z rusztów do gotowania. Najlepiej jest to zrobić, gdy grill jest jeszcze ciepły od ostatniego grillowania. Zapalenia tłuszczu spowodowane są zbyt dużą ilością resztek osadzających się na elementach do gotowania grilla. Regularnie czyść wnętrze grilla. W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, pozostaw pokrywę grilla zamkniętą aż do zdławienia ognia. Jeśli ogień nie gaśnie szybko, ostrożnie wyjmij jedzenie, wyłącz grill i zamknij pokrywę, aby ogień całkowicie wygasł. Delikatnie posyp go sodą oczyszczoną, jeśli masz ją do dyspozycji.
- Często sprawdzaj stan rynienka na tłuszcz i czyść go tak często, jak to konieczne. Miej na uwadze czynności, jakie wykonujesz podczas gotowania.

3. POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Przetrzyj grill po każdym użyciu. Do usunięcia tłuszczu użyj ciepłej wody z mydłem. Nie korzystaj ze środków do czyszczenia piekarników, środków szorujących ani ściereczek ściernych do czyszczenia zewnętrznej powierzchni grilla. **Gwarancja nie obejmuje powierzchni malowanych, ponieważ jest to element podlegający konserwacji i wymaga pielęgnacji.** W przypadku zadrapań, ścierana się lub łuszczenia powierzchni wszystkie pomalowane elementy można odświeżyć za pomocą odpornej na wysokie temperatury farby do grilla.
- Zamykaj pokrywę grilla, aby zapewnić jego pełną ochronę! Pokrywa to najlepsze zabezpieczenie przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi i zanieczyszczeniami. Gdy urządzenie nie jest używane lub ma być przez długi czas przechowywane, trzymaj je pod przykryciem w garażu lub w szopie.

HARMOGRAM CZĘSTOTLIWOŚCI CZYSZCZENIA (REGULARNE UŻYTKOWANIE)

ELEMENT	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYSZCZENIA	METODA CZYSZCZENIA
Podstawa grilla głównego	Po 5–6 zastosowaniach grilla	Wybieranie i usuwanie odpadków odkurzaczem przemysłowym
Palenisko	Po 2–3 zastosowaniach grilla	Wybieranie i usuwanie odpadków odkurzaczem przemysłowym
Ruszty do gotowania	Po każdym użyciu grilla	Wypalanie resztek, drucziana szczotka mosiężna
Zasłona grillowania na ogniu	Po 5–6 zastosowaniach grilla	Zeskrobywanie płyty głównej przewodnikiem, nie myć do czysta
Rynienka na tłuszcz	Po każdym użyciu grilla	Zmywaczek i woda z mydłem
Układ doprowadzający podajnika	Po opróżnieniu opakowania pelletu	Podajnik ślimakowy wypycha trociny, pozostawiając pusty zbiornik
Elementy elektryczne zbiornika	Raz na rok	Odkurzenie wnętrza, przetarcie łopatek wentylatora wodą z mydłem
Wlot powietrza wentylatora	Po 5–6 zastosowaniach grilla	Starcie kurzu, zmywaczek i woda z mydłem
Sonda grilla	Po 2–3 zastosowaniach grilla	Zmywaczek i woda z mydłem

PORADY I WSKAZÓWKI

Aby dowiedzieć się więcej o swoim grillu, zapoznaj się z udostępnionymi przez właścicieli Pit Bross®, naszych pracowników oraz klientów takich jak Ty pomocnymi poradami i wskazówkami:

1. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- Utrzymuj całą kuchnię oraz strefę gotowania w czystości. Po obróbce termicznej używaj innych talerzy i przyborów niż te, które posłużyły do przygotowania lub przeniesienia surowego mięsa na grill. Zapobiegnie to krzyżowemu zanieczyszczeniu bakteriami. Wszystkie marynaty lub sosy do pieczenia powinny mieć osobne naczynia.
- Trzymaj ciepłe potrawy w wysokiej temperaturze (powyżej 60°C / 140°F), a zimne w temperaturze niskiej (poniżej 3°C / 37°F).
- Marynata nigdy nie powinna być pozostawiana do późniejszego wykorzystania. Jeśli planujesz podawać ją do przyrządzonego mięsa, pamiętaj, aby wcześniej ją zagotować.
- Gotowe potrawy nie powinny być przechowywane w ciepłe dłużej niż godzinę. Nie pozostawiaj ciepłego jedzenia poza lodówką przez czas dłuższy niż dwie godziny.
- Rozmrażaj i marynuj mięso w warunkach chłodniczych. Nie rozmrażaj mięsa w temperaturze pokojowej lub na blacie. W ciepłej i wilgotnej żywności bakterie mogą się szybko rozrastać i namnażać. Przed rozpoczęciem przygotowywania posiłku i po kontakcie z surowym mięsem, rybami i drobiem dokładnie umyj ręce gorącą wodą z mydłem.

2. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA

- Bądź w gotowości lub **Mise en Place**. Oznacza to naszykowanie przed rozpoczęciem gotowania przepisu, paliwa, akcesoriów, naczyń i wszystkich składników, które będą potrzebne przy grillu. Przeczytaj także cały przepis, od początku do końca, jeszcze przed rozpaleniem grilla.
- Bardzo przydatna jest mata podłogowa pod grill. Ze względu na możliwe wypadki związane z obróbką żywności i rozpryskami podczas gotowania mata podłogowa pod grill chroniłaby taras, patio lub kamienną powierzchnię przed plamami z tłuszczu lub przypadkowym rozlaniem.

3. PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

- Aby przekazać mięsu więcej dymnego smaku, gotuj je dłużej i w niższych temperaturach (**metoda powolnego gotowania w niskich temperaturach**). Białko mięsa ścina się po osiągnięciu wewnętrznej temperatury 49°C / 120°F. Zraszanie lub pędzlowanie to świetne metody zabezpieczania mięsa przed wysuszeniem.
- Smażąc mięso, zamykaj pokrywę grilla. Zawsze korzystaj z termosondy do mięsa, aby kontrolować temperaturę przyrządzanej potrawy. Wędzenie żywności z wykorzystaniem pelletu drzewnego pozwala uzyskać różowy kolor mięsa i drobiu. Różowa warstwa mięsa (po przyrządzeniu) określana jest jako **pierścień dymny** i jej walory doceniane są przez specjalistów od grillowania.
- Sosy na bazie cukru najlepiej nakładać pod koniec przyrządzania potrawy, aby zapobiec przypaleniom i wybuchom ognia.
- Pozostaw wolną przestrzeń między produktami spożywczymi a bokami korpusu beczkowego, aby zapewnić prawidłową cyrkulację ciepła. Przyrządzenie dużej ilości jedzenia w tym samym czasie spowoduje wydłużenie czasu grillowania.
- Do obracania mięsa używaj szczypiec z długim uchwytem, a do burgerów i ryb szpatułki. Użycie do mięsa ostrego przyrządu, takiego jak widelec, spowoduje jego przekłucie i utratę soczystości.
- Potrawy w głębokich naczyniach żaroodpornych wymagają dłuższego czasu gotowania niż dania przyrządzone w płytkiej blasze do pieczenia.
- Dobrym pomysłem jest trzymanie gotowych potraw na podgrzanych talerzach, aby nie traciły ciepła. Czerwone mięso, takie jak steki i pieczenie, dużo zyskuje na kilkuminutowym odpoczynku przed podaniem. Umożliwia to sokom, które wypłynęły pod wpływem temperatury, ponownie wnikać do mięsa i nadać mu więcej smaku.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Właściwe czyszczenie, konserwacja i stosowanie czystego, suchego paliwa zapobiega występowaniu typowych problemów z działaniem urządzenia. W przypadku, gdy grill Pit Boss® nie działa prawidłowo lub jest rzadko użytkowany, pomocne mogą okazać się poniższe wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów. Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania (FAQ) znajdziesz pod adresem www.pitboss-grills.com. W celu uzyskania pomocy możesz się także skontaktować z lokalnym, autoryzowanym sprzedawcą Pit Boss® lub działem obsługi klienta.

OSTRZEŻENIE: Zawsze odłączaj przewód elektryczny przed otwarciem grilla, gdy planujesz jego kontrolę, czyszczenie, konserwację lub serwis. Upewnij się, że grill jest całkowicie ostudzony, aby uniknąć obrażeń.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kontrolki panelu sterowania nie działają	Pokrętko regulacji temperatury jest wyłączone.	Ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji temperatury.
	Brak połączenia ze źródłem zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do działającego źródła zasilania. Zresetuj bezpiecznik. Upewnij się, że natężenie w gnieździe GFCI wynosi co najmniej 10 A (zobacz Schemat elementów elektrycznych , aby zapoznać się z komponentami elektrycznymi). Upewnij się, że wszystkie przewody są prawidłowo podłączone oraz suche.
	Panel sterowania sygnalizuje przepalenie bezpiecznika	Zdejmij panel zabezpieczający zbiornika (zobacz Schemat elementów elektrycznych), naciśnij plastikowe zaczepy przytrzymujące panel sterowania na miejscu i ostrożnie pociągnij sterownik w głąb zbiornika, aby go zwolnić. Sprawdź, czy w bezpieczniku nie ma uszkodzonego druciku lub czy nie przybrał on czarnej barwy. Jeśli tak, bezpiecznik należy wymienić ręcznie.
	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
W palenisku nie pali się ogień	Podajnik ślimakowy nie został uzupełniony	Przed pierwszym użyciem urządzenia lub za każdym razem, gdy zbiornik jest pusty konieczne jest napełnienie podajnika ślimakowego, aby w jego rurze zawsze był pellet. W innym wypadku limit czasu zapalnika zostanie przekroczony zanim pellet dotrze do paleniska. Zastosuj się do Procedury uzupełniania zbiornika .
	Silnik podajnika ślimakowego jest zablokowany	Wymij z głównego korpusu beczki elementy do gotowania. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji SMOKE i przyjrzyj się układowi doprowadzającemu podajnika. Widać, że podajnik ślimakowy dostarcza pellet do paleniska. Jeśli nie działa prawidłowo, skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu uzyskania pomocy lub części zapasowej.
	Awaria zapalnika	Wymij z głównego korpusu beczki elementy do gotowania. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji SMOKE i przyjrzyj się zapalnikowi. Po umieszczeniu dłoni nad paleniskiem czujesz ciepło, co świadczy o działaniu zapalnika. Widać, że około 13 mm / 0,5 cala powierzchni zapalnika wystaje w palenisku. Jeśli nie działa prawidłowo, zastosuj się do Procedury ręcznego uruchamiania , aby nadal korzystać z grilla; skontaktuj się jednak z działem obsługi klienta w celu uzyskania pomocy lub informacji o wymianie elementu.
	Niewystarczający przepływ powietrza przez komorę spalania	Sprawdź, czy w komorze spalania nie osadził się popiół i czy nie ma uszkodzeń. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji w przypadku nagromadzenia popiołu. Sprawdź wentylator. Upewnij się, że działa prawidłowo, a dopływ powietrza nie jest zablokowany. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji , jeśli zauważysz brud.
Migające punkty na ekranie LCD	Włączono zapalnik	Nie jest to błąd, który wpływa na pracę grilla. Oznacza to, że urządzenie jest podłączone do zasilania i znajduje się w trybie rozruchu (zapalnik jest włączony). Zapalnik wyłączy się po pięciu minutach. Gdy migające punkty znikną, grill rozpocznie nagrzewanie się do wybranej temperatury.
Migająca wartość temperatury na ekranie LCD	Temperatura grilla wynosi poniżej 65°C /150°F	Nie jest to błąd, który wpływa na pracę urządzenia; informuje jednak, że istnieje ryzyko zgaśnięcia ognia. Sprawdź, czy w zbiorniku znajduje się wystarczająca ilość paliwa lub czy nie ma uszkodzeń w układzie doprowadzającym. Usuń pellet i zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji . Sprawdź temperaturę wskazywaną przez sondę i zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji , jeśli zauważysz brud. Sprawdź, czy w palenisku nie osadził się popiół oraz czy nie ma uszkodzeń i zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji w przypadku nagromadzenia popiołu. Sprawdź wentylator. Upewnij się, że działa prawidłowo, a dopływ powietrza nie jest zablokowany. Zastosuj się

		do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji , jeśli zauważysz brud. Sprawdź działanie silnika podajnika ślimakowego, aby potwierdzić jego sprawność (rotację) i upewnić się, że nic nie blokuje jego rury.
Błąd „ErH”	Urządzenie się przegrzało, prawdopodobnie z powodu zapalenia się tłuszczu lub zbyt dużej ilości paliwa.	Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie i ostudzić grill. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji . Po wykonaniu czynności konserwacyjnych usuń pellet i upewnij się, że wszystkie części są na odpowiednim miejscu. Gdy urządzenie schłodzi się, naciśnij przycisk zasilania, aby je włączyć, a następnie ustaw wybraną temperaturę. Jeśli nadal wyświetla się błąd, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Błąd „Er1”	Przewód sonda grilla nie nawiązuje połączenia.	Zdejmij panel zabezpieczający zbiornika (zobacz Schemat elementów elektrycznych) i sprawdź, czy kable sondy temperatury nie są uszkodzone. Upewnij się, że złącza moxlex sondy temperatury są stabilnie i prawidłowo podłączone do panelu sterowania.
Błąd „ErP”	Urządzenie nie zostało ostatnim razem poprawnie odłączone od zasilania. Przerwa w zasilaniu podczas pracy urządzenia.	Funkcja bezpieczeństwa zapobiega automatycznemu restartowi. Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie, a następnie odczekaj dwie minuty i naciśnij przycisk zasilania, aby je ponownie włączyć. Ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji SMOKE lub wybranej wartości temperatury. Jeśli nadal wyświetla się błąd, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Błąd „noP”	Nieprawidłowe połączenie z otworem przyłączeniowym Uszkodzona termosonda do mięsa Awaria panelu sterowania	Odłącz termosondę do mięsa od otworu przyłączeniowego na panelu sterowania i podłącz ją ponownie. Upewnij się, że przejściówka termosondy jest stabilnie podłączona. Sprawdź, czy na końcówce przejściówki nie ma śladów uszkodzenia. Jeśli nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu. Sprawdź, czy na kablach termosondy do mięsa nie ma śladów uszkodzenia. Jeśli są uszkodzenia, skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu. Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Grill nie osiągnie ani nie utrzyma stabilnej temperatury	Niewystarczający przepływ powietrza przez palenisko Brak paliwa, słaba jakość paliwa, zator w układzie doprowadzającym Sonda grilla	Sprawdź, czy w palenisku nie osadził się popiół i czy nie ma uszkodzeń. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji w przypadku nagromadzenia popiołu. Sprawdź wentylator. Upewnij się, że działa prawidłowo, a dopływ powietrza nie jest zablokowany. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji , jeśli zauważysz brud. Sprawdź działanie silnika podajnika ślimakowego, aby potwierdzić jego sprawność i upewnić się, że nic nie blokuje jego rury. Po wykonaniu wszystkich powyższych kroków, uruchom grill, ustaw temperaturę w pozycji SMOKE i odczekaj 10 minut. Upewnij się, że uzyskany płomień jest jasny i żywy. Sprawdź stan zbiornika, aby upewnić się, że ilość paliwa jest wystarczająca i uzupełnij go, jeśli poziom jest niski. Jeśli jakość pelletu drzewnego jest niska lub jego granulki zbyt długie, może to prowadzić do zatoru w układzie doprowadzającym. Usuń pellet i zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji . Sprawdź stan sondy temperatury. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji , jeśli zauważysz brud. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu, jeśli ulegnie uszkodzeniu.
Grill wytwarza zbyt dużo dymu lub kolor dymu jest nieprawidłowy	Osadzanie się tłuszczu Jakość pelletu drzewnego Palenisko jest zablokowane Niewystarczający dopływ powietrza do wentylatora	Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji . Usuń wilgotny pellet drzewny ze zbiornika. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji , aby go wyczyścić. Wymień na pellet suchy. Usuń wilgotny pellet drzewny z paleniska. Zastosuj się do Procedur uzupełniania zbiornika . Sprawdź wentylator. Upewnij się, że działa prawidłowo, a dopływ powietrza nie jest zablokowany. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji , jeśli zauważysz brud.
Częste wybuchy ognia	Temperatura gotowania Osadzanie się tłuszczu na elementach do gotowania	Przyrządzaj potrawy w niższej temperaturze. Tłuszcz ma określoną temperaturę zapłonu. Utrzymuj temperaturę poniżej 176°C / 350°F, gdy gotujesz z użyciem dużej ilości tłuszczu. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji .

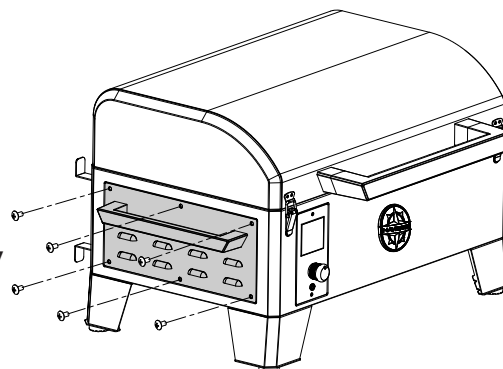
SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Układ cyfrowego panelu sterowania to technologia skomplikowana i cenna. W celu zabezpieczenia urządzenia przed skokami napięcia i zwarciami zapoznaj się z poniższym schematem instalacji, aby upewnić się, że źródło zasilania urządzenia jest wystarczające do jego działania.

PB – WYMAGANIA ELEKTRYCZNE 220-240 V, 50 Hz, 220 W, TRZYSTYKOWA WTYCZKA Z UZIEMIENIEM

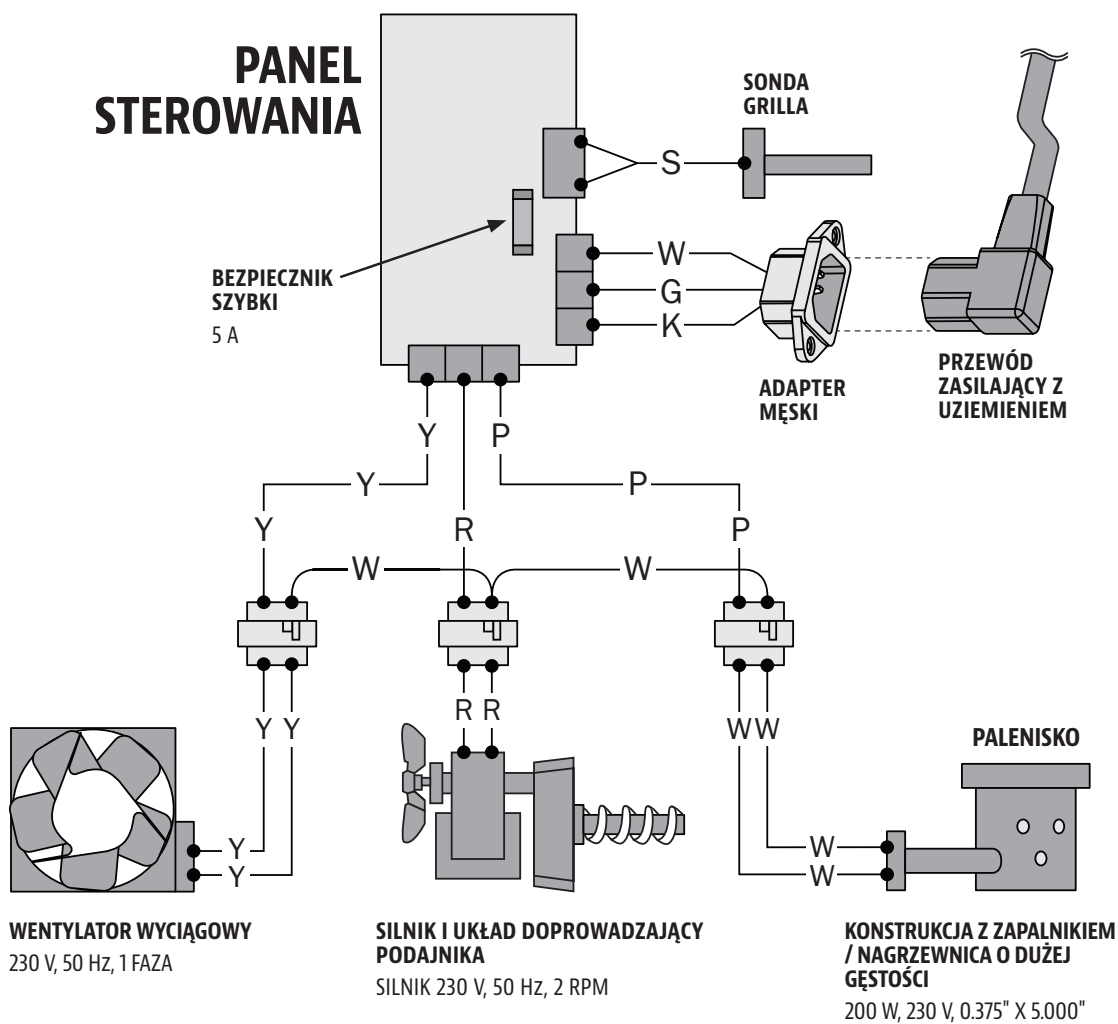
UWAGA: podzespoły elektroniczne, które zostały przetestowane pod kątem bezpieczeństwa i uzyskały certyfikaty, mieszczą się w granicach tolerancji wynoszącej $\pm 5-10$ procent.

**ZNAJDŹ I WYJMIJ DWIE ŚRUBY
PANELU ZABEZPIEZAJĄCEGO
Z BOKU ZBIORNIKA.**



**WSKAŹNIK
ZUŻYCIA
PALIWA:**
0.5 KG/H
(1.1 LB/H)

PANEL STEROWANIA



INDEKS

W : BIAŁY
Y : ŻÓŁTY
P : FIOLETOWY
R : CZERWONY
K : CZARNY
S : SREBRNY
G : ZIELONY

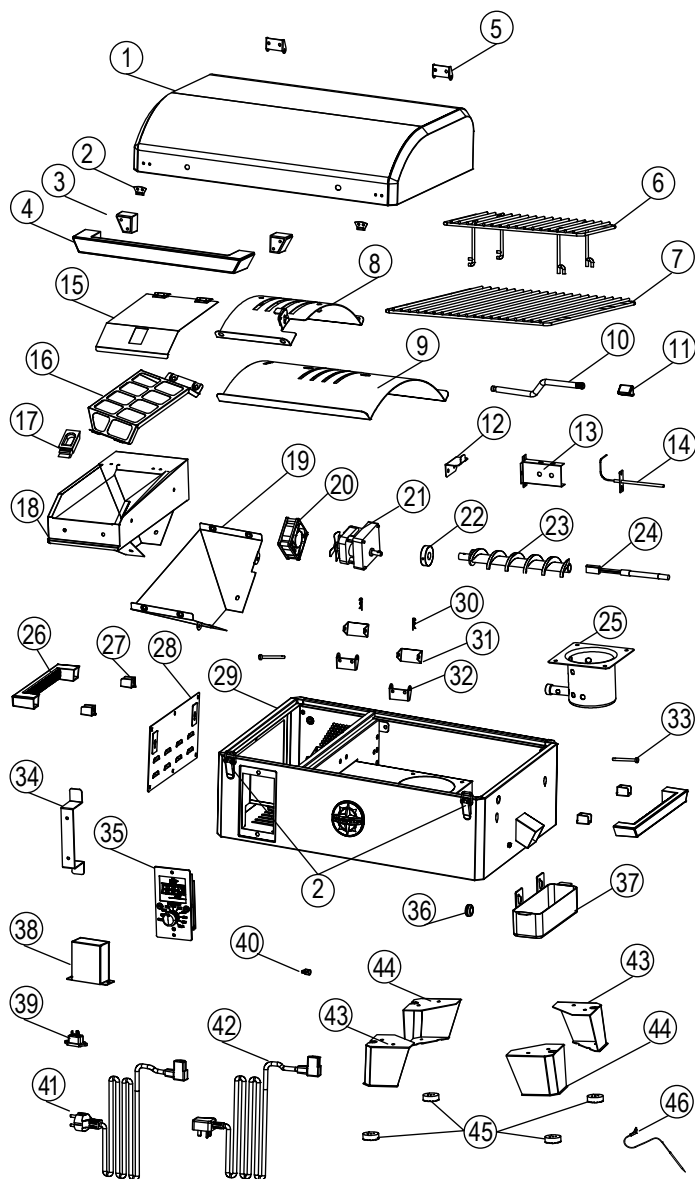
WENTYLATOR WYCIĄGOWY
230 V, 50 Hz, 1 FAZA

**SILNIK I UKŁAD DOPROWADZAJĄCY
PODAJNIKA**
SILNIK 230 V, 50 Hz, 2 RPM

**KONSTRUKCJA Z ZAPALNIKIEM
/ NAGRZEWNICA O DUŻEJ
GĘSTOŚCI**
200 W, 230 V, 0.375" X 5.000"

CZĘŚCI ZAMIENNE

Nr	Opis
1	Pokrywa (x1)
2	Zasuwka (x2)
3	Zaślepka ze śrubą (x2)
4	Uchwyt pokrywy (x1)
5	Zawias pokrywy (x2)
6	Górny ruszt do pieczenia (x1)
7	Ruszt do grillowania (x1)
8	Zasłona płomienia (x1)
9	Płyta główna do grillowania na ogniu (x1)
10	Pręt do regulacji zasłony grillowania na ogniu (x1)
11	Uchwyt pręta do regulacji zasłony grillowania na ogniu (x1)
12	Wspornik uchwyty do grillowania na ogniu (x1)
13	Ośłona sondy grilla (x1)
14	Sonda grilla (x1)
15	Pokrywa zbiornika (x1)
16	Ośłona zabezpieczająca zbiornika (x1)
17	Włącznik pokrywy zbiornika (x1)
18	Obudowa zbiornika (x1)
19	Płyta prowadząca zbiornika (x1)
20	Wentylator powietrza do spalania (x1)
21	Silnik podajnika ślimakowego (x1)
22	Tuleja nylonowa (x1)
23	Spirala ślimakowa (x1)
24	Zapalnik (x1)
25	Palenisko (x1)
26	Uchwyt boczny (x2)
27	Wspornik uchwyty boczny (x4)
28	Panel zabezpieczający zbiornika (x1)
29	Palenisko/korpus (x1)
30	Zawlecza R (x2)
31	Zawias B (x2)
32	Zawias korpusu (x2)
33	Zawlecza (x2)
34	Uchwyt przewodu zasilającego (x1)
35	Panel sterowania (x1)
36	Gumowy pierścień (x1)
37	Rynienka na tłuszcz (x1)
38	Wodoodporna osłona przewodu zasilającego (x1)
39	Adapter męski (x1)



Nr	Opis
40	Zaczep przewodu zasilającego (x1)
41	Przewód zasilający — wtyczka F (x1)
42	Przewód zasilający — wtyczka G (x1)
43	Stopka A (x2)
44	Stopka B (x2)
45	Uszczelka stopki (x4)
46	Termosonda do mięsa (x1)

GWARANCJA

WARUNKI

Wszystkie grille na pellet drzewny Pit Boss® produkowane przez firmę Dansons. objęte są ograniczoną gwarancją od daty kupna przez pierwszego właściciela. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu pierwszego zakupu i do potwierdzenia ważności gwarancji wymagane jest zaświadczenie o dacie zakupu lub kopia oryginalnego paragonu. Klienci będą zobowiązani uiszczać opłaty za części, wysyłkę i obsługę, jeśli nie będą w stanie przedstawić dowodu zakupu lub jeśli upłynie okres gwarancji. Firma Dansons udziela gwarancji usunięcia usterek i wad wykonawczych na okres pięciu (5) lat dla wszystkich części urządzenia i także na okres pięciu (5) lat dla podzespołów elektronicznych. Dansons gwarantuje, że przez cały okres użytkowania urządzenia i dysponowania nim przez pierwszego nabywcę, wszystkie części urządzenia będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, w tym zarysowań, wgnieceń, wygięć, odprysków lub drobnych pęknięć. Te zmiany to problem natury estetycznej, który nie ma wpływu na działanie grilla. Naprawa lub wymiana dowolnej części nie wydłuża gwarancji ograniczonej do okresu dłuższego niż pięć (5) lat od daty zakupu.

W okresie obowiązywania gwarancji wyłącznym obowiązkiem firmy Dansons będzie dostarczanie zamienników wadliwych i/lub uszkodzonych komponentów. Firma Dansons nie będzie pobierać opłat za naprawę lub wymianę zwracanych części i opłacony z góry fracht, pod warunkiem, że gwarancja nadal będzie obowiązywać i Dansons uzna te części za wadliwe na podstawie badania. Dansons nie ponosi odpowiedzialności za opłaty transportowe, koszty pracy ani cła wywozowe. O ile niniejsze warunki gwarancji nie stanowią inaczej, naprawa lub wymiana części w sposób i w okresie określonym powyżej będzie tożsama z wypełnieniem wszystkich bezpośrednich i pochodnych zobowiązań Dansons wobec nabywcy urządzenia.

Dansons dokłada wszelkich starań, aby wykorzystywane materiały opóźniały pojawianie się rdzy. Nawet przy takich zabezpieczeniach powłoki ochronne mogą być narażone na działanie różnych substancji i warunków atmosferycznych, na co Dansons nie ma wpływu. Wysokie temperatury, nadmierna wilgotność, chlor, spaliny przemysłowe, nawozy, pestycydy i sól to tylko niektóre z substancji, które mogą mieć wpływ na stan metalowych powłok. Z tego względu gwarancja nie obejmuje rdzewienia ani oksydacji, chyba że nastąpi utrata integralności konstrukcyjnej elementu grilla. W razie wystąpienia jakiegokolwiek z powyższych problemów, prosimy o zapoznanie się z rozdziałem dotyczącym pielęgnacji i konserwacji, które pozwalają na przedłużenie żywotności urządzenia. Dansons zaleca zamykanie pokrywy grilla, gdy nie jest on używany. Niniejsza gwarancja dotyczy produktu nabytego do normalnego użytku domowego i żadna ograniczona gwarancja nie ma zastosowania w przypadku urządzenia, które używane jest w celach komercyjnych.

WYJĄTKI

Nie istnieje żadna pisemna ani dorozumiana gwarancja wydajności urządzeń Pit Boss®, ponieważ producent nie ma kontroli nad instalacją, obsługą, pielęgnacją, konserwacją ani rodzajem spalanego paliwa. Niniejsza gwarancja nie będzie miała zastosowania, a firmę Dansons obejmować będzie wyłącznie odpowiedzialności w wypadku, gdy instalacja, obsługa, pielęgnacja i konserwacja nie były przeprowadzane zgodnie z instrukcją użytkownika. Każde niezgodne z niniejszą instrukcją użycie gazu może unieważnić gwarancję. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń ani stłuczeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nieprawidłową obsługą lub wprowadzonymi modyfikacjami. Ani Dansons, ani autoryzowany sprzedawca Pit Boss®, nie ponoszą odpowiedzialności prawnej ani żaden innej za szkody uboczne lub następne wyrządzone osobom i w majątku, powstałe w wyniku użytkowania tego produktu. Niezależnie od tego, czy roszczenie dotyczy firmy Dansons w oparciu o naruszenie niniejszej gwarancji czy też dowolnego innego rodzaju gwarancji wyrażonej lub dorozumianej przez prawo, producent w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szczególne, pośrednie, wynikowe lub inne szkody dowolnego typu, które nie powstały w ramach pierwszego zakupu tego produktu. Wszelkie gwarancje producenta są określone w niniejszym dokumencie i nie można dochodzić żadnych roszczeń względem producenta z tytułu żadnej innej gwarancji lub oświadczenia. Niektóre stany USA nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody uboczne lub następne, a także na ograniczone gwarancje dorozumiane, dlatego ograniczenia lub wyłączenia określone w niniejszej gwarancji ograniczonej nie wszędzie mają zastosowanie. Niniejsza ograniczona gwarancja zapewnia określone prawa, ale prawa te mogą być różne dla różnych stanów USA.

ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH GRILLA

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą Pit Boss® lub odwiedź nasz sklep internetowy: www.pitboss-grills.com

KONTAKT DO DZIAŁU OBSŁUGI KLIENTA

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub problemy, skontaktuj się z działem obsługi klienta, od poniedziałku do niedzieli, 4 – 20 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | **Bezpłatna infolinia: 1-877-303-3134** | **Bezpłatny faks: 1-877-303-3135**

OBSŁUGA GWARANCYJNA

W celu naprawy lub zamówienia części zamiennych skontaktuj się z najbliższym sprzedawcą Pit Boss®. Dansons wymaga dowodu zakupu do ustalenia zasadności roszczenia gwarancyjnego; zachowaj zatem oryginalny paragon lub fakturę, by mieć do nich dostęp w przyszłości. Numer seryjny i model urządzenia Pit Boss® znajdują się na pokrywie zbiornika. Zapisz te numery poniżej, ponieważ etykieta może z czasem wyblaknąć lub stać się nieczytelna.

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA ZAKUPU

AUTORYZOWANY SPRZEDAWCA

SÄKERHETSINFORMATION

HUVUDSAKLIGA ORSAKER TILL ATT APPARATEN FATTAR ELD ÄR TILL FÖLJD AV DÅLIGT UNDERHÅLL OCH UNDERLÅTENHET ATT HÅLLA SÄKERT AVSTÅND FRÅN BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERRA VIKT ATT DEN HÄR PRODUKTEN ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

Läs igenom och se till att du förstår hela bruksanvisningen innan du börjar montera, använda eller installera produkten. Det säkerställer att användningen av din nya pelletsgrill blir en behaglig och problemfri upplevelse. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

FAROR OCH VARNINGAR

Du måste kontakta ditt lokala bostadsbolag, byggnads- eller brandmyndigheter eller annan relevant myndighet för att få nödvändiga tillstånd och information om installationsbegränsningar, som till exempel avser placering av grillen på ett brännbart underlag, inspektionskrav eller till och med användningsförmåga, för ditt område.

1. Ett minsta avstånd på 305 mm krävs mellan brännbara konstruktioner och grillens alla sidor. Installera inte apparaten på brännbara underlag eller brännbar golvbeläggning utan att giltiga tillstånd erhållits från behörig myndighet. **Använd inte apparaten inomhus, i ett slutet eller oventilerat utrymme, i bostäder, fordon, tält eller garage.** Placera inte pelletsapparaten under brännbara tak eller markiser. Placera grillen på en yta som är fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

Om en fettbrand skulle uppstå ska du slå av grillen och låta locket vara stängt tills elden har slocknat. Dra ur strömsladdens kontakt. Släng inte vatten över enheten. Försök inte kväva elden. En godkänd brandsläckare i ABC-klass är bra att ha på plats. Om en okontrollerad brand inträffar ringer du brandkåren.

2. Håll elsladdarna och bränslet på lämpligt avstånd från uppvärmda ytor. Använd inte grillen när det regnar eller vid någon vattenkälla. En skadad nätkabel måste bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller annan kvalificerad personal för att undvika risken att olyckor uppstår.
3. Om grillen har stått i förvar eller inte använts under en tid bör du kontrollera att grillgallret inte är tilltäppt, att det inte finns främmande föremål i pelletstanken och att luftintaget inte är blockerat till fläkten eller skorstenen. Rengör före användning. Regelbundet underhåll krävs för att förlänga enhetens livstid. **Om grillen förvaras utomhus under årstider med mycket regn eller fuktighet är det viktigt att vara aktsam så att vatten inte tränger in i pelletstanken.** Om träpellets exponeras för hög fuktighet sväller de och löses upp och kan skapa stopp i matningssystemet. Slå alltid av strömmen innan du utför service och underhåll.

Flytta inte på grillen under användning eller när den är het. Se till att lågan är helt släckt och att grillen är helt av svalnad innan du vidrör eller flyttar den.

4. Vi rekommenderar att du använder en värmetålig grillvante när du använder grillen. Använd inte tillbehör som inte är avsedda att användas med den här apparaten. Lagg inte grillöverdraget eller något brandfarligt material i förvaringsutrymmet under grillen.
5. För att förebygga att fingrar, kläder och andra objekt kommer i kontakt med inmatningssystemet är apparaten utrustad med en säkerhetsskärm av metall som monteras på insidan av pelletstanken. Den här skärmen får inte tas bort såvida du inte uppmanas av kundtjänst eller en auktoriserad återförsäljare.

Den här apparaten kan användas av barn i en ålder av minst 8 år, personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, om de står under uppsikt eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna med användningen av apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och användarunderhåll utan övervakning.

6. Vissa delar av grillen kan bli mycket heta och orsaka allvarlig skada. Se till att hålla barn och husdjur på lämpligt avstånd under användning.
7. Förstora inte tändarhål eller förbränningskammare. Underlåtenhet att följa den här varningen kan ge upphov till brandrisk och kroppsskada, och medför att garantin upphävs.
8. Produkten kan ha vassa kanter och hörn. Kontakt kan resultera i kroppsskada. Hantera varsamt.

KASSERING AV ASKA

Aska ska läggas i en metallbehållare med tättslutande lock. Den förslutna behållaren med aska ska placeras på ett underlag som inte är brännbart, eller på marken på säkert avstånd från brännbara material i väntan på slutdeponering. Om askan ska grävas ned, eller på annat sätt spridas lokalt, ska den först förvaras i behållaren tills den har svalnat helt.

BRÄNSLEPELLETS AV TRÄ

Den här pelletsapparaten är konstruerad och godkänd endast för användning av naturligt träbränsle i pelletsform. Vid eventuell användning av andra bränsletyper i apparaten upphävs garantin och säkerhetslistningen. Endast träpellets avsett för pelletsgrillar får användas. Använd inte bränsle med tillsatser. Träpellets är mycket känsliga för fukt och ska alltid förvaras i en lufttät behållare. Om du ställer undan grillen under en längre period, rekommenderar vi att du tömmer och rengör pelletstanken och inmatningskolven för att förebygga stopp. Bränslepellets ger ett medelvärmevärde på 8 000–8 770 BTU/LB och ett askinnehåll < 1 %.

Använd inte sprit, olja, bensin, tändarvätska eller fotogen för att tända eller få fyr på glöden i grillen. Förvara alla sådana vätskor på lämpligt avstånd när apparaten används.

Vid trycktilfället finns ingen branschstandard för grillpellets, men de flesta pelletsverk tillämpar samma standarder vid tillverkning av träpellets för hushållsbruk. Mer information finns på www.pelletheat.org eller på **Pellet Fuel Institute**.

Kontakta din lokala återförsäljare för information om pelletskvalitet i ditt område och olika varumärken. Eftersom de inte finns någon kvalitetskontroll, och eftersom fukt påverkar pellets, tar vi inget ansvar för skada som orsakas av dålig bränslekvalitet.

KREOSOT

Kreosot, eller sot, är ett tjärliknande ämne. Vid förbränning bildas en svart rök med en rest som också är svart. Sot eller kreosot bildas när apparaten hanteras felaktigt, till exempel genom blockering av förbränningsfläkten, underlåtenhet att rengöra och underhålla förbränningsområdet eller bristande luft/bränsleförbränning.

Det är farligt att använda apparaten om lågan blir mörk, sotig eller om förbränningskammaren är överfylld med pellets. När kreosot antänds skapas en extremt het och okontrollerad eld som liknar fettbrand. Om det skulle inträffa slår du av enheten, låter den svalna och undersöker den sedan för underhåll och rengöring. Kreosot bildas ofta vid utloppsområden.

Om det har bildats kreosot inuti enheten värmer du upp den till en låg temperatur, slår av den och torkar sedan ur den med en handduk. I likhet med tjära är kreosot lättare att rengöra när det är varmt, eftersom det då blir flytande.

KOLMONOXID ("DEN TYSTA MÖRDAREN")

Kolmonoxid är en färglös, luktfri, smaklös gas som bildas vid förbränning av gas, trä, propan, träkol eller annat bränsle. Kolmonoxid begränsar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i huvudvärk, yrsel, kraftlöshet, illamående, kräkningar, dåsighet, förvirring, medvetslöshet eller död. Följ de här riktlinjerna för att förhindra att sådan färglös, luktfri gas förgiftar dig, någon i din familj eller andra personer:

- Kontakta läkare om du eller någon annan upplever influensaliknande symptom under grillningen eller i närheten av apparaten. Kolmonoxidförgiftning kan enkelt misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning förvärrar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

Kolmonoxid är särskilt giftig för gravida kvinnor och foster, spädbarn, äldre personer, rökare och personer med blodsjukdom eller cirkulationsproblem, t.ex. anemi eller hjärt-kärlsjukdom.

SÄKERHETSLISTNING

Uppfyller EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





MEDDELANDE OM UPPHOVSRÄTT

Copyright 2021. Alla rättigheter förbehålles. Denna bruksanvisning får inte kopieras, överföras, transkriberas, lagras i ett söksystem, i någon del, form eller på något sätt, utan uttryckligt skriftligt tillstånd från

Dansons

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

Kundtjänst

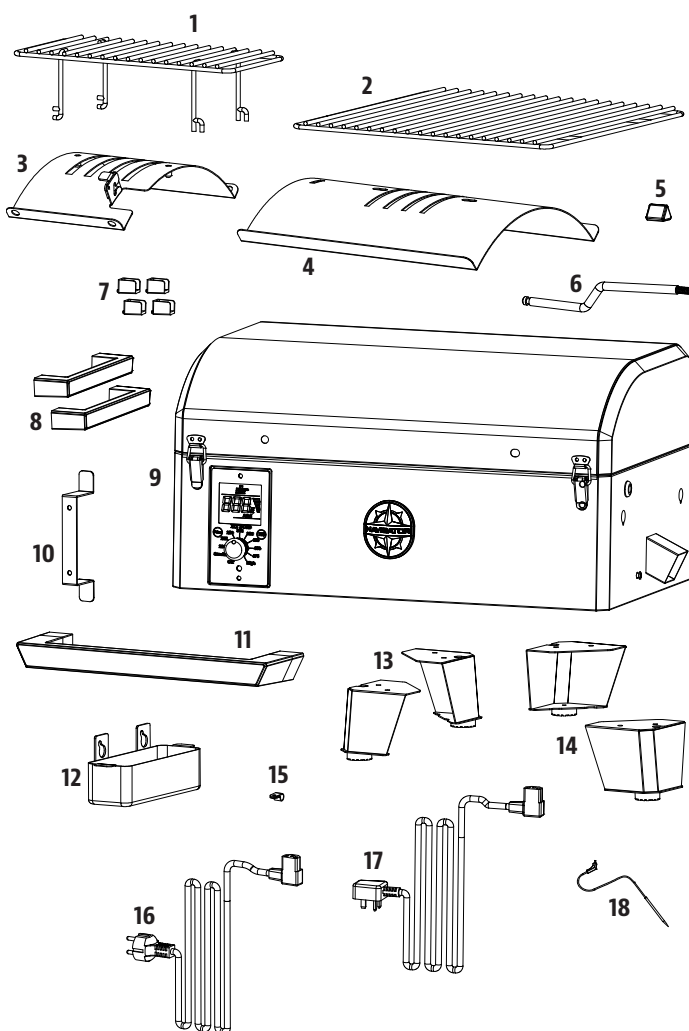
Måndag–söndag kl. 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES)
Avgiftsfritt: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinformation	191
Delar och specifikationer	195
Förberedelse för montering	196
Monteringsanvisningar	
Installera sidohandtagen	196
Montera benen på grillen.....	197
Installera lockhandtaget	197
Installera flamgrillskomponenterna	197
Installera grillkomponenterna	198
Montera nätkabelns fäste.....	198
Installation av nätkabeln	198
Fästa fettkoppen	199
Ansluta till en strömkälla	199
Användningsinstruktioner	
Grillmiljö	200
Grilltemperaturområden	201
Förstå termometrarna	201
Förstå kontrollpanelen.....	202
Påfyllningsprocedur för pelletstanken	203
Första användningen – avbränning av grillen	203
Automatisk startprocedur.....	203
Manuell startprocedur	204
Stänga av grillen.....	204
Skötsel och underhåll	205
Tips och tekniker	206
Felsökning	207
Elkabeldiagram.....	209
Reservdelar	210
Garanti.....	211

DELAR OCH SPECIFIKATIONER

Delnr	Beskrivning
1	Övre grillgaller (x 1)
2	Grillgaller (x 1)
3	Skjutreglage för flamgrill (x 1)
4	Huvudplatta för flamgrill (x 1)
5	Handtag till vevstake för flamgrill (x 1)
6	Vevstake för flamgrill (x 1)
7	Fäste för sidohandtag (x 4)
8	Sidohandtag (x 2)
9	Huvudbehållare/pelletstank (x 1)
10	Fäste för nätkabel (x 1)
11	Lockhandtag (x 1)
12	Fettkopp (x 1)
13	Fot A (x 2)
14	Fot B (x 2)
15	Klämma för nätkabel (x 1)
16	Nätkabel – F-kontakt (x 1)
17	Nätkabel – G-kontakt (x 1)
18	Köttsond (x 1)



OBS! Till följd av kontinuerlig produktutveckling kan delar bytas för enheten utan föregående meddelande. Kontakta kundtjänst om det saknas delar för montering av enheten.

PB – ELKRAV

220-240 V, 50 Hz, 220 W, TREPOLIG JORDAD KONTAKT

MODELL	MONTERAD ENHET (B x H x D)	ENHETSVIKT	GRILLOMRÅDE	TEMPERATURINTERVALL
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM	19,7 KG	HUVUDOMRÅDE - 1 235,86 CM ² ÖVRE HYLLA - 419,85 CM ² TOTALT - 1 655,71 CM ²	82-260°C

SE

SVENSKA

FÖRBEREDELSE FÖR MONTERING

Delarnas är placerade i hela transportkartongen, inklusive på grillens undersida. Kontrollera grillen, delarna och paketet med hårdvarutillbehör efter att det har tagit ur transportkartongen. Avlägsna allt förpackningsmaterial inuti och utanpå grillen och kontrollera sedan alla delar mot listan över delarna. Om någon del saknas eller är skadad väntar du med monteringen. Skador som tillkommer under transport täcks inte av garantin. Kontakta din återförsäljare eller kundtjänst för Pit Boss® om du behöver reservdelar: Måndag–söndag kl. 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Avgiftsfritt: 1-877-303-3134 | Avgiftsfri fax: 1-877-303-3135

VIKTIGT! Monteringen av enheten underlättas om två personer hjälps åt. Detta är dock inte nödvändigt.

