MANUFACTURED BY / HERGESTELLT VON / FABRIQUÉ PAR / FREMSTILLET AF / PRODOTTO DA / GEFABRICEERD DOOR :
DANSONS US, LLC

DISTRIBUTED BY / VERTRIEBEN VON / DISTRIBUÉ PAR / DISTRIBUERET AF / DISTRIBUITO DA / GEDISTRIBUEERD DOOR :
CHAR-BROIL EUROPE GMBH

CHAR-BROIL EUROPE GMBH (UK)
John Eccles House, Robert Robinson Avenue,
Oxford Science Park, Oxford
Oxfordshire, UK OX4 4GP

CHAR-BROIL EUROPE GMBH (DE)
Gasstraße 4C,
D-22761 Hamburg, DE

www.charbroil.co.uk/contact

602251113UVM

©2025 DANSONS US, LLC.

11097
11098

PIT BOSS®

COMPETITION SERIES

EN 2 NL 97 NO 192 RO 287
FR 21 SV 116 SK 211 EL 306
DE 40 FI 135 IS 230 HU 325
DA 59 ES 154 CS 249 BG 344
IT 78 PT 173 HE 268 SL 363



PB1600CS

220-240V WI-FI

PB1250CS

220-240V WI-FI

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

IMPORTANT : À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. LE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT TOUTE UTILISATION !

WICHTIG: SORGFÄLTIG LESEN, ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN. DIE ANLEITUNG MUSS VOR DER INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!

VIGTIGT: LÆS OMHYGGELIGT, GEM TIL SENERE BRUG. MANUALEN SKAL LÆSES FØR BRUG!

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

BELANGRIJK: LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. LEES DE HANDLEIDING VOOR GEBRUIK!

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

WARNING: Please read the entire manual before installation and use of this electric, pellet fuel burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. Save these instructions.

SAFETY LISTING

CE

CONFORMS TO EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, permissions, 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 914mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914mm (36 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This hardwood 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.

   WARNING: Be aware of building combustible material, maintain the fire to avoid over-firing. Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord. 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 similar 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 or chimney. 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 ensure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, hardwood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.

WARNING: 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. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.
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 Care or an authorized dealer.

   WARNING: This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
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 pot. 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.

HARDWOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural hardwood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. Use only wood pellet fuel specified by the manufacturer. Do not use pellet fuel labeled as having additives. Hardwood 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 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), ash content < 1%.

WARNING: Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

At the time of printing, there is no industry standard for barbecue hardwood pellets, although most pellet mills use the same standards to make hardwood 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, moisture affected pellets, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

CREOSOTE

Creosote - formation, and need for removal. When burning, it produces black smoke with a residue that is also black in color. When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow-burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when the grease and/or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

EN

CARBON MONOXIDE

Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

- Know the symptoms of carton monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

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

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling." Directive 2002/96/EC

EN

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Package Contents 5
Specifications 5
Getting To Know Your Grill 6
Control Board 7
Operation 8
- Setting Up
- Connecting To The App
- Setting The Temperature
- Using The Meat Probes
- Auger Priming
- First Use (Burn Off)
- Regular Use
- Cooking & Hot Smoking
- Smoking at Low Temperatures
- Shut-down
- More Functions

Care & Maintenance 14
Troubleshooting 16
Warranty 19
- Terms & Conditions
- Register Your Grill
- Customer Care

PACKAGE CONTENTS	
1 x	GRILL & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
2 x	MEAT PROBES
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

PB1250CS	
POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	11.8 KG / 26 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,438 X 871 X 1,262 MM / 56.6 X 34.3 X 49.6 IN
WEIGHT	83.6 KG / 184.3 LB

PB1600CS	
POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	11.8 KG / 26 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,600 X 871 X 1,262 MM / 62.9 X 34.3 X 49.6 IN
WEIGHT	93.08 KG / 205.20 LB



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

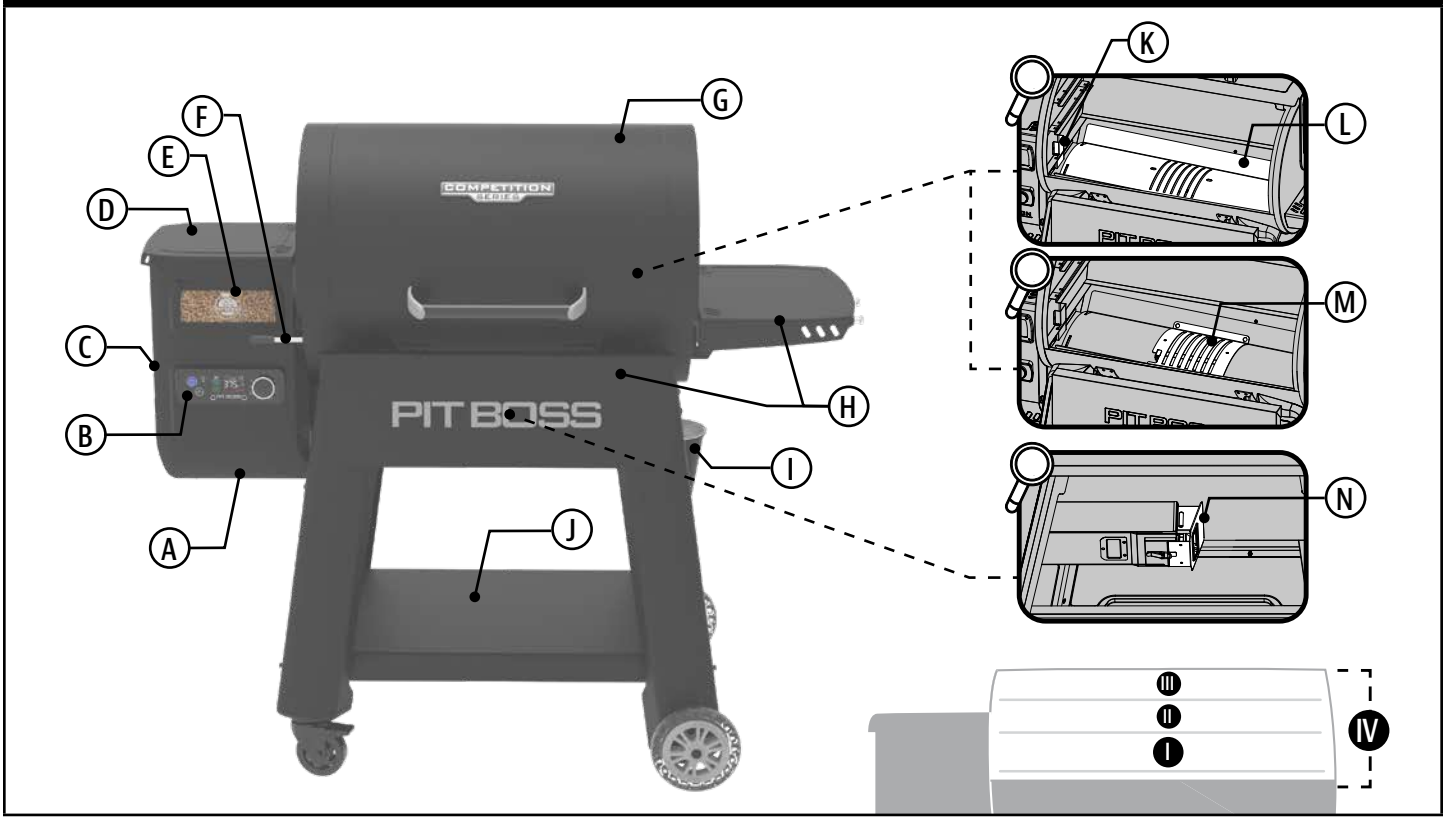
USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

EN

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Access Panel
Remove the access panel to gain access to the electrical components for repair and maintenance.

B Control Board
The control system that manages the feed rate of pellet fuel, the variable speed fan, and adjustable environment settings.

C Hopper Handle
Use this inset handle on the hopper to tilt and move the grill from one area to another.

D Hopper
A bigger hopper to last a full smoking session. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added.

E Hopper Sight Glass
Easily observe the level of pellets in your hopper without constantly opening the hopper lid.

F Flame Broiler™ Adjustment Bar
Adjust the flame broiler slide plate safely and easily by moving the bar left or right.

G Roll-top Grill Lid
Space saving and easy to lift, the roll-top lid retracts back to access food contents in the grill. Open halfway for a quick-grab, minimizing heat loss.

H Front and Side Shelves
Convenient shelves add ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

I Easy Access Grease Bucket
Captures the cooking grease from the grill to keep a clean, cooking area. Easily remove from the undercarriage spout.

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

K Grill Probe (Sensor)
This vertical piece of stainless steel measures the internal temperature of the unit. Set the temperature on the control board, then the grill probe will read the internal temperature the unit and adjust to the desired target temperature.

L Flame Broiler™ Main Plate
Sear and flame broil to your liking with direct flame over the burn pot. Brand dark lines into meat like your favorite steakhouse.

M Flame Broiler™ Slide Plate
Indirect heat, or convection cooking, is possible when the slide plate covers the slits of the main plate. Infuse more flavor into large cuts of meat or delicate foods with indirect heat.

N Removable Burn Pot
Easily release the buckle latch to remove the burn pot, empty ashes, and return into position. Keep the buckle latch secure to avoid heat loss while in use.

COOKING AREA

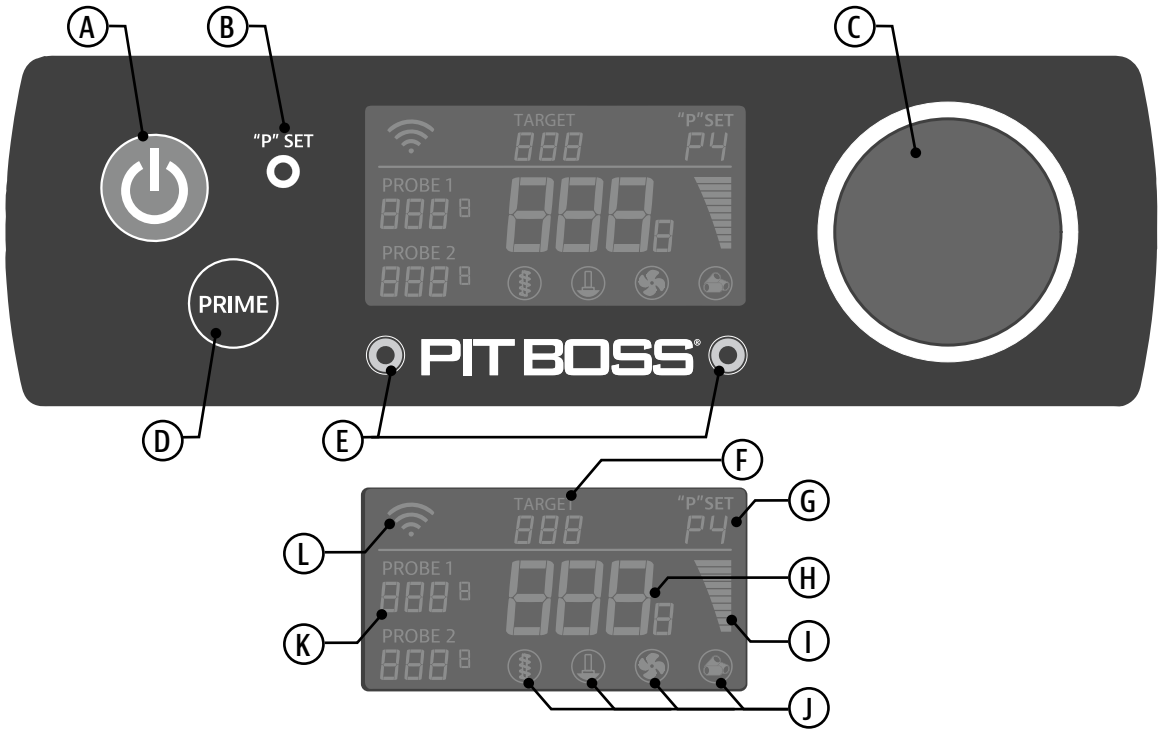
PB1250CS

I	3,487 CM² / 540.4 IN²
II	2,800 CM² / 434.1 IN²
III	2,200 CM² / 341.0 IN²
IV	8,487 CM² / 1,315.5 IN²

PB1600CS

I	4,183 CM² / 648.4 IN²
II	3,360 CM² / 520.8 IN²
III	2,640 CM² / 409.2 IN²
IV	10,183 CM² / 1,578.4 IN²

CONTROL BOARD



A Power Button
Press once to turn on. Press and hold for three seconds to turn off. Button will glow blue if unit is connected to a power source.

B "P" Set Button
Use this button when the Controller Knob is set to the lowest temperature setting. The "P" Setting directly controls the cycle rate of the auger feeding pellets to the burn pot.

C Controller Knob
Increase or decrease the temperature value. Push to activate a value change, rotate to select value, then push again to select/accept new value.

D Prime Button
Press and hold to activate an extra feed of pellets to the burn pot.

E Meat Probe Connection Ports
Plug-in the adapter end of a meat probe to a connection port. The readout will appear on the display screen for the corresponding meat probe selected.

F TARGET Temperature
Displays the desired target temperature. This is the temperature that is selected by turning the Controller Knob.

G "P" SET Cycle
Displays the "P" Set cycle rate chosen. The cycle rate is selected by lightly pushing the "P" Set button, cycling from P0 to P7.

H ACTUAL Temperature
Displays the Actual temperature from inside the main barrel. Readout is taken by the grill probe (sensor).

I Fire Intensity Meter
Displays the Actual temperature intensity of the fire in the burn pot, changing from blue to red. The color changes when the desired Cook temperature is adjusted.

J Operation Icons
A solid icon is visible when a component is in operation. When an icon is flashing, an error has occurred. See Troubleshooting for assistance.

K Meat Probe Readouts
Displays the temperature reading of the meat probe (or probes) that are connected. The readout corresponds with the plug-in connection port selected.

L Connectivity Icon
Indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for connection, icon will blink. Once connection is made, the icon will stay solid.

HAVE A QUESTION?

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

#12001

EN

OPERATION

SETTING UP

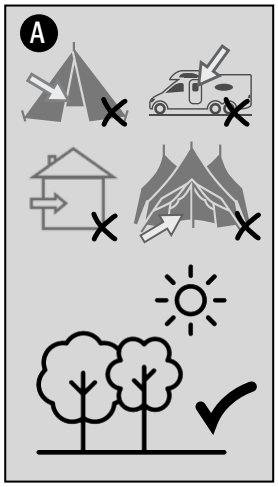
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

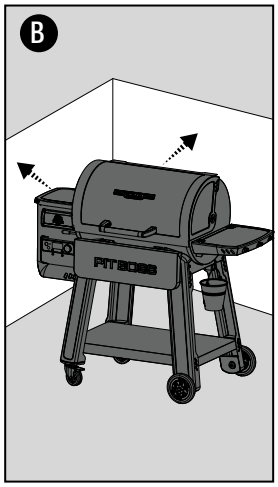
   All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

2. 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 assembly guide.

   If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.





CONNECTING TO THE APP

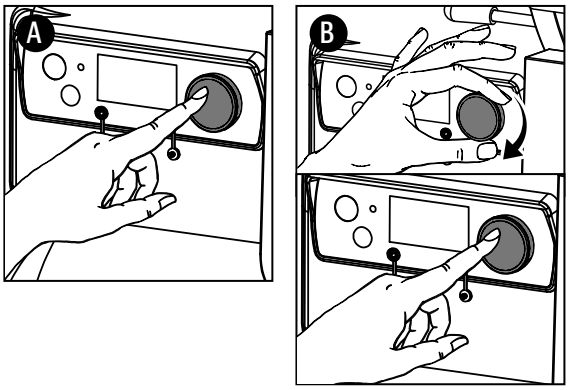
The app will allow you to control and monitor your smoker and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Pit Boss® mobile connectivity has to offer! Follow these instructions on how to connect your smoker to the Pit Boss® app with your Android™ or iOS® device:

1. Download the Pit Boss® app. Open the app and allow Wi-Fi to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® or Wi-Fi range (9 m / 30 ft), the Pit Boss® app will automatically detect your smoker. Select your smoker model. If you do not see your smoker on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your smoker model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your smoker model in the devices menu.
4. From your grill menu, find your newly named smoker and select the grill controls at the bottom. This will show you the control screen for your unit.

SETTING THE TEMPERATURE

The Grill Probe measures the internal temperature of the grill. When the Target temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the grill barrel and adjust to the desired Target temperature. To adjust the desired Target temperature of the grill, follow the steps below:

1. Press the Controller Knob. The Target temperature will blink to show it is active. **(A)**
2. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob. **(B)**



USING THE MEAT PROBES

A meat probe measures the internal temperature of a cut of meat. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat, and the internal temperature is shown on the display screen of the Control Board.

NOTE: 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 and set aside to keep a meat probe protected and clean.

AUGER PRIMING

First time using your grill or whenever your grill runs out of pellets in the hopper, you will need to prime the auger. If not primed, the grill will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start. Follow these steps to prime the auger:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
    - Check to make sure you hear the auger turning. Place your hand above the burn pot and feel for air movement. DO NOT place your hands 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 above the burn pot. The igniter tip does not glow red but will get extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the grill off.
6. Fill the hopper with all natural hardwood barbecue pellets.
7. Press the Power Button to turn the unit on. This will initiate the start-up cycle.
8. Press and hold the Prime Button until you see pellets drop from the auger into the burn pot. Now you can release the Prime Button.
9. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the cool down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shutdown cycle and it is safe to unplug your grill.
10. Re-install the cooking components into the main barrel.
11. Your grill is now primed and ready to use! If this is the first use of the grill, proceed with a grill burn-off.

EN

FIRST USE (BURN OFF)

Once your auger has been primed and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

1. Follow Regular Use instructions (below) to turn the unit on.
2. Turn the Controller Knob to any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes.
3. Follow Shut-down instructions to turn the unit off, or proceed with grilling at your desired temperature.

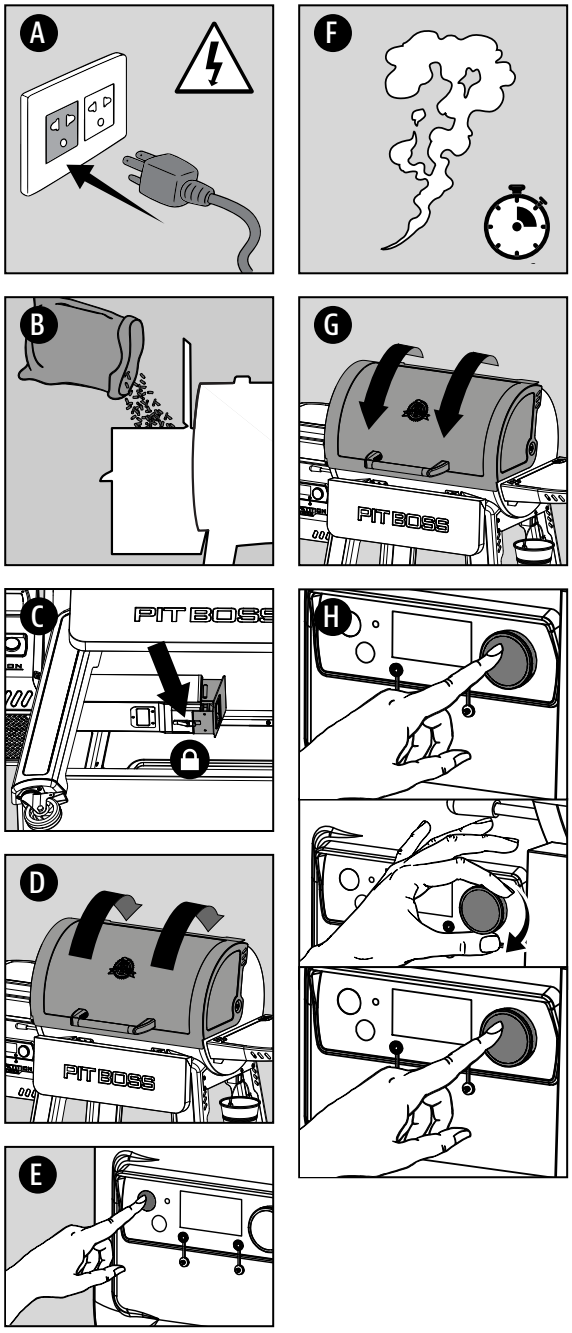
REGULAR USE

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. As you become familiar with your grill, it is wise to place an outdoor thermometer close to your cooking area. Practice makes perfect.

Temperature readouts on the control board may not exactly match the thermometer. The cooking temperature is 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.

Follow these steps for regular use of your grill:

1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Plug the power cord into a grounded power source. **(A)**
3. Open the hopper lid to check your level of pellets. Refill with all natural barbecue hardwood pellets if needed. **(B)**
4. Check the buckle latch on the bottom of the main barrel to ensure it is fastened (locked) to secure the burn pot. **(C)**
5. Open the grill lid. **(D)**
6. Press the Power Button to turn the unit on **(E)**. This will activate the start-up cycle:
   - The auger feed system will begin to turn, and the fan will supply air to the burn pot.
   - **The lid must remain open during the start-up cycle.**
   - The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place **(F)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
7. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. **(G)**
8. Press the Controller Knob. Turn the Controller Knob to change the Target temperature value to your desired temperature. Once the desired Target temperature is reached, lock it in by pressing the Controller Knob again and start grilling! **(H)**



COOKING & HOT SMOKING

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. The art of hot smoking refers to longer cooking times, but results in more natural hardwood flavor (and a sought-after smoke ring) on your meats. Higher cooking temperatures result in a shorter cooking time, locking in less smoke flavor.

For best results, allow time for meats to rest after cooking. This allows the natural juices to migrate back into the meat fiber, giving a much juicer, flavorful cut. Resting times can be as little as 3 minutes and up to 60 minutes, depending on the size of the protein.

MEAT TYPE	COOKING TEMP	ESTIMATED TIME	TARGET TEMP
POULTRY			
Turkey (whole)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Chicken (whole)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Small Game Birds	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Duck	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
PORK			
Ham (whole)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Roast	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Spare Ribs	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Tenderloin	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Butt (Shoulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
BEEF			
Steak	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Tenderloin	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Roast	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Spare Ribs	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Brisket	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
WILD GAME			
Tenderloin	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Roast	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
SEAFOOD			
Fillets	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmon (whole)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Lobster	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Snapshot this chart for reference. You can thank us later!

SMOKING AT LOW TEMPERATURES

Turning the Controller Knob to the lowest temperature setting (82°C / 180°F) and using the "P" set value allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. By controlling the "P" set value, the user can infuse more smoke flavor into their foods at a low cooking temperature. It is also useful when cooking at low temperatures when the unit is highly affected by the ambient outdoor weather. Since environmental conditions can affect the internal cooking temperature of the grill, there can be higher peaks and valley's in temperature readings, but learning to use the "P" setting value based on your geographical location is highly advantageous.

IMPORTANT: Do not push the "P" SET button too hard, as this may cause damage. Only a light push is needed.

The default P-setting value is P-4. On this setting, such as the start-up cycle, the grill will feed pellets for 18 seconds and pause for 115 seconds. In most instances, you will want to keep the P-setting on the default.

Follow the P-setting chart below:

AUGER CYCLE RATE (SECONDS)

"P" SET VALUE	FEEDING ON	PAUSE TIME	OUTDOOR TEMPERATURE
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	start-up / default
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Raising the P-setting to P-5, P-6, or P-7 increases the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A higher P-setting is used in warmer or hot environments that want to hot smoke but the ambient outdoor temperature would amplify the cooking temperature inside the grill.

Note: Monitor your burn pot closely, as raising the P-setting too high or too quickly may cause the fire to die out completely.

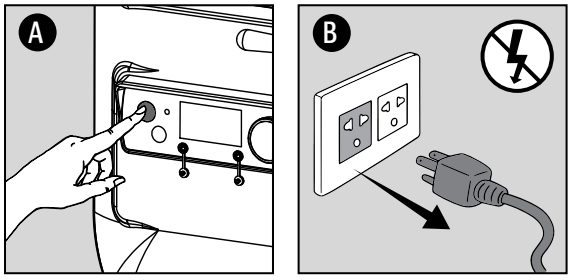
Lowering the P-setting to P-3, P-2, P-1, or P-0 will decrease the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A lower P-setting is used to compensate for cooler temperatures where the ambient outdoor temperature will reduce or weaken the intensity of heat produced inside the grill. Lowering the P-setting can also minimize temperature swings in varying outdoor weather conditions.

SHUT-DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

1. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off. **(A)**
   - 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.
2. Once the shut-down cycle is complete (fan turns off), unplug the power cord. **(B)**

   IMPORTANT! Always power off the appliance and allow the shut-down cycle to run. Unplug the appliance only once the shut-down cycle is complete, and/or before cleaning. Failure to follow this warning can cause damage, serious injury, fire, electric shock, or death.



MORE FUNCTIONS

Switching Temperature Units

1. Press and hold the "P" set button for two seconds, and the temperature unit will change from Celsius (ºC) to Fahrenheit (ºF).
2. Repeat to switch back to Celsius (ºC).

Meat Probe Tips

The meat probe measure the internal temperature of your meat in the grill, similar to your indoor oven. More meat probes means more readouts!

- Place a meat probe into the thickest portion of your meat.
- When not in use, disconnect from the meat probe connection port and place aside to keep protected and clean.

Prime for Quick Recovery

Use 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 before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time.
- Use when low smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. A extra feed of pellets will add a burst of smoky goodness!

HAVE A QUESTION?

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

#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

Explore a variety of grilling accessories available from our online store for all cooking levels.

CARE & MAINTENANCE

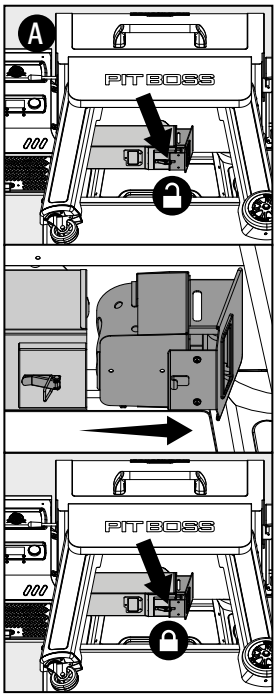
Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these tips to service your grill:

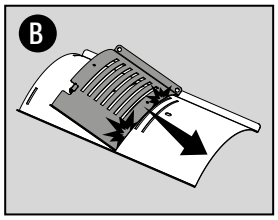
Grill Interior

- At the bottom of the grill barrel is an ash clean-out feature, givig you easy access to remove your burn pot and clean it. To empty, release the buckle latch on the ash box hook. While holding the handle, slide the ash box away from the buckle, then pull down to remove. Once emptied, replace the ash box into position by lifting it back into the bottom of the grill barrel, then sliding the ash box towards the buckle. Fasten the ash box hook with the buckle latch to secure. **(A)**

  WARNING: This feature can only be operated when the grill is cooled down.
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. 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. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice-versa **(B)**. Remove the debris from inside your barrel with a wet/dry vacuum. For an extra deep clean, use Pit Boss® Cleaner & Degreaser for the grill interior and exterior.

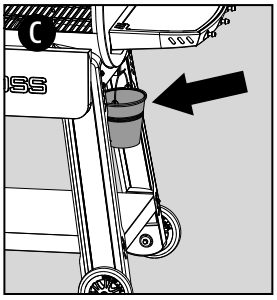
  IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the flame broiler components with aluminum foil.

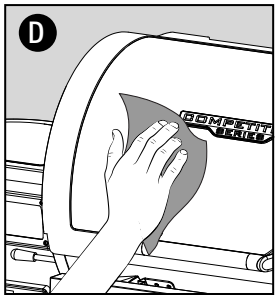




Grill Exterior

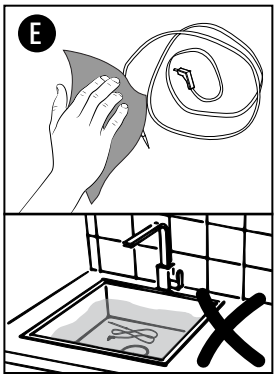
- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. **(C)**
- Wipe your grill down after each use **(D)**. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. All painted surfaces are not covered under warranty, but are rather part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using a high heat BBQ paint.
- A grill 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.





Probes

- Wipe your meat probe after each use. A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil. Kinks or folds in the probe wires may cause damage. Do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a meat probe to short-out, causing false readings. **(E)**
- Check and clean off any grease or debris from the grill probe (sensor) and shield, found inside the main grill body, on the left-side wall. **(F)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.





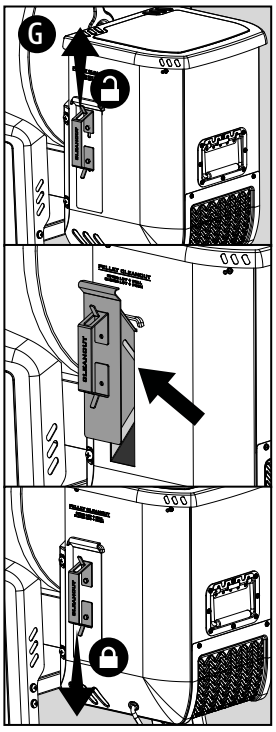
Hopper Assembly

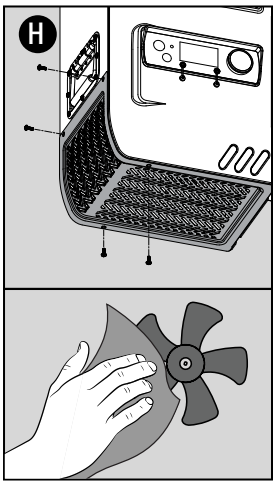
- The hopper includes a pellet clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, locate the pellet clean-out door and door handle on the back side of the hopper. Lift the door handle to unlock. Place a clean, empty pail under the clean-out door and pull the door handle to open the drop-chute access plate, allowing the pellets from the hopper to empty. Once empty, lift the door handle again to unlock. Push the drop-chute access plate back into place. Push the door handle down to lock closed. **(G)**

  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.

- 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.

- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the access panel has been removed, carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. Use warm soapy water to cut the soot and grease. This ensures airflow is clean and sufficient to the feed system. **(H)**





GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Wet/Dry Vacuum Out Excess Debris
Cooking Grates	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Flame Broiler™	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Shelves	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Grease Bucket	After Each Grill Session	Cloth & 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, Cloth & Soapy Water
Grill Probe (Sensor) and Shield	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water



Snapshot this chart for reference.

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.

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

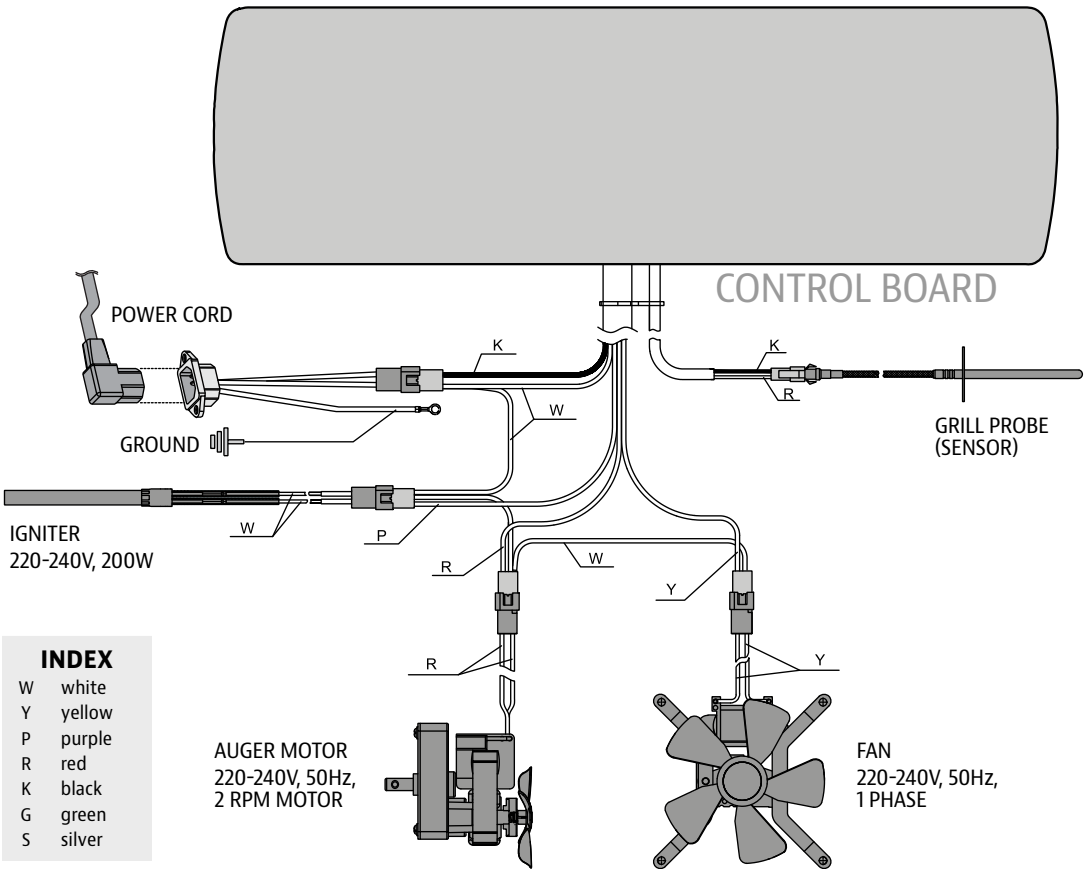
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the access panel. Press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release control board. 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 Care 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 Auger Priming Procedure.
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 and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Ash Box not installed properly	Check inside the grill barrel to verify placement of the removable Ash Box from under the grill barrel has a good seal. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up, proper fastening of the buckle latch, and correct installation. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	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 hardwood 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 (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
The grill temperature at low temp is still too hot	"P" Setting is too low	Push the "P" SET button and increase the "P" setting.
Actual temperature will not adjust	Grill Probe dirty	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Grill produces excess or discolored smoke, food is discolored from smoke	Grease build-up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Hardwood pellet quality	Remove moist hardwood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry hardwood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot for moist hardwood pellets. Follow Auger Priming Procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is clean, 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.

"ErH" Error Code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press and hold the Power Button for three seconds 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 Care.
"ErP" Error Code	Grill probe wire not making connection.	Remove the access panel and check for any damage to the Grill Probe wires. Disconnect and reconnect the Grill Probe connectors to the Control Board.
	Grill Probe is broken	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
"ErL" Error Code	Grill fails to perform start-up cycle.	Check proper positioning of cooking components. 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 Probe (Sensor) to confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
"NoP" Error Code	Bad connection at connection port	Disconnect the meat probe from the 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 Care for replacement part.
	Meat probe is damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty control board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"Err" Error Code with flashing Auger Icon	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. Disconnect and reconnect the Auger Motor connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
"Err" Error Code with flashing Igniter Icon	Igniter is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the main barrel. Turn the unit on 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 aligned with the hole in the burn pot, and open to light the pellets. Disconnect and reconnect the Igniter connector to the Control Board. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
"Err" Error Code with flashing Fan Icon	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the fan wires. Disconnect and reconnect the Fan connector to the Control Board. Follow Care and Maintenance instructions if fan blades are dirty.
"Err" Error Code with flashing Pellet Icon	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Grill will not stay lit	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of Hardwood 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.

EN

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	250W
FUEL INPUT RATING	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



INDEX

W	white
Y	yellow
P	purple
R	red
K	black
G	green
S	silver

NEED HELP?

Live chat with Customer Care for technical and service related queries.

#12001

REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

EN

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Dansons US, LLC., carries a 5 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 5 year warranty on electrical components of this product. Dansons US, LLC. warrants all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

There is no other or additional warranty applicable to this product.
This warranty does not apply:

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

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

Dansons US, LLC. does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product, during or after the warranty period. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

EN

REGISTER YOUR GRILL

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

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

MODEL	**PB1250CS / PB1600CS**
SERIAL NUMBER	
DATE OF PURCHASE	
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	



CUSTOMER CARE

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





INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

FR

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

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électrique à granulés. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort. Contactez les responsables locaux du bâtiment ou des pompiers au sujet des restrictions et des exigences d'inspection d'installation dans votre région. Conservez ces instructions.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

CE CONFORMÉMENT AUX EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 914 mm (36 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

   AVERTISSEMENT : Faites attention aux matériaux combustibles de construction, maintenez le feu pour éviter une surchauffe. En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour 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 qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

FR

IMPORTANT! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt se dérouler. Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant de le nettoyer. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.

AVERTISSEMENT : Ne pas transporter votre gril pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement frais avant le déplacement.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ne pas mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage sous le barbecue. Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
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.

   AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.
6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Avoir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. Le produit peut avoir des arêtes vives ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

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. N'utilisez que des granulés de bois spécifiés par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granulés étiqueté comme ayant des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), avec un taux de cendre < 1 %.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon de bois ou de liquides similaires pour allumer ou « raviver » un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides loin de l'appareil lors de son utilisation.

Au 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

Créosote - formation et besoin d'élimination. Lors de sa combustion, il produit une fumée noire avec un résidu également de couleur noire. Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans une cheminée de four relativement froide et une hotte d'évacuation d'un feu à combustion lente. En conséquence, des résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement du conduit de fumée et la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle est enflammée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud.

Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand l'accumulation de graisse et/ou de créosote s'est produite. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.

LE MONOXYDE DE CARBONE

Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres personnes :

- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carton : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et l'usage de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

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

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement. Directive 2002/96/CE

FR

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 21

Contenu de l'emballage 24

Spécifications 24

Connaître votre gril 25

Tableau de contrôle 26

Opération 27

- Mise en place
- Connexion à l'application
- Réglage de la température
- Utilisation des sondes à viande
- Amorçage de la tarière
- Première utilisation (combustion initiale)
- Utilisation régulière
- Cuisson et fumage à chaud
- Fumage à basse température
- Arrêt
- Plus de fonctions

Entretien et maintenance 33

Dépannage 35

Garantie 38

- Termes et conditions
- Enregistrez votre gril
- Service client

CONTENU DE L'EMBALLAGE	
1 x	GRIL ET PIÈCES
1 x	EMBALLAGE BLISTER POUR LES PIÈCES DE QUINCAILLERIE
2 x	SONDES À VIANDE
1 x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

PB1250CS	
SOURCE DE COURANT	CA 220-240V, 50Hz
PUISSANCE NOMINALE	250W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	11,8 KG / 26 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1 438 X 871 X 1 262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 POUCES
POIDS	83,6 KG / 184,3 LIVRES

PB1600CS	
SOURCE DE COURANT	CA 220-240V, 50Hz
PUISSANCE NOMINALE	250W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	11,8 KG / 26 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1 600 X 871 X 1 262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 POUCES
POIDS	93,08 KG / 205,20 LIVRES



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

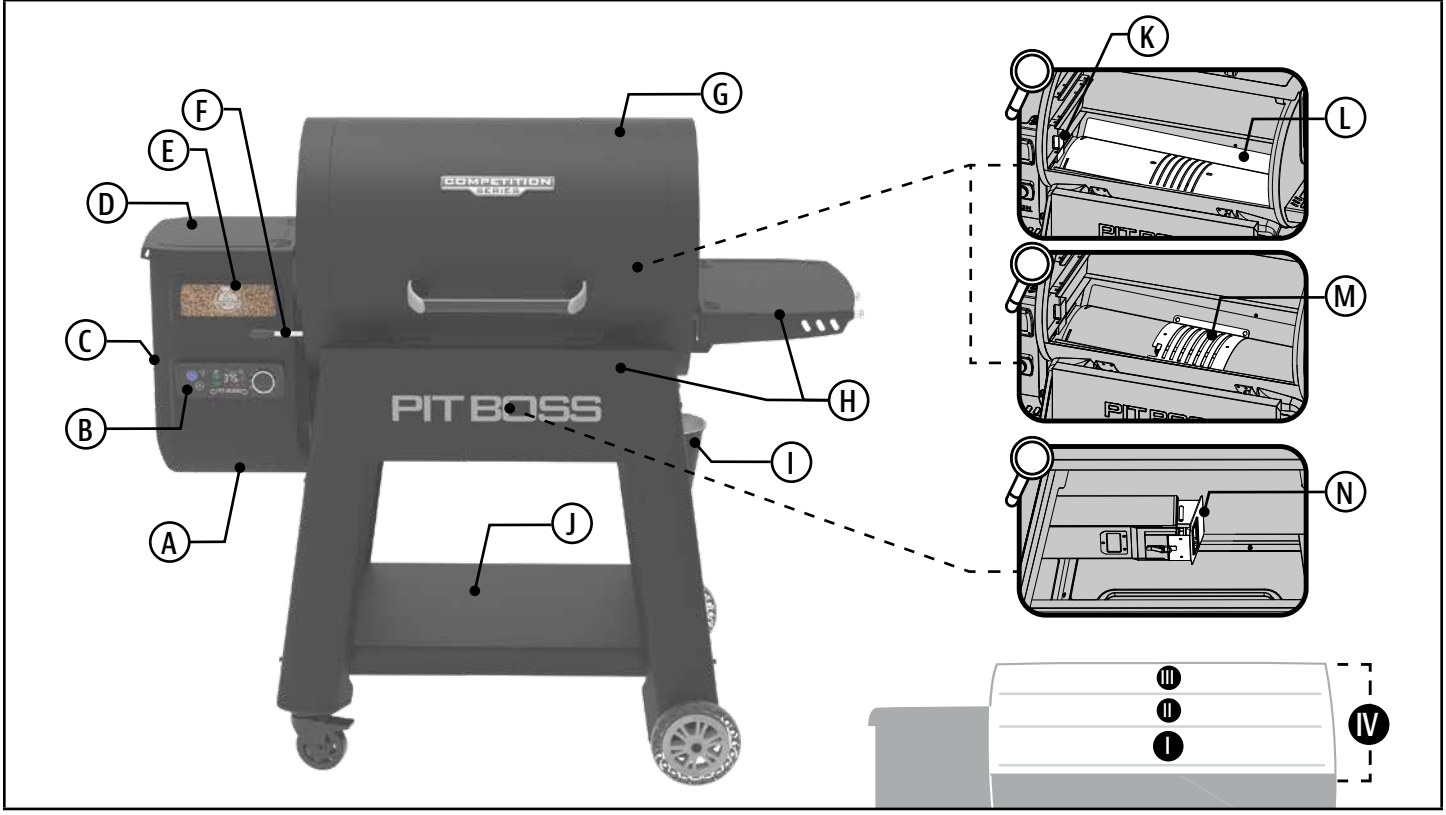
USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

CONNAÎTRE VOTRE GRIL

FR



A Panneau d'accès
Retirez le panneau d'accès pour accéder aux composants électriques pour la réparation et l'entretien.