Nödvändiga verktyg för installationen: skruvmejsel och vattenpass. *Verktyg ingår inte.*



MONTERINGSANVISNINGAR

VIKTIGT! Vi rekommenderar att du läser igenom varje steg noggrant innan du börjar montera produkten. Dra inte åt skruvarna helt förrän alla skruvar för respektive steg är placerade.

Parts Required: _____

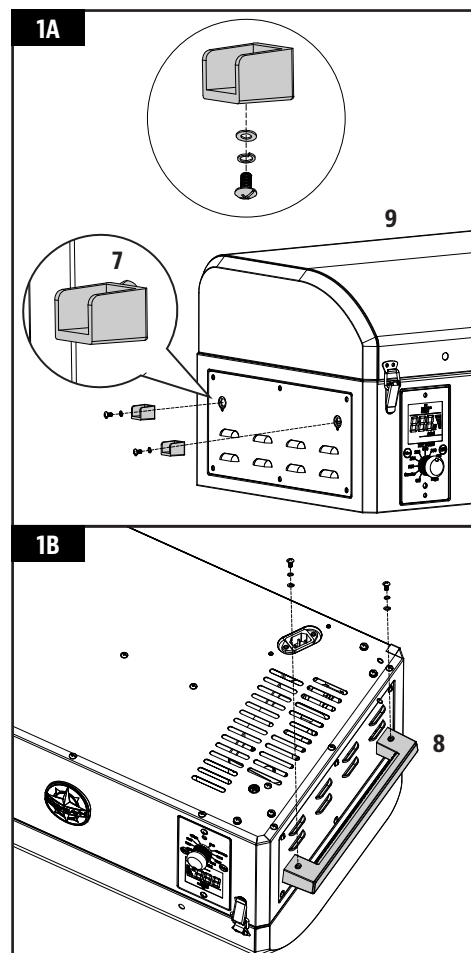
1. INSTALLERA SIDOHANDTAGEN

Nödvändiga delar:

- 4 x Fäste för sidohandtag (7)
- 2 x Sidohandtag (8)
- 1 x Huvudbehållare/pelletstank (9)

Installation:

- Lägg en bit kartong på golvet för att skydda enheten mot repor under monteringen. Ta bort alla delar från lockets insida.
- Lossa de förmonterade skruvarna, låsbrickorna och brickorna från sidohandtagens fyra fästen. Lägg dem åt sidan.
- Lossa de två förmonterade skruvarna från enhetens vänstra sidopanel (på pelletstankens lucka). Använd de skruvar du nyss lossade för att skruva fast två fästen för sidohandtag i vänster sidopanel. Upprepa samma installation av de två andra sidohandtagsfästen på enhetens högra sidopanel. Se illustration 1A.
- Vänd sedan försiktigt enheten upp och ned. Använd de skruvar, låsbrickor och brickor du tidigare lossade från fästen för sidohandtagen för att skruva fast de båda sidohandtagen i fästen. Se illustration 1B.



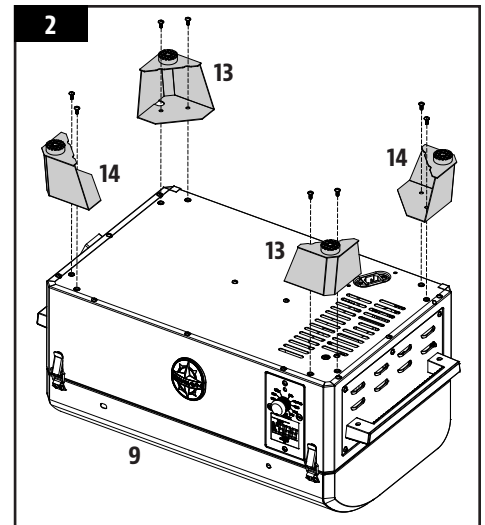
2. MONTERA BENEN PÅ GRILLEN

Nödvändiga delar:

- 1 x Huvudbehållare/pelletstank (9)
- 2 x Fot A (13)
- 2 x Fot B (14)

Installation:

- Lossa de åtta förmonterade skruvarna (två i varje hörn) från bottenpanelens hörn.
- Använd två av de skruvar du nyss lossade för skruva fast fot A i bottenpanelens nedre hörn (närmast kontrollpanelen). Upprepa samma installation av den andra fot A i motsatt hörn.
- Använd två skruvar för att skruva fast varje fot B i bottenpanelens återstående två hörn.



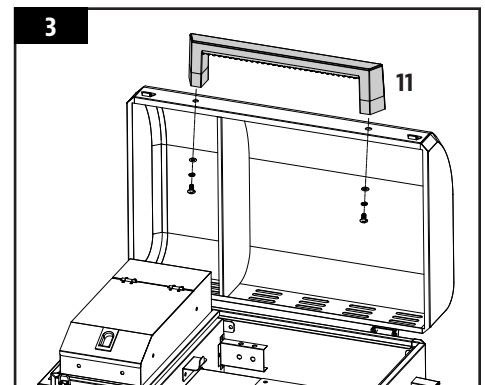
3. INSTALLERA LOCKHANDTAGET

Nödvändiga delar:

- 1 x Lid Handle (11)

Installation:

- Lossa de förmonterade skruvarna, låsbrickorna och brickorna från lockets handtag. Trä en låsbricka och en bricka över den ena skruven och för sedan skruven genom behållarens lock, från lockets insida. Dra sedan åt skruven för hand (från insidan) i lockets handtag. Upprepa samma installation av den andra skruven i handtagets andra ände.



4. INSTALLERA FLAMGRILLSKOMPONENTERNA

Nödvändiga delar:

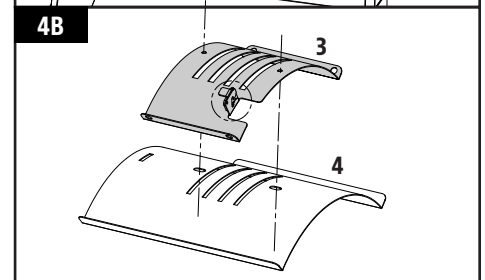
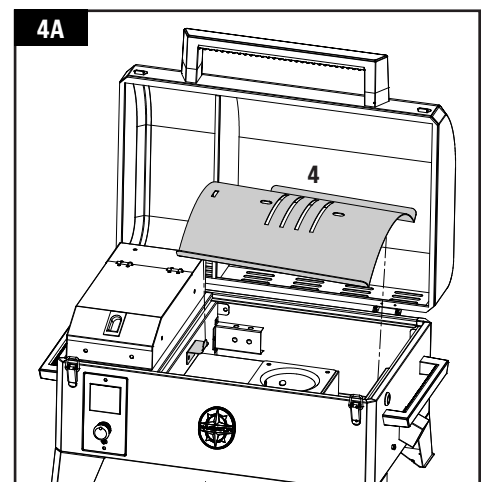
- 1 x Skjutreglage för flamgrill (3)
- 1 x Huvudplatta för flamgrill (4)
- 1 x Handtag till vevstake för flamgrill (5)
- 1 x Vevstake för flamgrill (6)

Installation:

- Sätt flamgrillens huvudplatta på plats i huvudbehållaren. Börja med vänster sida. Låt flamgrillens huvudplatta vila på gallerfästet på vänster sida och lägg sedan plattans högra sida på huvudbehållarens inbyggda kant (på höger insida) som styr avrinningen av fett mot fettkoppen. Huvudplattan kommer att luta en aning. Se 4A.

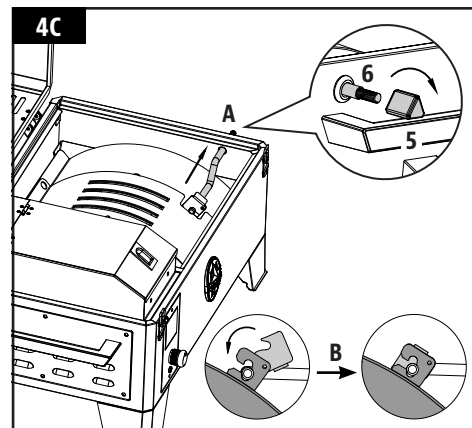
VIKTIGT! Om flamgrillens huvudplatta vilar på behållarens bas är den felaktigt installerad. Flamgrillens huvudplatta ska luta en aning nedåt åt höger. En felaktig installation av den här delen kan medföra att grillens behållare skadas.

- Placera flamgrillens skjutreglage ovanpå flamgrillens huvudplatta, så att den täcker de spårformade öppningarna. Se till att den upphöjda fliken är vänd åt höger för att göra det enkelt att växla mellan direkt eller indirekt låga vid användningen. Se illustration 4b. Flamgrillens båda delar är lätt bestrukna med olja för att motverka att rost uppstår under transporten.



- Lossa sedan det handtag som finns på flamgrillens skjutreglage. För in flamgrillens skjutreglage genom hålet på huvudbehållarens högra sida. Sätt tillbaka handtaget på skjutreglagets ände på behållarens utsida. För sedan in skjutreglagets räfflade ända i låsfliken på skjutreglaget för flamgrillen, så att du kan justera skjutreglaget på huvudplattan. Se stegen i 4C.

OBS! Grillen får inte lämnas utan uppsikt vid något tillfälle när skjutreglaget är öppet och direkt flamgrillning används.



5. INSTALLERA GRILLKOMPONENTERNA

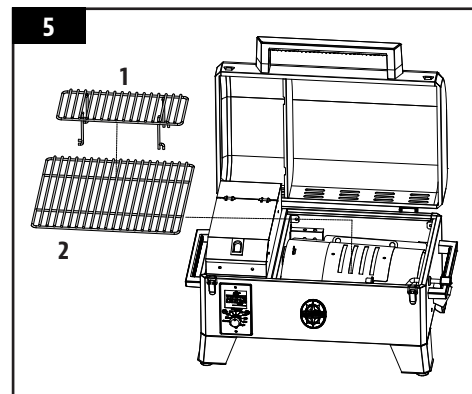
Nödvändiga delar:

- 1 x Övre grillgaller (1)
- 1 x Grillgaller (2)

Installation:

- Placera grillgallret på gallerkanten inuti huvudgrillen.
- Placera det övre grillgallret på grillgallret. Det övre grillgallret kan placeras på önskad plats.

OBS! Grillgallren måste rengöras och underhållas regelbundet för att ge bästa möjliga tillagningsresultat.



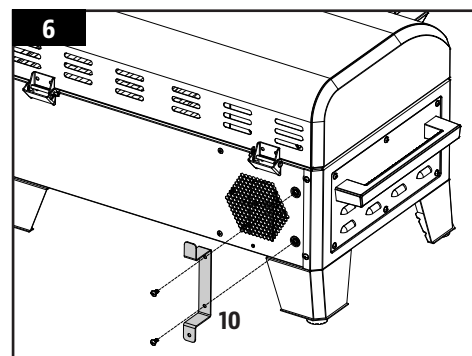
6. MONTERA NÄTKABELNS FÄSTE

Nödvändiga delar:

- 1 x Fäste för nätkabel (10)

Installation:

- Lossa de båda förmonterade skruvarna från enhetens bakpanel. Använd de båda skruvar du nyss lossade för att skruva fast nätkabelns fäste i hörnet.



7. INSTALLATION AV NÄTKABELN

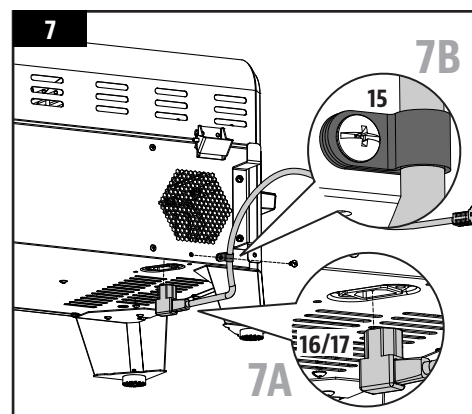
OBS! Förpackningen innehåller två olika nätkablar. Välj den nätkabel som passar eluttagen i din region.

Nödvändiga delar:

- 1 x Klämma för nätkabel (15)
- 1 x Nätkabel (16 eller 17)

Installation:

- Placera klämman för nätkabeln runt kabeln. För sedan in nätkabelns kontakt i uttaget på enhetens undersida. Se 7A.
- Använd den förmonterade skruven för att skruva fast klämman för nätkabeln under luftventilen på bakpanelen. Se 7B.



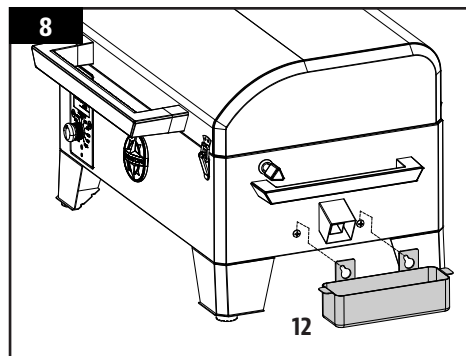
8. FÄSTA FETTKOPPEN

Nödvändiga delar:

1 x Fettkopp (12)

Installation:

- Placera fettkoppen på de två förmonterade skruvarna på huvudbehållarens sidopanel. Tryck fettkoppen bestämt nedåt för att säkerställa att den hänger i vågrätt läge på skruvarna för att minska risken för spill.
- Enheten är nu färdigmonterad.

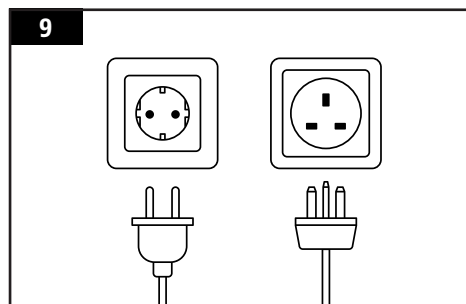


9. ANSLUTA TILL EN STRÖMKÄLLA

OBS! Innan du ansluter Pit Boss®-enheten till ett elektriskt uttag säkerställer du att temperaturreglaget är i läget OFF.

- **STANDARDUTTAG**
Enheten drivs med 220–240 V, 50 Hz, 220 W. Den måste anslutas till ett jordat eluttag med tre stift. Se till att den jordade änden inte är trasig innan du börjar använda enheten. En snabb säkring (220–240 V) skyddar kontrollpanelen från tändaren.
- **PÅ RESA**
Koppla ur tändaren ur huvudkablaget. Använd den manuella startproceduren. En Pit Boss®-enhet kan fungera med en omriktare ansluten till biluttaget med 12 volt, 100 watt. För användning av den automatiska tändaren rekommenderas en omriktare med minst 1 000 watt.

VIKTIGT! Koppla ur enheten från strömkällan när den inte används.



ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

Dagens livsstil och vår strävan efter att äta nyttig och näringsrik mat gör ett minskat fettintag till en viktig faktor. Och ett av de bästa sätten att skära ner på fett är att använda en fettsnål tillagningsmetod, till exempel grillning. Eftersom en pelletsgrill använder naturliga träpellets tränger den ljuvliga träsmaken in i köttet och minskar suget efter söta marinader och såser. Genom hela bruksanvisningen lyfter vi fram vikten av att grilla mat långsamt på LÅG eller MEDELHÖG temperatur.

GRILLMILJÖ

1. VAR GRILLEN SKA PLACERAS

Väderförhållanden spelar en stor roll för hur grillen fungerar och hur lång tid tillagningen tar eftersom den används utomhus. Alla Pit Boss®-enheter måste ha ett minsta avstånd på 305 mm från brännbara konstruktioner, och det avståndet måste alltid hållas under användning. Apparaten får inte placeras under brännbara tak eller markiser. Ställ grillen på en yta som är fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

2. GRILLA I KALLT VÄDER

Trots att det blir kallare utomhus betyder det inte att grillsäsongen är över! Den krispiga luften och himmelska rökdoften håller humöret uppe under vemodiga vinterdagar:

- Om det inte går att röka vid låga temperaturer höjer du temperaturen något för att uppnå samma resultat.
- Organisera – Förbered allt du behöver inomhus i köket innan du ger dig ut i kylan. Se till att grillen står på en plats som är vindstill och skyddad från direkt kyla. Granska lokala bestämmelser om hur nära ditt hus och/eller andra byggnader grillen får vara placerad. Lägg allt du behöver på en bricka, klä dig varmt och ge dig ut!
- Sätt en utomhustermometer vid grillen så att du enkelt kan se hur kallt det är. Anteckna vad du lagar för rätter, i vilken temperatur och hur lång tid det tar. Det hjälper dig att framöver bestämma när och vad du ska grilla och hur lång tid det tar.
- Om det är väldigt kallt ökar du föruppvärmningstiden till minst 20 minuter.
- Undvik att öppna locket mer än nödvändigt. Kalla vindpustar kan kyla ner maten helt. Var flexibel och lägg till extra tillagningstid för varje gång du öppnar locket.
- Ha ett uppvärmt underlägg eller lock redo för att hålla maten varm på vägen tillbaka in.
- Perfekt mat att grilla under vintern är det som kräver lite tillsyn, t.ex. en stek, hel kyckling, revbensspjäll och kalkon. Gör det lätt för dig och lägg i olika tillbehör som tillagas samtidigt, t.ex. potatis och grönsaker.

3. GRILLA I VARMT VÄDER

I varmare väder tar grillningen kortare tid. Här följer ett par förslag på hur du kan njuta av grillen under de varmare månaderna:

- Sänk tillagningstemperaturerna. Det minskar risken för oönskat uppflammande.
- Använd en köttermometer för att fastställa innertemperaturen på maten. Det hjälper dig att undvika att grilla för länge så att det blir torrt.
- Även när det är varmt är det bäst att grilla med locket stängt.
- Du kan hålla maten varm genom att svepa in den i folie och lägga den i en isolerad kylväska. Lägg hopknycklat tidningspapper runt om så håller sig maten varm i 3–4 timmar.

GRILLTEMPERATUROMRÅDEN

Temperaturavläsningar på kontrollpanelen kanske inte matchar termometern exakt. Alla temperaturer som listas nedan är ungefärliga och påverkas av följande faktorer: omgivande utomhustemperatur, vindstyrka och vindriktning, kvaliteten på pelletbränslet som används, om locket öppnas och mängden mat som grillas.

- **HÖG TEMPERATUR (205–260 °C)**

Det här temperaturområdet är lämpligast för att steka och grilla på hög värme. Använd tillsammans med flamgrillen (skjutplattan) för indirekt eller direkt flamgrillning. Med **flamgrillen öppen** används en direkt låga för att åstadkomma en blodig biff såväl som sotade grönsaker, vitlöksbröd och annat! När **flamgrillen är stängd** cirkulerar luften runt behållaren vilket resulterar i konvektionsvärme. Hög temperatur används även för att förvärma grillen, bränna av grillgaller och för att uppnå hög temperatur i kalla väderförhållanden.

- **MEDELHÖG TEMPERATUR (135–180 °C)**

Det här temperaturområdet passar bäst för bakning, stekning och att laga klart långroökta rätter. Grillning på de här temperaturerna minskar risken för att fett ska flamma upp. Se till att flamgrillens skjutreglage är stängt och täcker de öppna spårerna. Perfekt Temperaturområde för allt som viras in i bacon, eller där vill ha mångsidighet med kontroll.

- **LÅG TEMPERATUR (82–125 °C)**

Det här Temperaturområdet används för långsam stekning, ökad röksmak och för att hålla mat varm. Tillför mer röksmak och håll köttet saftigt genom att tillaga under längre tid på en lägre temperatur (så kallat **långkok**). Rekommenderas starkt för en saftig kalkon till påsk eller en stor högtidsfest.

Rökning är en variant på verklig grillning och är den främsta fördelen med en träpelletsgrill. **Varmrökning**, också ett slags **långkok**, görs som regel i mellan 82–125 °C. Varmrökning passar bäst när längre tillagningstid krävs, t.ex. för stora stycken av kött, fisk eller fågel.

TIPS! Du kan intensifiera smakerna genom att växla till temperaturområdet smoke (lågt) direkt efter att maten har lagts på grillen. Det gör det möjligt för röken att tränga in i köttet.

Nyckeln är att experimentera med olika tidslängder för rökning innan tillagningen av rätten är klar. Vissa utomhuskockar föredrar att röka vid slutet av tillagningen vilket håller maten varm fram till servering. Övning ger färdighet!

FÖRSTÅ TERMOMETRARNA

- **GRILLTERMOMETER**

Grilltermometern är placerad på den bakre vänstra väggen av huvudbehållarens insida. Den är en liten, vertikalt monterad del av rostfritt stål. Grilltermometern mäter temperaturen inuti enheten. När temperaturinställningen på kontrollpanelen ändras används värdet från grilltermometern på enhetens insida för att justera temperaturen.






VIKTIGT! Temperaturen i enheten påverkas i hög grad av den omgivande utomhustemperaturen, kvaliteten på pellets, typen av pellets och mängden mat som tillagas.

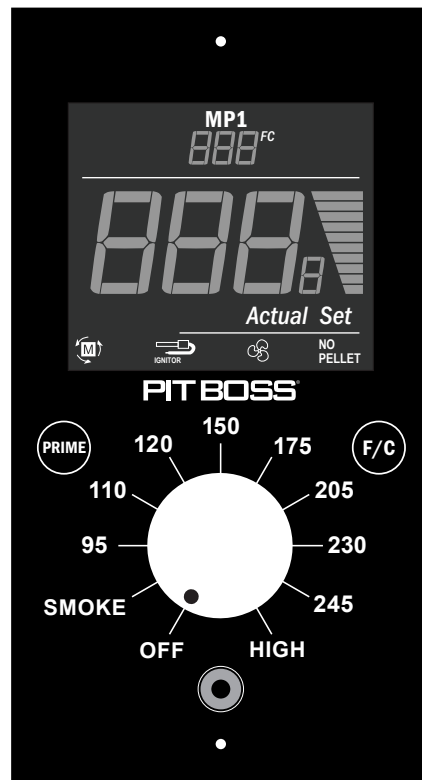
- **KÖTTSOND**





Köttsonden mäter temperaturen inuti köttet på grillen på samma sätt som i din vanliga ugn. Anslut köttsondens adapter till avsedd anslutningsport på kontrollpanelen och stick in sonden av rostfritt stål i köttets tjockaste del. Temperaturen visas på kontrollpanelen. **Se till att köttsonden är ordentligt ansluten genom att känna och höra att den knäpps fast.**

OBS! När du sticker in sonden i köttet ska du vara noga med att denna och tillhörande kabel inte kommer i direkt kontakt med lågan eller hög hetta. Det kan skada köttsonden. Dra ut överflödiga kabellängd genom hålet på vänster sida eller genom toppen på huvudgrillen (nära locket gångjärn). Koppla bort köttsonden från anslutningsporten när den inte används och lägg undan den för att skydda och hålla den ren.

FÖRSTÅ KONTROLLPANELEN

KONTROLL	BESKRIVNING
	LCD-skärmen används som informationscenter för din enhet. LCD-skärmen visar grillens aktuella temperatur (ACTUAL) och köttermometers temperatur (MP1). LCD-skärmen blinkar för att visa att enheten nyss har anslutits till nätspänning. Skärmen blinkar tre gånger och släcks sedan.
	Visar köttermometers temperatur när denna är ansluten.
Actual	Visar enhetens aktuella temperatur.
Set	Anger den inställda önskade temperaturen.
	Anger att inmatningskolvens motor roterar och att pellets matas fram till förbränningskammaren.
	Anger att tändaren är på. När du startar enheten är tändaren på kontinuerligt under startcykeln.
	Anger att fläkten är i gång. Fläkten är på om grillen är i drift.
NO PELLETT	Anger att inmatningskolvens motor inte längre kan mata fram pellets till förbränningskammaren. Pelletstanken är troligen tom och behöver fyllas på.



	Håll Prime-knappen intryckt om du vill mata fram extra pellets till förbränningskammaren. Den här funktionen kan användas för att tillföra mer bränsle till elden innan huvudbehållarens lock öppnas, eftersom det gör att värmenivån återställs snabbare. Den kan även användas för att tillföra mer bränsle under rökning för att öka intensiteten av ren röksmak. Färgen på grillens huvudbehållare kan skadas om för mycket bränsle matas fram till förbränningskammaren.
	Knappen för att ändra temperaturenhet används för att ändra enheten för den temperatur som visas på LED-skärmen. Tryck på knappen för att växla mellan att visa temperaturen i grader Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F). Temperaturen visas som standard i grader Celsius.
	Använd temperaturreglaget för att ställa in en önskad temperatur. Använd temperaturreglagets markering för att välja inställningen för rökning, någon av de åtta temperaturinställningarna eller läget för hög temperatur. När du vrider på temperaturreglaget ändras även SET-temperaturen på LCD-skärmen.
OFF	Inställningen OFF på temperaturreglaget stänger av enheten. Enheten fungerar inte när du har valt den här inställningen.
SMOKE	Inställningen Smoke på temperaturreglaget är den lägsta inställningen för enhetens rökläge. Grillen kan användas vid den lägsta temperaturinställningen utan att lågan slocknar.
HIGH	Inställningen High på temperaturreglaget är enhetens högsta temperaturläge. Grillen kan användas vid högsta möjliga temperatur. När locket är öppet väljer grillen automatiskt den här temperaturen för att kompensera för värmeförlusten i behållaren.
	Anslutningen på kontrollpanelens framsida är avsedd för att ansluta en köttermometer. När en köttermometer är ansluten visas dess temperatur på LCD-skärmen. Koppla ur köttermometern från anslutningen när den inte används.

PÅFYLNINGSPROCEDUR FÖR PELLETSTANKEN

Följande instruktioner ska följas första gången grillen tänds och varje gång det blir slut på pellets i pelletstanken. Inmatningsenheten måste fyllas på för att pellets ska transporteras längs hela enhetens längd och fylla på förbränningskammaren. **Om den inte fylls på slocknar tändaren innan pelletsen har fattat eld, och lågan uteblir.** Följ de här stegen för att fylla på pelletstanken:

1. Öppna locket på pelletstanken. Se till att det inte finns några främmande föremål i pelletstanken eller något som blockerar inmatningssystemet på botten.
2. Ta bort alla grillkomponenter inuti grillen. Leta upp förbränningskammaren på botten av huvudbehållaren.
3. Sätt i strömkabelns kontakt i ett eluttag. Tryck på strömknappen för att slå på enheten, och vrid temperaturreglaget till läget SMOKE. Kontrollera följande:
 - Att du kan höra inmatningsenheten snurra. Håll handen ovanför förbränningskammaren för att känna om det finns ett luftflöde. Stoppa inte in handen eller fingrarna i förbränningskammaren. Det kan orsaka personskada.
 - Efter cirka en minut ska det kännas på doften att tändaren brinner och att luften blir varmare i förbränningskammaren. Toppen på tändaren lyser inte röd men är extremt het och bränns. Vidrör inte tändaren.
4. När du har säkerställt att alla elektriska komponenter fungerar som de ska trycker du på strömknappen för att slå av enheten.
5. Fyll på pelletstanken med träpellets.
6. Tryck på strömknappen för att slå på enheten. Sätt temperaturreglaget i läget SMOKE. Tryck på knappen Prime och håll den intryckt tills du ser pellets från inmatningsröret på insidan grillen. När pellets börjar fyllas på i förbränningskammaren släpper du knappen Prime.
7. Tryck på strömknappen för att slå av enheten.
8. Installera grillkomponenterna på nytt i huvudbehållaren. Grillen är klar att användas.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN – AVBRÄNNING AV GRILLEN

När pelletstanken är fylld är det viktigt att genomföra en avbränning av grillen innan den ska användas första gången. Starta grillen och kör på en temperatur över 176 °C (med locket stängt) i 30–40 minuter för att bränna av grillen och bli av med eventuella främmande material.

AUTOMATISK STARTPROCEDUR

1. Sätt i strömkabelns kontakt i en jordat eluttag. Öppna locket på huvudbehållaren. Kontrollera förbränningskammaren så att inget förhindrar ordentlig tändning. Öppna locket på pelletstanken. Se till att det inte finns några främmande föremål i pelletstanken eller inmatningssystemet. Fyll på pelletstanken med torra, naturliga träpellets för grillning.
2. Se till att temperaturreglaget är inställt på läget SMOKE. Tryck på strömknappen för att slå på enheten. Detta aktiverar startcykeln. Inmatningssystemet börjar snurra, tändaren börjar glöda och fläkten tillför luft till förbränningskammaren. Grillen börjar ryka medan startcykeln pågår. Behållarens lock måste hållas öppet under startcykeln. Se till att startcykeln har kommit igång ordentligt genom att lyssna efter ljudet av en brinnande låga och känna att det bildas värme.
3. När den tjocka, vita röken har skingrat sig är startcykeln slutförd och nu kan du börja använda grillen med önskad temperatur!

TÄNDNINGSFEL

Om det inte går att tända med den elektriska tändaren eller om lågan dör under grillningen ska du kontrollera följande steg eller starta grillen manuellt.

1. Se till att temperaturreglaget är inställt på läget SMOKE. Öppna locket på behållaren. Ta bort grillkomponenterna från insidan. Ta bort alla oanvända pellets och askan från förbränningskammaren. Undvik att vidröra tändaren eftersom den kan vara extremt het.
2. När alla grillkomponenter har tagits bort och rengjorts trycker du på strömknappen för att slå på enheten. Kontrollera följande:
 - Bekräfta att tändaren är igång genom att hålla handen ovanför förbränningskammaren och känna värmen.
 - Bekräfta visuellt att tändaren sticker ut cirka 13 mm i förbränningskammaren.
 - Bekräfta visuellt att inmatningsenheten matar ner pellets i förbränningskammaren.
 - Bekräfta att förbränningsfläkten fungerar genom att lyssna efter ljudet av en brinnande låga.
3. Om något i ovanstående punkter inte fungerar följer du instruktionerna i **Felsökning**.

MANUELL STARTPROCEDUR

1. Se till att temperaturreglaget är inställt på läget SMOKE. Sätt i strömkabelns kontakt i en jordat eluttag.
2. Kontrollera förbränningskammaren så att inget förhindrar korrekt tändning. Öppna locket på pelletstanken. Se till att det inte finns några främmande föremål i pelletstanken eller inmatningssystemet. Fyll på pelletstanken med torra, naturliga träpellets för grillning.
3. Öppna locket på behållaren. Ta bort grillkomponenterna för att exponera förbränningskammaren. Lägg en handfull pellets i förbränningskammaren. Spruta ett geléartat tändmedel eller annat lämpligt tändmedel över pelletsen. Det går även att använda en liten mängd tändmedel av fast bränsle, till exempel en blandning av sågspån och vax eller träflis. Lägg på ytterligare lite mer pellets i förbränningskammaren.

OBS! Använd inte sprit, olja, bensin, tändarvätska eller fotogen för att tända eller få fyr på glöden i grillen.

4. Tänd innehållet i förbränningskammaren med en lång tändsticka eller tändare. Låt tändmedlet brinna i 3–5 minuter. Försök inte lägga till mer tändmedel i förbränningskammaren. Det kan orsaka personskada.
5. Sätt tillbaka grillkomponenterna snabbt och försiktigt inuti huvudbehållaren. Fortsätt startcykeln med steg två av **Automatisk startprocedur**.

STÄNGA AV GRILLEN

1. När du har grillat klart med locket på huvudbehållaren stängt trycker du på strömknappen för att stänga av enheten och ställer in temperaturreglaget på OFF. Grillen startar sin automatiska avsvlningscykel. Inmatningssystemet slutar mata bränsle, lågan slocknar och fläkten fortsätter gå tills avsvlningscykeln är avslutad.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Alla Pit Boss®-enheter ger dig många års smakrika upplevelser med minimala rengöringsbehov. Följ de här tipsen för rengöring och underhåll av grillen:

1. PELLETSTANKEN

- Det rekommenderas att du matar ut alla pellets ur inmatningssystemet om grillen ska ställas undan under en längre period. Det gör du genom att helt enkelt köra grillen med en tom pelletstank tills alla pellets har matats ut ur inmatningsröret.

OBS! Använd en borste med långt handtag eller en grovdammsugare för att få bort kvarvarande pellets, sågspån och rester för en fullständig rengöring av pelletstanken.

- Rengör botten av pelletstanken från allt damm och skräp från ventilen i fläktens luftintag. När luckan till pelletstanken har tagits bort (se **Elkabeldiagram** för illustration) torkar du noga bort fettansamlingar direkt från fläktbladen. Detta säkerställer att luftflödet är tillräckligt för matningssystemet.

2. INVÄNDIGA YTOR

- Regelbunden rengöring av förbränningskammaren efter några gångers användning rekommenderas. Detta säkerställer ordentlig tändning och förhindrar att skräp eller aska ansamlas i förbränningskammaren.
- Använd en rengöringsborste (av mässing eller mjuk metall) med långt handtag till att avlägsna rester av mat eller avlagringar från grillgallren. Det är bäst att utföra rengöringen medan de fortfarande är varma från tidigare användning. Fettbrand orsakas av att för mycket stoft faller ner på grillkomponenterna i grillen. Rengör regelbundet grillen invändigt. Om det skulle uppstå en fettbrand låter du locket ligga på för att kväva elden. Om elden inte slocknar snabbt ska du avlägsna maten försiktigt, slå av grillen och låta locket vara stängt tills den har släckts helt. Pudra över lite bikarbonat om du har.
- Kontrollera fettkopp ofta och rengör om det behövs. Tänk på vilken typ av grillning du utför.

3. UTVÄNDIGA YTOR

- Torka av grillen efter varje användning. Använd varm tvållösning för att få bort fett. Använd inte ugnsgörare, slipmedel eller slipande rengöringssvampar på utsidan av grillen. **Inga målade ytor täcks av garantin, utan ingår i allmänna underhålls- och skötselrutiner.** Vid sprickor, slitage eller flagor kan ytorna bättras på med värmebeständig färg avsedd för grill.
- Använd ett grillöverdrag som skydd! Ett överdrag är det bästa skyddet mot väderpåverkan och föroreningar. När enheten ställs undan en längre tid ska den stå i garage eller förråd med överdrag.

TIDSHEMA FÖR RENGÖRINGSFREKVEN (NORMAL ANVÄNDNING)

ARTIKEL	RENGÖRINGSFREKVEN	RENGÖRINGSMETOD
Botten på huvudgrill	Efter 5–6 grilltillfällen	Skyffla ut, använd grovdammsugare för skräp
Förbränningskammare	Efter 2–3 grilltillfällen	Skyffla ut, använd grovdammsugare för skräp
Grillgaller	Efter varje grilltillfälle	Avbränning, borste med mässingstråd
Flamgrill	Efter 5–6 grilltillfällen	Skrapa huvudplattan med skjutreglage, rengör inte genom tvätt
Fettkopp	Efter varje grilltillfälle	Skrubbsvamp och tvållösning
Inmatningssystem	När pelletssäcken är tom	Låt inmatningsenheten mata ut sågspån, lämna pelletstanken tom
Elektriska komponenter på pelletstanken	En gång om året	Damma av insidan, torka fläktblad med tvållösning
Luftintagsventil	Efter 5–6 grilltillfällen	Damma, skrubbsvamp och tvållösning
Grilltermometer	Efter 2–3 grilltillfällen	Skrubbsvamp och tvållösning

TIPS OCH TEKNIKER

Följ dessa tips och tekniker från Pit Boss®-ägare, vår personal och kunder som du så blir du mer bekant med din grill:

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

- Håll allt rent i köket och grillområdet. Använd inte samma underlägg och redskap för det grillade köttet som när du bär ut och hanterat det råa köttet. Det förebygger korskontaminering av bakterier. Använd separata redskap för varje marinad och sås.
- Håll varm mat varm (över 60 °C, och håll kall mat kall (under 3 °C).
- En marinad ska aldrig sparas för senare användning. Om du vill servera den tillsammans med köttet ska du vara noga med att först koka upp den.
- Lagad mat ska inte lämnas ute i värmen längre än en timme. Lämna inte varm mat utanför kylskåp längre än två timmar.
- Tina och marinera kött i kylskåp. Tina inte upp kött i rumstemperatur eller på en bänkskiva. Bakterier kan växa och föröka snabbt i varma och fuktiga miljöer. Tvätta händerna noga i varmt vatten och tvålösning innan du börjar grilla och efter att du har hanterat kött, fisk och fågel.

2. FÖRBEREDELSE FÖR TILLAGNING

- Var förberedd eller **Mise en Place**. Det innebär att förbereda receptet, bränsle, tillbehör, redskap och alla ingredienser som du behöver, bredvid grillen innan du börjar. Läs även igenom hela receptet, från början till slut, innan du tänder grillen.
- Det är mycket praktiskt att använda grillmatta. En grillmatta skyddar däckat, uteplatsen eller stenläggningen från fläckar och spill.

3. TIPS OCH TEKNIKER FÖR GRILLNINGEN

- Tillför mer röksmak i köttet genom längre tillagning på lägre temperaturer (så kallat **långkok**). Fibrerna sluts i köttet vid en innertemperatur på 49 °C. Undvik att köttet torkar genom att spreja och pensla det.
- Stek köttet med locket stängt. Använd alltid en köttermometer för att fastställa innertemperaturen på maten du tillagar. **Rökning** med träpellets ger kött och fågel en rosa färg. Det rosa bandet (efter tillagning) brukar kallas rökring och prisas högt av utomhuskocken.
- Sockerbaserade såser är bäst lämpade att tillsättas i slutet av tillagningen för att förebygga att de bränns eller flamar upp.
- Lämna ett mellanrum mellan maten och kanterna på kärlet för korrekt värmefflöde. Om det blir trångt på grillen tar tillagningen längre tid.
- Använd en uppsättning långa tänger för att vända kött, och en stekspade för burgare och fisk. Om du använder ett spetsigt redskap, t.ex. en gaffel, går det hål i köttet så att saften rinner ut.
- Tillagning i en djup gryta tar längre tid än i en lågkantad form.
- Det är en bra idé att lägga lagad mat på ett uppvärmt fat så att den hålls varm. Rött kött, t.ex. en biff eller stek, ska med fördel vila flera minuter före servering. Det gör att saften som trängs upp till ytan av hettan kan rinna tillbaka in i köttet och ge mer smak.

FELSÖKNING

Lämplig rengöring, underhåll och användning av kvalitativt bränsle förebygger användningsproblem. Om Pit Boss®-grillen fungerar dåligt kan följande felsökning vara till hjälp. Vanliga frågor och svar finns på www.pitboss-grills.com. Du kan även kontakta en auktoriserad Pit Boss®-återförsäljare eller kundtjänst om du behöver hjälp.

WARNING! Dra alltid ur sladden innan grillen öppnas för kontroll, rengöring, underhåll eller service. Var noga med att grillen är helt avsvältnad för att undvika skada.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Inga strömlampor på kontrollpanelen	Temperaturreglaget är fortfarande av.	Vrid temperaturreglaget till en temperaturinställning.
	Ej ansluten till strömkälla	Se till att enheten är ansluten till en fungerande strömkälla. Återställ brytaren. Säkerställ att jordfelsbrytaren är på minst 10 ampere (se Elkabeldiagram för åtkomst till elektriska komponenter). Se till att alla kabelanslutningar sitter i ordentligt och är torra.
	Säkring har gått på kontrollpanelen	Ta bort åtkomstpanelen för pelletstanken (se Elkabeldiagram för illustration), tryck in plastflikarna som håller kontrollpanelen på plats och dra försiktigt i styrenheten inuti pelletstanken för att frigöra den. Kontrollera säkringen och om det finns en trasig ledning eller om ledningen är svart. I så fall måste säkringen bytas manuellt.
	Fel på kontrollpanelen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Lågan i förbränningskammaren tänds inte	Inmatningsenheten är inte påfylld	Innan enheten används första gången, eller om pelletstanken är helt tömd, måste inmatningsenheten fyllas på för att pellets ska matas fram i inmatningsröret. Om den inte fylls på slocknar tändaren innan pelletsen har nått fram till förbränningskammaren. Följ Påfyllningsprocedur för pelletstanken.
	Stopp i inmatningsmotorn	Ta bort grillkomponenterna från huvudbehållaren. Tryck på strömknappen för att slå på enheten, ställ in temperaturreglaget på SMOKE och kontrollera inmatningssystemet. Bekräfta visuellt att inmatningsenheten matar ner pellets i förbränningskammaren. Om det inte fungerar som det ska ringer du kundtjänst för hjälp eller reservdelar.
	Tändarfel	Ta bort grillkomponenterna från huvudbehållaren. Tryck på strömknappen för att slå på enheten, ställ in temperaturreglaget på SMOKE och kontrollera tändaren. Bekräfta att tändaren är igång genom att hålla handen ovanför förbränningskammaren och känna värmen. Bekräfta visuellt att tändaren sticker ut cirka 13 mm i förbränningskammaren. Om det inte fungerar korrekt följer du Manuell startprocedur för att fortsätta använda grillen. Du kan även ringa kundtjänst om du behöver hjälp eller en reservdel.
	Otillräckligt luftflöde genom förbränningskammaren	Kontrollera om det finns några ansamlingar av aska eller blockeringar i förbränningskammaren. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll vid ansamling av aska. Kontrollera fläkten. Kontrollera att den fungerar ordentligt och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om enheten är smutsig.
Blinkande punkter på LCD-skärmen	Tändaren är på	Detta är inte ett fel som påverkar grillen. Detta visar att enheten har ström och är i startläge (tändaren är på). Tändaren slås av efter fem minuter. När de blinkande punkterna försvinner justeras grillen till den valda temperaturen.
Blinkande temperatur på LCD-skärmen	Grilltemperaturen är lägre än 65 °C	Detta är inget fel som påverkar enheten, men det används för att visa att det finns risk för att lågan kan slockna. Kontrollera pelletstanken har tillräckligt bränsle eller om matningssystemet är blockerat. Ta bort pelletsen och följ instruktionerna i Skötsel och underhåll . Kontrollera grilltemperatursonden och följ instruktionerna i Skötsel och underhåll om den är smutsig. Kontrollera förbränningskammaren för ansamlingar av aska eller blockeringar och följ instruktionerna för ansamling av aska i Skötsel och underhåll . Kontrollera fläkten. Se till att den fungerar ordentligt och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna i skötsel och underhåll om den är smutsig. Kontrollera inmatningsmotorn för att bekräfta funktion (rotation), och se till att det inte finns någon blockering i inmatningsröret.
Felkoden "ErH"	Enheten är överhettad, troligen på grund av fettbrand eller överskottsbränsle.	Tryck på strömknappen för att slå av enheten och låta grillen svalna. Följ instruktionerna i Skötsel och underhåll . Efter underhåll tar du bort pelletsen och bekräftar att alla komponenter sitter där de ska. När enheten har svalnat trycker du på strömknappen för att slå på den igen och väljer önskad temperatur. Om felkoden fortfarande visas kontaktar du kundtjänst.

Felkoden "Er1"	Grilltermometer får ingen kontakt.	Ta bort luckan till pelletstanken (se Elkabeldiagram för illustration), och kontrollera om det finns några skador på temperatursondens kablar. Se till att temperatursondens Molex-kontakter sitter i ordentligt och är korrekt anslutna till kontrollpanelen.
Felkoden "ErP"	Enheten stängdes inte av korrekt senaste gången den var strömansluten. Strömavbrott under drift.	Säkerhetsfunktionen förhindrar automatisk omstart. Tryck på strömknappen för att slå av enheten, vänta två minuter och tryck sedan på strömknappen för att slå på enheten igen. Vrid temperaturreglaget till SMOKE eller önskad temperatur. Om felkoden fortfarande visas kontakta du kundtjänst.
Felkoden "noP"	Dålig anslutning vid anslutningsport Skadad köttsond Fel på kontrollpanelen	Koppla bort köttsonden från anslutningsporten på kontrollpanelen och anslut igen. Se till att köttsonden är ordentligt ansluten. Kontrollera om det finns tecken på skada i adapterändan. Om det fortfarande inte fungerar ringer du kundtjänst för reservdel. Kontrollera om det finns tecken på skador på köttsonden. Om den är skadad ringer du kundtjänst för reservdel. Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Grillen uppnår inte eller håller inte rätt temperatur	Otillräckligt luftflöde till förbränningskammaren Brist på bränsle, dålig bränsle kvalitet, blockering i matarsystemet Grilltermometer	Kontrollera förbränningskammaren och se om det finns ansamlingar av aska eller blockeringar. Följ instruktionerna för ansamling av aska i Skötsel och underhåll . Kontrollera fläkten. Se till att den fungerar ordentligt och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna i skötsel och underhåll om den är smutsig. Kontrollera inmatningsmotorn för att bekräfta att den fungerar, och se till att det inte finns någon blockering i inmatningsröret. När alla stegen ovan har slutförts startar du grillen, ställer in temperaturen på SMOKE och väntar i 10 minuter. Kontrollera att lågan är ljus och levande. Kontrollera att bränslenivån i pelletstanken är tillräcklig eller fyll på om den är låg. Om kvaliteten på träpelletsen är dålig, eller pelletsen är för långa, kan det orsaka blockering i matningssystemet. Ta bort pelletsen och följ instruktionerna i Skötsel och underhåll . Kontrollera temperatursondens status. Följ instruktionerna i skötsel och underhåll om den är smutsig. Kontakta kundtjänst för reservdel om den är skadad.
Grillen producerar för mycket eller missfärgad rök	Fettansamlingar Kvalitet på träpellets Förbränningskammaren är blockerad Otillräckligt luftintag för fläkten	Följ instruktionerna i Skötsel och underhåll . Ta bort fuktiga träpellets från pelletstanken. Följ instruktionerna i Skötsel och underhåll för att rengöra den. Byt ut med torr träpellets. Rensa förbränningskammaren på fuktigt träpellets. Följ Påfyllningsprocedur för pelletstanken . Kontrollera fläkten. Se till att den fungerar ordentligt och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna i skötsel och underhåll om den är smutsig.
Frekvent uppflammande	Tillagningstemperatur Fettansamlingar på grillkomponenter	Prova att grilla på en lägre temperatur. Fett har en flampunkt. Håll temperaturen under 176 °C när du grillar mat med mycket fett. Följ instruktionerna i Skötsel och underhåll .

ELKABELDIAGRAM

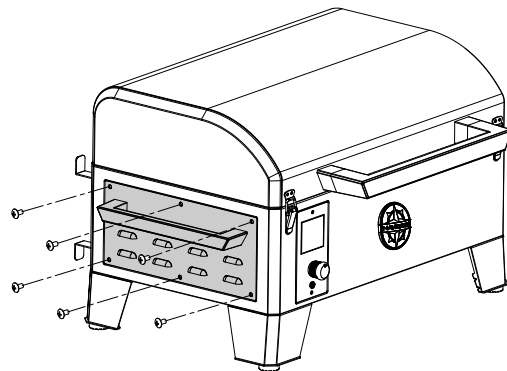
Det digitala kontrollpanelsystemet är en komplicerad och värdefull teknikdel. Skydda mot överspänning och kortslutning genom att kontrollera kabeldiagrammet nedan för att säkerställa att strömkällan är tillräcklig för drift av enheten.

PB – ELKRAV

220-240 V, 50 HZ, 220 W, TREPOLIG JORDAD KONTAKT

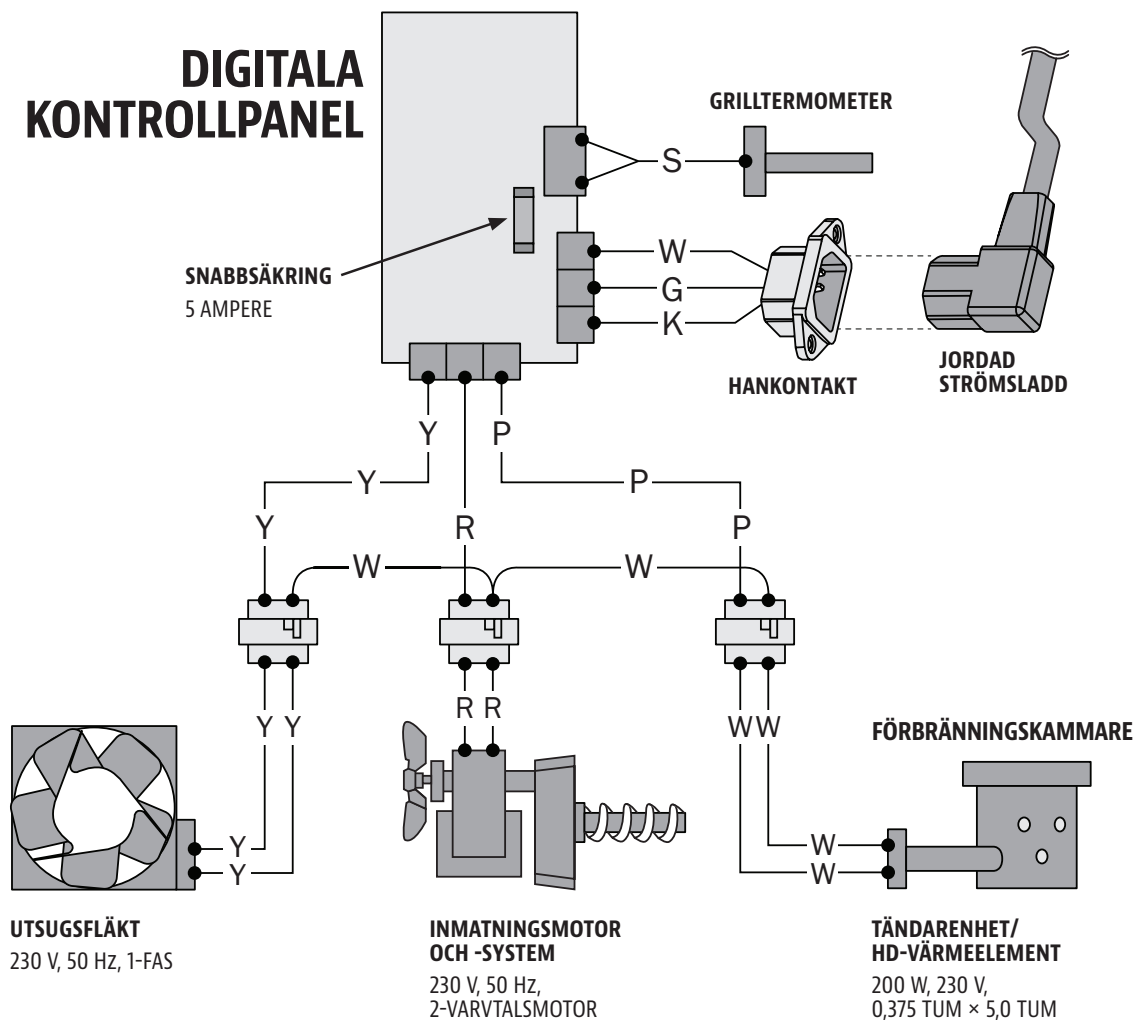
OBS! Elektriska komponenter som har godkänts i produktsäkerhetstest och av certifieringstjänster uppfyller en testtolerans på ±5-10 %.

LETA REDA PÅ OCH TA BORT DE SEX SKRUVARNA I LUCKAN PÅ PELLETTANKENS VÄNSTRA SIDA.



BRÄNSLETILL-
FÖRSELTAKT:
0.5 KG/H

DIGITALA KONTROLLPANEL



INDEX

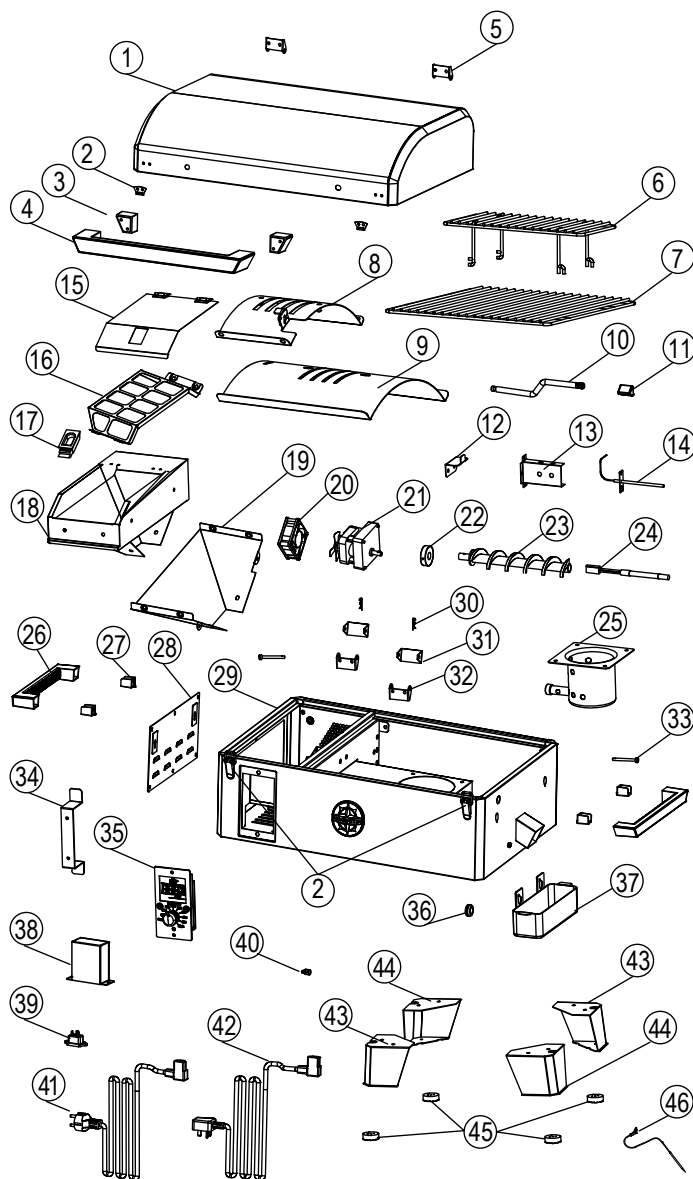
W : VIT
Y : GUL
P : LILA
R : RÖD
K : SVART
S : SILVER
G : GRÖN

SE

SVENSKA

RESERVDELAR

Delnr	Beskrivning
1	Lock (x 1)
2	Hasp (x 2)
3	Fäste med skruv (x 2)
4	Lockhandtag (x 1)
5	Gångjärn till lock (x 2)
6	Övre grillgaller (x 1)
7	Grillgaller (x 1)
8	Skjutreglage för flamgrill (x 1)
9	Huvudplatta för flamgrill (x 1)
10	Vevstake för flamgrill (x 1)
11	Handtag till vevstake för flamgrill (x 1)
12	Vänster gallerfäste för flamgrill (x 1)
13	Skydd för grilltermometer (x 1)
14	Grilltermometer (x 1)
15	Pelletstankens lock (x 1)
16	Pelletstankens säkerhetsskärm (x 1)
17	Lås för pelletstankens lock (x 1)
18	Pelletstankens hölje (x 1)
19	Styrplåt för pelletstanken (x 1)
20	Förbränningsfläkt (x 1)
21	Inmatningsmotor (x 1)
22	Nylonbussning (x 1)
23	Inmatningsenhet (x 1)
24	Tändare (x 1)
25	Förbränningskammare (x 1)
26	Sidohandtag (x 2)
27	Fäste för sidohandtag (x 4)
28	Pelletstankens lucka (x 1)
29	Eldstad/stomme (x 1)
30	R-stift (x 2)
31	Gångjärn B (x 2)
32	Gångjärn för stomme (x 2)
33	Stift (x 2)
34	Fäste för nätkabel (x 1)
35	Kontrollpanel (x 1)
36	Gummiring (x 1)
37	Fettkopp (x 1)
38	Vattentätt hölje för nätkabel (x 1)
39	Hankontakt (x 1)



Delnr	Beskrivning
40	Klämma för nätkabel (x 1)
41	Nätkabel - F-kontakt (x 1)
42	Nätkabel - G-kontakt (x 1)
43	Fot A (x 2)
44	Fot B (x 2)
45	Fotpackning (x 4)
46	Köttsond (x 1)

GARANTI

VILLKOR

För alla träpelletsgrillar från Pit Boss®, tillverkade av Dansons, medföljer en begränsad garanti från försäljningsdatumet för den ursprungliga ägaren. Garantin gäller från och med det ursprungliga inköpsdatumet. Bevis på inköpsdatumet eller kopia av det ursprungliga försäljningskvittot krävs för att garantin ska gälla. Kunder är föremål för avgifter för delar, frakt och expediering om de inte kan tillhandahålla inköpsbevis samt efter att garantin har löpt ut. Dansons ger fem (5) års garanti som omfattar defekter och utförande för alla delar, och fem (5) års garanti som omfattar elektriska komponenter. Dansons garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande för hela användningsperioden och den ursprungliga köparens ägandeperiod. Garantin täcker inte skador till följd av slitage, till exempel repor, bucklor, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av grillen påverkar inte dess prestanda. Reparation eller utbyte av någon del sträcker sig inte längre än den begränsade garantin utöver de fem (5) åren från inköpsdatumet.

Under garantiperioden är Dansons skyldighet begränsad till att byta ut defekta och/eller ej fungerande komponenter. Så länge garantiperioden gäller debiterar Dansons inte för reparation eller utbyte av återlämnade delar, förbetald frakt, om delarna visar sig vara defekta vid undersökning. Dansons ansvarar inte för transportkostnader, arbetskostnader eller exporttullar. Med undantag för vad som anges i dessa garantivillkor ska reparation eller utbyte av delar på det sätt och under den period som nämnts tidigare utgöra fullgörande av Dansons alla direkta och härledda ansvar och skyldigheter gentemot dig.

Dansons vidtar alla åtgärder för att använda material som är rostfria. Även med dessa skyddsåtgärder kan skyddsbeläggningarna äventyras av olika ämnen och förhållanden som Dansons inte råder över. Hög temperatur eller luftfuktighet, klor, industriångor, gödningsmedel, bekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar. Av dessa skäl täcker garantin inte rost eller oxidation, såvida inte grillkomponentens struktur är påverkad. Om något av ovanstående inträffar, se avsnittet för skötsel och underhåll för att förlänga enhetens livslängd. Dansons rekommenderar användning av ett överdragsskydd när grillen inte används. Denna garanti är baserad på normalt hushållsbruk och service av grillen, och ingen del av den begränsade garantin gäller för en grill som används i kommersiellt bruk.

UNDANTAG

Det finns ingen skriftlig eller underförstådd prestationsgaranti på grillar från Pit Boss® eftersom tillverkaren inte har någon kontroll över installation, användning, rengöring, underhåll eller typen av bränsle som används. Denna garanti kommer inte att gälla och Dansons har inget ansvar om din apparat inte har installerats, använts, rengjorts och underhållits i strikt överensstämmelse med denna bruksanvisning. All användning av gas som inte anges i denna bruksanvisning kan upphäva garantin. Garantin täcker inte delar som skadats eller gått sönder på grund av missbruk, felaktig hantering eller modifieringar. Varken Dansons eller auktoriserad Pit Boss®-återförsäljare ansvarar, rättsligt eller på annat sätt, för indirekt skada eller följdskada på egendom eller personer som uppstår till följd av användning av denna produkt. Oavsett om anspråk riktas mot Dansons baserat på brott mot denna eller någon annan typ av garanti, uttrycklig eller underförstådd enligt lag, ska tillverkaren under inga omständigheter ansvara för eventuella särskilda eller indirekta skador, följdskador eller andra skador av någon typ utöver det ursprungliga köpet av denna produkt. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inga anspråk ska riktas mot tillverkaren avseende någon garanti eller utfästelse. Vissa stater tillåter inte uteslutande eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

BESTÄLLA RESERVDELAR

Om du vill beställa reservdelar kontaktar du en lokal Pit Boss®-återförsäljare eller besöker vår onlinebutik på: www.pitboss-grills.com

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du har några frågor eller problem kontaktar du kundtjänst måndag–söndag kl. 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Avgiftsfritt: 1-877-303-3134 | Avgiftsfri fax: 1-877-303-3135

GARANTISERVICE

Kontakta närmaste Pit Boss®-återförsäljare för reparation eller reservdelar. Dansons begär inköpsbevis för att upprätta ett garantianspråk. Behåll därför ditt ursprungliga försäljningskvitto eller fakturan för framtida referens. Serie- och modellnummer för Pit Boss®-enheten finns på insidan av locket till pelletstanken. Skriv ner och spara numren nedan eftersom etiketten kan nästas eller på annat sätt bli oläslig.

MODELL

SERIENUMMER

INKÖPSDATUM

AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE

SE

SVENSKA

OHUTUSTEAVE

ENNE TOOTE KOKKUPANEMIST, KASUTAMIST VÕI PAIGALDAMIST LUGEGE LÄBI KOGU SEE JUHEND JA MÕISTKE SEDA. SEE TAGAB UUE PUIDUGRAANULITE GRILLI KÕIGE NAUDITAVAMA JA MURETUMA KASUTAMISE. SAMUTI SOOVITAME TEIL SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES HOIDA.

Enne toote kokkupanemist, kasutamist või paigaldamist lugege läbi kogu see juhend ja mõistke seda. See tagab uue puidugraanulite grilli kõige nauditavama ja muretuma kasutamise. Samuti soovitame teil see juhend edaspidiseks kasutamiseks alles hoida.

OHUD JA HOIATUSED

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

1. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus grilli külgedest peab olema vähemalt 305 mm (12 tolli) ja tagaosast 305 mm (12 tolli). **Ärge paigaldage seadet kergsüttivatele põrandatele ega kergsüttivate katetega kaetud põrandatele, välja arvatud juhul, kui pädevad asutused on seda lubanud.** Ärge kasutage seda seadet siseruumides, suletud või ventilatsioonita piirkonnas, kodudes, sõidukites, telkides ega garaažides. Seda puidugraanulitega seadet ei tohi asetada tuleohtliku lae ega katuse alla. Hoidke oma grilli kohas, kus puuduvad tuleohtlikud materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aurud ning vedelikud.

Kui rasv süttib, lülitage grill VÄLJA ja katke see kaanega seni, kuni tuli kustub. Lahutage toitejuhe. Ärge visake seadmele vett. Ärge proovige tuld lämmatada. Kasulik on kohapeal hoida kinnitatud kõigi tuleklasside (klass ABC) tulekustutit. Kui tulekahju väljub kontrolli alt, helistage tuletõrjesse.

2. Hoidke elektritoitekaablid ja kütus kuumadest pindadest eemal. Ärge kasutage grilli vihma käes ega veeallikate läheduses. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama tootja, tootja volitatud teenindus või sarnaselt kvalifitseeritud isik, et vältida ohtusid.
3. Kui te pole seadet mingi aja vältel kasutanud või olete seda hoiustanud, kontrollige, et põletusrestil poleks takistusi, punkris võõrkehi ega ventilaatori sisselaskeavas või korstnas ummistusi. Enne kasutamist puhastage. Seadme eluea pikendamiseks on vajalik regulaarne hooldus ja korrashoid. **Kui grilli hoitakse vihmaperioodil või kõrge õhuniiskusega aastaegadel väljas, tuleb jälgida, et punkrisse ei satuks vett.** Märjana või kokkupuutel niiske õhuga puidugraanulid paisuvad tugevalt, lagunevad ja võivad etteandesüsteemi ummistada. Enne mis tahes teenindus- või hooldustöid tuleb toide alati lahutada.

Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal või siis, kui grill on kuum. Enne teisaldamist veenduge, et tuli on täiesti kustunud ja grill on puudutades täiesti jahtunud.

4. Grilli kasutamisel on soovitatav kasutada kuumuskindlaid grillimis- või kaitsekindaid. Ärge kasutage tarvikuid, mis pole selle seadme jaoks ette nähtud. Ärge hoidke hoiukohas grilli all grilli kaant ega tuleohtlikke esemeid.
5. Selleks et vältida sõrmede, rõivaste või muude esemete kokkupuudet teoga etteandesüsteemiga, on seade varustatud metallist turvavõrega, mis on kinnitatud punkri sisse. Seda võret ei tohi eemaldada, v.a klienditeeninduse või volitatud edasimüüja loal.

Seda seadet tohivad kasutada lapsed, kes on vähemalt 8-aastased, ja inimesed, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme ohutuks kasutamiseks vajalikud juhised ja mõistavad seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet järelevalveta puhastada ega hooldada.

6. Grilli osad võivad olla väga kuumad ja tekitada raskeid vigastusi. Hoidke väikelapsed ja lemmikloomad kasutamise ajal eemal.
7. Ärge suurendage süüteseadme auke ega tulekoldeid. Selle hoiatuse eiramine võib põhjustada tulekahjuohtu ja kehavigastusi ning tühistab garantii.
8. Tootel võivad olla teravad servad või otsad. Kokkupuude võib vigastada. Käsitsege ettevaatlikult.

TUHA EEMALDAMINE

Tuhk tuleks panna tihedalt suletava kaanega metallmahutisse. Suletud tuhamahuti tuleks kuni tuha lõpliku kõrvaldamiseni asetada mittesüttivale põrandale või maapinnale, eemale kõigist tuleohtlikest materjalidest. Kui tuhk maetakse maha või hajutatakse lokaalselt muul viisil, tuleks seda hoida suletud mahutis seni, kuni kõik tuhaosakesed on täiesti jahtunud.

PUIDUGRAANULITEST KÜTUS

Selle pelletiküttega küpsetusseadme jaoks on ette nähtud ja heaks kiidetud ainult loodusliku puitpelletikütuse kasutamine. Mis tahes muu selles seadmes põletatud kütus tühistab garantii ja ohutuskaardi toime. Võite kasutada ainult täiesti looduslikke puitpelletteid, mis on ette nähtud põletamiseks pelletigrillides. Ärge kasutage lisanditega kütust. Puitpelletid on niiskuse suhtes väga tundlikud ja neid tuleks alati hoida õhukindlas anumal. Kui hoiate oma grilli pikemat aega kasutuseta, soovime ummistuste vältimiseks eemaldada grilli punkrist ja tigukonveierist kõik pelletid. Pelletikütte keskmine kütteväärtus on 8000-8770 BTU/LB, tuhasisaldus < 1%.

Ärge kasutage grillis tule süütamiseks ega õhutamiseks piiritust, bensiini, tulemasinavedelikku või petrooleumi. Hoidke kõiki selliseid vedelikke seadme kasutamisel eemal.

Trükkimise ajal ei ole grilli puidugraanulite jaoks tööstusstandardit, ehkki enamik puidugraanulite tehaseid kasutab kodumajapidamises kasutatavate puidugraanulite valmistamiseks samu standardeid. Lisateavet leiate lehelt www.pelletheat.org või *Puidugraanulite kütuse instituudist*.

Teie piirkonna puidugraanulite kvaliteedi ja brändikvaliteedi kohta saate teavet kohalikul edasimüüjal. Kuna kasutatavate puidugraanulite kvaliteedi ja niiskete puidugraanulite üle puudub kontroll, ei vastuta me halva kütusekvaliteedi põhjustatud kahju eest.

KREOSOOT

Kreosoot ehk nõgi on tõrvasarnane aine. Põlemisel tekitab see musta suitsu, mille jäägid on samuti musta värvi. Nõgi või kreosoot moodustub seadme valel kasutamisel, nt põletusventilaatori ummistuse, põletuspiirkonna puhastamata ja hooldamata jätmise või halva õhuvarustuse korral.

Selle seadme kasutamine on ohtlik, kui leek muutub tumedaks, tahmaseks või kui tulekolle on puidugraanulitega ületäitunud. Süttimisel tekitab see kreosoot äärmiselt kuuma ja juhutamatu tule, mis on sarnane tulega rasva põlemisel. Sel juhul lülitage seade VÄLJA, laske täielikult jahtuda ja kontrollige seejärel, kas see on korras ja selle puhtust. Tavaliselt koguneb see väljalaskepiirkondadesse.

Kui seadmes on moodustunud kreosoot, laske seadmel madalal temperatuuril soojeneda, lülitage seade välja ja pühkige kõik moodustised lapiga ära. Sarnaselt tõrvaga on seda soojana puhastada palju lihtsam, kuna see muutub vedelaks.

SÜSINIKMONOOKSIID (NN VAIKNE TAPJA)

Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja maitsetu gaas, mis tekib gaasi, puidu, propaani, söe või muu kütuse põlemisel. Süsinikmonooksiid vähendab vere võimet siduda hapnikku. Väike hapnikusisaldus veres võib põhjustada peavalu, pearinglust, nõrkust, iiveldust, oksendamist, unisust, segadust, teadvusekaotust või surma. Järgige neid juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei mürgitaks teid, teie perekonda ega teisi inimesi:

- Pöörduge arsti poole, kui teil või kellelgi teisel tekivad toiduvalmistamise ajal või seadme läheduses olles külmetuse või gripilaadsed sümptomid. Süsinikmonooksiidi mürgistus, mille võib kergesti segi ajada külmetuse või gripiga, avastatakse sageli liiga hilja.
- Alkohol ja narkootikumid suurendavad süsinikmonooksiidi mürgistuse mõju.

Süsinikmonooksiid on eriti mürgine emale ja lapsele raseduse ajal, imikutele, eakatele, suitsetajatele ning inimestele, kellel on probleeme vere- või vereringesüsteemiga, näiteks aneemia või südamehaigus.

OHUTUSLOEND

On kooskõlas standarditega EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





AUTORIÕIGUSE TEATIS

Autoriõigus 2021. Kõik õigused kaitstud. Ühtegi selle juhendi osa ei tohi mingil kujul ega mingil viisil kopeerida, edastada, transkribeerida ega salvestada ilma sellekohase kirjaliku loata

Dansons

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

Klienditeenindus

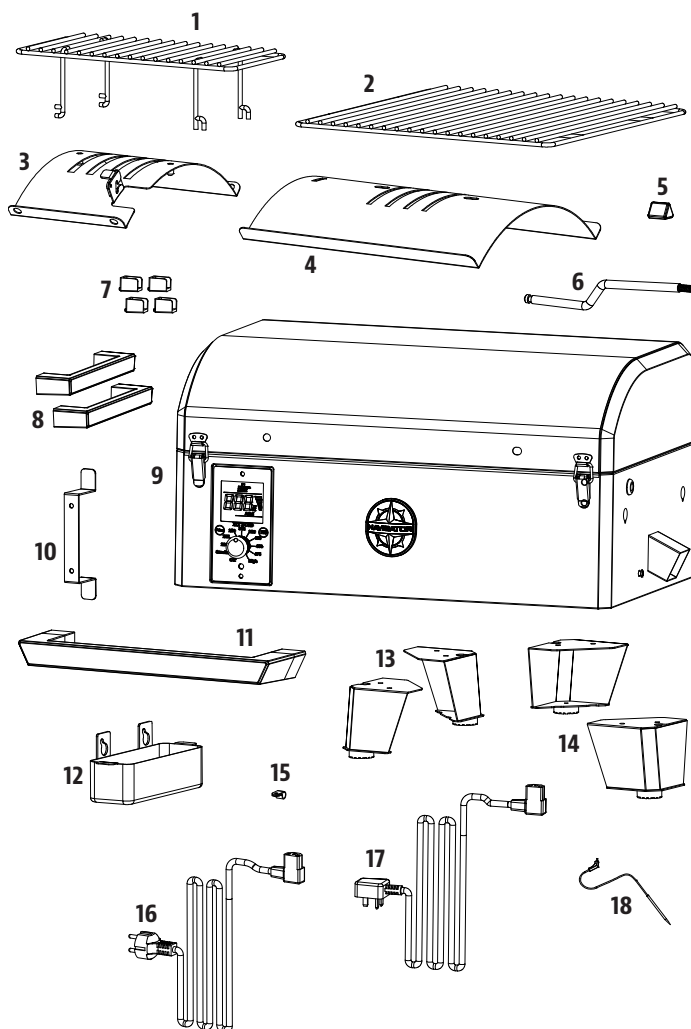
Esmaspäevast pühapäevani kell 4.00–20.00 PST (EN/FR/ES)
Tasuta: 1-877-303-3134; faks: 1-877-303-3135

SISUKORD

Ohutusteave	212
Osad ja andmed	216
Koostamise ettevalmistamine	217
Kokkupanemisjuhised	
Külgekäepidemete paigaldamine.....	217
Jalgade kinnitamine grilli külge.....	218
Kaane käepideme kokkupanemine.....	218
Leegihajuti komponentide paigaldamine	218
Küpsetuskomponentide paigaldamine.....	219
Toitekaabli hoidiku kinnitamine	219
Toitekaabli paigaldamine	219
Rasvanõu kinnitamine	220
Toiteallikaga ühendamine.....	220
Kasutusjuhised	
Grillimiskeskond	221
Grilli temperatuurivahemikud.....	222
Andurid	222
Juhtpaneel	223
Punkri eelkäivitus.....	224
Esimene kasutuskord - grilli puhtakspõletamine	224
Automaatne käivitamine.....	224
Käsitsi käivitamine.....	225
Grilli väljalülitamine.....	225
Korrashoid ja hooldus	226
Näpunäited ja tehnikad.....	227
Tõrkeotsing	228
Elektriskeem.....	230
Varuosad	231
Garantii	232

OSAD JA ANDMED

Nr	Kirjeldus
1	Ülemine küpsetusrest (1 tk)
2	Küpsetusrest (1 tk)
3	Leegihajuti kelk (1 tk)
4	Leegihajuti põhiplaat (1 tk)
5	Leegihajuti kohendamisvarda käepide (1 tk)
6	Leegihajuti kohendamisvarras (1 tk)
7	Külgkäepideme klamber (4 tk)
8	Külgkäepide (2 tk)
9	Põhitrumli/punkri koost (1 tk)
10	Toitekaabli hoidik (1 tk)
11	Kaane käepide (1 tk)
12	Rasvanõu (1 tk)
13	Jalg A (2 tk)
14	Jalg B (2 tk)
15	Toitekaabli klamber (1 tk)
16	Toitekaabel – F-pistik (1 tk)
17	Toitekaabel – G-pistik (1 tk)
18	Lihasond (1 tk)



MÄRKUS! Pideva tootearenduse tõttu võivad osad muutuda ilma ette teatamata. Kui seadme koostamisel jääb osasid puudu, pöörduge klienditeeninduse poole.

PB – ELEKTRINÕUDED

220-240 V, 50 Hz, 220 W, 3-HARULINE MAANDATUD PISTIK

MUDEL	KOOSTATUD SEADE (LxKxS)	SEADME KAAL	KÜPSETUSALA	TEMPERatuurIVAHEDIK
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 X 19.09 X 14.88 TOLLI	19.7 KG / 43.43 LB	PÕHIALA - 1,235.86 CM ² / 191.56 RUUTTOLLI ÜLEMINE RAAM - 419.85 CM ² / 65.0 RUUTTOLLI KOKKU - 1,655.71 CM ² / 256.56 RUUTTOLLI	82-260°C / 180-500°F

KOOSTAMISE ETTEVALMISTAMINE

Osad asuvad kogu tarnekarbis, ka grilli all. Pärast kaitsva tarnekarbi eemaldamist kontrollige grilli, osasid ja riistvara mullipakendit. Enne kokupanekut eemaldage grilli välised ja sisemised pakendimaterjalid, seejärel vaadake läbi ja kontrollige kõiki osi, lähtudes osade loendist. Kui mõni osa puudub või on kahjustatud, ärge proovige seadet koostada. Transpordikahju ei kuulu garantii alla. Varuosade saamiseks pöörduge edasimüüja või ettevõtte Pit Boss® klienditeeninduse poole esmaspäevast pühapäevani kell 4.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Tasuta: 1 877 303 3134 | Tasuta faks: 1 877 303 3135

TÄHTIS! Selle seadme paigaldamine kahekesi on kergem (kuid mitte vajalik).

Paigaldamiseks vajalikud tööriistad on kruvikeeraja ja lood. Tööriistad komplekti ei kuulu.



KOKKUPANEMISJUHISED

TÄHTIS! Enne juhiste järgi kokupanemist on soovitatav lugeda iga etapp täielikult läbi. Ärge pingutage kruvisid lõpuni enne, kui selle etapi kõik kruvid on paigaldatud.

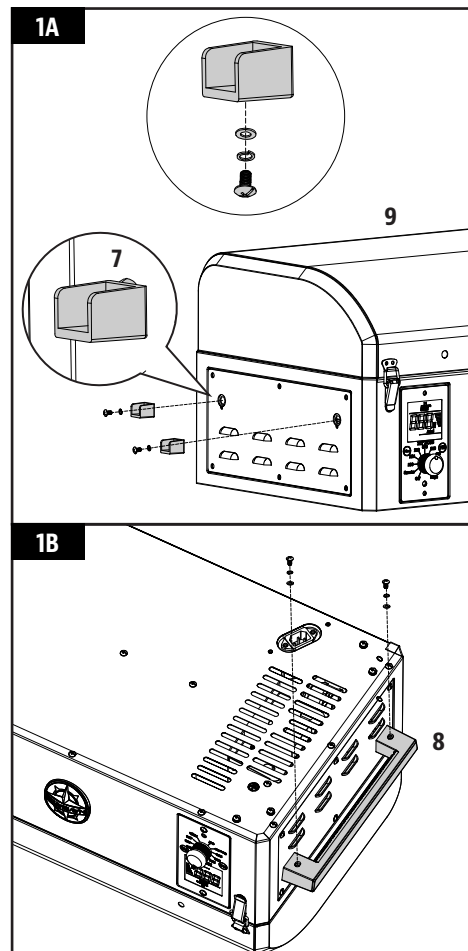
1. KÜLGKÄEPIDEMETE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

- 4 x Külgkäepideme klamber (nr 7)
- 2 x Külgkäepide (nr 8)
- 1 x Põhitrumli/punkri koost (nr 9)

Paigaldus:

- Pange põrandale tükk pappi, et vältida kokupanemise ajal seadme ja osade kriimustamist. Eemaldage kaane seest kõik osad.
- Eemaldage neljalt külgkäepideme klambrit kaks eelpaigaldatud kruvi, lukustusseibi ja seibi. Asetage need kõrvale.
- Eemaldage kaks eelpaigaldatud kruvi seadme vasakult külgpaneelilt (punkri pääsupaneelil). Kinnitage kaks külgkäepideme klambrit vasaku külgpaneeli külge, kasutades neidsamu kruvisid, mille just eemaldasite. Paigaldage samamoodi teised kaks külgkäepideme klambrit seadme parema külgpaneeli külge. Vt joonist 1A.
- Järgmiseks keerake seade ettevaatlikult tagurpidi. Paigaldage kumbki külgkäepide külgkäepideme klambritesse, kasutades külgkäepideme klambritelt eemaldatud kruvisid, lukustusseibe ja seibe. Vt joonist 1B.



EE

EESTI KEEL

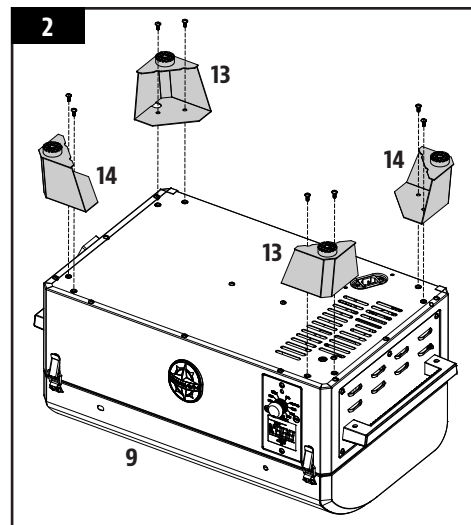
2. JALGADE KINNITAMINE GRILLI KÜLGE

Vajalikud osad:

- 1 x Põhitrumli/punkri koost (nr 9)
- 2 x Jalg A (nr 13)
- 2 x Jalg B (nr 14)

Paigaldus:

- Eemaldage kaheksa eelpaigaldatud kruvi seadme põhjapaneeli nurkadest (igast nurgast kaks).
- Kinnitage jalg A kahe eelnevalt eemaldatud kruvi abil põhjapaneeli nurka (juhtpaneelile lähimasse). Korrake sama toimingut vastasnurgas teise jalaga A.
- Kinnitage jalg B põhjapaneeli ülejäänud kahte nurka, kasutades kummagi jala jaoks kaht kruvi.



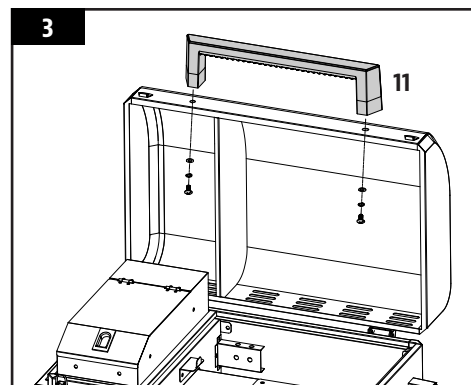
3. KAANE KÄEPIDEME KOKKUPANEMINE

Vajalikud osad:

- 1 x Kaane käepide (nr 11)

Paigaldus:

- Eemaldage kaane käepideme otstest eelpaigaldatud kruvid, lukustusseibid ja seibid. Pange kruvile lukustusseib ja seib, seejärel lükake kruvi seestpoolt väljapoole läbi trumli kaane. Keerake kruvi (seestpoolt) käsitsi kaane käepidemesse. Paigaldage samuti kaane käepideme teine ots.



4. LEEGIHAJUTI KOMPONENTIDE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

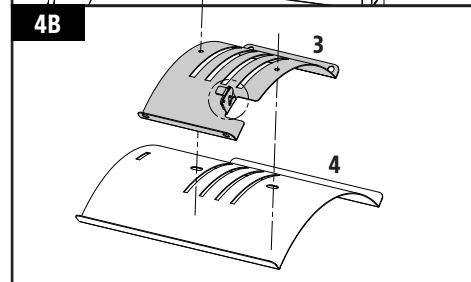
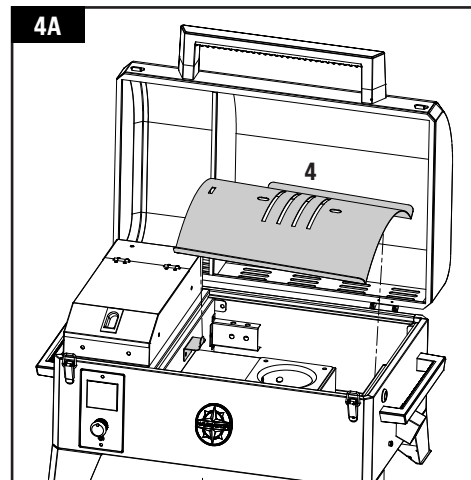
- 1 x Leegihajuti kelk (nr 3)
- 1 x Leegihajuti põhiplaat (nr 4)
- 1 x Leegihajuti kohendamisvarda käepide (nr 5)
- 1 x Leegihajuti kohendamisvarras (nr 6)

Paigaldus:

- Sisestage leegihajuti põhiplaat põhitrumlisse, vasak pool ees. Toetage leegihajuti põhiplaadi pilu vasaku külje servasakile, seejärel toetage parem külg põhitrumli sisseehitatud servale (seespool paremal), mis juhib rasva rasvanõusse. See jääb veidi allasuunatud nurga alla. Vt joonist 4A.

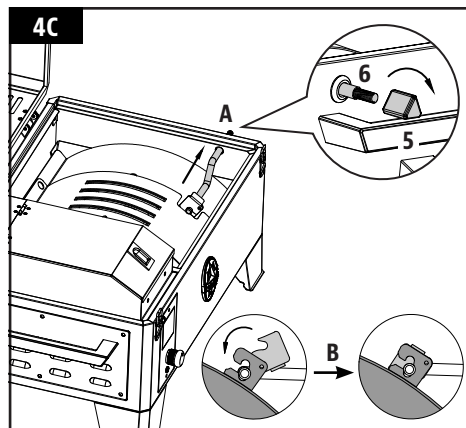
TÄHTIS! Kui leegihajuti põhiplaat asub trumli põhjas, on see valesti paigaldatud. Leegihajuti põhiplaat peab paiknema nurga all selliselt, et vasak pool oleks paremast kõrgemal. Selle osa halb paigaldus võib tekitada kahjustusi grilli trumlile.

- Asetage leegihajuti liugur leegihajuti põhiplaadile, kattes piluavad. Veenduge, et tõstetud sakk oleks paremal, et küpsetamise ajal hõlpsalt reguleerida otsest või kaudset leeki. Vt joonist 4B. Leegihajuti mõlemad osad on kergelt kaetud õliga, et vältida roostetamist tarnimise ajal.



- Järgmiseks eemaldage leegihajuti reguleerimisvardalt selle käepide. Sisestage leegihajuti reguleerimisvarras läbi ava põhitrumli paremal küljel. Lisage leegihajuti reguleerimisvarda käepide tagasi trumlist väljaulatuvale osale. Järgmisena libistage reguleerimisvarda sälguga ots lukustusmehhanismi leegihajuti liuguri küljes, millega saate reguleerimiseks pääsu leegihajuti liugurile põhiplaadil. Vt toiminguid joonisel 4C.

MÄRKUS. Kui leegihajuti liugur on avatud ja kasutatakse otsest leeki, ärge jätke grilli hetkekski järelevalveta.



5. KÜPSETUSKOMPONENTIDE PAIGALDAMINE

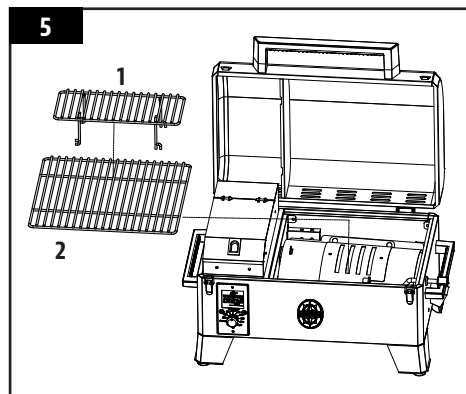
Vajalikud osad:

- 1 x Ülemine küpsetusrest (nr 1)
- 1 x Küpsetusrest (nr 2)

Paigaldus:

- Asetage küpsetusrest põhigrilli sees olevale ülemisele servale.
- Asetage ülemine küpsetusraam küpsetusresti kohale. Ülemise küpsetusraami saab paigaldada soovikohaselt.

MÄRKUS. Küpsetusrestide pruunistus- ja grillimisjõudluse säilitamiseks on vajalik regulaarne hooldus ja korrashoid.



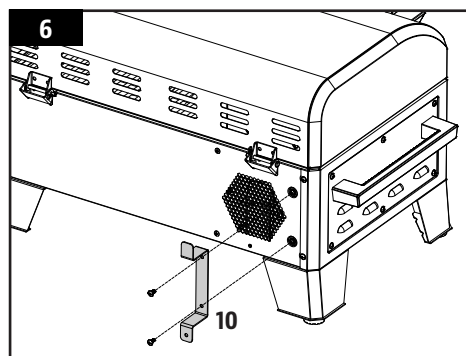
6. TOITEKAABLI HOIDIKU KINNITAMINE

Vajalikud osad:

- 1 x Toitekaabli hoidik (nr 10)

Paigaldus:

- Eemaldage seadme tagapaneelilt kaks eelnevalt paigaldatud kruvi. Kinnitage toitekaabli hoidik eelnevalt eemaldatud kahe kruvi abil nurka.



7. TOITEKAABLI PAIGALDAMINE

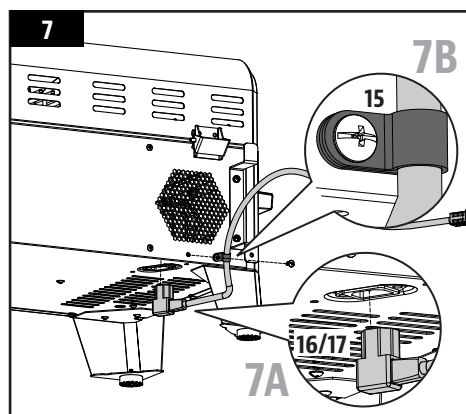
MÄRKUS. Kaasas on kaks toitekaablit. Valige toitekaabel, mis on vajalik teie piirkonnas.

Vajalikud osad:

- 1 x Toitekaabli klamber (nr 15)
- 1 x Toitekaabel (nr 16 või 17)

Paigaldus:

- Paigaldage toitekaabli klamber toitekaablile. Seejärel sisestage toitekaabel seadme põhjal olevasse soonde. Vt joonist 7A.
- Kinnitage toitekaabli klamber ventilatsioonitava all asuva eelnevalt paigaldatud kruviga tagapaneelile. Vt joonist 7B.



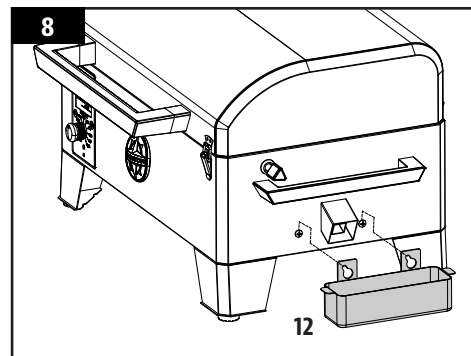
8. RASVANÕU KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Rasvanõu (nr 12)

Paigaldus:

- Paigutage rasvanõu põhitrumli külgpaneeli eelpaigaldatud kruvidest kahele. Rasva mahatilkumise vältimiseks vajutage rasvanõud allapoole, kuni see on kruvidel loodis.
- Seade on nüüd täielikult koostatud.

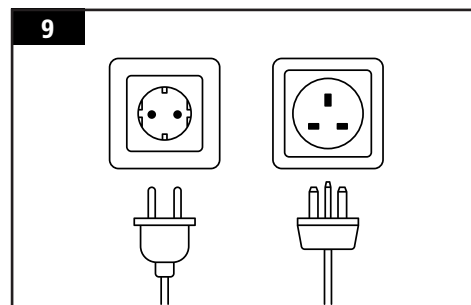


9. TOITEALLIKAGA ÜHENDAMINE

MÄRKUS! Enne toote Pit Boss® ühendamist mis tahes pistikupesaga veenduge, et temperatuuri pöördnupp on asendis OFF (VÄLJAS).

- **STANDARDPESA**
Selle seadme tööks on vaja 220–240 V, 50 Hz, 220 W. See peab olema kolmeaharuline maandusega pistik. Enne kasutamist veenduge, et maandatud ots ei ole katki. Juhtpaneel kasutab 220–240-voldist kiirkaitset, et kaitsta paneeli süüteseadme eest.
- **TEEL**
Lahutage süüteseadme peajuhtmestikust. Käivitage seade käsitsi. Seade Pit Boss® töötab 12-voldise 100-vatise muunduriga, mis on ühendatud auto pistikupesaga. Automaatse süüteseadme kasutamiseks on soovitatav kasutada vähemalt 1000-vatist muundurit.

TÄHTIS! Kui seadet ei kasutata, lahutage seade toiteallikast.



KASUTUSJUHISED

Tänapäevase elustiili juures, kus süüakse tervislikke ja toitainerikkaid toite, tuleb kaaluda rasva tarbimise vähendamist. Üks paremaid viise rasva vähendamiseks dieedis on madala rasvasisaldusega toidu valmistamise meetod, näiteks grillimine. Kuna puidugraanulite grillis kasutatakse naturaalseid puidugraanuleid, jääb lihale rikkalik puidumaitse, mis vähendab vajadust kõrge suhkrusisaldusega kastmete järele. Selles kasutusjuhendis märkate rõhuasetust toidu aeglasele grillimisele MADALAL või KESKMISEL temperatuuril.

GRILLIMISKESKKOND

1. KUHU GRILL ÜLES SEADA

Kõigi väliseadmete puhul mängivad välised ilmastikutingimused suurt rolli teie grilli töös ja küpsetusaegade valikus, mis on vajalikud täiuslike roogade valmistamiseks. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus seadmetest Pit Boss® peab olema vähemalt 305 mm (12 tolli) ja seda kaugust tuleb seadme käitamisel hoida. Seda seadet ei tohi asetada tuleohtliku lae ega katuse alla. Hoidke oma grilli kohas, kus puuduvad tuleohtlikud materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aurud ning vedelikud.