B Tableau de contrôle
Le système de contrôle qui gère le débit d'alimentation des granulés de combustible, le ventilateur à vitesse variable et les paramètres d'environnement réglables.

C Poignée de trémie
Utilisez cette poignée encastrée sur la trémie pour incliner et déplacer le gril d'une zone à une autre.

D Trémie
Une trémie plus grande pour durer une séance de fumage complète. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés.

E Verre de vue de la trémie
Observez facilement le niveau de granulés dans votre trémie sans ouvrir constamment le couvercle de la trémie.

F Barre de réglage Flame Broiler™
Ajustez la plaque coulissante du gril à flamme en toute sécurité et facilement en déplaçant la barre vers la gauche ou la droite.

G Couvercle de gril à enroulement
Peu encombrant et facile à soulever, le couvercle à enroulement se rétracte pour accéder au contenu des aliments dans le gril. Ouvrez-le à mi-chemin pour une prise rapide, minimisant ainsi la perte de chaleur.

H Étagères avant et latérales
Les étagères pratiques ajoutent amplement d'espace pour la préparation des aliments et fournissent des crochets pour les outils de grillade.

I Seau à graisse facile d'accès
Capture la graisse de cuisson du gril pour garder une zone de cuisson propre. Se retire facilement du bec du train d'atterrissage.

J Chariot à fond ouvert
La conception robuste à chariot ouvert est parfaite pour garder les outils de barbecue et les assaisonnements hors de portée le sol.

K Sonde de gril (capteur)
Cette pièce verticale en acier inoxydable mesure la température interne de l'appareil. Réglez la température sur le tableau de commande, puis la sonde du gril lira la température interne l'appareil et régler à la température cible désirée.

L Plaque principale Flame Broiler™
Saisir et faire griller à votre goût avec une flamme directe sur le pot de combustion. Marquez des lignes sombres dans la viande comme votre steakhouse préféré.

M Plaque coulissante Flame Broiler™
La chaleur indirecte, ou cuisson par convection, est possible lorsque la plaque coulissante recouvre les fentes de la plaque principale. Infusez plus de saveur dans de grandes coupes de viande ou des aliments délicats avec une chaleur indirecte.

N Pot de combustion amovible
Relâchez facilement le loquet de la boucle pour retirer le pot de combustion, vider les cendres et le remettre en place. Gardez le loquet de la boucle en place pour éviter la perte de chaleur pendant l'utilisation.



ZONE DE CUISSON

PB1250CS

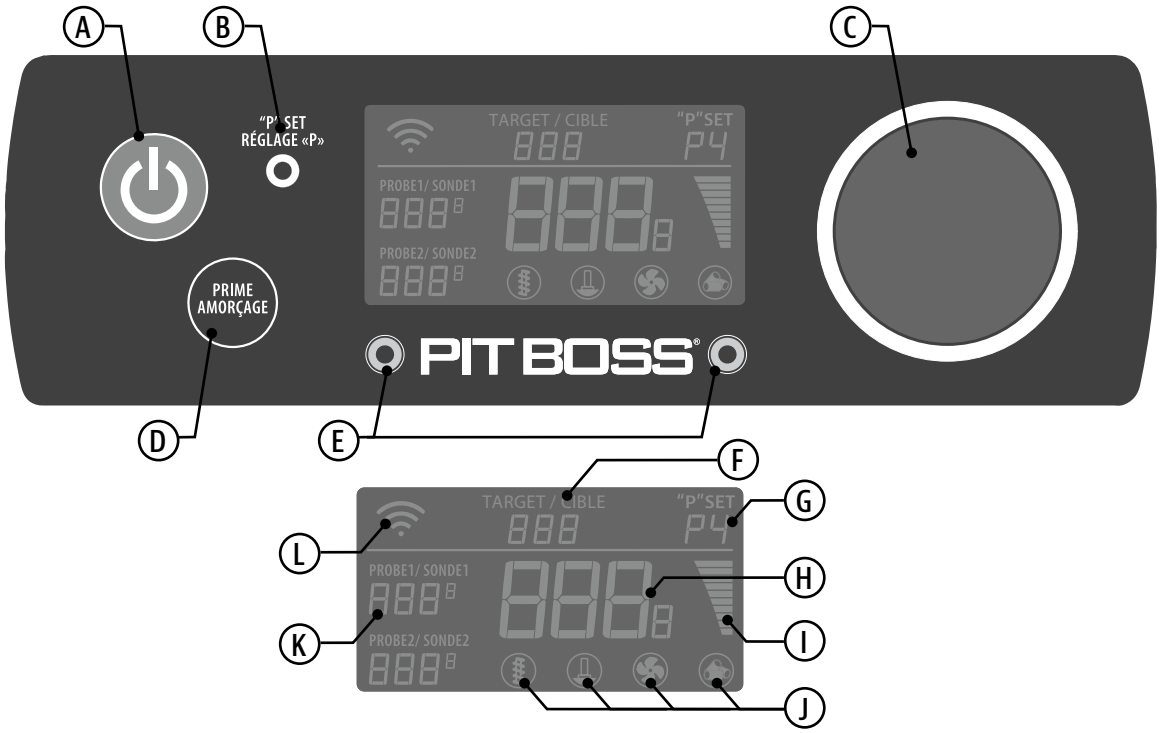
I	3 487 CM² / 540,4 PO²
II	2 800 CM² / 434,1 PO²
III	2 200 CM² / 341,0 PO²
IV	8 487 CM² / 1 315,5 PO²

PB1600CS

I	4 183 CM² / 648,4 PO²
II	3 360 CM² / 520,8 PO²
III	2 640 CM² / 409,2 PO²
IV	10 183 CM² / 1 578,4 PO²

FR

TABLEAU DE CONTRÔLE



A Bouton d'alimentation
Appuyez une fois pour allumer. Appuyez et maintenez pendant trois secondes pour éteindre. Le bouton s'allume en bleu si l'appareil est connecté à une source d'alimentation.

B Bouton de réglage "P"
Utilisez ce bouton lorsque le bouton du contrôleur est réglé sur le réglage de température le plus bas. Le réglage « P » contrôle directement le taux de cycle de la tarière alimentant les granulés dans le pot de combustion.

C Bouton du contrôleur
Augmentez ou diminuez la valeur de la température. Appuyez pour activer un changement de valeur, tournez pour sélectionner une valeur, puis appuyez à nouveau pour sélectionner/accepter une nouvelle valeur.

D Bouton d'amorçage
Appuyez et maintenez enfoncé pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion.

E Ports de connexion de la sonde à viande
Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde à viande à un port de connexion. La lecture apparaîtra sur l'écran d'affichage pour la sonde à viande correspondante sélectionnée.

F Température CIBLE
Affiche la température cible souhaitée. C'est la température qui est sélectionnée en tournant le bouton du contrôleur.

G Cycle de réglage "P"
Affiche le taux de cycle de consigne "P" choisi. Le taux de cycle est sélectionné en appuyant légèrement sur le bouton de réglage "P", en passant de P0 à P7.

H Température RÉELLE
Affiche la température réelle de l'intérieur du baril principal. La lecture est effectuée par la sonde du gril (capteur).

I Compteur d'intensité d'incendie
Affiche l'intensité réelle de la température du feu dans le pot de combustion, passant du bleu au rouge. La couleur change lorsque la température cible souhaitée est ajustée.

J Icônes d'opération
Une icône solide est visible lorsqu'une pièce est en fonctionnement. Lorsqu'une icône clignote, une erreur s'est produite. Voir Dépannage pour obtenir de l'aide.

K Lectures de la sonde à viande
Affiche la lecture de la température de la sonde à viande (ou des sondes) qui sont connectées. L'affichage correspond au port de connexion enfichable sélectionné.

L Icône de connectivité
Indique une connectivité avec Wi-Fi. Lors de la recherche de connexion, l'icône clignote. Une fois la connexion établie, l'icône restera fixe.

AVEZ UNE QUESTION?

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

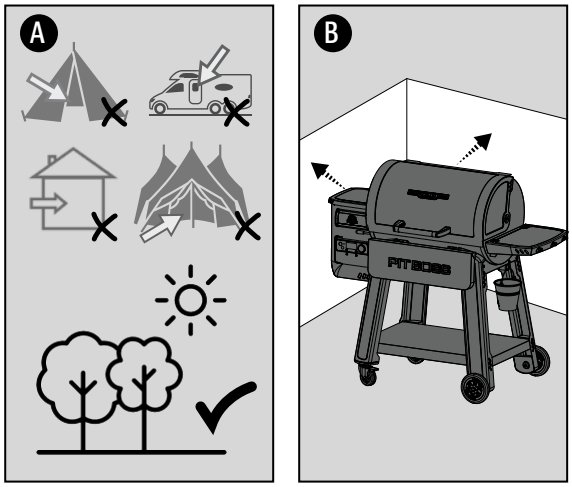
#12001

OPÉRATION

MISE EN PLACE

1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible **(A)**. Gardez votre gril dans une zone exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

   Toutes les unités Pit Boss® doivent conserver un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) des constructions combustibles et ce dégagement doit être maintenu pendant que le gril est opérationnel. (B)



2. Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et la plaquette alvéolée du matériel après les avoir retirés du carton d'expédition protecteur. Jetez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces à l'aide du guide d'assemblage.

   Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Contactez votre revendeur ou le service client Pit Boss® pour les pièces.

3. Assemblez l'unité conformément aux instructions du guide d'assemblage.

CONNEXION À L'APPLICATION

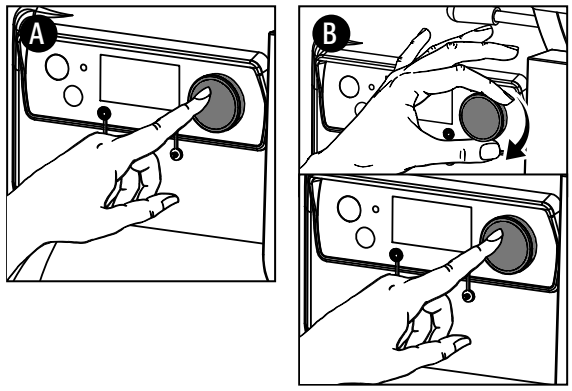
L'application vous permettra de contrôler et de surveiller les températures de votre fumoir et de vos sondes à viande depuis votre appareil mobile. Profitez des avantages de la connectivité mobile Pit Boss®! Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Pit Boss® avec votre appareil Android ™ ou iOS® :

1. Téléchargez l'application Pit Boss®. Ouvrez l'application et autorisez Bluetooth® à être activé pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.
2. Si vous êtes à portée Bluetooth® (9 m / 30 pieds), l'application Pit Boss® détectera automatiquement votre appareil. Sélectionnez votre modèle de fumoir. Si vous ne voyez pas votre fumoir sur l'écran, assurez-vous que votre appareil est connecté à une source d'alimentation et qu'il est allumé.
3. Nommez votre modèle de fumoir (c.-à-d. My Smoker) dans l'application et sélectionnez «Connecter» en bas de l'écran. Cela enregistrera votre modèle de gril dans le menu des appareils.
4. Dans le menu des appareils, trouvez votre nouveau fumoir et sélectionnez les commandes du gril en bas. Cela vous montrera l'écran de contrôle de votre appareil.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La sonde de gril mesure la température interne du gril. Lorsque la température cible est ajustée, la sonde de gril lira la température réelle à l'intérieur du baril du gril et s'ajustera à la température cible souhaitée. Pour régler la température cible souhaitée du gril, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton du contrôleur. La température cible clignotera pour indiquer qu'elle est active. **(A)**
2. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur. **(B)**



UTILISATION DES SONDES À VIANDE

Une sonde à viande mesure la température interne d'un morceau de viande. Branchez l'adaptateur de sonde à viande sur le port de connexion de la sonde à viande et assurez-vous qu'il est inséré à fond dans la prise. Vous le sentirez et l'entendrez s'enclencher. Insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande et la température interne s'affiche sur l'écran d'affichage du tableau de commande.

REMARQUE : Assurez-vous que la sonde à viande et ses fils évitent tout contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde thermique. Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le et mettez-le de côté pour garder une sonde à viande protégée et propre.

AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

La première fois que vous utilisez votre gril ou chaque fois que votre gril manque de granulés dans la trémie, vous devrez amorcer la tarière. S'il n'est pas amorcé, le gril s'éteindra avant que les granulés ne soient allumés et aucun feu ne démarrera. Suivez ces étapes pour amorcer la tarière :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la trémie ou qui bloquent le système d'alimentation de la vis sans fin.
2. Retirez tous les éléments de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot de combustion au bas du gril à granulés.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
    - Assurez-vous d'entendre la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air. Ne placez pas vos mains ou vos doigts à l'intérieur du pot de combustion, cela peut causer des blessures.
    - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air se réchauffer au-dessus du pot de combustion. La pointe de l'allumeur ne brille pas en rouge mais devient extrêmement chaude et brûle. Ne toucher pas l'allumeur.
5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, éteignez le gril.
6. Remplissez la trémie avec tous les granulés de barbecue en bois dur naturel.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Cela lancera le cycle de démarrage.
8. Appuyez sur le bouton d'amorçage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granulés tomber de la tarière dans le pot de combustion. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton Prime.
9. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez vous assurer que votre gril reste branché jusqu'à ce qu'il termine le cycle de refroidissement. Une fois que le ventilateur s'éteint, le gril a terminé le cycle d'arrêt et vous pouvez débrancher votre gril en toute sécurité.
10. Réinstallez les composants de cuisson dans le baril principal.
11. Votre gril est maintenant amorcé et prêt à l'emploi! S'il s'agit de la première utilisation du gril, procédez à un brûlage du gril.

PREMIÈRE UTILISATION (COMBUSTION INITIALE)

Une fois que votre tarière a été amorcée et avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer une combustion du gril pour brûler le gril et le débarrasser de tout corps étranger.

1. Suivez les instructions d'utilisation régulière pour allumer l'appareil.
2. Tournez le bouton du contrôleur à n'importe quelle température supérieure à 176°C / 350°F (avec le couvercle baissé) pendant 30 à 40 minutes.
3. Suivez les instructions d'arrêt pour éteindre l'appareil ou continuez à griller à la température désirée.

UTILISATION RÉGULIÈRE

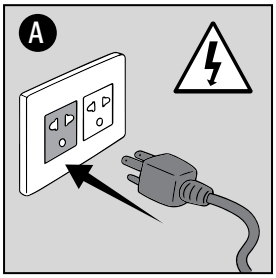
Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. Au fur et à mesure que vous vous familiarisez avec votre gril, il est sage de placer un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. La pratique rend parfait.

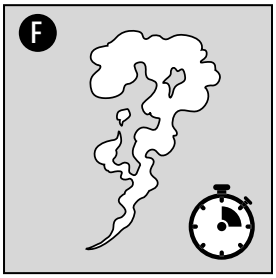
Les lectures de température sur le tableau de commande peuvent ne pas correspondre exactement au thermomètre. La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des pellets utilisés, le couvercle ouvert et la quantité d'aliments cuits.

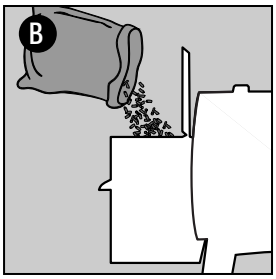
Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

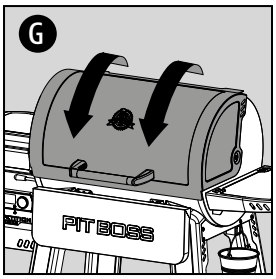
1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. **(B)**
4. Vérifiez le loquet de la boucle au bas du baril principal est attaché (verrouillé) pour sécuriser le pot de combustion. **(C)**
5. Ouvrez le couvercle du gril. **(D)**
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil **(E)**. Cela activera le cycle de démarrage :
   - Le système d'alimentation à vis sans fin commencera à tourner et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

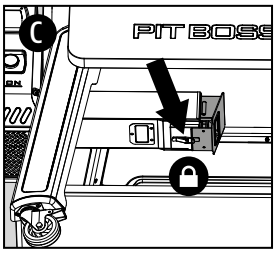
     Le couvercle doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage.
   - Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage **(F)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
7. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. **(G)**
8. Appuyez sur le bouton du contrôleur. La température cible clignotera pour indiquer qu'elle est active. Tournez le bouton du contrôleur pour modifier la valeur de la température cible à la température souhaitée. Une fois la température cible souhaitée atteinte, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur encore puis commencez à griller! **(H)**



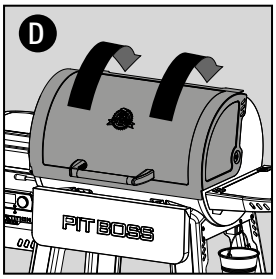


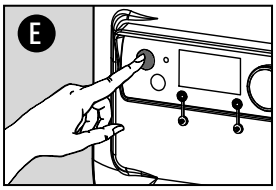












CUISSON ET FUMAGE À CHAUD

Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. L'art du fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs, mais donne une saveur de bois dur plus naturelle (et un anneau de fumée recherché) sur vos viandes. Des températures de cuisson plus élevées entraînent un temps de cuisson plus court, bloquant moins de saveur de fumée.

Pour de meilleurs résultats, laissez le temps aux viandes de se reposer après la cuisson. Cela permet aux jus naturels de migrer vers la fibre de viande, donnant une coupe beaucoup plus juteuse et savoureuse. Les temps de repos peuvent être aussi peu que 3 minutes et jusqu'à 60 minutes, selon la taille de la protéine.

TYPE DE VIANDE	TEMPS DE CUISSON	TEMPS ESTIMÉ	TEMPS CIBLE
VOLAILLE			
Dinde (entière)	110 °C / 225 °F	30-35 MIN/LVR	74 °C / 165 °F
Poulet (entier)	190 °C / 375 °F	3-4 H	74 °C / 165 °F
Pilons, Poitrines	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Petit gibier à plumes	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Canard	135 °C / 275 °F	2-3 H	74 °C / 165 °F
PORC			
Jambon (entier)	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LVR	71 °C / 160 °F
Rôtir	190 °C / 375 °F	3-4 H	74 °C / 165 °F
Côtes levées	120 °C / 250 °F	4 H	88 °C / 190 °F
Petites côtes levées de dos	95 °C / 200 °F	3-4 H	88 °C / 190 °F
Filet	110 °C / 225 °F	1.5 H	82 °C / 180 °F
Fesses (épaule)	110 °C / 225 °F	1.5 H / LVR	90-98 °C / 195-210 °F
BOEUF			
Bifteck	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Filet	110 °C / 225 °F	2-3 H	60 °C / 140 °F
Rôtir	110 °C / 225 °F	3-4 H	63 °C / 145 °F
Travers de porc	110 °C / 225 °F	3-4 H	79 °C / 175 °F
Côte de bœuf	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LVR	57 °C / 135 °F
Pointe de poitrine	110 °C / 225 °F	1 HR / LB	90-98 °C / 195-210 °F
GIBIER SAUVAGE			
Filet	110 °C / 225 °F	1-2 H / LVR	74 °C / 165 °F
Rôtir	120 °C / 250 °F	1-2 H / LVR	74 °C / 165 °F
FRUIT DE MER			
Filets	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C / 145 °F
Saumon (entier)	95 °C / 200 °F	2-3 H	63 °C / 145 °F
Homard	95 °C / 200 °F	2-3 H	63 °C / 145 °F



Prenez un instantané de ce graphique pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard !

FUMAGE À BASSE TEMPÉRATURE

FR

Tourner le bouton du contrôleur au réglage de température le plus bas (82 °C / 180 °F) et utiliser la valeur de réglage P permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des granulés qui alimentent le pot de combustion. En contrôlant la valeur de réglage P, l'utilisateur peut infuser plus de saveur de fumée dans ses aliments à basse température de cuisson. Il est également utile lors de la cuisson à basse température lorsque l'appareil est fortement affecté par le temps extérieur ambiant. Étant donné que les conditions environnementales peuvent affecter la température de cuisson interne du gril, il peut y avoir des pics et des vallées plus élevés dans les lectures de température, mais apprendre à utiliser la valeur de réglage P en fonction de votre emplacement géographique est très avantageux.

IMPORTANT : N'appuyez pas trop fort sur le bouton de réglage P car cela pourrait l'endommager. Seule une légère poussée est nécessaire.

La valeur de réglage P par défaut est P-4. Sur ce réglage, comme le cycle de démarrage, le gril alimentera les granulés pendant 18 secondes et fera une pause de 115 secondes. Dans la plupart des cas, vous souhaiterez conserver le paramètre P par défaut.

Suivez le tableau de réglage P ci-dessous :

TAUX DE CYCLE DE TARIÈRE (SECONDES)

VALEUR DE RÉGLAGE P	TEMPS D'ALIMENTATION EN CARBURANT	LE TEMPS DE PAUSE	TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	démarrage / défaut
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

L'augmentation du réglage P à P-5, P-6 ou P-7 augmente le temps de pause entre chaque chargement de granulés dans le pot de combustion. Un réglage P plus élevé est utilisé dans des environnements plus chauds ou chauds qui veulent de la fumée chaude, mais la température extérieure ambiante amplifierait la température de cuisson à l'intérieur du gril.

Remarque : Surveillez de près votre pot de combustion, car une augmentation trop élevée ou trop rapide du réglage P peut entraîner l'extinction complète du feu.

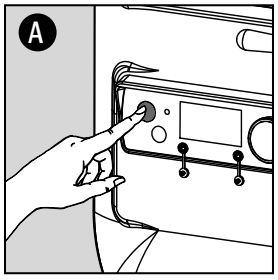
Abaisser le réglage P à P-3, P-2, P-1 ou P-0 diminuera le temps de pause entre chaque chargement de granulés dans le pot de combustion. Un réglage P inférieur est utilisé pour compenser les températures plus froides où la température extérieure ambiante réduira ou affaiblira l'intensité de la chaleur produite à l'intérieur du gril. L'abaissement du réglage P peut également minimiser les variations de température dans des conditions météorologiques extérieures variables.

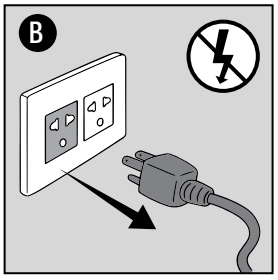
ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre gril en toute sécurité :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. **(A)**
   - Le gril commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de tarière cessera d'alimenter en carburant, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.
2. Une fois le cycle d'arrêt terminé (le ventilateur s'éteint), débranchez le cordon d'alimentation. **(B)**

   IMPORTANT! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt se dérouler. Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant le nettoyage. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.





PLUS DE FONCTIONS

Changement d'unités de température

1. Appuyez sur le bouton de réglage "P" et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes, et l'unité de température passera de Fahrenheit (ºF) à Celsius (ºC).
2. Répétez l'opération pour revenir en Fahrenheit (ºF).

Conseils de sonde à viande

La sonde à viande mesure la température interne de votre viande dans le gril, comme dans votre four intérieur. Plus de sondes à viande signifie plus de lectures!

- Placez une sonde à viande dans la partie la plus épaisse de votre viande.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, déconnectez-le du port de connexion de la sonde à viande et mettez-le de côté pour le garder protégé et propre.

Amorçage pour une récupération rapide

Utilisez le bouton d'amorçage pour activer une alimentation supplémentaire de granulés vers le pot de combustion.

- Cela peut être utilisé pour ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle du baril, ce qui permet un temps de récupération de chaleur rapide.
- À utiliser lorsque vous fumez peu, pour augmenter l'intensité de la saveur de fumée propre. Une alimentation supplémentaire de granulés ajoutera une explosion de bonté fumée!

AVEZ UNE QUESTION?

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

#12001

OBTENEZ DES OUTILS

Découvrez une variété d'accessoires de grillades disponibles dans notre boutique en ligne pour tous les niveaux de cuisson.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

FR

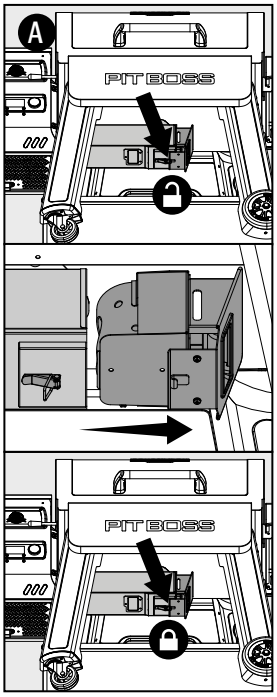
Toute unité Pit Boss® vous offrira de nombreuses années de service savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils pour entretenir votre gril :

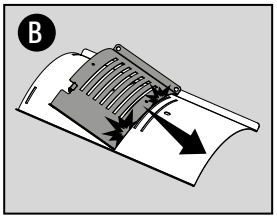
Intérieur du gril

- Au bas du baril du gril se trouve une fonction de nettoyage des cendres, vous donnant un accès facile à l'intérieur de votre foyer pour le nettoyer. Pour vider, relâchez le loquet de la boucle sur le crochet du cendrier. Tout en tenant la poignée, faites glisser le cendrier loin de la boucle, puis tirez vers le bas pour le retirer. Une fois vidé, remettez le cendrier en place en le soulevant dans le fond du baril du gril, puis en faisant glisser le cendrier vers la boucle. Attachez le crochet du cendrier avec le loquet de la boucle pour le fixer. **(A)**

  AVERTISSEMENT : Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le gril est refroidi.
- Utilisez une brosse de nettoyage de gril pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Utilisez la plaque coulissante du gril à flamme pour gratter la plaque principale et vice-versa **(B)**. Retirez les débris de l'intérieur de votre baril avec un aspirateur sec/humide. Pour un nettoyage en profondeur supplémentaire, utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss® pour l'intérieur et l'extérieur du gril.

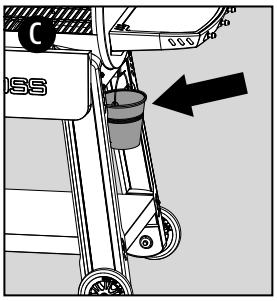
  IMPORTANT : En raison de la chaleur élevée, ne couvrez pas les composants du gril à flamme avec du papier d'aluminium.

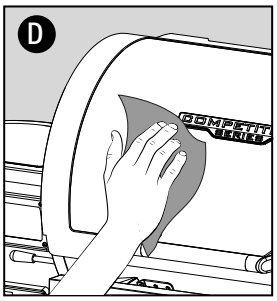




Extérieur du gril

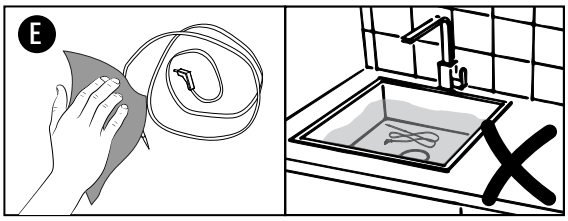
- Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisine que vous faites. **(C)**
- Essuyez votre gril après chaque utilisation **(D)**. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures du gril. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font plutôt partie de l'entretien général et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture pour barbecue à haute température.
- Une housse de gril est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, gardez l'appareil sous une couverture dans un garage ou une remise.



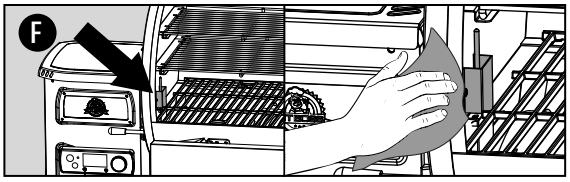


Sondes

- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde à viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche. Des nœuds ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde à viande, provoquant de fausses lectures. **(E)**



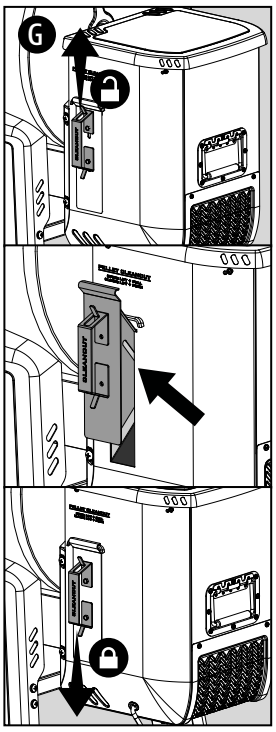
- Vérifiez et nettoyez toute trace de graisse ou de débris de la sonde (capteur) et de l'écran du gril, situés à l'intérieur du corps principal du gril, sur la paroi gauche. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, il convient de la remplacer.

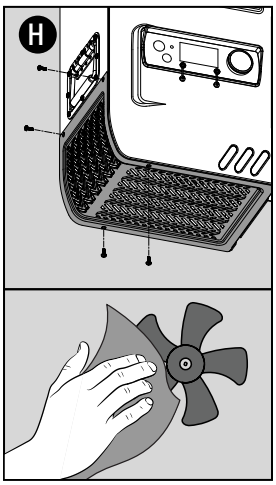


Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage des granulés pour permettre un nettoyage facile et la possibilité de changer les saveurs des granulés de bois. Pour vider, localisez la porte de nettoyage des granulés et la poignée de porte à l'arrière de la trémie. Soulevez la poignée de porte pour déverrouiller. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage et tirez sur la poignée de la porte pour ouvrir la plaque d'accès à la goulotte, permettant aux granulés de la trémie de se vider. Une fois vide, soulevez à nouveau la poignée de porte pour déverrouiller. Remettre en place la plaque d'accès à la goulotte. Poussez la poignée de la porte vers le bas pour verrouiller la porte. **(G)**

  REMARQUE : Utilisez une brosse à long manche ou un aspirateur d'atelier pour éliminer l'excès de granulés, de sciure de bois et de débris pour un nettoyage complet à travers le tamis de la trémie.
- Il est recommandé de faire sortir tous les granulés de votre système de vis sans fin si votre gril ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Cela peut être fait en faisant simplement fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés soient vidés du tube de la vis sans fin.
- Vérifiez et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois que le panneau d'accès de la trémie est retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation. **(H).**





AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Dessous du gril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, brosse en laiton
Chaudière	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, ne pas laver
Tablettes	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Seau de graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés et vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de gril (capteur) et bouclier	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse

Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

DÉPANNAGE

FR

Un nettoyage et un entretien appropriés et l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité préviendront les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre gril Pit Boss® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

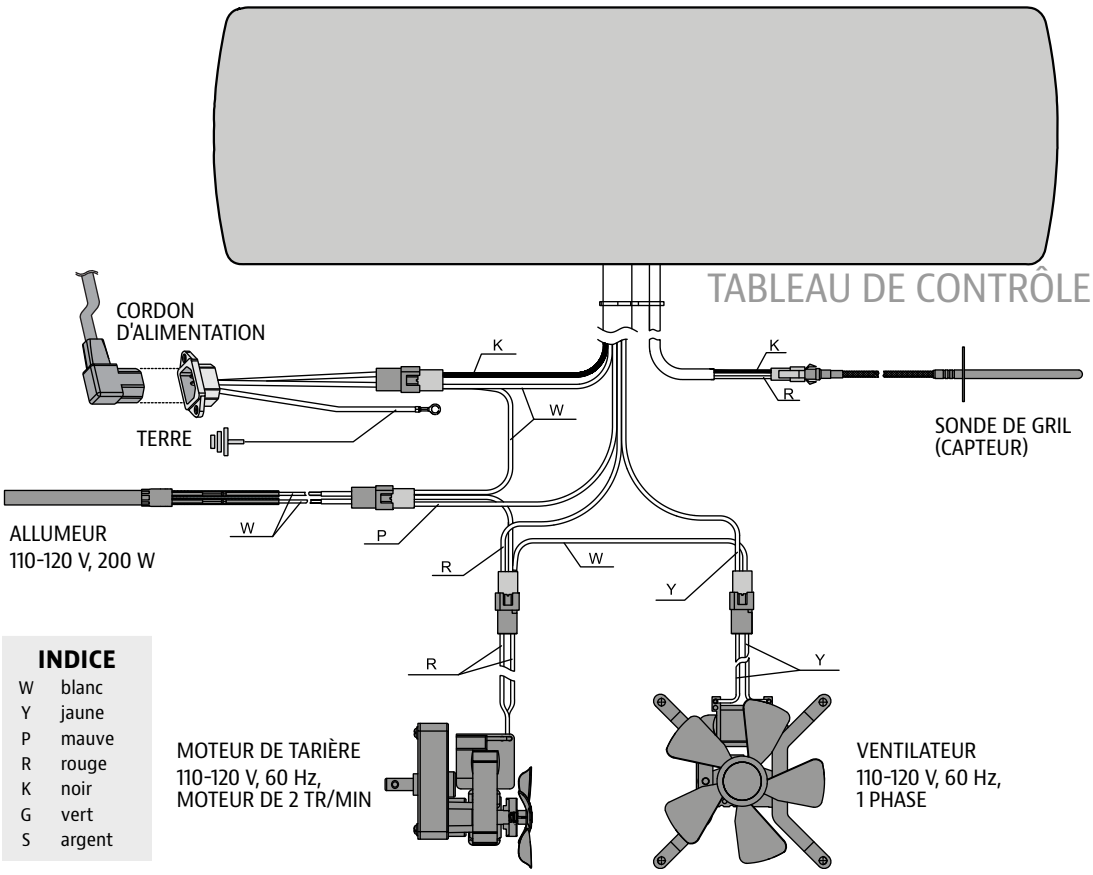
AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de commande	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Assurer un service minimum de 10 ampères. Assurez-vous que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Retirez le panneau d'accès. Appuyez sur les languettes en plastique qui maintiennent le tableau de commande en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le tableau de commande. Vérifiez le fusible pour un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	Tarière non amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur expirera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
Le gril n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Débit d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez le pot de combustion pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril et attendez 10 minutes. Vérifier que la flamme produite est vive et vibrante.
	Le cendrier n'est pas installé correctement	Vérifiez à l'intérieur du baril du gril pour vérifier que le placement de la boîte à cendres amovible sous le baril du gril est bien scellé. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres, la fixation correcte du loquet de boucle et l'installation correcte. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde gril (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
La température du gril à basse température est encore trop chaude	Le réglage "P" est trop bas	Appuyez sur le bouton de réglage "P" et augmentez le réglage "P".
La température réelle ne s'ajustera pas	La sonde du gril est sale	Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Le gril produit de la fumée excessive ou décolorée, les aliments sont décolorés par la fumée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois franc	Retirez les granulés de bois dur humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Pot de combustion transparent pour granulés de bois dur humides. Suivez la procédure d'amorçage de la tarière.
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il est propre, qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.

Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Code d'erreur ErH	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granulés et confirmez le positionnement de toutes les pièces. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température souhaitée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contactez le service clientèle.
Code d'erreur ErP	Le fil de la sonde du gril ne se connecte pas.	Retirez le panneau d'accès et vérifiez que les fils de la sonde du gril ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez les connecteurs de la sonde du gril au tableau de commande.
	La sonde du gril est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service client pour un remplacement.
Code d'erreur ErL	Le gril n'exécute pas le cycle de démarrage.	Vérifier le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde du gril (capteur) pour confirmer si la température réelle est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et qu'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le gril peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le gril, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.
Code d'erreur NoP	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde thermique du port de connexion sur le tableau de commande et reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde à viande est fermement connecté. Vérifiez les signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si l'échec persiste, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	La sonde à viande est endommagée	Vérifiez s'il y a des signes de dommages sur les fils de la sonde à viande. S'il est endommagé, appelez le service client pour une pièce de rechange.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur Err avec l'icône de tarière clignotant	Le moteur de la vis sans fin est bloqué et ne se connecte pas	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumez l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière fait tomber des granulés dans le pot de combustion. Débranchez et rebranchez le connecteur de le moteur de la vis sans fin au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
Code d'erreur Err avec l'icône de l'allumeur clignotant	L'allumeur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Allumer l'appareil et inspecter l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou du pot de combustion et ouvrez-le pour allumer les granulés. Débranchez et rebranchez le connecteur de l'allumeur au tableau de commande. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service client pour une pièce de rechange.
Code d'erreur Err avec l'icône du ventilateur clignotant	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement, n'établit pas de connexion	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Retirez le panneau d'accès (voir le schéma de câblage électrique pour le schéma) et vérifiez que les fils du ventilateur ne sont pas endommagés. Débranchez et rebranchez le connecteur du ventilateur au tableau de commande. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si les pales du ventilateur sont sales.
Code d'erreur Err avec l'icône de granulés clignotant	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, le gril ne reste pas allumé	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

SCHÉMA DE CÂBLAGE	
SOURCE DE COURANT	CA 220-240V, 50Hz
PUISSANCE NOMINALE	250W
COTE D'ENTRÉE DE CARBURANT	1,12 KG/H / 2,48 LIVRES/H

REMARQUE : Les composants électriques, passés par les services de test et de certification de la sécurité des produits, sont conformes à une tolérance de test de ± 5 à 10 %.



INDICE

W	blanc
Y	jaune
P	mauve
R	rouge
K	noir
G	vert
S	argent

BESOIN D'AIDE?

Chat en direct avec le service client pour les questions techniques et de service.

#12001

FR

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

FR

Les grils Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabriqués par Dansons US, LLC., bénéficient d'une garantie de 5 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 5 ans sur les composants électriques de ce produit. Dansons US, LLC. garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, pour la durée d'utilisation et de propriété par l'acheteur d'origine.

Il n'y a pas de garantie autre ou supplémentaire applicable à ce produit.
Cette garantie ne s'applique pas :

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

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

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

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

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

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

MODÈLE	**PB1250CS / PB1600CS**
NUMÉRO DE SÉRIE	
DATE D'ACHAT	Y Y Y Y M M D D
ACHETÉ AUPRÈS DE (REVENDEUR AGRÉÉ)	



SERVICE CLIENT

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



TÉLÉPHONE | CHAT EN DIRECT | L'APPLI



DE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WICHTIG, BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUFBEWAHREN.
DIE ANLEITUNG MUSS VOR INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND SCHLECHTE WARTUNG UND DIE NICHTEINHALTUNG DES ERFORDERLICHEN ABSTANDS ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST VON ÄUSSERSTER WICHTIGKEIT, DASS DIESES PRODUKT NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

WARNUNG: Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Installation und dem Gebrauch dieses mit Pellets befeuerten Elektrogeräts. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen. Wenden Sie sich an die örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden, um sich über Beschränkungen und Anforderungen an die Installationsinspektion in Ihrer Region zu informieren. Heben Sie diese Anleitung gut auf.

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

CE ENTSPRICHT DER EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Wohnungsbaugesellschaft, an die Bau- oder Brandschutzbehörde oder an die zuständige Behörde, um die erforderlichen Genehmigungen, Erlaubnisse oder Informationen über etwaige Installationsbeschränkungen, wie z. B. die Aufstellung eines Grills auf einer brennbaren Fläche, Inspektionsanforderungen oder sogar die Nutzungsmöglichkeit in Ihrem Gebiet einzuholen.

1. Es muss ein Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) von brennbaren Konstruktionen zu den Seiten des Grills und 914 mm (36 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Konstruktionen eingehalten werden. **Installieren Sie das Gerät nicht auf brennbaren oder mit brennbaren Oberflächen geschützten Böden, es sei denn, die zuständigen Behörden haben eine entsprechende Genehmigung erteilt.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in geschlossenen oder unbelüfteten Räumen, in Wohnungen, Fahrzeugen, Zelten oder Garagen. Dieses Hartholzpellet-Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Überhang aufgestellt werden. Bewahren Sie Ihren Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten ist.

   WARNUNG: Achten Sie auf brennbares Baumaterial, halten Sie das Feuer aufrecht, um ein Überbrennen zu vermeiden. Sollte es zu einem Fettbrand kommen, schalten Sie den Grill AUS und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie den Netzstecker. Schütten Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist hilfreich, einen für alle Klassen (Klassen ABC) zugelassenen Feuerlöscher in der Nähe zu haben. Wenn ein unkontrolliertes Feuer auftritt, rufen Sie die Feuerwehr.

2. Halten Sie die Stromkabel und den Brennstoff von erhitzten Oberflächen fern. Verwenden Sie den Grill nicht im Regen oder in der Nähe von Wasserquellen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

3. Überprüfen Sie nach einer gewissen Zeit der Lagerung oder des Nichtgebrauchs den Brenntopf auf Verstopfungen, die Pelletkammer auf Fremdkörper und eventuelle Luftverstopfungen im Bereich des Gebläseeinlasses oder des Rauchabzugs. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich. **Wenn der Grill in der Regenzeit oder bei hoher Luftfeuchtigkeit im Freien gelagert wird, sollte darauf geachtet werden, dass kein Wasser in den Trichter gelangt.** Wenn Hartholzpellets nass werden oder starker Feuchtigkeit ausgesetzt sind, quellen sie stark auf, zersetzen sich und können das Zufuhrsystem blockieren. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.

WICHTIG! Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie den Abschaltzyklus ablaufen. Ziehen Sie den Stecker des Geräts erst nach Abschluss des Abschaltzyklus bzw. vor der Reinigung. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Beschädigungen, ernsthaften Verletzungen, Bränden, Stromschlägen oder sogar Todesfällen führen.