2. KÜPSETAMINE KÜLMA ILMAGA

Kui õues muutub ilm jahedamaks, ei tähenda see seda, et grillimishooaeg on läbi. Karge jahe õhk ja suitsutatud toitade taevane aroom aitavad ravida teie talvist nukrust. Järgige neid soovitusi oma grilli nautimiseks jahedamatel kuudel:

- Kui madalatel temperatuuridel suitsutamine ebaõnnestub, tõstke sama tulemuse saavutamiseks pisut temperatuuri.
- Olge organiseeritud – enne õue suundumist seadke kõik vajalik köögis valmis. Talvel viige grill tuule ja otsese külma eest varju. Kontrollige kohalikke norme, mis käsitlevad teie grilli kaugust teie kodust ja/või muudest tarinditest. Pange kõik vajalikud ajad alusele, siduge kokku ja tehke see ära!
- Välistemperatuuri jälgimiseks pange oma küpsetusala lähedusse välitermomeeter. Pidage päevikut või registreerige küpsetisi, välistemperatuuri ja küpsetusaega. See aitab teil hiljem otsustada, mida küpsetada ja kui kaua see aega võtab.
- Väga külma ilmaga pikendage eelsoojendusaega vähemalt 20 minuti võrra.
- Ärge tõstke kaant rohkem kui vaja. Külmad tuuleilid võivad teie grilli täiesti maha jahutada. Olge serveerimisajaga paindlik ja pikendage küpsetusaega iga kord, kui avate kaane.
- Pange soojendatud vaagen või nõukaas valmis, et hoida oma toit soojana, kui käite vahepeal ära.
- Talviseks küpsetamiseks on ideaalsed toidud sellised, mis nõuavad vähe tähelepanu, näiteks praed, terved kanad, ribid ja kalkun. Tehke toiduvalmistamine veelgi kergemaks, lisades juurde lihtsaid toiduaineid, näiteks köögivilju ja kartuleid.

3. KÜPSETAMINE KUUMA ILMAGA

Kui ilm soojeneb, küpsetusaeg lüheneb. Järgige neid soovitusi oma grilli nautimiseks soojadel kuudel:

- Reguleerige küpsetustemperatuur madalamale. See aitab vältida soovimatuid leegitsusi.
- Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks kasutage lihatermomeetrit. See aitab vältida liha üleküpsemist ja kuivamist.
- Isegi kuuma ilmaga on siiski parem küpsetada suletud grillikaanega.
- Saate toitu soojas hoida, kui pakite selle fooliumisse ja asetate isoleeritud jahutusasti. Mässige fooliumisse pakitud toidu ümber ajalehepaber – see hoiab toidu 3 kuni 4 tundi soojana.

GRILLI TEMPERatuurIVAHemIKUD

Temperatuurinäit juhtpaneelil ei pruugi täpselt vastata termomeetri näidule. Kõik järgnevalt loetletud temperatuurid on ligikaudsed ja neid mõjutavad järgmised tegurid: välisõhu temperatuur, tuule kiirus ja suund, kasutatava puidugraanulite kütuse kvaliteet, kaane avamine ja küpsetatava toidu kogus.

- **KÕRGE TEMPERatuur (205-260°C / 401-500°F)**

Seda vahemikku on kõige parem kasutada suure kuumusega pruunistamiseks ja grillimiseks. Kasutage koos leegihajutiga (kelguplaat) küpsetamiseks hajutatud või otsesel leegil. Avatud **leegihajuti** korral kasutatakse otsest leeki väheküpsetatud lihalõikude, aga ka leegiga veidi kokku puutunud köögiviljade, küüslauguleibade ja muu valmistamiseks. Kui **leegihajuti on suletud**, ringleb õhk trumlis ja toob kaasa konveksioonisoojuse. Kõrget temperatuuri kasutatakse ka grilli eelsoojendamiseks, küpsetusrestide puhtaks põletamiseks ja külmal del ilmal del tugevaks kuumutamiseks.

- **KESKMINE TEMPERatuur (135-180°C / 275-356°F)**

See vahemik sobib kõige paremini küpsetamiseks, röstimiseks ja aeglaselt suitsutatud toidu valmistegemiseks. Küpsetamine sellisel temperatuuril vähendab tunduvalt rasva süttimise tõenäosust. Veenduge, et leegihajuti kelk oleks suletud asendis, kattes pilude avad. Suurepärase vahemik peekonisse mähitud toidu valmistamiseks või siis, kus soovite toiduvalmistamist paindlikult reguleerida.

- **MADAL TEMPERatuur (82-125°C / 180-257°F)**

Seda vahemikku kasutatakse aeglaseks röstimiseks, suitsuse maitse tugevdamiseks ja toitude soojana hoidmiseks. Lisage rohkem suitsumaitset ja hoidke liha mahlasemana, küpsetades seda kauem madalamal temperatuuril (teisisõnu **madal ja aeglane**). Väga soovitatav suure kalkuni küpsetamiseks tänapühadel, mahlaka singi küpsetamiseks lihavõttepühade ajal või suure prae küpsetamiseks pühaderoaks.

Suitsutamine on tõelise grillimise variatsioon ja on tõeliselt puidugraanulitega grillimise peamine eelis. **Kuumsuitsutamist**, teisisõnu **madalal tulel ja aeglast** küpsetamist, tehakse tavaliselt temperatuurivahemikus 82–125 °C / 180–257 °F. Kuumsuitsutamine toimib kõige paremini siis, kui on vaja pikemat küpsetusaega, näiteks suurte liha-, kala- või kanatükkide valmistamisel.

NÄPUNÄIDE. Selle hõrgu maitse tugevdamiseks lülitage sisse (madalal) temperatuurivahemikul suitsutamine kohe, kui olete toidu grilli asetanud. See võimaldab suitsul tungida läbi liha.

Kõige tähtsam on katsetada suitsutamise kestust roa valmimiseks. Mõned välikokad eelistavad suitsutada küpsetamise lõpus, hoides toitu soojana kuni serveerimiseni. Harjutamine teeb meistriks!

ANDURID

- **GRILLI ANDUR**

Grilli andur asub põhitrumli tagaseinal vasakul. See on väike vertikaalne roostevaba terase tükk. Grilli andur mõõdab seadme sisetemperatuuri. Kui temperatuuri reguleeritakse juhtpaneelil, mõõdab grilli andur seadmesisest tegelikku temperatuuri ja reguleerib selle soovitud temperatuurile.

TÄHTIS. Teie seadme temperatuuri mõjutavad oluliselt väliskeskkonna ilm, kasutatavate puidugraanulite kvaliteet, puidugraanulite liik ja küpsetatava toidu kogus.

- **LIHASOND**

Lihasond mõõdab liha sisetemperatuuri grillis, sarnaselt siseahjuga. Ühendage lihasondi adapter juhtpaneelil oleva lihasondi ühenduspesaga ja sisestage roostevabast terasest lihasond liha kõige paksemasse ossa ning temperatuur kuvatakse juhtpaneelil. **Veendumaks, et lihasond oleks ühenduspesaga korralikult ühendatud, tunnetage ja kuulake selle sobitumist klõpsuga oma kohale.**

MÄRKUS. Kui sisestate lihasondi lihasse, veenduge, et lihasond ja lihasondi juhtmeid ei satuks otsekontakti leegi või liigse kuumusega. See võib lihasondi kahjustada. Viige juhe läbi põhigrilli vasakul küljel asuva ava või läbi põhigrilli ülaosa (grillikaane hingede lähedal). Kui lihasondi ei kasutata, eemaldage see ühenduspesast ja pange kaitstud ja puhtana kõrvale.

JUHTPANEEL

JUHTSEADE	KIRJELDUS
	LCD-ekraani kasutatakse seadme teabekeskusena. LCD ekraanil kuvatakse praegune grilli temperatuur (ACTUAL) ja lihaandurite temperatuure (MP1). Vilkuv LCD ekraan annab märku sellest, et seade ühendati vahelduvvooluvõrku. Ekraan vilgub kolm korda ja lülitub välja.
	Näitab ühendatud lihaanduri temperatuuri.
Actual	Näitab seadme praegust temperatuuri.
Set	Näitab valitud soovitud temperatuuri.
	Näitab, et tigukonveieri mootor pöörleb ja edastab tulekoldesse pelleteid.
	Näitab, et süüteseade on sisse lülitatud. Seadme esmakäivitusel töötab süüteseade käivitustsükli ajal pidevalt.
	Näitab, et ventilaator töötab. Kui grill töötab, on ventilaator sisse lülitatud.
NO PELLETT	Näitab, et tigukonveieri mootor ei saa enam tulekoldesse pelleteid edastada. Tõenäoliselt on punker tühi ja see on vaja uuesti täita.
	Vajutage ja hoidke all nuppu Prime (eelkäivitus), et lisada tulekoldesse lisa-annus pelleteid. Selle abil saab enne trumlikaane avamist lisada koldesse rohkem kütust, mille tulemusena soojus taastub kiiremini. Seda saab kütuse lisamiseks kasutada ka suitsutamise ajal, et suurendada puhta suitsumaitse intensiivsust. Tulekolde ületäitmine võib grilli trumli värvi kahjustada.
	Temperatuuri vahetamise nuppu kasutatakse, et muuta temperatuurinäitu LED-ekraanil. Vajutage nuppu, et eelistuse järgi lülitada ümber Fahrenheiti (°F) või Celsiuse (°C) skaalale. Vaikimisi on seatud Celsiuse skaala.
	Temperatuuri reguleerimise pöördnupp võimaldab seada soovitud temperatuuri. Nuppu pöörates saate valida suitsutamise Smoke, ühe kaheksast eelseatud temperatuurist või kõrge temperatuuri High. Nupu pööramisel reguleeritakse LCD ekraanil seatud temperatuuri näitu.
OFF	Temperatuuri reguleerimise pöördnupul olev säte Off (Väljas) on seadme väljalülitusrežiim. Kui valitud on see säte, siis seade ei tööta.
SMOKE	Seade Smoke (Suits) temperatuuri reguleerimise pöördnupul on seadme madalaim suitsutamisrežiim. Grill suudab töötada madalaimal temperatuuril ilma ära kustumata.
HIGH	Seade High (Kõrge) temperatuuri reguleerimise pöördnupul on seadme kõrgeim kuumutustase. Grill töötab kõrgeimal temperatuuril. Kui kaas on avatud, töötab grill sellel kiirusel, et kompenseerida trumli kuumuse kadu.
	Juhtpaneeli esiküljel olev pistikupesa on lihaanduri jaoks. Kui lihaandur on ühendatud, kuvatakse LCD ekraanil temperatuur. Kui lihaandurit ei kasutata, lahutage adapter ühenduspesast.



PUNKRI EELKÄIVITUS

Neid juhiseid tuleks järgida grilli esmasel süütamisel ja iga kord, kui puidugraanulid saavad grillis otsa. Tigukonveier tuleb eelkäivitada, et puidugraanulid saaksid liikuda kogu teokonveieri pikkuses ja täita tulekolde. **Kui seda pole eelkäivitatud, aegub süüteseade enne puidugraanulige süütamist ja tuli ei sütti.** Punkri eelkäivitamiseks tehke järgmist.

1. Avage punkri kaas. Veenduge, et punkris poleks võõrkehi ega teoga etteandesüsteemi põhjas ummistusi.
2. Eemaldage grilli seest kõik küpsetuskomponendid. Leidke üles põhitrumli põhjas olev tulekolle.
3. Ühendage toitejuhe toiteallikaga. Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu ja keerake temperatuuri reguleerimise pöördnupp asendisse SUITS. Kontrollige järgnevat.
 - Kas teokonveieri pöörlemist on kuulda? Asetage käsi tulekolde kohale ja kontrollige kas õhk liigub. Ärge pange kätt ega sõrmi tulekoldesse. See võib põhjustada vigastusi.
 - Umbes ühe minuti pärast peaksite tundma süütelõhna ja õhu soojenemist tulekoldes. Süüteseadme ots ei helenda punaselt, kuid läheb väga kuumaks ja põletab. Ärge süüteseadet puudutage.
4. Kui olete veendunud, et kõik elektriosad töötavad õigesti, vajutage seadme väljalülitamiseks toitenuppu.
5. Täitke punker täislooduslike grilli puidugraanulitega.
6. Vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu. Hoidke temperatuuri reguleerimise pöördnuppu asendis SUITS. Vajutage ja hoidke all nuppu Eelkäivitus seni, kuni näete grilli sees tigukonveierist tulnud puidugraanuleid. Kui puidugraanulid hakkavad tulekoldesse kukkuma, vabastage nupp Eelkäivitus.
7. Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.
8. Paigaldage küpsetuskomponendid uuesti põhitrumlisse. Grill on nüüd kasutamiseks valmis.

ESIMENE KASUTUSKORD - GRILLI PUHTAKSPÕLETAMINE

Pärast punkri eelkäivitust ja enne seda, kui hakkate esimest korda oma grillil küpsetama, on oluline grill põletamisega puhastada. Käivitage grill ja laske sel töötada suuremal temperatuuril kui 176 °C / 350 °F (kinnise kaanega) 30–40 minutit, et grill põletamisega ära puhastada ning võõrainetest vabaneda.

AUTOMAATNE KÄIVITAMINE

1. Ühendage toitejuhe maandatud toiteallikaga. Avage peatrumli kaas. Kontrollige tulekollet, et veenduda takistuste puudumises õigeks süütamiseks. Avage punkri kaas. Veenduge, et punkris ja teoga etteandesüsteemis poleks võõrkehi. Täitke punker lehtpuust täislooduslike grilli puidugraanulitega.
2. Veenduge, et temperatuuri reguleerimise pöördnupp oleks asendis SUITS. Vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu. See aktiveerib käivitustsükli. Teoga etteandesüsteem hakkab pöörlema, süüteseade hakkab hõõguma ja ventilaator tarnib tulekoldesse õhku. Käivitustsükli hakkab grill suitsu tekitama. Käivitustsükli ajal peab trumli kaas olema avatud. Veenduge, et käivitustsükkel oleks õigesti käivitunud, kuulates põlemismüinat ja pannes tähele soojuse teket.
3. Kui tugev valge suits ära kaob, on käivitustsükkel lõppenud ja olete valmis nautima grillimist soovitud temperatuuril.

TOIMINGUD SÜÜTAMISE NURJUMISE KORRAL

Kui mingil põhjusel elektriline süütamine ei õnnestu või grilli leek kustub küpsetamise ajal, kontrollige järgmist või käivitage grill käsitsi.

1. Veenduge, et temperatuuri reguleerimise pöördnupp oleks asendis SUITS. Avage trumli kaas. Eemaldage seest küpsetuskomponendid. Eemaldage tulekoldest kõik põlemata puidugraanulid ja tuhk. Vigastuste vältimiseks ära puudutage süüteseadet, kuna see võib olla väga kuum.
2. Kui kõik küpsetuskomponendid on eemaldatud ja puhastatud, vajutage toitenuppu, et lülitada seade sisse. Kontrollige järgmist.
 - Veenduge visuaalselt süüteseadme töös, asetades käe tulekolde kohale ja tunnetades kuumust.
 - Veenduge visuaalselt, et süüteseade ulatuks tulekoldesse umbes 13 mm / 0,5 tolli pikkuselt.
 - Veenduge visuaalselt, et tigukonveier tarnib tulekoldesse puidugraanuleid.
 - Veenduge põletusventilaatori töös, kuulates põlemismüha.
3. Kui mõni ülaltoodud punktidest ei pea paika, järgige jaotise **Tõrkeotsing** juhiseid.

KÄSITSI KÄIVITAMINE

1. Veenduge, et temperatuuri reguleerimise pöördnupp oleks asendis SUITS. Ühendage toitejuhe maandatud toiteallikaga.
2. Kontrollige tulekollet ja veenduge, et õigeks süütamiseks puuduksid igasugused takistused. Avage punkri kaas. Veenduge, et punkris ja teoga etteandesüsteemis poleks võõrkehi. Täitke punker kuivade lehtpuust täislooduslike grilli puidugraanulitega.
3. Avage trumli kaas. Eemaldage küpsetuskomponendid, et tulekolle oleks avatud. Asetage suur peotäis graanuleid tulekoldesse. Pritsige puidugraanulitele geelsüüteainet või mõnda muud sobivat puidugraanulite süüteainet. Samuti sobib väike kogus tahkekütuse süüteainet, näiteks saepurust, laastudest ja vahast koosnev süüteaine. Lisage tulekoldesse veel väike kogus puidugraanuleid.

MÄRKUS. Ärge kasutage grillis tule süütamiseks või õhutamiseks piiritust, bensiini, tulemasinavedelikku ega petrooleumi.

4. Süüdake tulekolde sisu, kasutades pikka tikku või pika otsaga tulemasinat. Laske tulealustusel 3–5 minutit põleda. Ärge proovige tulekoldesse lisada rohkem tulealustusmaterjali. See võib põhjustada vigastusi.
5. Pange küpsetuskomponendid kiiresti ja ettevaatlikult tagasi põhitrumlisse. Jätkake käivitamist **Automaatse käivitamise** 2. etapiga.

GRILLI VÄLJALÜLITAMINE

1. Pärast küpsetamise lõppu veenduge, et põhitrumli kaas oleks suletud ja vajutage seadme väljalülitamiseks toitenuppu ning keerake temperatuuri reguleerimise pöördnupp asendisse VÄLJAS. Grill käivitab selle automaatse jahutussükli. Teosüsteem lõpetab kütuse etteandmise, leek kustub ja ventilaator jätkab töötamist, kuni jahutussükkel on lõppenud.

KORRASHOID JA HOOLDUS

Kõik seadmed Pit Boss® tagavad teile paljudeks aastateks hea maitsekogemuse ja neid on kerge puhastada. Grilli hooldamisel järgige järgmisi puhastus- ja hooldusnõuandeid.

1. PUNKRI KOKKUPANEMINE

- Kui hoiate oma grilli pikemat aega kasutuseta, on soovitatav puidugraanulid teoga etteandesüsteemist eemaldada. Seda saab teha, kui te lihtsalt lasete grillil töötada tühja punkriga seni, kuni kõik puidugraanulid on tigukonveieri torust väljunud.

MÄRKUS. Liigsete puidugraanulite, saepuru ja prahi täielikuks eemaldamiseks punkri sõelalt kasutage pika käepidemega harja või töökoja tolmuimejat.

- Kontrollige, kas punkri põhjas olevas ventilaatori õhu sisselaskeavas on prahti ja eemaldage see. Kui punkri pääsupaneel on eemaldatud (vt skeemi jaotisest **Elektriskeem**), pühkige otse ventilaatori labadele kogunenud rasv hoolikalt ära. See tagab etteandesüsteemis piisava õhuvoo.

2. SISEPINNAD

- Tulekollet on soovitatav puhastada pärast iga paari kasutuskorda. See tagab korraliku süütamise ja hoiab ära kõvenenud prahi või tuha ladestumise tulekoldesse.
- Kasutage pikavarrelist grilli puhastusharja (messingist või pehmest metallist), et eemaldada küpsetusrestidelt kõik toidujäägid või ladestused. Parim tava on seda teha siis, kui need on eelmisest küpsetamisest veel soojad. Rasvapõlengud on põhjustatud grilli küpsetuskomponentidele kogunenud prahist. Puhastage oma grilli sisemust järjepidevalt. Kui rasv süttib, hoidke grilli kaas tule lämmatamiseks suletuna. Kui tuli kiiresti ei kustu, eemaldage ettevaatlikult toit, lülitage grill välja ja sulgege kaas, kuni tuli on täielikult kustunud. Puistake selle olemasolul veidi söögisoodat.
- Kontrollige rasvanõu sageli ja vajadusel puhastage seda. Pidage meeles, millist tüüpi küpsetamist teete.

3. VÄLISPINNAD

- Pärast iga kasutamist pühkige grill üle. Rasva eemaldamiseks kasutage sooja seebivett. Ärge kasutage grilli välispinnadel ahjupuhastusvahendeid, abrasiivseid puhastusvahendeid ega abrasiivseid puhastuslappe. **Kõik värvitud pinnad ei kuulu garantii alla, vaid moodustavad pigem osa üldisest hooldusest ja korrashoiust.** Kriimustuste, kulumise või viimistluse koorumise korral võib kõiki värvitud pindu parandada kõrgkuumuselise BBQ-värviga.
- Grilli täieliku kaitse tagamiseks kasutage grillikatet. Kate on parim kaitse ilmastikumõjude ja väliste saasteainete eest. Kui seadet ei kasutata või soovite seda pikemaks ajaks hoiule panna, hoidke seda garaazhis või kuuris katte all.

PUHASTUSSAGEDUSE TABEL (TAVAKASUTAMINE)

ÜKSUS	PUHASTUSSAGEDUS	PUHASTUSVIIS
Põhigrilli põhi	Iga 5–6 grillimishooaja järel	Eemaldada töökoja tolmuimejaga liigne praht
Tulekolle	Iga 2–3 grillimishooaja järel	Eemaldada töökoja tolmuimejaga liigne praht
Küpsetusrestid	Pärast iga grillimishooaega	Põletada jääkidest puhtaks, messingtraathari
Leegihajuti	Iga 5–6 grillimishooaja järel	Põhiplaati kelguga kraapida, mitte pesta
Rasvanõu	Pärast iga grillimishooaega	Pesta lapi ja seebiveega
Teoga etteandesüsteem	Kui puidugraanulite kott on tühi	Lasta tigukonveieril saepuru välja suruda ja jätta punker tühjaks
Punkri elektrikomponendid	Kord aastas	Puhastada sisemus tolmust, pesta seebiveega ventilaatori labad
Õhu sissevõtuava	Iga 5–6 grillimishooaja järel	Eemaldada tolm, pesta lapi ja seebiveega
Grilli andur	Iga 2–3 grillimishooaja järel	Pesta lapi ja seebiveega

NÄPUNÄITED JA TEHNIKAD

Järgige järgmisi kasulikke näpunäiteid ja tehnikaid, mille on edastanud seadme Pit Boss® omanikud, meie töötajad ja teiega sarnased kliendid, et oma grilli paremini tundma õppida.

1. TOIDUOHUTUS

- Hoidke köögis ja küpsetusalas kõik puhtana. Kasutage küpsetatud liha jaoks selliseid taldrükuid ja riistu, mida te ei kasutanud toore liha ettevalmistamiseks ega grillile viimiseks. See hoiab ära ristsaastumise bakteritega. Iga marinaadi või hautisekastme jaoks peaksid olema eraldi valmistusriistad.
- Hoidke sooja toitu kuumana (temperatuuril üle 60 °C / 140 °F) ja külma toitu külmana (temperatuuril alla 3 °C / 37 °F).
- Marinaadi ei tohiks kunagi säilitada hilisemaks kasutamiseks. Kui kavatsete seda liha serveerimiseks kasutada, laske see enne serveerimist kindlasti keema.
- Küpsetatud toitu ei tohiks hoida soojas üle ühe tunni. Ärge hoidke kuumu toitu jahutamata üle kahe tunni.
- Sulatage ja marineerige liha jahutatuna. Ärge sulatage liha toatemperatuuril ega laual. Bakterid võivad soojas niiskes toidus kiiresti kasvada ja paljuneda. Enne söögi ettevalmistamist ning pärast toore liha, kala ja linnuliha käsitlemist peske käed hoolikalt sooja seebiveega puhtaks.

2. KÜPSETAMISE ETTEVALMISTAMINE

- Valmistage ette ehk **Mise en Place**. See tähendab enne küpsetamise algust toiduretsepti, kütuse, tarvikute, riistade ja kõigi koostisosade ettevalmistamist, mida vajate grilli juures. Enne grilli süütamist lugege algusest lõpuni läbi ka kogu retsept.
- Grillimise põrandamatt on väga kasulik. Toidukäitlemisõnnetuste ja küpsetuspritsmete korral kaitseb grillimise põrandamatt terrassi, siseõue või kiviplatvormi rasvaplekkide ning toiduainete tahtmatu mahapillamise eest.

3. GRILLIMISNIPID JA -TEHNIKAD

- Kui soovite lisada lihale rohkem suitsumaitset, küpsetage seda kauem ja madalamal temperatuuril (teisisõnu **madal ja aeglane**). Lihapoorid sulguvad sisetemperatuuril 49 °C / 120 °F. Niisutamine või määrimine on suurepärased viisid liha kuivamise vältimiseks.
- Pruunistage liha suletud kaanega. Liha küpsetamisel kasutage toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks alati lihatermomeetrit. Toitude suitsutamine lehtpuugraanulitega muudab liha ja linnuliha roosaks. Roosat riba (pärast küpsetamist) nimetatakse **suitsurõngaks**, mida välikokad hindavad väga kõrgelt.
- Suhkrupõhiseid kastmeid on kõige parem kasutada küpsetamise lõpus, et vältida põlemist ja leegitsusi.
- Nõuetekohase soojusvoo tagamiseks jätke toidu ja trumli osade vahele vaba ruumi. Kui grill on ülekoormatud, vajab toit küpsemiseks rohkem aega.
- Liha pööramiseks kasutage pika varrega tangide komplekti ning burgerite ja kalade pööramiseks spaatlit. Kui kasutate terava otsaga riista, näiteks kahvlit, torkab see liha läbi ja lihamahlad voolavad välja.
- Toiduvalmistamine sügavas potis vajab rohkem aega kui madalal küpsetuspannil.
- Küpsetatud toit on mõistlik panna soojendatud taldrükule, et see toidu soojana hoiaks. Punasele lihale, näiteks steigile ja veisepraele, tuleb kasuks lasta sellel enne serveerimist mõned minutid seista. See võimaldab kuumusega pinnale jõudnud mahladel liikuda tagasi liha keskele, mis lisab veelgi maitset.

TÕRKEOTSING

Puhta, kuiva ja kvaliteetse kütuse kasutamine ning korralik puhastamine ja hooldamine hoiab ära tavalised käitamisprobleemid. Kui Pit Boss®-i grill töötab halvasti või kasutate seda harva, võib kasu olla järgmistest tõrkeotsingu võtetest. KKK jaoks külastage saiti www.pitboss-grills.com. Võite pöörduda abi saamiseks pöörduda ka kohaliku Pit Boss®-i volitatud edasimüüja poole või võtta ühendust klienditeenindusega.

HOIATUS! Enne kui avate grilli ülevaatamiseks, puhastamiseks, korrastamiseks või hooldamiseks, eemaldage alati elektritoitejuhe. Vigastuste vältimiseks veenduge, et grill oleks täiesti jahtunud.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Juhtpaneelil ei põle märgutuled	Temperatuuri reguleerimise pöödnupp on väljalülitatud asendis.	Keerake temperatuuri reguleerimise pöödnupp temperatuurisättele.
	Puudub ühendus toiteallikaga	Veenduge, et seade oleks ühendatud töötava vooluallikaga. Lähtestage kaitselüliti. Veenduge, et rikkevoolukaitse töövool oleks vähemalt 10 A (vt elektrikomponente jaotisest Elektriskeem). Veenduge, et kõik elektriühendused oleksid kindlalt ühendatud ja kuivad.
	Juhtpaneeli sulavkaitse on läbi põlenud	Eemaldage punkri juurdepääsupaneel (vt skeemi jaotisest Elektriskeem), vajutage juhtpaneeli paigal hoidvaid plastsakke ja kontrolleri vabastamiseks tõmmake kontrolleri ettevaatlikult punkri sisse. Kontrollige kaitset, kas traat pole katki või kas traat on värvunud mustaks. Kui on, tuleb kaitse käsitsi välja vahetada.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Tulekoldes tuli ei sütti	Tigukonveierit pole eelkäivitatud	Enne seadme esmakordset kasutamist ja iga kord, kui punker on täiesti tühjenenud, tuleb tigukonveier eelkäivitada, et puidugraanulid saaksid tigukonveieri toru ära täita. Kui seda pole eelkäivitatud, siis enne puidugraanulite süütamist süüteseade ootab puidugraanulite saabumist tulekoldesse. Järgige jaotist Punkri eelkäivitus .
	Tigukonveieri mootor on kinni jäänud	Eemaldage põhitruumlist küpsetuskomponendid. Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu, keerake temperatuuri reguleerimise pöödnupp asendisse SUITS ja kontrollige teoga etteandesüsteemi. Veenduge visuaalselt, et tigukonveier tarnib tulekoldesse puidugraanuleid. Kui see ei tööta korralikult, helistage abi või varuosa saamiseks klienditeenindusse.
	Süüteseade ei tööta	Eemaldage põhitruumlist küpsetuskomponendid. Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu, keerake temperatuuri reguleerimise pöödnupp asendisse SUITS ja kontrollige süüteseadet. Veenduge visuaalselt süüteseade töös, asetades käe tulekolde kohale ja tunnetades kuumust. Veenduge visuaalselt, et süüteseade ulatub tulekoldesse umbes 13 mm / 0,5 tolli pikkuselt. Kui see ei tööta korralikult, järgige jaotist Käitsi käivitamine , et jätkata grilli kasutamist. Abi või varuosa saamiseks võiksite sellegipoolest klienditeenindusse helistada.
	Ebapiisav õhuvool tulekoldes	Kontrollige, kas tulekoldesse on kogunenud tuhka või takistusi. Kogunenud tuha korral järgige korrashoiu ja hoolduse juhiseid. Kontrollige ventilaatorit. Veenduge, et see töötaks korralikult ja õhu sisselaskeava poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige korrashoiu ja hoolduse juhiseid.
LCD-ekraanil vilguvad punktid	Süüteseade on sisse lülitatud	See ei ole viga, mis grilli mõjutaks. Kasutatakse näitamaks, et seadme toide on sees ja see on käivitusrežiimis (süüteseade on sisse lülitatud). Süüteseade lülitub viie minuti pärast välja. Kui vilkuvad täpid kaovad, hakkab grill end reguleerima soovitud temperatuurile.
Vilkuv temperatuur LCD-ekraanil	Grilli temperatuur on alla 65 °C / 150 °F	See ei ole viga, mis seadet mõjutaks. Küll aga kasutatakse seda selleks, et näidata tule kustumise ohtu. Kontrollige, kas punker on piisavalt kütust või kas etteandesüsteemis on takistusi. Eemaldage puidugraanulid ja järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige grilli temperatuuriandurit ja kui see on must, järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige, kas tulekoldesse on kogunenud tuhka või takistusi, ja kogunenud tuha korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige ventilaatorit. Veenduge, et see töötaks korralikult ja õhu sisselaskeava poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige tigukonveieri mootorit, et veenduda mootori töös (pöörlemises), ja vaadake, et tigukonveier ei oleks ummistunud.

Veakood „ErH”	Seade on ülekuumenenud, tõenäoliselt rasva põlemise või liigse kütuse tõttu.	Vajutage seadme väljalülitamiseks toitenuppu ja laske grillil maha jahtuda. Järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Pärast hooldust eemaldage puidugraanulid ja veenduge kõigi komponentide õiges asukohas. Kui seade on maha jahtunud, vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu ja valige soovitud temperatuur. Kui ikka kuvatakse veakood, võtke ühendust klienditeenindusega.
Veakood „Er1”	Puudub ühendus grilli andur.	Eemaldage punkri juurdepääsupaneel (vt skeemi jaotisest Elektriskeem) ja kontrollige, kas temperatuurianduri juhtmetel on kahjustusi. Veenduge, et temperatuurianduri Molexi pistikud oleksid juhtpaneeliga korralikult ja õigesti ühendatud.
Veakood „ErP”	Pärast viimast toitega ühendamist ei lülitatud seadet korralikult välja. Elektrikatkestus seadme töötamise ajal.	Turvafunktsioon takistab automaatset taaskäivitust. Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu, oodake kaks minutit ja seejärel vajutage seadme sisselülitamiseks uuesti toitenuppu. Keerake temperatuuri reguleerimise pöödnupp asendisse SUITS või soovitud temperatuurile. Kui ikka kuvatakse veakood, võtke ühendust klienditeenindusega.
Veakood „noP”	Halb ühendus ühenduspordis	Eemaldage lihasond juhtpaneeli ühenduspordist ja ühendage see uuesti. Veenduge, et lihasondi adapter oleks kindlalt ühendatud. Kontrollige adapteri otsa kahjustusi. Kui viga ikka ei kao, pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
	Lihasond on kahjustatud	Kontrollige, kas lihasondi juhtmed on kahjustunud. Kui leiate kahjustuse, pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Grill ei saavuta või ei säilita stabiilset temperatuuri	Ebapiisav õhuvool tulekoldes	Kontrollige, kas tulekoldesse on kogunenud tuhka või takistusi. Kogunenud tuha korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige ventilaatorit. Veenduge, et see töötaks korralikult ja õhu sisselaskeava poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige tigukonveieri mootorit, et veenduda mootori töös, ja veenduge, et tigukonveieri toru ei oleks ummistunud. Pärast kõiki ülaltoodud toiminguid käivitage grill, seadke temperatuur režiimi SUITS ja oodake 10 minutit. Veenduge, et tekkinud leek oleks hele ja särav.
	Kütuse puudumine, halb kütusekvaliteet, takistus etteandesüsteemis	Kontrollige, kas punkris on piisavalt kütust, ja vajaduse korral lisage juurde. Kui puidugraanulite kvaliteet on halb või kui puidugraanulid on liiga pikad, võib see põhjustada takistuse etteandesüsteemis. Eemaldage puidugraanulid ja järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.
	Temperatuuriandur	Kontrollige temperatuurianduri olekut. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kahjustuse korral pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
Grill tekitab ülemäära või muutunud värvi suitsu	Rasva ladestumine	Järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.
	Puidugraanulite kvaliteet	Eemaldage punkrist niisked puidugraanulid. Puhastamiseks järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Asendage need kuivade puidugraanulitega.
	Tulekolle on blokeeritud	Puhastage tulekolle niisketest puidugraanulitest. Järgige jaotist Punkri eelkäivitus .
	Ebapiisav ventilaatori varustamine õhuga	Kontrollige ventilaatorit. Veenduge, et see töötaks korralikult ja õhu sisselaskeava poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.
Sagedased leegitsused	Küpsetustemperatuur	Proovige küpsetada madalamal temperatuuril. Rasval ei ole leekpunkti. Rasvast toitu küpsetades hoidke temperatuuri madalamal kui 176 °C / 350 °F.
	Rasva ladestumine küpsetuskomponentidele	Järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.

ELEKTRISKEEM

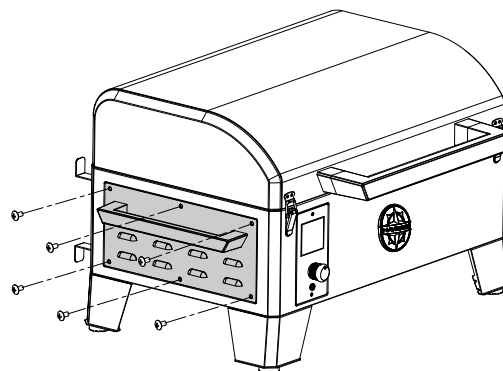
Digitaalne juhtpaneelisüsteem on keeruline ja väärtuslik mehhanism. Ülepingete ja lühiste eest kaitsmiseks vaadake allolevat elektriskeemi ning veenduge, et toiteallikas oleks seadme tööks piisav.

PB – ELEKTRINÕUDED

220-240 V, 50 Hz, 220 W, 3-HARULINE MAANDATUD PISTIK

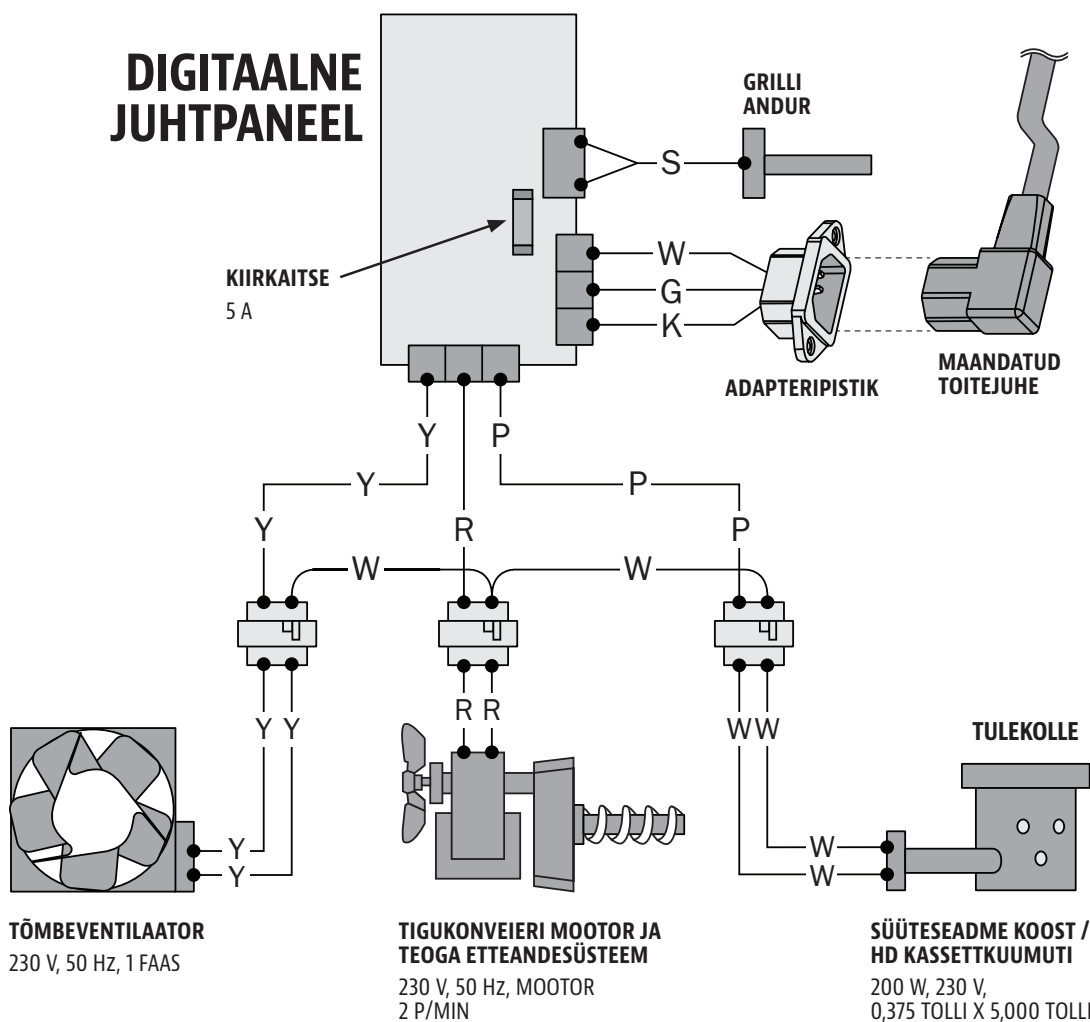
MÄRKUS. Elektrikomponendid, mis on läbinud tooteohutuse katsetuse ja sertifitseerimise, vastavad katsetaluvusele ± 5-10 protsenti.

LEIDKE JA EEMALDAGE SEADME VASAKUL KÜLJEL OLEVAD JUURDEPÄÄSUPANEELI KUUS KRUVI.



KÜTUSE NIMITARVE:
0,5 KG/H
(1,1 NAELA/H)

DIGITAALNE JUHTPANEEL

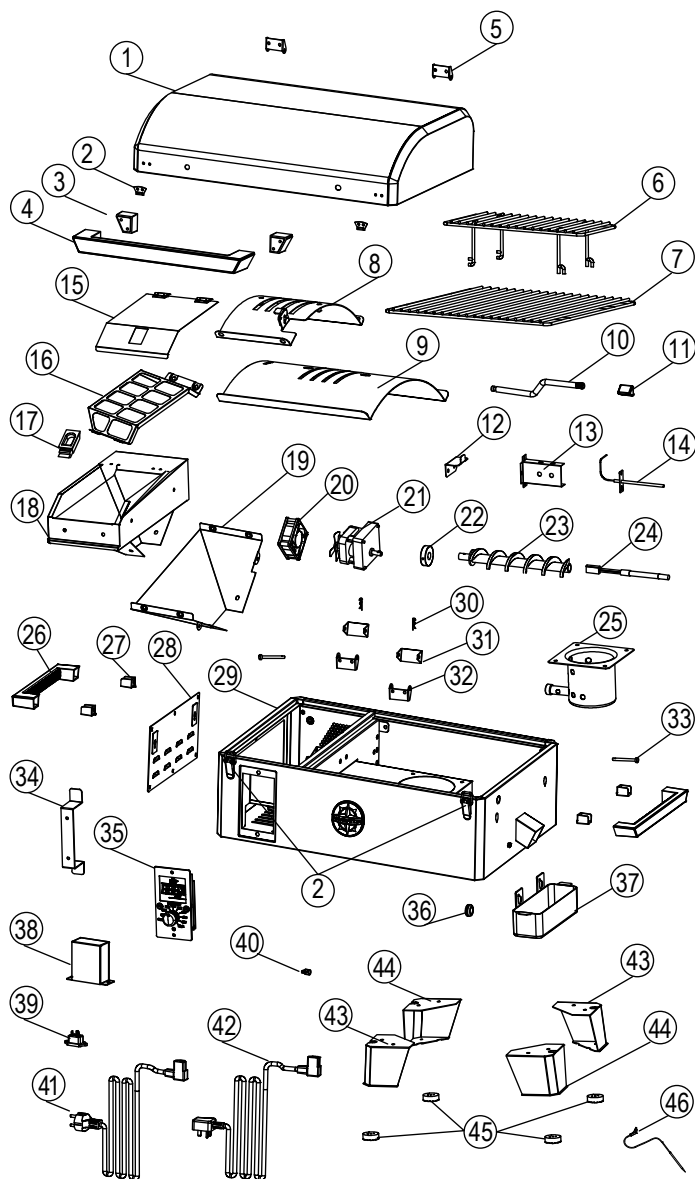


REGISTER

W : VALGE
Y : KOLLANE
P : VIOLETNE
R : PUNANE
K : MUST
S : HÕBEDANE
G : ROHELINE

VARUOSAD

Nr	Kirjeldus
1	Kaas (1 tk)
2	Haak (2 tk)
3	Poldiga võru (2 tk)
4	Kaane käepide (1 tk)
5	Kaane hing (2 tk)
6	Ülemine küpsetusrest (1 tk)
7	Küpsetusrest (1 tk)
8	Leegihajuti kelk (1 tk)
9	Leegihajuti põhiplaat (1 tk)
10	Leegihajuti kohendamisvarras (1 tk)
11	Leegihajuti kohendamisvarda käepide (1 tk)
12	Leegihajuti riputusklamber (1 tk)
13	Grilli anduri kilp (1 tk)
14	Grilli andur (1 tk)
15	Punkri kaas (1 tk)
16	Punkri turvavõre (1 tk)
17	Punkri kaane lüliti (1 tk)
18	Punkrikasti korpus (1 tk)
19	Punkri juhtplaat (1 tk)
20	Põlemisventilaator (1 tk)
21	Tigukonveieri mootor (1 tk)
22	Nailonpuks (1 tk)
23	Tigukonveieri koost (1 tk)
24	Süütesead (1 tk)
25	Tulekolle (1 tk)
26	Külgkäepide (2 tk)
27	Külgkäepideme klamber (4 tk)
28	Punkri pääsupaneel (1 tk)
29	Tulekarp/korpus (1 tk)
30	R-tihvt (2 tk)
31	Hing B (2 tk)
32	Korpuse hing (2 tk)
33	Tihvt (2 tk)
34	Toitekaabli hoidik (1 tk)
35	Juhtpaneel (1 tk)
36	Kummirõngas (1 tk)
37	Rasvanõu (1 tk)
38	Toitekaabli veekindel kate (1 tk)
39	Adapteripistik (1 tk)



Nr	Kirjeldus
40	Toitekaabli klamber (1 tk)
41	Toitekaabel - F-pistik (1 tk)
42	Toitekaabel - G-pistik (1 tk)
43	Jalg A (2 tk)
44	Jalg B (2 tk)
45	Jala tihend (4 tk)
46	Lihasond (1 tk)

GARANTII

TINGIMUSED

Kõigil ettevõtte Dansons toodetud puidugraanulite grillidel Pit Boss® on piiratud garantii alates nende algse omaniku poolt müümise kuupäevast. Garantii kehtivus algab ostmise kuupäevast ja garantii kinnitamiseks on vaja ostukuupäeva tõendit või ostukviitungi originaaleksemplari. Kui klient ei suuda ostu tõendada või kui garantii on lõppenud, peab klient tasuma varuosade eest ning katma saate- ja käitlemiskulud. Dansons annab kõigi osade defektidele, elektrikomponentidele ja tootmisvigadele viieaastase garantii. Dansons annab garantii kõigi osade materjalidefektidele ja tootmispuudustele kogu ajaks, kui seade on originaalostja kasutuses ja omanduses. Garantii ei kata kulumiskahjustusi, näiteks kriimustusi, mülke, killunemisi, koorumisi või väiksemaid kosmeetilisi pragusid. Need muudatused grilli väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Garantii mis tahes osa remondile või asendamisele peab mahtuma piiratud viieaastase garantiiaja sisse, mis algab ostukuupäevast.

Garantii kehtivusaja jooksul piirdub ettevõtte Dansons kohustus defektsete ja/või kahjustatud komponentide asendamisega. Garantii perioodi kestel ei võta Dansons tasu ette makstud saatekuludega tagastatud osade remondi ega asendamise eest, kui Dansons leiab, et osad on kontrollimisel defektsed. Dansons ei vastuta transportitasude, tööjõukulude ega eksporditollimaksude eest. Kui nendes garantiitingimustes ei ole teisiti sätestatud, tähendab osade parandamine või asendamine eelnimetatud viisil ja ajavahemikul ettevõtte Dansons kõigi otseste ning tulenevate vastutuste ja kohustuste täitmist teie ees.