WARNUNG: Transportieren Sie Ihren Grill nicht, während er in Betrieb oder heiß ist. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen ist und der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen.

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehörteile, 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. Entfernen Sie Töpfe und Pfannen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb ist, um die Brandgefahr zu verringern.
5. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Objekte vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Dieser Schirm darf nur auf Anweisung des Kundendienstes oder eines autorisierten Händlers entfernt werden.

   WARNUNG: Dieses Gerät ist nicht für Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person direkt beaufsichtigt oder unterwiesen.
6. Teile des Grills können sehr heiß sein, was zu schweren Verletzungen führen kann. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
7. Vergrößern Sie nicht die Zündlöcher oder den Brenntopf. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brandgefahr und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder Spitzen aufweisen. Eine Berührung kann zu Verletzungen führen. Vorsichtig handhaben.

ENTSORGUNG DER ASCHE

Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dicht schließenden Deckel gegeben werden. Der verschlossene Aschebehälter sollte bis zu seiner endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden abgestellt werden, in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien. Wird die Asche in der Erde vergraben oder auf andere Weise lokal verstreut, sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis die Asche vollständig abgekühlt ist.

HARTHOLZPELLETBRENNSTOFF

Dieses Pellet-Kochgerät ist nur für pelletierten, natürlichen Hartholzbrennstoff ausgelegt und zugelassen. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen Garantie und Sicherheitszulassung. Verwenden Sie nur vom Hersteller angegebene Holzpelletbrennstoffe. Verwenden Sie keine Pelletbrennstoffe, die Zusatzstoffe (Additive) enthalten. Hartholzpellets 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 lagern, empfehlen wir, alle Pellets aus der Pelletkammer und der Förderschnecke zu entfernen, um ein Verstopfen zu vermeiden. Der mittlere Heizwert des Pelletbrennstoffs liegt bei 18.569–20.362 KJ/kg (8.000–8.770 BTU/LB), Aschegehalt < 1 %.

WARNUNG: Verwenden Sie niemals Benzin, benzinähnlichen Laternenbrennstoff, Kerosin, Holzkohleanzünder oder ähnliche Flüssigkeiten, um ein Feuer in diesem Gerät zu entfachen oder „aufzufrischen". Bewahren Sie solche Flüssigkeiten in sicherem Abstand zum Gerät auf, wenn es in Gebrauch ist.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung gibt es keine Industrienorm für Hartholzpellets zum Grillen, obwohl die meisten Pelletierwerke dieselben Normen für die Herstellung von Hartholzpellets für den Hausgebrauch verwenden. Mehr erfahren unter www.pelletheat.org oder dem Pellet Fuel Institute (Pelletbrennstoff-Institut).

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler vor Ort nach der Qualität der Pellets in Ihrem Gebiet und nach der Markenqualität. Da es keine Qualitätskontrolle für die verwendeten Pellets gibt und Pellets von Feuchtigkeit betroffen sein können, übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden, die durch schlechte Brennstoffqualität verursacht wurden.

KREOSOT

Kreosot - Entstehung und Notwendigkeit der Entfernung. Bei der Verbrennung entsteht schwarzer Rauch mit einem ebenfalls schwarz gefärbten Rückstand. Bei der langsamen Verbrennung von Holzpellets entstehen Teer und andere organische Dämpfe, die sich mit der ausgestoßenen Feuchtigkeit zu Kreosot verbinden. Die Kreosotdämpfe kondensieren in einem relativ kühlen Ofenabzug und in der Abzugshaube eines langsam brennenden Feuers. Das Ergebnis ist, dass sich im Abzug und der Abzugshaube Kreosot ablagert. Wenn Kreosot entzündet wird, brennt es mit sehr heißer Flamme.

Die Fettleitung sollte mindestens zweimal pro Jahr inspiziert werden, um festzustellen, wann sich Fett und/oder Kreosot angesammelt haben. Wenn sich Fett oder Kreosot angesammelt hat, sollte es entfernt werden, um die Brandgefahr zu verringern.

DE

KOHLENMONOXID

Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchslose Gas bei Ihnen, Ihrer Familie und anderen zu einer Vergiftung führt.

- Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung sind: Kopfschmerz, Schwindel, Schwächegefühl, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Garen oder in der Nähe des Geräts Erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oftmals zu spät erkannt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärken die Effekte einer Kohlenmonoxidvergiftung.

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

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie den Abfall verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Abholsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt dem umweltgerechten Recycling zuführen". Richtlinie 2002/96/EG

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen 59

Inhalt der Verpackung 62

Spezifikationen 62

Informationen zu Ihrem Grill 63

Steuertafel 64

Betrieb 65

- Einrichtung
- Verbinden mit der App
- Einstellen der Temperatur
- Verwendung der Fleischsonden
- Betriebsbereitmachung der Förderschnecke
- Erster Gebrauch (Ausbrennen)
- Normale Verwendung
- Kochen & Heißräuchern
- Räuchern bei niedrigen Temperaturen
- Ausschalten
- Weitere Funktionen

Pflege und Wartung 71

Fehlerbehebung 73

Garantie 76

- Nutzungsbedingungen
- Registrieren Sie Ihren Grill
- Kundendienst

VERPACKUNGSINHALT	
1 x	GRILL UND TEILE
1 x	HARDWARE-BLISTERPACKUNG
2 x	FLEISCHTEMPERATURFÜHLER
1 x	MONTAGEANLEITUNG
1 x	BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

PB1250CS	
STROMZUFUHR	AC 220-240V, 50Hz
NENNSTROM	250W
BRENNSTOFFTYP	HARTHOLZPELLETS
BRENNSTOFFKAPAZITÄT	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATURBEREICH	82–260 °C / 180–500 °F
ABMESSUNGEN	1.438 X 871 X 1.262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 IN
GEWICHT	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS	
STROMZUFUHR	AC 220-240V, 50Hz
NENNSTROM	250W
BRENNSTOFFTYP	HARTHOLZPELLETS
BRENNSTOFFKAPAZITÄT	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATURBEREICH	82–260 °C / 180–500 °F
ABMESSUNGEN	1.600 X 871 X 1.262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 IN
GEWICHT	93,08 KG / 205,20 LB



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

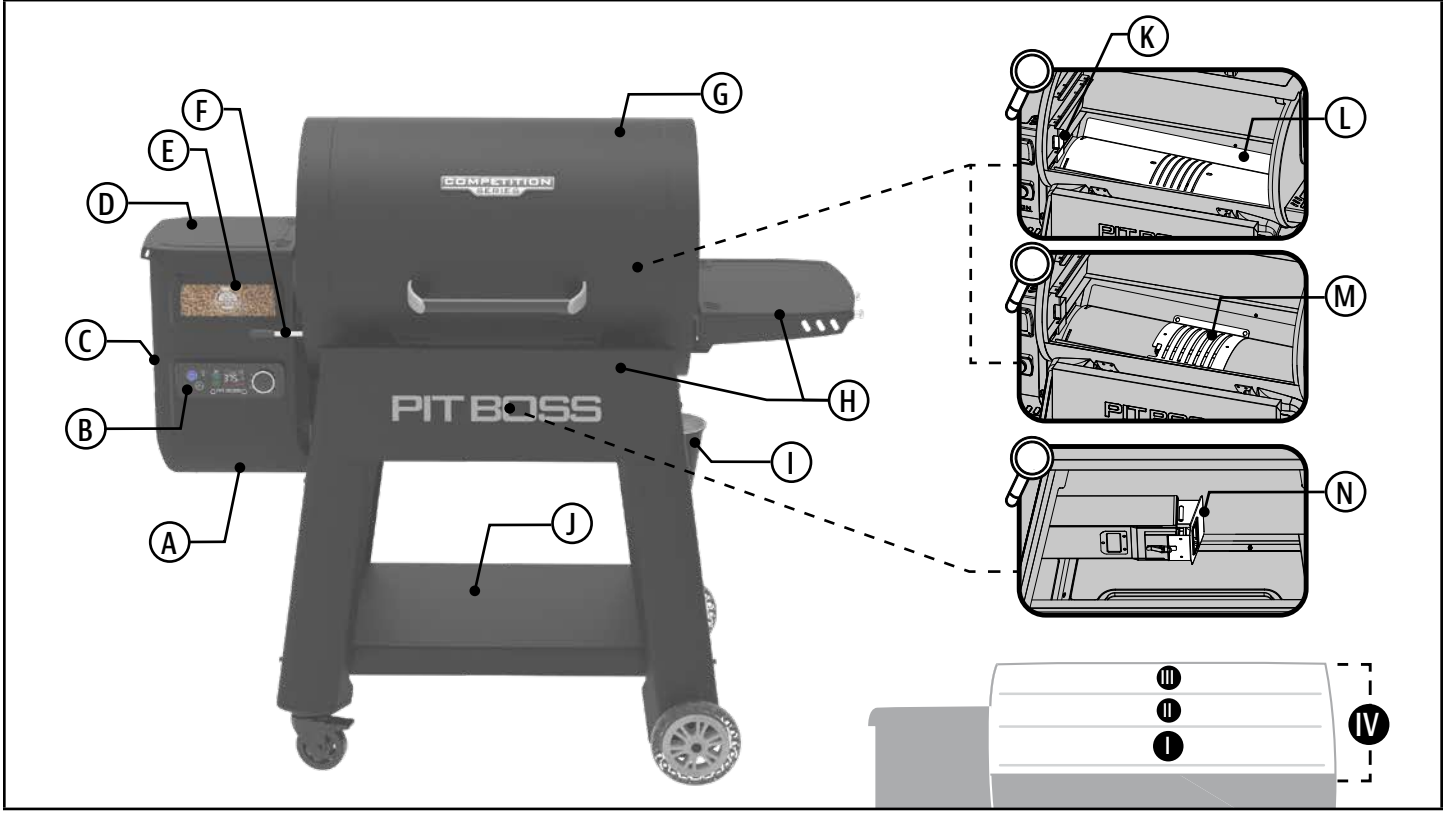
USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

DE

IHREN GRILL KENNENLERNEN



A Zugangsabdeckung
Entfernen Sie die Zugangsabdeckung, um zu Reparatur- und Wartungszwecken auf die elektrischen Komponenten zugreifen zu können.

B Steuertafel
Das Steuersystem, das die Zufuhrrate des Pelletbrennstoffs, den Lüfter mit variabler Geschwindigkeit sowie die Umgebungseinstellungen regelt.

C Pelletkammergriff
Verwenden Sie diesen Griff an der Pelletkammer, um den Grill zu kippen und von einem Bereich zu einem anderen zu bringen.

D Pelletkammer
Eine größere Pelletkammer für eine ganze Räuchersitzung. Das Sicherheitssieb der Pelletkammer bricht beim Einfüllen alle Brennstoffklumpen auf.

E Pelletkammer-Schauglas
Sie können den Füllstand der Pelletkammer leicht überwachen, ohne ständig den Deckel des Behälters öffnen zu müssen.

F Feuerpfanne™ Einstellstange
Stellen Sie den Feuerpfannenschieber sicher und einfach ein, indem Sie die Stange nach links oder rechts bewegen.

G Roll-Top-Grill-Deckel
Der platzsparende und leicht anzuhebende Rolltop-Deckel lässt sich nach hinten klappen, um an den Inhalt des Grills zu gelangen. Zum schnellen Greifen halb öffnen, um den Wärmeverlust zu minimieren.

H Vordere und seitliche Ablagen
Praktische Ablagen bieten reichlich Platz für die Zubereitung von Speisen und bieten Haken für Grillwerkzeug.

I Leicht zugänglicher Fetteimer
Fängt das Fett vom Grill auf und sorgt so für eine saubere Grillfläche. Lässt sich leicht aus dem Auslauf des Untergestells entfernen.

J Karre mit offenem Boden
Die robuste, offene Karre ist perfekt, um Grillwerkzeug und Gewürze aufzubewahren.

K Grillfühler (Sensor)
Dieses vertikale Edelstahlteil misst die Innentemperatur des Geräts. Stellen Sie die Temperatur an der Steuertafel ein, dann liest der Grillfühler die Innentemperatur des Geräts ab und stellt sich auf die gewünschte Zieltemperatur ein.

L Feuerpfannen™-Hauptplatte
Mit direkter Flamme über dem Brenntopf nach Belieben anbraten und grillen. Sie können dunkle Streifen in Ihr Fleisch brennen, wie in Ihrem Lieblingssteakhouse.

M Feuerpfanne™-Schieber
Indirekte Hitze oder Konvektionsgaren ist möglich, wenn die Gleitplatte die Schlitze der Hauptplatte abdeckt. Verleihen Sie großen Fleischstücken oder empfindlichen Lebensmitteln mit indirekter Hitze mehr Geschmack.

N Herausnehmbarer Brenntopf
Der Schnallenverschluss lässt sich leicht lösen, um den Brenntopf zu entfernen, die Asche zu entleeren und wieder in Position zu bringen. Halten Sie den Schnallenverschluss fest, um Wärmeverluste während des Gebrauchs zu vermeiden.

GARBEREICH

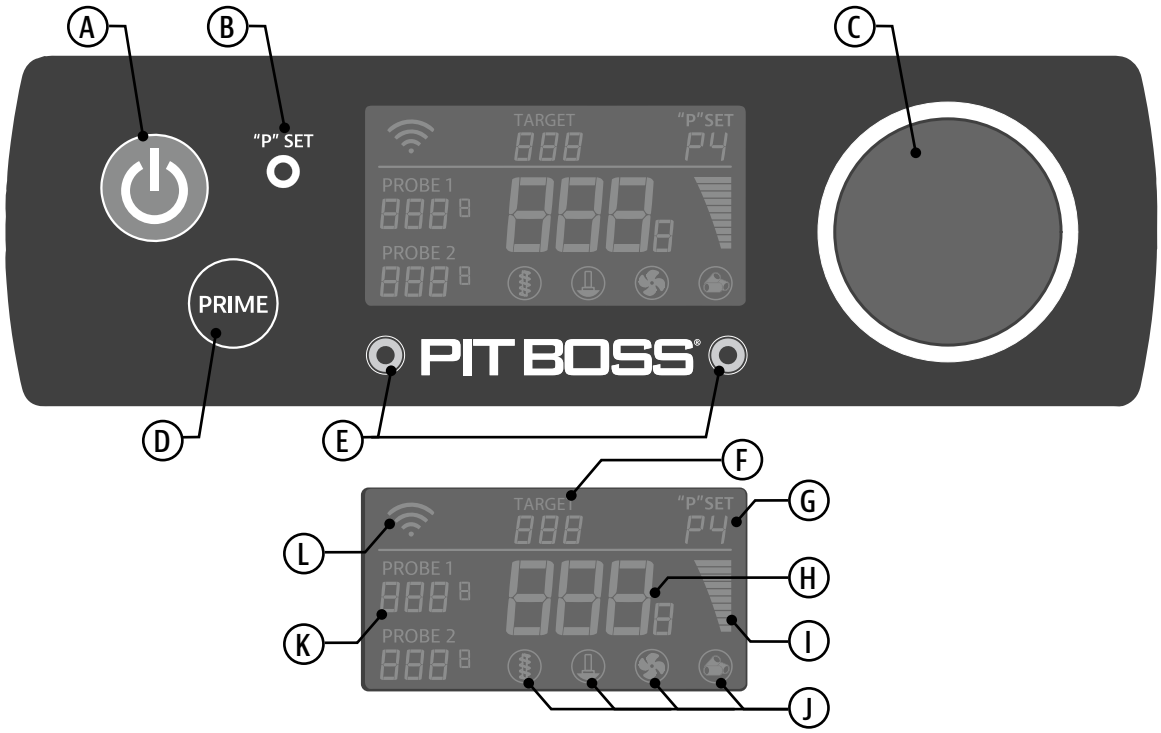
PB1250CS

I	3.487 CM² / 540,4 IN²
II	2.800 CM² / 434,1 IN²
III	2.200 CM² / 341,0 IN²
IV	8.487 CM² / 1.315,5 IN²

PB1600CS

I	4.183 CM² / 648,4 IN²
II	3.360 CM² / 520,8 IN²
III	2.640 CM² / 409,2 IN²
IV	10.183 CM² / 1.578,4 IN²

STEUERTAFEL



A Ein-/Ausschalttaste
Zum Einschalten einmal drücken. Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Die Taste leuchtet blau, wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist.

B „P"-Set-Taste
Verwenden Sie diese Taste, wenn der Drehregler auf die niedrigste Temperatureinstellung eingestellt ist. Die „P"-Einstellung steuert direkt die Taktrate der Förderschnecke, die die Pellets in den Brennertopf befördert.

C Steuerungsknopf
Erhöhen oder verringern Sie den Temperaturwert. Drücken, um eine Wertänderung zu aktivieren, drehen, um den Wert auszuwählen, dann erneut drücken, um den neuen Wert auszuwählen/zu akzeptieren.

D Bereitmachtaste („Prime"-Taste)
Halten Sie die „Prime"-Taste gedrückt, um dem Brenntopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen.

E Anschlüsse für den Fleischtemperaturfühler
Stecken Sie das Adapterende eines Fleischtemperaturfühlers in einen Anschluss. Der Messwert wird auf dem Display des entsprechenden ausgewählten Fleischtemperaturfühlers angezeigt.

F TARGET-Temperatur
Zeigt die gewünschte Zieltemperatur an. Dies ist die Temperatur, die durch Drehen des Reglers ausgewählt wird.

G „P" SET-Zyklus
Zeigt die gewählte „P" Set-Zyklusrate an. Die Zyklusrate wird durch leichtes Drücken der „P"-Set-Taste von P0 bis P7 ausgewählt.

H ACTUAL-Temperatur (tatsächliche Temperatur)
Zeigt die tatsächliche Temperatur im Inneren des Hauptfasses an. Die Ablesung erfolgt über die Grillsonde (Sensor).

I Feuerintensitätsmesser
Zeigt die aktuelle Temperaturintensität des Feuers im Brenntopf an und wechselt von blau zu rot. Die Farbe ändert sich, wenn die gewünschte Kochtemperatur eingestellt wird.

J Operationssymbole
Ein ausgefülltes Symbol ist sichtbar, wenn eine Komponente in Betrieb ist. Wenn ein Symbol blinkt, ist ein Fehler aufgetreten. Siehe Fehlersuche für Hilfe.

K Fleischtemperaturfühler-Messwerte
Zeigt die Temperaturmessung des/der angeschlossenen Fleischtemperaturfühler(s) an. Der Messwert entspricht dem ausgewählten Steckanschluss.

L Konnektivität-Symbol
Zeigt eine Verbindung mit Wi-Fi an. Bei der Suche nach einer Verbindung blinkt das Symbol. Sobald die Verbindung hergestellt ist, bleibt das Symbol konstant.

HABEN SIE FRAGEN?

Lesen Sie einige häufig gestellte Fragen online oder führen Sie einen Live-Chat mit dem Kundendienst.

#12001

BETRIEB

AUFSTELLEN

DE

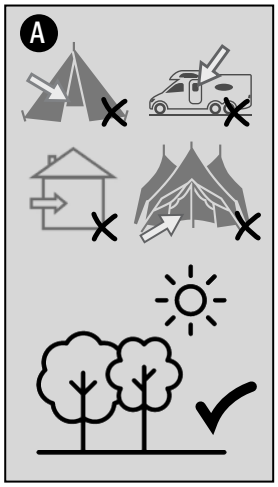
1. Bei allen Geräten für den Außenbereich spielen die Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Grills und die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderliche Garzeit. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Überhang aufgestellt werden **(A)**. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

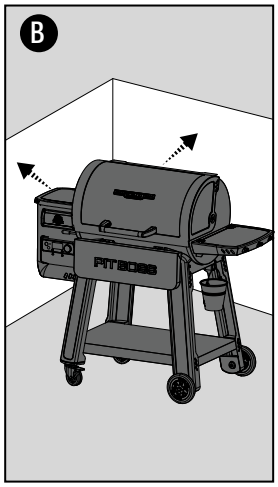
   Alle Pit Boss®-Geräte sollten einen Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) zu brennbaren Konstruktionen einhalten, und dieser Abstand muss auch während des Betriebs des Grills eingehalten werden. (B)

2. Die Teile befinden sich überall im Versandkarton, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile und die Blisterpackung, nachdem Sie sie aus dem schützenden Versandkarton genommen haben. Entsorgen Sie vor dem Zusammenbau alle Verpackungsmaterialien innerhalb und außerhalb des Grills und überprüfen Sie dann alle Teile anhand der Montageanleitung.

   Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen. Wenden Sie sich für Ersatzteile an Ihren Händler oder den Pit Boss®-Kundendienst.

3. Montieren Sie das Gerät gemäß der Montageanleitung.





VERBINDEN MIT DER APP

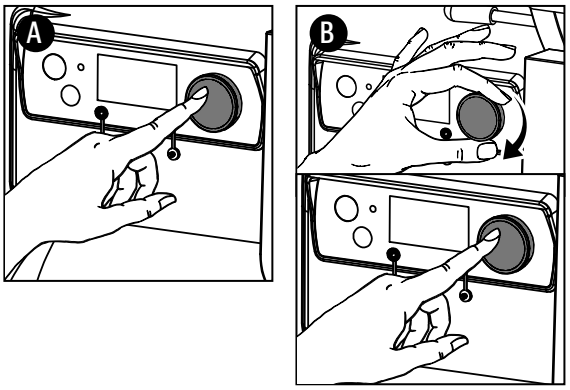
Mit der App können Sie die Temperaturen Ihres Smokers und Ihrer Fleischsonde von Ihrem Mobilgerät aus steuern und überwachen. Genießen Sie die Vorteile, die Ihnen die mobile Konnektivität von Pit Boss® bietet! Befolgen Sie diese Anweisungen, um Ihren Smoker über Ihr Android™- oder iOS®-Gerät mit der Pit Boss®-App zu verbinden:

1. Laden Sie die Pit Boss®-App herunter. Öffnen Sie die App und erlauben Sie für den Einstellvorgang die Aktivierung von Wi-Fi. Neue Nutzer müssen ein Konto einrichten und den Aufforderungen zur Anmeldung folgen.
2. Wenn Sie sich innerhalb der Bluetooth®- oder Wi-Fi-Reichweite (9 m / 30 ft) befinden, erkennt die Pit Boss®-App Ihr Grillmodell automatisch. Wählen Sie Ihr Smoker-Modell. Wenn Sie Ihren Smoker nicht auf dem Bildschirm sehen, vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät an eine Stromquelle angeschlossen und eingeschaltet ist.
3. Geben Sie Ihrem Grillmodell einen Namen (z. B. Mein Smoker) und wählen Sie unten im Bildschirm „Verbinden" aus. Dadurch speichern Sie Ihr Grillmodell im Gerätemenü.
4. Suchen Sie in Ihrem Grillmenü Ihren neu benannten Smoker und wählen Sie die Grillsteuerung unten aus. Dadurch wird der Kontrollbildschirm für Ihr Gerät angezeigt.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Der Grillfühler misst die Innentemperatur des Grills. Wenn die Zieltemperatur eingestellt ist, misst der Grillfühler die tatsächliche Temperatur im Grillfass und passt sie an die gewünschte Zieltemperatur an. Um die gewünschte Zieltemperatur des Grills einzustellen, folgen Sie den nachstehenden Schritten:

1. Drücken Sie den Steuerungsknopf. Die Zieltemperatur blinkt, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. **(A)**
2. Drehen Sie den Regler, um den Wert der Zieltemperatur auf die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald die gewünschte Zieltemperatur erreicht ist, fixieren Sie sie durch Drücken des Reglerknopfes. **(B)**



DE

NUTZUNG DES FLEISCHTEMPERATURFÜHLERS

Eine Fleischsonde misst die Innentemperatur eines Fleischstücks. Stecken Sie den Fleischsondenadapter in den Anschluss für die Fleischsonde und stellen Sie sicher, dass er ganz in den Stecker eingesteckt ist. Sie hören und fühlen, wie er einrastet. Stecken Sie den Edelstahl-Fleischtemperaturfühler in die dickste Stelle des Fleisches, und die Innentemperatur wird auf dem Display der Steuertafel angezeigt.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass Fleischtemperaturfühler und Kabel nicht in direkten Kontakt mit Flammen oder übermäßiger Hitze kommen. Der Fleischtemperaturfühler kann sonst Schaden nehmen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie es ab und legen Sie es beiseite, damit der Fleischtemperaturfühler geschützt und sauber bleibt.

BETRIEBSBEREITMACHUNG DER FÖRDERSCHNECKE

Wenn Sie Ihren Grill zum ersten Mal benutzen oder wenn Ihr Grill keine Pellets mehr in der Pelletkammer hat, müssen Sie die Förderschnecke betriebsbereit machen. Wenn dies nicht erfolgt, läuft der Grilltimer ab, bevor die Pellets entzündet sind, und es kommt kein Feuer in Gang. Befolgen Sie diese Schritte zum Bereitmachen der Förderschnecke:

1. Öffnen Sie den Trichterdeckel. Vergewissern Sie sich, dass sich in der Pelletkammer keine Fremdobjekte befinden beziehungsweise keine Fremdobjekte das Zuführsystem der Förderschnecke unten blockieren.
2. Entfernen Sie alle Kochkomponenten aus dem Inneren des Grills. Der Brenntopf befindet sich im Boden des Pelletgrills.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle an.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Einschaltzyklus eingeleitet.
    - Achten Sie darauf, dass Sie hören, wie sich die Förderschnecke dreht. Halten Sie Ihre Hand über den Brenntopf und fühlen Sie den Luftstrom. Stecken Sie NICHT Ihre Hände oder Finger in den Brennertopf, dies kann zu Verletzungen führen.
    - Nach etwa einer Minute sollten Sie das Brennen des Anzünders riechen und spüren, wie die Luft über dem Brennertopf wärmer wird. Die Zünderspitze glüht nicht rot, wird aber äußerst heiß und kann Verbrennungen verursachen. Berühren Sie den Zünder nicht.
5. Wenn Sie sich vergewissert haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt funktionieren, schalten Sie den Grill aus.
6. Füllen Sie die Pelletkammer mit natürlichen Hartholzpellets zum Grillen.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Einschaltzyklus eingeleitet.
8. Halten Sie die Bereitmachtaste gedrückt, bis Sie sehen, wie Pellets von der Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Jetzt können Sie die Prime-Taste loslassen.
9. Sie können Ihren Grill jetzt ausschalten. Achten Sie darauf, dass der Grill mit der Stromquelle verbunden bleibt, bis der Abkühlzyklus abgeschlossen ist. Sobald die Lüfter ausgehen, ist der Abschaltzyklus des Grills abgeschlossen, und Sie können ihn sicher von der Stromquelle trennen.
10. Setzen Sie die Garkomponenten wieder in das Hauptfass ein.
11. Ihr Grill ist nun vorbereitet und einsatzbereit! Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, fahren Sie mit dem Ausbrennen fort.

ERSTER GEBRAUCH (AUSBRENNEN)

DE

Sobald die Förderschnecke bereit gemacht wurde und bevor Sie den ersten Garvorgang mit dem Grill durchführen, muss das Ausbrennen des Grills erfolgen, damit alle Fremdkörper und -stoffe daraus entfernt werden.

1. Befolgen Sie die Anweisungen für den normalen Gebrauch (siehe unten), um das Gerät einzuschalten.
2. Drehen Sie den Regler auf eine beliebige Temperatur über 176°C / 350°F (bei geschlossenem Deckel) für 30 bis 40 Minuten.
3. Schalten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen zum Ausschalten aus und fahren Sie dann mit dem Grillvorgang bei der gewünschten Temperatur fort.

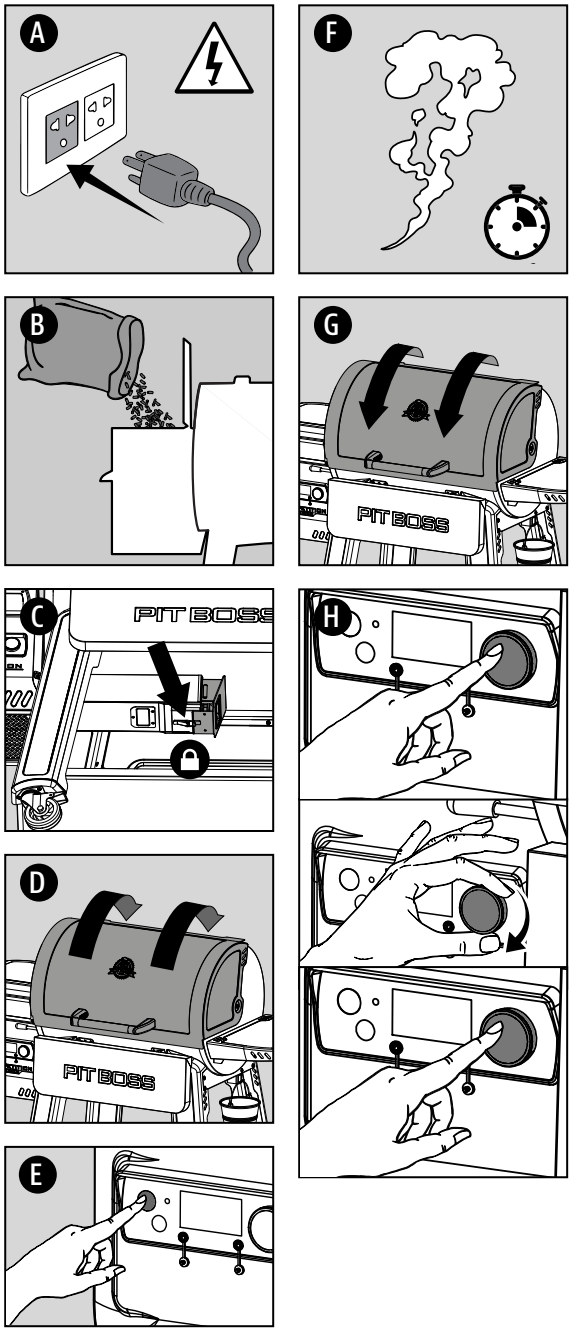
REGELMÄSSIGE NUTZUNG

Beim Räuchern und Grillen können Sie je nach Zeit und Temperatur unterschiedliche Ergebnisse erzielen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie aufschreiben, was Sie gegart haben, bei welcher Temperatur, wie lange Sie gegart haben und mit welchem Ergebnis. So können Sie beim nächsten Mal je nach Geschmack Anpassungen vornehmen. Wenn Sie mit Ihrem Grill vertrauter sind, sollten Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Garbereichs platzieren. Übung macht den Meister.

Die Temperaturanzeige auf der Steuerplatine stimmt möglicherweise nicht genau mit dem Thermometer überein. Die Gartemperatur wird von folgenden Faktoren beeinflusst: der Außentemperatur, der Windstärke und -richtung, der Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, dem geöffneten Deckel und der Menge der zu garenden Speisen.

Gehen Sie bei der normalen Verwendung des Grills wie folgt vor:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Förderschnecke betriebsbereit ist.. Wenn dies nicht der Fall ist, führen Sie die Schneckenbereitmachung durch.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Stromquelle an. **(A)**
3. Öffnen Sie den Deckel des Behälters, um den Füllstand der Pellets zu überprüfen. Bei Bedarf mit natürlichen Hartholzpellets nachfüllen. **(B)**
4. Überprüfen Sie den Schnallenverschluss am Boden des Hauptfasses, um sicherzustellen, dass er geschlossen (verriegelt) ist, um den Brenntopf zu sichern. **(C)**
5. Öffnen Sie den Grilldeckel. **(D)**
6. Drücken Sie die Netztaste, um das Gerät einzuschalten **(E)**. Dadurch wird der Einschaltzyklus aktiviert:
   - Das Schneckenfördersystem beginnt sich zu drehen, und das Gebläse führt dem Brenntopf Luft zu.
   - **Der Deckel muss während des Einschaltvorgangs geöffnet bleiben.**
   - Während des Einschaltvorgangs beginnt der Grill Rauch zu erzeugen **(F)**. Um zu bestätigen, dass der Startzyklus ordnungsgemäß begonnen hat, hören Sie auf ein Feuerbullern und bemerken eine gewisse Wärmeentwicklung.
7. Sobald sich der schwere, weiße Rauch verzogen hat, ist der Startvorgang abgeschlossen. Schließen Sie den Grilldeckel. **(G)**
8. Drücken Sie den Steuerungsknopf. Drehen Sie den Steuerungsknopf, um den Wert der Zieltemperatur auf die gewünschte Temperatur zu ändern. Sobald die gewünschte Zieltemperatur erreicht ist, fixieren Sie sie durch erneutes Drücken des Reglers und beginnen Sie mit dem Grillen! **(H)**



KOCHEN & HEISSRÄUCHERN

Beim Räuchern und Grillen können Sie je nach Zeit und Temperatur unterschiedliche Ergebnisse erzielen. Die Kunst des Heißräucherns basiert auf längeren Garzeiten, führt aber zu einem natürlichen Hartholzaroma (und einem sehr beliebten Rauchkringel) bei Ihrem Fleisch. Höhere Gartemperaturen führen zu kürzeren Garzeiten, aber auch zu weniger Raucharoma.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie dem Fleisch nach dem Garen Zeit zum Ruhen geben. Auf diese Weise können die natürlichen Säfte zurück in die Fleischfasern wandern, wodurch das Fleisch viel saftiger und schmackhafter wird. Je nach Proteingehalt kann die Ruhezeit zwischen 3 und 60 Minuten liegen.

DE

FLEISCHART	GARTEMPERATUR	GESCHÄTZTE GARZEIT	ZIELTEMPERATUR
GEFLÜGEL			
Truthahn (ganz)	110 °C / 225 °F	30–35 Min./450 g	74 °C / 165 °F
Huhn (ganz)	190 °C / 375 °F	3–4 Std.	74 °C / 165 °F
Hühnerschenkel, Hühnerbrust	190 °C / 375 °F	1–2 Std.	74 °C / 165 °F
Kleines Wildgeflügel	190 °C / 375 °F	1–2 Std.	74 °C / 165 °F
Ente	135 °C / 275 °F	2–3 Std.	74 °C / 165 °F
SCHWEIN			
Schinken (ganz)	120 °C / 250°F	15–20 Min./450 g	71 °C / 160 °F
Braten	190 °C / 375°F	3–4 Std.	74 °C / 165 °F
Rippchen	120 °C / 250 °F	4 HR	88 °C / 190 °F
Rippchen (Baby Back Ribs)	95 °C / 200 °F	3-4 HR	88 °C / 190 °F
Lendenstück	110 °C / 225 °F	1,5 Std.	82 °C / 180 °F
Hinterstück (Schulter)	110 °C / 225 °F	1,5 Std. / 450 g	90-98 °C / 195-210 °F
RIND			
Steak	120 °C / 250 °F	8–10 Min.	60 °C / 140 °F
Lendenstück	110 °C / 225 °F	2–3 Std.	60 °C / 140 °F
Braten	110 °C / 225 °F	3–4 Std.	63 °C / 145 °F
Rippchen	110 °C / 225 °F	3–4 Std.	79 °C / 175 °F
Hochrippe	120 °C / 250 °F	15–20 Min./450 g	57 °C / 135 °F
Brust	110 °C / 225 °F	1,5 Std. / 450 g	90-98 °C / 195-210 °F
WILD			
Lendenstück	110 °C / 225 °F	1–2 Std. / 450 g	74 °C / 165 °F
Braten	120 °C / 250 °F	1–2 Std. / 450 g	74 °C / 165 °F
FISCH, MEERESFRÜCHTE			
Filets	110 °C / 225 °F	30–45 Min.	63 °C / 145 °F
Lachs (ganz)	95 °C / 200 °F	2–3 Std.	63 °C / 145 °F
Hummer	95 °C / 200 °F	2–3 Std.	63 °C / 145 °F



Bewahren Sie dieses Diagramm für Referenzzwecke auf. Sie können uns später danken!

RÄUCHERN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

DE

Durch Drehen des Steuerungsknopfs auf die niedrigste Temperatureinstellung (82 °C / 180 °F) und Verwendung des Einstellwerts „P" kann der Nutzer die Zyklusrate der Pellets, die in den Brenntopf gelangen, direkt steuern. Durch die Einstellung des „P"-Wertes kann der Benutzer bei einer niedrigen Gartemperatur mehr Raucharoma in seine Speisen einbringen. Es ist auch nützlich, wenn bei niedrigen Temperaturen gekocht wird, wenn das Gerät stark von der Witterung im Freien beeinflusst wird. Da sich die Umgebungsbedingungen auf die Innentemperatur des Grills auswirken können, kann es zu höheren Spitzen und Tälern bei den Temperaturmessungen kommen. Es ist jedoch von großem Vorteil, wenn Sie lernen, den „P"-Einstellwert entsprechend Ihrem geografischen Standort zu verwenden.

WICHTIG: Setzen Sie nicht zu viel Kraft ein, wenn Sie den „P"-Set-Knopf drücken, das kann zu Schäden führen. Es ist nur ein leichter Druck nötig.

Der Standardwert für die P-Einstellung ist P-4. Bei dieser Einstellung, z. B. beim Einschalten des Grills, werden die Pellets 18 Sekunden lang eingefüllt, worauf eine Pause von 115 Sekunden eintritt. In den meisten Fällen werden Sie die P-Einstellung auf dem Standardwert belassen wollen.

Beachten Sie das Diagramm der P-Einstellungen unten:

FÖRDERSCHNECKENZYKLUSRATE (SEKUNDEN)

„P"-SET-WERT	ZUFUHR EIN	PAUSENZEIT	AUSSENTEMPERATUR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	Start/Standard
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Das Erhöhen der P-Einstellung auf P-5, P-6 oder P-7 verlängert die Zeit zwischen den einzelnen Zufuhrvorgängen der Pellets in den Brenntopf. Eine höhere P-Einstellung wird in wärmeren oder heißen Umgebungen verwendet, in denen heiß geräuchert werden soll, aber die Außentemperatur die Gartemperatur im Inneren des Grills erhöhen würde.

Hinweis: Beobachten Sie Ihren Brenntopf genau, da eine zu hohe oder zu schnelle Erhöhung der P-Einstellung dazu führen kann, dass das Feuer vollständig erlischt.

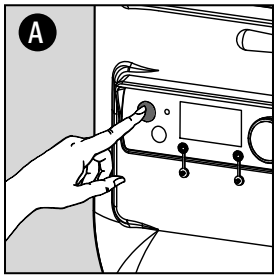
Das Verringern der P-Einstellung auf P-3, P-2, P-1 oder P-0 verkürzt die Zeit zwischen den einzelnen Zufuhrvorgängen der Pellets in den Brenntopf. Eine niedrigere P-Einstellung wird verwendet, um kühlere Temperaturen auszugleichen, bei denen die Außentemperatur die Intensität der im Inneren des Grills erzeugten Wärme verringert oder abschwächt. Eine niedrigere P-Einstellung kann auch die Temperaturschwankungen bei wechselnden Witterungsbedingungen im Freien minimieren.

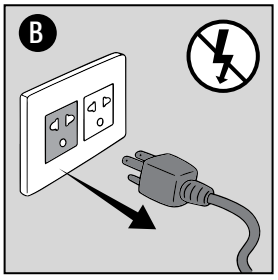
AUSSCHALTEN

Gehen Sie zum sicheren Ausschalten des Grills wie folgt vor:

1. Halten Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. **(A)**
   - Der Grill beginnt mit dem automatischen Abkühlvorgang. Die Förderschneckeneinheit stoppt die Zufuhr von Brennmaterial, die Flamme brennt aus und der Lüfter läuft weiter, bis der Abkühlvorgang abgeschlossen ist.
2. Sobald der Ausschaltzyklus abgeschlossen ist (die Lüfter gehen aus), ziehen Sie den Netzstecker ab. **(B)**

   WICHTIG! Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie den Abschaltzyklus ablaufen. Ziehen Sie den Stecker des Geräts erst nach Abschluss des Abschaltzyklus bzw. vor der Reinigung. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Schäden, schweren Verletzungen, Feuer, Stromschlag oder Tod führen.





DE

WEITERE FUNKTIONEN

Wechseln der Temperatureinheiten

1. Halten Sie die Einstelltaste „P" zwei Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit von Celsius (ºC) auf Fahrenheit (ºF) zu ändern.
2. Wiederholen Sie diesen Vorgang, um wieder zu Celsius (ºC) zu wechseln.

Tipps zum Fleischtemperaturfühler

Der Fleischtemperaturfühler misst die Kerntemperatur des Fleischs im Grill, ähnlich wie bei Ihrem Backofen. Mit mehr Fleischtemperaturfühlern erhalten Sie mehr Messwerte!

- Stecken Sie einen Fleischtemperaturfühler in den dicksten Bereich des Fleischstücks.
- Wenn der Fleischtemperaturfühler nicht verwendet wird, trennen Sie ihn vom Anschluss und legen Sie ihn beiseite; so ist er geschützt und bleibt sauber.

Bereitmachung für schnelles Wiederaufheizen

Drücken Sie die Bereitmachtaste, um dem Brenntopf eine zusätzliche Ladung Pellets zuzuführen.

- Damit kann vor dem Öffnen des Fassdeckels mehr Brennstoff in das Feuer gegeben werden, was zu einer schnellen Wärmeerholungszeit führt.
- Bei schwachem Rauch zu verwenden, um die Intensität des reinen Rauchgeschmacks zu erhöhen. Eine zusätzliche Fütterung mit Pellets sorgt für einen kräftigen Rauchausbruch!



HABEN SIE FRAGEN?

Lesen Sie einige häufig gestellte Fragen onlineoderführenSieeinen Live-Chat mit dem Kundendienst.