Dansons rakendab kõiki meetmeid, et kasutada roostetamist aeglustavaid materjale. Isegi nende kaitsemeetmete rakendamise korral võivad kaitsekatted olla ohustatud mitmesugustest ainetest ja tingimustest, mida Dansons ei kontrolli. Kõrge temperatuur, liigne õhuniiskus, kloor, tööstuslikud aurud, väetised, murupestitsiidid ja sool on mõned ainetest, mis võivad metallkatteid mõjutada. Neil põhjustel ei kata garantii roostetamist ega oksüdeerumist, välja arvatud juhul, kui grillikomponent kaotab konstruktsioonilise terviklikkuse. Kui peaks ilmema mõni ülalnimetatud nähtustest, lugege seadme eluea pikendamiseks korrashoiu- ja hooldusjaotist. Kui grilli ei kasutata, soovib Dansons kasutada grillikatet. See garantii lähtub grilli tavapärasest kodukasutamisest ja teenindamisest ning ärirakendustes kasutatavale grillile see piiratud garantii ei kehti.

ERANDID

Grillidel Pit Boss® pole kirjalikku ega kaudset toimeingant, kuna tootjal pole kontrolli paigaldamise, kasutamise, puhastamise, hoolduse ega põletatava kütuse liigi üle. See garantii ei kehti ja Dansons ei võta endale vastutust, kui teie seadet pole paigaldatud, käitatud, puhastatud ega hooldatud ranges vastavuses selle kasutusjuhendiga. Mistahes gaasi kasutamine, mida selles juhendis pole kirjeldatud, võib garantii tühistada. Garantii ei kata kahjustusi ega purunemisi, mis on põhjustatud seadme väärkasutamisest, väärast käsitsemisest või seadmele tehtud muudatustest. Ei Dansons ega volitatud Pit Boss®-i edasimüüja ei võta endale juriidilist ega muud vastutust selle toote kasutamisest tuleneva vara või inimeste juhusliku või kaudse kahju eest. Olenemata sellest, kas ettevõtte Dansons vastu on esitatud nõue selle garantii rikkumise või mõne muu seaduses sätestatud või kaudse garantii rikkumise tõttu, ei vastuta tootja mingil juhul mingit laadi eriliste, kaudsete, tulenevate või muude kahjustuste eest peale selle toote algset ostu. Kõik tootja antud garantiid on esitatud käesolevas dokumendis ja tootja ei kannu vastutust muude garantiide alusel ega esinda neid. Mõni osariik ei luba juhuslike või kaudsete kahjude või kaudsete garantiide piiranguid välistada ega piirata, seega ei pruugi selles piiratud garantiis sätestatud piirangud või välistamised teile kehtida. See piiratud garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused ja teil võivad olla ka muud õigused, mis on riigiti erinevad.

VARUOSADE TELLIMINE

Varuosade tellimiseks pöörduge kohaliku Pit Boss®-i edasimüüja poole või külastage meie veebipoodi aadressil www.pitboss-grills.com

KLIENDITEENINDUSEGA KONTAKTEERUMINE

Kui teil tekib küsimusi või probleeme, pöörduge klienditeeninduse poole esmaspäevast pühapäevani kell 4.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Tasuta: 1 877 303 3134 | Tasuta faks: 1 877 303 3135

GARANTIITEENINDUS

Remondiks või varuosade saamiseks pöörduge lähima Pit Boss®-i edasimüüja poole. Dansons nõuab garantiinõude kehtestamiseks ostu tõendamist, seetõttu hoidke ostukviitung või arve edaspidiseks alles. Seadme Pit Boss® seeria- ja mudelinumbri leiate punkri kaane seest. Kirjutage numbrid üles, kuna silt võib kuluda ja muutuda loetamatuks.

MUDEL

SEERIANUMBER

OSTUKUUPÄEV

VOLITATUD EDASIMÜÜJA

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

SADZĪVES IERĪČU AIZDEGŠANĀS IZPLATĪTĀKIE IEMESLI IR NEPIENĀCĪGA APKOPE UN LĪDZ UGUNSNEDROŠIEM MATERIĀLIEM NEPIECIEŠAMĀ ATSTATUMA NEIEVĒROŠANA. ŠO IZSTRĀDAJUMU IR ĻOTI SVARĪGI LIETOT TIKAI SASKAŅĀ AR TĀLĀK NORĀDĪTAJĀM INSTRUKCIJĀM.

Pirms mēģināt samontēt, izmantot vai uzstādīt šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet visu rokasgrāmatu. Tad jūsu jaunā koksnes granlu grila lietošana būs patikama un droša. Iesakām arī saglabāt šo rokasgrāmatu turpmākai uzziņai.

APDRAUDĒJUMI UN BRĪDINĀJUMI

Lai saņemtu nepieciešamās atļaujas, uzdevumus vai informāciju par uzstādījuma ierobežojumiem, piemēram, saistībā ar grila uzstādīšanu uz ugunsnedrošas virsmas, pārbaudes prasībām vai pat lietošanas iespēju savā teritorijā, jums ir jāsazinās ar vietējās māju asociācijas, būvniecības vai ugunsdzēsības amatpersonām vai iestādi, kurai ir paredzētā jurisdikcija.

1. Jānodrošina vismaz 305 mm (12 collas) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām līdz grila malām un 305 mm (12 collas) atstatums no grila aizmugures līdz ugunsnedrošām konstrukcijām. **Neuzstādiet iekārtu uz grīdām, kas ir ugunsnedrošas vai pārklātas ar ugunsnedrošu virsmu, ja vien neesat saņēmis attiecīgu atļauju un apstiprinājumu no atbilstīgās jurisdikcijas iestādēm.** Nelietojiet šo iekārtu iekštelpās, slēgtā vai nevēdinātā zonā, mājokļos, transportlīdzekļos, teltīs un garāžās. Šo koksnes granulu iekārtu nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem vai pārkares. Grils jāuzglabā tirā vietā, kurā neatrodas ugunsnedroši materiāli, benzīns un citi uzliesmojoši izgarojumi un šķidrumi.

Ja aizdegas taukvielas, **IZSLĒDZIET grilu un nenoņemiet vāku, līdz uguns ir nodzisis. Atvienojiet strāvas vadu. Nelejiet ūdeni uz iekārtas. Nemēģiniet aplāpēt uguni. Grila izmantošanas vietā turiet pieejamu visām klasēm (ABC klase) apstiprinātu ugunsdzēsamo aparātu. Nekontrolētas degšanas gadījumā zvaniet ugunsdzēsības dienestam.**

2. Elektrības vadi un kurināmais jāglabā pietiekamā atstatumā no karstām virsmām. Nelietojiet grilu lietū un ūdens avotu tuvumā. Ja ir bojāts strāvas vads, tas jānomaina ražotājam, tā klientu apkalpošanas pārstāvim vai personām ar līdzīgi kvalifikāciju, lai izvairītos no apdraudējuma.
3. Pēc ilgākas uzglabāšanas vai nelietošanas pārbaudiet, vai degšanas režģim nav nosprostojušies, vai tvertnē nav svešķermeņu un vai nav nosprostota gaisa piekļuve ap ventilatora ieeju vai dūmvadu. Pirms lietošanas grils jānotīra. Lai pagarinātu iekārtas darbību, jāveic regulāra kopšana un apkope. **Ja lietus vai liela mitruma sezonā grils tiek glabāts ārpus telpām, jāraugās, lai tvertnē neieklūst ūdens.** Ja koksnes granulas samirkst vai tiek pakļautas augsta mitruma līmeņa ietekmei, tās ievērojami izplešas, sadalās un var nosprostot padeves sistēmu. Pirms servisa vai apkopes iekārta vienmēr jāatvieno no strāvas padeves.

Transportēšanas laikā grilu nedrīkst izmantot un tas nedrīkst būt karsts. Pirms grila pārvietošanas pārliedzinieties, ka tas ir pilnībā nodzisis un atdzisis.

4. Strādājot ar grilu, ieteicams izmantot karstumizturīgus grila cimds (dūrainus vai pirkstaiņus). Neizmantojiet piederumus, kas nav norādīti kā saderīgi ar šo iekārtu. Nenovietojiet grila pārsegu vai citus uzliesmojošus priekšmetus glabāšanas vietā zem grila.
5. Lai pirksti, apģērbs un citi priekšmeti nesaskartos ar vītnes padeves sistēmu, uz iekārtas ir uzstādīts metāla drošības siets, kas piestiprināts tvertnes iekšpusē. Šo sietu drīkst noņemt tikai tad, ja to ir norādījuši klientu apkalpošanas nodaļas darbinieki vai pilnvarots izplatītājs.

Šo ierīci var lietot bērni no astoņu gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām un garīgām spējām vai pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot droši un ir apzinājušies iespējamos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

6. Grila daļas var kļūt ļoti karstas, radot nopietnu traumu risku. Iekārtas lietošanas laikā raugieties, lai tās tuvumā nenokļūst mazi bērni un mājdzīvnieki.
7. Nepalīeliniet aizdedzināšanas atveres vai degšanas traukus. Šī brīdinājuma neievērošana var izraisīt ugunsgrēku un traumas, atceļot garantiju.
8. Izstrādājumam var būt asas malas vai daļas. Saskares ar tām var izraisīt traumas. Rīkojieties piesardzīgi.

PELNU AIZVĀKŠANA

Pelni jāievieto metāla konteinerā ar cieši piegulošu vāku. Aizvērts pelnu konteiners pirms galīgās likvidēšanas jānovieto uz neuzliesmojošas grīdas vai zemes tālu prom no visiem uzliesmojošiem materiāliem. Ja no pelniem paredzēts atbrīvoties, tos ierokot augsnē vai izkļiedējot tuvumā, tie jāuzglabā slēgtā konteinerā, līdz visi izdedži ir pilnībā atdzisuši.

KOKSNES GRANULU KURINĀMAIS

Šī gatavošanas iekārta, kurā tiek izmantotas granulas, ir izstrādāta un apstiprināta tikai pilnīgi dabiskam granulētam koksnes kurināmajam. Ja šajā ierīcē tiek dedzināts jebkāds cits kurināmais, garantija un drošības norādījumi vairs nav spēkā. Drīkst izmantot tikai pilnīgi dabiskas koksnes granulas, kas paredzētas dedzināšanai granulū grilos. Neizmantojiet kurināmo ar piedevām. Koksnes granulas ir ļoti uzņēmīgas pret mitrumu un vienmēr jāglabā hermētiski noslēgtā konteinerā. Ja grils tiek ilgstoši glabāts neizmantojot, ieteicams iztīrīt visas granulas no grila piltuves un vītnes, lai novērstu sastrēgumus. Granulu kurināmā vidējā karstuma vērtība ir 8000–8770 BTU/LB, pelnu saturs <1%.

Iededzināšanai un liesmas palielināšanai neizmantojiet spirtu, benzīnu, degvielu, šķītavu šķidrums un petroleju. Šie šķidrums iekārtas lietošanas laikā jāuzglabā pietiekamā atstatumā.

Šī dokumenta drukāšanas brīdī nav neviena nozares standarta, kas attiektos uz grila koksnes granulām, tomēr vairumā granulu ražotņu tiek ievēroti vienādi standarti, lai izgatavotu koksnes granulas izmantošanai sadzīvē. Papildinformāciju skatiet: www.pelletheat.org vai *Pellet Fuel Institute*.

Lai iegūtu informāciju par granulu kvalitāti savā reģionā un par zīmola kvalitāti, sazinieties ar vietējo izplatītāju. Tā kā nav nekādas izmantoto granulu kvalitātes kontroles attiecībā uz mitruma iedarbību, mēs neuzņemamies atbildību par zemas kvalitātes kurināmā izraisītiem kaitējumiem.

KREOZOTS

Kreozots jeb sodrēji ir darvai līdzīga viela. Tā degšanas laikā rodas melni dūmi ar melniem nosēdumiem. Sodrēji jeb kreozots veidojas iekārtas nepareizas izmantošanas rezultātā, piemēram, ja ir nosprostots degšanas ventilators, nav veikta degšanas zonas tīrīšana un apkope vai tiek izmantots slikts gaisa-kurināmā maisījums.

Šīs iekārtas izmantošana ir bīstama, ja liesma kļūst tumša, melnīgā vai degšanas trauks ir pārpildīts ar granulām. Kad kreozots aizdegas, uguns kļūst ārkārtīgi karsta un nekontrolējama — līdzīga taukvielu degšanas ugunij. Šādā gadījumā izslēdziet iekārtu, ļaujiet tai pilnībā atdzist un pēc tam pārbaudiet to apkopes un tīrīšanas nolūkos. Kreozots parasti uzkrājas gar izplūdes zonām.

Ja kreozots ir izveidojies iekārtas iekšpusē, ļaujiet iekārtai uzsilt zemā temperatūrā, izslēdziet iekārtu un pēc tam noslaukiet visus veidojumus ar roku dvieli. Kreozotu, līdzīgi kā darvu, vieglāk ir notīrīt siltu, jo tad tas ir šķīdri.

OGLEKĻA MONOKSĪDS ("KLUSAIS SLEPKAVA")

Oglekļa monoksīds ir bezkrāsaina gāze bez aromāta un garšas, un tā veidojas gāzes, koka, propāna, kokogļu un cita kurināmā degšanas rezultātā. Oglekļa monoksīds samazina asins spēju pārnest skābekli. Ja asinis ir zems skābekļa līmenis, tas var izraisīt galvassāpes, reiboni, vājumu, nelabumu, vemšanu, miegainību, apmulsumu, bezsamaņu vai nāvi. Lai jūs, jūsu ģimenes locekļi vai citi cilvēki nesaindētos ar šo bezkrāsaino gāzi bez aromāta, ņemiet vērā tālāk minētos norādījumus.

- Ja jums vai citiem parādās saaukstēšanās vai gripas simptomi ēdiena gatavošanas laikā vai iekārtas tuvumā, sazinieties ar ārstu. Saindēšanās ar oglekļa monoksīdu, ko kļūdaini var uzskatīt par saaukstēšanos vai gripu, bieži tiek konstatēta pārāk vēlu.
- Alkohola un narkotisko vielu lietošana pastiprina oglekļa monoksīda saindēšanās ietekmi.

Oglekļa monoksīds ir īpaši indīgs mātei un bērnam grūtniecības laikā, zīdaiņiem, gados vecākiem cilvēkiem, smēķētājiem un cilvēkiem ar asinsrites vai cirkulācijas sistēmas problēmām, piemēram, anēmiju vai sirds slimībām.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Atbilst EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





PAZIŅOJUMS PAR AUTORTIESĪBĀM

Autortiesības 2021. Visas tiesības paturētas. Nevienu šīs rokasgrāmatas daļu nedrīkst nekādā veidā un ne ar kādiem līdzekļiem kopēt, pārsūtīt, ierakstīt vai glabāt izgūšanas sistēmā bez tiešas rakstiskas atļaujas no uzņēmuma

Dansons

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

Klientu apkalpošanas nodaļa

Pirmdien-svētdien no plkst. 4.00 līdz 20.00 pēc PST (Klusā okeāna piekrastes joslas laika) (EN/FR/ES)

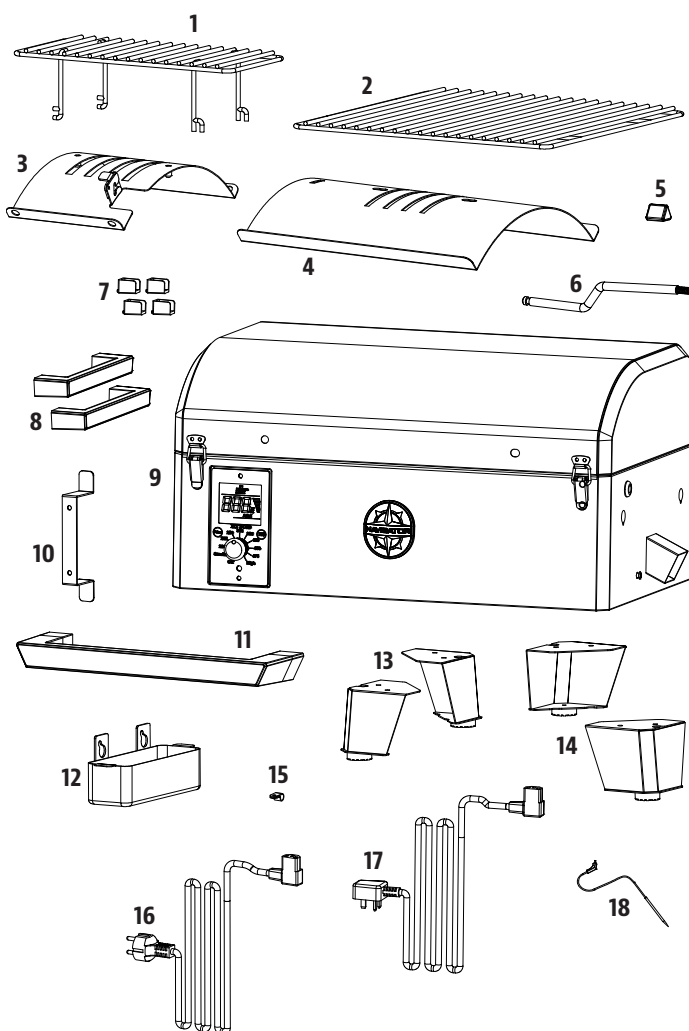
Bezmaksas tālrunis: 1-877-303-3134, fakss: 1-877-303-3135

SATURA RĀDĪTĀJS

Drošības informācija	233
Daļas un specifikācijas	237
Sagatavošana montāžai	238
Montāžas instrukcijas	
Sānu rokturu uzstādīšana.....	238
Kāju uzstādīšana pie grila	239
Vāka roktura samontēšana	239
Grila komponentu uzstādīšana cepšanai liesmās	239
Gatavošanas komponentu uzstādīšana	240
Strāvas vada kronšteina uzstādīšana	240
Strāvas vada uzstādīšana	240
Taukvielu trauka piestiprināšana.....	241
Savienošana ar strāvas avotu.....	241
Ekspluatācijas norādes	
Grila vide	242
Grila temperatūras diapazoni.....	243
Izpratne par zondēm	243
Izpratne par vadības paneli	244
Piltuves uzpildīšanas procedūra	245
Pirmā lietošana — grila nodedzināšana.....	245
Automātiskās palaišanas procedūra	245
Manuālās palaišanas procedūra.....	246
Grila izslēgšana	246
Kopšana un apkope	247
Ieteikumi un metodes.....	278
Problēmu novēršana	249
Elektroinstalācijas shēma.....	251
Daļas nomainīšanai	252
Garantija.....	253

DAĻAS UN SPECIFIKĀCIJAS

Nr.	Apraksts
1	Augšējais gatavošanas režģis (x1)
2	Gatavošanas režģis (x1)
3	Slīdnis cepšanai liesmās (x1)
4	Galvenā plāksne cepšanai liesmās (x1)
5	Regulatora rokturis cepšanai liesmās (x1)
6	Regulators cepšanai liesmās (x1)
7	Sānu roktura kronšteins (x4)
8	Sānu rokturis (x2)
9	Galvenā korpusa / piltuvtilpnes montāža (x1)
10	Strāvas vada kronšteins (x1)
11	Vāka rokturis (x1)
12	Taukvielu trauks (x1)
13	A pēda (x2)
14	B pēda (x2)
15	Strāvas vada saspraude (x1)
16	Strāvas vads — F kontaktdakša (x1)
17	Strāvas vads — G kontaktdakša (x1)
18	Gaļas zonde (x1)



PIEZĪME. Tā kā izstrādājumi tiek pastāvīgi pilnveidoti, daļām var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma. Ja, montējot ierīci, kādas daļas trūkst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

PB – ELEKTRĪBAS PRASĪBAS

220-240 V, 50 HZ, 220 W, 3 ZARU IEZEMĒTS SPRAUDNIS

MODELIS	SAMONTĒTA IERĪCE (PxAxD)	IERĪCES SVARS	GATAVOŠANAS ZONA	TEMPERATŪRAS DIAPAZONS
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26,93 X 19,09 X 14,88 COLLAS	19,7 KG / 43,43 LB	GALVENĀ - 1235,86 CM ² / 191,56 KVADRĀTCOLLAS AUGŠĒJAIS PLAUKTS - 419,85 CM ² / 65,0 KVADRĀTCOLLAS KOPĀ - 1655,71 CM ² / 256,56 KVADRĀTCOLLAS	82-260°C / 180-500°F

SAGATAVOŠANA MONTĀŽAI

Daļas ir izvietotas visā pārvadājumu kartona kastē, tostarp zem grila. Pārbaudiet grilu, daļas un metāla izstrādājumu blisteriepakojumu pēc izņemšanas no aizsargkartona pārvadāšanas kastes. Pirms montāžas izņemiet visus iepakojuma materiālus no grila iekšpuses un ārpusē, pēc tam pārskatiet un pārbaudiet visas daļas pēc to saraksta. Ja kādas daļas trūkst vai tā ir bojāta, nemēģiniet to samontēt. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā. Par daļām sazinieties ar dileri vai Pit Boss® klientu apkalpošanas dienestu: pirmdien-svētdien no plkst. 4.00 līdz 20.00 pēc PST (Klusā okeāna piekrastes joslas laika) (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | bezmaksas tālrunis: 1-877-303-3134 | Bezmaksas fakss: 1-877-303-3135

SVARĪGI: lai atvieglotu uzstādīšanu, būtu noderīgi (bet ne obligāti) to veikt divatā.

Montāžai nepieciešamie instrumenti: skrūvgriezis un limeņrādis. *Instrumenti nav iekļauti komplektā.*



MONTĀŽAS INSTRUKCIJAS

SVARĪGI: ieteicams izlasīt katru soli pilnībā pirms montāžas sākšanas pēc instrukcijām. Nepievelciet skrūves pilnībā līdz kamēr nav uzstādītas visas tā soļa skrūves.

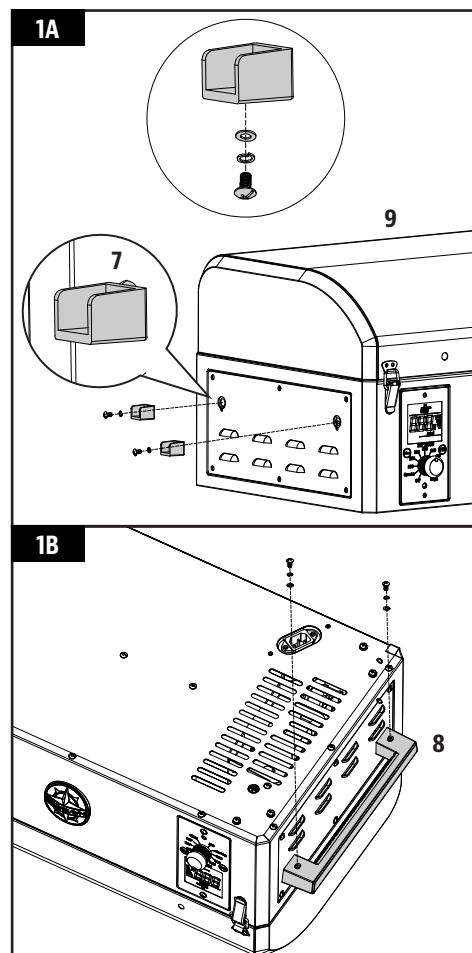
1. SĀNU ROKTURU UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

- 4 x Sānu roktura kronšteins (#7)
- 2 x Sānu rokturis (#8)
- 1 x Galvenā korpusa / piltuvtilpnes montāža (#9)

Uzstādīšana:

- Novietojiet uz grīdas kartona gabalu, lai montāžas laikā nesaskrāpētu iekārtu un detaļas. Noņemiet visas daļas no iekšējā vāka.
- Izņemiet iepriekš uzstādītās skrūves, fiksācijas paplāksnes un paplāksnes no četriem sānu roktura kronšteinu. Novietojiet tos malā.
- Izņemiet abas iepriekš uzstādītās skrūves no ierīces kreisās puses paneļa (uz piltuvtilpnes piekļuves paneļa). Nostipriniet abus sānu roktura kronšteinus pie kreisās puses paneļa, izmantojot tās pašas tikko izņemtās skrūves. Atkārtējiet tās pašas darbības ierīces labās puses panelim ar diviem citiem sānu roktura kronšteinu. Skatiet attēlu 1A.
- Pēc tam uzmanīgi apvēršiet ierīci otrādi. Uzstādiet katru sānu rokturi tā kronšteinu, izmantojot skrūves, fiksācijas paplāksnes un paplāksnes, kas iepriekš noņemtas no sānu roktura kronšteinu. Skatiet attēlu 1B.



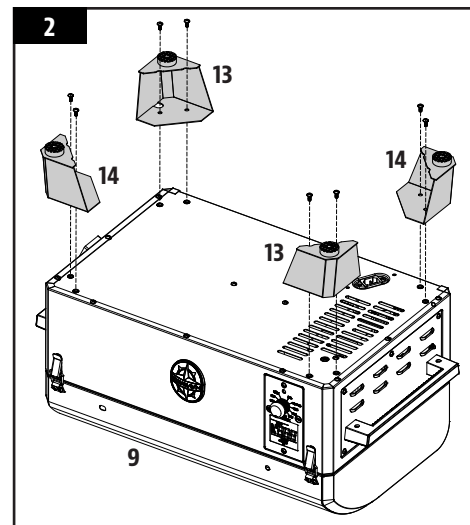
2. KĀJU UZSTĀDĪŠANA PIE GRILA

Nepieciešamās daļas:

- 1 x Galvenā korpusa / piltuvtilpnes montāža (#9)
- 2 x A pēda (#13)
- 2 x B pēda (#14)

Uzstādīšana:

- Izņemiet astoņas iepriekš uzstādītās skrūves no ierīces apakšējā paneļa stūriem — divas no katra stūra.
- Nostipriniet A pēdu pie apakšējā paneļa stūra (vistuvāk vadības panelim), izmantojot abas iepriekš izņemtās skrūves. Atkārtojiet tās pašas uzstādīšanas darbības pretējam stūrim ar citu A pēdu.
- Nostipriniet katru B pēdu atlikušajos divos apakšējā paneļa stūros, katrai pēdai izmantojot divas skrūves.



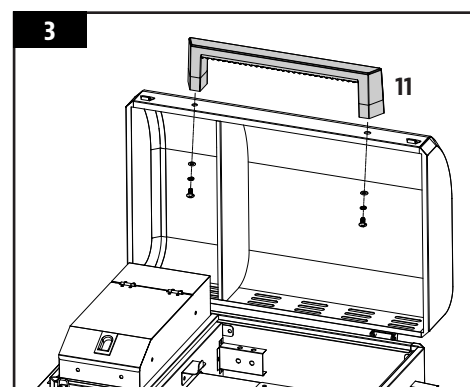
3. VĀKA ROKTURA SAMONTĒŠANA

Nepieciešamās daļas:

- 1 x Vāka rokturis (#11)

Uzstādīšana:

- Izņemiet iepriekš uzstādītās skrūves, fiksācijas paplāksnes un paplāksnes no vāka roktura galiem. Pievienojiet fiksācijas paplāksni un paplāksni skrūvei, pēc tam no korpusa vāka iekšpuses ievietojiet skrūvi, lai tā izvirzītos uz āru. Ar roku pievelciet skrūvi (no iekšpuses), ieskrūvējot to vāka rokturī. Atkārtojiet to pašu uzstādīšanas procesu vāka roktura otram galam.



4. GRILA KOMPONENTU UZSTĀDĪŠANA CEPŠANAI LIESMĀS

Nepieciešamās daļas:

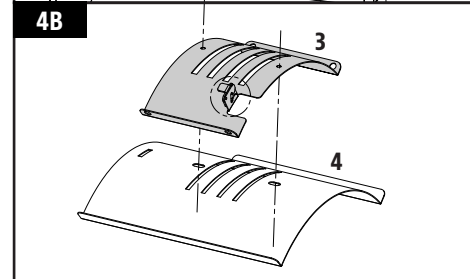
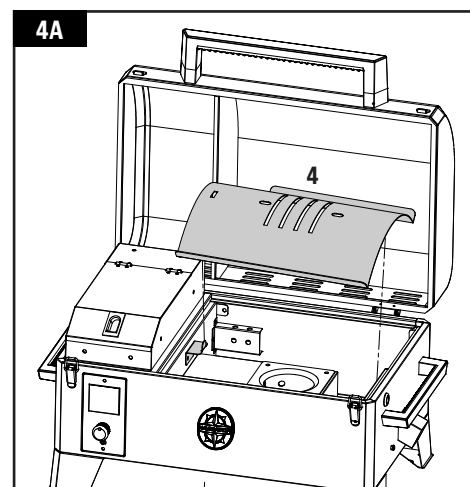
- 1 x Slidnis cepšanai liesmās (#3)
- 1 x Galvenā plāksne cepšanai liesmās (#4)
- 1 x Regulatora rokturis cepšanai liesmās (#5)
- 1 x Regulators cepšanai liesmās (#6)

Uzstādīšana:

- Galveno plāksni cepšanai liesmās ievietojiet galvenajā korpusā, pa kreisi pirmais. Atbalstiet galvenās plāksnes cepšanai liesmās atverī uz malas izciļņa kreisajā pusē, pēc tam atbalstiet labo pusi uz galvenā korpusa iebūvētās malas, kas novirza taukvielas uz taukvielu trauku. Plāksne ieguls nedaudz lejuvērstā slīpumā. Skatiet attēlu 4A.

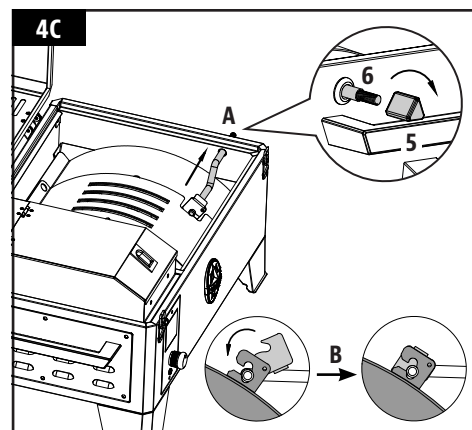
SVARĪGI: ja galvenā plāksne cepšanai liesmās atrodas uz korpusa pamatnes, tā ir uzstādīta nepareizi. Galvenajai plāksnei cepšanai liesmās ir jāatrodas leņķī tā, lai kreisā puse būtu augstāk par labo. Ja šīs daļas uzstādīšana ir veikta nepareizi, grila korpusa var tikt sabojāts.

- Novietojiet slidni cepšanai liesmās uz galvenās plāksnes cepšanai liesmās, nosedzot rievotos atvērumus. Pārliecinieties, vai paceltais izcilnis atrodas labajā pusē, lai gatavojot varētu viegli noregulēt tiešu vai netiešu liesmu. Skatiet attēlu 4b. Abas ierīces cepšanai liesmās daļas nedaudz ir pārklātas ar eļļu, lai pārvadāšanas laikā nesarūvētu.



- Pēc tam noņemiet ierīces cepšanai liesmās regulatora rokturi no ierīces cepšanai liesmās regulatora. Caur atveri galvenā korpusa labajā pusē ievietojiet ierīces cepšanai liesmās regulatoru. Piestipriniet ierīces cepšanai liesmās regulatora rokturi atpakaļ pie korpusa ārējā gala. Pēc tam regulatora ieroboto galu iebīdīet slidņa cepšanai liesmās fiksācijas izcilnī, nodrošinot regulējamu piekļuvi slidnim cepšanai liesmās uz galvenās plāksnes. Skatiet darbības attēlā 4C.

PIEZĪME: ja slidnis cepšanai liesmās ir atvērts un tiek izmantota tieša liesma, ne brīdi neatstājiet grilu bez uzraudzības.



5. GATAVOŠANAS KOMPONENTU UZSTĀDĪŠANA

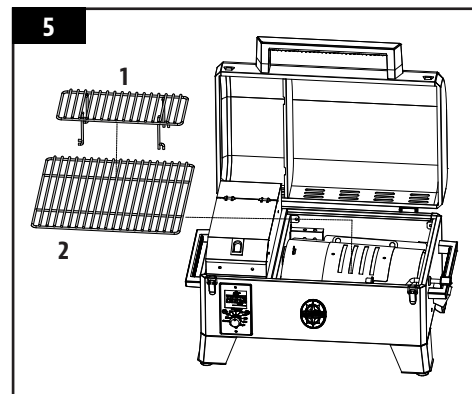
Nepieciešamās daļas:

- 1 x Augšējais gatavošanas režģis (#1)
- 1 x Gatavošanas režģis (#2)

Uzstādīšana:

- Novietojiet gatavošanas režģi uz malas galvenā grila iekšpusē.
- Novietojiet augšējo gatavošanas plauku uz gatavošanas režģa. Augšējo gatavošanas plauktu var novietot pēc nepieciešamības.

PIEZĪME: lai uzturētu gatavošanas režģu kaltēšanas un grilēšanas sniegumu, nepieciešama regulāra kopšana un apkope.



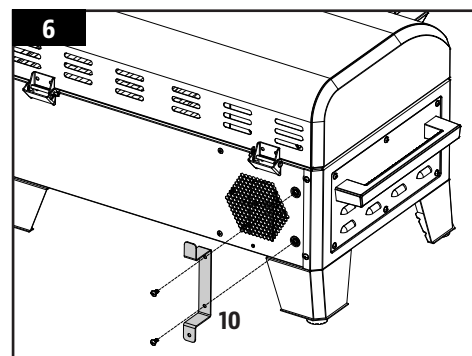
6. STRĀVAS VADA KRONŠTEINA UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

- 1 x Strāvas vada kronšteins (#10)

Uzstādīšana:

- Noņemiet abas iepriekš uzstādītās skrūves no ierīces aizmugurējā paneļa. Nostipriniet strāvas vada kronšteinu pie stūra ar abām iepriekš izņemtajām skrūvēm.



7. STRĀVAS VADA UZSTĀDĪŠANA

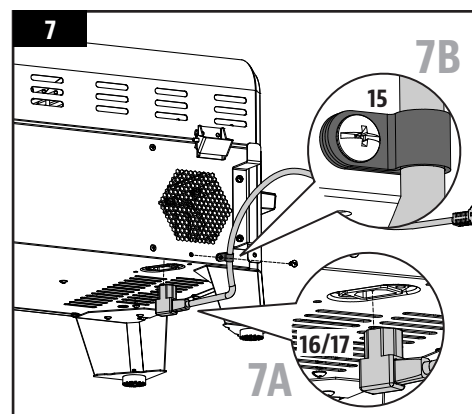
PIEZĪME: tiek piegādāti divi strāvas vadi. Izvēlieties strāvas vadu, kas ir atbilstošs jūsu reģionam.

Nepieciešamās daļas:

- 1 x Strāvas vada saspraude (#15)
- 1 x Strāvas vads (#16 vai #17)

Uzstādīšana:

- Uzlieciet strāvas vada saspraudi uz strāvas vada. Pēc tam ievietojiet strāvas vadu gropē, kas atrodas ierīces apakšā. Skatiet attēlu 7A.
- Piestipriniet strāvas vada saspraudi paneļa aizmugurē, izmantojot iepriekš uzstādītu skrūvi zem gaisa ventilācijas atveres. Skatiet attēlu 7B.



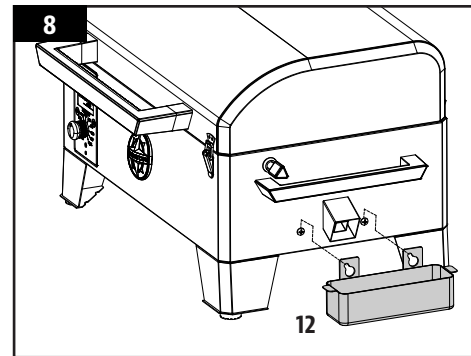
8. TAUKVIELU TRAUKA PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Taukvielu trauks (#12)

Uzstādīšana:

- Novietojiet taukvielu trauku uz galvenā korpusa sānu paneļa iepriekš uzstādīto skrūvju divām skrūvēm. Stingri spiediet uz leju, lai nodrošinātu, ka tas ir līmenī uz skrūvēm, lai izvairītos no taukvielu izšļakstīšanās.
- Tagad iekārta ir pilnībā samontēta.

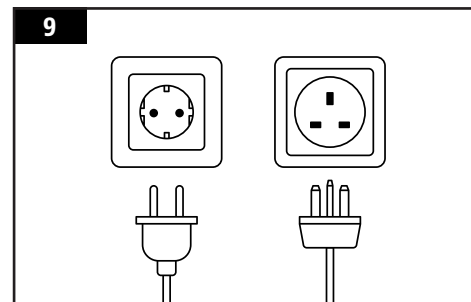


9. SAVIENOŠANA AR STRĀVAS AVOTU

PIEZĪME. Pirms Pit Boss® pieslēgšanas elektrības ligzdai pārlicinieties, vai temperatūras skala ir pozīcijā OFF (Izslēgta).

- **STANDARTA LIGZDA**
Šai ierīce ir nepieciešamo 220–240 volti, 50 Hz, 220 W. Tai ir jāizmanto 3 atzaru iezemēta kontaktdakša. Pirms lietošanas pārbaudiet, vai iezemētais gals nav nolūzis. Lai aizsargātu paneli no degļa, vadības bloks izmanto ātrdarbīgu 220–240 voltu drošinātāju.
- **CEĻĀ**
Atvienojiet degli no galvenās instalācijas. Izmantojiet manuālās palaišanas procedūru. Pit Boss® iekārtu var lietot, izmantojot 12 voltu, 100 vatu strāvas pārveidotāju, kas pieslēgts automobiļa strāvas ligzdai. Lai izmantotu automātisko degli, ieteicams izmantot vismaz 1000 vatu strāvas pārveidotāju.

SVARĪGI! Kad iekārta netiek lietota, atvienojiet to no strāvas avota.



EKSPLUATĀCIJAS NORĀDES

Mūsdienās cilvēki izvēlas veselīgu un uzturvielām bagātu pārtiku, un viens no tā svarīgiem priekšnoteikumiem ir samazināts tauku patēriņš. Viens no labākajiem veidiem, kā uzturā uzņemt mazāk tauku, ir gatavošana ar mazu taukvielu daudzumu, piemēram, grilēšana. Tā kā granulu grilā tiek izmantotas dabīgas koksnes granulas, gaļa gatavošanas laikā uzsūc pikanto koka aromātu, mazinot nepieciešamību pievienot mērces ar augstu cukura saturu. Tādēļ pamanīsiet, ka visā rokasgrāmatas tekstā ir uzsvērtā ēdiena lēna grilēšana ar ZEMAS vai VIDĒJAS temperatūras iestatījumu.

GRILA VIDE

1. GRILA UZSTĀDĪŠANAS VIETA

Grila, tāpat kā citu lietošanai ārpus telpām paredzētu iekārtu, veikspēju būtiski ietekmē laika apstākļi un gatavošanas ilgums, lai pagatavotu nevainojamu maltīti. Visām Pit Boss® iekārtām jānodrošina vismaz 305 mm (12 collas) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām, un šis atstatums ir jā saglabā visā grila darbības laikā. Šo iekārtu nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem vai pārkares. Grils jāglabā vietā, kurā neatrodas ugunsnedroši materiāli, benzīns un citi uzliesmojoši izgarojumi un šķidrums.

2. GATAVOŠANA AUKSTĀ LAIKĀ

Kaut arī ārā kļūst vēsāks, grilēšanas sezona nebūt nav beigusies! Spirdzinoši vēsais gaiss un kūpināta ēdiena debešķīgais aromāts palīdzēs aizdzīt ziemas grūtsirdību. Izbaudiet grilēšanu arī vēsākos mēnešos, ievērojot tālāk minētos ieteikumus.

- Ja kūpināšana zemā temperatūrā neizdodas, nedaudz paaugstiniet temperatūru, lai sasniegtu vēlamo rezultātu.
- Organizējiet darbu — pirms došanās ārā sagatavojiet visu nepieciešamo virtuvē. Ziemā pārvietojiet grilu vietā, kur nav vēja un tieša aukstuma. Noskaidrojiet vietējos noteikumus par grila nepieciešamo attālumu no jūsu mājām un/ vai citām konstrukcijām. Visu nepieciešamo novietojiet uz paplātes, kārtīgi nostipriniet un sāciet gatavot!
- Lai zinātu precīzu āra temperatūru, novietojiet āra termometru gatavošanas zonas tuvumā. Veidojiet pierakstus, kurā atzīmēt gatavoti ēdieni, āra temperatūru un gatavošanas ilgumu. Tas palīdzēs vēlāk, lai izņemtu, ko gatavot un cik ilgs laiks būs nepieciešams.
- Ļoti vēsā laikā palieliniet uzsildīšanas laiku vismaz par 20 minūtēm.
- Paceliet vāku tikai tiktāl, cik nepieciešams. Aukstas vēja brāzmas var ievērojami pazemināt grila temperatūru. Pielāgojiet ēdiena pasniegšanas brīdi, lai varētu palielināt gatavošanas laiku ik reizi, kad atverat vāku.
- Sagatavojiet uzsildītu paplāti vai trauka vāku, lai ēdiens neatdzistu, kamēr nonāksiet telpās.
- Ziemā vislabāk gatavot ēdienus, kuriem jāpievērš mazāk uzmanības, piemēram, cepeti, veselu vistu, ribiņas un tītaru. Padariet maltītes gatavošanu vēl vieglāku, pievienojot vienkārši pagatavojamas piedevas, piemēram, dārzeņus un kartupeļus.

3. GATAVOŠANA KARSTĀ LAIKĀ

Kad ārā kļūst siltāks, gatavošanas laiks saīsinās. Izbaudiet grilēšanu karstajos mēnešos, ievērojot dažus tālāk minētos ieteikumus.

- Noregulējiet zemāku gatavošanas temperatūru. Tā varēsiet izvairīties no nevēlamiem uzliesmojumiem.
- Izmantojiet gaļas termometru, lai noteiktu ēdiena iekšējo temperatūru. Tas palīdzēs novērst gaļas pārcepšanu un izžūšanu.
- Arī karstā laikā ir ieteicams gatavot ar uzliktu grila vāku.
- Ēdienu var uzturēt karstu, to ietinot folijā un ievietojot izolētā dzesētājā. Aplieciet ap foliju saburzītas avīzes, lai ēdienu uzturētu karstu 3–4 stundas.

GRILA TEMPERATŪRAS DIAPAZONI

Temperatūras rādījumi vadības paneli var precīzi neatbilst termometra rādījumam. Tālāk norādītās temperatūras ir aptuvenas, un tās var ietekmēt āra vides temperatūra, vēja stiprums un virziens, izmantoto granulu kurināmā kvalitāte, vāka atvēršana un gatavotā ēdiena daudzums.

- **AUGSTA TEMPERATŪRA (205-260°C / 401-500°F)**

Šis diapazons vislabāk ir piemērots kaltēšanai un grilēšanai lielā karstumā. Izmantojiet grilu kopā ar ierīci cepšanas liesmās (slidošo plāksni) tiešai vai netiešai gatavošanai liesmās. Ja **ierīce cepšanai liesmās ir atvērta**, tiešo liesmu var izmantot, lai pagatavotu "zilos" steikus, kā arī apbrūninātus dārzeņus, ķiploku grauzdiņus vai cepumu desertus ar pastilu un šokolādi (s'mores)! Ja **ierīce cepšanai liesmās ir aizvērta**, gaiss cirkulē ap karkasu, radot konvekcijas karstumu. Augstu temperatūru var izmantot arī grila uzkaršēšanai (arī īpaši aukstā laikā) un gatavošanas režģu nodedzināšanai.

- **VIDĒJA TEMPERATŪRA (135-180°C / 275-356°F)**

Šis diapazons vislabāk ir piemērots apcepšanai, cepšanai un lēni kūpināta produkta gatavošanas pabeigšanai. Gatavošana šādā temperatūrā ievērojami samazina taukvielu uzliesmošanas iespēju. Pārlicinieties, ka ierīces slīdnis cepšanai liesmās ir aizvērts, nosedzot rievotos atvērumus. Šis ir lielisks temperatūras diapazons, lai gatavotu bekonā ietitus produktus, vai tad, ja vēlaties panākt kontrolējamu ēdiena daudzpusību.

- **ZEMA TEMPERATŪRA (82-125°C / 180-257°F)**

Šo diapazonu var izmantot lēnai cepšanai, dūmu aromāta palielināšanai un siltas ēdiena temperatūras uzturēšanai. Padariet dūmus aromātiskākus un gaļu sulīgāku, gatavojot ilgāk, bet zemākā temperatūrā (to dēvē arī par **lēno gatavošanu zemā temperatūrā**). Ļoti piemērota temperatūra, lai pagatavotu lielu titaru Pateicības dienā, sulīgu šķiņķi Lieldienās vai lielu brīvdienu mielastu.

Kūpināšana ir viens no tradicionālās grilēšanas veidiem, un tā ir galvenā priekšrocība grilēšanai ar koksnes granulu grilu. Karstā kūpināšana ir vēl viens nosaukums **gatavošanai lēnām un zemā temperatūrā**, un parasti tiek izmantota 82–125 °C/180–257 °F temperatūra. Karstās kūpināšanas sniedz vislabākos rezultātus, kad nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, piemēram, lieliem gaļas, zivju vai mājputnu gabaliem.

IETEIKUMS. Lai pikantais aromāts būtu intensīvāks, uzreiz pēc ēdiena novietošanas uz grila pārejiet uz dūmu (zemas) temperatūras diapazonu. Šādā veidā dūmi iesūksies gaļā.

Panākumu atslega ir eksperimentēšana ar kūpināšanai atvēlēto laiku, pirms ēdiena gatavošana ir pabeigta. Daži šefpavāri, kas specializējas gatavošanai ārpus telpām, izvēlas kūpināt gatavošanas beigās, jo tas ļauj ēdieniu uzturēt siltu līdz pasniegšanai. Mēģiniet, kamēr sanāk!

IZPRATNE PAR ZONDĒM

- **GRILA ZONDE**

Grila zonde atrodas galvenā korpusa iekšpusē pie aizmugurējās kreisās sienas. Tā ir maza, vertikāla, no nerūsošā tērauda izgatavota zonde. Grila zonde mēra ierīces iekšējo temperatūru. Ja temperatūra tiek regulēta vadības panelī, grila zonde nolasa faktisko temperatūru iekārtas iekšpusē un pielāgo temperatūru līdz nepieciešamajai.