#12001



PFLEGE UND WARTUNG

DE

Jedes Pit Boss®-Gerät wird Ihnen viele Jahre lang mit minimalem Reinigungsaufwand schmackhafte Dienste erweisen. Befolgen Sie diese Tipps zur Wartung Ihres Grills:

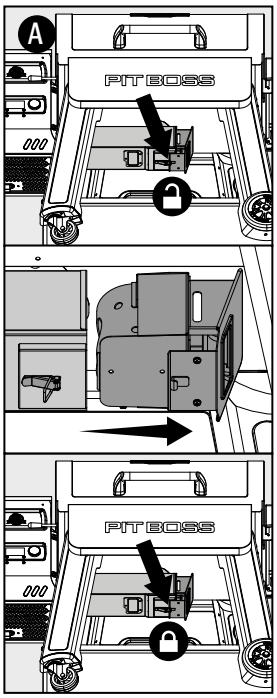
Innenbereich des Grills

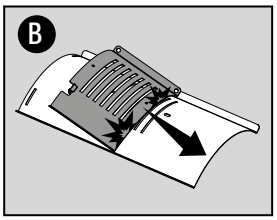
- An der Unterseite des Grillfasses befindet sich ein Ascheauswurf, der es Ihnen ermöglicht, den Brenntopf leicht zu entfernen und zu reinigen. Zum Entleeren lösen Sie den Schnappverschluss am Haken des Aschekastens. Halten Sie den Griff fest, schieben Sie den Aschekasten von der Schnalle weg und ziehen Sie ihn dann nach unten, um ihn zu entfernen. Nach dem Entleeren setzen Sie den Aschekasten wieder ein, indem Sie ihn wieder in den Boden des Grillfasses heben und dann den Aschekasten in Richtung der Schnalle schieben. Befestigen Sie den Aschenkastenhaken mit dem Schnallenverschluss. **(A)**

  WARNUNG: Diese Funktion kann nur genutzt werden, wenn der Grill abgekühlt ist.

- Verwenden Sie eine Grillreinigungsbürste, um Lebensmittel oder Ablagerungen von den Grillrosten zu entfernen. Am besten erledigen Sie dies, solange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind.
- Fettbrände werden durch zu viel Schmutz verursacht, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist. Kratzen Sie die Hauptplatte mit dem Feuerpfannenschieber ab und umgekehrt **(B)**. Entfernen Sie die Verunreinigungen aus dem Inneren der Fasses mit einem Nass-/ Trockensauger. Für eine besonders gründliche Reinigung verwenden Sie Pit Boss® Cleaner & Degreaser für den Grill innen und außen.

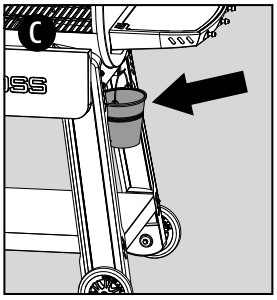
  WICHTIG: Aufgrund der hohen Hitze dürfen die Komponenten der Feuerpfanne nicht mit Alufolie abgedeckt werden.

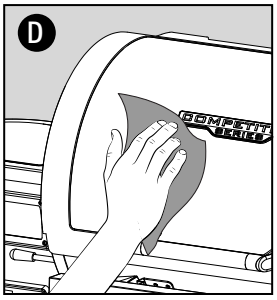




Außenbereich des Grills

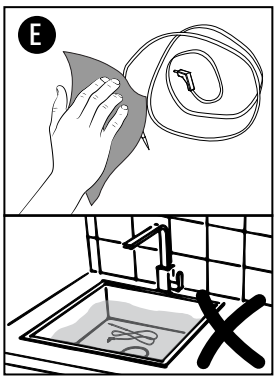
- Überprüfen Sie Ihren Fetteimer häufig und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie garen. **(C)**
- Wischen Sie Ihren Grill nach jedem Gebrauch ab **(D)**. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Fett zu entfernen. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme für die Außenflächen des Grills. Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie, sondern sind vielmehr Teil der allgemeinen Wartung und Instandhaltung. Bei Lackkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit einem Hochtemperatur-Grilllack ausgebessert werden.
- Eine Grillabdeckung ist der beste Schutz vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen von außen. 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.

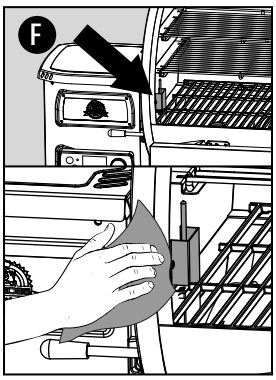




Messfühler

- Wischen Sie den Fleischtemperaturfühler nach jeder Verwendung ab. Ein Fleischtemperaturfühler, der nicht verwendet wird, sollte in großen lockeren Windungen aufgewickelt werden. Knicke oder Falten im Fühlerkabel können Schäden verursachen. Reinigen Sie dieses Teil nicht in der Geschirrspülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser. Ein Wasserschaden an den internen Kabeln führt zu einem Kurzschluss des Fleischtemperaturfühlers und zu falschen Messwerten. **(E)**
- Überprüfen Sie die Grillsonde (Sensor) und die Abschirmung, die sich im Inneren des Grillgehäuses an der linken Seitenwand befinden, und entfernen Sie jegliches Fett oder Verschmutzungen. **(F)**
- Wenn ein Fühler beschädigt ist, sollte er ersetzt werden.

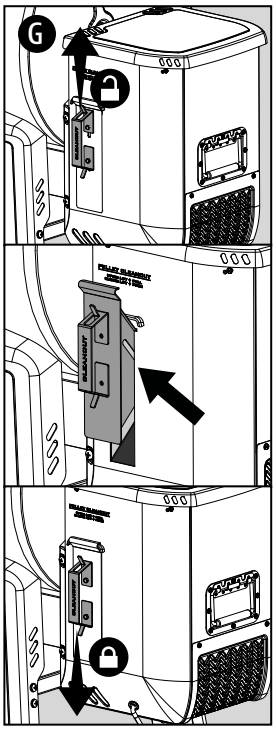


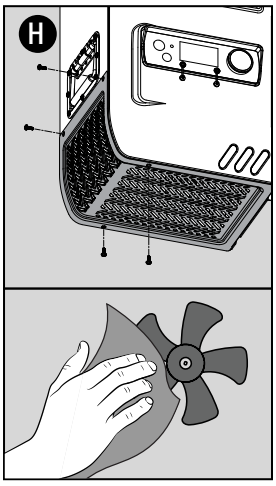


Pelletkammer-Einheit

- Der Vorratsbehälter verfügt über eine Pellet-Reinigungsfunktion, die eine einfache Reinigung und einen Wechsel der Holzpellet-Brennstoffsorten ermöglicht. Zum Entleeren befinden sich die Pellet-Reinigungsklappe und der Türgriff auf der Rückseite des Behälters. Heben Sie den Türgriff zum Entriegeln an. Stellen Sie einen sauberen, leeren Eimer unter die Entleerungstür und ziehen Sie am Türgriff, um die Zugangsplatte zum Fallschacht zu öffnen, damit die Pellets aus dem Trichter entleert werden können. Nach dem Entleeren heben Sie den Türgriff erneut an, um ihn zu entriegeln. Schieben Sie die Zugangsplatte zum Fallschacht wieder an ihren Platz. Drücken Sie den Türgriff nach unten, um die Tür zu verriegeln. **(G)**

  HINWEIS: Verwenden Sie eine Bürste mit langem Griff oder saugen Sie die restlichen Pellets, das Sägemehl und den Schmutz durch das Pelletkammergitter ab, damit die Kammer vollständig geleert wird.
- Wenn Ihr Grill für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, wird empfohlen, alle Pellets aus der Förderschneckeneinheit zu entfernen. Lassen Sie dazu einfach den Grill bei leerer Pelletkammer laufen, bis alle Pellets aus dem Schneckenrohr heraustransportiert wurden.
- Überprüfen Sie die Ansaugöffnung des Gebläses an der Unterseite des Trichters auf Verschmutzungen und entfernen Sie diese. Sobald die Zugangsplatte entfernt wurde, wischen Sie sorgfältig alle Fettablagerungen direkt an den Lüfterflügeln ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um Ruß und Fett zu entfernen. Dadurch stellen Sie eine saubere und ausreichende Luftzufuhr für das Zufuhrsystem sicher. **(H)**





DE

MERKBLATT FÜR DIE GRILLPFLEGE

ELEMENT	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Unterseite des Hauptgrills	Alle 5-6 Grillsitzungen	Überschüssigen Schmutz herausschaufeln und nass oder trocken absaugen
Brenntopf	Alle 2-3 Grillsitzungen	Überschüssigen Schmutz herausschaufeln und nass oder trocken absaugen
Grillroste	Nach jeder Grillsitzung	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Feuerpfanne™	Alle 5-6 Grillsitzungen	Hauptblech mit Schieber abschaben, nicht abwaschen
Ablagen	Nach jeder Grillsitzung	Lappen und Seifenlauge
Fetteimer	Nach jeder Grillsitzung	Lappen und Seifenlauge
Förderschnecken-Zufuhrsystem	Wenn die Pelletkammer leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke das Sägemehl heraustransportieren, sodass die Pelletkammer leer ist
Elektrische Komponenten der Pelletkammer	Einmal im Jahr	Innen auswischen, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Lüfterzuluftöffnung	Alle 5-6 Grillsitzungen	Staub, Lappen und Seifenlauge
Grillfühler (Sensor) und Abschirmung	Alle 2-3 Grillsitzungen	Lappen und Seifenlauge

Bewahren Sie dieses Diagramm für Referenzzwecke auf.

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung, Wartung und Verwendung eines sauberen und trockenen Qualitätsbrennstoffs verhindert häufige Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss®-Grill schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben der Probleme hilfreich.

DE

WARNUNG: Ziehen Sie immer das Stromkabel ab, bevor Sie den Grill für Inspektion, Wartung, Reinigung oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

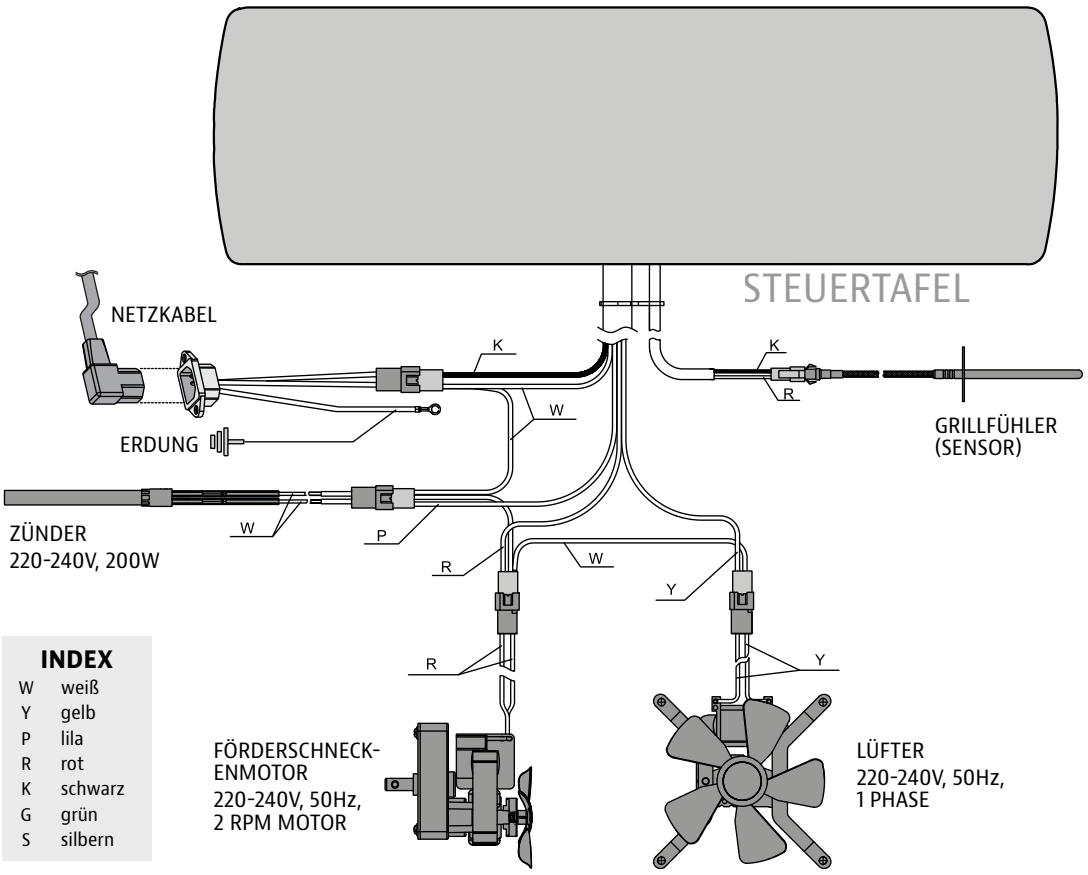
PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Stromquellenlichter auf der Steuertafel leuchten nicht	Keine Verbindung mit der Stromquelle	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass mindestens 10 Ampere anliegen. Stellen Sie sicher, dass alle Kabelverbindungen fest angeschlossen und trocken sind.
	Sicherung auf der Steuerplatine durchgebrannt	Nehmen Sie den Zugangsdeckel ab. Drücken Sie auf die Kunststofflaschen, die die Steuertafel halten, und ziehen Sie Tafel vorsichtig in die Pelletkammer, um sie zu lösen. Überprüfen Sie, ob in der Sicherung Drahtbruch vorliegt oder ob der Draht schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ausgetauscht werden.
	Fehlerhafte Steuertafel	Die Steuerplatine muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Feuer im Brenntopf zündet nicht	Förderschnecke nicht betriebsbereit gemacht	Bevor das Gerät zum ersten Mal genutzt wird beziehungsweise jedes Mal, wenn die Pelletkammer komplett geleert wurde, muss die Förderschnecke betriebsbereit gemacht werden, damit Pellets das Schneckenrohr füllen. Wenn keine Bereitmachung erfolgt ist, läuft der Zündertimer ab, bevor die Pellets zum Brenntopf transportiert wurden. Befolgen Sie das Verfahren zur Bereitmachung der Förderschnecke.
Der Grill erreicht die Temperatur nicht oder hält sie nicht konstant	Unzureichende Luftströmung durch den Brenntopf	Überprüfen Sie den Brennertopf auf Ascheansammlungen oder Verstopfungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er korrekt funktioniert 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 das Förderschneckenrohr innen nicht blockiert ist. Wenn Sie alle oben genannten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill und warten Sie 10 Minuten lang. Kontrollieren Sie, ob die Flamme hell ist und flackert.
	Aschekasten nicht richtig installiert	Prüfen Sie das Innere des Grillfasses, um sicherzustellen, dass der herausnehmbare Aschekasten unter dem Grillfass gut abgedichtet ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen für die Aschebildung, die richtige Befestigung des Schnallenverschlusses und die korrekte Installation. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Brennstoffmangel, schlechte Brennstoffqualität, Verstopfung im Zufuhrsystem	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist, und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Falls die Qualität der Hartholzpellets schlecht ist oder die Pellets zu lang sind, kann dies zur Blockierung des Zufuhrsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Grillfühler (Sensor)	Status der Grillsonde (Sensor) prüfen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Die Grilltemperatur bei niedriger Temperatur ist immer noch zu heiß.	„P“ Einstellung ist zu niedrig	Drücken Sie den „P“-Set-Knopf und erhöhen Sie die „P“-Einstellung.
Die tatsächliche Temperatur wird nicht angepasst.	Grillfühler verschmutzt	Status der Grillsonde prüfen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist.
Der Grill gibt übermäßig viel oder verfärbten Rauch ab, wodurch die Speisen durch den Rauch verfärbt werden	Fettablagerungen	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Qualität von Hartholzpellets	Nehmen Sie feuchte Hartholzpellets aus dem Trichter. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen zur Reinigung. Ersetzen Sie sie durch trockene Hartholzpellets.
	Brenntopf ist blockiert	Entfernen Sie feuchte Hartholzpellets aus dem Brenntopf. Befolgen Sie das Verfahren zur Bereitmachung der Förderschnecke.
	Unzureichende Luftzufuhr für den Ventilator	Ventilator prüfen. Stellen Sie sicher, dass er sauber ist, ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist.

Häufiges Aufflackern	Gartemperatur	Versuchen Sie, mit niedrigerer Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176°C / 350°F, wenn Sie stark fetthaltige Speisen zubereiten.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
Fehlercode „ErH"	Das Gerät hat sich überhitzt, wahrscheinlich durch einen Fettbrand oder zu viel Brennstoff.	Halten Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt, 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, schalten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste ein. Wählen Sie danach die gewünschte Temperatur aus. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode „ErP"	Das Kabel des Grillfühlers stellt keine Verbindung her.	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung und überprüfen Sie die Grillfühlerkabel auf Beschädigungen. Trennen Sie die Verbindungen des Grillfühlers zur Steuertafel, und schließen Sie sie wieder an.
	Grillfühler ist defekt	Die Grillsonde muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatz zu erhalten.
„ErL" Fehlercode	Grill führt keinen Einschaltzyklus durch.	Überprüfen Sie die korrekte Positionierung der Kochkomponenten. Sehen 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 Grillfühler (Sensor), um sicherzustellen, dass die tatsächliche Temperatur korrekt ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie die Position des Zünders und ob dieser korrekt aufgeheizt wird. Bei extremer Kälte muss der Grill möglicherweise ein zweites Mal gestartet werden. Schalten Sie den Grill aus, warten Sie etwas und schalten Sie ihn wieder ein. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig funktioniert. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungshinweise, wenn Schmutz vorhanden ist.
Fehlercode „NoP"	Schlechte Verbindung an der Anschlussbuchse	Trennen Sie den Fleischtemperaturfühler von der Anschlussbuchse an der Steuertafel und verbinden Sie ihn erneut. Stellen Sie sicher, dass der Adapter des Fleischtemperaturfühlers fest angeschlossen ist. Suchen Sie nach Anzeichen von Schäden am Adapterende. Wenn der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Fleischtemperaturfühler beschädigt	Suchen Sie nach Anzeichen von Beschädigung der Fleischtemperaturfühlerkabel. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Fehlerhafte Steuertafel	Die Steuerplatine muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Fehlercode „Err" mit blinkendem Schneckensymbol	Der Förderschneckenmotor ist blockiert und stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie das Schneckenvorschubsystem. Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Trennen Sie den Stecker des Schneckenmotors von der Steuertafel und schließen Sie ihn wieder an. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe oder ein Ersatzteil zu erlangen.
„Err" Fehlercode mit blinkendem Zünder-Symbol	Der Zünder funktioniert nicht richtig, stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie den Zünder. Stellen Sie sicher, dass der Zünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brenntopf halten und die Hitze fühlen. Vergewissern Sie sich visuell, dass der Anzünder mit dem Loch im Brennertopf ausgerichtet ist und zum Anzünden der Pellets geöffnet ist. Trennen Sie den Stecker des Zünders von der Steuertafel und schließen Sie ihn wieder an. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe oder ein Ersatzteil zu erlangen.
	Zünder fehlerhaft	Der Zünder muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Err" Fehlercode mit blinkendem Lüftersymbol	Der Lüfter arbeitet nicht korrekt und stellt keine Verbindung her	Ventilator prüfen. Stellen Sie sicher, dass er korrekt funktioniert und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Entfernen Sie die Zugangsklappe (siehe Schaltplan für elektrische Leitungen) und überprüfen Sie die Lüfterkabel auf Schäden. Trennen Sie den Stecker des Lüfters von der Steuerplatine und schließen Sie ihn wieder an. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn die Lüfterblätter verschmutzt sind.
„Err" Fehlercode mit blinkendem Pellet-Symbo	Brennstoffmangel, schlechte Brennstoffqualität, Grill bleibt nicht angezündet	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Sollte die Qualität der Laubholzpellets schlecht oder die Länge der Pellets zu lang sein, kann dies zu einer Verstopfung des Fütterungssystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.

DE

VERKABELUNGSDIAGRAMM	
STROMZUFUHR	AC 220-240V, 50Hz
NENNSTROM	250W
BRENNSTOFFAUFNAHME-KAPAZITÄT	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

ANMERKUNG: Elektrische Bauteile, die von den Prüf- und Zertifizierungsstellen für Produktsicherheit geprüft wurden, entsprechen einer Prüftoleranz von ± 5–10 %.



INDEX

W	weiß
Y	gelb
P	lila
R	rot
K	schwarz
G	grün
S	silbern

SIE BRAUCHEN HILFE?

Live-Chat mit dem Kundendienst bei technischen und servicebezogenen Fragen.

#12001

ERSATZTEILE

Wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler oder besuchen Sie uns online, um einen vollständigen Katalog mit Ersatzteilen zu erlangen.

GARANTIE

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

DE

Pit Boss®-Grillgeräte („Pit Boss®"), hergestellt von Dansons US, LLC., bieten eine fünfjährige Garantie gegen Defekte und für die Verarbeitung aller Teile sowie eine fünfjährige Garantie zu den elektrischen Komponenten dieses Produkts. Dansons US, LLC. garantiert, dass alle Teile bei normalem Gebrauch und unter normalen Bedingungen für die Dauer der Nutzung und des Besitzes durch den Erstkäufer frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Es gibt keine andere oder zusätzliche Garantie für dieses Produkt.
Diese Garantie gilt nicht:

- Wenn der Käufer keinen Kaufnachweis vorlegen kann oder der Garantiezeitraum abgelaufen ist.
- Bei Schäden oder Defekten durch Abnutzung, wie Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder kleinere kosmetische Risse. Solche optischen Veränderungen des Produkts haben keinen Einfluss auf seine Leistung.
- Wenn Ihr Produkt nicht in strikter Übereinstimmung mit dem beiliegenden Produkthandbuch installiert, betrieben, gereinigt und gewartet wurde. Die Garantie deckt keine Schäden oder Brüche ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Handhabung oder kundenspezifische Änderungen zurückzuführen sind.
- Bei Rost oder Oxidation, es sei denn, die strukturelle Integrität der Grillkomponente ist beeinträchtigt. Selbst bei der Verwendung rostbeständiger Materialien können Schutzbeschichtungen durch verschiedene Substanzen und Bedingungen beeinträchtigt werden, die nicht der Kontrolle des Herstellers unterliegen. Hohe Temperaturen, übermäßige Luftfeuchtigkeit, Chlor, Industriedämpfe, Düngemittel, Pestizide für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können.
- Bei Schäden oder Defekten durch kommerzielle Verwendung, Vermietung oder jegliche Verwendung, für die das Produkt nicht gedacht ist.
- Bei Schäden oder Defekten, die den Preis des Produkts übersteigen.
- Bei Schäden oder Defekten, die durch die Wartung oder Reparatur des Produkts durch einen nicht autorisierten Händler von Pit Boss® verursacht wurden.

Während der Garantiezeit verpflichtet sich Dansons US, LLC., Ersatz für defekte bzw. ausgefallene Komponenten zu liefern und stellt keine Kosten für die Reparatur oder den Ersatz von frachtfrei zurückgesandten Teilen in Rechnung, sollten sich die Teile bei der Prüfung als defekt erweisen.

Dansons US, LLC. übernimmt keine Verantwortung, weder rechtlich noch anderweitig, für zufällige oder Folgeschäden an Eigentum oder Personen, die sich aus der Verwendung dieses Produkts während oder nach der Garantiezeit ergeben. Alle Garantien des Herstellers sind in diesem Dokument aufgeführt, und es können keine Ansprüche gegenüber dem Hersteller aufgrund von Garantien oder Zusicherungen geltend gemacht werden. In einigen US-Bundesstaaten ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden oder die Beschränkung stillschweigender Garantien nicht zulässig, so dass die in dieser eingeschränkten Garantie dargelegten Beschränkungen oder Ausschlüsse für Sie möglicherweise nicht gelten. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte. Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

DE

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

Registrieren Sie Ihr Produkt in weniger als einer Minute und erlangen Sie schnellen und einfachen Zugang zu einer beeindruckenden Sammlung von Garwissen.

Ihre Registrierung (Kaufnachweis) stellt sicher, dass Sie den besten Garantieservice für Ihr Produkt erhalten. In dem unwahrscheinlichen Fall, dass es Sicherheitsbedenken gibt, können wir Sie auf diese Weise schnell benachrichtigen.

MODELL	**PB1250CS / PB1600CS**
SERIENNUMMER	
KAUFDATUM	
GEKAUFT BEI (AUTORISIERTER HÄNDLER)	



KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen zu diesem Produkt haben, steht Ihnen unser Kundendienstteam gern zur Verfügung. Bitte halten Sie Ihre Registrierungsdaten bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.


TELEFON


LIVE-CHAT


APP



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

VIGTIGT, LÆS OMHYGGELIGT, GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.
MANUALEN SKAL LÆSES FØR BRUG!

HOVEDÅRSAGERNE TIL APPARATBRANDE ER ET RESULTAT AF DÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE OG MANGLENDE OPRETHOLDELSE AF DEN NØDVENDIGE AFSTAND TIL BRÆNDBARE MATERIALER. DET ER YDERST VIGTIGT, AT DETTE PRODUKT KUN ANVENDES I OVERENSSTEMMELSE MED FØLGENDE INSTRUKTIONER.

ADVARSEL: Læs hele vejledningen, før du installerer og bruger dette elektriske apparat med træpillebrændsel. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i ejendomsskade, personskade eller endda død. Kontakt lokale bygnings- eller brandmyndigheder om begrænsninger og krav til installationsinspektion i dit område. Gem disse instruktioner.

SIKKERHEDSLISTE

CE OVERHOLDER EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

DA

FARER OG ADVARSLER

Du skal kontakte din lokale hjemmeforening, bygnings- eller brandembedsmænd eller myndighed, der har jurisdiktion, for at få de nødvendige tilladelser eller oplysninger om eventuelle installationsbegrænsninger, såsom enhver grill, der installeres på en brændbar overflade, inspektionskrav eller endda mulighed for at bruge i dit område.

1. Der skal opretholdes en minimumsafstand på 914 mm (36 tommer) fra brændbare konstruktioner til siderne af grillen og 914 mm (36 tommer) fra bagsiden af grillen til brændbare konstruktioner. **Installer ikke apparatet på brændbare gulve eller gulve, der er beskyttet med brændbare overflader, medmindre du har opnået de fornødne tilladelser og godkendelser fra de kompetente myndigheder.** Brug ikke dette apparat indendørs, i et lukket eller uventileret område, inde i hjem, køretøjer, telte, garager. Denne enhed med hårde træpiller må ikke placeres under lofter eller udhæng, der er fremstillet af brændbare materialer. Opbevar din grill i et område klart og fri for brændbare materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.

   ADVARSEL: Vær opmærksom på brændbart materiale i bygningen, vedligehold ilden for at undgå overophedning. Skulle der opstå en fedtbrand, skal du slukke for grillen og lade låget være lukket, indtil ilden er slukket. Fjern strømstikket. Der må ikke smides vand på. Forsøg ikke at kvæle ilden. Det er vigtigt at bruge en godkendt brandslukker i alle klasser (klasse ABC). Ring til brandvæsnet, hvis der opstår brand.

2. Hold netledningerne og brændstoffet væk fra opvarmede overflader. Undgå at bruge grillen, når det regner, eller i nærheden af andre vandkilder. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.

3. Når enheden har været opbevaret eller inaktiv i en periode, skal du kontrollere brændkarret 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 udenfor i regntiden eller sæsoner med høj luftfugtighed, skal man sørge for, at der ikke kommer vand ind i tragten.** Når hårde træpiller bliver våde eller udsættes for høj luftfugtighed, udvider de sig markant, går i opløsning og kan tilstoppe fødersystemet. Afbryd altid strømmen, før du udfører service eller vedligeholdelse.

VIGTIG! Sluk altid for apparatet, og lad nedlukningscyklussen køre. Tag først stikket ud af stikkontakten, når nedlukningscyklussen er afsluttet, og/eller før rengøring. Manglende overholdelse af denne advarsel kan forårsage skade, alvorlig personskade, brand, elektrisk stød eller død.

ADVARSEL: Transporter ikke din grill, mens den er i brug, eller mens grillen er varm. Sørg for, at ilden er helt slukket, og at grillen er helt kølig at røre ved, før du flytter den.

4. Det anbefales at bruge varmebestandige grillhandsker eller handsker, når du betjener 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. Fjern gryder og pander, mens enheden er uden opsyn, for at mindske risikoen for brand.
5. For at forhindre fingre, tøj eller andre genstande i at komme i kontakt med indføringssneglens fremføringssystem, er apparatet udstyret med en metalsikkerhedsskærm, monteret på indersiden af tragten. Denne skærm må ikke fjernes, medmindre dette anvises af kundeservice eller en autoriseret forhandler.

   ADVARSEL: Dette apparat anbefales ikke til børn, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under direkte opsyn eller instruktion af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Dele af grillen kan være meget varme, og der kan opstå alvorlige kvæstelser. Hold børn og kæledyr på afstand, når enheden er i brug.
7. Undgå at forstørre tændhullerne eller brændkarret. 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 et tætsluttende låg. Den lukkede beholder med aske skal placeres på et ikke-brændbart gulv eller på jorden, langt væk fra alle brændbare materialer, indtil den endelige bortskaffelse. Når aske bortskaffes ved nedgravning i jord eller på anden måde spredes lokalt, skal den opbevares i en lukket beholder, indtil alle aske er grundigt afkølet.

BRÆNDSEL MED HÅRDE TRÆPILLER

Dette træpille-kogeapparat er kun designet og godkendt til pelleteret, helt naturligt hårdttræsbrændstof. Anvendes nogen anden form for brændsel, ophæves garantiens dækning og den angivne sikkerhedsklassifikation. Brug kun træpillebrændsel, som er specificeret af fabrikanten. Brug ikke træpillebrændsel, der er mærket med tilsætningsstoffer. Træpiller med hårdt træ 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 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), askeindhold < 1%.

ADVARSEL: Brug aldrig benzin, benzin-type lanternebrændstof, petroleum, kultændvæske eller lignende væsker til at starte eller 'opfriske' en ild i dette apparat. Hold alle væsker helt væk fra enheden, når den er i brug.

Da vejledningen her blev trykt, fandtes der ingen branchestandard for træpiller med hårdt træ til grill, selvom næsten alle træpilleprodukter med hårdt træ 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 træpillernes 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 træpillerne f.eks. er fugtige, kan vi ikke påtage os noget ansvar for skader på grund af brændsel af dårlig kvalitet.

KREOSOT

Creosot - dannelse og behov for fjernelse. Ved afbrænding producerer den sort røg med en rest, der også er sort i farven. Når træpiller brændes langsomt, producerer de tjære og andre organiske dampe, der kombineres med udstødt fugt og danner kreosot. Kreosotdampe kondenserer i en relativt kølig aftrækskanal og udstødningshætten på en langsomt brændende ild. Derfor samles kreosoten på aftrækskanalens og udstødningshættens inderside. Når denne kreosot antændes, bliver ilden ekstremt varm.

Smørefedtkanalen skal efterses mindst to gange årligt for at fastslå, hvornår ophobningen af smørefedt og/eller kreosot har fundet sted. Når fedt eller kreosot har samlet sig, skal det fjernes for at reducere risikoen for brand.

KULILTE

Følg disse retningslinjer for at forhindre, at denne farveløse, lugtfri gas forgifter dig, din familie eller andre:

- Kend symptomerne på kulilteforgiftning: hovedpine, svimmelhed, svaghed, kvalme, opkastning, søvnighed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Lavt iltindhold i blodet kan resultere i bevidsthedstab og død.
- Se en læge, hvis du eller andre udvikler forkølelses- eller influenzalignende symptomer under madlavning eller i nærheden af apparatet. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med en forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.
- Alkohol og stofbrug øger virkningerne af kulilteforgiftning.

Kulilte er især giftigt for mor og barn under graviditet, spædbørn, ældre, rygere og mennesker med problemer med blod eller kredsløb, såsom anæmi eller hjertesygdomme.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal du genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan sende dette produkt til genbrug på en miljøvenlig måde." Direktiv 2002/96/EC

DA

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 116

Pakkens indhold 119

Specifikationer 119

Lær din grill bedre at kende 120

Kontrolpanel 121

Operation 122

- Opsætning
- Opret forbindelse til appen
- Indstilling af temperaturen
- Brug af kødsonderne
- Klargøring af indføringssnegl
- Første brug (afbrænding)
- Regelmæssig brug
- Madlavning & Varmrygning
- Rygning ved lave temperaturer
- Nedlukning
- Flere funktioner

Vedligeholdelse 128

Fejlfinding 130

Garanti 133

- Vilkår og betingelser
- Registrer din grill
- Kundeservice

DA

PAKKENS INDHOLD	
1 x	GRILL & DELE
1 x	HARDWARE-BLISTERPAKNING
2 x	KØDSONDER
1 x	SAMLEINSTRUKTIONER
1 x	EJERS MANUAL

PB1250CS	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINEL EFFEKT	250W
BRÆNDSTOFTYPE	HÅRDE TRÆPILLER
BRÆNDSTOFKAPACITET	11,8 KG
TEMPERATUROMRÅDE	82-260 °C
DIMENSIONER	1.438 X 871 X 1.262 MM
VÆGT	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINEL EFFEKT	250W
BRÆNDSTOFTYPE	HÅRDE TRÆPILLER
BRÆNDSTOFKAPACITET	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATUROMRÅDE	82-260 °C
MÅL	1.600 X 871 X 1.262 MM
VÆGT	93,08 KG / 205,20 LB



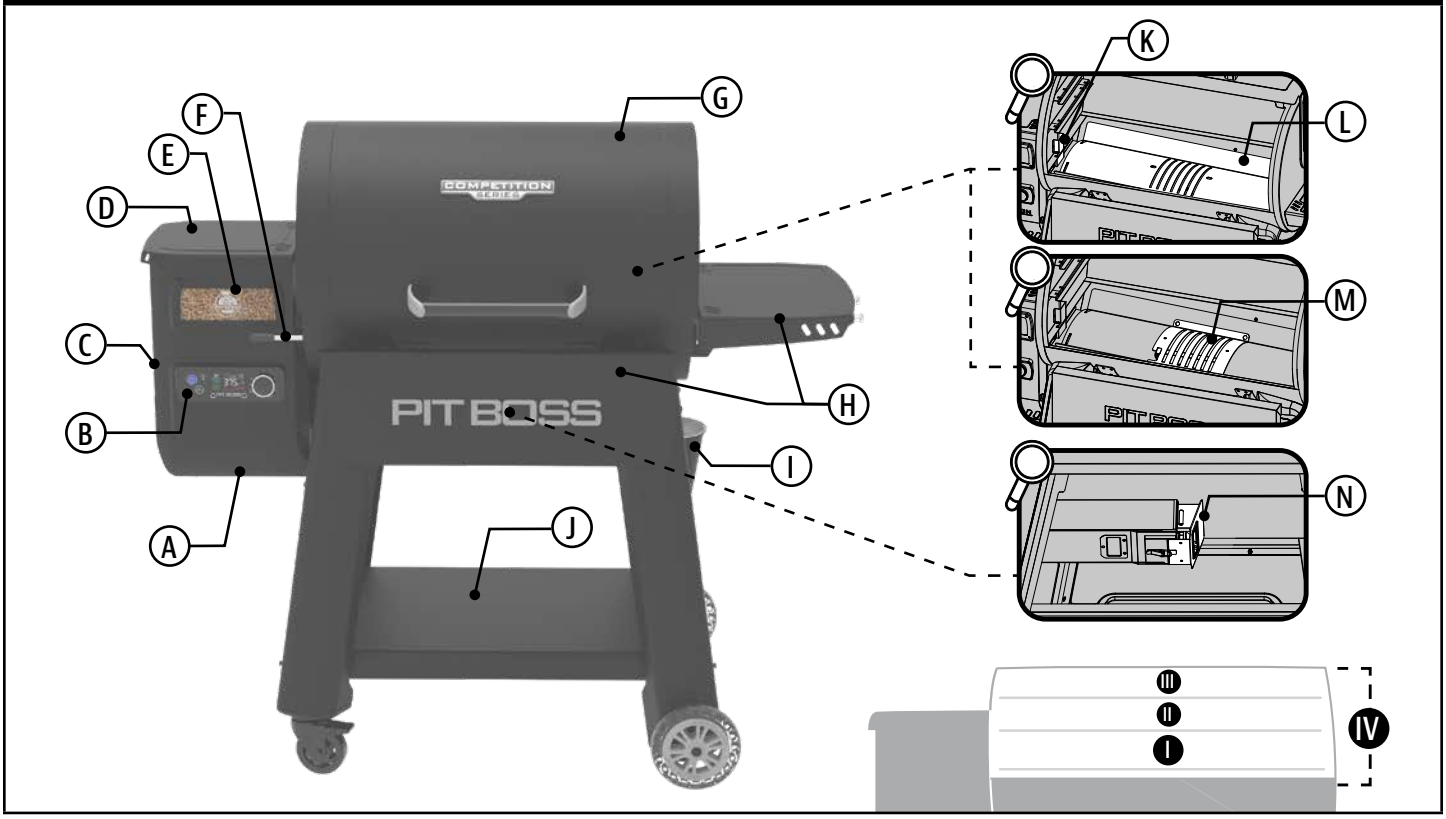
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

LÆR DIN GRILL AT KENDE



DA

A Adgangspanel
Fjern adgangspanelet for at få adgang til de elektriske komponenter til reparation og vedligeholdelse.

B Kontrolpanel
Styresystemet, der styrer tilførselshastigheden for træpillebrændsel, ventilatoren med variabel hastighed, og justerbare miljøindstillinger.

C Magasinhåndtag
Brig dette indføringshåndtag på magasinet til vippe og flytte grillen fra det ene sted til det andet.

D Beholder
Et større magasin, der holder til en hel rygning. Beholderens sikkerhedsskærm bryder eventuelle klumper af brændstof fra hinanden, når den påfyldes.

E Magasinets synsglas
Hold nemt øje med træpilleniveauet i magasinet uden at åbne magasinlåget hele tiden.

F Flame Broiler™-justeringsstang
Juster skyderpladen til gasgrillen sikkert og nemt ved at flytte stangen til venstre eller højre.

G Roll-top grilllåg
Rulletoplåget sparer plads og er nemt at løfte, og det kan rulles tilbage, så du nemt kan få fat i maden på grillen. Åbn halvvejs for et hurtigt greb, hvilket minimerer varmetabet.

H For- og sidehylder
De praktisk hylder tilføjer rigelig plads til forberedelse af mad og giver kroge til grillværktøjer.

I Fedtspand, som er nem at få fat i
Opfanger fedtet fra grillen for at holde et rent madlavningsområde. Kan nemt fjernes fra understellets tud.

J Åben vognbund
Designet med den solide, åbne vogn er perfekt til opbevaring af grillredskaber og krydderier.

K Grillsonde (sensor)
Dette lodrette stykke rustfrit stål måler enhedens indvendige temperatur. Indstil temperaturen på kontrolkortet, så vil grillsonden aflæse enhedens interne temperatur og justere til den ønskede måltemperatur.

L Flame Broiler™-hovedplade
Du kan stege og flammegrille, som du vil, med åben ild over brændkarret. Steg kødet med mørke linjer ligesom på din yndlingsrestaurant.

M Flame Broiler™-skydeplade
Indirekte varme eller konvektionstilberedning er mulig, når glidepladen dækker slidserne på hovedpladen. Giv store stykker kød eller delikat mad mere smag med indirekte opvarmning.

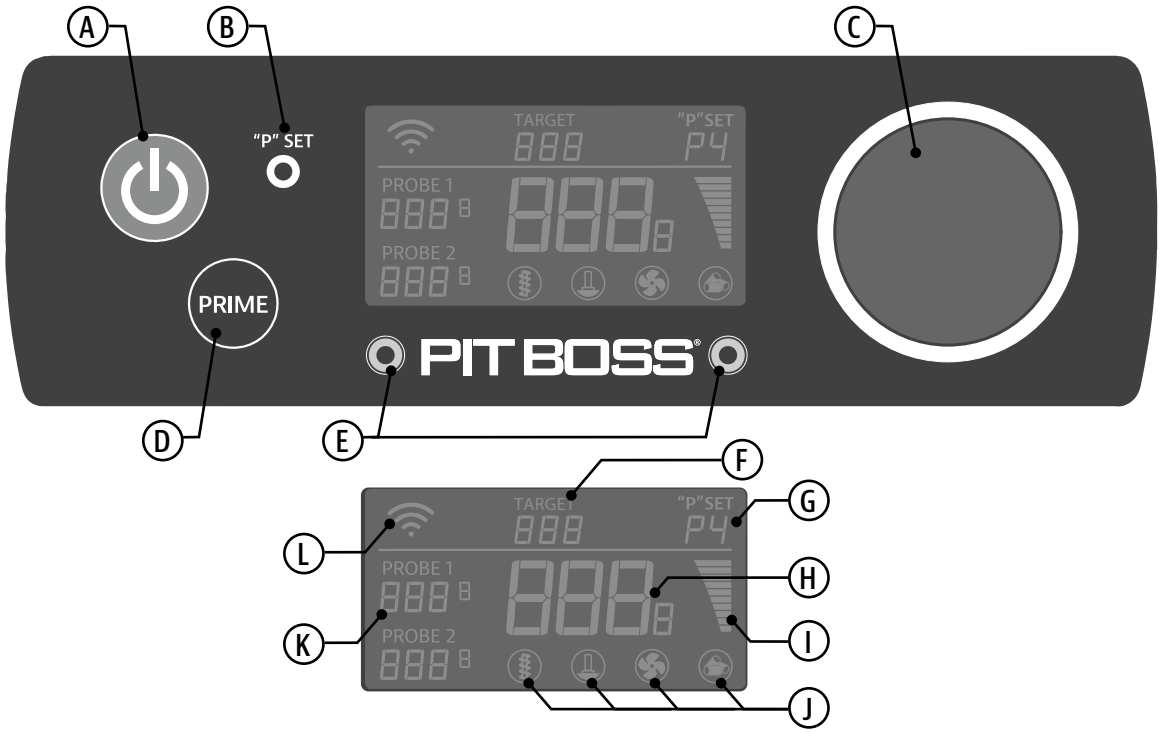
N Aftageligt brændkar
Slå nemt spændelåsen fra, så du kan fjerne brændkarret og tømme asken, og skub den tilbage. Hold spændelåsen sikker for at undgå varmetab under brug.

MADLAVNING-SOMRÅDE

PB1250CS	
I	3.487 CM²
II	2.800 CM²
III	2.200 CM²
IV	8.487 CM²

PB1600CS	
I	4.183 CM²
II	3.360 CM²
III	2.640 CM²
IV	10.183 CM²

KONTROLPANEL



DA

A Strømknap
Tryk én gang for at tænde. Tryk og hold nede i tre sekunder for at slukke. Knappen lyser blåt, hvis enheden er tilsluttet en strømkilde.

B "P"-indstillingsknap
Brug denne knap, når styringsknappen er sat til den laveste temperaturindstilling. "P"-indstillingen styrer direkte den omdrejningshastighed, som indføringsskneglen fører træpiller til brændkarret med.

C Betjeningsknap
Forøg eller sænk temperaturværdien. Tryk for at aktivere en værdiændring, drej for at vælge værdi, og tryk derefter igen for at vælge/acceptere ny værdi.

D Prime-knap
Tryk og hold nede for at aktivere en ekstra tilførsel af piller til brændkarret.

E Stegetermometerets tilslutningsstik
Sæt adapterenden af en stegetermometer i en tilslutningsport. Aflæsningen vises på displayet ud for det tilsvarende valgte stegetermometer.

F MÅL-temperatur
Viser den ønskede måltemperatur. Dette er den temperatur, der vælges ved at dreje på controllerknappen.

G "P" SET-cyklus
Viser den valgte "P"-indstillings omdrejningshastighed. Omdrejningshastigheden vælges med et let tryk på "P"-indstillingsknappen (P0 til P7).

H FAKTISK temperatur
Viser den faktiske temperatur fra inde i hovedtønden. Udlæsningen foretages af grillsonden (sensoren).

I Ildintensitetsmåler
Viser den faktiske temperaturintensitet af ilden i brændkarret, der skifter fra blå til rød. Farven ændres, når den ønskede tilberedningstemperatur justeres.

J Betjeningsikoner
Et solidt ikon er synligt, når en komponent er i drift. Når et ikon blinker, er der opstået en fejl. Se Fejlfinding for at få hjælp.

K Stegetermometer-aflæsninger
Viser temperaturaflæsningen af stegetermometeret (eller sonderne), der er tilsluttet. Målingen svarer til den plug-in-forbindelsesport, der er valgt.

L Tilslutningsikon
Angiver en forbindelse med Wi-Fi. Når du søger efter forbindelse, blinker ikonet. Når forbindelsen er oprettet, lyser ikonet.

HAR DU ET SPØRGSMÅL?

Tjek nogle almindelige ofte stillede spørgsmål online eller i live-chatten med kundeservice.

#12001

OPERATION

OPSÆTNING

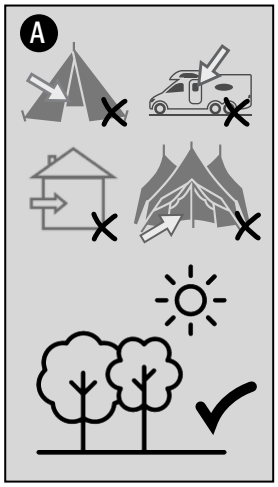
1. Med alle udendørs apparater spiller udendørs vejrforhold en stor rolle i din grills ydeevne og den tilberedningstid, der er nødvendig for at perfektionere dine måltider. Dette apparat må ikke placeres under et overhængende brændbart loft eller udhæng**(A)**. Hold din grill i et område fri for brændbare materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.

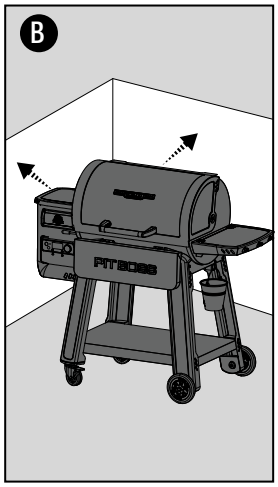
   Alle Pit Boss® enheder skal holde en minimumsafstand på 914 mm (36 tommer) fra brændbare konstruktioner, og denne afstand skal opretholdes, mens grillen er i drift. (B)

2. Dele er placeret i hele forsendelseskartonen, herunder under grillen. Efterse grillen, delene og hardwareblisterpakningen efter fjernelse fra den beskyttende forsendelseskarton. Kassér alle emballagematerialer fra indersiden og ydersiden af grillen inden montering, og gennemgå og inspicer derefter alle dele ved hjælp af monteringsvejledningen.

   Hvis en del mangler eller er beskadiget, må du ikke forsøge at samle. Kontakt din forhandler eller Pit Boss® kundeservice for reservedele.

3. Saml enheden i henhold til monteringsvejledningen.





DA

TILSLUTNING TIL APP'EN

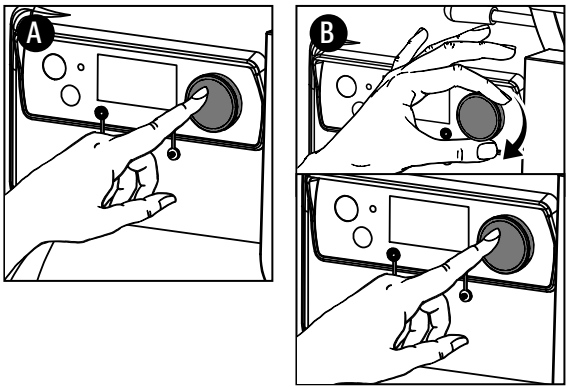
Appen giver dig mulighed for at styre og overvåge rygeovnens og stegetermometerets temperaturer fra din mobilenhed. Nyd de fordele, som Pit Boss® mobilforbindelse har at tilbyde! Følg denne vejledning i, hvordan du tilslutter din rygeovn til Pit Boss®-appen med din Android™ eller iOS®-enhed:

1. Download the Pit Boss®-appen. Åbn appen, og tillad, at Wi-Fi aktiveres til opsætning. Nye brugere skal oprette en konto og følge vejledningen for at logge ind.
2. Hvis du er inden for Bluetooth®- eller Wi-Fi-rækkevidde (9 m), vil Pit Boss®-appen automatisk registrere din rygeovn. Vælg din rygermodel. Hvis du ikke kan se din ryger på skærmen, skal du sikre dig, at din enhed er tilsluttet en strømkilde og er tændt.
3. Giv din rygeovnmodel et navn (f.eks. Min rygeovn) i appen, og vælg "Opret forbindelse" nederst på skærmen. På den måde gemmes din rygeovnmodel i enhedsmenuen.
4. Find den rygeovn, du lige har givet et navn, i grillmenuen, og vælg grillstyringsknapperne nederst. Dette vil vise dig kontrolskærmen for din enhed.

INDSTILLING AF TEMPERATUREN

Grillsonden måler grillens indvendige temperatur. Når den måltemperatur justeres, læser Grillmåleren den aktuelle temperatur inden i grillkammeret og justeres til den ønskede måltemperatur. Følg nedenstående trin for at justere den ønskede måltemperatur på grillen:

1. Tryk på styringsknappen. Måltemperaturen blinker, hvilket betyder, at den er aktiv. **(A)**
2. Drej på controllerknappen for at ændre måltemperaturværdien til den ønskede temperatur. Når den ønskede måltemperatur er nået, kan du fastsætte den ved at trykke på styreknappen. **(B)**



BRUG AF STEGETERMOMETRE

En stegetermometer måler den indre temperatur i et stykke kød. Sæt adapteren til stegetermometeret i tilslutningsporten til stegetermometeret, og sørg for, at den er sat helt ind i stikket. Du kan mærke og høre, at den smækker på plads. Indsæt stegetermometeret i rustfrit stål i den tykkeste del af kødet, og den indvendige temperatur vises på kontrolkortets display.

BEMÆRK: Sørg for, at stegetermometeret og dets ledninger ikke kommer i direkte kontakt med ilden eller høj varme. Dette kan resultere i beskadigelse af stegetermometeret. Når stegetermometeret ikke er i brug, skal du koble det fra og lægge det til side for at beskytte det og holde det rent.

DA

KLARGØRING AF INDFØRINGSSNEGL

Indføringssneglen skal klargøres, første gang du bruger grillen, eller hver gang den løber tør for træpiller i indføringssneglen. Hvis den ikke klargøres, vil timeout for grillen blive aktiveret, inden træpillerne er antændt, og der vil ingen ild være. Følg disse trin for at prime indføringssneglen:

1. Åbn låget til tragten. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i tragten eller blokerer indføringssneglens fremføringssystem.
2. Fjern alle madlavningskomponenter fra grillens indre. Find brændkarret i bunden af træpillegrillen.
3. Tilslut el-ledningen til en strømkilde.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden. Dette vil starte opstartscyklussen.
   - Kontroller, at du hører indføringssneglen dreje. Placer din hånd over brændkarret og mærk efter luftbevægelse. Placer IKKE dine hænder eller fingre inde i brændkarret, dette kan forårsage personskade.
   - Efter cirka et minut skal du kunne lugte, at tænderen brænder, og begynde at mærke, at luften bliver varmere over brændkarret. Tænder-spidsen lyser ikke rødt, men bliver ekstremt varm og brænder. Undgå at berøre tænderen.
5. Når det er bekræftet, at alle elektriske komponenter fungerer korrekt, skal du slukke for grillen.
6. Fyld magasinet med træpiller af hårdt naturtræ.
7. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden. Dette vil starte opstartscyklussen.
8. Tryk på klargøringsknappen, indtil du kan se, at der kommer træpiller ind i brændkarret fra indføringssneglen. Nu kan du slippe Prime-knappen.
9. Du kan nu slukke for din grill. Sørg for, at du lader din grill forblive tilsluttet, indtil den er færdig med afkølingscyklussen. Når blæseren slukker, har grillen afsluttet nedlukningscyklussen, og det er sikkert at tage stikket ud af din grill.
10. Genmontér tilberedningskomponenterne inde i hovedtønden.
11. Din grill er nu primet og klar til brug! Hvis dette er den første brug af grillen, skal du fortsætte med en grillafbrænding.

FØRSTE ANVENDELSE (AFBRÆNDING)

Når din indføringssnegl er blevet grundet, og før du tilbereder på din grill for første gang, er det vigtigt at afslutte en grillafbrænding for at brænde grillen af og befri den for fremmedlegemer.

1. Følg instruktionerne for regelmæssig brug (nedenfor) for at tænde enheden.
2. Drej controllerknappen til enhver temperatur over 176 °C / 350 °F (med låget nede) i 30 til 40 minutter.
3. Følg instruktionerne for nedlukning for at slukke for enheden, eller fortsæt med at grille ved den ønskede temperatur.

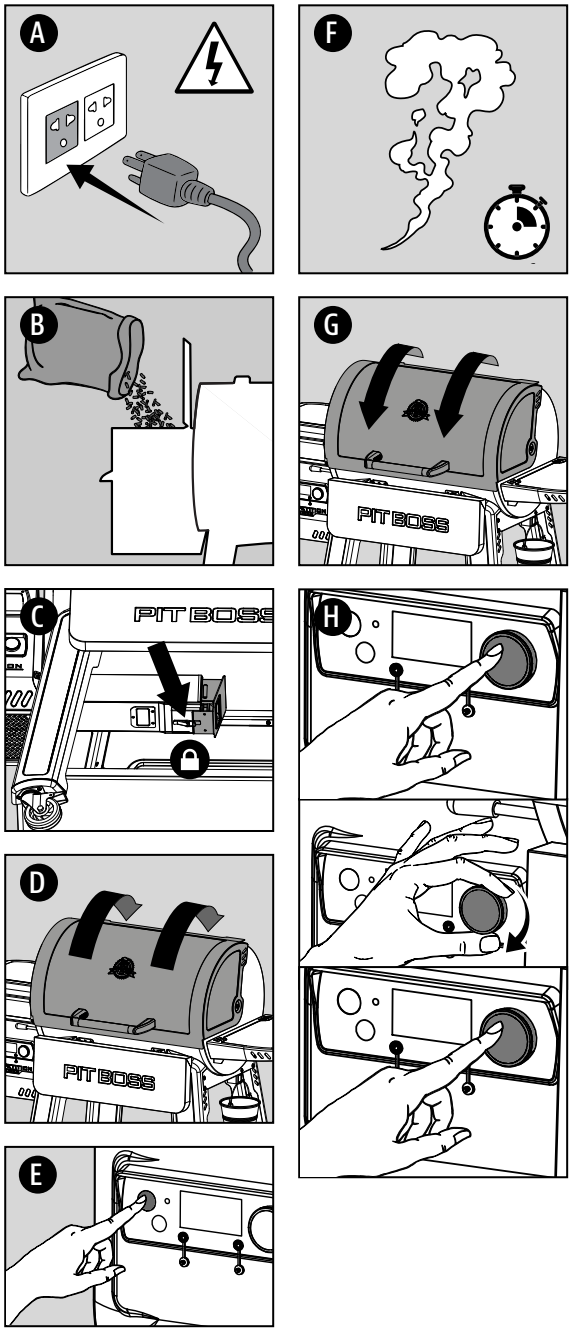
REGELMÆSSIG BRUG

Rygeovns- og grillstile til madlavningen kan give forskellige resultater afhængig af tid og temperatur. Du får de bedste resultater ved at holde styr på, hvad du har lavet, ved hvilken temperatur, tilberedningstid og resultater. Tilpas til din smag før næste gang. Når du bliver fortrolig med din grill, er det klogt at placere et udendørs termometer tæt på dit madlavningsområde. Øvelse gør mester.

Temperaturaflæsninger på kontrolkortet stemmer muligvis ikke nøjagtigt overens med termometeret. Tilberedningstemperaturen påvirkes af følgende faktorer: omgivelsestemperatur udenfor, vindens mængde og retning, den brugte træpillebrændsels kvalitet, låget, der åbnes, og mængden af mad, der tilberedes på grillen (overfyldning).

Følg disse trin for regelmæssig brug af din grill:

1. Bekræft, at indføringssneglen er primet. Hvis ikke, skal du prime indføringssneglen.
2. Sæt netledningen i en jordforbundet strømkilde. **(A)**
3. Åbn magasinlåget for at tjekke træpilleniveauet. Fyld op med alle naturlige grilltræpiller, hvis det er nødvendigt. **(B)**
4. Tjek spændelåsen nederst på hovedtønden for at sikre, at den er fastgjort (låst) og holder brændkarret på plads. **(C)**
5. Åbn grilllåget. **(D)**
6. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden **(E)**. Dette aktiverer opstartscyklussen:
   - Pilleindføringssneglen begynder at dreje, og blæseren fører luft til brændkarret.
   - **Låget skal forblive åbent under opstartscyklussen.**
   - Grillen begynder at producere røg, mens opstartscyklussen finder sted **(F)**. For at bekræfte, at opstartscyklussen kører korrekt, skal du kunne høre flammen og lægge mærke til, om der frembringes varme.
7. Når den tunge, hvide røg er forsvundet, er opstartscyklussen afsluttet. Luk grilllåget. **(G)**
8. Tryk på styringsknappen. Drej på controllerknappen for at ændre måltemperaturværdien til den ønskede temperatur. Når den ønskede måltemperatur er nået, kan du fastsætte den ved at trykke på styreknappen igen og begynde at grille! **H)**



DA

MADLAVNING OG VARMRYGNING

Rygeovns- og grillstile til madlavningen kan give forskellige resultater afhængig af tid og temperatur. Varm rygning betyder, at maden tilberedes i længere tid, men det giver dit kød en mere naturlig træagtig smag (og en eftertragtet røgring). Højere tilberedningstemperaturer betyder kortere tilberedningstid og dermed mindre røgsmag.

For de bedste resultater skal du give kødet tid til at hvile efter tilberedning. Dette giver de naturlige safter mulighed for at sive ind i kødets fibre igen, så det bliver mere saftigt og velsmagende. Hviletider kan være så lidt som 3 minutter og op til 60 minutter, afhængigt af proteinets størrelse.

KØDTYPE	TILBEREDNINGS-TEMPERATUR	ESTIMERET TID	MÅLTEMP
FJERKRÆ			
Kalkun (hel)	110 °C / 225 °F	30-35 MIN/KG	74 °C
Kylling (hel)	190 °C / 375 °F	3-4 TIMER	74 °C
Lår, bryst	190 °C / 375 °F	1-2 TIMER	74 °C
Små fugle	190 °C / 375 °F	1-2 TIMER	74 °C
And	135 °C / 275 °F	2-3 TIMER	74 °C
SVINEKØD			
Skinke (hel)	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/KG	71 °C
Steg	190 °C / 375 °F	3-4 TIMER	74 °C
Spareribs	120 °C / 250 °F	4 TIMER	88 °C
Spareribs	95 °C / 200 °F	3-4 TIMER	88 °C
Mørbrad	110 °C / 225 °F	HALVANDEN TIME	82°C
Skulder	110 °C / 225 °F	HALVANDEN TIME/KG	90-98 °C
OKSEKØD			
Bøf	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C
Mørbrad	110 °C / 225 °F	2-3 TIMER	60 °C
Steg	110 °C / 225 °F	3-4 TIMER	63 °C
Spareribs	110 °C / 225 °F	3-4 TIMER	79 °C
Helstegt oksehøjreb	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/KG	57 °C
Bryst	110 °C / 225 °F	1 TIME/KG	90-98 °C
VILDT			
Mørbrad	110 °C / 225 °F	1-2 TIME/KG	74 °C
Steg	120 °C / 250 °F	1-2 TIME/KG	74 °C
SKALDYR			
Fileter	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C
Laks (hel)	95 °C / 200 °F	2-3 TIMER	63 °C
Hummer	95 °C / 200 °F	2-3 TIMER	63 °C



DA

RYGNING VED LAVE TEMPERATURER

Brugeren kan styre omdrejningshastigheden for tilførslen af træpiller i brændkarret ved at dreje styringsknappen til den laveste temperatur (82°C) og bruge "P"-indstillingsværdien. Ved at kontrollere den indstillede "P"-værdi kan brugeren tilføre mere røgsmag til deres fødevarer ved en lav tilberedningstemperatur. Det er også nyttigt ved madlavning ved lave temperaturer, når enheden er stærkt påvirket af det omgivende udendørsvejr. Da forholdene i omgivelserne kan påvirke grillens indvendige tilberedningstemperatur, kan der være højere top- og lavpunkter i temperaturaflæsningerne, men det kan være yderst nyttigt at lære at bruge "P"-indstillingsværdien med udgangspunkt i dit geografiske område.

VIGTIG: Tryk ikke for hårdt på "P" SET-knappen, da dette kan forårsage skade. Der kræves kun et let tryk.

Standard P-indstillingsværdien er P-4. Med denne indstilling, f.eks. startcyklussen, fører grillen træpiller ind i 18 sekunder og standser i 115 sekunder. I de fleste tilfælde vil du gerne beholde P-indstillingen på standarden.

Følg P-indstillingsskemaet nedenfor:

CYKLUS FOR INDFØRINGSSNEGL (SEKUNDER)

"P"-INDSTILLINGSVÆRDI	TILFØRSEL TIL	TID PÅ PAUSE	UDENDØRS TEMPERATUR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	Opstart / standard
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Hvis P-indstillingen hæves til P-5, P-6 eller P-7, forlænges pausen mellem hver indføring af træpiller til brændkarret. En højere P-indstilling bruges til varm rygning i varmere omgivelser, men den udendørs temperatur vil forhøje tilberedningstemperaturen inde i grillen.

Bemærk: Overvåg din brændkar nøje, da hvis du hæver P-indstillingen for højt eller for hurtigt, kan det medføre, at ilden dør helt ud.

Hvis P-indstillingen sænkes til P-3, P-2, P-1 eller P-0, forkortes pausetiden mellem hver indføring af træpiller til brændkarret. En lavere P-indstilling bruges til at kompensere for køligere temperaturer, hvor den omgivende udetemperatur vil reducere eller svække intensiteten af varmen, der produceres inde i grillen. Sænkning af P-indstillingen kan også minimere temperaturudsving under varierende udendørs vejrforhold.

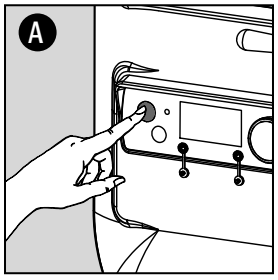
DA

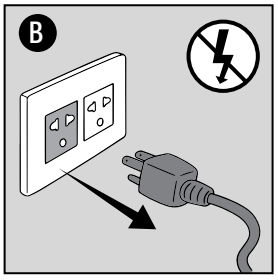
NEDLUKNING

Følg disse trin for sikkert at slukke din grill:

1. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i tre sekunder for at slukke for enheden. **(A)**
   - Grillen begynder sin automatiske nedkølingscyklus. Indføringssneglen stopper med at tilføre brændsel, flammen dør ud, og blæseren fortsætter, indtil nedkølingscyklussen er gennemført.
2. Når afkølingscyklussen er afsluttet (ventilatoren slukkes), skal du trække stikket ud. **(B)**

   VIGTIG! Sluk altid for apparatet, og lad nedlukningscyklussen køre. Tag først stikket ud af stikkontakten, når nedlukningscyklussen er afsluttet, og/eller før rengøring. Manglende overholdelse af denne advarsel kan forårsage skade, alvorlig personskade, brand, elektrisk stød eller død.





FLERE FUNKTIONER

Skift af temperaturenheder

1. Tryk og hold "P"-indstillingsknappen nede i to sekunder, og temperaturenheden skifter fra Celsius (ºC) til Fahrenheit (ºF).
2. Gentag for at skifte tilbage til Celsius (ºC).

Tips til stegetermometer

Stegetermometeret måler den indvendige temperatur af kødet i grillen, ligesom i ovnen i dit køkken. Flere kødsonder betyder flere udlæsninger!

- Indsæt et stegetermometer af rustfrit stål i den tykkeste del af kødet.
- Når stegetermometeret ikke er i brug, skal du koble det fra tilslutningsstikket og lægge det til side for at beskytte det og holde det rent.

Klargør, så genoprettelsen sker hurtigt

Brug klargøringsknappen til at aktivere en ekstra tilførsel af træpiller til brændkarret.

- Dette kan bruges til at tilføje mere brændsel til ilden, før du åbner tøndelåget, så du hurtigt kan genoprette varmen.
- Bruges ved lav rygning for at øge intensiteten af ren røgsmag. En ekstra tilførsel af træpiller giver lidt ekstra røget velsmag!



HAR DU ET SPØRGSMÅL?

Tjek nogle almindelige ofte stillede spørgsmål online eller i live-chatten med kundeservice.

#12001



VEDLIGEHOLDELSE

Enhver Pit Boss®-enhed vil give dig mange års smagfuld service med minimal rengøring. Følg disse tips til service af din grill:

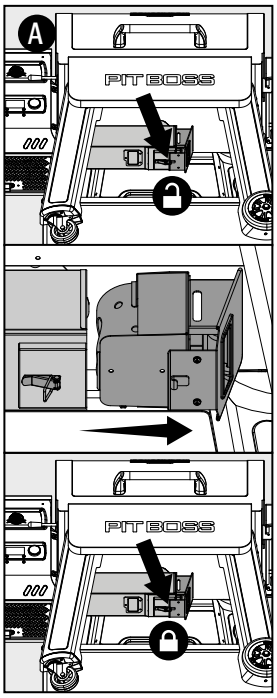
Grill indvendig

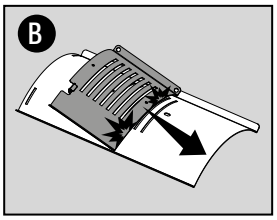
- I bunden af grillkammeret er der en askeoprydningsfunktion, så du nemt kan fjerne brændkarret og rense det. For at tømme det frigøres spændelåsen på askeboksens krog. Mens du holder i håndtaget, skal du skubbe askeboksen væk fra spændet og derefter trække den ned for at fjerne den. Når den er tømt, skal du sætte askeboksen på plads ved at løfte den tilbage i bunden af grillens Tønde og derefter skubbe askeboksen mod spændet. Fastgør krogen i askeboksen med spændelåsen for at sikre. **(A)**

  ADVARSEL: Denne funktion kan kun betjenes, når grillen er kølet ned.

- Brug en grillrensebørste til at fjerne mad eller rester fra stegeristerne. Bedste praksis er at gøre dette, mens de stadig er varme efter seneste tilberedning.
- Fedtbrande skyldes for meget affald på grillens tilberedningskomponenter. Brug skyderpladen til gasgrillen til at skrabe hovedpladen ren og omvendt **(B)**. Fjern snavset inde fra din Tønde med en våd/tør støvsuger. For en ekstra dyb rengøring skal du bruge Pit Boss® Cleaner & Degreaser til grillens indvendige og udvendige side.

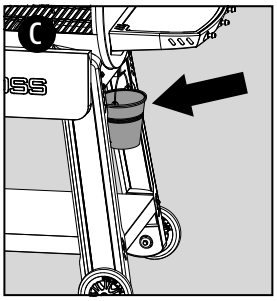
  VIGTIGT: På grund af høj varme må du ikke tildække gasgrillen eller komponenter med alufolie.

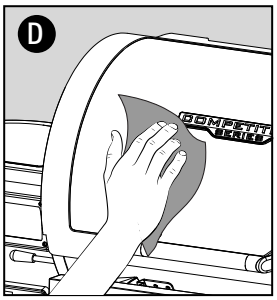




Grill eksteriør

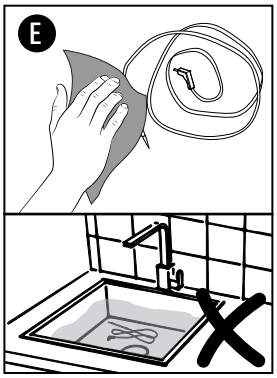
- Tjek din Fedtspand ofte, og rengør efter behov. Tag altid højde for, hvilken type tilberedning du vil i gang med. **(C)**
- Tør din grill af efter hver brug **(D)**. Brug varmt sæbevand til at skære fedtet af. Brug ikke ovnrens, slibende rengøringsmidler eller slibende rengøringspuder på de udvendige grilloverflader. Alle malede overflader er ikke dækket af garantien, men er snarere en del af generel vedligeholdelse og opretholdelse. Ved ridser i malingen, slid eller afskalning af finishen kan alle malede overflader retoucheres ved hjælp af grillmaling med høj varme.
- Et grillovertræk er din bedste beskyttelse mod vejr og forurenende stoffer 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.





Termometre

- Tør stegetermometeret af, hver gang du har brugt den. Et stegetermometer, som ikke er i brug, skal vindes løst op i en stor rulle. Knæk og folder på termometerledningerne kan forårsage skader. Må ikke placeres i opvaskemaskinen eller nedsænkes i vand. Vandskaber på de indvendige ledninger vil få et stegetermometer til at kortslutte og give forkerte målinger. **(E)**
- Kontroller og fjern eventuelt fedt eller snavs fra grillsonden (sensoren) og skjoldet, der findes inde i hovedgrillhuset, på venstre væg. **(F)**
- Hvis et termometer bliver beskadiget, skal det udskiftes.





DA

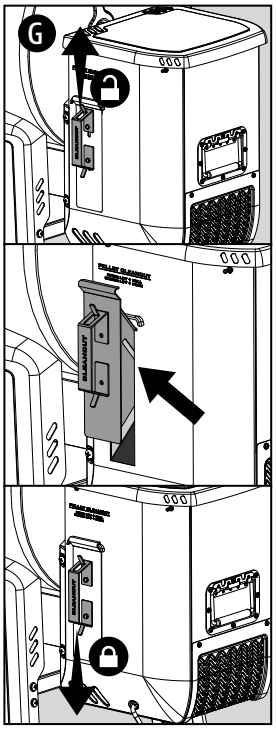
Magasinenhed

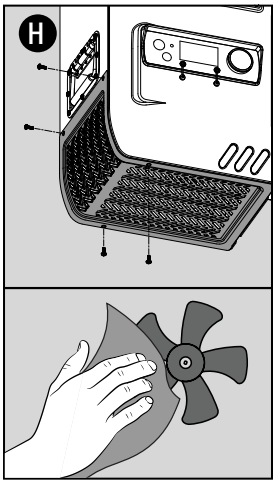
- Tragten indeholder en træpille-rengøringsfunktion, der giver mulighed for nem rengøring og evnen til at skifte smag for træpillebrændsel. Du kan tømme den ved at finde låget til fjernelse af træpiller og dørhåndtaget bag på magasinet. Løft dørhåndtaget for at låse op. Anbring en ren, tom spand under rensedøren, og træk i dørhåndtaget for at åbne adgangspladen på udkasterrøret, så træpillerne fra indføringssneglen fjernes. Når det er tomt, skal du løfte dørhåndtaget igen for at låse det op. Skub adgangspladen til drop-slisken tilbage på plads. Skub dørhåndtaget ned for at låse det lukket. **G)**

  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.

- Vi anbefaler, at alle træpiller føres ud af indføringssneglen, hvis grillen ikke har været i brug i længere tid. Det kan gøres ved blot at bruge grillen med et tomt magasin, indtil alle træpiller er tømt ud af indføringssneglrøret.

- Kontroller og fjern al snavs fra blæserens luftindtag i bunden af magasinet. Når adgangspanelet er fjernet, skal du forsigtigt tørre eventuel fedtophobning direkte af blæserbladene. Brug varmt sæbevand til at fjerne sod og fedt. Dette sikrer, at luftstrømmen er ren og tilstrækkelig til fødesystemet. **(H)**





DA

VEJLEDNING TIL VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

ELEMENT	RENGØRINGSHYPPIGHED	RENGØRINGSMETODE
Hovedgrillens bund	Efter hver 5.-6. gang	Skrab ud, brug våd/tør støvsuger til at fjerne overskydende snavs
Brændkar	Efter hver 2.-3. gang	Skrab ud, brug våd/tør støvsuger til at fjerne overskydende snavs
Stegeriste	Efter hver gang	Afbrænd snavs, børst af med en messingtrådbørste
Gasgrill™	Efter hver 5.-6. gang	Skrab hovedpladen med skyderplade, undgå rengøring med vask
Hylder	Efter hver gang	Klud og sæbevand
Fedtspand	Efter hver gang	Klud og sæbevand
Indføringssnegl-system	Når træpilleposen er tom	Lad indføringssneglen skubbe savsmuld ud, så magasinet er tomt
Magasinets elektriske komponenter	En gang om året	Støv af indvendigt, tør blæserblade af med sæbevand
Ventilationsluftindtag	Efter hver 5.-6. gang	Støv, klud og sæbevand
Grillsonde (sensor) og skjold	Efter hver 2.-3. gang	Klud og sæbevand

Snapshot dette som reference.

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 sjældnere, kan følgende fejlfindingstip være nyttige.

ADVARSEL: Tag altid den elektriske ledning ud, før du åbner grillen for inspektion, vedligeholdelse, rengøring eller servicearbejde. Sørg for, at grillen er helt afkølet for at undgå skader.

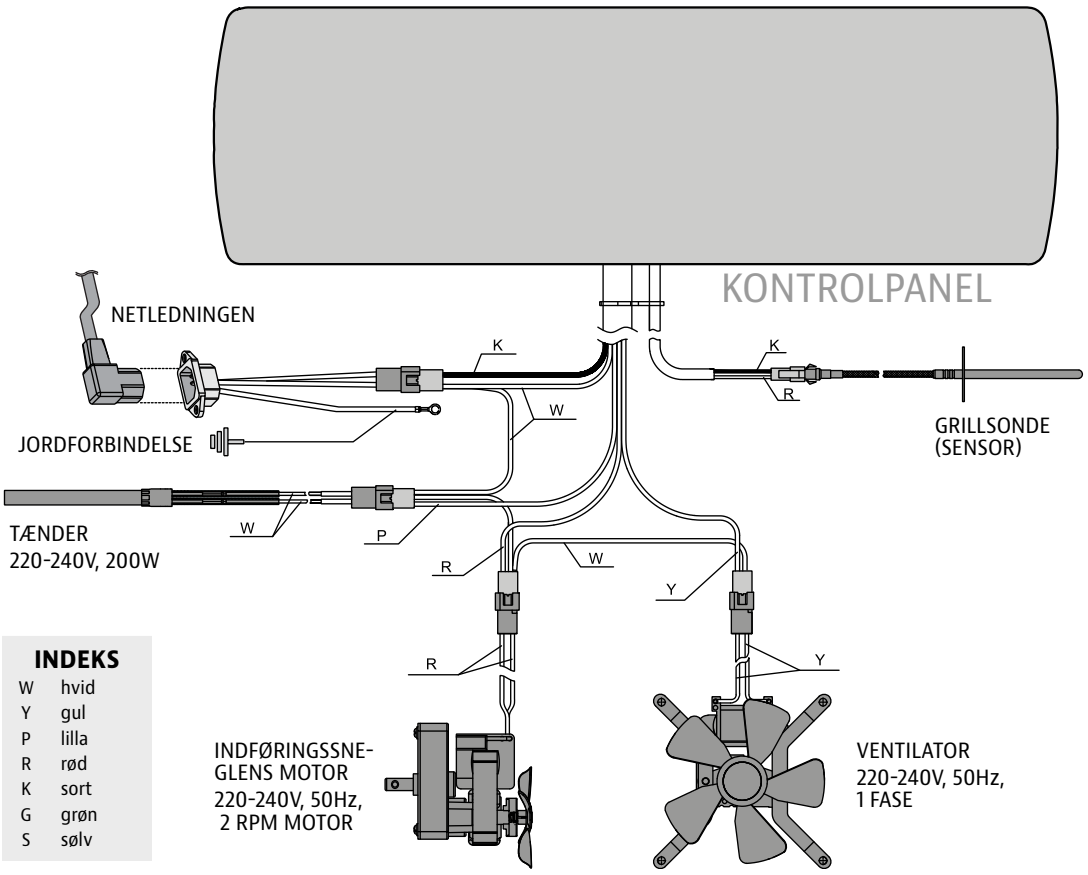
PROBLEM	GRUND	LØSNING
Ingen strømindikator på kontrolpanelet	Ikke tilsluttet strømkilde	Sørg for, at enheden er tilsluttet en fungerende strømkilde. Kontrollér, at udstyret kører ved minimum 10 A. Sørg for, at alle ledningsforbindelser er korrekt tilsluttet og tørre.
	Sikring sprunget på kontrolkortet	Fjern adgangspanelet. Tryk på de plastiktapper, som holder kontrolpanelet på plads, og træk forsigtigt i kontrolenheden inde i magasinet for at frigøre kontrolpanelet. Kontroller altid sikringen for en ødelagt ledning, eller hvis ledningen er blevet sort. Hvis sikringen er gået, skal den udskiftes manuelt.
	Defekt kontrolkort	Kontrolkortet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for en reservedel.
Ilden i brændkarret vil ikke tænde	Indføringssnegl er ikke klargjort	Inden enheden bruges første gang eller når magasinet er blevet helt tømt, skal indføringssneglen klargøres, for at pillerne kan fylde indføringssneglens rør. Hvis den ikke klargøres, vil timeout for tænderen blive aktiveret, inden træpillerne når frem til brændkarret. Følg klargøringsproceduren til indføringssneglen.
Grillen når ikke og opretholder ikke en stabil temperatur	Utilstrækkelig luftstrøm gennem brændkar	Kontroller brændkarret for askeopbygning eller forhindringer. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne for askeopbygning. Kontroller blæseren. Kontroller, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset. Kontroller indføringssneglens motor for at sikre korrekt drift, og kontroller, at der ingen blokeringer er i indføringssneglrøret. Når alle ovenstående trin er udført, skal du starte grillen og vente i 10 minutter. Kontroller, at den frembragte flamme er klar og levende.
	Askeboks er ikke installeret korrekt	Se efter inde i grillkammeret, om der sidder en aftagelig askeholder under grillkammeret, og at den er lukket helt. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne for askeopbygning, korrekt fastgørelse af spændelåsen og korrekt installation. Kontakt kundeservice for at få en reservedel, hvis den er beskadiget.
	Mangel på brændsel, dårlig brændselskvalitet eller tilstoppet tilføringssystem	Kontroller beholderen for at kontrollere, at brændstofniveauet er tilstrækkeligt, og genopfyld, hvis det er lavt. Hvis de hårde træpiller er af dårlig kvalitet, eller hvis de er for lange, kan tilføringssystemet blive tilstoppet. Fjern piller og følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
	Grillsonde (sensor)	Kontroller status for grillsonde (sensor). Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset. Kontakt kundeservice for at få en reservedel, hvis den er beskadiget.
Grilltemperaturen ved lav temperatur er stadig for varm	"P"-indstillingen er for lav	Tryk på "P" SET-knappen, og øg "P"-indstillingen.
Den faktiske temperatur justeres ikke	Grillsonde beskidt	Tjek status for grillsonde. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset.
Grillen danner for meget eller misfarvet røg, og røgen misfarver maden	Ophobning af fedt	Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
	De hårde træpillers kvalitet	Fjern fugtige hårdttræspiller fra tragten. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse for at rense magasinet. Udskift med tørre hårdttræspiller.
	Brændkarret er blokeret	Fjern fugtige træpiller fra brændkarret. Følg klargøringsproceduren til indføringssneglen.
	Utilstrækkeligt luftindtag i blæser	Tjek blæseren. Sørg for, at den er ren, fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset.

DA

Hyppig opblussen	Stegetemperatur	Prøv at lave mad ved en lavere temperatur. Fedt har et flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F, når du tilbereder meget fedtet mad.
	Fedtaflejringer på tilberedelseskomponenter	Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
Fejlkoden "ErH"	Enheden er overophedet, muligvis på grund af fedtbrand eller overskydende brændstof.	Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i tre sekunder for at slukke for enheden, og lad grillen køle af. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne. Efter vedligeholdelsesarbejdet skal du fjerne træpillerne 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.
Fejlkoden "ErP"	Grillmålerledningen opretter ikke forbindelse.	Fjern adgangspanelet, og kontroller for skader på grillsondeledningerne. Afbryd og tilslut grillsondestikkene til kontrolkortet igen.
	Grillmåleren er i stykker	Grillsonden skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at få en erstatning.
"ErL" fejlkode	Grillen kan ikke gennemføre en startcyklus.	Kontroller korrekt placering af madlavningskomponenter. Kontroller magasinet for tilstrækkeligt brændsel, eller om der er en forhindring i fødersystemet. Fjern træpillerne, og følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse. Kontroller grillsonden (sensoren) for at bekræfte, om den faktiske temperatur er korrekt og nøjagtig. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset. Kontroller tændingsplacering og at den opvarmer korrekt. Ved ekstrem kulde kræver grillen muligvis endnu en opstart. Sluk grillen, vent, og tænd derefter igen. Kontroller blæseren. Sørg for, at den fungerer korrekt. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset.
"NoP" fejlkode	Forkert tilslutning ved tilslutningsstik	Fjern 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	Tjek for tegn på beskadigelse af ledningerne i stegetermometeret. Hvis de er beskadigede, skal du ringe til kundeservice for at bestille en reservedel.
	Defekt kontrolkort	Kontrolkortet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for en reservedel.
Fejlkoden "Err", hvor ikonet Indføringssnegl blinker	Motor til indføringssnegl er gået i stå, opretter ikke forbindelse	Fjern tilberedelseskomponenterne fra hovedtønden. Tænd for enheden, og efterse indføringssneglens fremføringssystem. Kontroller visuelt, at indføringssneglen smider træpiller ind i brændkarret. Fjern indføringssneglens motorstik fra kontrolpanelet, og indsæt det igen. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
Fejlkoden "Err", hvor ikonet Tænder blinker	Tænder fungerer ikke korrekt og opretter ikke forbindelse	Fjern tilberedelseskomponenterne fra hovedtønden. Tænd for enheden, og efterse tænderen. Kontrollér visuelt, at tænderen fungerer, ved at placere hånden over brændkarret og mærke efter varme. Bekræft visuelt, at tænderen er justeret i forhold til hullet i brændkarret, og åbn for at tænde træpiller. Fjern tænderens stik fra kontrolpanelet, og indsæt det igen. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
	Fejl ved tænder	Tænder skal udskiftes. Kontakt kundeservice for udskiftningsdel.
"Err"-fejlkode med blinkende blæserikon	Blæseren fungerer ikke korrekt og opretter ikke forbindelse	Tjek blæseren. Kontroller, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Fjern adgangspanelet (se Strømskema for diagram), og kontroller for eventuelle skader på blæserledningerne. Afbryd og tilslut blæserstikket til kontrolkortet igen. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse, hvis blæserbladene er snavsede.
Fejlkoden "Err", hvor ikonet Træpiller blinker	Mangel på brændstof, dårlig brændstofkvalitet, grillen forbliver ikke tændt	Kontroller, at brændselsniveauet i magasinet er tilstrækkeligt, og fyld op, hvis det er lavt. Hvis de hårde træpiller er af dårlig kvalitet, eller hvis de er for lange, kan tilføringssystemet blive tilstoppet. Fjern træpillerne, og følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse.

TRÅDDIAGRAM	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINEL EFFEKT	250W
HASTIGHED FOR BRÆNDSELSINDTAG	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

BEMÆRK:: Elektriske komponenter, bestået af produktsikkerhedstest- og certificeringstjenester, overholder en testtolerance på ± 5-10 procent.



INDEKS

W	hvid
Y	gul
P	lilla
R	rød
K	sort
G	grøn
S	sølv

HAR DU BRUG FOR HJÆLP?

Live-chat med kundeservice, hvis du har tekniske og servicerelaterede spørgsmål.

#12001

DA

RESERVEDELE

Kontakt din lokale forhandler, eller besøg os online for at få et komplet reservedelskatalog.