SVARĪGI! Iekārtas temperatūru būtiski ietekmē āra laikapstākļi, izmantoto granulu kvalitāte, granulu aromāts un gatavojamā ēdiena daudzums.

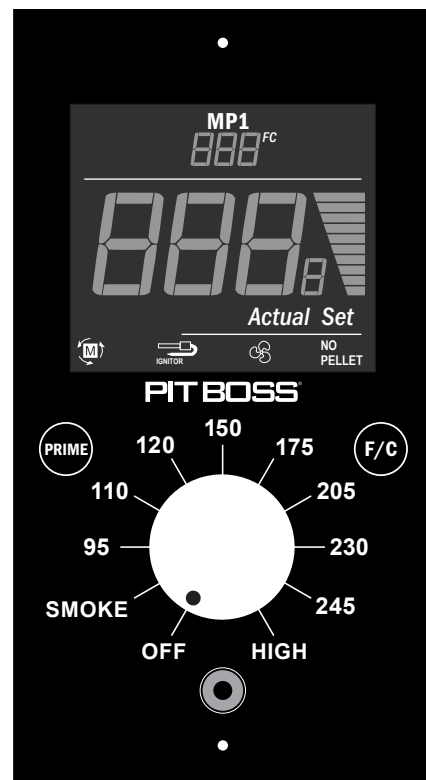
- **GAĻAS ZONDE**





Gaļas zonde mēra gaļas iekšējo temperatūru grilā, līdzīgi iekštelpu cepeškrāsnij. Pieslēdziet gaļas zondes adapteru pie gaļas zondes savienojuma pieslēgvietas vadības panelī, ievietojiet nerūsošā tērauda gaļas zondi gaļas biežākajā daļā, un vadības panelī tiks parādīta temperatūra. **Lai gaļas zondi pareizu pieslēgtu savienojuma pieslēgvietai, gādājiet, lai tā ar klikšķi iegulst vietā.**

PIEZĪME. Ievietojot gaļas zondi gaļā, raugieties, lai gaļas zondei un tās vadojumam nebūtu tiešas saskares ar liesmām vai tie netiktu pakļauti pārmērīgai karstuma iedarbībai, Tas var bojāt gaļas zondi. Izvadiet lieko vadu pa grila pamatdaļas kreisās puses atveri vai grila pamatdaļas augšpusi (grila vāka eņģes tuvumā). Ja zonde netiek lietota, atvienojiet to no zondes savienojuma pieslēgvietas un uzglabājiet drošā un tīrā vietā.

IZPRATNE PAR VADĪBAS PANELI

VADĪBA	APRAKSTS
	LCD ekrānu izmanto kā šīs iekārtas informācijas centru. LCD ekrāna tiek parādīta pašreizējā grīla temperatūra (FAKTISKĀ) un gaļas zondes temperatūra (MP1). Mirgojošajā LCD ekrānā ir redzams, ka ierīce tikko ir pievienota maiņstrāvas avotam. Ekrāns nomirgo trīs reizes un pēc tam izslēdzas.
	Norāda gaļas zondes temperatūru, ja zonde ir pievienota.
Actual	Norāda ierīces pašreizējo temperatūru.
Set	Norāda vēlamo temperatūru, kas ir atlasīta.
	Norāda, ka vītnes motors griežas un padot granulas degšanas traukam.
	Norāda, ka deglis ir ieslēgts. Ierīces pirmajā palaišanas reizē deglis nepārtraukti darbojas visu palaišanas ciklu.
	Norāda, ka ventilators darbojas. Ja grīls darbojas, ventilators ir ieslēgts.
NO PELLET	Norāda, ka vītnes motors vairs nespēj granulas degšanas traukam. Visticamāk, piltuvtilpne ir tukša un ir jāuzpilda.



	Turiet nospiestu pogu Prime, lai aktivizētu papildu granulu padevi uz degšanas trauku. To var izmantot, lai pievienotu papildu kurināmo tieši pirms korpusa vāka atvēršanas, paātrinot karstuma atjaunošanu. To var izmantot arī, lai pievienotu papildu kurināmo kūpināšanas laikā, lai palielinātu tīrā dūmu aromāta intensitāti. Pārmērīga padeve uz degšanas trauku var sabojāt grīla korpusa krāsojumu.
	Temperatūras pārslēgšanas pogu izmanto, lai mainītu temperatūras rādījumu LED ekrānā. Turiet pogu nospiestu, lai pēc izvēles pārslēgtu uz grādiem pēc Fārenheita (°F) vai Celsija (°C). Noklusējuma iestatījums ir Celsija grādi.
	Izmantojot temperatūras vadības skalā, var iestatīt vēlamo temperatūru. Griežiet pogas marķieri, lai atlasītu jebkuru no dūmu astoneim temperatūras sākotnējiem iestatījumiem vai augstu iestatījumu. Griežot skalā, LCD ekrānā redzamā IESTATĪTĀ temperatūra tiek pielāgota.
OFF	Izslēgts iestatījums temperatūras vadības skalā ir ierīces IZSLĒGTS režīms. Ierīce nedarbosies ar šo iestatījumu.
SMOKE	Dūmu iestatījums temperatūras vadības skalā ir ierīces viszemākais dūmu režīms. Grīls darbojas zemākajā temperatūrā, ugunij nenodziestot.
HIGH	Augsts iestatījums temperatūras vadības skalā ir ierīces visaugstākais karstuma līmenis. Grīls darbojas visaugstākajā temperatūrā. Kad vāks ir atvērts, grīls darbojas šajā ātrumā, lai kompensētu siltuma zudumu korpusā.
	Pieslēdzama savienojuma ports vadības paneļa priekšā ir paredzēts gaļas zondēm. Ja gaļas zonde ir pievienota, temperatūra tiek parādīta LCD ekrānā. Ja gaļas zonde netiek lietota, atvienojiet adapteri no savienojuma pieslēgvietas.

PILTUVES UZPILDĪŠANAS PROCEDŪRA

Šie norādījumi ir jāievēro grila pirmajā iededzināšanas reizē un vienmēr, kad grila tvertnē beidzas granulas. Vītne ir jāuzpilda, lai granulas varētu pārvietoties visā tās garumā un uzpildīt degšanas trauku. **Ja deglis netiek uzpildīts, pirms granulu aizdedzināšanas iestāsies taimauts un degšana nesāksies.** Lai uzpildītu tvertni, veiciet tālāk minētās darbības.

1. Atveriet tvertnes vāku. Pārliecinieties, ka tvertnē nav svešķermeņu vai vītnes padeves sistēmas apakša nav nobloķēta.
2. Izņemiet visus gatavošanas komponentus no grila iekšpuses. Novietojiet degšanas trauku galvenā karkasa apakšā.
3. Pieslēdziet strāvas vadu strāvas avotam. Nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu, un pagrieziet temperatūras vadības skalu pozīcijā SMOKE (Dūmi). Pārbaudiet tālāk norādītos elementus.
 - Pārliecinieties, ka dzirdat vītnes griešanos. Uzlieciet plaukstu virs degšanas trauka un sajūtiel gaisa kustību. Nelieciet plaukstu vai pirkstus degšanas traukā. Tas var izraisīt traumu.
 - Apmēram pēc minūtes jums vajadzētu sajūst degļa degšanas aromātu un gaisa uzsilšanu degšanas traukā. Degļa gals nekvēlo sarkanā krāsā, bet stipri sakarst un deg. Nepieskarieties deglim.
4. Pārliecinieties, ka visi elektrokomponenti darbojas pareizi, un nospiediet barošanas pogu, lai izslēgtu iekārtu.
5. Uzpildiet tvertni ar pilnībā dabiskām grila koksnes granulām.
6. Nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu. Temperatūras vadības skala jāatstāj pozīcijā SMOKE (Dūmi). Nospiediet un turiet nospiestu uzpildīšanas pogu, līdz no vītnes cauruli grila iekšpusē redzat granulas. Kad granulas sāk krist degšanas traukā, atlaidiet uzpildīšanas pogu.
7. Nospiediet barošanas pogu, lai izslēgtu iekārtu.
8. Atkārtoti ievietojiet gatavošanas komponentus galvenajā karkasā. Tagad grils ir gatavs lietošanai.

PIRMĀ LIETOŠANA — GRILA NODEDZINĀŠANA

Pēc tvertnes uzpildīšanas un pirms pirmās grila lietošanas reizes ir svarīgi veikt grila nodedzināšanu. Ieslēdziet grilu un darbiniet to jebkurā temperatūrā virs 176 °C/350 °F (ar vāku uz leju) 30–40 minūtes, lai grilu nodedzinātu un atbrīvotos no svešķermeņiem.

AUTOMĀTISKĀS PALAIDES PROCEDŪRA

1. Pieslēdziet strāvas vadu iezemētam strāvas avotam. Atveriet galvenā karkasa vāku. Pārbaudiet, vai degšanas traukā nav priekšmetu vai nosprostojumu, kas kavētu pareizu aizdedzināšanu. Atveriet tvertnes vāku. Pārliecinieties, ka tvertnē vai vītnes padeves sistēmā nav svešķermeņu. Uzpildiet tvertni ar sausām un pilnībā dabiskām grila cietkoksnes granulām.
2. Pārliecinieties, ka temperatūras vadības skala ir pozīcijā SMOKE (Dūmi). Nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu. Tādējādi tiks aktivizēts darba sākšanas cikls. Sāk griezties vītnes padeves sistēma, iekvēlojas deglis, un ventilators padod gaisu uz degšanas trauku. Darba sākšanas cikla laikā grils sāk veidot dūmus. Darba sākšanas cikla laikā karkasa vākam jābūt atvērtam. Lai pārliecinātos, ka darba sākšanas cikls ir sākts pareizi, klausieties degšanas troksni un novērojiet, vai grils sakarst.
3. Kad smagie, baltie dūmi ir izkļiedēti, darba sākšanas cikls ir pabeigts un grilu var izmantot gatavošanai nepieciešamajā temperatūrā!

DARBĪBAS DEĢĻA ATTEICES GADĪJUMĀ

Ja elektriskajam grilam kāda iemesla dēļ rodas atteice vai grila liesma gatavošanas laikā nodziest, veiciet tālāk norādītās darbības vai iedarbiniet grilu manuāli.

1. Pārliedzieties, ka temperatūras vadības skala ir pozīcijā SMOKE (Dūmi). Atveriet karkasa vāku. Izņemiet gatavošanas komponentus no iekšpuses. Izņemiet visas nesadedzušās granulas un pelnus no degšanas trauka. Nepieskarieties deglim, lai negūtu traumas, jo tas var būt ārkārtīgi karsts.
2. Kad visi gatavošanas komponenti ir izņemti un notīrīti, nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu. Veiciet tālāk norādītās pārbaudes darbības.
 - Vizuāli pārliedzieties, vai deglis darbojas, uzliekot roku virs degšanas trauka un sajūtot karstumu.
 - Vizuāli pārbaudiet, vai deglis degšanas traukā izvirzās apmēram 13 mm/0,5 collu augstumā.
 - Vizuāli pārbaudiet, vai granulas no vītnes krīt degšanas traukā.
 - Pārliedzieties, ka dedzināšanas ventilators darbojas, pievēršot uzmanību degšanas skaņai.
3. Ja kaut kas no iepriekš minētā nenotiek, veiciet **problēmu novēršanas** darbības.

MANUĀLĀS PALAIDES PROCEDŪRA

1. Pārliedzieties, ka temperatūras vadības skala ir pozīcijā SMOKE (Dūmi). Pieslēdziet strāvas vadu iezemētam strāvas avotam.
2. Pārbaudiet, vai degšanas traukā nav priekšmetu vai nosprostojumu, kas kavētu pareizu aizdedzināšanu. Atveriet tvertnes vāku. Pārliedzieties, ka tvertnē vai vītnes padeves sistēmā nav svešķermeņu. Uzpildiet tvertni ar sausām un pilnībā dabiskām grila cietkoksnes granulām.
3. Atveriet karkasa vāku. Izņemiet gatavošanas komponentus, lai atsegtu degšanas trauku. Degšanas traukā ielieciet lielu sauju granulu. Uzslāciet pāri granulām želejveida degšanas līdzekli vai citu granulu aizdedzināšanai piemērotu līdzekli. Varat izmantot arī nelielu daudzumu cieta kurināmā aizdedzināšanas līdzekļa, piemēram, līdzekli no zāģskaidām un vaska vai no koka skaidām. Pievienojiet degšanas traukā vēl nedaudz granulu.

PIEZĪME. Iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai neizmantojiet spirtu, benzīnu, degvielu, šķiltavu šķidrumu vai petroleju.

4. Aizdedziet degšanas trauka saturu ar garu sērkokciņu vai šķiltavām, kurām ir pagarinājums. Ļaujiet iekuriem degt 3–5 minūtes. Nepievienojiet degšanas traukā papildu iekurus. Tas var izraisīt traumu.
5. Ātri un uzmanīgi nomainiet gatavošanas komponentus galvenajā karkasā. Turpiniet darba sākšanas ciklu, veicot **automātiskās darba sākšanas gaitas** otro darbību.

GRILA IZSLĒGŠANA

1. Kad gatavošana ir pabeigta un galvenā karkasa vāks joprojām ir aizvērts, nospiediet barošanas pogu, lai izslēgtu iekārtu, un pārslēdziet temperatūras vadības skalu pozīcijā OFF (Izslēgts). Tiks sākts automātiskais grila atdzišanas cikls. Vītnes sistēma pārtrauks kurināmā padevi, liesma izdegs un ventilators turpinās darboties, līdz atdzišanas cikls tiks pabeigts.

KOPŠANA UN APKOPE

Visas Pit Boss® iekārtas kalpos daudzus gadus, veicot minimālu tīrīšanu. Ievērojiet tālāk norādītos ieteikumus par grila tīrīšanu un apkopi.

1. TVERTNES MONTĀŽA

- Ja grils netiks lietots ilgāku laiku, ieteicams izvākt visas granulas no vītnes sistēmas. To var izdarīt, vienkārši darbinot grilu ar tukšu tvertni, līdz visas granulas ir iztukšotas no vītnes caurules.

PIEZĪME. Izmantojiet birsti ar garu rokturi vai industriālo putekļsūcēju, lai aizvāktu liekās granulas, zāģu skaidas un gružus, nodrošinot pilnīgu iztīrīšanu caur tvertnes sietu.

- Pārbaudiet un iztīriet visus netīrumus no ventilatora gaisa ieplūdes atveres, kas atrodas tvertnes apakšā. Kad tvertnes piekļuves panelis ir noņemts (sk. **elektroinstalācijas shēmu**), rūpīgi noslaukiet visus taukvielu uzkrājumus no ventilatora lāpstiņām. Tādējādi tiek nodrošināta pietiekama gaisa plūsma uz padeves sistēmu.

2. IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Degšanas trauku ieteicams iztīrīt ik pēc dažām lietošanas reizēm. Tādējādi tiks nodrošināta pareiza aizdedzināšana un degšanas traukā neuzkrāsies lieli gruži vai pelni.
- Izmantojiet grila tīrīšanas birsti ar garu rokturi (no misiņa vai mīkstā metāla) un noņemiet no gatavošanas režģiem visu pārtiku un nosēdumus. Vislabāk to ieteicams darīt, kamēr režģi vēl ir silti pēc pēdējās gatavošanas reizes. Taukvielu degšanas iemesls ir pārāk liels netīrumu apjoms uz grila gatavošanas komponentiem. Regulāri iztīriet grila iekšpusi. Ja aizdegušās taukvielas, turiet grila vāku aizvērtu, lai apslāpētu degšanu. Ja uguns tik drīz nenodziest, uzmanīgi izņemiet pārtiku, izslēdziet grilu un aizveriet vāku, līdz uguns ir pilnīgi nodzisusi. Uzberiet nedaudz dzeramās sodas, ja iespējams.
- Bieži pārbaudiet un pēc nepieciešamības iztīriet taukvielu trauks. Ņemiet vērā gatavošanas veidu.

3. ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Noslaukiet grilu pēc katras lietošanas. Notīriet taukvielas ar siltu ziepjūdeni. Ārējām grila virsmām neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un abrazīvas tīrīšanas drānas. **Garantija neattiecas uz krāsotajām virsmām;** uz tām attiecas vispārēja apkope un uzturēšana. Ja krāsa ir noskrāpēta vai nodilusi vai notiek apdares atslāņošanās, visas krāsotās virsmas var pielabot, izmantojot lielumam paredzētu grila krāsu.
- Izmantojiet grila vāku, lai grilu pilnībā pasargātu! Vāks ir vislabākā aizsardzība pret laikapstākļu ietekmi un āra piesārņotājiem. Ja grils netiek lietots vai tiek novietots ilgstošai glabāšanai, uzglabājiet to zem vāka garāžā vai šķūnī.

TĪRĪŠANAS BIEŽUMA GRAFIKS (NORMĀLA LIETOŠANA)

ELEMENTS	TĪRĪŠANAS BIEŽUMS	TĪRĪŠANAS METODE
Grila pamatdaļas apakša	Ik pēc 5–6 grilēšanas reizēm	Izgrābiet liekos gružus vai iztīriet tos ar industriālo putekļsūcēju
Degšanas trauks	Ik pēc 2–3 grilēšanas reizēm	Izgrābiet liekos gružus vai iztīriet tos ar industriālo putekļsūcēju
Gatavošanas režģi	Pēc katras grilēšanas	Nodedziniet lieko, izmantojiet misiņa stieplu suku
Ierīce cepšanai liesmās	Ik pēc 5–6 grilēšanas reizēm	Noskrāpējiet galveno plāksni un slidni, nenomazgājiet to
Taukvielu trauks	Pēc katras grilēšanas	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Vītnes padeves sistēma	Kad granulū maiss ir tukšs	Ļaujiet vītnei izgrūst zāģskaidas, atstājot tvertni tukšu
Tvertnes elektrokomponenti	Vienreiz gadā	Iztīriet putekļus iekšpusē un noslaukiet ventilatora lāpstiņas ar ziepjūdeni
Gaisa ieplūdes ventilācijas atvere	Ik pēc 5–6 grilēšanas reizēm	Putekļi, beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Grila zonde	Ik pēc 2–3 grilēšanas reizēm	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens

IETEIKUMI UN METODES

Lai labāk izprastu grila darbību, ievērojiet šos noderīgos padomus un metodes, kuras ieteikuši Pit Boss® iekārtu īpašnieki, mūsu personāls un tādi paši pircēji.

1. PĀRTIKAS DROŠĪBA

- Uzturiet virtuvi un gatavošanas zonu tīru. Pagatavotajai gaļai izmantojiet citas plāksnes un piederumus, nevis tos, ko lietojāt neapstrādātas gaļas sagatavošanai vai pārvietošanai no grila. Tādējādi tiks novērsta baktēriju savstarpējā pārnešana. Katrai marinādei un cepeša mērcei jāizmanto atsevišķs piederums.
- Karsto ēdienu uzturiet karstu (virs 60 °C/140 °F), bet auksto — vēsu (zem 3 °C/37 °F).
- Nekāda gadījumā neatstājiet marinādi vēlākai lietošanai. Ja vēlaties to pasniegt kopā ar gaļu, pirms pasniegšanas tā noteikti jāuzvāra.
- Pagatavoto ēdienu nevajadzētu atstāt karstumā ilgāk par vienu stundu. Karsto ēdienu neatstājiet ārpus ledusskapja ilgāk par divām stundām.
- Atkausējiet un marinējiet gaļu ledusskapī. Neatkausējiet gaļu istabas temperatūrā vai uz darba virsmas. Siltā, mitrā pārtikā var ātri augt un vairoties baktērijas. Pirms ēdiena gatavošanas un pēc darba ar svaigu gaļu, zivīm un putniem rūpīgi nomazgājiet rokas ar karstu ziepjūdeni.

2. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI

- Sagatavojieties jeb **Mise en Place**. Tas attiecas uz gatavošanas receptes, kurināmā, piederumu, instrumentu un visu nepieciešamo sastāvdaļu sagatavošanu pie grila, pirms sākat gatavot ēdienu. Pirms grila iededzināšanas izlasiet arī visu recepti no sākuma līdz beigām.
- Ļoti noderīgs ir grila grīdas paklājiņš. Rīkojoties ar pārtiku, ne vienmēr viss izdodas nevainojami, tostarp gatavojot rodas šlakatas, tadēļ iesakām izmantot grila grīdas paklājiņu, kas aizsargā grīdu, iekšējo pagalmu un bruģi no iespējamo tauku plankumu rašanās vai nejaušām šlakatām.

3. GRILĒŠANAS IETEIKUMI UN METODES

- Lai gaļa uzņemtu vairāk dūmu aromāta, gatavojiet ilgāk un zemākā temperatūrā (dēvē arī par **lēno gatavošanu zemā temperatūrā**). Kad gaļas iekšējā temperatūra sasniedz 49 °C/120 °F, gaļas šķiedras aizveras. Smidzināšana un slacināšana ir lielisks paņēmiens, kā gaļu pasargāt no izžūšanas.
- Kaltējot gaļu, vākam vienmēr jābūt uzliktam. Vienmēr izmantojiet gaļas termometru, lai noteiktu gatavojamā ēdiena iekšējo temperatūru. Ja ēdiena kūpināšanā izmantosiet cietkoksnes granulas, gaļa un putni iesārtosies. Sārto joslu (pēc gatavošanas) dēvē par **dūmu gredzenu**, un to augstu vērtē šefpavāri, kas specializējas gatavošanā ārpus telpām.
- Mērces, kuras gatavotas uz cukura bāzes, ieteicams pievienot neilgi pirms gatavošanas beigām, lai izvairītos no degšanas un uzliesmojumiem.
- Atstājiet brīvu vietu starp pārtiku un karkasa kājām, lai nodrošinātu pienācīgu siltuma plūsmu. Uz pārblīvēta grila ēdiens būs jāgatavo ilgāk.
- Gaļas apgrīšanai izmantojiet garas knaibles, bet burgeru un zivju apgrīšanai — lāpstiņu. Ar durstīšanas instrumenta, piemēram, dakšiņas, palīdzību var sadurstīt gaļu, ļaujot izplūst tās sulai.
- Ēdiena gatavošanai kastroļos ir nepieciešams ilgāks laiks nekā seklās pannās.
- Gatavo ēdienu ieteicams novietot uz uzkarstas plāksnes, lai uzturētu tā siltumu. Sarkanās gaļas, piemēram, steiku un cepešu, kvalitāte palielinās, ja tiem pirms pasniegšanas ļauj dažas minūtes nostāvēties. Tādējādi sulas, kas karstuma ietekmē ir nonākušas virspusē, ieplūst gaļas gabala vidū, papildinot aromātu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Pienācīga tīrīšana, apkope, kā arī tīra, sausa, kvalitatīva kurināmā izmantošana novērš izplatītākās lietošanas problēmas. Ja Pit Boss® grils strādā slikti vai tiek reti izmantots, izlasiet tālāk norādītos problēmu novēršanas ieteikumus. Biežāk uzdotos jautājumus skatiet vietnē www.pitboss-grills.com. Palīdzību varat arī saņemt, sazinoties ar vietējo Pit Boss® pilnvaroto izplatītāju vai klientu apkalpošanas nodaļu.

BRĪDINĀJUMS! Pirms grila atvēršanas pārbaudes, tīrīšanas, apkopes vai servisa darbiem vienmēr atvienojiet elektrības vadu. Lai negūtu traumas, pārliedzinieties, ka grils ir pilnībā atdzisis.

PROBLĒMA	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Vadības paneli nedeg barošanas gaismas	Temperatūras vadības skala joprojām ir izslēgta.	Pagrieziet temperatūras vadības skalu uz temperatūras iestatījumu.
	Nav savienojuma ar strāvas avotu	Pārliedzinieties, ka iekārta ir pievienota strādājošam strāvas avotam. Atiestatiet slēgiekārtu. Pārliedzinieties, ka GFCI nodrošina vismaz 10 A jaudu (piekļūvi elektrokomponentiem skatiet elektroinstalācijas shēmā). Pārliedzinieties, ka visi vadu savienojumi ir stingri piestiprināti un sausi.
	Vadības paneli izdedzis drošinātājs	Noņemiet tvertnes piekļuves paneli (sk. elektroinstalācijas shēmu), iespiediet plastmasas izciļņus, kas notur vietā vadības paneli, un uzmanīgi velciet kontrolleri tvertnes iekšpusē, lai to atbrīvotu. Pārbaudiet, vai drošinātāja vads nav pārrauts vai kļuvis melns. Ja tā ir, drošinātājs jānomaina manuāli.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Degšanas traukā neiedegas uguns	Vitne nav uzpildīta	Pirms iekārtas pirmās lietošanas reizes un katru reizi, kad tvertne ir pilnībā iztukšota, vitne jāuzpilda tā, lai granulas pilnībā piepildītu vitnes cauruli. Ja tā nav uzpildīta, deglim iestāsies taimauts, pirms granulas sasniedz degšanas trauku. Ievērojiet tvertnes uzpildīšanas gaitu .
	Vitnes motors ir iesprūdis	Izņemiet gatavošanas komponentus no galvenā karkasa. Nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu, pagrieziet temperatūras vadības skalu pozīcijā SMOKE (Dūmi) un pārbaudiet vitnes padeves sistēmu. Vizuāli pārbaudiet, vai granulas no vitnes krit degšanas traukā. Ja tā nedarbojas pareizi, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu, lai saņemtu palīdzību vai rezerves daļu.
	Degļa atteice	Izņemiet gatavošanas komponentus no galvenā karkasa. Nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu, pagrieziet temperatūras vadības skalu pozīcijā SMOKE (Dūmi) un pārbaudiet degli. Vizuāli pārliedzinieties, vai deglis darbojas, uzliekot roku virs degšanas trauka un sajūtot karstumu. Vizuāli pārbaudiet, vai deglis degšanas traukā izvērās apmēram 13 mm/0,5 collu augstumā. Ja tas nedarbojas pareizi, veiciet manuālo darba sākšanas procedūru , lai turpinātu lietot grilu, taču sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu, lai saņemtu palīdzību vai rezerves daļu.
	Nepietiekama gaisa plūsma caur degšanas trauku	Pārbaudiet, vai degšanas traukā nav pelnu uzkrājumu vai nosprostojumu. Izpildiet kopšanas un apkopes norādījumus par pelnu uzkrāšanos. Pārbaudiet ventilatoru. Pārliedzinieties, ka tas darbojas pareizi un gaisa ieplūde nav nosprostota. Ja tas ir netīrs, izpildiet kopšanas un apkopes norādījumus.
Mirgojoši punkti LCD ekrānā	Deglis ir ieslēgts	Šī nav kļūda, kas ietekmē grila darbību. Tā norāda, ka iekārta saņem strāvu un ir darba sākšanas režīmā (deglis ir ieslēgts). Deglis izslēgsies pēc piecām minūtēm. Pēc mirgojošo punktu pazušanas grils sāks pielāgoties atlasītajai temperatūrai.
Mirgojoša temperatūra LCD ekrānā	Grila temperatūra ir mazāka par 65 °C/150 °F	Šī nav kļūda, kas ietekmē iekārtas darbu; tā norāda, ka pastāv uguns nodzišanas risks. Pārbaudiet, vai tvertne ir pietiekams daudzums kurināmā un vai padeves sistēmā nav nosprostojumu. Izņemiet granulas un veiciet kopšanas un apkopes darbības. Pārbaudiet grila temperatūras zondi un, ja tā ir netīra, veiciet kopšanas un apkopes darbības. Pārbaudiet, vai degšanas traukā nav uzkrājušies pelni vai izveidojušies nosprostojumi, un veiciet kopšanas un apkopes darbības attiecībā uz pelnu uzkrāšanos. Pārbaudiet ventilatoru. Pārliedzinieties, ka tas darbojas pareizi un gaisa ieplūde nav bloķēta. Ja tas ir netīrs, veiciet kopšanas un apkopes darbības. Pārbaudiet vitnes motora darbību (griešanās) un pārliedzinieties, ka vitnes caurule nav nosprostota.
Kļūdas kods "ErH"	Iekārta ir pārkarsusi, iespējams, taukvielu degšanas vai pārāk liela kurināmā daudzuma dēļ.	Nospiediet barošanas pogu, lai izslēgtu iekārtu, un izgaidiet, līdz grils atdziest. Veiciet kopšanas un apkopes darbības. Pēc apkopes izņemiet granulas un pārbaudiet visu komponentu novietojumu. Kad grils ir atdzisis, nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu, un atlasiet nepieciešamo temperatūru. Ja joprojām tiek rādīts kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

Kļūdas kods "Er1"	Grila zonde vads neizveido savienojumu.	Noņemiet tvertnes piekļuves paneli (sk. elektroinstalācijas shēmu) un pārbaudiet, vai Grila zonde vadi nav bojāti. Pārbaudiet, vai Grila zonde Molex savienotāji ir stingri pievienoti un vai tie ir pareizi savienoti ar vadības paneli.
Kļūdas kods "ErP"	Iekārta ir pievienota strāvas padevei, taču neizslēdzas pareizi.	Drošības funkcija neatļauj automātisku restartēšanu. Nospiediet barošanas pogu, lai izslēgtu iekārtu, pagaidiet divas minūtes un pēc tam nospiediet barošanas pogu, lai iekārtu atkal ieslēgtu. Pagrieziet temperatūras vadības skalu pozīcijā SMOKE (Dūmi) vai uz nepieciešamo temperatūru. Ja joprojām tiek rādīts kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.
	Elektroapgādes pārtraukums iekārtas darbības laikā.	
Kļūdas kods "noP"	Slikts savienojums pie savienojuma pieslēgvietas	Atvienojiet gaļas zondi no vadības paneļa savienojuma pieslēgvietas un vēlreiz to pievienojiet. Pārliedzieties, ka gaļas zondes adapters ir stingri pievienots. Pārbaudiet, vai adaptera galam nav bojājumu pazīmju. Ja kļūdas kods joprojām tiek rādīts, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
	Bojāta gaļas zonde	Pārbaudiet, vai gaļas zondes vadiem nav bojājumu pazīmju. Bojājumu gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Saņemiet ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Grils nesasniedz vai neuztur stabilu temperatūru	Nepietiekama gaisa plūsma caur degšanas trauku	Pārbaudiet, vai degšanas traukā nav uzkrājušies pelni vai izveidojušies nosprostojumi. Veiciet kopšanas un apkopes darbības attiecībā uz pelnu uzkrāšanos. Pārbaudiet ventilatoru. Pārliedzieties, ka tas darbojas pareizi un gaisa ieplūde nav bloķēta. Ja tas ir netīrs, veiciet kopšanas un apkopes darbības. Pārbaudiet vitnes motora darbību un pārliedzieties, ka vitnes caurule nav nosprostota. Pēc iepriekš minēto darbību izpildes ieslēdziet grilu, iestatiet temperatūru uz SMOKE (Dūmi) un uzgaidiet 10 minūtes. Pārbaudiet, vai liesma ir spilgta un vibrējoša.
	Kurināmā ir par maz, sliktā kurināmā kvalitāte, nosprostojumi padeves sistēmā	Apskatiet tvertni, lai pārliedzieties, ka ir ievietots pietiekams kurināmā daudzums, un pēc nepieciešamības to papildiniet. Ja koksnes granulām ir sliktā kvalitāte vai granulas ir pārāk garas, tās var nosprostot padeves sistēmu. Izņemiet granulas un veiciet kopšanas un apkopes darbības.
	Temperatūras zonde	Pārbaudiet temperatūras zondes stāvokli. Ja tas ir netīrs, veiciet kopšanas un apkopes darbības. Bojājumu gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Grils izdala pārāk daudz dūmu, vai tie ir bezkrāsaini	Taukvielu uzkrāšanās	Veiciet kopšanas un apkopes darbības.
	Koksnes granulū kvalitāte	Izņemiet no tvertnes mitrās koksnes granulas. Iztīriet tvertni, veicot kopšanas un apkopes darbības. Nomainiet tās pret sausām koksnes granulām.
	Nosprostots degšanas trauks	Iztīriet no degšanas trauku no mitrajām koksnes granulām. Ievērojiet tvertnes uzpildīšanas gaitu .
	Nepietiekama gaisa ieplūde ventilatorā	Pārbaudiet ventilatoru. Pārliedzieties, ka tas darbojas pareizi un gaisa ieplūde nav bloķēta. Ja tas ir netīrs, veiciet kopšanas un apkopes darbības.
Bieži uzliesmojumi	Gatavošanas temperatūra	Gatavojiet zemākā temperatūrā. Taukvielām ir noteikta uzliesmošanas temperatūra. Ja gatavojat ēdienu ar augstu tauku saturu, nepārsniedziet 176 °C/350 °F temperatūru.
	Taukvielu uzkrāšanās uz gatavošanas komponentiem	Veiciet kopšanas un apkopes darbības.

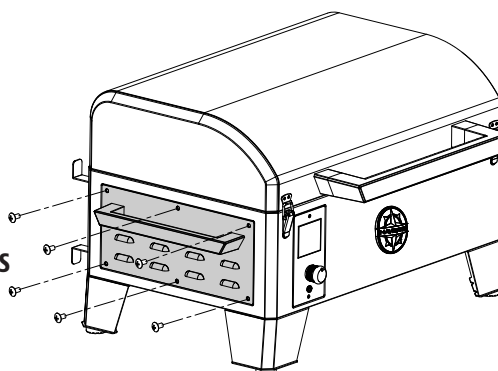
ELEKTROINSTALĀCIJAS SHĒMA

Digitālā vadības paneļa sistēma ir sarežģīta un vērtīga tehnoloģija. Lai nodrošinātu aizsardzību pret strāvas pārspriegumiem un elektrības issavienojumiem, skatiet tālāk redzamo elektroinstalācijas shēmu; pārliecinieties, ka barošanas avots nodrošina iekārtas darbībai nepieciešamo jaudu.

PB – ELEKTRĪBAS PRAŠĪBAS 220-240 V, 50 Hz, 220 W, 3 ZARU IEZEMĒTS SPRAUDNIS

PIEZĪME. Elektrokomponenti, kuriem ir veikti apstiprināti drošības testēšanas un sertifikācijas pakalpojumi, atbilst nosacījumiem ar testēšanas pielaidi $\pm 5-10\%$.

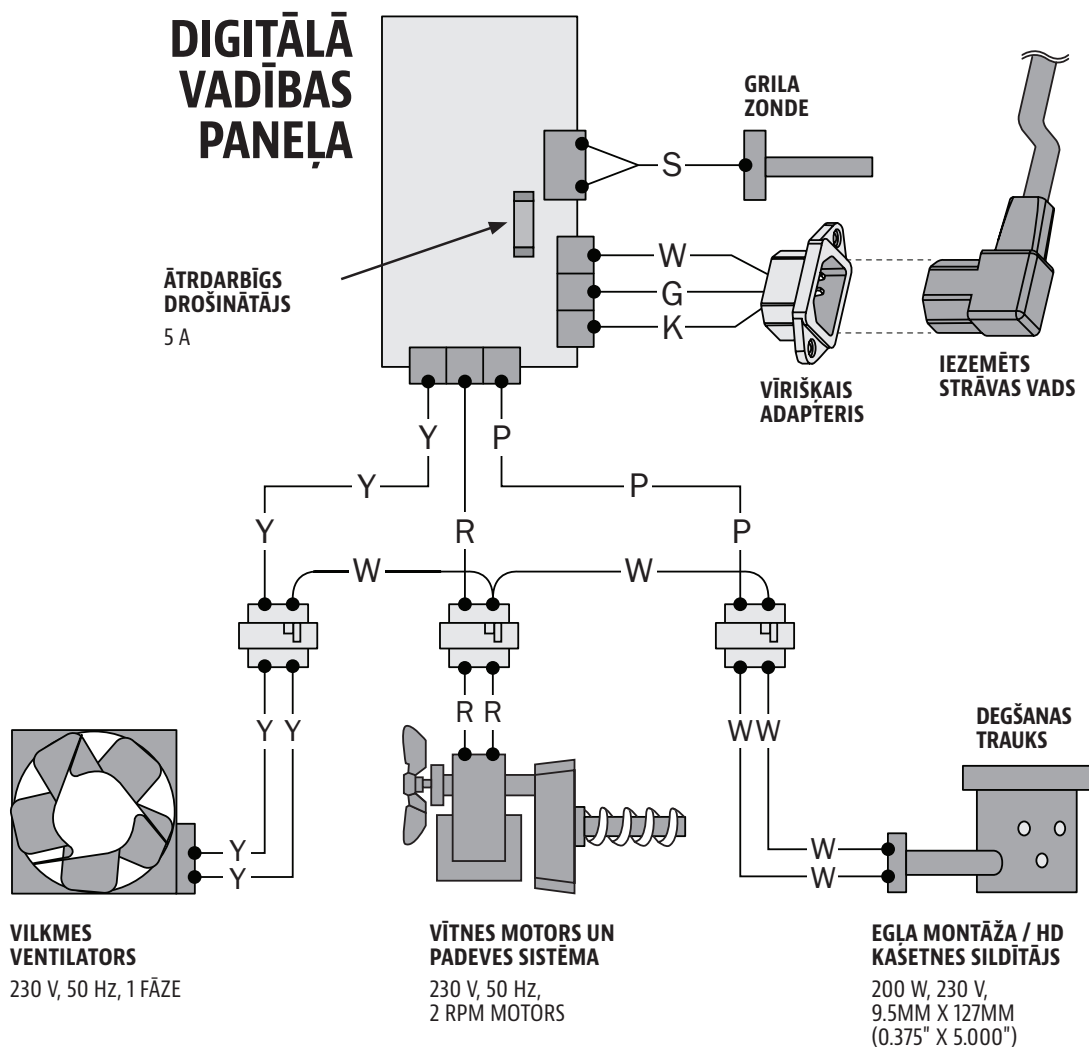
**ATRODIET UN NOŅĒMIET SEŠAS
PIEKĻUVES PANEĻA SKRŪVES
IERĪCES KREISAJĀ PUSĒ.**



**KURINĀMĀ
IEVADES
NOMINĀLS:**
0,5 KG/H
(1,1 MĀRCIŅAS/H)

DIGITĀLĀ VADĪBAS PANEĻA

ĀTRDARBĪGS
DROŠINĀTĀJS
5 A

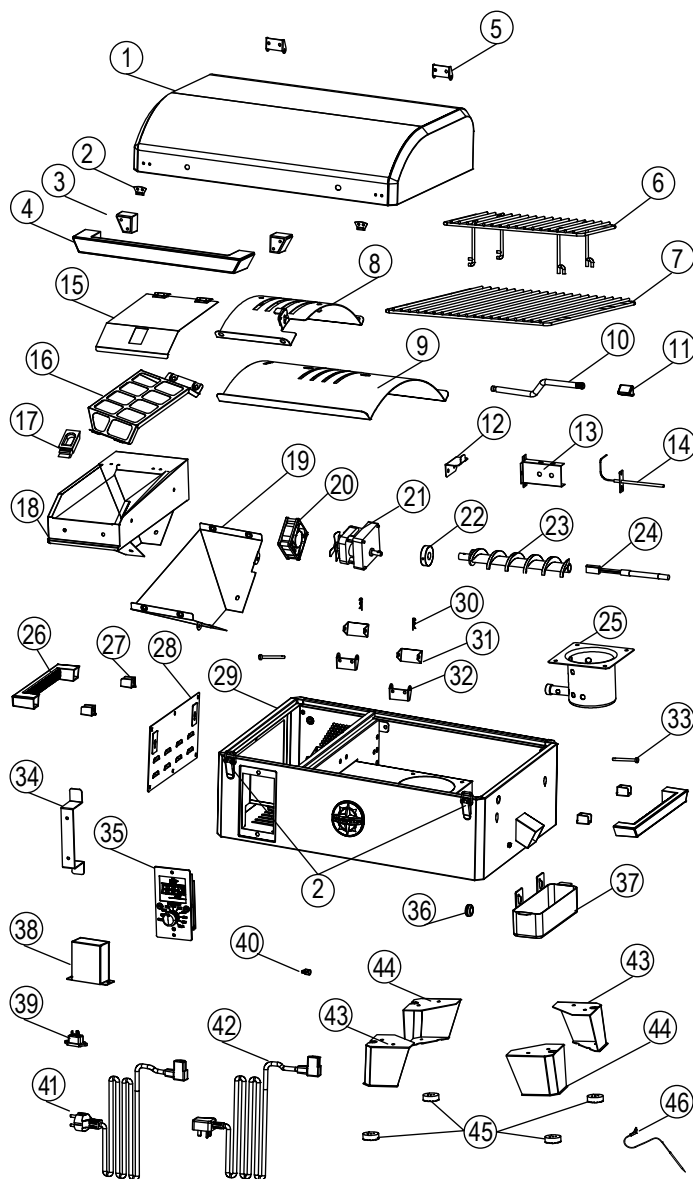


INDEKSS

W: BALTS
Y: DZELTENS
P: VIOLETS
R: SĀRKANS
K: MELN
S: SUDRABKRĀSAS
G: ZAĻŠ

DAĻAS NOMAIŅAI

Nr.	Apraksts
1	Vāks (x1)
2	Aizbidnis (x2)
3	Stiprināšanas atloks ar skrūvi (x2)
4	Vāka rokturis (x1)
5	Vāka eņģe (x2)
6	Augšējais gatavošanas režģis (x1)
7	Gatavošanas režģis (x1)
8	Slidnis cepšanai liesmās (x1)
9	Galvenā plāksne cepšanai liesmās (x1)
10	Regulators cepšanai liesmās (x1)
11	Regulatora rokturis cepšanai liesmās (x1)
12	Ierīces cepšanai liesmās pakarināmā kronšteinā (x1)
13	Grila zondes aizsargs (x1)
14	Grila zonde (x1)
15	Tvertnes vāks (x1)
16	Tvertnes drošības siets (x1)
17	Piltuvtilpnes vāka slēdzis (x1)
18	Tvertnes kārbas korpuss (x1)
19	Piltuvtilpnes vadotnes plāksne (x1)
20	Degšanas ventilators (x1)
21	Vītnes motors (x1)
22	Neilona ievads (x1)
23	Vītnes posmu montāža (x1)
24	Deglis (x1)
25	Degšanas trauks (x1)
26	Sānu rokturis (x2)
27	Sānu roktura kronšteins (x4)
28	Tvertnes piekļuves panelis (x1)
29	Kurtuve / korpuss (x1)
30	R tapa (x2)
31	B eņģe (x2)
32	Korpasa eņģe (x2)
33	Tapa (x2)
34	Strāvas vada kronšteins (x1)
35	Vadības panelis (x1)
36	Gumijas gredzens (x1)
37	Taukvielu trauks (x1)
38	Strāvas vada ūdensizturīgais vāks (x1)
39	Vīrišķais adapteris (x1)



Nr.	Apraksts
40	Strāvas vada saspraude (x1)
41	Strāvas vads — F kontaktdakša (x1)
42	Strāvas vads — G kontaktdakša (x1)
43	A pēda (x2)
44	B pēda (x2)
45	Pēdas blīve (x4)
46	Gaļas zonde (x1)

GARANTĪJA

NOSACĪJUMI

Visiem uzņēmuma Dansons ražotajiem Pit Boss® koksnes granulu griliem tiek piemērota ierobežota garantija, kas attiecas uz sākotnējo īpašnieku un stājas spēkā no pārdošanas datuma. Garantijas segums sākas sākotnējā iegādes datumā, un garantijas apstiprināšanai ir nepieciešams iegādes datuma pierādījums vai oriģinālā pārdošanas rēķina kopija. Ja klients nevar uzrādīt iegādes apliecinājumu vai ir beigusies garantija, klientam tiek piemērota maksa par daļām, sūtīšanu un apstrādi. Uzņēmums Dansons nodrošina piecu (5) gadu garantiju pret visu daļu un izgatavošanas defektiem, kā arī piecu (5) gadu elektrokomponentu garantiju. Uzņēmums Dansons garantē, ka nevienai daļai nav materiāla un izgatavošanas defektu sākotnējā pircēja izmantošanas un piederības laikā. Garantija neattiecas uz nolietojuma un nodiluma izraisītiem bojājumiem, piemēram, skrāpējumiem, iespaidumiem, robiem vai sīkām kosmētiskām plaisām. Izmaiņas grila izskatā neietekmē tā veiktspēju. Nevienas daļas remonta vai nomaiņas garantija nepārsniedz ierobežoto garantiju, kas ir pieci (5) gadi no iegādes datuma.

Garantijas termiņa laikā uzņēmuma Dansons saistības attiecas tikai uz tādu komponentu nomaiņas nodrošināšanu, kuriem ir konstatēts defekts un/vai tie atbilstoši nefunkcionē. Garantijas perioda laikā uzņēmums Dansons konstatē daļas(-u) defektu, uzņēmums nepiemēro maksu par atgriezto daļu remontu vai nomaiņu ar nosacījumu, ka ir veikta sūtīšanas priekšapmaksā. Uzņēmums Dansons neuzņemas atbildību par transportēšanas izmaksām, darba izmaksām un eksporta nodevām. Izņemot šajos garantijas nosacījumos norādīto, daļu remonts vai nomaiņa šeit iepriekš minētajā veidā un laika periodā aptver visas tiešās un atvasinātas uzņēmuma Dansons saistības un pienākumus pret jums izpildi.

Uzņēmums Dansons veic visus piesardzības pasākumus un izmantot materiālus, kas aizkavē rūšēšanu. Tomēr pat ar šo aizsardzību aizsargpārklājumus var nelabvēlīgi ietekmēt dažādas vielas un apstākļi, ko uzņēmums Dansons nevar ietekmēt. Dažas no vielām, kas var ietekmēt metāla pārklājumu: augsta temperatūra, pārāk liels mitrums, hlors, rūpniecības izgarojumi, mēslojums, zālāja pesticīdi un sāļš. Šo iemeslu dēļ garantija neattiecas uz rūsu vai oksidāciju, ja vien grila komponentam nav zudusi struktūras viengabalainība. Ja konstatējat kādu no iepriekš minētajiem apstākļiem, skatiet sadaļu par kopšanu un apkopi, lai uzzinātu, kā paildzināt iekārtas darbību. Uzņēmums Dansons iesaka izmantot grila pārsegu, kad grils netiek lietots. Šīs garantijas pamatā ir grila normāla lietošana sadzīvē un apkope, un ierobežotās garantijas segums neattiecas uz grilu, kas tiek izmantots komerciāliem nolūkiem.

IZŅĒMUMI

Pit Boss® griliem nav ne rakstiskas, ne netiešas veiktspējas garantijas, jo ražotājs nevar kontrolēt uzstādīšanu, lietošanu, tīrīšanu, apkopi un dedzinātā kurināmā veidu. Šī garantija netiek piemērota un uzņēmums Dansons neuzņemas atbildību gadījumos, kad jūsu iekārta nav uzstādīta, ekspluatēta, tīrīta un uzturēta stingrā saskaņā ar šo lietotāja rokasgrāmatu. Ja tiek izmantota jebkāda šajā rokasgrāmatā nenorādīta gāze, garantijas var tikt anulēta. Garantija neattiecas uz bojājumiem un lūzumiem, ko izraisījis nepienācīga vai nepareiza izmantošana vai modifikācijas. Nedz uzņēmums Dansons, nedz pilnvarots Pit Boss® izplatītājs neuzņemas ne juridisku, ne arī kādu citu atbildību par tādiem nejausiem vai izrietošiem kaitējumiem īpašumam vai personām, kas rodas šī izstrādājuma lietošanas rezultātā. Ja pret uzņēmumu Dansons tiek iesniegta prasība, kuras pamatā ir šīs garantijas vai jebkura cita veida tiesas vai netiešas ar likumu noteiktas garantijas pārkāpums, ražotājs nekādā gadījumā neuzņemas atbildību ne par kādiem tiešiem, netiešiem, izrietošiem vai citiem jebkāda rakstura kaitējumiem, kas pārsniedz šī izstrādājuma sākotnējo iegādi. Visas ražotāja garantijas ir izklāstītas šeit, un ražotājam nevar tikt iesniegtas nekādas prasības par garantiju vai pārstāvību. Dažās valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot netiešos vai izrietošos kaitējumus, tāpēc šajā ierobežotajā garantijā izklāstītie ierobežojumi var neattiekties uz jums. Šī ierobežotā garantija jums piešķir specifiskas likumīgās tiesības, un jums var būt citas tiesības, kas dažādās valstīs atšķiras.

REZERVES DAĻU PASŪTĪŠANA

Lai pasūtītu rezerves daļas, sazinieties ar vietējo Pit Boss® izplatītāju vai apmeklējiet mūsu tiešsaistes veikalu vietnē www.pitboss-grills.com

SAZIŅA AR KLIENTU APKALPOŠANAS NODAĻU

Ja jums ir radušies jautājumi vai problēmas, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu pirmdien-svētdien no plkst. 4.00 līdz 20.00 pēc PST (Klusā okeāna piekrastes joslas laika) (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Bezmaksas tālrunis: 1-877-303-3134 | Bezmaksas fakss: 1-877-303-3135

GARANTIJAS PAKALPOJUMS

Lai veiktu remontu vai daļu nomaiņu, sazinieties ar tuvāko Pit Boss® izplatītāju. Garantijas prasības noteikšanai saskaņā ar uzņēmuma Dansons prasībām ir nepieciešams pirkuma apliecinājums, tāpēc saglabājiet oriģinālo pirkuma čekus vai rēķinu turpmākai atsaucei. Pit Boss® sērijas un modeļa numurs ir norādīts tvertnes iekšpusē. Pierakstiet šos numurus šeit, jo etiķete var nolietoties vai kļūt nesalasāma.

MODELIS

SĒRIJAS NUMURS

IEGĀDES DATUMS

PILNVAROTAIS IZPLATĪTĀJS

SAUGOS INFORMACIJA

PAGRINDINĖS PRIETAISO GAISRŲ PRIEŽASTYS – PRASTA TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR SAUGAUS ATSTUMO IKI DEGIŲ MEDŽIAGŲ NEIŠLAIKYMAS. YPAČ SVARBU, KAD ŠIS PRODUKTAS BŪTŲ NAUDOJAMAS TIK PAGAL TOLIAU PATEIKTAS INSTRUKCIJAS.

Perskaitykite ir supraskite visą vadovą prieš bandydami surinkti, eksploatuoti arba montuoti gaminį. Taip užtikrinsite maloniausią ir sklandžiausią savo naujojo medžio granulėmis kūrenamos kepsninės eksploatavimą. Taip pat patariame saugoti šį vadovą, jei prireiktų ateityje.

PAVOJAI IR ĮSPĖJIMAI

Susisieki su vietos namų asociacijos, pastato arba priešgaisrinės apsaugos pareigūnais ar kompetentinga institucija, kad gautumėte jūsų regione reikiamus leidimus, misiją arba informacijos apie montavimo apribojimus, pvz., kepsninė montuojama ant degaus paviršiaus, patikros reikalavimus arba galimybę naudoti prietaisą.

1. Nuo degių konstrukcijų iki kepsninės šonų ir nuo kepsninės galo iki degių konstrukcijų reikia išlaikyti mažiausiai 305 mm (12 col.) tarpą. **Nemontuokite prietaiso ant degių grindų arba grindų, apsaugotų degiomis dangomis, nebent iš kompetentingos institucijos gavote tinkamus leidimus.** Nenaudokite šio prietaiso viduje, uždaroje arba nevedinamoje vietoje, namo viduje, transporto priemonėse, palapinėse, garažuose. Šio medžio granulėmis kūrenamo prietaiso negalima pastatyti po kabančiomis degiomis lubomis arba iškyša. Laikykite savo kepsninę vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų ir skysčių.

Užsidegus riebalams, IŠJUNKITE kepsninę ir nenuimkite dangčio, kol liepsna užges. Atjunkite maitinimo laidą. Nepilkite ant prietaiso vandens. Nebandykite nuslopinti ugnies. Netoliese laikykite universalų (ABC klasės) patvirtintą gesintuvą. Įvykus nekontroliuojamam gaisrui, susisieki su priešgaisrine tarnyba.

2. Laikykite elektros laidus ir degalus atokiau nuo kaistančių paviršių. Nenaudokite kepsninės lyjant arba netoli vandens šaltinio. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad nekiltų pavojų.
3. Jei ilgą laiką laikėte arba nenaudojote prietaiso, patikrinkite, ar grotelėse nėra kliūčių, piltuve – pašalinių objektų ir ar niekas neblokuoja ventiliatoriaus oro įleidimo angos arba kamino. Prieš naudodami nuvalykite. Reguliari priežiūra ir techninė priežiūra pailgina jūsų prietaiso naudojimo trukmę. **Jei kepsninė laikoma lauke lietingo arba didelės drėgmės sezono metu, būtina užtikrinti, kad vanduo nepatektų į piltuvą.** Sušlapusios arba sudrėkusios medžio granulės išsiplės, pradės irti ir gali užkišti tiekimo sistemą. Visada atjunkite nuo maitinimo prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.

Netransportuokite kepsninės, kai ji naudojama arba yra karšta. Prieš judindami įsitikinkite, kad ugnis visiškai užgesusi ir kepsninė visiškai atvėsusi.

4. Naudojant kepsninę, rekomenduojama mėvėti karščiui atsparias kepsninių puspirstines ar pirstines. Nenaudokite priedų, neskirtų naudoti su šiuo prietaisu. Nedėkite kepsninės dangčio arba degaus objekto į daiktų laikymo vietą, esančią po kepsnine.
5. Kad pirštai, drabužiai arba kiti objektai nepaliestų sraigtinės tiekimo sistemos, prietaise įrengtas metalinis saugos skydelis. Jis pritvirtintas piltuvo viduje. Šio skydelio negalima pašalinti, nebent tai nurodė klientų aptarnavimo tarnyba arba įgaliotas pardavėjas.

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir mažesnių fizinių, jutiminių ar psichinių gebėjimų asmenys arba asmenys, kuriems trūksta patirties ir žinių, jei juos prižiūri kitas asmuo arba jei jiems buvo pateikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie suprato galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai negali valyti ar atlikti techninės priežiūros.

6. Kepsninės dalys gali labai įkaisti, todėl galima rimtai susižaloti. Naudodami neleiskite greta stovėti vaikams ir augintiniams.
7. Nedidinkite uždegiklio angų arba ugnies indų. Nesilaikant šio įspėjimo, gali kilti gaisro pavojus ir galima susižaloti. Taip pat jūsų garantija nebegalios.
8. Gaminyje gali turėti aštrių briaunų ar kitų vietų. Palietus galima susižeisti. Elkitės atsargiai.

PELENŲ ŠALINIMAS

Pelenus reikėtų dėti į metalinę talpą su sandariu dangčiu. Uždarą pelenų talpą reikėtų pastatyti ant nedegių grindų arba žemės, gerokai atokiau nuo visų degių medžiagų, kol pelenus išmesite. Kai pelenai šalinami užkasant juos žemėje arba kitaip išbarstant, jie turi būti laikomi uždaroje talpoje, kol visi pelenai visiškai atvės.

MEDŽIO GRANULĖS (KURAS)

Šis granulėmis kūrenamas prietaisas skirtas ir patvirtintas naudoti tik visiškai natūralų medžio granulių kurą. Kūrendami šį prietaisą su bet kokios kitos rūšies kuru, anuliuosite garantiją ir saugos sąrašą. Turite naudoti tik visiškai natūralias medžio granules, skirtas granulėmis kūrenamoms kepsninėms. Nenaudokite kuro su priedais. Medžio granulės greitai sudrėksta ir turi būti visada laikomos sandarioje talpoje. Jei laikote kepsninę nenaudojamą ilgą laiką, rekomenduojame pašalinti visas granules iš kepsninės piltuvo ir sraigto, kad sistema neužsikimštų. Granulių kuro vidutinė kaitinimo vertė, išreikšta 8000-8770 BTU/LB, pelenų kiekis <1%.

Nenaudokite spirito, benzino, gazolino, degaus skysčio arba žibalo norėdami uždegti arba atkurti ugnį kepsninėje. Kai prietaisą naudojate, visus tokius skysčius laikykite nuo jo atokiau.

Dokumento spausdinimo metu kepsninės medžio granulėms nebuvo taikomas joks pramonės standartas, tačiau daugelis granulių gamyklų buitinio naudojimo medžio granules gamina pagal tokius pačius standartus. Išsamesnės informacijos ieškokite www.pelletheat.org arba kreipkitės į *Pellet Fuel Institute*.

Susisieki su savo vietos pardavėju dėl granulių kokybės jūsų regione ir norėdami gauti informacijos apie prekės ženklo kokybę. Kadangi naudojamų, drėgmės paveiktų granulių kokybės nekontroliuojame, nepriisiame jokios atsakomybės už žalą, kurią sukelia prasta kuro kokybė.

KREOZOTAS

Kreozotas arba suodžiai yra į degutą panaši medžiaga. Degdama ji išskiria juodus dūmus su juodais likučiais. Suodžiai arba kreozotas susiformuoja, kai prietaisas yra netinkamai naudojamas, pavyzdžiui, užsiblokavus degimo ventiliatoriui, nevalant ir neprižiūrint degimo srities arba dėl prasto oro ir degalų degimo.

Šį prietaisą pavojinga naudoti, jei liepsna tampa tamsi, suodina arba jei ugnies indas per daug pripildomas granuliu. Užsidegus kreozotui, liepsna yra labai karšta ir nekontroliuojama, panašiai kaip užsidegus riebalams. Taip įvykus, išjunkite prietaisą, leiskite jam visiškai atvėsti, tuomet atlikite techninę priežiūrą ir valymą. Paprastai ši medžiaga kaupiasi aplink išmetimo angas.

Jei kreozoto susiformavo prietaise, leiskite jam įkaisti nustatę žemą temperatūrą, išjunkite prietaisą, tada nuvalykite susikaupusią medžiagą rankšluosčiu. Kaip ir degutą, šią medžiagą žymiai lengviau valyti, kai ji šilta, kadangi ji suskystėja.

ANGLIES MONOKSIDAS („TYLUSIS ŽUDIKAS“)

Anglies monoksidas yra bespalvės, bekvapės, beskonės dujos, kurios susiformuoja degant dujoms, medienai, propanui, akmens anglims arba kitam kurui. Anglies monoksidas mažina kraujo gebėjimą pernešti deguonį. Mažas deguonies kiekis kraujyje gali lemti galvos skausmą, svaigulį, silpnumą, pykinimą, vėmimą, mieguistumą, sutrikimą, sąmonės netekimą arba mirtį. Laikykitės šių nurodymų, kad neapsinuodytumėte šiomis bespalvėmis, bekvapėmis dujomis ir jomis neapsinuodytų jūsų artimieji arba kiti asmenys:

- Kreipkitės į gydytoją, jei jūs arba kiti asmenys pajaučiate peršalimo arba gripo simptomus gamindami šiuo prietaisu ar būdami netoli jo. Apsinuodijimas anglies monoksidu (lengvai supainiojamas su peršalimu arba gripu) dažnai nustatomas per vėlai.
- Apsinuodijimo anglies monoksidu poveikis sustiprėja vartojant alkoholį arba narkotikus.

Anglies monoksidas ypač nuodingas motinai ir vaikui nėštumo metu, kūdikiams, pagyvenusiems, rūkantiems ir žmonėms, turintiems kraujo arba kraujotakos sistemos sutrikimų, pvz., sergantiems anemija arba širdies liga.

SAUGOS SĄRAŠAS

Atitinka EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.





PASTABA DĖL AUTORIAUS TEISIŲ

Autoriaus teisės 2021 m. Visos teisės saugomos. Jokios šio vadovo dalies negalima kopijuoti, perduoti, perrašyti, saugoti paieškos sistemoje bet kokia forma arba bet kokiomis priemonėmis be aiškaus rašytinio leidimo iš

Dansons

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

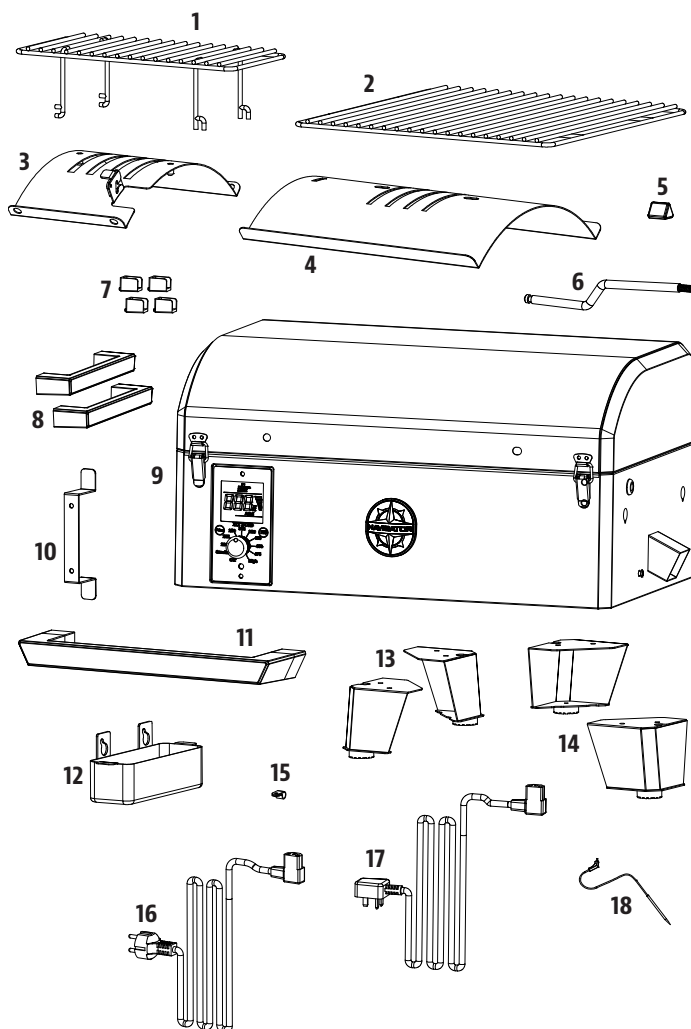
Nuo pirmadienio iki sekmadienio, 4:00–20:00 val. PST (EN/FR/ES)
Nemokamas telefonas: 1-877-303-3134, faksas: 1-877-303-3135

TURINYS

Saugos informacija	254
Dalys ir specifikacijos	258
Pasiruošimas surinkimui.....	259
Surinkimo instrukcijos	
Šoninių rankenų montavimas.....	259
Kojų tvirtinimas prie kepsninės	260
Dangčio rankenos surinkimas	260
Kepsninės plokštės komponentų montavimas	260
Kepimo komponentų montavimas	261
Maitinimo laido laikiklio montavimas.....	261
Maitinimo laido montavimas.....	261
Riebalų indo tvirtinimas.....	262
Prijungimas prie maitinimo šaltinio	262
Naudojimo instrukcijos	
Kepsninės aplinka.....	263
Kepsninės temperatūros intervalai.....	264
Zondų veikimo supratimas	264
Valdymo plokštės veikimo supratimas	265
Piltuvo pildymo procedūra	266
Naudojimas pirmą kartą – kepsninės nudeginimas.....	266
Automatinė paleidimo procedūra	266
Rankinio paleidimo procedūra	267
Kepsninės išjungimas	267
Saugojimas ir techninė priežiūra	268
Patarimai ir metodai	269
Gedimų diagnostika ir šalinimas	270
Elektros laidų schema	272
Atsarginės dalys	273
Garantija.....	274

DALYS IR SPECIFIKACIJOS

Nr.	Aprašymas
1	Viršutinės kepimo grotelės (x1)
2	Kepimo grotelės (x1)
3	Kepsninės slankiojanti plokštė (x1)
4	Kepsninės pagrindinė plokštė (x1)
5	Kepsninės plokštės reguliavimo sklendės rankenėlė (x1)
6	Kepsninės plokštės reguliavimo sklendė (x1)
7	Šoninės rankenos laikiklis (x4)
8	Šoninė rankena (x2)
9	Pagrindinis cilindras / piltuvo komplektas (x1)
10	Maitinimo laido laikiklis (x1)
11	Dangčio rankena (x1)
12	Riebalų indas (x1)
13	A koja (x2)
14	B koja (x2)
15	Maitinimo laido spaustukas (x1)
16	Maitinimo laidas – F kištukas (x1)
17	Maitinimo laidas – G kištukas (x1)
18	Mėsos zondas (x1)



PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus. Susisiekiite su klientų aptarnavimo tarnyba, jei prietaiso surinkimo metu trūksta dalių.

PB – ELEKTROS REIKALAVIMAI
220-240 V, 50 Hz, 220 W, TRIŠAKIS ĮŽEMINTAS KIŠTUKAS

MODELIS	SURINKTAS PRIETAISAS (PxAxG)	PRIETAISO SVORIS	KEPIMO PLOTAS	TEMPERATŪROS DIAPAZONAS
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26,93 X 19,09 X 14,88 COL.	19,7 KG / 43,43 LB	PAGRINDINIS - 1235,86 CM ² / 191,56 KV. COL. VIRŠUTINĖ LENTYNA - 419,85 CM ² / 65,0 KV. COL. IŠ VISO - 1655,71 CM ² / 256,56 KV. COL.	82-260°C / 180-500°F

PASIRUOŠIMAS SURINKIMUI

Dalys yra pateiktos kartoninėje transportavimo dėžėje bei po kepsnine. Apžiūrėkite kepsninę, dalis ir techninės įrangos lizdinę plokštelę išėmę juos iš apsauginės kartoninės transportavimo dėžės. Prieš surinkdami išmeskite visas pakuotės medžiagas, esančias kepsninės viduje ir išorėje, tuomet apžiūrėkite ir patikrinkite, ar yra visos dalys, remdamiesi dalių sąrašu. Jei kokios nors dalies trūksta arba ji yra pažeista, nbandykite surinkti. Transportavimo metu padarytai žalai garantija netaikoma. Dėl dalių kreipkitės į savo pardavėją arba „Pit Boss®“ klientų aptarnavimo tarnybą: nuo pirmadienio iki sekmadienio 4:00–20:00 val. PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Nemokamas telefonas: 1-877-303-3134 | Nemokamas faksas: 1-877-303-3135

SVARĪGI: lai atvieglotu uždėdėšanu, būtu noderīgi (bet ne obligāti) to veikt divatā.

Norint surinkti reikia šių įrankių: atsuktuvo ir gulsčiuo. Įrankiai nepridėti.



SURINKIMO INSTRUKCIJOS

SVARBU. Patariama perskaityti kiekvieną veiksmą prieš pradėdant montavimą pagal instrukcijas. Neįveržkite iki galo varžtų, kol nesudėjote visų šiam veiksmui reikalingų varžtų.

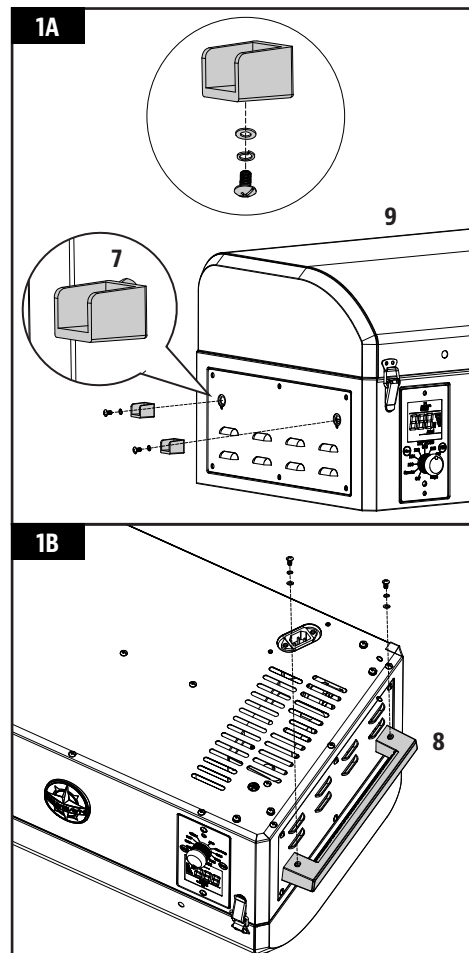
1. ŠONINIŲ RANKENŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

- 4 x Šoninės rankenos laikiklis (Nr. 7)
- 2 x Šoninė rankena (Nr. 8)
- 1 x Pagrindinis cilindras / piltuvo komplektas (Nr. 9)

Montavimas:

- Ant grindų padėkite kartono gabalą, kad surenkant nesusibraižytų prietaisas ir dalys. Nuimkite visas dalis vidinėje dangčio pusėje.
- Iš keturių šoninės rankenos laikiklių išsukite iš anksto pritvirtintus varžtus, fiksavimo poveržles ir poveržles. Padėkite juos į šoną.
- Iš įrenginio kairiosios šoninės plokštės (ant piltuvo prieigos plokštės) išsukite du iš anksto pritvirtintus varžtus. Pritvirtinkite du šoninės rankenos laikiklius prie kairiosios šoninės plokštės tais pačiais kaip tik nuimtais varžtais. Pakartokite tuos pačius veiksmus įrenginio dešiniojoje šoninėje plokštėje su dviem kitos šoninės rankenos laikikliais. Žr. 1A iliustraciją.
- Tada atsargiai apverskite įrenginį aukštyn kojom. Įdėkite kiekvieną šoninę rankeną į šoninės rankenos laikiklius naudodamiesi varžtais, fiksavimo poveržlėmis ir poveržlėmis, anksčiau išimtomis iš šoninių rankenų laikiklių. Žr. 1B iliustraciją.



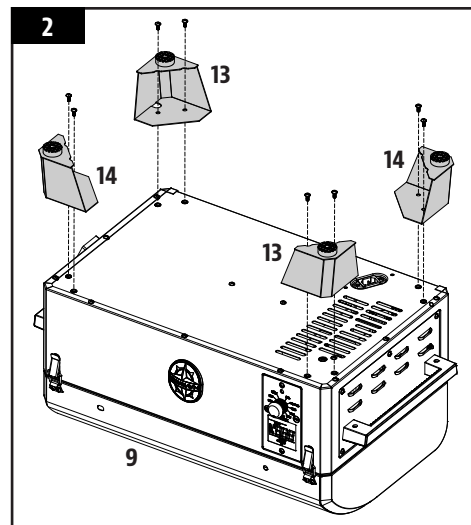
2. KOJŲ TVIRTINIMAS PRIE KEPSNINĖS

Reikalingos dalys:

- 1 x Pagrindinis cilindras / piltuvo komplektas (Nr. 9)
- 2 x A koja (Nr. 13)
- 2 x B koja (Nr. 14)

Montavimas:

- Išimkite aštuonis iš anksto sumontuotus varžtus iš įrenginio apatinės plokštės kampų (po du iš kiekvieno kampo).
- Dviem anksčiau išimtais varžtais pritvirtinkite A koją prie apatinės plokštės kampo (arčiausiai valdymo plokštės). Tą patį pakartokite priešingame kampe su kita A koja.
- Dviem varžtais pritvirtinkite kiekvieną B koją ant dviejų likusių apatinės plokštės kampų.



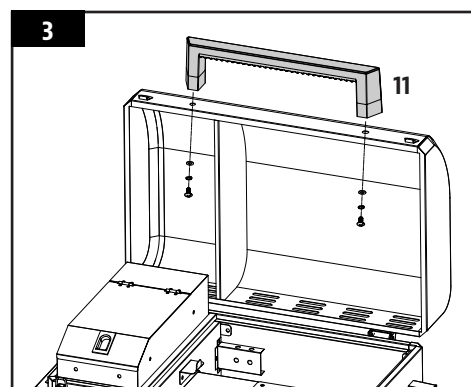
3. DANGČIO RANKENOS SURINKIMAS

Reikalingos dalys:

- 1 x Dangčio rankena (Nr. 11)

Montavimas:

- Išsukite iš anksto pritvirtintus varžtus, fiksavimo poveržles ir poveržles iš dangčio rankenos galų. Ant varžto uždėkite fiksavimo poveržlę ir poveržlę, tada įdėkite varžtą cilindro dangčio viduje, kad jis išlįstų į išorę. Ranka priveržkite varžtą (iš vidaus) prie dangčio rankenos. Taip pat montuokite kitą dangčio rankenos galą.



4. KEPSNINĖS PLOKŠTĖS KOMPONENTŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

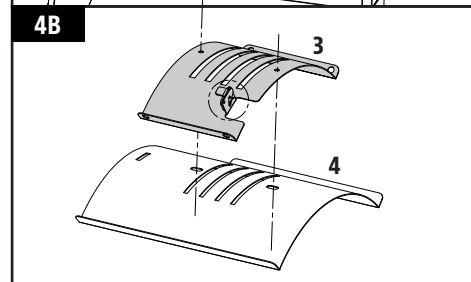
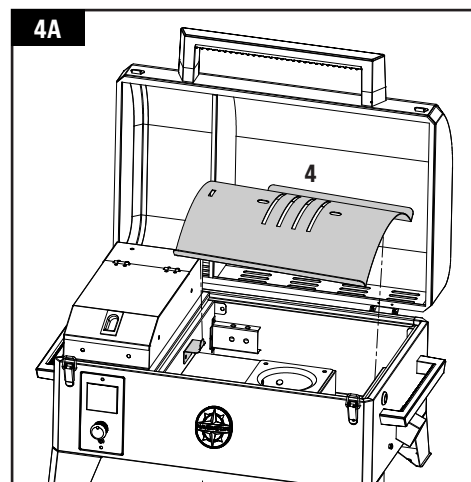
- 1 x Kepsninės slankiojanti plokštė (Nr. 3)
- 1 x Kepsninės pagrindinė plokštė (Nr. 4)
- 1 x Kepsninės plokštės reguliavimo sklendės rankenėlė (Nr. 5)
- 1 x Kepsninės plokštės reguliavimo sklendė (Nr. 6)

Montavimas:

- Įkiškite pagrindinę kepsninės plokštę į pagrindinį cilindrą – pradėkite nuo kairiosios pusės. Padėkite kepsninės pagrindinės plokštės angą ant kairėje esančios briaunos ąselės, tada padėkite dešinę pusę ant integruotos pagrindinio cilindro briaunos (viduje, dešinėje), nukreipiančios riebalus link riebalų indo. Ji bus įstatyta šiek tiek žemyn nukreiptu kampu. Žr. 4A.

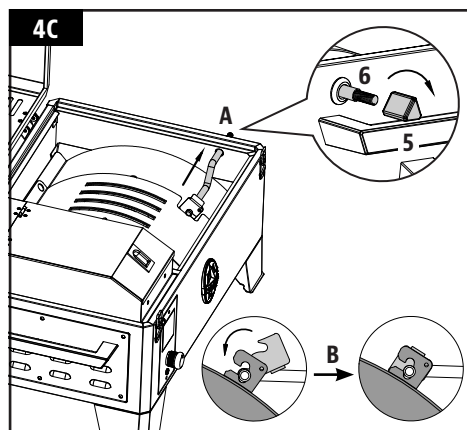
SVARBU: jei kepsninės pagrindinė plokštė yra ant cilindro pagrindo, ją sumontavote netinkamai. Kepsninės pagrindinė plokštė turi būti įstatyta kampu, kairioji pusė turi būti šiek tiek aukščiau už dešiniąją. Blogai sumontavus šią dalį, gali būti sugadintas jūsų kepsninės cilindras.

- Uždėkite kepsninės slankiojančią plokštę ant pagrindinės plokštės, uždengdami angas. Įsitinkinkite, kad iškili ąselė yra dešinėje pusėje, kad lengvai reguliuotumėte tiesioginę arba netiesioginę liepsną kepimo metu. Žr. 4b iliustraciją. Abi kepsninės dalys šiek tiek padengtos alyva, kad nerūdytų transportavimo metu.



- Tada nuimkite kepsninės plokštės reguliavimo sklendės rankenėlę nuo kepsninės plokštės reguliavimo sklendės. Įstatykite kepsninės plokštės reguliavimo sklendę per atvirą angą dešinėje pagrindinio cilindro pusėje. Vėl uždėkite kepsninės plokštės reguliavimo sklendės rankenėlę cilindro gale išorėje. Toliau įstumkite reguliavimo sklendės galą į kepsninės slankiojančios plokštės fiksavimo ąselę, kuri suteikia reguliuojamą prieigą prie kepsninės slankiojančios plokštės pagrindinėje plokštelėje. Atkreipkite dėmesį į 4C pateikiamus veiksmus.

PASTABA. Kai kepsninės slankiojanti plokštė atidaryta ir naudojama tiesioginė liepsna, nepalikite kepsninės be priežiūros.



5. KEPIMO KOMPONENTŲ MONTAVIMAS

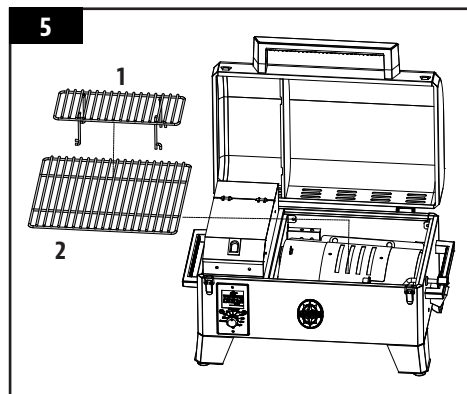
Reikalingos dalys:

- 1 x Viršutinės kepimo grotelės (Nr. 1)
- 1 x Kepimo grotelės (Nr. 2)

Montavimas:

- Uždėkite kepimo groteles ant briaunų kepsninės korpuse.
- Viršutinę kepimo lentyną pastatykite ant kepimo grotelių. Viršutinę virimo lentyną galima įdėti pagal pageidavimą.

PASTABA. Norint išlaikyti kepimo grotelių skrudinimo ir kepimo savybes, būtina reguliari techninė priežiūra.



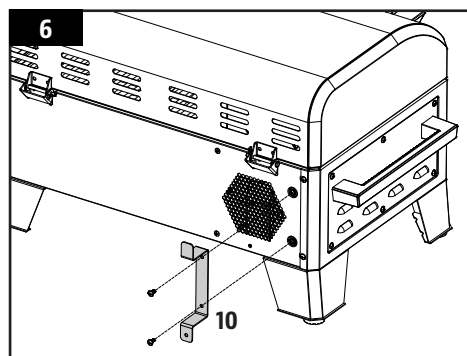
6. MAITINIMO LAIDO LAIKIKLIO MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

- 1 x Maitinimo laido laikiklis (Nr. 10)

Montavimas:

- Iš įrenginio galinės plokštės išimkite du iš anksto pritvirtintus varžtus. Dviem anksčiau išimtais varžtais pritvirtinkite maitinimo laido laikiklį prie kampo.



7. MAITINIMO LAIDO MONTAVIMAS

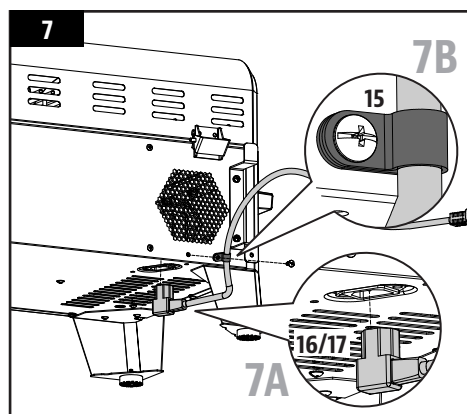
PASTABA. Tiekiami du maitinimo laidai. Pasirinkite jūsų regionui tinkamą maitinimo laidą.

Reikalingos dalys:

- 1 x Maitinimo laido spaustukas (Nr. 15)
- 1 x Maitinimo laidas (Nr. 16 arba Nr. 17)

Montavimas:

- Uždėkite maitinimo laido spaustuką ant maitinimo laido. Tada įkiškite maitinimo laidą į įrenginio apačioje esantį griovelį. Žr. 7A.
- Iš anksto pritvirtintu varžtu, esančiu po oro išleidimo anga, pritvirtinkite maitinimo laido spaustuką prie galinės plokštės. Žr. 7B.



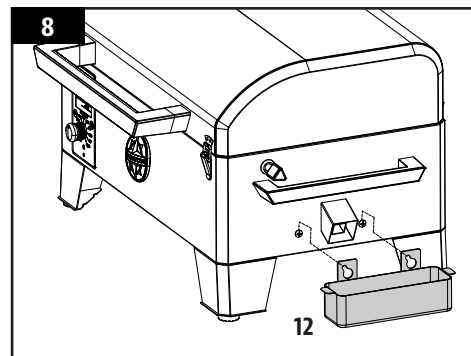
8. RIEBALŲ INDO TVIRTINIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Riebalų indas (Nr. 12)

Montavimas:

- Padėkite riebalų indą ant pagrindinio cilindro šoninės plokštės iš anksto sumontuotų varžtų dviejų varžtų. Tvirtai paspauskite, kad įsitikintumėte, jog indas tolygiai padėtas ant varžtų – taip išvengsite riebalų išsiliejimo.
- Prietaisas visiškai surinktas.

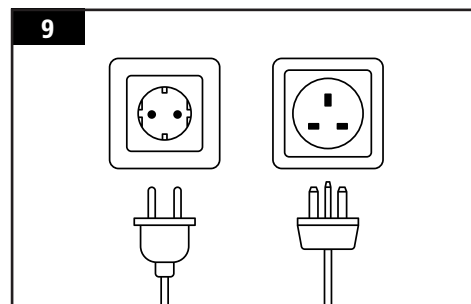


9. PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO ŠALTINIO

PASTABA. Prieš prijungdami „Pit Boss®“ prie elektros lizdo, įsitikinkite, kad temperatūros valdymo rankenėlė nustatyta padėtyje OFF (išjungta).

- **STANDARTINIS LIZDAS**
Šiam prietaisui reikalinga 220–240 V, 50 Hz, 220 W. Reikia naudoti trišakį įžemintą kištuką. Prieš naudodami įsitikinkite, kad įžemintas galas nėra nulūžęs. Valdymo rankenėlė naudoja 220–240 V ir greito veikimo saugiklį, kad apsaugotų plokštę nuo uždegiklio.
- **KELIAUJANT**
Atjunkite uždegiklį nuo pagrindinio laidyno. Naudokite rankinio paleidimo procedūrą. „Pit Boss®“ prietaisas gali veikti naudodamas 12 voltų, 100 vatų keitiklį, prijungtą prie automobilio lizdo. Norint naudoti automatinį uždegiklį, rekomenduojama naudoti mažiausiai 1000 vatų keitiklį.

SVARBU. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, kai jo nenaudojate.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Atsižvelgiant į šiandienos gyvenimo būdą, kai siekiama valgyti sveiką ir maistingą maistą, būtina nepamiršti vieno svarbaus veiksnio – suvartojamo riebalų kiekio mažinimo svarbos. Vienas geriausių būdų sumažinti riebalų kiekį mityboje – naudoti mažai riebalų naudojančią gaminimo būdą, pvz., kepimą ant grotelių. Kadangi granulėmis kūrenamoje kepsninėje naudojamos natūralios medžio granulės, malonus medienos kvapas įsigeria į mėsą, taip sumažėja noras vartoti daug cukraus turinčius padažus. Pastebėsite, kad šiame vadove pabrėžiama kepti maistą nustačius LOW (žema) arba MEDIUM (vidutinę) temperatūros nustatymus.

KEPSNINĖS APLINKA

1. KUR PASTATYTI KEPSNINĘ

Kaip ir visiems lauko prietaisams, jūsų kepsninės eksploatacinėms savybėms ir maisto ruošimo laikui didelę įtaką daro oro sąlygos. Visus „Pit Boss®“ prietaisus būtina statyti 305 mm (12 col.) atstumu nuo degių konstrukcijų ir šis atstumas turi būti išlaikytas, kai kepsninė naudojama. Šio prietaiso negalima statyti po kabančiomis degiomis lubomis arba iškyšomis. Laikykite savo kepsninę vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų bei skysčių.

2. KEPIMAS ŠALTU ORU

Atšalę orai nereiškia, kad kepimo ant grotelių sezonas baigėsi! Gaivus vėsus oras ir dieviškas rūkyto maisto aromatas padės įveikti žiemos melancholiją. Vadovaukitės šiais pasiūlymais norėdami mėgautis kepsnine šaltesniu oru:

- Jei rūkymas nepavyksta esant žemai temperatūrai, šiek tiek ją padidinkite, kad gautumėte tokius pačius rezultatus.
- Susitvarkykite – pasiruoškite viską, ko reikia, virtuvėje prieš išeidami į lauką. Žiemą perkelkite kepsninę į vietą, apsaugotą nuo vėjo ir tiesioginio šalčio. Patikrinkite vietos reglamentus, kad išsiaiškintumėte, koku atstumu jūsų kepsninė turi būti pastatyta nuo namų ir (arba) kitų konstrukcijų. Padėkite viską ant padėklo, gerai išdėliokite ir gaminkite!
- Norėdami lengvai stebėti lauko temperatūrą, šalia gaminimo zonos įrenkite lauko termometrą. Užsirašykite, ką kepėte, lauko temperatūrą ir kepimo laiką. Tai vėliau padės nustatyti, ką kepėte ir kiek laiko tai užtruko.
- Labai šaltu oru pašildymo trukmę pailginkite bent 20 minučių.
- Nekilnokite dangčio dažniau, nei reikia. Šalto vėjo gūsiams gali visiškai atvėsti kepsninės temperatūrą. Įsidėmėkite, kad kepimas gali užtrukti ilgiau. Kiekvieną kartą atidarę dangtį, pridėkite papildomo kepimo laiko.
- Pasiruoškite šildomą lėkštę arba lėkštės dangtį, kad maistas išliktų šiltas, kol eisite į vidų.
- Žiemą geriausia kepti maistą, kuriam nereikia daug dėmesio, pvz., kepsnius, visus viščiukus, šonkaulius ir kalakutieną. Kad valgio ruošimas būtų dar lengvesnis, pridėkite tokį paprastą garnyrą kaip daržovės ir bulvės.

3. KEPIMAS KARŠTU ORU

Šylant lauko orui kepimo laikas trumpės. Vadovaukitės šiais pasiūlymais norėdami mėgautis kepsnine karštu oru:

- Sumažinkite kepimo temperatūrą. Tokiu būdu išvengsite nepageidaujamo įsiliepsnojimo.
- Mėsos termometru nustatykite maisto vidaus temperatūrą. Taip išvengsite mėsos perkepimo ir išdžiūvimo.
- Net karštu oru geriausia kepti su uždarytu kepsninės dangčiu.
- Galite išlaikyti maistą karštą įvynioję jį į foliją ir įdėję į izoliuotą šaltkrepsį. Apsukite foliją suglamžytais laikraščiais ir jūsų maistas išliks karštas 3–4 val.

KEPSNINĖS TEMPERATŪROS INTERVALAI

Temperatūros rodmenys valdymo plokštėje gali nevisiškai sutapti su termometro rodmenimis. Visos toliau nurodytos temperatūros yra apytikslės ir joms gali turėti įtakos šie veiksniai: išorės aplinkos temperatūra, vėjo stiprumas ir kryptis, naudojamo granuliu kuro kokybė, atidarytas dangtis ir kepamo maisto kiekis.

- **AUKŠTA TEMPERATŪRA (205-260°C / 401-500°F)**

Šį intervalą geriausia naudoti skrudinant ir kepat pasirinkus aukštą temperatūrą. Naudokite kartu su kepsninės plokštės (slankiojančia plokštė) norėdami kepti pasirinkę netiesioginę arba tiesioginę liepsną. Atidarę **kepsninės plokštę**, naudodami tiesioginę liepsną galite iškepti pusžalius kepsnius, apskrudusias daržoves, česnakinį skrebutį arba sausainių su zefyrais! Kai **kepsninės plokštė uždaryta**, oras cirkuliuoja aplink cilindrą, tokiu būdu susiformuoja konvekcija. Aukšta temperatūra taip pat naudojama kepsninei pašildyti, kepimo grotelėms nudeginti ir dideliame karščiui pasiekti esant labai šaltam orui.

- **VIDUTINĖ TEMPERATŪRA (135-180°C / 275-356°F)**

Šį intervalą geriausia rinktis kepat, skrudinant ir užbaigiant lėto rūkymo maisto gaminimą. Kepant pasirinkus šią temperatūrą, itin sumažės riebalų užsiliepsnojimo rizika. Įsitikinkite, kad kepsninės slankiojanti plokštė yra uždaryta ir uždengia angas. Šis intervalas puikiai tinka ruošiant bet kokį maistą, suvyniotą į kiaulieną, arba kai norite universalesnio valdymo.

- **ŽEMA TEMPERATŪRA (82-125°C / 180-257°F)**

Šis intervalas naudojamas lėtai skrudinant, norint sustiprinti rūkyto maisto poskonį ar išlaikyti maistą šiltą. Sustiprinkite rūkyto maisto poskonį ir išlaikykite kepamą mėsą sultingą kepdami ilgiau žemesnėje temperatūroje (taip pat vadinamas **silpnu ir lėtu kepimu**). Rekomenduojama kepat didelį kalakutą Padėkos dienai, sultingą kumpį Velykoms arba ruošiant didelę šventinę puotą.

Rūkymas yra tikro kepimo ant grotelių variacija ir yra ištis pagrindinis kepimo medžio granulėmis kūrenamoje kepsninėje privalumas. **Karštasis rūkymas**, dar vienas silpno ir lėto kepimo pavadinimas, paprastai vyksta 82–125 °C / 180–257 °F temperatūroje. Karštasis rūkymas geriausiai tinka, kai maistą reikia kepti ilgiau, pvz., didelius mėsos gabalus, žuvį ar paukštieną.

PATARIMAS. Norėdami sustiprinti pikantišką skonį, iškart padėję maistą ant grotelių, pasirinkite rūkymo (žemos) temperatūros intervalą. Taip dūmai įsigers į mėsą.

Esmė – eksperimentuoti bandant įvairias rūkymo trukmes, kol maistas baigs kepti. Kai kurie lauko virėjai rūko maistą baigę kepti, tokiu būdu maistas išlieka šiltas iki patiekimo. Įgudimas daro meistrui!

ZONDŲ VEIKIMO SUPRATIMAS

- **KEPSNINĖS ZONDAS**

Kepsninės zondą rasite pagrindiniame cilindre, ant galinės kairės sienos. Tai mažas, vertikalus nerūdijančiojo plieno įrankis. Kepsninės zondas matuoja prietaiso vidaus temperatūrą. Kai temperatūra reguliuojama valdymo plokštėje, kepsninės zondas išmatuos faktinę prietaiso vidaus temperatūrą ir nustatys pageidaujamą temperatūrą.










SVARBU: jūsų prietaiso temperatūrą labai veikia aplinkos oro sąlygos, naudojamų granuliu kokybė, granuliu aromatas ir kepamo maisto kiekis.

- **MĖSOS ZONDAS**

Mėsos zondas matuoja kepsninėje kepamos mėsos vidaus temperatūrą, panašiai kaip patalpose naudojama orkaitė. Prijunkite mėsos zondo adapterį prie mėsos zondo jungties lizdo, esančio valdymo plokštėje, ir įkiškite nerūdijančiojo plieno mėsos zondą į storiausią mėsos gabalą. Temperatūra bus rodoma valdymo plokštėje. **Mėsos zondą tinkamai prijungus prie jungties lizdo pasigirsta spragtelėjimas.**

PASTABA: kišdami mėsos zondą į mėsą, įsitikinkite, kad nei jo, nei mėsos zondo laidų nesiekia tiesioginė liepsna arba pernelyg didelis karštis. To nepaisant mėsos zondas gali sugesti. Laidą nutieskite per angą, esančią pagrindinio korpuso kairėje pusėje arba viršuje (šalia kepsninės dangčio vyrio). Kai nenaudojate, atjunkite jį nuo mėsos zondo jungties lizdo, saugiai padėkite į šoną ir laikykite švarų.