GARANTI

VILKÅR OG BETINGELSER

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fremstillet af Dansons US, LLC., har 5 års garanti mod defekter og udførelse på alle dele og en 5 års garanti på elektriske komponenter i dette produkt. Dansons US, LLC. garanterer, at alle dele er fri for defekter i materiale og håndværk under normal brug og betingelser for hele brugs- og ejerperioden for den oprindelige køber.

Der er ingen anden eller yderligere garanti, der gælder for dette produkt.
Denne garanti gælder ikke:

- Hvis det ikke er muligt at fremlægge bevis for købet, og efter at garantien er udløbet.
- til skader eller defekter som følge af slitage, såsom ridser, buler, buler, skår eller mindre kosmetiske revner. Disse æstetiske ændringer af produktet påvirker ikke dets ydeevne.
- Hvis dit produkt ikke er blevet installeret, betjent, rengjort og vedligeholdt i nøje overensstemmelse med den medfølgende produktmanual. Garantien dækker ikke skader eller brud på grund af forkert brug, forkert håndtering eller tilpassede ændringer.
- til rust eller oxidering, medmindre der er tab af strukturel integritet på grillkomponenten. Selv ved at bruge materialer, der modstår rust, kan de beskyttende belægninger kompromitteres af forskellige stoffer og tilstande uden for producentens kontrol. Høje temperaturer, overdreven fugtighed, klor, industrielle dampe, gødning, græsplænepesticider og salt er nogle af de stoffer, der kan påvirke metalbelægninger.
- For skader eller defekter, der opstår under kommerciel brug, udlejningsbrug eller enhver brug, som produktet ikke er beregnet til.
- For skader eller defekter, der overstiger produktets pris.
- For skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet af en uautoriseret forhandler af Pit Boss®.

DA

I garantiperioden forpligter Dansons US, LLC. sig til at levere en erstatning for defekte og/eller defekte komponenter og vil ikke opkræve betaling for reparation eller udskiftning af dele, der returneres, fragt forudbetalt, hvis delen/delene er defekte ved undersøgelse.

Dansons US, LLC. påtager sig intet ansvar, juridisk eller på anden måde, for tilfældige skader eller følgeskader på ejendom eller personer som følge af brugen af dette produkt under eller efter garantiperioden. Alle garantier fra producenten er angivet heri, og der kan ikke gøres krav mod producenten på nogen garanti eller repræsentation. Nogle stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige skader eller følgeskader eller begrænsninger af underforståede garantier, så de begrænsninger eller udelukkelser, der er angivet 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 stat til stat.

REGISTRER DIN GRILL

Registrer dit produkt på mindre end et minut, og få hurtig og nem adgang til en imponerende samling af madlavningskendskab.

Din registrering (købsbevis) sikrer, at du får den bedste garantiservice med dit produkt. I det usandsynlige tilfælde, at der er sikkerhedsproblemer, er det vores hurtige måde at underrette dig på.

MODEL	**PB1250CS / PB1600CS**
SERIENUMMER	
DATO FOR KØB	
KØBT HOS (AUTORISERET FORHANDLER)	



KUNDESERVICE

Hvis du har spørgsmål eller bekymringer om dit produkt, er vores hjælpsomme kundeservice-team ivrige efter at hjælpe dig. Hav dine registreringsoplysninger klar, før du kontakter kundeservice.


TELEFON


LIVE CHAT


APP

DA



PRECAUZIONI IMPORTANTI

**IMPORTANTE, LEGGERE ATTENTAMENTE, CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO.
IL MANUALE DEVE ESSERE LETTO PRIMA DELL'USO!**

IT

LE PRINCIPALI CAUSE DI INCENDIO DEGLI APPARECCHI SONO IL RISULTATO DI UNA SCARSA MANUTENZIONE E DEL MANCATO MANTENIMENTO DELLA DISTANZA RICHIESTA DAI MATERIALI COMBUSTIBILI. È DELLA MASSIMA IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO VENGA UTILIZZATO SOLO IN CONFORMITÀ ALLE ISTRUZIONI RIPORTATE DI SEGUITO.

AVVERTENZA: leggere l'intero manuale prima dell'installazione e dell'uso di questo apparecchio elettrico per la combustione di pellet. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare danni alla proprietà, lesioni personali o addirittura la 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. Conservare queste istruzioni.

INFORMATIVA SULLA SICUREZZA

CE CONFORME A EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

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 le autorizzazioni e 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. Deve essere mantenuta una distanza minima di 914 mm (36 pollici) dalle costruzioni combustibili ai lati della griglia e di 914 mm (36 pollici) dalla parte posteriore della griglia alle costruzioni combustibili. **Non installare l'apparecchio su pavimenti combustibili o pavimenti protetti con superfici combustibili a meno che non vengano ottenuti permessi e autorizzazioni adeguati dalle autorità competenti.** Non utilizzare questo apparecchio all'interno, in un'area chiusa o non ventilata, all'interno di case, veicoli, tende, garage. Questo apparecchio a pellet di legno duro non deve essere posizionato sotto un soffitto o un oggetto sospeso infiammabile. Conserva la griglia in un'area sgombra e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

   AVVERTENZA: prestare attenzione a eventuali materiali edili infiammabili, regolare la fiamma per evitare un'eccessiva combustione. In caso di incendio di 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'apparecchio. 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 i cavi di alimentazione elettrica e il combustibile lontano da 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 altro personale qualificato per evitare rischi.

3. Dopo un periodo di conservazione o inutilizzo, controllare che il recipiente di combustione 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 le stagioni di elevata umidità, è necessario prestare attenzione per garantire che l'acqua non penetri nella tramoggia.** Quando sono bagnati o esposti a forte umidità, i pellet di legno duro si espandono notevolmente, si decompongono e possono intasare il sistema di alimentazione. Scollegare sempre l'alimentazione, prima di eseguire qualsiasi intervento di assistenza o manutenzione.

IMPORTANTE! Spegnere sempre l'apparecchio e lasciare che il ciclo di spegnimento venga eseguito. Scollegare l'apparecchio solo al termine del ciclo di spegnimento e/o prima della pulizia. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni, lesioni gravi, incendi, scosse elettriche o morte.

ATTENZIONE: Non trasportare la griglia durante l'uso o mentre la griglia è calda. 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. Rimuovere pentole e padelle mentre l'apparecchio in funzione è incustodito, per ridurre il rischio di incendio.
5. Per evitare che dita, indumenti o altri oggetti entrino in contatto con il sistema di alimentazione della coclea, l'apparecchio è dotato di uno schermo di sicurezza in metallo, montato all'interno della tramoggia. Questa schermata non deve essere rimossa se non indicata dall'Assistenza clienti o da un rivenditore autorizzato.

   ATTENZIONE: Questo apparecchio non è raccomandato per bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto diretta supervisione o istruzione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
6. Alcune parti del barbecue possono essere molto calde e possono verificarsi gravi lesioni. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso.
7. Non allargare i fori del dispositivo di accensione o il recipiente di combustione. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare un rischio di incendio e danni fisici e invalidare la garanzia.
8. Il prodotto può presentare spigoli o punte taglienti. Il contatto può causare lesioni. Maneggiare con cura.

SMALTIMENTO DELLE CENERI

Le ceneri devono essere riposte in un contenitore di metallo con un coperchio ermetico. 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 interramento 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 DURO

Questo apparecchio per la cottura a pellet è progettato e approvato solo per il legno duro pellettizzato completamente naturale. La combustione di qualsiasi altro tipo di combustibile in questo apparecchio invaliderà la garanzia e l'informativa sulla sicurezza. Utilizzare esclusivamente il pellet di legno specificato dal produttore. Non utilizzare pellet che, secondo quanto riportato sull'etichetta, contiene additivi. I pellet di legno duro 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. Il pellet potere calorifico medio in 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), il contenuto di ceneri < dell'1%.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai benzina, carburante per lanterne a benzina, cherosene, liquido per accendini a carbone o liquidi simili per accendere o "rinfrescare" un fuoco in questo apparecchio. Durante l'uso, tenere questi liquidi lontano dall'apparecchio.

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

Contatta il tuo rivenditore locale sulla qualità del pellet nella tua 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

Creosoto: formazione e necessità di rimozione. Quando brucia, produce fumo nero con un residuo anch'esso di colore nero. Quando i pellet di legno vengono bruciati lentamente, producono catrame e altri vapori organici che, combinandosi con l'umidità espulsa, formano il creosoto. I vapori di creosoto si condensano nella canna fumaria e nella cappa di scarico relativamente fredde in presenza di un fuoco a combustione lenta. Di conseguenza, i residui di creosoto si accumulano sul rivestimento della canna fumaria e sulla cappa di scarico. Quando si accende, il creosoto produce un fuoco estremamente caldo.

Il condotto del grasso deve essere ispezionato almeno due volte l'anno per determinare quando si è verificato l'accumulo di grasso e/o creosoto. Quando il grasso o il creosoto si è accumulato, deve essere rimosso per ridurre il rischio di incendio.

MONOSSIDO DI CARBONIO

Seguire le seguenti linee guida per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utilizzatore della griglia, la sua famiglia o altre persone:

- Riconoscere i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono provocare perdita di coscienza e morte.
- Rivolgiti a un medico se tu o altri sviluppate sintomi di raffreddore o influenza durante la cottura o nelle vicinanze dell'apparecchio. 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.

CORRETTO SMALTIMENTO DI QUESTO PRODOTTO



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e ritiro o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo si assicurerà che il prodotto venga riciclato nel rispetto dell'ambiente." - Direttiva 2002/96/CE

SOMMARIO

Precauzioni importanti 78

Contenuto della confezione 81

Specifiche 81

Informazioni sulla griglia 82

Scheda di controllo 83

Funzionamento 84

- Configurazione
- Connessione all'app
- Impostazione della temperatura
- Utilizzo delle sonde per carne
- Adescamento della coclea
- Primo utilizzo (sterilizzazione)
- Utilizzo regolare
- Cucina e affumicatura a caldo
- Affumicatura a basse temperature
- Spegnimento
- Altre funzioni

Cura e manutenzione 90

Risoluzione dei problemi 92

Garanzia 95

- Termini e condizioni
- Registra la tua griglia
- Assistenza clienti

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	
1 x	GRIGLIA E PARTI
1 x	CONFEZIONE BLISTER DELLA VITERIA
2 x	SONDE PER CARNE
1 x	GUIDA DI MONTAGGIO
1 x	MANUALE D'USO

IT

PB1250CS	
FONTE DI ALIMENTAZIONE	CA 220-240 V, 50 Hz
POTENZA NOMINALE	250W
TIPO DI COMBUSTIBILE	PELLET DI LEGNO DURO
CAPACITÀ COMBUSTIBILE	11,8 KG/26 LIBBRE
INTERVALLO DI TEMPERATURA	82-260 °C/180-500 °F
DIMENSIONI	1.438 X 871 X 1.262 MM/ 56,6 X 34,3 X 49,6 POLLICI
PESO	83,6 KG/184,3 LB

PB1600CS	
FONTE DI ALIMENTAZIONE	CA 220-240 V, 50 Hz
POTENZA NOMINALE	250W
TIPO DI COMBUSTIBILE	PELLET DI LEGNO DURO
CAPACITÀ COMBUSTIBILE	11,8 KG/26 LIBBRE
INTERVALLO DI TEMPERATURA	82-260 °C/180-500 °F
DIMENSIONI	1.600 X 871 X 1.262 MM/ 62,9 X 34,3 X 49,6 POLLICI
PESO	93,08 KG/205,20 LIBBRE



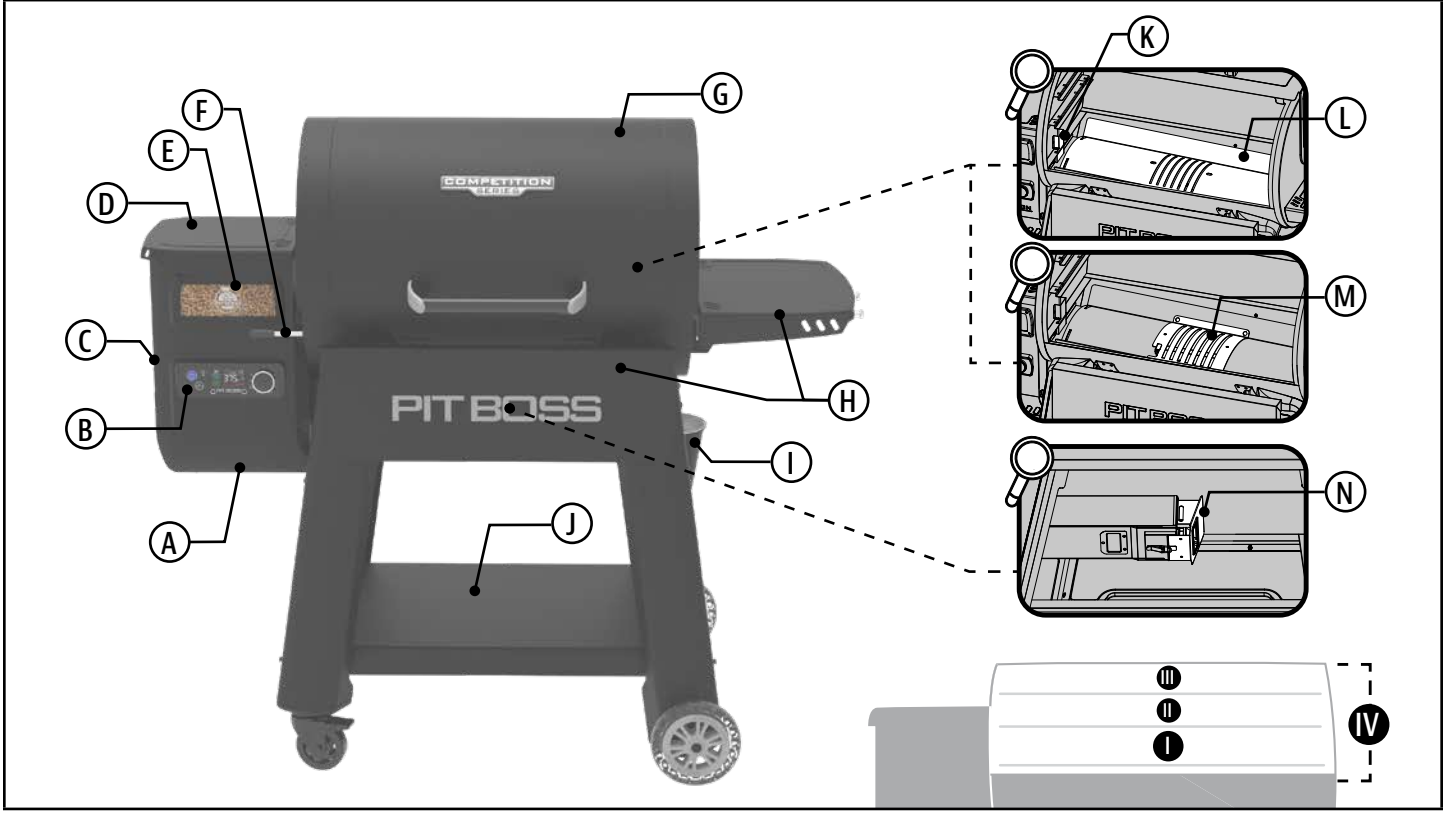
PAESI BASSI
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

STATI UNITI
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

CONOSCERE LA TUA GRIGLIA



A Pannello di accesso
Rimuovere il pannello di accesso per accedere ai componenti elettrici per la riparazione e la manutenzione.

B Scheda di controllo
Il sistema di controllo che gestisce l'alimentazione del pellet, la ventola a velocità variabile e le impostazioni ambientali regolabili.

C Maniglia tramoggia
Utilizzare questa maniglia incassata sulla tramoggia per inclinare e spostare la griglia da un'area all'altra.

D Tramoggia
Una tramoggia più grande per un'intera sessione di affumicatura. Lo schermo di protezione della tramoggia rompe eventuali grumi di carburante quando viene aggiunto.

E Vetro spia della tramoggia
Osserva facilmente il livello dei pellet nella tramoggia senza dover aprire continuamente il relativo coperchio.

F Barra di regolazione Flame Broiler™
Regolare la piastra di scorrimento del parafiamma in modo sicuro e semplice spostando la barra a destra o a sinistra.

G Coperchio della griglia roll-top
Poco ingombrante e facile da sollevare, il coperchio roll-top si ritrae all'indietro per accedere al contenuto del cibo nella griglia. Aprire a metà per una presa rapida, riducendo al minimo la perdita di calore.

H Ripiani anteriori e laterali
I comodi ripiani aggiungono ampio spazio per la preparazione del cibo e forniscono ganci per gli strumenti per grigliare.

I Secchiello di raccolta grasso di facile accesso
Cattura il grasso di cottura dalla griglia per mantenere pulita l'area di cottura. Si rimuove facilmente dal beccuccio del carrello.

J Carrello con fondo aperto
Il design robusto e aperto del carrello è perfetto per tenere lontani da terra gli attrezzi da barbecue e i condimenti.

K Sonda della griglia (sensore)
Questo pezzo verticale di acciaio inossidabile misura la temperatura interna dell'unità. Quando la temperatura viene regolata sulla scheda di controllo, la sonda della griglia leggerà la temperatura all'interno dell'unità e consentirà di regolare la temperatura target desiderata.

L Piastra principale Flame Broiler™
Rosolare e cuocere alla griglia a proprio piacimento con fiamma diretta sul recipiente di combustione. Si ottengono linee scure sulla carne proprio come sulle bistecche al ristorante.

M Piastra di scorrimento Flame Broiler™
Il calore indiretto, o cottura a convezione, è possibile quando la piastra scorrevole copre le fessure della piastra principale. Infondi più sapore in grandi tagli di carne o cibi delicati con calore indiretto.

N Recipiente di combustione rimovibile
Rilasciare facilmente il fermo della fibbia per rimuovere il recipiente di combustione, togliere la cenere e riposizionarlo. Tenere ben saldo il fermo della fibbia per evitare la dispersione di calore durante l'uso.



ZONA COTTURA

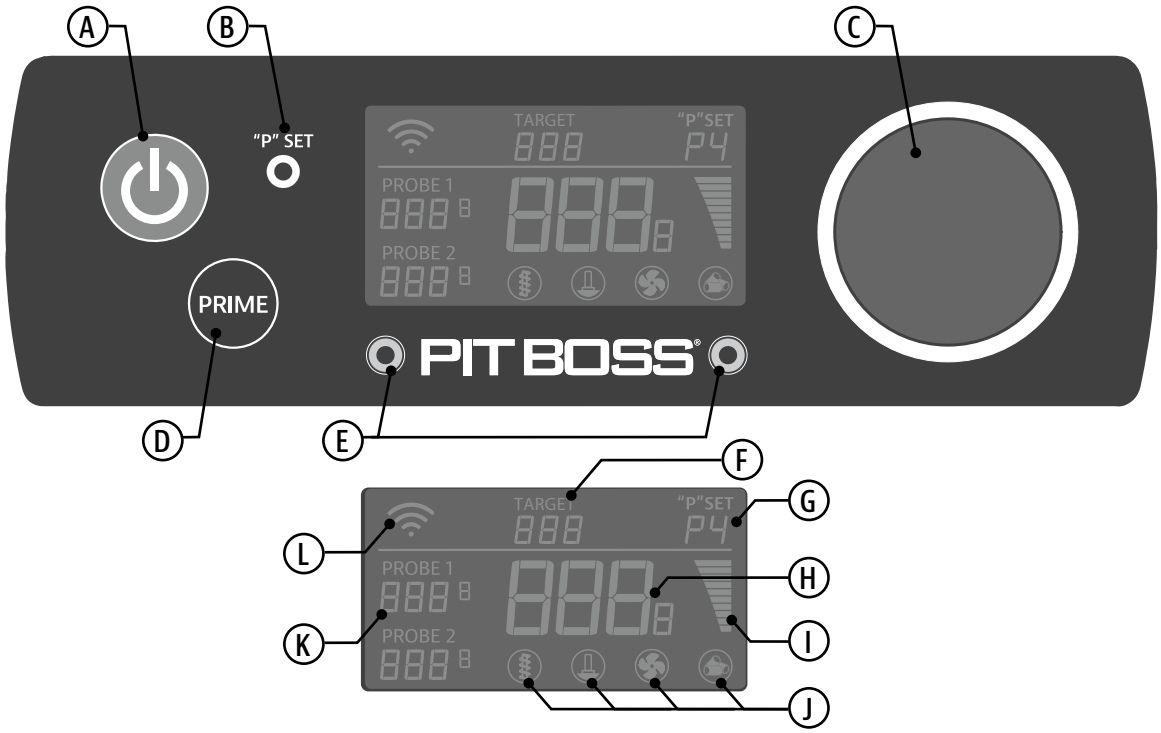
PB1250CS

I	3.487 CM²/ 540,4 POLLICI²
II	2.800 cm²/ 434,1 pollici²
III	2.200 cm²/ 341,0 pollici²
IV	8.487 cm²/ 1.315,5 pollici²

PB1600CS

I	4.183 CM²/ 648,4 POLLICI²
II	3.360 cm²/ 520,8 pollici²
III	2.640 CM² / 409,2 POLLICI²
IV	10.183 cm²/ 1.578,4 pollici²

SCHEDA DI CONTROLLO



A Pulsante di alimentazione
Premere una volta per accendere. Tenere premuto per tre secondi per spegnere. Il pulsante si illuminerà di blu se l'unità è collegata a una fonte di alimentazione.

B Pulsante di impostazione "P"
Utilizzare questo pulsante quando la manopola del controller è impostata sull'impostazione della temperatura più bassa. L'impostazione "P" controlla direttamente la velocità di ciclo della coclea che introduce i pellet nel recipiente di combustione.

C Manopola del controller
Aumentare o diminuire il valore della temperatura. Premere per attivare una modifica del valore, ruotare per selezionare il valore, quindi premere di nuovo per selezionare/accettare un nuovo valore.

D Pulsante Prime
Tenere premuto il pulsante per consentire un maggiore afflusso di pellet nel recipiente di combustione.

E Porte di connessione della sonda carni
Inserire l'estremità dell'adattatore di una sonda carni in una porta di connessione. Sul display verrà visualizzata la lettura della sonda carni selezionata.

F Temperatura TARGET
Visualizza la temperatura target desiderata. Questa è la temperatura che viene selezionata ruotando la manopola del controller.

G Ciclo "P" SET
Visualizza la velocità di ciclo dell'impostazione "P" scelta. La velocità di ciclo viene selezionata premendo leggermente il pulsante di impostazione "P", passando da P0 a P7.

H Temperatura EFFETTIVA
Visualizza la temperatura effettiva dall'interno del Cilindro principale. La lettura viene effettuata dalla sonda della griglia (sensore).

I Misuratore di intensità del fuoco
Visualizza l'intensità della temperatura effettiva del fuoco nel recipiente di combustione, che passa dal blu al rosso. Il colore cambia quando viene regolata la temperatura di cottura desiderata.

J Icone di funzionamento
Un'icona solida è visibile quando un componente è in funzione. Quando un'icona lampeggia, si è verificato un errore. Per assistenza, vedere Risoluzione dei problemi.

K Letture della sonda carni
Visualizza la lettura della temperatura della sonda carni (o delle sonde) collegate. Il display corrisponde alla porta di collegamento a innesto selezionata.

L Icona di connettività
Indica una connettività con Wi-Fi. Durante la ricerca della connessione, l'icona lampeggerà. Una volta stabilita la connessione, l'icona rimarrà fissa.

CI SONO DOMANDE?

È possibile consultare online le domande frequenti (FAQ) più comuni o aprire una chat dal vivo con l'Assistenza clienti.

#12001

IT

OPERAZIONE

CONFIGURAZIONE

IT

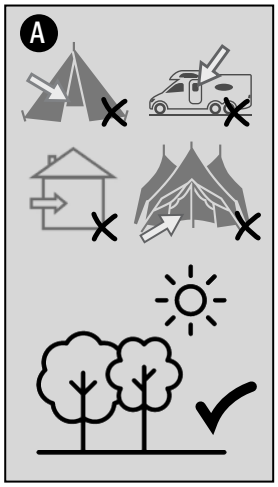
1. Con tutti gli elettrodomestici da esterno, le condizioni atmosferiche esterne giocano un ruolo importante nelle prestazioni della griglia e nel tempo di cottura necessario per perfezionare i pasti. Questo apparecchio a pellet di legno non deve essere posizionato sotto un soffitto o oggetti infiammabili sospesi **(A)**. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

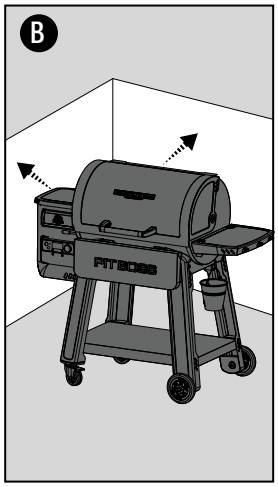
   Tutte le unità Pit Boss® devono mantenere una distanza minima di 914 mm (36 pollici) dalle costruzioni combustibili e questa distanza deve essere mantenuta mentre la griglia è operativa. (B)

2. 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 alla guida di montaggio.

   Se una parte è mancante o danneggiata, non tentare di assemblare. Contattare il rivenditore o l'assistenza clienti Pit Boss® per le parti.

3. Assemblare l'unità seguendo le istruzioni della guida di montaggio.





CONNESSIONE ALL'APP

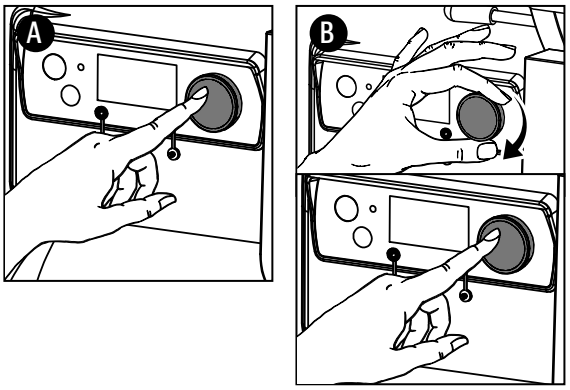
L'app ti consentirà di controllare e monitorare le temperature dell'affumicatore e della sonda carni dal tuo dispositivo mobile. Goditi i vantaggi che la connettività mobile Pit Boss® ha da offrire! Seguire queste istruzioni relative alla connessione dell'affumicatore all'app Pit Boss® con un dispositivo Android™ o iOS®:

1. Scarica l'app Pit Boss®. Apri l'app e consenti l'abilitazione del Wi-Fi per la configurazione. I nuovi utenti devono creare un account e seguire le istruzioni per accedere.
2. Entro la portata del Bluetooth® o del Wi-Fi (9 m/30 piedi), l'app Pit Boss® rileva automaticamente l'affumicatore. Seleziona il tuo modello di affumicatore. Se l'affumicatore non viene visualizzato sullo schermo, assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione e che sia accesa.
3. Assegnare un nome all'affumicatore (ad es. Il mio affumicatore) nell'app e selezionare “Connect” (Connetti) nella parte inferiore dello schermo. In questo modo il modello di affumicatore viene salvato nel menu dei dispositivi.
4. Dal menu della griglia, trova il tuo affumicatore appena nominato e seleziona i controlli della griglia in basso. Questo ti mostrerà la schermata di controllo per la tua unità.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

La sonda grill misura la temperatura interna del grill. Quando la temperatura target viene regolata, la sonda della griglia legge la temperatura effettiva all'interno del cilindro della griglia e si regola alla temperatura target desiderata. Per regolare la temperatura target desiderata della griglia, attenersi alla seguente procedura:

1. Premere la manopola del controller. La temperatura target lampeggerà per indicare che è attiva. **(A)**
2. Ruotare la manopola del controller per modificare il valore della temperatura target alla temperatura desiderata. Una volta raggiunta la temperatura target desiderata, premere la manopola del controller per confermare. **(B)**



IT

USO DELLA SONDA CARNI

La sonda carni misura la temperatura interna di un taglio di carne. Collegare l'adattatore della sonda carni alla porta di connessione della sonda carni e assicurarsi che sia completamente inserito facendolo scattare in posizione. Inserire la sonda carni in acciaio inossidabile nella parte più spessa della carne e la temperatura interna viene visualizzata sullo schermo del display della scheda di controllo.

NOTA: Assicurarsi che la sonda carni e i cavi della sonda carni evitino il contatto diretto con la fiamma o il calore eccessivo. per non danneggiare la sonda carni. Quando non è in uso, scollegare e mettere da parte per mantenere una sonda carni protetta e pulita.

ADESCAMENTO DELLA COCLEA

La prima volta che si utilizza la griglia o ogni volta che i pellet si esauriscono nella tramoggia, è necessario adescare la coclea. Se non è adescata, la griglia si disattiva prima che i pellet vengano bruciati e il fuoco non si accende. Per adescare la coclea, procedere come segue:

1. Aprire il coperchio della tramoggia. Assicurarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia o che ostruiscano il sistema di alimentazione della coclea.
2. Rimuovere tutti i componenti di cottura dall'interno della griglia. Individua il recipiente di combustione nella parte inferiore della griglia a pellet.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione.
4. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità. In questo modo si avvia il ciclo di avvio.
    - Verificare che si senta la coclea ruotare. Posizionare la mano al di sopra del recipiente di combustione e cercare di percepire lo spostamento d'aria. NON mettere le mani o le dita all'interno del recipiente di combustione, ciò può causare lesioni.
    - Dopo circa un minuto, si dovrebbe sentire l'odore del dispositivo di accensione in funzione e percepire l'aria che diventa più calda sopra il recipiente di combustione. La punta del dispositivo di accensione non è di colore rosso incandescente, ma diventerà estremamente calda e può causare ustioni. Non toccare il dispositivo di accensione.
5. Una volta verificato il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, spegnere la griglia.
6. Riempire la tramoggia con pellet per barbecue di legno duro naturale.
7. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità. In questo modo verrà avviato il ciclo di avvio.
8. Tieni premuto il pulsante Prime finché non vedi i pellet cadere dalla coclea nel recipiente di combustione. Ora puoi rilasciare il pulsante Prime.
9. Ora puoi spegnere la griglia. Assicurarsi di lasciare la griglia collegata alla presa di corrente fino al termine del ciclo di raffreddamento. Una volta spenta la ventola, la griglia ha completato il ciclo di spegnimento ed è possibile scollegare la griglia in sicurezza.
10. Rimontare i componenti di cottura nel cilindro principale.
11. La tua griglia è ora preparata e pronta per l'uso! Se si tratta del primo utilizzo della griglia, procedere con la sterilizzazione della griglia.

PRIMO UTILIZZO (STERILIZZAZIONE)

Una volta che la coclea è stata adescata e prima di utilizzare la griglia per la prima volta, è importante completare la sterilizzazione della griglia per sterilizzare la griglia e liberarla da eventuali corpi estranei.

1. Seguire le istruzioni per l'uso regolare (di seguito) per accendere l'unità.
2. Ruotare la manopola del controller su qualsiasi temperatura superiore a 176 °C/350 °F (con il coperchio abbassato) per 30-40 minuti.
3. Seguire le istruzioni relative allo spegnimento per spegnere l'unità o procedere con la cottura alla temperatura desiderata.

IT

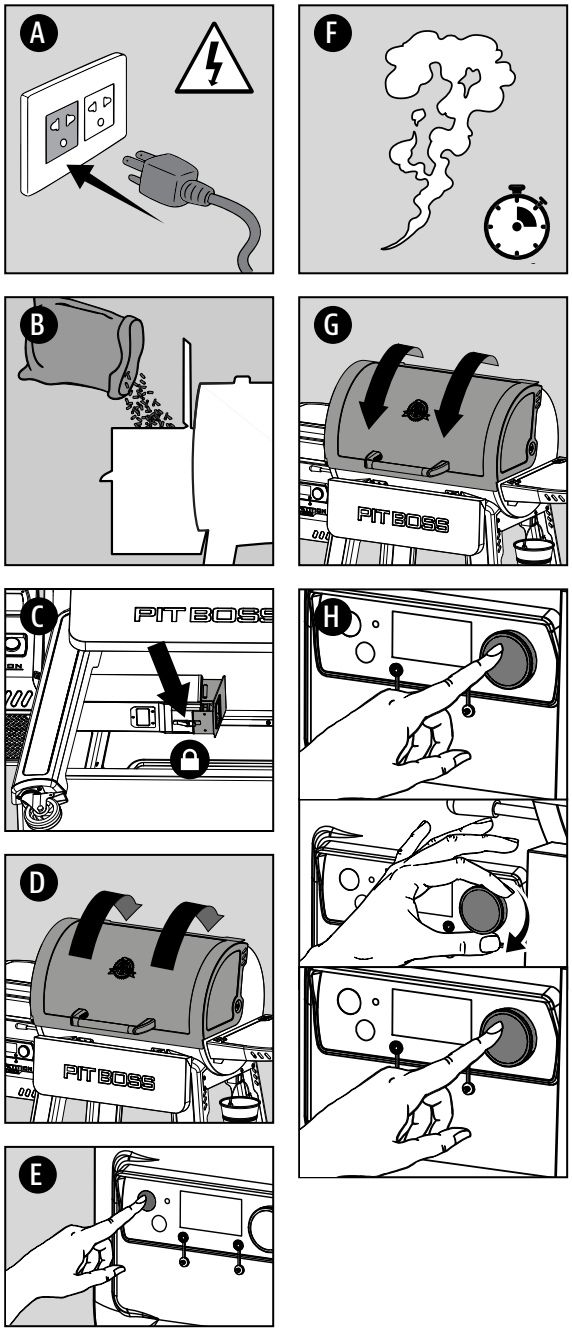
USO REGOLARE

Gli stili di cottura di affumicatura e grigliatura possono darti risultati diversi in base al tempo e alla temperatura. Per ottenere risultati ottimali, annotare ciò che è stato cucinato, a quale temperatura, per quanto tempo e con quali risultati. Per la prossima volta, regolarsi in base ai propri gusti. Man mano che si prende confidenza con la griglia, è consigliabile posizionare un termometro all'aperto vicino all'area di cottura. Ci si perfeziona con la pratica.

Le letture della temperatura sulla scheda di controllo potrebbero non corrispondere esattamente al termometro. La temperatura di cottura è influenzata dai seguenti fattori: temperatura ambientale esterna, quantità e direzione del vento, qualità del pellet utilizzato, apertura del coperchio e quantità di cibo da cuocere.

Seguire questi passaggi per un uso regolare della griglia:

1. Verificare che la coclea sia innescata. In caso contrario, adescare la coclea.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione con messa a terra. **(A)**
3. Apri il coperchio del serbatoio per controllare il livello di pellet. Se necessario, riempire con pellet di legno duro naturale per barbecue. **(B)**
4. Controllare il fermo della fibbia sul fondo del cilindro principale per accertarsi che sia fissato (bloccato) per assicurare il recipiente di combustione. **(C)**
5. Aprire il coperchio della griglia. **(D)**
6. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità. **(E)** In questo modo si attiverà il ciclo di avvio:
   - Il sistema di alimentazione della coclea inizierà a girare e la ventola fornirà aria al recipiente di combustione.
   - **Il coperchio deve rimanere aperto durante il ciclo di avviamento.**
   - La griglia inizia a produrre fumo durante il ciclo di avvio. **(F)** 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.
7. Una volta che il fumo bianco e denso si è dissipato, il ciclo di avviamento è completo. Chiudere il coperchio della griglia. **(G)**
8. Premere la manopola del controller. Ruotare la manopola del controller per impostare il valore della temperatura target sulla temperatura desiderata. Una volta raggiunta la temperatura target desiderata, premere nuovamente la manopola del controller per confermare e iniziare a grigliare. **(H)**



COTTURA E AFFUMICATURA A CALDO

Gli stili di cottura di affumicatura e grigliatura possono dare risultati diversi in base al tempo e alla temperatura. L'arte dell'affumicatura a caldo comporta tempi di cottura più lunghi, ma produce un sapore più naturale di legno duro (e un ricercato anello di fumo) sulle carni. Temperature di cottura più elevate comportano un tempo di cottura più breve, con conseguente riduzione dell'aroma di affumicatura.

Per ottenere i migliori risultati, lasciare riposare le carni dopo la cottura. In questo modo i succhi naturali migrano di nuovo nella fibra della carne, ottenendo un taglio molto più succoso e saporito. I tempi di riposo possono andare da un minimo di 3 minuti a un massimo di 60 minuti, a seconda delle dimensioni della proteina.

IT

TIPO DI CARNE	TEMPERATURA DI COTTURA	TEMPO PREVISTO	TEMP. TARGET
POLLAME			
Tacchino (intero)	110 °C / 225 °F	30-35 MIN/LB	74 °C / 165 °F
Pollo (intero)	190 °C / 375 °F	3-4 ore	74 °C / 165 °F
Cosce, petto	190 °C / 375 °F	1-2 ORE	74 °C / 165 °F
Piccoli uccelli da selvaggina	190 °C / 375 °F	1-2 ORE	74 °C / 165 °F
Anatra	135 °C / 275 °F	2-3 ORE	74 °C / 165 °F
MAIALE			
Prosciutto (intero)	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LB	71 °C / 160 °F
Arrosto	190 °C / 375 °F	3-4 ore	74 °C / 165 °F
Costine	120 °C / 250 °F	4 H	88 °C / 190 °F
Costolette di maiale	95 °C / 200 °F	3-4 H	88 °C / 190 °F
Filetto	110 °C / 225 °F	1,5 H	82 °C / 180 °F
Spalla di maiale	110 °C / 225 °F	1,5 H/LB	90-98 °C/195-210 °F
MANZO			
Bistecca	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Filetto	110 °C / 225 °F	2-3 ORE	60 °C / 140 °F
Arrosto	110 °C / 225 °F	3-4 ore	63 °C / 145 °F
Costine	110 °C / 225 °F	3-4 ore	79 °C / 175 °F
Costolette di manzo	120 °C / 250 °F	15-20 MIN/LB	57 °C / 135 °F
Petto e punta di petto	110 °C / 225 °F	1 H/LB	90-98 °C/195-210 °F
SELVAGGINA			
Filetto	110 °C / 225 °F	1-2 H/LB	74 °C / 165 °F
Arrosto	120 °C / 250 °F	1-2 H/LB	74 °C / 165 °F
PESCE E FRUTTI DI MARE			
Filetti	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C/145 °F
Salmone (intero)	95 °C / 200 °F	2-3 ORE	63 °C/145 °F
Aragosta	95 °C / 200 °F	2-3 ORE	63 °C/145 °F



Fotografare questo grafico come riferimento. Puoi ringraziarci più tardi!

AFFUMICATURA A BASSE TEMPERATURE

Ruotando la manopola del controller sull'impostazione della temperatura più bassa (82°C / 180°F) e utilizzando il valore impostato "P" è possibile controllare direttamente la velocità di ciclo dei pellet che alimentano il recipiente di combustione. Controllando il valore impostato "P", l'utente può infondere più sapore di fumo nei propri cibi a una bassa temperatura di cottura. È utile anche quando si cucina a basse temperature quando l'unità è fortemente influenzata dalle condizioni atmosferiche esterne. Poiché le condizioni ambientali possono influenzare la temperatura interna di cottura del grill, possono esserci picchi e valli più alti nelle letture della temperatura, ma imparare a utilizzare il valore di impostazione "P" in base alla propria posizione geografica è molto vantaggioso.

IMPORTANTE: Non premere troppo forte il pulsante "P" SET, poiché ciò potrebbe causare danni. È necessaria solo una leggera pressione.

Il valore predefinito dell'impostazione P è P-4. Con questa impostazione, ad esempio durante il ciclo di avvio, la griglia alimenta i pellet per 18 secondi e fa una pausa di 115 secondi. Nella maggior parte dei casi, per l'impostazione P si consiglia di mantenere il valore predefinito.

Seguire la tabella di seguito relativa all'impostazione P:

VELOCITÀ DI CICLO DELLA COCLEA (SECONDI)

VALORE IMPOSTATO "P"	ALIMENTAZIONE	TEMPO DI PAUSA	TEMPERATURA ESTERNA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	avvio / valore predefinito
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Aumentando l'impostazione P a P-5, P-6 o P-7 si aumenta il tempo di pausa tra ogni alimentazione di pellet al recipiente di combustione. Un'impostazione P più alta va utilizzata in ambienti più caldi quando si desidera affumicare a caldo, ma la temperatura ambientale esterna può amplificare la temperatura di cottura all'interno della griglia.

NOTA: Monitora attentamente il tuo recipiente di combustione, poiché aumentare troppo o troppo rapidamente l'impostazione P potrebbe far spegnere completamente il fuoco.

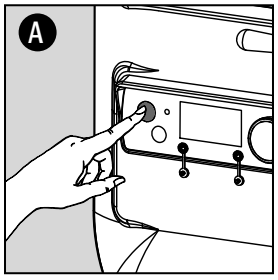
Abbassando l'impostazione P a P-3, P-2, P-1 o P-0 si ridurrà il tempo di pausa tra ogni alimentazione di pellet al recipiente di combustione. Un'impostazione P più bassa va utilizzata per compensare le temperature più basse, quando la temperatura ambientale esterna può ridurre o indebolire l'intensità del calore prodotto all'interno della griglia. L'abbassamento dell'impostazione P può anche ridurre al minimo le oscillazioni di temperatura in condizioni meteorologiche esterne variabili.

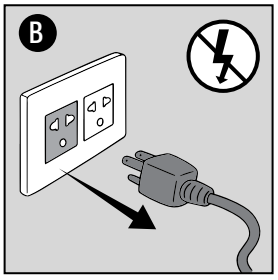
SPEGNIMENTO

Seguire questi passaggi per spegnere in sicurezza la griglia:

1. Tenere premuto il pulsante di accensione per tre secondi per spegnere l'unità. **(A)**
   - Il grill inizierà il suo 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.
2. Una volta completato il ciclo di spegnimento (la ventola si spegne), scollegare il cavo di alimentazione. **(B)**

   IMPORTANTE! Spegnere sempre l'apparecchio e lasciare che il ciclo di spegnimento venga eseguito. Scollegare l'apparecchio solo al termine del ciclo di spegnimento e/o prima della pulizia. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni, gravi infortuni, incendi, scosse elettriche o morte.





ALTRE FUNZIONI

Commutazione delle unità di temperatura

1. Tenere premuto il pulsante di impostazione "P" per due secondi e l'unità di temperatura cambierà da Celsius (°C) a Fahrenheit (°F).
2. Ripetere per passare nuovamente a Celsius (°C).

Suggerimenti relativi alla sonda carni

La sonda carni misura la temperatura interna della carne nella griglia, in modo simile al forno interno. Con più sonde carni si ottengono più letture!

- Inserire una sonda carni nella parte più spessa della carne.
- Quando non si utilizza la sonda carni, scollegarla dalla porta di connessione e riporla per mantenerla pulita e protetta.

Adescamento per un recupero rapido

Usa il pulsante Prime per attivare un'alimentazione extra di pellet al recipiente di combustione.

- Si può ricorrere a questa operazione per introdurre più combustibile prima di aprire il coperchio del cilindro per un rapido recupero del calore.
- Utilizzare durante l'affumicatura lenta per rendere più intenso e deciso il gusto affumicato. Un'alimentazione extra di pellet aggiungerà un'esplosione di bontà affumicata!



CI SONO DOMANDE?

È possibile consultare online le domande frequenti (FAQ) più comuni o aprire una chat dal vivo con l'Assistenza clienti.

#12001



CURA E MANUTENZIONE

IT

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

Interno della griglia

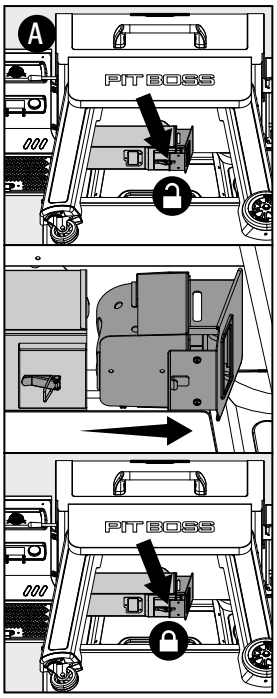
- Nella parte inferiore del cilindro della griglia è presente una funzione di pulizia delle ceneri, che consente di accedere facilmente per rimuovere e pulire il recipiente di combustione. Per procedere con lo svuotamento, rilasciare il fermo della fibbia sul gancio del cassetto delle ceneri. Tenendo la maniglia, far scorrere il cassetto delle ceneri allontanandolo dalla fibbia, quindi tirarlo verso il basso per rimuoverlo. Una volta svuotato, sollevare il cassetto delle ceneri in posizione e inserirlo di nuovo nella parte inferiore del cilindro della griglia, quindi far scorrere il cassetto delle ceneri verso la fibbia. Fissare il gancio del cassetto cenere con il fermo della fibbia per fissarlo. **(A)**

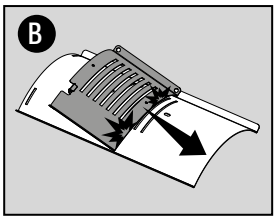
  AVVERTENZA: questa funzione può essere utilizzata solo quando la griglia si è raffreddata.

- Utilizzare una spazzola per la pulizia della griglia per rimuovere il cibo o gli accumuli dalle griglie di cottura. È preferibile eseguire questa operazione quando le parti sono ancora calde dopo la cottura.

- Gli incendi di grasso sono causati da troppi detriti caduti sui componenti di cottura della griglia. Utilizzare la piastra di scorrimento del parafiamma per raschiare la piastra principale e viceversa **(B)**. Rimuovere i detriti dall'interno del cilindro con un aspirapolvere a umido/asciutto. Per una pulizia più profonda, utilizzare Pit Boss® Cleaner & Degreaser per l'interno e l'esterno della griglia.

  IMPORTANTE: per il calore elevato, non coprire i componenti del parafiamma con fogli di alluminio.



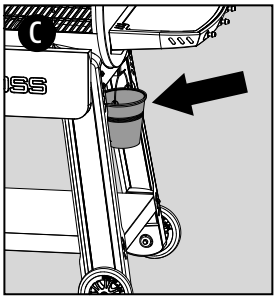


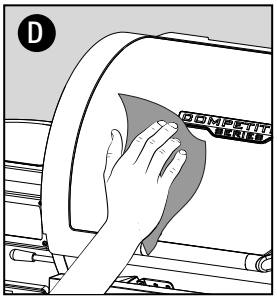
Griglia esterna

- Controlla spesso il secchiello di raccolta grasso e puliscilo se necessario. Tenere conto del tipo di cottura. **(C)**

- Pulisci la griglia dopo ogni utilizzo **(D)**. Utilizzare acqua calda e sapone per rimuovere il grasso. Non utilizzare detergenti per forno, detergenti abrasivi o spugne abrasive per la pulizia sulle superfici esterne della griglia. Tutte le superfici verniciate non sono coperte da garanzia, ma rientrano piuttosto nelle operazioni di manutenzione generale. In caso di graffi sulla vernice, usura o sfaldamento della finitura, tutte le superfici verniciate possono essere ritoccate utilizzando una vernice per barbecue ad alta temperatura.

- Una copertura per griglia è la migliore protezione contro le intemperie e gli 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.



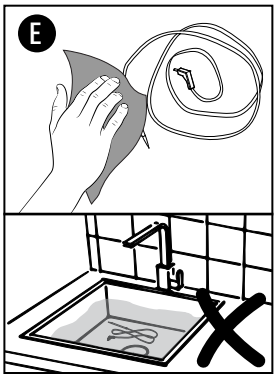


Sonde

- Pulisci la sonda carni dopo ogni utilizzo. I fili della sonda carni non in uso devono essere arrotolati in modo da formare rotoli larghi e allentati. Se attorcigliati o piegati, i fili della sonda possono danneggiarsi. Non introdurre la sonda in lavastoviglie e non immergerla in acqua. I fili interni danneggiati dall'acqua causano il corto circuito della sonda carni e false letture. **(E)**

- Controllare la sonda della griglia (sensore) e la relativa protezione all'interno del corpo della griglia principale sulla parete sinistra e pulire il grasso o i residui eventualmente presenti. **(F)**

- Se una sonda è danneggiata, sostituirla.

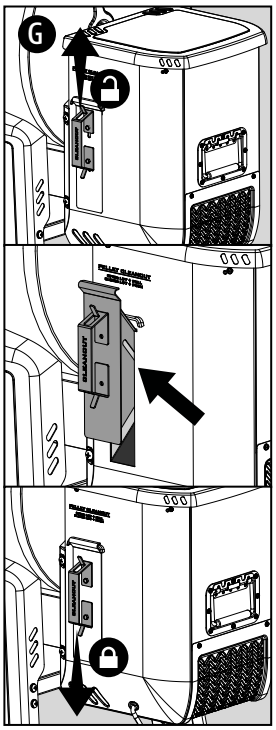


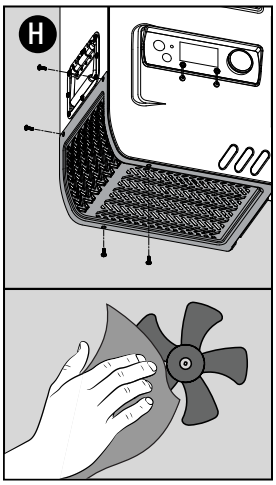


Gruppo tramoggia

- La tramoggia include una funzione di pulizia pellet per consentire una facile pulizia e la possibilità di cambiare i sapori del combustibile a pellet di legno. Per svuotare, individuare lo sportello di pulizia pellet e la maniglia dello sportello sul lato posteriore della tramoggia. Sollevare la maniglia della porta per sbloccarla. Posizionare un secchio pulito e vuoto sotto lo sportello di pulizia e tirare la maniglia dello sportello per aprire la piastra di accesso dello scrocco, consentendo lo svuotamento dei pellet dalla tramoggia. Una volta vuoto, sollevare nuovamente la maniglia della porta per sbloccarla. Spingere nuovamente in posizione la piastra di accesso allo scivolo di caduta. Spingere la maniglia dello sportello verso il basso per chiuderlo. **(G)**

  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.
- Si consiglia di far uscire tutti i pellet dal sistema a coclea se la griglia non verrà utilizzata per un lungo periodo di tempo. A questo scopo è sufficiente azionare la griglia, su una tramoggia vuota, finché nel tubo della coclea non rimangono pellet.
- Controllare e pulire eventuali detriti dalla presa d'aria della ventola, che si trova sul fondo della tramoggia. Una volta rimosso il pannello di accesso, rimuovere con cautela qualsiasi accumulo di grasso direttamente dalle lame della ventola. Usare acqua tiepida e sapone per tagliare la fuliggine e il grasso. Questo garantisce un flusso d'aria pulita sufficiente per il sistema di alimentazione. **(H)**





IT

SCHEDA INFORMATIVA SULLA MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA

ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Fondo della griglia principale	Ogni 5-6 grigliate	Rimuovere i residui in eccesso con una paletta o con un aspirapolvere a umido/secco
Recipiente di combustione	Ogni 2-3 grigliate	Rimuovere i residui in eccesso con una paletta o con un aspirapolvere a umido/secco
Griglie di cottura	Dopo ogni grigliata	Bruciare i residui in eccesso, utilizzare uno scovolo di metallo
Flame Broiler™	Ogni 5-6 grigliate	Raschiare la piastra principale con l'elemento scorrevole, non lavare
Ripiani	Dopo ogni grigliata	Panno e acqua saponata
Secchiello di raccolta grasso	Dopo ogni grigliata	Panno e acqua saponata
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, pulire con un panno e acqua saponata
Sonda della griglia (sensore) e protezione	Ogni 2-3 grigliate	Panno e acqua saponata

Fotografare questo grafico come riferimento.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una corretta pulizia, manutenzione e l'uso di carburante pulito, asciutto e di qualità eviteranno problemi operativi 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.

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

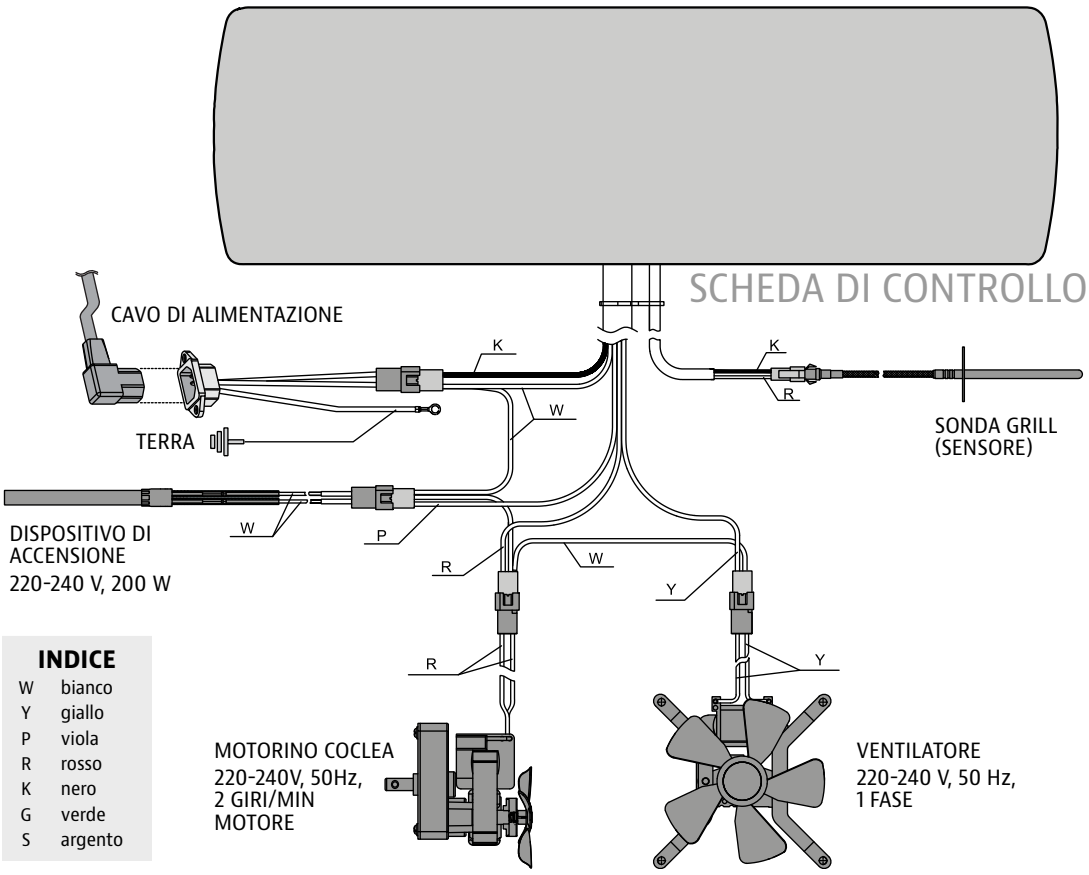
PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Luci spente sulla scheda di controllo	Unità non collegata a una fonte di alimentazione	Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione funzionante. Garantire un servizio di almeno 10 amp. Assicurarsi che tutti i collegamenti dei cavi siano saldamente collegati e asciutti.
	Fusibile bruciato sulla scheda di controllo	Rimuovere il pannello di accesso. Premere le linguette in plastica che fissano la scheda di controllo in posizione e tirare delicatamente il controller all'interno della tramoggia per rilasciare la scheda di controllo. 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. Contatta l'Assistenza clienti per una parte di ricambio.
Il fuoco non si accende nel recipiente di combustione	La coclea non è adescata	Prima di utilizzare l'unità per la prima volta o ogni volta che il serbatoio è completamente svuotato, la coclea deve essere adescata per consentire ai pellet di riempire il tubo della coclea. Se la coclea non è adescata, il dispositivo di accensione si disattiva prima che i pellet raggiungano il recipiente di combustione. Seguire la procedura di adescamento della coclea.
La griglia non raggiunge o non mantiene una temperatura stabile	Flusso d'aria insufficiente nel recipiente di combustione	Controllare che il recipiente di combustione non presenti accumuli di cenere o ostruzioni. 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 eseguiti tutti i passaggi precedenti, avviare la griglia e attendere 10 minuti. Controllare che la fiamma prodotta sia vivida e scoppiettante.
	Cassetto cenere non installato correttamente	Controllare l'interno del cilindro della griglia per verificare che il cassetto delle ceneri rimovibile sottostante abbia una buona tenuta. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione per l'accumulo di cenere, il corretto fissaggio del fermo della fibbia e la corretta installazione. Contattare l'Assistenza clienti per un pezzo di ricambio se danneggiato.
	Mancanza di carburante, scarsa qualità del carburante, ostruzione nel sistema di alimentazione	Controllare la tramoggia per verificare che il livello del carburante sia sufficiente e rabboccare se basso. Se la qualità dei pellet di legno duro è scarsa o la lunghezza dei pellet è troppo lunga, ciò può causare un'ostruzione nel sistema di alimentazione. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.
	Sonda della griglia (sensore)	Controllare lo stato della sonda della griglia (sensore). Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Contattare l'Assistenza clienti per un pezzo di ricambio se danneggiato.
La bassa temperatura della griglia è ancora troppo elevata.	L'impostazione "P" è troppo bassa	Premere il pulsante "P" SET e aumentare l'impostazione "P".
La temperatura effettiva non si regola	Sonda grill sporca	Controllare lo stato della sonda grill. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.
La griglia produce fumo in eccesso o sbiadito, gli alimenti sono scoloriti dal fumo	Accumulo di grasso	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione.
	Qualità del pellet di legno duro	Rimuovere i pellet di legno duro umidi dalla tramoggia. Per la pulizia, seguire le istruzioni di cura e manutenzione. Sostituire con pellet di legno duro secco.
	Il recipiente di combustione è bloccato	Eliminare i pellet di legno duro umidi dal recipiente di combustione. Seguire la procedura di adescamento della coclea.
	Presa d'aria insufficiente per la ventola	Controllare la ventola. Assicurarsi che sia pulito, che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.

Riacutizzazioni frequenti	Temperatura di cottura	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura al di sotto di 176°C / 350°F quando si cucinano cibi molto grassi.
	Accumulo di grasso sui componenti di cottura	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione.
Codice di errore "ErH"	L'unità si è surriscaldata, probabilmente a causa di un incendio di grasso o di un eccesso di combustibile	Tenere premuto il pulsante di accensione per tre secondi per spegnere l'unità e lasciare raffreddare il grill. 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, contatta l'Assistenza clienti.
Codice di errore "ErP"	Il filo della sonda della griglia non fa contatto	Rimuovere il pannello di accesso e verificare la presenza di eventuali danni ai cavi della sonda grill. Scollegare e ricollegare i connettori della sonda della griglia alla scheda di controllo.
	La sonda grill è rotta	La sonda grill deve essere sostituita. Contatta l'Assistenza clienti per una sostituzione.
Codice di errore "ErL"	La griglia non riesce a eseguire il ciclo di avvio	Verificare il corretto posizionamento dei componenti di cottura. Controlla 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 griglia (sensore) e verificare se la temperatura effettiva è corretta e precisa. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare il posizionamento del dispositivo di accensione e verificare che il dispositivo si stia riscaldando correttamente. In caso di freddo estremo, la griglia può richiedere un secondo avvio. Spegnere la griglia, attendere e riaccenderla. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.
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 clienti per ricevere la parte di ricambio.
	La sonda carni è danneggiata	Controllare che i fili della sonda carni non presentino segni di danneggiamento. Se danneggiato, chiamare l'Assistenza clienti per la parte di ricambio.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contatta l'Assistenza clienti per una parte di ricambio.
Codice di errore "Err" con icona della coclea lampeggiante	Il motore della coclea è inceppato e non fa contatto	Rimuovere i componenti di cottura dal cilindro principale. Accendere l'unità e ispezionare il sistema di alimentazione della coclea. Verificare visivamente che la coclea faccia cadere i pellet nel recipiente di combustione. Scollegare e ricollegare il connettore del motore della coclea alla scheda di controllo. Se il funzionamento non è corretto, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o una parte sostitutiva.
Codice di errore "Err" con icona Dispositivo di accensione lampeggiante	Il dispositivo di accensione non funziona correttamente e non fa contatto	Rimuovere i componenti di cottura dal cilindro principale. Accendere l'unità e ispezionare il dispositivo di accensione. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione funzioni posizionando la mano al di sopra del recipiente di combustione e cercando di percepirne il calore. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione sia allineato con il foro del recipiente di combustione e aprirlo per accendere i pellet. Scollegare e ricollegare i connettori del dispositivo di accensione alla scheda di controllo. Se il funzionamento non è corretto, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o una parte sostitutiva.
	Guasto del dispositivo di accensione	Il dispositivo di accensione deve essere sostituito. Contattare l'Assistenza clienti per la parte di ricambio.
Codice di errore "Err" con icona della ventola lampeggiante	La ventola non funziona correttamente e non fa contatto	Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Rimuovere il pannello di accesso (vedere lo Schema elettrico dei fili per lo schema) e verificare la presenza di eventuali danni ai cavi della ventola. Scollegare e ricollegare il connettore della ventola alla scheda di controllo. Seguire le istruzioni di Cura e manutenzione se le pale della ventola sono sporche.
Codice di errore "Err" con icona Pellet lampeggiante	Mancanza di carburante, scarsa qualità del carburante, la griglia non rimane accesa	Controllare la tramoggia per verificare che il livello del carburante sia sufficiente e rabboccare se basso. Se la qualità dei pellet di legno duro è scarsa o la lunghezza dei pellet è troppo lunga, ciò può causare un'ostruzione nel sistema di alimentazione. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.

SCHEMA DEI FILI	
FONTE DI ALIMENTAZIONE	CA 220-240 V, 50 Hz
POTENZA NOMINALE	250W
VALORE NOMINALE IN-GRESSO COMBUSTIBILE	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

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

IT



INDICE

W	bianco
Y	giallo
P	viola
R	rosso
K	nero
G	verde
S	argento

SERVE AIUTO?

Chat dal vivo con l'Assistenza clienti per domande tecniche e relative all'assistenza.

#12001

PARTI DI RICAMBIO

Contattare il rivenditore locale o visitare il catalogo completo di ricambi online.

GARANZIA

TERMINI E CONDIZIONI

Le griglie Pit Boss® ("Pit Boss®"), prodotte da Dansons US, LLC., hanno una garanzia di 5 anni contro difetti e vizi di lavorazione su tutte le parti e una garanzia di 5 anni sui componenti elettrici di questo prodotto. Dansons US, LLC. garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, in condizioni d'uso normali, per tutto il periodo di utilizzo e proprietà da parte dell'acquirente originale.

Non vi è alcuna garanzia diversa o aggiuntiva applicabile a questo prodotto. Questa garanzia non è applicabile:

- Se non si è in grado di fornire una prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia.
- In caso di danni o difetti causati da usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccoli danni estetici. Questi cambiamenti estetici del prodotto non influiscono sulle sue prestazioni.
- Se il prodotto non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in stretta conformità con il manuale del prodotto allegato. La garanzia non copre danni o rotture dovuti a uso improprio, manipolazione impropria o modifiche personalizzate.
- alla ruggine o all'ossidazione, a meno che non vi sia perdita di integrità strutturale sul componente della griglia. Anche utilizzando materiali che resistono alla ruggine, i rivestimenti protettivi possono essere compromessi da varie sostanze e condizioni che sfuggono al controllo del produttore. Le alte temperature, l'umidità eccessiva, il cloro, i fumi industriali, i fertilizzanti, i pesticidi per il prato e la salsedine sono alcune delle sostanze che possono intaccare i rivestimenti metallici.
- In caso di danni o difetti che si verificano durante l'uso commerciale, il noleggio o qualsiasi utilizzo non previsto del prodotto.
- In caso di danni o difetti superiori al costo del prodotto.
- a danni o difetti causati dall'assistenza o dalla riparazione del prodotto da parte di un rivenditore non autorizzato di Pit Boss®.

Durante il periodo di validità della garanzia, Dansons US, LLC. si impegna a fornire una sostituzione per i componenti difettosi e/o guasti e non addebiterà alcun costo per la riparazione o la sostituzione delle parti restituite, con trasporto prepagato, nel caso in cui le parti siano difettose al momento dell'esame.

Dansons US, LLC. non si assume alcuna responsabilità, legale o di altro tipo, per danni accidentali o consequenziali alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto, durante o dopo il periodo di garanzia. 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.

REGISTRAZIONE DELLA GRIGLIA

Registrate il prodotto in meno di un minuto per ottenere un accesso facile e veloce a una straordinaria raccolta di conoscenze culinarie.

La registrazione (prova d'acquisto) garantisce la migliore resistenza in garanzia per il prodotto. Nell'improbabile eventualità che ci siano problemi di sicurezza, è il nostro modo rapido di avvisarti.

IT

MODELLO	**PB1250CS / PB1600CS**
NUMERO DI SERIE	
DATA DI ACQUISTO	
ACQUISTATO DA (RIVENDITORE AUTORIZZATO)	



ASSISTENZA CLIENTI

Il nostro team dell'Assistenza clienti è a disposizione in caso di domande o dubbi sul prodotto. Si prega di tenere a portata di mano le informazioni di registrazione prima di contattare l'Assistenza clienti.



TELEFONO | CHAT DAL VIVO | APP



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

**BELANGRIJK, LEES AANDACHTIG, BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
HANDLEIDING MOET WORDEN GELEZEN VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT!**

BELANGRIJKE OORZAKEN VAN BRANDEN IN APPARATEN ZIJN HET GEVOLG VAN SLECHT ONDERHOUD EN HET NIET AANHOUDEN VAN DE VEREISTE AFSTAND TOT BRANDBARE MATERIALEN. HET IS VAN HET GROOTSTE BELANG DAT DIT PRODUCT ALLEEN WORDT GEBRUIKT IN OVEREENSTEMMING MET DE VOLGENDE INSTRUCTIES.

WAARSCHUWING: Lees de volledige handleiding voordat u dit elektrische apparaat met pelletbrandstof installeert en gebruikt. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot materiële schade, lichamelijk letsel of zelfs de dood. Overleg met een lokale bouwkundig beambte of de brandweer over lokale beperkingen en inspectievereisten voor de installatie. Bewaar deze instructies.

VEILIGHEIDSNORMEN

CE VOLDOET AAN EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN

U moet contact opnemen met uw vereniging van eigenaars, lokale bouwkundig beambte, brandweer of een andere bevoegde autoriteit voor het verkrijgen van de benodigde vergunningen, toestemmingen of informatie over installatiebeperkingen (zoals of de grill op een brandbare ondergrond mag worden gemonteerd), inspectievereisten of zelfs de mogelijkheid om het product op uw locatie te gebruiken.

1. Er moet een minimale afstand worden aangehouden van 914 mm tussen brandbare constructies en de zijkanten van de grill en 914 mm tussen de achterkant van de grill en brandbare constructies. **Installeer het apparaat niet op brandbare vloeren of vloeren die zijn beschermd met brandbare oppervlakken, tenzij de juiste vergunningen en toestemmingen zijn verkregen door bevoegde autoriteiten.** Gebruik dit apparaat niet binnenshuis, in een afgesloten of ongeventileerde ruimte, in huizen, voertuigen, tenten, garages. Dit hardhoutpelletapparaat mag niet onder een brandbaar plafond of afdak worden geplaatst. Bewaar uw grill in een ruimte zonder en uit de buurt van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.

   WAARSCHUWING: Let op het opbouwen van brandbaar materiaal, zorg voor het vuur in stand om oververhitting te voorkomen. Mocht er een vetbrand ontstaan, schakel dan de grill UIT en laat het deksel gesloten totdat het vuur gedoofd is. Haal de stekker uit het stopcontact. Gooi geen water op de eenheid. Probeer het vuur niet te smoren. Aangeraden wordt om op locatie een voor alle klassen (ABC) goedgekeurde brandblusser te bewaren. Als er toch een ongecontroleerde brand ontstaat, bel dan de brandweer.

2. Houd netsnoeren en de brandstof uit de buurt van verwarmde oppervlakken. Gebruik uw grill niet in de regen of in de buurt van een waterbron. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of gelijk gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaar te voorkomen.

3. Controleer na een periode van opslag of niet-gebruik de verbrandingspot op verstoppingen, de trechter op vreemde voorwerpen en eventuele luchtblokkades rond de ventilatorinlaat of schoorsteen. Maak de grill voor gebruik schoon. Regelmatige verzorging en onderhoud zijn vereist om de levensduur van uw eenheid te verlengen. **Als de grill tijdens het regenseizoen of een seizoen met een hoge luchtvochtigheid buiten wordt opgeslagen, moet ervoor worden gezorgd dat er geen water in de trechter terechtkomt.** Als hardhoutpellets nat worden of aan een hoge luchtvochtigheid worden blootgesteld, zullen ze aanzienlijk uitzetten of ontbinden, en kunnen ze het aanvoersysteem blokkeren. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u service of onderhoud uitvoert.

BELANGRIJK! Zet altijd het apparaat uit en wacht tot de uitschakelcyclus is voltooid. Haal de stekker uit het stopcontact als de uitschakelcyclus is voltooid, en/of voordat u de grill schoonmaakt. Als u deze waarschuwing niet opvolgt, kan dat leiden tot schade, ernstig letsel, brand, een elektrische schok of de dood.

WAARSCHUWING: Vervoer uw grill niet terwijl deze in gebruik is of terwijl de grill heet is. Zorg ervoor dat het vuur volledig gedoofd is en dat de grill volledig afgekoeld aanvoelt voordat u deze verplaatst.

4. Het wordt aanbevolen om hittebestendige barbecuewanten of handschoenen te gebruiken bij het gebruik van de grill. Gebruik geen accessoires die niet voor gebruik met dit apparaat zijn bedoeld. Plaats geen barbecuehoes of iets anders brandbaars in de opbergruimte onder de barbecue. Verwijder potten en pannen als het werkende apparaat onbeheerd is, om het risico op brand te verminderen.
5. Om te voorkomen dat vingers, kleding of andere voorwerpen in contact komen met het schroef toevoersysteem, is het apparaat uitgerust met een metalen veiligheidsscherm, dat aan de binnenkant van de trechter is gemonteerd. Dit scherm mag niet worden verwijderd, tenzij dit door de klantenservice of een geautoriseerde dealer wordt aangegeven.

   WAARSCHUWING: Dit apparaat wordt niet aanbevolen voor kinderen, personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder direct toezicht staan of instructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
6. Delen van de barbecue kunnen erg heet zijn en er kan ernstig letsel optreden. Houd jonge kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik.
7. Maak ontstekergaten en verbrandingspot niet groter. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot brandgevaar en lichamelijk letsel en maakt uw garantie ongeldig.
8. Het product kan scherpe randen of punten hebben. Contact kan letsel veroorzaken. Voorzichtig hanteren.

AS VERWIJDEREN

As moet in een metalen bak met een goed-sluitend deksel worden gedaan. De gesloten bak met as moet op een niet-brandbare vloer of op de grond en uit de buurt van brandbare materialen worden geplaatst, tot de as kan worden afgevoerd. Als de as in de grond wordt begraven of op een andere manier lokaal wordt verspreid, moet het in de gesloten bak blijven tot alle sintels voldoende zijn afgekoeld.

HARDHOUTPELLETBRANDSTOF

Dit pelletkooktoestel is alleen ontworpen en goedgekeurd voor volledig natuurlijk hardhout in de vorm van pellets. Het verbranden van elk ander soort brandstof in dit toestel doet de garantie en conformiteit met veiligheidsnormen teniet. Gebruik alleen door de fabrikant voorgeschreven houtpelletbrandstof. Gebruik geen pelletbrandstof met toevoegingsmiddelen. Hardhoutpellets zijn zeer gevoelig voor vocht en moeten altijd in een luchtdichte bak worden bewaard. Als u uw grill opbergt en een langere tijd niet gebruikt, raden we aan om alle pellets uit de trechter en schroef van uw grill te verwijderen, zodat opstoppingen worden voorkomen. De gemiddelde verbrandingswarmte van pelletbrandstof is 18.569 – 20.362 KJ/kg, asgehalte < 1%.

WAARSCHUWING: Gebruik nooit benzine, lantaarnbrandstof van het benzinetype, kerosine, houtskoolaanstekervloeistof of soortgelijke vloeistoffen om een vuur in dit apparaat te starten of 'op te frissen'. Houd al deze vloeistoffen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

Ten tijde van uitgave van deze handleiding bestond er geen industrienorm voor hardhoutpellets voor barbecues, hoewel de meeste pelletfabrikanten dezelfde normen volgen om hardhoutpellets voor huishoudelijk gebruik te maken. Meer informatie kunt u vinden op www.pelletheat.org of het Pellet Fuel Institute.

Neem contact op met uw plaatselijke dealer over de kwaliteit van pellets in uw regio en voor informatie over de merkkwaliteit. Aangezien er geen controle is over de kwaliteit van de gebruikte pellets en door vocht aangetaste pellets, aanvaarden we geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de brandstof.

CREOSOOT

Creosoot - vorming van creosoot en waarom het moet worden verwijderd. Tijdens de verbranding wordt zwarte rook met een eveneens zwart residu geproduceerd. Als houtpellets langzaam branden, produceren ze teer en andere organische dampen die samen met uitgestoten vocht creosoot vormen. De creosootdampen condenseren in een relatief koele ovenschoorsteen en afzuigkap van een langzaam brandend vuur. Hierdoor hoopt creosootresidu zich aan de binnenkant van de schoorsteen en afzuigkap op. Als creosoot ontbrandt, veroorzaakt dat een extreem heet vuur.

Het vetkanaal moet ten minste twee keer per jaar worden geïnspecteerd om te bepalen wanneer de vet- en/of creosoot-ophoping is opgetreden. Als er vet of creosoot is opgehoopt, moet het worden verwijderd om de kans op brand te verkleinen.

KOOLSTOFMONOXIDE

Volg deze richtlijnen op om te voorkomen dat u, uw gezin en anderen worden vergiftigd door dit kleur- en geurloze gas:

- Zorg dat u de symptomen van koolstofmonoxidevergiftiging kent: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, overgeven, slaperigheid en verwarring. Koolstofmonoxide vermindert het vermogen van uw bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewustzijnsverlies en de dood.
- Raadpleeg een arts als u of anderen verkoudheids- of griepachtige symptomen krijgen tijdens het koken of in de buurt van het apparaat. Koolmonoxidevergiftiging, die gemakkelijk kan worden aangezien voor verkoudheid of griep, wordt vaak te laat ontdekt.
- Alcohol- en drugsgebruik versterken het effect van koolstofmonoxidevergiftiging.

Koolstofmonoxide is vooral giftig voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, kinderen, ouderen, rokers en mensen met problemen met hun bloed of bloedsomloop, zoals bloedarmoede of hartaandoeningen.

NL

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recyclet u het op verantwoorde wijze om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkel waar het product is gekocht. Ze kunnen dit product inleveren voor milieuvriendelijke recycling." Richtlijn 2002/96/EG

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsmaatregelen 97

Inhoud van de verpakking 100

Specificaties 100

Maak kennis met uw grill 101

Bedieningspaneel 102

Bediening 103

- Instellen
- Verbinding maken met de app
- De temperatuur instellen
- De vleessondes gebruiken
- De schroef vullen
- Eerste gebruik (schoonbranden)
- Normaal gebruik
- Koken en warm roken
- Roken bij lage temperaturen
- Uitschakelen
- Meer functies

Verzorging en onderhoud 109

Problemen oplossen 111

Garantie 114

- Algemene voorwaarden
- Registreer uw grill
- Klantenservice

NL

INHOUD VAN DE VERPAKKING	
1 x	GRILL & ONDERDELEN
1 x	BLISTERVERPAKKING HARDWARE
2 x	VLEESTHERMOMETERPENNEN
1 x	MONTAGEHANDLEIDING
1 x	GEBRUIKERSHANDLEIDING

PB1250CS	
VOEDING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINAAL VERMOGEN	250 W
SOORT BRANDSTOF	HARDHOUTPELLETS
BRANDSTOFCAPACITEIT	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATUURBEREIK	82 – 260 °C
AFMETINGEN	1,438 X 871 X 1,262 MM /
GEWICHT	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS	
VOEDING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINAAL VERMOGEN	250 W
SOORT BRANDSTOF	HARDHOUTPELLETS
BRANDSTOFCAPACITEIT	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATUURBEREIK	82 – 260 °C
AFMETINGEN	1,600 X 871 X 1,262 MM /
GEWICHT	93,08 KG / 205,20 LB



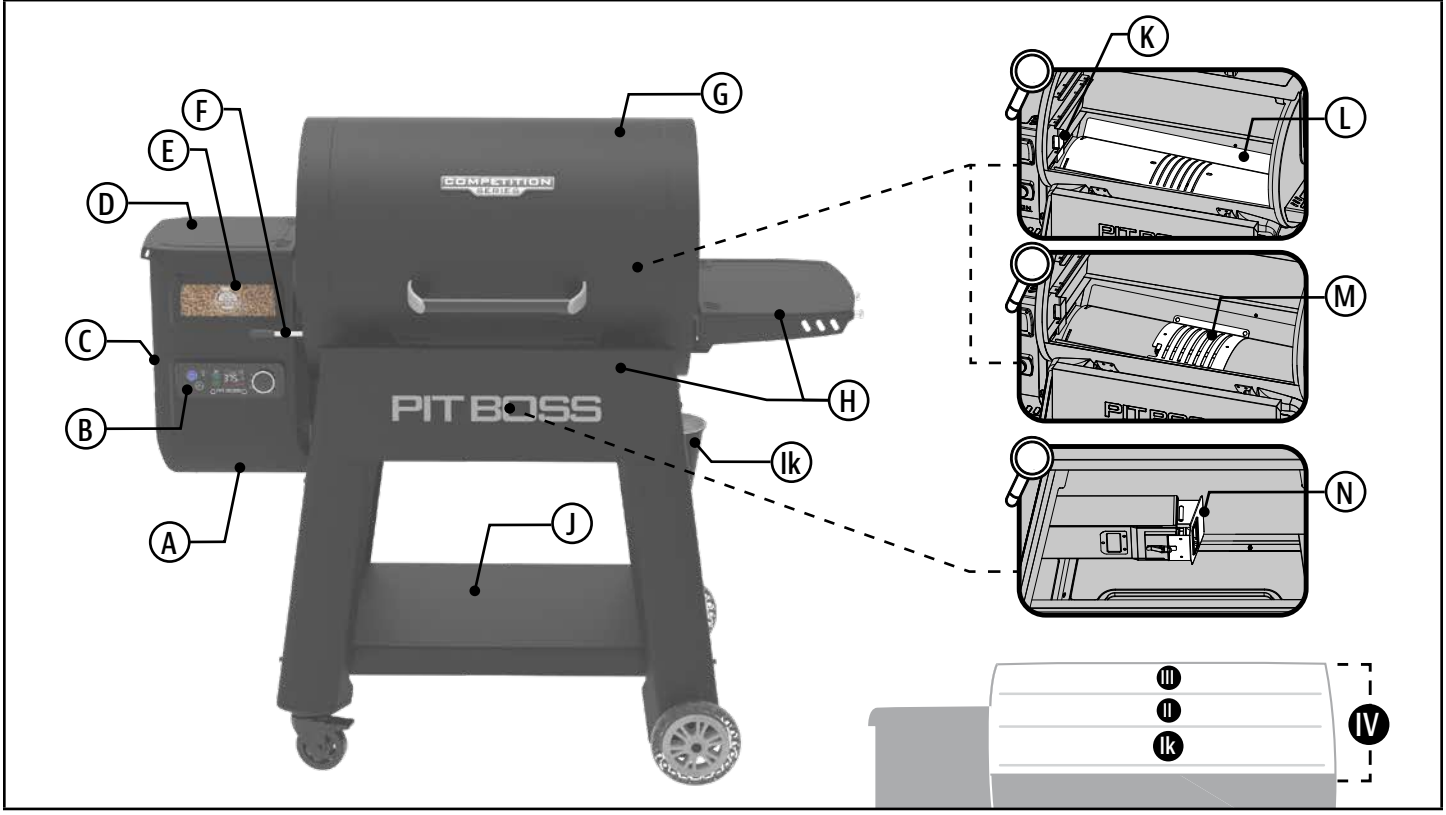
NEDERLAND
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

VERENIGDE STATEN
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

UW GRILL LEREN KENNEN



NL

A Toegangspaneel
Verwijder het toegangspaneel voor toegang tot de elektrische onderdelen voor reparaties en onderhoud.

B Bedieningspaneel
Het bedieningssysteem dat de aanvoersnelheid van pelletbrandstof, de ventilatorsnelheid en de instelbare omgevingsinstellingen beheert.

C Hopper-handgreep
Gebruik deze geïntegreerde handgreep op de trechter om de grill te kantelen of verplaatsen.

D Trechter
Een grotere trechter voor een hele rooksessie. Het veiligheidsscherm van de trechter breekt eventuele brandstofklonten als deze worden toegevoegd.

E Kijkglas van de trechter
Controleer eenvoudig het niveau van pellets in uw trechter zonder constant het deksel van de trechter te openen.

F Brandplaat™ regelstang
Beweeg de regelstang naar links of rechts om de brandplaatschuif veilig en makkelijk te bewegen.

G Roll-top grilldeksel
Ruimtebesparend en gemakkelijk op te tillen, het roldeksel kan naar achteren worden geschoven om toegang te krijgen tot de voedselinhoud in de grill. Open halverwege voor een snelle greep, waardoor warmteverlies tot een minimum wordt beperkt.

H Planken aan voor- en zijkant
Handige planken bieden voldoende ruimte voor het bereiden van voedsel en bieden haken voor grillgereedschap.

IK Makkelijk toegankelijke vetopvangemmer
Vangt het kookvet uit de grill op om de kookruimte schoon te houden. Eenvoudig te verwijderen uit de uitloop van het onderstel.

J Open onderstel
Het stevige en open ontwerp van het onderstel is perfect om barbecuegereedschap en smaakmakers van de grond te houden.

K Grillsensor
Dit verticale roestvrijstalen stuk meet de temperatuur binnen de eenheid. Stel de temperatuur in op het bedieningspaneel, waarna de grillsonde de interne temperatuur van het apparaat afleest en zich aanpast aan de gewenste temperatuur.

L Brandplaat™ hoofdplaat
Schroei en bak naar eigen smaak met direct vuur boven de verbrandingspot. Brand donkere lijnen in uw vlees, zoals het in uw favoriete steakhouse wordt gedaan.

M Brandplaat™ schuifplaat
Indirecte warmte, of convectiekoken, is mogelijk wanneer de schuifplaat de spleten van de hoofdplaat bedekt. Voeg meer smaak toe aan grote stukken vlees of delicaat voedsel met indirecte warmte.

N Verwijderbare verbrandingspot
Maak de gesp gemakkelijk los om de verbrandingspot te verwijderen, as te verwijderen en terug te plaatsen. Houd de gespvergrendeling stevig vast om warmteverlies tijdens gebruik te voorkomen.