VALDYMO PLOKŠTĖS VEIKIMO SUPRATIMAS

VALDIKLIS	APRAŠYMAS
	LCD ekranas – tai jūsų prietaiso informacijos centras. LCD ekrane bus rodoma dabartinė kepsninės temperatūra (ACTUAL) ir mėsos zondo temperatūra (MP1). Mirksintis LCD ekranas rodo, kad įrenginys buvo ką tik prijungtas prie kintamosios srovės. Ekranas sumirksės tris kartus, tada išsijungs.
	Rodo mėsos zondo temperatūrą, kai zondas yra prijungtas.
Actual	Rodo dabartinę įrenginio temperatūrą.
Set	Rodo pasirinktą pageidaujamą temperatūrą.
	Rodo, kad sraigto variklis sukasi ir tiekia granules į ugnies indą.
	Rodo, kad uždegiklis yra įjungtas. Pirmą kartą paleidus įrenginį, uždegiklis nuolat veikia paleidimo ciklo metu.
	Rodo ventiliatoriaus veikimą. Jei kepsninė veikia, ventiliatorius yra įjungtas.
NO PELLETT	Rodo, kad sraigto variklis nebegali tiekti granulių į ugnies indą. Greičiausiai piltuvus yra tuščias ir jį reikia papildyti.
	Norėdami įjungti papildomą granulių tiekimą į ugnies indą, paspauskite ir palaikykite pildymo mygtuką. Tai galima atlikti norint įpilti daugiau kuro į ugnį prieš pat atidarant cilindro dangtį, tokiu būdu šilumos atgavimo trukmė bus greitesnė. Šiuo mygtuku taip pat galima įdėti daugiau kuro vykstant rūkymo procesui, jei norite padidinti švaraus dūmų skonio intensyvumą. Per didelis ugnies indo pripildymas gali pakenkti kepsninės cilindro dažams.
	Temperatūros perjungimo mygtukas naudojamas temperatūros rodmėniui LED ekrane pakeisti. Paspauskite šį mygtuką, jei norite perjungti temperatūros rodmėnį pagal pageidaujamą Farenheito (°F) arba Celsijaus (°C) skalę. Numatytoji nuostata – Celsijaus skalė.
	Naudodami temperatūros valdymo ratuką galite nustatyti pageidaujamą temperatūrą. Sukdami rankenėlės žymeklį pasirinkite „Rūkymas“, bet kurį iš aštuonių temperatūros nustatymų arba „Aukšta“. Pasukus ratuką, LCD ekrane bus sureguliuota nustatyta temperatūra (SET).
OFF	Temperatūros valdymo ratuke esanti išjungimo nuostata yra prietaiso išjungimo režimas (OFF). Pasirinkus šį nustatymą, įrenginys neveiks.
SMOKE	Rūkymo nustatymas, esantis ant temperatūros valdymo ratuko, yra prietaiso žemiausio rūkymo režimas. Kepsninė veikia žemiausioje temperatūroje, neužgestant liepsnai.
HIGH	Nustatymas „Aukšta“, esantis ant temperatūros valdymo ratuko, yra prietaiso aukščiausios temperatūros režimas. Kepsninė veikia aukščiausioje temperatūroje. Atidarius dangtį kepsninė veiks šiuo greičiu, kad kompensuotų cilindro šilumos praradimą.
	Valdymo plokštės priekyje esantis jungties lizdas yra skirtas mėsos zondui prijungti. Prijungus mėsos zondą, temperatūra rodoma LCD ekrane. Jei mėsos zondo nenaudojate, atjunkite adapterį nuo jungties lizdo.



PILTUVO PILDYMO PROCEDŪRA

Šiomis instrukcijomis reikia vadovautis pirmą kartą uždegus kepsninę ir kiekvieną kartą, kai kepsninės piltuve nebėra granulių. Pildant sraigtą reikia, kad granulės keliautų per visą sraigtą ir užpildytų ugnies indą. **Jo neužpildžius, uždegiklio skirtasis laikas pasibaigs dar granulėms neįsidedus, todėl nebus jokios liepsnos.** Pildydami piltuvą atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Atidarykite piltuvo dangtį. Įsitinkite, kad piltuve nėra jokių pašalinių objektų ir niekas neblokuoja apačioje esančios sraigtinės tiekimo sistemos.
2. Išimkite visus kepimo komponentus iš kepsninės vidaus. Padėkite ugnies indą pagrindinio cilindro apačioje.
3. Prijunkite maitinimo laidą prie maitinimo šaltinio. Paspauskite maitinimo mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą, ir pasukite temperatūros valdymo ratuką į padėtį SMOKE (rūkymas). Patikrinkite šiuos dalykus:
 - Ar girdite, kaip sukasi sraigtas. Padėkite ranką virš ugnies indo ir patikrinkite, ar jaučiate oro judėjimą. Nekiškite rankos arba pirštų į ugnies indą. Galite susižaloti.
 - Praėjus maždaug minutei, turėtumėte užuosti degantį uždegiklį ir pradėti jausti, kad oras ugnies inde šyla. Uždegiklis nešviečia raudonai, tačiau labai įkaista ir gali nudeginti. Nelieskite uždegiklio.
4. Patikrinę ir įsitikinę, kad visi elektros komponentai veikia tinkamai, paspauskite maitinimo mygtuką ir išjunkite prietaisą.
5. Įpilkite į piltuvą natūralių medžio granulių.
6. Paspauskite maitinimo mygtuką ir įjunkite prietaisą. Temperatūros valdymo ratukas turi likti padėtyje SMOKE (rūkymas). Paspauskite ir laikykite nuspaudę pildymo mygtuką, kol pamatysite granules, byrančias iš sraigto vamzdžio į kepsninę. Granulėms pradėjus kristi į ugnies indą, atleiskite pildymo mygtuką.
7. Paspauskite maitinimo mygtuką ir išjunkite prietaisą.
8. Sumontuokite kepimo komponentus pagrindiniame cilindre. Dabar galite naudoti kepsninę.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ – KEPSNINĖS NUDEGINIMAS

Pripildžius piltuvą ir prieš kepančią kepsninę pirmą kartą, svarbu ją nudeginti. Įjunkite kepsninę ir leiskite veikti 30–40 min, pasirinkę bet kokią temperatūrą virš 176 °C (350 °F) (nuleidę dangtį), kad ją nudegintumėte ir pašalintumėte bet kokias pašalines medžiagas.

AUTOMATINĖ PALEIDIMO PROCEDŪRA

1. Prijunkite maitinimo laidą prie įžeminto maitinimo šaltinio. Atidarykite pagrindinio cilindro dangtį. Patikrinkite, ar ugnies inde nėra jokių kliūčių, kad jis būtų tinkamai uždegtas. Atidarykite piltuvo dangtį. Įsitinkite, kad piltuve arba sraigtinėje tiekimo sistemoje nėra jokių pašalinių objektų. Įpilkite į piltuvą sausų ir visiškai natūralių kepsninės kietmedžio granulių.
2. Įsitinkite, kad temperatūros valdymo ratukas nustatytas į padėtį SMOKE (rūkymas). Paspauskite maitinimo mygtuką ir įjunkite prietaisą. Taip suaktyvinsite paleidimo ciklą. Sraigtinė tiekimo sistema pradės sukis, uždegiklis pradės šviesti ir ventiliatorius ties orą į ugnies indą. Vykdamas paleidimo ciklą, kepsninė pradės išskirti dūmus. Paleidimo ciklo metu cilindro dangtis turi būti atidarytas. Norėdami patikrinti, ar paleidimo ciklas prasidėjo tinkamai, paklauskite, ar girdite ūžimo garsą, ir pastebėkite sklaidžiamą šilumą.
3. Tirštiesiems baltiems dūmams išsiskleidžius, paleidimo ciklas baigtas ir galite naudoti kepsninę pasirinkę pageidaujamą temperatūrą!

PROCEDŪRA SUGEDUS UŽDEGIKLIUI

Jei kepanč dėl bet kokios priežasties jūsų elektrinis uždegiklis sugenda arba kepsninės liepsna užgęsta, atlikite tolesnius veiksmus arba paleiskite kepsninę rankiniu būdu.

1. Įsitinkite, kad temperatūros valdymo ratukas nustatytas į padėtį SMOKE (rūkymas). Atidarykite cilindro dangtį. Išimkite kepimo komponentus. Išimkite visas nesudegusias granules ir pelenus iš ugnies indo. Nelieskite uždegiklio, kad nesusižeistumėte, nes jis gali būti itin įkaitęs.
2. Išėmę ir nuvalę visus kepimo komponentus, paspauskite maitinimo mygtuką ir įjunkite prietaisą. Patikrinkite, kaip nurodyta toliau.
 - Vizualiai patvirtinkite, kad uždegiklis veikia padėdami rankas virš ugnies indo ir pajausdami šilumą.
 - Vizualiai patvirtinkite, kad uždegiklis išsikišęs maždaug 13 mm (0,5 col.) ugnies inde.
 - Vizualiai patvirtinkite, kad sraigtas meta granules į ugnies indą.
 - Ventilatoriaus veikimą patvirtinsite pasiklausydami, ar girdite ūžimą.
3. Jei kuris nors iš pirmiau minėtų elementų neveikia, vadovaukitės **gedimų diagnostikos ir šalinimo** instrukcijomis.

RANKINIO PALEIDIMO PROCEDŪRA

1. Įsitinkite, kad temperatūros valdymo ratukas nustatytas į padėtį SMOKE (rūkymas). Prijunkite maitinimo laidą prie įžeminto maitinimo šaltinio.
2. Patikrinkite ir įsitinkite, kad ugnies inde nėra kliūčių, kliudančių tinkamai uždegti. Atidarykite piltuvo dangtį. Įsitinkite, kad piltuve arba sraigtinėje tiekimo sistemoje nėra jokių pašalinių objektų. Įpilkite į piltuvą sausų, visiškai natūralių kietmedžio kepsninės granulių.
3. Atidarykite cilindro dangtį. Išimkite kepimo komponentus, kad matytumėte ugnies indą. Įdėkite gerą saują granulių į ugnies puodą. Užpilkite šiek tiek uždegimo skysčio arba kitos atitinkamos granulių uždegimo priemonės ant granulių. Taip pat galima naudoti nedidelį kiekį kieto kuro uždegimo priemonės, pvz., pagamintos iš pjuvenų ir vaško arba medienos drožlių. Įpilkite dar šiek tiek granulių į ugnies indą.

PASTABA: uždegdami liepsną kepsninėje arba ją stipriau įkurdami nenaudokite spirito, benzino, gazolino, degiojo skysčio arba žibalo.

4. Ugnies indo turinį uždekite ilgu degtuku ar žiebtuvėliu. Leiskite uždegimo priemonei degti 3–5 minutes. Nebandykite pridėti daugiau uždegimo priemonės į ugnies indą. Galite susižaloti.
5. Greitai ir atsargiai vėl įdėkite kepimo komponentus į pagrindinio cilindro vidų. Tęskite paleidimo procedūrą nuo atrojo **automatinio paleidimo procedūros** veiksmo.

KEPSNINĖS IŠJUNGIMAS

1. Baigę kepti, laikydami pagrindinio korpuso dangtį uždarytą, paspauskite maitinimo mygtuką ir išjunkite prietaisą. Pasukite temperatūros valdymo ratuką į padėtį OFF (išjungta). Kepsninė persijungs į automatinio vėsinimo ciklą. Sraigtinė sistema nebetieks kuro, liepsna baigs degti, o ventilatorius ir toliau veiks, kol baigsis vėsinimo ciklas.

SAUGOJIMAS IR TECHINĖ PRIEŽIŪRA

Laikantis minimalių valymo reikalavimų, bet kuris „Pit Boss®“ prietaisas tarnaus jums ilgus metus, skleisdamas malonų kvapą. Prižiūrėdami savo kepsninę, vadovaukitės toliau pateiktais valymo ir techninės priežiūros patarimais.

1. PILTUVO SURINKIMAS

- Jei kepsninės nenaudosite ilgą laiką, rekomenduojama iš sraigtinės sistemos pašalinti visas granules. Tai galite atlikti tiesiog įjungę kepsninę veikti, nepildydami piltuvo, kol visos granulės išbyrės iš sraigto vamzdžio.

PASTABA. Naudokite šepetį ilgą rankena arba dulkių siurblių norėdami pašalinti granulių, pjuvenų ir nuosėdų perteklių bei užtikrinti visišką piltuvo išvalymą.

- Patikrinkite ventiliatoriaus oro įsiurbimo angą, esančią piltuvo apačioje, ir nuvalykite visus nešvarumus. Nuėmę piltuvo prieigos skydelį (žr. **elektros laidų schemą**), nuo ventiliatoriaus menčių atsargiai nuvalykite visus susikaupusius riebalus. Taip užtikrinsite, kad tiekimo sistemai tiekiamas pakankamas oro srautas.

2. VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Rekomenduojama valyti ugnies indą po kelių naudojimų. Taip užtikrinsite tinkamą uždegimą ir išvengsite kietų nuosėdų arba pelenų kaupimosi ugnies inde.
- Kepsninės valymo šepetiu ilgą rankena pašalinkite maisto likučius arba susikaupusius nešvarumus nuo kepimo grotelių. Geriausia tai atlikti, kai jos vis dar šiltos po paskutinio kepimo. Riebalai užsidega dėl didelio kiekio nuosėdų ant kepsninės kepimo komponentų. Reguliariai valykite kepsninę. Užsidegus riebalams, neatidarykite kepsninės dangčio, kad liepsna užsloptų. Jei liepsna greitai neužgesa, atsargiai išimkite maistą, išjunkite kepsninę ir uždarykite dangtį, kol jis visiškai užges. Jei turite, užberkite šiek tiek kepimo sodos.
- Dažnai tikrinkite riebalų taurę ir valykite pagal poreikį. Atsižvelkite į kepimo tipą.

3. IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite kepsninę. Riebalus pašalinkite šiltu muiluotu vandeniu. Nenaudokite orkaičių valiklio, braižančių valymo priemonių arba valymo kempinelių valydami išorinius kepsninės paviršius. **Garantija netaikoma jokiems dažytiems paviršiams. Juos tiesiog reikia prižiūrėti, laikantis bendrosios priežiūros principų.** Jei ant dažyto paviršiaus yra įbrėžimų, jis nusidėvėjęs arba trupa, visus paviršius galima atnaujinti naudojant dideliam karščiui atsparius kepsninės dažus.
- Siekdami užtikrinti visišką kepsninės apsaugą, naudokite kepsninės uždangalą! Uždangalas geriausiai apsaugo nuo oro ir išorės teršalų. Kai prietaiso nenaudojate ilgą laiką, uždenkite jį uždangalu ir pastatykite garaže arba pašiūrėje.

VALYMO DAŽNIO TVARKARAŠTIS (IPRASTAS NAUDOJIMAS)

DALIS	VALYMO DAŽNIS	CLEANING METHOD
Pagrindinio korpuso apačia	Kas 5–6 kepimus	Išsemkite ir išsiurbkite atliekų perteklių „Shop-Vac“ siurbliu
Ugnies indas	Kas 2–3 kepimus	Išsemkite ir išsiurbkite atliekų perteklių „Shop-Vac“ siurbliu
Kepimo grotelės	Po kiekvieno kepimo	Nudeginkite likučius, nuvalykite žalvariniu šepetiu
Kepsninės plokštė	Kas 5–6 kepimus	Nugrandykite pagrindinę plokštę ir slankiojančią plokštę, neplaukite
Riebalų indas	Po kiekvieno kepimo	Šveitimo kempinėle ir muiluotas vanduo
Sraigtinė tiekimo sistema	Ištuštinus granulių maišą	Leiskite sraigtui išstumti pjuvenas, kol piltuve nieko nebeliks
Piltuvo elektriniai komponentai	Kartą per metus	Išvalykite dulkes iš vidaus, nuvalykite ventiliatoriaus mentes muiluotu vandeniu
Oro įsiurbimo anga	Kas 5–6 kepimus	Nuvalykite dulkes, naudokite šveitimo kempinėle ir muiluotą vandenį
Kepsninės zondas	Kas 2–3 kepimus	Šveitimo kempinėle ir muiluotas vanduo

PATARIMAI IR METODAI

Norėdami geriau pažinti savo kepsninę, vadovaukitės toliau pateikiamais naudingais Pit Boss® savininkų, mūsų darbuotojų ir tokių pačių kaip jūs klientų patarimais bei metodais.

1. MAISTO SAUGA

- Virtuvėje ir kepimo zonoje palaikykite švarą. Iškeptai mėsa naudokite lėkštes ir įrankius, kurių nenaudojote žaliai mėsa ruošti arba perkelti į kepsninę. Tokiu būdu išvengsite kryžminio užteršimo bakterijomis. Visiems marinatams arba šlakstomiems padažams naudokite atskirus indus ir įrankius.
- Karšti maisto produktai turi išlikti karšti (virš 60 °C (140 °F)), o šalti maisto produktai turi išlikti šalti (žemiau 3 °C (37 °F)).
- Niekada nepalikite marinato kitam kartui. Jei patieksite jį kartu su mėsa, prieš patiekdami jį užvirinkite.
- Iškeptų maisto produktų nelaikykite karštyje ilgiau nei valandą. Nelaikykite karštų maisto produktų ne šaldytuve ilgiau nei dvi valandas.
- Atšildykite ir marinuokite mėsą šaldydami. Neatšildykite mėsos kambario temperatūroje arba padėję ant spintelės. Bakterijos greitai veisiasi ir dauginasi šiltuose bei drėgnuose maisto produktuose. Prieš ruošdami maistą ir apdoroję šviežią mėsą, žuvį ir paukštieną kruopščiai nuplaukite rankas karštu muiluotu vandeniu.

2. PASIRUOŠKITE KEPIMUI

- Būkite pasiruošę – **Mise en Place** (viskas turi būti savo vietose). Tai reiškia, kad prieš pradėdami kepti turite būti pasiruošę kepimo receptą, kurą, priedus, įrankius, reikmenis ir visus ingredientus. Taip pat prieš uždegdami kepsninę perskaitykite visą receptą nuo pradžios iki galo.
- Rekomenduojame po kepsnines padėti specialų BBQ kilimėlį. Jis apsaugos jūsų dangą, vidaus kiemą arba akmeninę platformą nuo ruošiant maistą galinčių susidaryti riebalų dėmių ir netyčinių išpylimų.

3. KEPIMO PATARIMAI IR METODAI

- Sustiprinkite rūkytos mėsos skonį kepdami ilgiau žemesnėje temperatūroje (taip pat vadinama **silpnu ir lėtu kepimu**). Mėsos skaidulos „užsidaro“, kai jos vidaus temperatūra pasiekia 49 °C (120 °F). Šlakstydami ar laistydami mėsą neleisite jai išdžiūti.
- Kai mėsą skrudinate, kepkite uždare dangtį. Visada mėsos termometru nustatykite kepimo maisto vidaus temperatūrą. Maisto rūkymui naudojant kietmedžio granules, mėsa ir vištiena taps rožinė. Rožinė juostelė (po kepimo) vadinama **dūmų žiedu** ir lauko virėjai ją labai vertina.
- Padažai, kuriuose yra cukraus, tepami baigiant kepti, kad jie nesudegtų ir neužsidegtų.
- Tarp maisto ir cilindro galų palikite šiek tiek laisvos vietos, kad užtikrintumėte tinkamą šilumos srautą. Didelį maisto kiekį kepsninėje reikės kepti ilgiau.
- Mėsą apverskite žnyplėmis ilgomis rankenomis, o mėsainius ir žuvį – mentele. Smailiu įrankiu, pvz., šakute, galite perdurti mėsą, kad iš jos ištekėtų sultys.
- Giliuose induose esantis maistas keps ilgiau nei ant negilios skardos padėtas maistas.
- Puiki mintis padėti iškeptą maistą ant šildomos lėkštės, kad jis išliktų šiltas. Prieš tiekdami raudoną mėsą, pavyzdžiui, kepsnius, leiskite jai pastovėti kelias minutes. Tokiu būdu paviršiuje esančios sultys grįš atgal į mėsos vidurį ir pridės daugiau skonio.

GEDIMŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Tinkamai valydami, prižiūrėdami ir naudodami švarų, sausą bei kokybišką kurą, išvengsite dažnų veikimo problemų. Jei jūsų „Pit Boss®“ kepsninė veikia prastai arba retai ją naudojate, jums gali praversti toliau pateikti gedimų diagnostikos ir šalinimo patarimai. Norėdami sužinoti atsakymus į DUK, apsilankykite svetainėje www.pitboss-grills.com. Jei reikia pagalbos, taip pat galite susisiekti su įgaliotu „Pit Boss®“ pardavėju arba klientų aptarnavimo tarnyba.

ĮSPĖJIMAS. Norėdami patikrinti, išvalyti ar atlikti kepsninės techninės priežiūros operaciją, prieš ją atidarydami visada atjunkite elektros laidą. Įsitikinkite, kad kepsninė visiškai atvėsusi. Taip išvengsite susižalojimo.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Valdymo plokštėje nešviečia maitinimo lemputė	Temperatūros valdymo ratukas vis dar išjungtas.	Nustatykite temperatūros valdymo ratuką ties temperatūros nustatymu.
	Neprijungtas prie maitinimo šaltinio	Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas prie veikiančio maitinimo šaltinio. Nustatykite pertraukiklį iš naujo. Įsitikinkite, kad GFCI naudoja mažiausiai 10 A srovę (kaip pasiekti elektros komponentus, žr. elektros laidų schemoje). Įsitikinkite, kad visi laidai tvirtai prijungti ir yra sausi.
	Išmuštas saugiklis valdymo plokštėje	Nuimkite piltuvo prieigos plokštę (žr. elektros laidų schemą), įspauskite plastikines ąseles, laikančias valdymo plokštę, ir atsargiai traukite valdiklį, esantį piltuve, kad jį atlaisvintumėte. Patikrinkite, ar saugiklio laidas nėra nutrūkęs arba pajuodęs. Jei yra, saugiklį reikia pakeisti rankiniu būdu.
	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Liepsna ugnies inde neužsidega	Sraigtas nėra pripildytas	Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą arba piltuvui visiškai ištuštėjus, sraigta reikia pripildyti, kad granulės užpildytų sraigto vamzdį. Nepripildžius uždegiklis nustos veikti granulėms dar nepasiekus ugnies indo. Vadovaukitės piltuvo pildymo procedūra .
	Sraigto variklis užstrigęs	Išimkite kepimo komponentus iš pagrindinio cilindro. Paspauskite maitinimo mygtuką ir įjunkite prietaisą, pasukite temperatūros valdymo ratuką į padėtį SMOKE (rūkymas) ir patikrinkite sraigtinę tiekimo sistemą. Vizualiai patvirtinkite, kad sraigtas meta granules į ugnies indą. Jei ji veikia netinkamai, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba dėl pagalbos arba atsarginės dalies.
	Uždegiklio gedimas	Išimkite kepimo komponentus iš pagrindinio cilindro. Paspauskite maitinimo mygtuką ir įjunkite prietaisą, pasukite temperatūros valdymo ratuką į padėtį SMOKE (rūkymas) ir patikrinkite uždegiklį. Vizualiai patvirtinkite, kad uždegiklis veikia padėdami rankas virš ugnies indo ir pajausdami šilumą. Vizualiai patvirtinkite, kad uždegiklis išsikišęs maždaug 13 mm (0,5 col.) ugnies inde. Jei jis veikia netinkamai, vadovaukitės rankinio paleidimo procedūra , kad galėtumėte toliau naudotis kepsnine, tačiau susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba dėl atsarginės dalies.
	Per ugnies indą teka nepakankamas oro srautas	Patikrinkite, ar ugnies inde nėra susikaupusių pelenų arba kliūčių. Jei yra susikaupusių pelenų, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite ventiliatorių. Įsitikinkite, kad jis tinkamai veikia ir oro įsiurbimo anga nėra blokuojama. Jei jis nešvarus, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.
LCD ekrane mirksi taškai	Įjungtas uždegiklis	Tai nėra klaida, turinti įtakos kepsninės veikimui. Tai rodo, kad prietaisui tiekiamas maitinimas ir jis nustatytas paleidimo režime (uždegiklis įjungtas). Uždegiklis išsijungs po penkių minučių. Mirksintiems taškams išnykus, prasidės kepsninės reguliavimo procesas, kad pasiektų pasirinktą pageidaujamą temperatūrą.
LCD ekrane mirksi temperatūros rodmuo	Kepsninės temperatūra nesiekia 65 °C (150 °F)	Tai nėra klaida, turinti įtakos prietaiso veikimui. Šis simbolis rodo, kad liepsna gali užgesti. Patikrinkite piltuvą, ar jame yra pakankamai kuro ir ar tiekimo sistemoje nėra kliūčių. Pašalinkite granules ir vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite kepsninės temperatūros zondą ir, jei jis nešvarus, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite, ar ugnies inde nėra susikaupusių pelenų arba kliūčių. Jei yra, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite ventiliatorių. Įsitikinkite, kad jis tinkamai veikia ir oro įsiurbimo anga nėra blokuojama. Jei jis nešvarus, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite ir įsitikinkite, kad sraigto variklis veikia (sukasi). Taip pat įsitikinkite, kad sraigto vamzdis nėra užsikimšęs.

„ErH“ klaidos kodas	Prietaisas perkaito. Taip galėjo nutikti dėl užsidegusių riebalų arba per didelio kuro kiekio.	Paspauskite maitinimo mygtuką ir išjunkite prietaisą. Leiskite kepsninei atvėsti. Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Atlikę techninę priežiūrą , išimkite granules ir patvirtinkite visų komponentų padėtį. Prietaisui atvėsus, paspauskite maitinimo mygtuką ir jį įjunkite. Tada pasirinkite pageidaujamą temperatūrą. Jei klaidos kodas vis tiek rodomas, susisiekitė su klientų aptarnavimo tarnyba.
„Er1“ klaidos kodas	Nepavyksta užmegzti ryšio naudojant kepsninės zondo laidą.	Nuimkite piltuvo prieigos plokštę (žr. elektros laidų schemą) ir patikrinkite, ar kepsninės zondo laidai nepažeisti. Įsitinkite, kad kepsninės zondo „Molex“ jungtys tvirtai ir tinkamai prijungtos prie valdymo plokštės.
„ErP“ klaidos kodas	Prietaisas buvo netinkamai išjungtas paskutinį kartą prijungus prie maitinimo tinklo Veikiant prietaisui, nutrūko elektros energijos tiekimas.	Apsauginė funkcija neleidžia automatiškai paleisti prietaiso iš naujo. Paspauskite maitinimo mygtuką ir išjunkite prietaisą. Palaukite dvi minutes, tada vėl paspauskite maitinimo mygtuką ir įjunkite prietaisą. Nustatykite temperatūros valdymo ratuką į SMOKE (rūkymas) arba pageidaujamos temperatūros padėtį. Jei klaidos kodas vis tiek rodomas, susisiekitė su klientų aptarnavimo tarnyba.
„noP“ klaidos kodas	Blogai prijungta prie jungties lizdo Mėsos zondas sugedęs Sugedusi valdymo plokštė	Atjunkite mėsos zondą nuo valdymo plokštės jungties lizdo ir prijunkite iš naujo. Įsitinkite, kad mėsos zondo adapteris tvirtai prijungtas. Patikrinkite, ar nėra adapterio galo pažeidimo požymių. Jei vis tiek neveikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl atsarginės dalies. Patikrinkite, ar nepažeisti mėsos zondo laidai. Jei pažeisti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl atsarginės dalies. Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekitė su klientų aptarnavimo tarnyba.
Kepsninė nepasiekia arba nepalaiko stabilios temperatūros	Per ugnies indą teka nepakankamas oro srautas Trūksta kuro, prasta kuro kokybė, kliūtys tiekimo sistemoje Temperatūros zondas	Patikrinkite, ar ugnies inde nėra susikaupusių pelenų arba kličių. Jei yra susikaupusių pelenų, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite ventiliatorių. Įsitinkite, kad jis tinkamai veikia ir oro įsiurbimo anga nėra blokuojama. Jei jis nešvarus, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite sraigto variklį, kad patvirtintumėte veikimą, ir įsitinkite, kad sraigto vamzdis nėra užsikimšęs. Atlikę visus anksčiau nurodytus veiksmus, paleiskite kepsninę, nustatykite temperatūrą į padėtį SMOKE (rūkymas) ir palaukite 10 minučių. Patikrinkite, ar liepsna yra šviesi ir ryški. Patikrinkite, ar kuro lygis piltuve yra pakankamas, ir, jei reikia, papildykite. Jei medžio granulių kokybė prasta arba granulės per ilgos, jos gali užkimšti tiekimo sistemą. Pašalinkite granules ir vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite temperatūros zondo būklę. Jei jis nešvarus, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Jei jis pažeistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl atsarginės dalies.
Kepsninė skleidžia per daug dūmų arba pakitusios spalvos dūmus	Susikaupę riebalų Medžio granulių kokybė Ugnies indas užblokuotas Ventiliatorius įsiurbia nepakankamą oro kiekį	Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Pašalinkite sudrėkusias medžio granules iš piltuvo. Norėdami išvalyti, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Pakeiskite sausomis medžio granulėmis. Išvalykite ugnies indą, kad jame neliktų drėgnų medžio granulių. Vadovaukitės piltuvo pildymo procedūra . Patikrinkite ventiliatorių. Įsitinkite, kad jis tinkamai veikia ir oro įsiurbimo anga nėra blokuojama. Jei jis nešvarus, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.
Dažni užsiliepsnojimai	Kepimo temperatūra Riebalai susikaupę ant kepimo komponentų	Bandykite kepti žemesnėje temperatūroje. Pasiiekę pliūpsnio temperatūrą riebalai įsiliepsnoja. Kepdami labai riebią maistą, palaikykite iki 176 °C (350 °F) temperatūrą. Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.

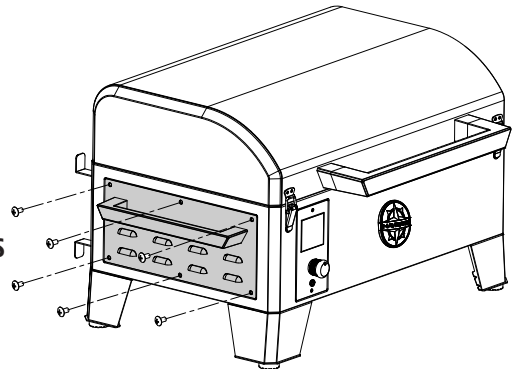
ELEKTROS LAIDŲ SCHEMA

Skaitmeninės valdymo plokštės sistema yra sudėtingas ir vertingas technologinis įrenginys. Siekdami ją apsaugoti nuo viršįtampių ir trumpųjų jungimų, žiūrėkite toliau pateiktą laidų schemą ir įsitinkite, jog naudojate pakankamą maitinimo šaltinį, kad jūsų prietaisas veiktų.

PB – ELEKTROS REIKALAVIMAI 220-240 V, 50 Hz, 220 W, TRIŠAKIS ĮŽEMINTAS KIŠTUKAS

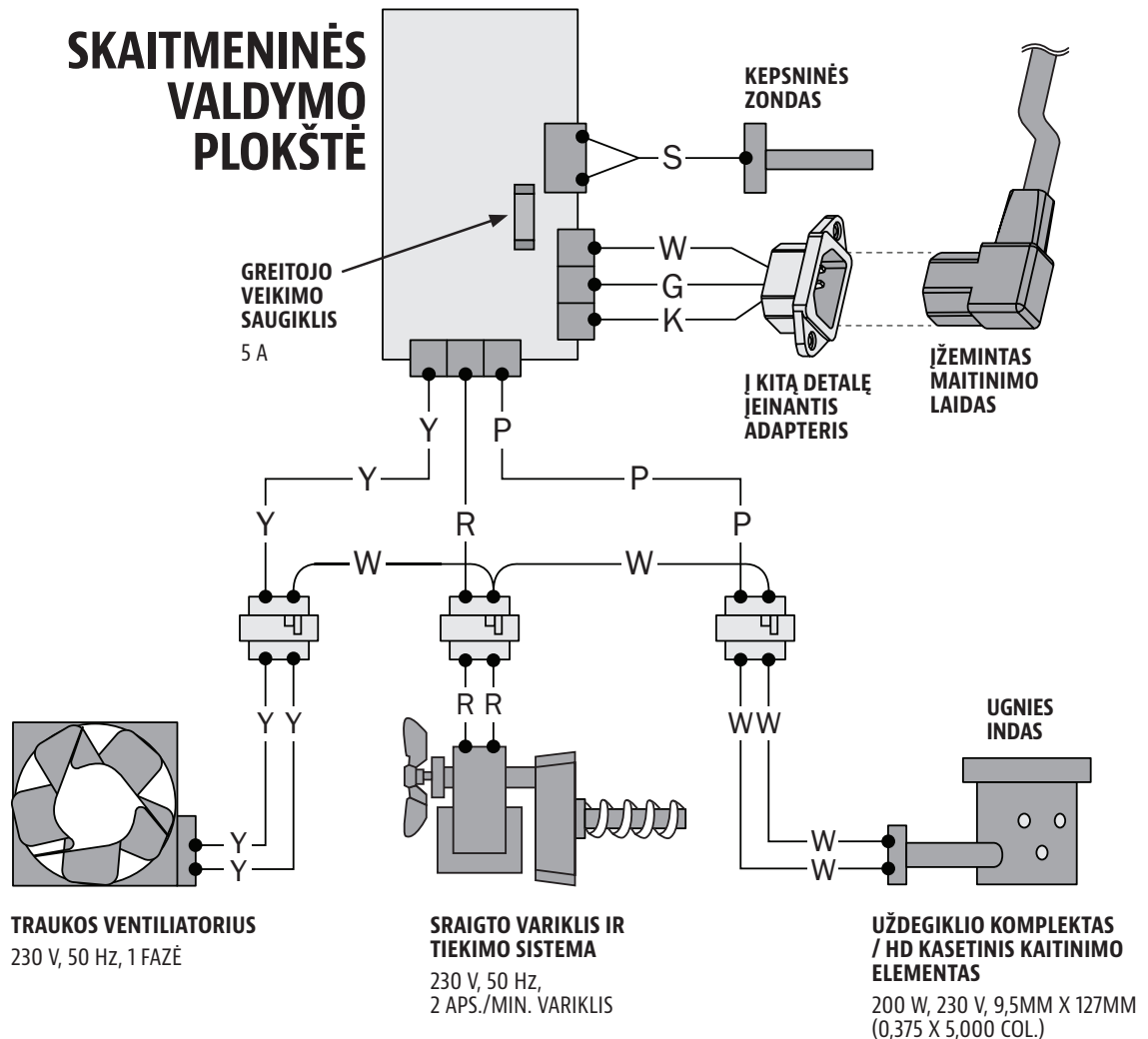
PASTABA. Elektros komponentai, kuriuos naudojant buvo atliktas produkto saugumo bandymai ir sertifikavimas, atitinka ± 5–10 proc. bandymų nuokrypį.

SURASKITE IR NUIMKITE ŠEŠIS PRIEIGOS SKYDELIO VARŽTUS KAIRĖJE ĮRENGINIO PUSĖJE.



KURO PADAVIMO SRAUTAS:
0,5 KG/H
(1,1 LB/H)

SKAITMENINĖS VALDYMO PLOKŠTĖ

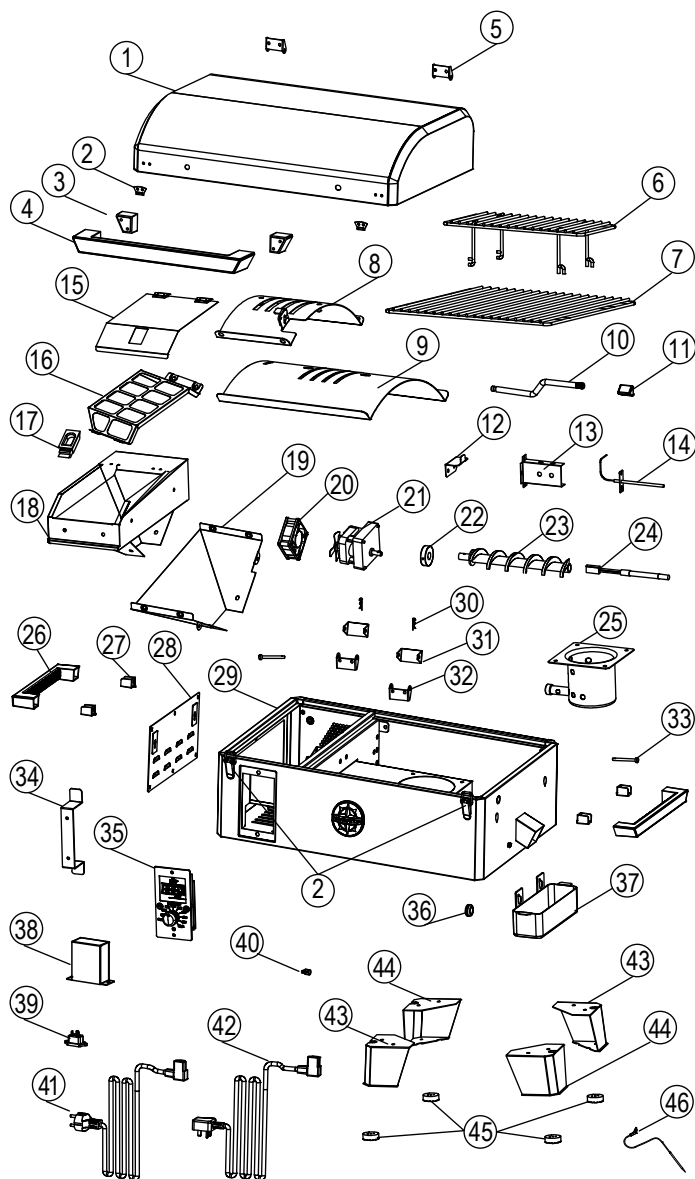


RODYKLĖ

W: BALTAS
Y: GELTONAS
P: VIOLETINIS
R: RAUDONAS
K: JUODAS
S: SIDABRINIS
G: ŽALIAS

ATSARGINĖS DALYS

Nr.	Aprašymas
1	Dangtis (x1)
2	Sklandė (x2)
3	Apsodas su varžtu (x2)
4	Dangčio rankena (x1)
5	Dangčio vyriai (x2)
6	Viršutinės kepimo grotelės (x1)
7	Kepimo grotelės (x1)
8	Kepsninės slankiojanti plokštė (x1)
9	Kepsninės pagrindinė plokštė (x1)
10	Kepsninės plokštės reguliavimo sklendė (x1)
11	Kepsninės plokštės reguliavimo sklendės rankenėlė (x1)
12	Kepsninės plokštės kablio laikiklis (x1)
13	Kepsninės zondo apsauginė plokštė (x1)
14	Kepsninės zondas (x1)
15	Piltuvo dangtis (x1)
16	Piltuvo saugos skydelis (x1)
17	Piltuvo dangčio jungiklis (x1)
18	Piltuvo dėžės korpusas (x1)
19	Piltuvo kreipiamoji plokštė (x1)
20	Ventiliatorius (x1)
21	Sraigto variklis (x1)
22	Nailoninė įvorė (x1)
23	Sraigto įvijų komplektas (x1)
24	Uždegiklis (x1)
25	Ugnies indas (x1)
26	Šoninė rankena (x2)
27	Šoninės rankenos laikiklis (x4)
28	Piltuvo prieigos plokštė (x1)
29	Ugniadėžė / korpusas (x1)
30	R kaištis (x2)
31	B vyris (x2)
32	Korpuso vyris (x2)
33	Kaištis (x2)
34	Maitinimo laido laikiklis (x1)
35	Valdymo plokštė (x1)
36	Guminis žiedas (x1)
37	Riebalų indas (x1)
38	Vandens nepraleidžiantis maitinimo laido dangtelis (x1)
39	Į kitą detalę įeinantis adapteris (x1)



Nr.	Aprašymas
40	Maitinimo laido spaustukas (x1)
41	Maitinimo laidas – F kištukas (x1)
42	Maitinimo laidas – G kištukas (x1)
43	A koja (x2)
44	B koja (x2)
45	Kojos tarpiklis (x4)
46	Mėsos zondas (x1)

GARANTIJA

SĄLYGOS

Visoms „Dansons“ pagamintoms medžio granulėmis kūrenamoms „Pit Boss®“ kepsninėms taikoma ribota garantija nuo datos, kai jas parduota pirminis savininkas. Garantija pradeda taikyti nuo pirminio įsigijimo datos. Kad garantija galiotų, būtina turėti pirkimo dokumentą su data arba originalios pardavimo sutarties kopiją. Jei klientai negalės pateikti pirkimo dokumento arba garantija nus pasibaigusi, jie turės padengti dalių, siuntimo ir tvarkymo išlaidas. „Dansons“ taiko penkerių (5) metų garantiją visų dalių defektams bei gamybos trūkumams bei penkerių (5) metų garantiją elektros komponentams. „Dansons“ garantuoja, kad visos dalys neturės medžiagų ir gamybos defektų visą laikotarpį, kol gaminį naudos ir turės pirminis pirkėjas. Garantija netaikoma pažeidimams dėl nusidėvėjimo, pvz., įbrėžimams, įlenkimams, nusilupimams arba mažiems kosmetiniams įtrūkimams. Šie estetiniai kepsninės pokyčiai neturi įtakos jos veikimui. Bet kokios dalies remontas arba keitimas nepratęsia ankstesnės ribotosios garantijos, taikomos penkerius (5) metus nuo įsigijimo datos.

Garantijos laikotarpiu „Dansons“ įsipareigoja tik pakeisti defektų turinčius ir (arba) sugedusius komponentus. Garantijos galiojimo laikotarpiu „Dansons“ neprašys padengti grąžintų dalių remonto arba keitimo bei iš anksto sumokėtų gabenimo išlaidų, jei įvertinę dalį (-is) „Dansons“ specialistai nustatys, kad ji (jos) turi defektų. „Dansons“ neatsako už transportavimo, darbo išlaidas arba eksporto muitus. Išskyrus atvejus, nurodytus šiose garantijos sąlygose, dalių remontas ar keitimas anksčiau nurodytu būdu ir laikotarpiu reiškia visų tiesioginių ir išvestinių „Dansons“ įsipareigojimų ir prievolių įvykdymą jums.

„Dansons“ imasi visų atsargumo priemonių, kad būtų naudojamos rūdintis atsparios medžiagos. Net imantis šių atsargumo priemonių, apsauginės dangas gali pažeisti įvairios medžiagos ir sąlygos, kurių negali kontroliuoti „Dansons“. Metalų dangas gali paveikti: aukšta temperatūra, per didelė drėgmė, chloras, pramoniniai dūmai, trąšos, vejos pesticidai, druska ir pan. Dėl šių priežasčių garantija netaikoma rūdintis arba oksidacijai, nebent kepsninės komponentas praranda konstrukcinį vientisumą. Pasireiškus vienam iš aukščiau pateiktų reiškių, žiūrėkite techninės priežiūros skyrių apie tai, kaip ilgiau naudoti prietaisą. „Dansons“ rekomenduoja uždaryti kepsninės dangtį, kai jos nenaudojate. Ši garantija pagrįsta įprastu buitiniu kepsninės naudojimu ir priežiūra. Ribota garantija netaikoma kepsninei, kuri naudojama komercinėms reikmėms.

ĮŠIMTYS

„Pit Boss®“ kepsninėms netaikoma jokia rašytinė arba numanoma veikimo garantija, nes gamintojas nekontroliuoja jos montavimo, naudojimo, valymo, techninės priežiūros arba naudojamų kuro tipų. Ši garantija nebus taikoma ir „Dansons“ neprisiims atsakomybės, jei prietaisas bus sumontuotas, naudojamas, valomas ir prižiūrimas tiksliai nesilaikant šio naudotojo vadovo. Naudojant šiame vadove nenurodytas dujas, garantija gali nebegalioti. Garantija netaikoma žalai arba gedimams dėl netinkamo naudojimo, tvarkymo arba modifikavimo. Nei „Dansons“, nei įgaliotas „Pit Boss®“ pardavėjas neprisiima atsakomybės (teisinės arba kitokios) už netyčinę arba pasekmėje atsiradusią žalą turtui arba asmenų sužalojimą naudojant šį gaminį. Jei „Dansons“ pateikiama pretenzija dėl šios arba bet kokios kitos garantijos, kuri yra aiški arba numanoma pagal įstatymą, pažeidimo, gamintojas jokiais atvejais neatsako už specifinę, netiesioginę, pasekmėje atsiradusią arba kitokią bet kokio pobūdžio žalą, kuri viršija pirminę šio gaminio kainą. Visos gamintojo garantijos yra išdėstytos šiame dokumente, todėl gamintojui nereikia pateikti pretenzijų dėl garantijos ar pareiškimo. Kai kuriose valstijose arba šalyse negalima išskirti arba apriboti netyčinės ar pasekmėje atsiradusios žalos arba apriboti numanomų garantijų, todėl šioje ribotojoje garantijoje išdėstyti apribojimai arba išskiriami jums gali būti netaikomi. Šioje ribotojoje garantijoje nurodytos jūsų konkrečios teisės ir jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi kiekvienoje šalyje.

ATSARGINIŲ DALIŲ UŽSAKYMAS

Norėdami užsisakyti atsarginių dalių, susisiekite su vietiniu „Pit Boss®“ pardavėju arba apsilankykite mūsų internetinėje parduotuvėje adresu www.pitboss-grills.com

SUSISIEKIMAS SU KLIENTŲ APTARNAVIMO TARNYBA

Jei turite klausimų arba kyla problemų, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba, kuri dirba nuo pirmadienio iki sekmadienio 4.00–20.00 val. (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Nemokamas telefonas: 1-877-303-3134 | Nemokamas faksas: 1-877-303-3135

GARANTINIS APTARNAVIMAS

Dėl remonto arba atsarginių dalių kreipkitės į artimiausią „Pit Boss®“ pardavėją. Norint pateikti pretenziją dėl garantinio aptarnavimo „Dansons“, būtinas pirkimo dokumentas. Todėl saugokite originalų pardavimo kvitą arba sąskaitą-faktūrą. „Pit Boss®“ serijos ir modelio numerį rasite ant piltuvo dangčio. Užsirašykite toliau pateiktus numerius, kadangi etiketė gali nusidėvėti ar tapti neįskaitoma.

MODELIS

SERIJOS NUMERIS

PIRKIMO DATA

ĮGALIOTAS PARDAVĖJAS



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



780210309UMV