KOOKRUIMTE

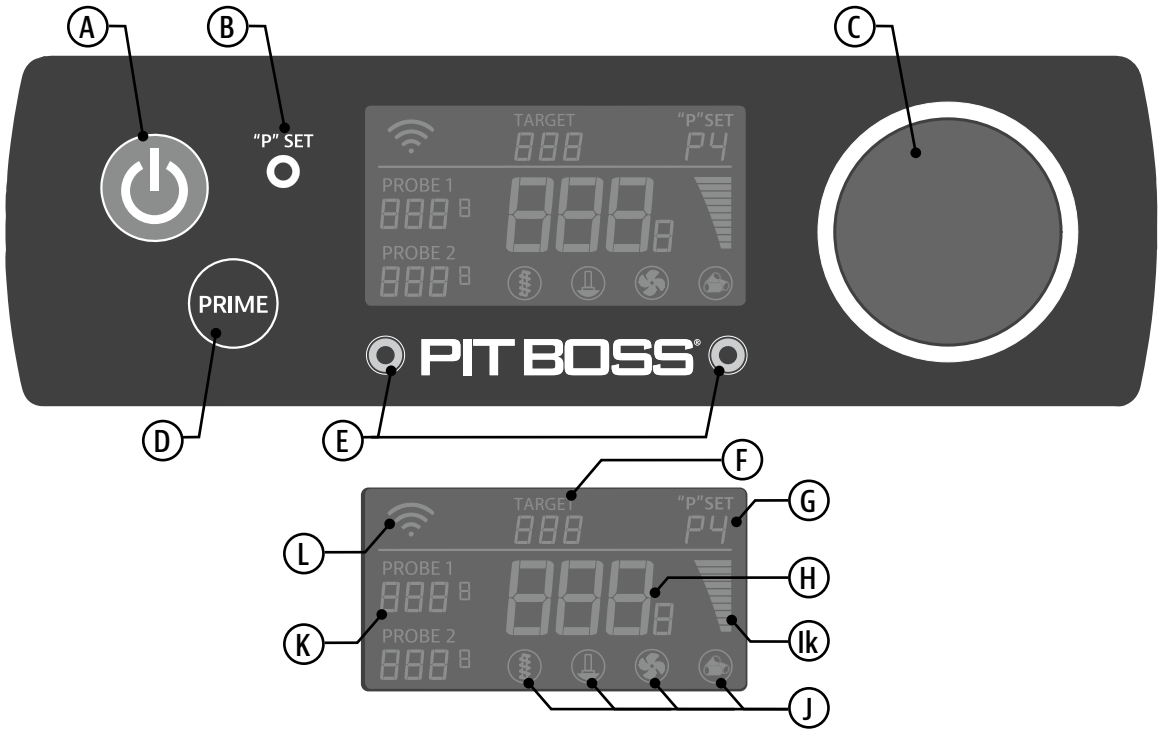
PB1250CS

Ik	3,487 CM²
II	2,800 CM²
III	2,200 CM²
IV	8,487 CM²

PB1600CS

Ik	4,183 CM²
II	3,360 CM²
III	2,640 CM²
IV	10,183 CM²

BEDIENINGSPANEEL



A Aan-uitknop
Druk eenmaal om in te schakelen. Houd drie seconden ingedrukt om uit te schakelen. De knop licht blauw op als het apparaat is aangesloten op een stroombron.

B "P" Set-knop
Gebruik deze knop wanneer de controllerknop op de laagste temperatuurinstelling staat. De "P"-instelling regelt rechtstreeks de cyclussnelheid van de schroef die pellets naar de verbrandingspot voert.

C Bedieningsknop
Verhoog of verlaag de temperatuurwaarde. Druk om een waardewijziging te activeren, draai om de waarde te selecteren en druk vervolgens nogmaals om een nieuwe waarde te selecteren/accepteren.

D Knop Prime
Houd deze knop ingedrukt om extra pellets naar de verbrandingspot aan te voeren.

E Aansluitingen voor de vleesthermometerpen
Sluit het adapteruiteinde van een vleesthermometerpen aan op een aansluitpoort. De uitlezing verschijnt op het display voor de bijbehorende vleesthermometerpen die is geselecteerd.

F DOELTEMPERATUUR
Geeft de gewenste doeltemperatuur weer. Dit is de temperatuur die wordt geselecteerd door aan de controllerknop te draaien.

G "P" SET-cyclus
Geeft de gekozen P-cyclus weer. De cyclus wordt geselecteerd door de knop 'P' Set iets in te drukken en loopt van P0 tot P7.

H Huidige temperatuur
Geeft de werkelijke temperatuur weer vanuit de Hoofdton. De uitlezing wordt gedaan door de grillsonde (sensor).

IK Vuurintensiteitmeter
Geeft de werkelijke temperatuurintensiteit van het vuur in de verbrandingspot weer, veranderend van blauw naar rood. De kleur verandert wanneer de gewenste kooktemperatuur wordt aangepast.

J Bedieningspictogrammen
Een ononderbroken pictogram is zichtbaar wanneer een onderdeel in werking is. Wanneer een pictogram knippert, is er een fout opgetreden. Zie Problemen oplossen voor hulp.

K Metingen vleesthermometerpennen
Geeft de gemeten temperatuur weer via de aangesloten vleesthermometerpen (of -pennen). De uitlezing komt overeen met de geselecteerde plug-in aansluitpoort.

L Pictogram voor connectiviteit
Geeft een verbinding met Wi-Fi aan. Bij het zoeken naar verbinding knippert het pictogram. Zodra er een verbinding is gemaakt, blijft het pictogram constant branden.

HEB JE EEN VRAAG?

Bekijk de veelgestelde vragen online of Live Chat met de klantenservice.

#12001

BEDIENING

INSTELLEN

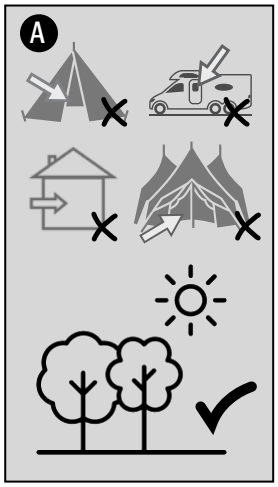
1. Zoals bij alle buitenapparatuur spelen de weersomstandigheden een grote rol bij de prestaties van uw grill en hoe lang het koken van uw perfecte maaltijd duurt. Dit apparaat mag niet onder een brandbaar plafond of overstek **(A)** worden geplaatst. Bewaar uw grill in een ruimte zonder brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.

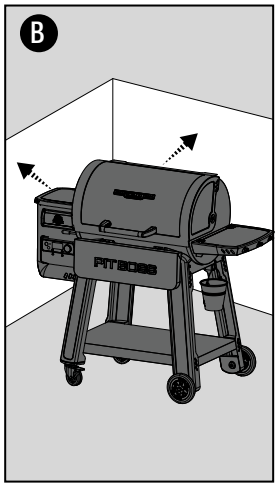
   Alle Pit Boss®-units moeten een minimale afstand van 914 mm (36 inch) tot brandbare constructies aanhouden, en deze afstand moet worden gehandhaafd terwijl de grill in werking is. (B)

2. De onderdelen bevinden zich overal in de kartonnen doos, ook onder de grill. Inspecteer de grill, onderdelen en de blisterverpakking nadat u de kartonnen verpakking hebt verwijderd. Gooi al het verpakkingsmateriaal van binnen en buiten de grill weg voordat u het monteert, bekijk en inspecteer vervolgens alle onderdelen aan de hand van de montagehandleiding.

   Als er een onderdeel ontbreekt of beschadigd is, probeer het dan niet te monteren. Neem contact op met uw dealer of de klantenservice van Pit Boss® voor onderdelen.

3. Monteer de eenheid volgens de montagehandleiding.





NL

VERBINDING MAKEN MET DE APP

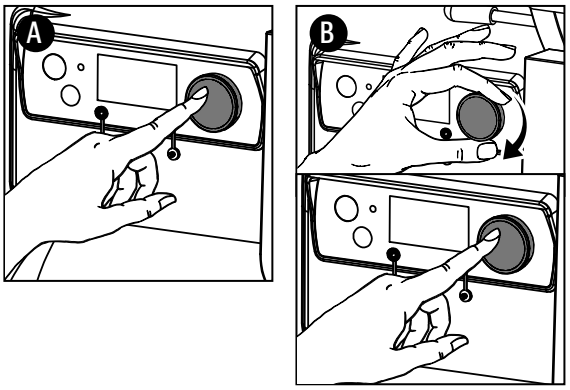
Met de app kunt u de temperaturen van uw roker en vleesthermometerpen bedienen en bewaken vanaf uw mobiele apparaat. Geniet van de voordelen die Pit Boss® mobiele connectiviteit te bieden heeft! Volg deze instructies om uw rookoven te verbinden met de Pit Boss®-app met uw Android™- of iOS®-apparaat:

1. Download de Pit Boss-app®. Open de app en schakel WiFi in voor installatie. Nieuwe gebruikers moeten een account aanmaken en de meldingen volgen om in te loggen.
2. Als u zich binnen Bluetooth®- of Wi-Fi-bereik (9 m / 30 ft) bevindt, detecteert de Pit Boss-app® uw roker automatisch. Selecteer uw model rookoven. Als u uw roker niet op het scherm ziet, zorg er dan voor dat uw apparaat is aangesloten op een stroombron en is ingeschakeld.
3. Geef uw rookoven een naam (bijv. Mijn rookoven) en selecteer onderaan het scherm "Verbinden". Uw model rookoven wordt in het apparatenmenu opgeslagen.
4. Zoek in het grillmenu de naam van uw nieuwe rookoven en selecteer de grillbediening onderaan. Dit toont u het bedieningsscherm voor uw apparaat.

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

De Grill Probe meet de interne temperatuur van de grill. Wanneer de gewenste temperatuur is ingesteld, zal de grillsonde de werkelijke temperatuur in de grillton aflezen en zich aanpassen aan de gewenste temperatuur. Volg de onderstaande stappen om de gewenste doeltemperatuur van de grill aan te passen:

1. Druk op de bedieningsknop. De doeltemperatuur knippert om aan te geven dat deze actief is. **(A)**
2. Draai aan de bedieningsknop om de gewenste temperatuurwaarde in te stellen. Als de gewenste temperatuur waarde is bereikt, vergrendelt u deze door de bedieningsknop in te drukken. **(B)**



NL

GEBRUIK VAN DE VLEESTHERMOMETERPENNEN

Een vleesthermometerpen meet de interne temperatuur van een stuk vlees. Sluit de vleesthermometerpen-adapter aan op de vleesthermometer-aansluitpoort en zorg ervoor dat deze helemaal in de stekker is gestoken. U voelt en hoort deze op zijn plaats klikken. Steek de roestvrijstalen vleesthermometerpen in het dikste deel van het vlees en de interne temperatuur wordt weergegeven op het scherm van de besturingskaart.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de vleesthermometerpen en de draden van de vleesthermometerpen geen direct contact hebben met de vlammen of met overmatige hitte. Dit kan schade aan uw vleesthermometerpen tot gevolg hebben. Wanneer niet in gebruik, loskoppelen en opzij zetten om een vleesthermometerpen beschermd en schoon te houden.

DE SCHROEF VULLEN

De eerste keer dat u uw grill gebruikt of wanneer uw grill geen pellets meer in de trechter heeft, moet u de schroef primen. Als u dat niet doet, zal de grill uitschakelen voordat de pellets zijn ontbrand, en ontstaat er geen vuur. Volg deze stappen om de schroef te vullen:

1. Open het deksel van de trechter. Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de trechter zitten of het schroef-toevoersysteem blokkeren.
2. Verwijder alle kookonderdelen uit de binnenkant van de grill. Vind de verbrandingspot onderin de pelletgrill.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Hiermee wordt de opstartcyclus in gang gezet.
   - Controleer of u de schroef hoort draaien. Houd uw hand boven de verbrandingspot en controleer of u lucht voelt bewegen. Plaats uw handen of vingers NIET in de verbrandingspot, dit kan letsel veroorzaken.
   - Na ongeveer een minuut moet u ruiken dat de ontsteker brandt en moet u gaan voelen dat de lucht boven de verbrandingspot warmer wordt. De punt van de ontsteker is niet roodgloeiend, maar wel zeer heet. Raak de ontsteker niet aan.
5. Als u zeker weet dat alle elektrische onderdelen juist functioneren, zet u de grill uit.
6. Vul de trechter met volledig natuurlijke hardhouten barbecuepellets.
7. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Hiermee wordt de opstartcyclus in gang gezet.
8. Houd de knop Prime ingedrukt tot u pellets uit de schroef in de verbrandingspot ziet vallen. Nu kunt u de Prime-knop loslaten.
9. U kunt nu uw grill uitschakelen. Haal de stekker niet uit het stopcontact voordat de grill de afkoelcyclus heeft voltooid. Zodra de ventilator is uitgeschakeld, heeft de grill de uitschakelcyclus voltooid en is het veilig om de stekker uit het stopcontact te halen.
10. Plaats de kookonderdelen terug in de hoofdton.
11. Uw grill is nu gevuld en klaar voor gebruik! Als u de grill voor het eerst gebruikt, gaat u verder met schoonbranden.

EERSTE GEBRUIK (SCHOONBRANDEN)

Het is belangrijk om uw grill schoon te branden zodra de schroef is gevuld en voordat u voor het eerst met de grill kookt. Zo worden alle vreemde materialen verwijderd.

1. Volg de instructies voor regelmatig gebruik (hieronder) om het apparaat in te schakelen.
2. Draai de bedieningsknop naar een tempartuur boven 176 °C (met het deksel omlaag) gedurende 30 tot 40 minuten.
3. Volg daarna de uitschakelinstructies om de eenheid uit te zetten, of ga verder met grillen op de door u gewenste temperatuur.

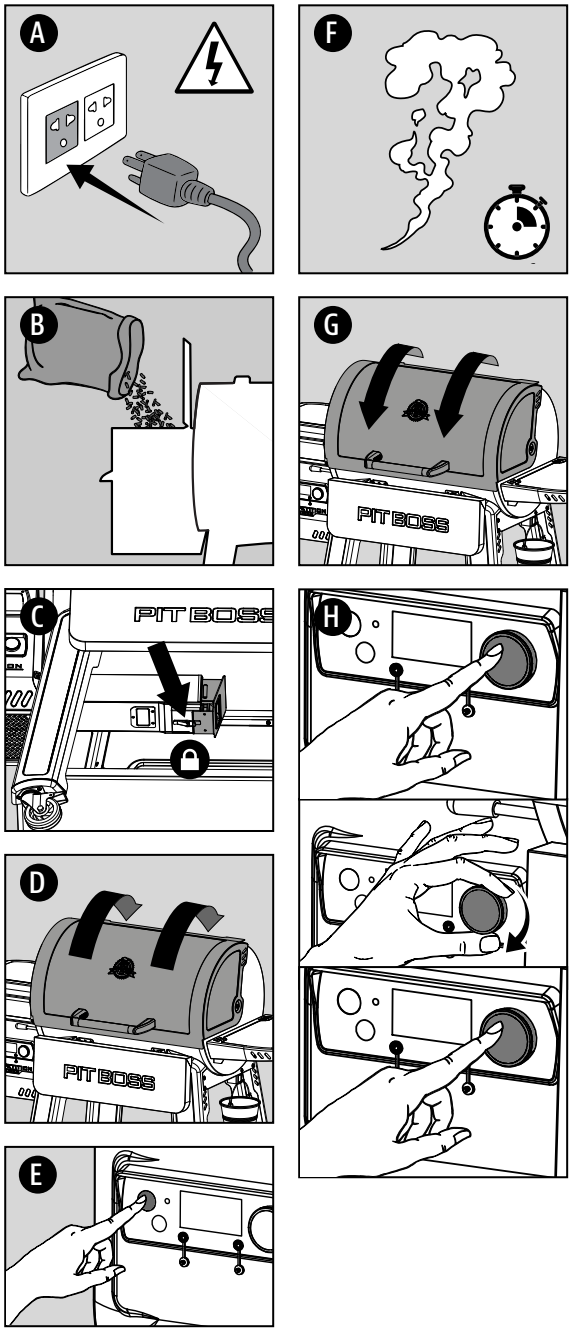
REGELMATIG GEBRUIK

Rook- en grillstijlen van koken kunnen u verschillende resultaten geven op basis van tijd en temperatuur. Voor de beste resultaten houdt u bij wat u hebt gekookt, op welke temperatuur, voor hoe lang en wat de resultaten waren. De volgende keer kunt u het proces aan uw smaak aanpassen. Wanneer u beter bekend raakt met uw grill, is het handig om in de buurt van de kookruimte een buitenthermometer te plaatsen. Oefening baart kunst.

De temperatuur die op het bedieningspaneel wordt weergegeven, kan afwijken van de thermometer. De kooktemperatuur wordt beïnvloed door de volgende factoren: de buitentemperatuur, de hoeveelheid en richting van de wind, de kwaliteit van de pelletbrandstof die wordt gebruikt, het deksel dat wordt geopend en de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt.

Volg deze stappen om uw grill normaal te gebruiken:

1. Controleer of de schroef is gevuld. Zo niet, vul dan de schroef
2. Sluit het netsnoer aan op een geaarde stroombron. **(A)**
3. Open het deksel van de trechter om het pelletgehalte te controleren. Vul indien nodig opnieuw met volledig natuurlijke hardhouten barbecuepellets. **(B)**
4. Controleer de gespvergrendeling aan de onderkant van de hoofdton om er zeker van te zijn dat deze vastzit (vergrendeld) om de verbrandingspot vast te zetten. **(C)**
5. Open het deksel van de grill. **(D)**
6. Druk op de aan-uitknop om het apparaat aan te zetten **(E)**. Dit activeert de opstartcyclus:
   - Het schroef-toevoersysteem begint te draaien en de ventilator voert lucht naar de verbrandingspot.
   - **Het deksel moet tijdens de opstartcyclus open blijven.**
   - De grill begint rook te produceren terwijl de opstartcyclus plaatsvindt **(F)**. Luister of u het geruis van een vlam hoort en voel of er warmte wordt geproduceerd om te controleren of de opstartcyclus goed is begonnen.
7. Zodra de zware, witte rook is verdwenen, is de opstartcyclus voltooid. Sluit het deksel van de grill. **(G)**
8. Druk op de bedieningsknop. Draai aan de bedieningsknop om de gewenste temperatuurwaarde in te stellen. Als de gewenste temperatuur waarde is bereikt, vergrendelt u deze door de bedieningsknop nogmaals in te drukken en met grillen te beginnen. **(H)**



KOKEN & WARM ROKEN

Rook- en grillstijlen van koken kunnen u verschillende resultaten geven op basis van tijd en temperatuur. De kunst van het heet roken leidt tot langere kooktijden, maar ook een natuurlijker hardhoutsmaak (en de gewilde rookkring) op uw vlees. Hogere kooktemperaturen leiden tot een kortere kooktijd, waarbij minder rooksmaak wordt toegevoegd.

Voor het beste resultaat moet u het vlees na bereiding tijd geven om te rusten. Hierdoor kunnen de natuurlijke sappen weer in de vleesvezels trekken, waardoor het vlees sappiger en smaakvoller wordt. Het rusten kan drie tot wel zestig minuten duren, afhankelijk van de grootte van de proteïnes.

NL

SOORT VLEES	BEREIDINGSTEM-PERATUUR	GESCHATTE DUUR	DOELTEMP.
GEVOGELTE			
Kalkoen (heel)	110°C / 225°F	30 – 35 min/lb	74°C
Kip (heel)	190°C	3-4 uur	74°C
Drumsticks, kippenborst	190°C	1-2 uur	74°C
Klein gevogelte	190°C	1-2 uur	74°C
Eend	135°C	2 – 3 uur	74°C
VARKEN			
Ham (heel)	120°C	15–20 MIN/LB	71°C
Braadstuk	190°C	3-4 uur	74°C
Spareribs	120°C	4 UUR	88°C
Babyruggen	95 °C / 200 °F	3-4 uur	88°C
Varkenshaas	110°C / 225°F	1,5 UUR	82°C
Achterham (schouder)	110°C / 225°F	1,5 UUR / LB	90-98°C
RUND			
Biefstuk	120°C	8 – 10 min.	60°C
Varkenshaas	110°C / 225°F	2 – 3 uur	60°C
Braadstuk	110°C / 225°F	3-4 uur	63°C
Spareribs	110°C / 225°F	3-4 uur	79°C
Riblap	120°C	15–20 MIN/LB	57°C
Borststuk	110°C / 225°F	1 UUR / LB	90-98°C
WILD			
Varkenshaas	110°C / 225°F	1-2 UUR / LB	74°C
Braadstuk	120°C	1-2 UUR / LB	74°C
ZEEVRUCHTEN			
Filets	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C
Zalm (heel)	95 °C / 200 °F	2 – 3 uur	63°C
Kreeft	95 °C / 200 °F	2 – 3 uur	63°C



Maak een momentopname van deze grafiek ter referentie. Je kunt ons later bedanken!

ROKEN BIJ LAGE TEMPERATUREN

Door de controllerknop naar de laagste temperatuurinstelling te draaien (82 °C / 180 °F) en de ingestelde waarde "P" te gebruiken, kan de gebruiker de cyclussnelheid van pellets die de verbrandingspot voeden, direct regelen. Door de ingestelde waarde "P" te regelen, kan de gebruiker bij een lage kooktemperatuur meer rooksmaak aan zijn voedsel toevoegen. Het is ook handig bij het koken op lage temperaturen wanneer het apparaat sterk wordt beïnvloed door het omgevingsweer buiten. Aangezien omgevingsomstandigheden de interne kooktemperatuur van de grill kunnen beïnvloeden, kunnen er hogere pieken en dalen zijn in de temperatuurmetingen, maar het is zeer voordelig om te leren de "P"-instellingswaarde te gebruiken op basis van uw geografische locatie.

BELANGRIJK: Druk niet te hard op de "P" SET-knop, omdat dit schade kan veroorzaken. Er is slechts een licht duwtje nodig.

NL

De standaard P-instellingswaarde is P-4. Met deze instelling worden, net als bij de opstartcyclus, 18 seconden lang pellets aangevoerd, waarna de aanvoer 115 seconden wordt gepauzeerd. In de meeste gevallen kunt u de P-instelling het beste op de standaardinstelling houden.

In de volgende tabel ziet u de P-instellingen:

SCHROEFCYCLUS (SECONDEN)

"P" INGESTELDE WAARDE	AANVOEREN	PAUZEREN	BUITENTEMPERATUUR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	opstarten/standaard
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Door de P-instelling te verhogen naar P-5, P-6 of P-7 wordt de pauzetijd tussen elke toevoer van pellets naar de verbrandingspot verlengd. Een hogere P-instelling wordt gebruikt in warmere en hete omgevingen waarbij u hete rook wilt, maar de hoge omgevingstemperatuur zou de kooktemperatuur in de grill opdrijven.

Opmerking: Houd uw verbrandingspot nauwlettend in de gaten, want als u de P-instelling te hoog of te snel verhoogt, kan het vuur volledig uitdoven.

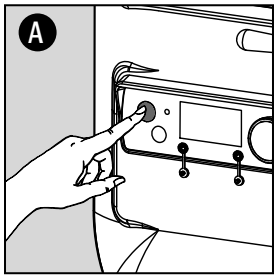
Door de P-instelling te verlagen naar P-3, P-2, P-1 of P-0, wordt de pauzetijd tussen elke toevoer van pellets naar de verbrandingspot verkort. Een lagere P-instelling wordt gebruikt om te compenseren voor koelere temperaturen waarbij de omgevingstemperatuur buiten de intensiteit van de warmte die in de grill wordt geproduceerd, zal verminderen of verzwakken. Door de P-instelling te verlagen, kunnen ook temperatuurschommelingen in wisselende weersomstandigheden buiten worden geminimaliseerd.

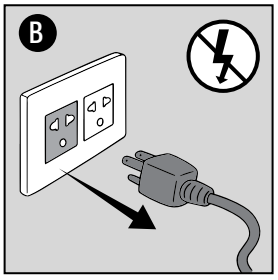
UITSCHAKELEN

Volg deze stappen om uw grill veilig uit te zetten:

1. Houd de aan/uit-knop drie seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen. **(A)**
   - De grill begint met zijn automatische afkoelcyclus. Het schroefsysteem stopt met brandstof aanvoeren, de vlam dooft en de ventilator blijft draaien tot de afkoelcyclus is afgerond.
2. Zodra de uitschakelcyclus is voltooid (ventilator wordt uitgeschakeld), trekt u de stekker uit het stopcontact. **(B)**

   BELANGRIJK! Zet altijd het apparaat uit en wacht tot de uitschakelcyclus is voltooid. Haal de stekker uit het stopcontact als de uitschakelcyclus is voltooid, en/of voordat u de grill schoonmaakt. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan schade, ernstig letsel, brand, elektrische schokken of de dood veroorzaken.





NL

MEER FUNCTIES

Wisselen van temperatuureenheid

1. Houd de instelknop "P" twee seconden ingedrukt en de temperatuureenheid verandert van Celsius (ºC) in Fahrenheit (ºF).
2. Herhaal dit om terug te schakelen naar Celsius (ºC).

Tips voor de vleesthermometerpen

De vleesthermometerpen meet de interne temperatuur van het vlees in de grill, net als de oven in uw keuken. Meer vleesthermometerpennen betekenen meer metingen!

- Plaats een vleesthermometerpen in het dikste gedeelte van het vlees.
- Als u de vleesthermometerpen niet gebruikt, haalt u de stekker uit de aansluiting en legt u de thermometer weg om hem schoon en veilig te houden.

Voorbereiden voor snel herstel

Gebruik de Prime-knop om een extra toevoer van pellets naar de verbrandingspot te activeren.

- Dit kan worden gebruikt om meer brandstof aan het vuur toe te voegen voordat u het deksel van de ton opent, waardoor de warmte snel kan herstellen.
- Gebruik bij weinig roken, om de intensiteit van de schone rooksmaak te verhogen. De extra pellets zorgen voor een extra dosis heerlijke rooksmaak!

HEB JE EEN VRAAG?

Bekijk de veelgestelde vragen online of Live Chat met de klantenservice.

#12001

VIND PRO-FESSIONEEL GEREEDSCHAP

Ontdek een scala aan beschikbare grillaccessoires in onze online winkel voor koks van elk niveau.

VERZORGING EN ONDERHOUD

Elk Pit Boss®-apparaat levert jarenlang smaakvolle service met minimaal reinigingswerk. Volg deze tips om uw grill te onderhouden:

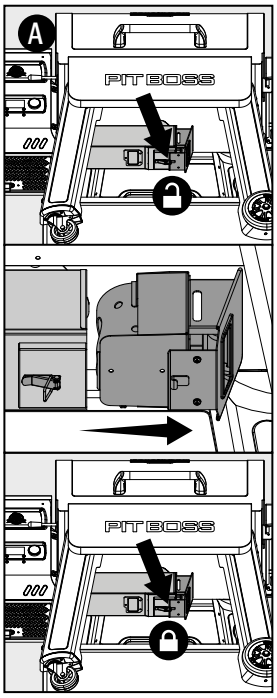
De binnenkant

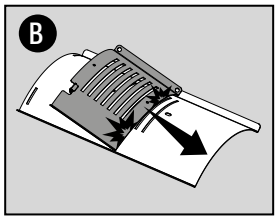
- Aan de onderkant van de grillton bevindt zich een asreinigingsfunctie, zodat u gemakkelijk toegang hebt tot de verbrandingspot om deze te reinigen. Om de asbak te legen, maakt u de gespsluiting op de asladehaak los. Houd het handvat vast, schuif de aslade weg van de gesp en trek deze voor verwijdering naar beneden. Plaats de aslade na het legen terug op zijn plaats door deze aan de onderkant van de grillton terug te tillen, de aslade dan naar de gesp van de aslade te schuiven. Bevestig de haak van de asbak met de gespvergrendeling om hem vast te zetten. **(A)**

  WAARSCHUWING: Deze functie kan alleen worden gebruikt als de grill is afgekoeld.

- Gebruik de grillschoonmaakborstel om voedsel en aanslag van de grillroosters te verwijderen. Dit kunt u het beste doen als ze nog warm zijn van het laatste gebruik.
- Vetbranden ontstaan als er te veel vuil op de kookonderdelen van de grill valt. Gebruik de brandplaatschuif om de hoofdbrandplaat af te schrapen en andersom **(B)**. Verwijder vuil met een (water) stofzuiger uit de binnenkant van de ton. Voor een extra grondige reiniging gebruik je Pit Boss® Cleaner & Degreaser voor de binnen- en buitenkant van de grill.

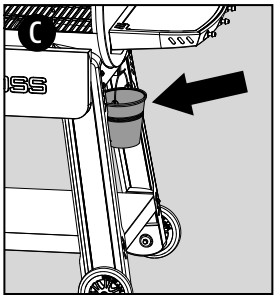
  BELANGRIJK: Vanwege de hoge hitte mag u de onderdelen van de brandplaat niet met aluminiumfolie afdekken.

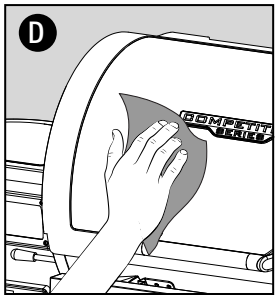




De buitenkant

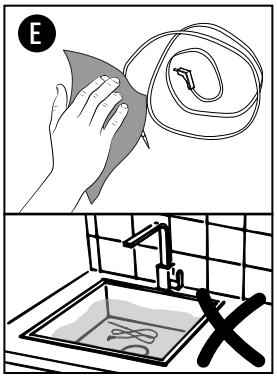
- Controleer de vetopvangemmer regelmatig en reinig deze wanneer dat nodig is. Houd rekening met de manieren waarop u kookt. **(C)**
- Veeg de grill na elk gebruik schoon **(D)**. Verwijder vet met warm sop. Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigingsmiddelen of schurende reinigingspads op de buitenste grilloppervlakken. Alle geverfde oppervlakken vallen niet onder de garantie maar onder algemeen onderhoud. Krassen in de verf, slijtagesporen en afgeschilferde verf kunnen worden bijgewerkt met hittebestendige barbecueverf.
- Een grillhoes is uw beste bescherming tegen weersinvloeden en verontreinigende stoffen van buitenaf. Bewaar de grill afgedekt in een garage of schuur als u deze niet gebruikt of lange tijd opbergt.





Sensoren

- Veeg de vleesthermometerpen na elk gebruik schoon. Een niet-gebruikte vleesthermometerpen moet losjes worden opgerold. Knikken en vouwen in de draden kunnen schade veroorzaken. Doe ze niet in een vaatwasser en dompel ze niet onder. Waterschade aan de interne draden kan zorgen voor kortsluiting van de vleesthermometerpen en meetfouten. **(E)**
- Controleer en verwijder al het vet of vuil van de grillsonde (sensor) en het schild in het hoofdgrilllichaam, aan de linkerzijwand. **(F)**
- Als een sonde is beschadigd, moet hij worden vervangen.



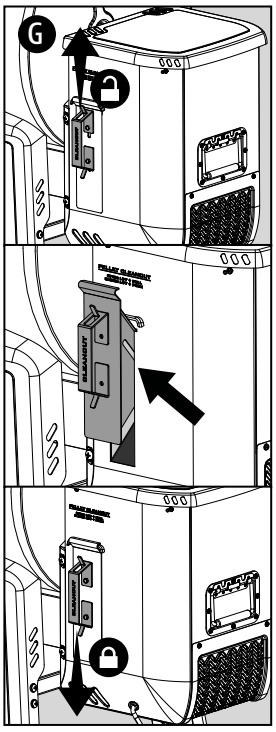


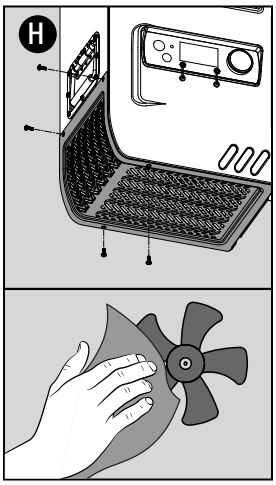
NL

Trechterunit

- De trechter heeft een pelletschoonmaakfunctie om de reiniging te vereenvoudigen en de smaak van houtpelletbrandstof te verwijderen. Zoek de pelletreinigingsdeur en deurhendel aan de achterkant van de trechter om deze te legen. Til de deurklink op om te ontgrendelen. Plaats een schone, lege emmer onder de reinigingsdeur en trek aan de deurhendel om de vultrechterplaat te openen, zodat de pellets uit de trechter geleegd kunnen worden. Eenmaal leeg, tilt u de deurklink weer op om te ontgrendelen. Druk de vultrechterplaat terug op zijn plaats. Druk de deurhendel omlaag om de deur te vergrendelen. **(G)**

  OPMERKING: Gebruik een borstel met een lang handvat of een alleszuiger om overgebleven pellets, zaagsel en vuil te verwijderen en de trechter volledig te reinigen.
- Het is aan te raden om alle pellets uit het schroefsysteem te laten lopen als de grill langere tijd niet wordt gebruikt. Dit kunt u doen door de grill aan te zetten met een lege trechter, tot alle pellets uit de schroefbuis zijn gevallen.
- Controleer en verwijder al het vuil van de luchtinlaatopening van de ventilator op de bodem van de trechter. Nadat het toegangspaneel is verwijderd, veegt u voorzichtig eventuele vetophoping direct op de ventilatorbladen weg. Verwijder vet en roet met warm sop. Dit zorgt voor een schone en voldoende luchtstroom voor het aanvoersysteem. **(H)**





NL

SPIEKBRIEFJE VOOR GRILLVERZORGING

ONDERDEEL	SCHOONMAAKFREQUENTIE	SCHOONMAAKMETHODE
Onderkant van de grill	Elke 5 tot 6 grillsessies	Leegscheppen, vuil met een (water) stofzuiger verwijderen
Verbrandingspot	Elke 2 tot 3 grillsessies	Leegscheppen, vuil met een (water) stofzuiger verwijderen
Grillroosters	Na elke grillsessie	Schoonbranden, koperborstel
Brandplaat™	Elke 5 tot 6 grillsessies	Hoofdplaat met schuif afschrapen, niet wassen
Planken	Na elke grillsessie	Doek en sop
Vetopvangemmer	Na elke grillsessie	Doek en sop
Schroefaanvoersysteem	Als de pelletzak leeg is	Laat de schroef zaagsel afvoeren terwijl de trechter leeg is
Elektrische onderdelen trechter	Eens per jaar	Binnenkant afstoffen, ventilatorbladen met sop schoonvegen
Luchtinlaat ventilator	Elke 5 tot 6 grillsessies	Afstoffen, doek en sop
Grillsensor en schild	Elke 2 tot 3 grillsessies	Doek en sop

Maak een momentopname van deze grafiek ter referentie.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Een goede reiniging, onderhoud en het gebruik van schone, droge kwaliteitsbrandstof voorkomt veelvoorkomende operationele problemen. Als uw Pit Boss®-grill slecht functioneert of niet vaak wordt gebruikt, kunnen de volgende tips oplossingen bieden.

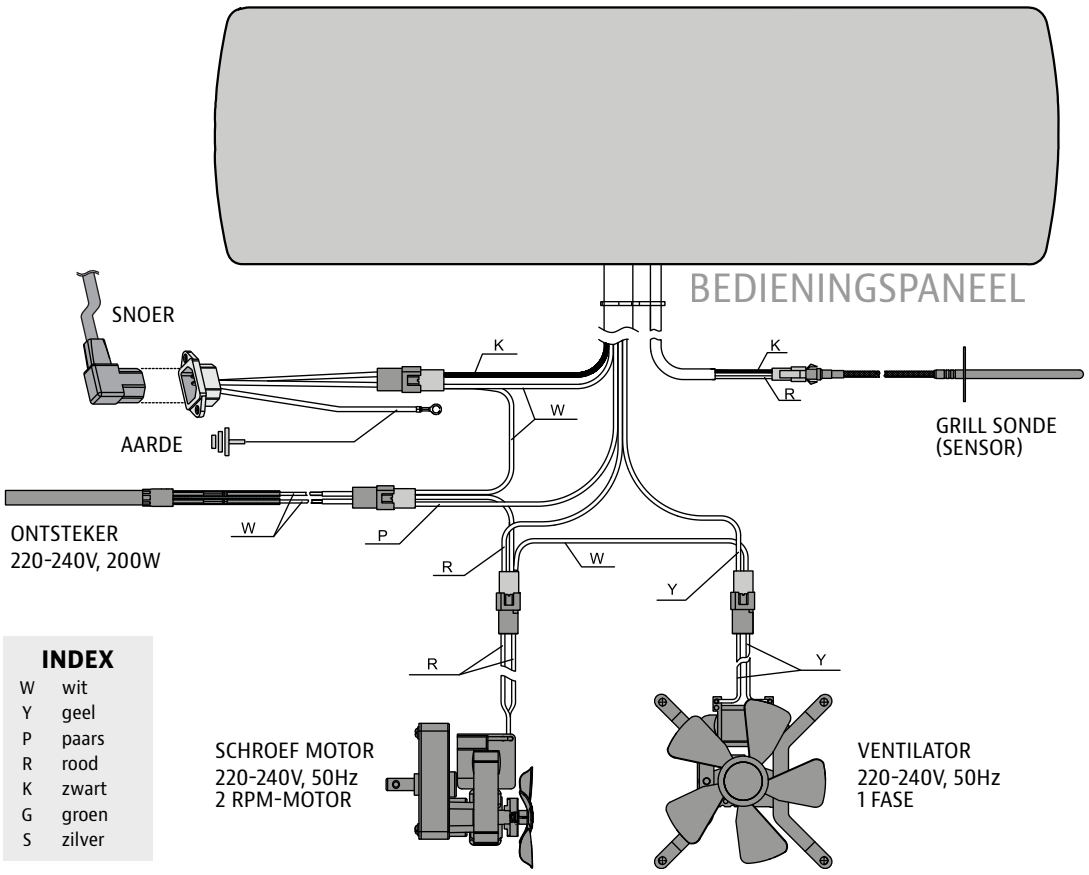
WAARSCHUWING: Koppel altijd het elektrische snoer los voordat u de grill opent voor inspectie-, onderhouds-, reinigings- of servicewerkzaamheden. Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld om letsel te voorkomen.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er brandt geen lampje op het bedieningspaneel	Niet verbonden met een voedingsbron	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een werkende stroombron. Zorg voor een stroomonderbreker van minimaal 10 ampère. Zorg ervoor dat alle draadverbindingen stevig zijn aangesloten en droog zijn.
	Zekering in het bedieningspaneel doorgebrand	Verwijder het toegangspaneel. Druk de plastic lipjes die het bedieningspaneel vasthouden in en trek het paneel voorzichtig de trechter in om het bedieningspaneel los te maken. Controleer of de draad in de zekering is gebroken of zwart is geworden. Zo ja, dan moet de zekering handmatig worden vervangen.
	Bedieningspaneel defect	Vervanging van het bedieningspaneel. Neem contact op met de klantenservice voor een vervangend onderdeel.
Het vuur in de verbrandingspot gaat niet aan	De schroef is niet gevuld	Voordat de eenheid voor het eerst wordt gebruikt en elke keer als de trechter volledig is geleegd, moet de schroef worden gevuld, zodat de pellets in de schroefbuis komen. Als de schroef niet is gevuld, gaat de ontsteker uit voordat de pellets de verbrandingspot bereiken. Volg de procedure om de schroef te vullen.
De grill bereikt of behoudt geen stabiele temperatuur	Onvoldoende luchtstroom door de verbrandingspot	Controleer de verbrandingspot op asophoping of verstoppingen. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud voor asophoping. Controleer de ventilator. Zorg ervoor dat het goed werkt en dat de luchtinlaat niet geblokkeerd is. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is. Controleer de werking van de schroefmotor en zorg dat er geen obstakel in de schroefbuis zit. Zodra alle bovenstaande stappen zijn uitgevoerd, start u de grill en wacht u 10 minuten. Controleer of de geproduceerde vlam helder en levendig is.
	Aslade is niet op de juiste manier geïnstalleerd	Controleer aan de binnenkant van de grillton of de uitneembare aslade onder de grillton goed afdicht. Volg de instructies voor verzorging en onderhoud voor asophoping, juiste bevestiging van de gespvergrendeling en correcte installatie. Neem contact op met de klantenservice voor een vervangend onderdeel als het beschadigd is.
	Te weinig brandstof, slechte kwaliteit brandstof, obstructie in het aanvoersysteem	Controleer de trechter of het brandstofniveau voldoende is en vul bij als deze laag is. Als de kwaliteit van de hardhoutpellets laag is of de pellets te lang zijn, kan het aanvoersysteem geblokkeerd raken. Verwijder de pellets en volg de instructies voor verzorging en onderhoud.
	Grillsensor	Controleer de status van de grillsonde (sensor). Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is. Neem contact op met de klantenservice voor een vervangend onderdeel als het beschadigd is.
De grilltemperatuur op lage temp is nog steeds te heet	"P"-instelling is te laag	Druk op de knop P Set en verhoog de P-instelling.
Actuele temperatuur kan niet worden aangepast	Grillsonde vuil	Controleer de status van de grillsonde. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is.
De grill produceert te veel of verkleurde rook, het voedsel is verkleurd door de rook	Opeenhoping van vet	Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud.
	Kwaliteit hardhoutpellets	Verwijder vochtige hardhoutpellets uit de trechter. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud om het schoon te maken. Vervang door droge hardhoutpellets.
	Verbrandingspot geblokkeerd	Verwijder vochtige hardhoutpellets uit de verbrandingspot. Volg de procedure om de schroef te vullen.
	Te weinig luchtaanvoer voor de ventilator	Controleer de ventilator. Zorg dat hij schoon is, goed functioneert en dat de luchtinlaat niet is geblokkeerd. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is.

Regelmatig oplaaien	Kooktemperatuur	Probeer op een lagere temperatuur te koken. Vet heeft een ontbrandingspunt. Houd de temperatuur onder de 176 °C als u zeer vet voedsel bereidt.
	Vetopbouw op de kookonderdelen	Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud.
"ErH"-foutcode	De eenheid raakte oververhit, mogelijk door een vetbrand of te veel brandstof.	Houd de aan/uit-knop drie seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen en de grill af te laten koelen. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud. Na het onderhoud verwijdert u de pellets en controleert u of alle onderdelen juist zijn geplaatst. Zodra het is afgekoeld, zet u de eenheid met de aan-uitknop aan en selecteert u de gewenste temperatuur. Als de foutcode nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.
"ErP"-foutcode	De draad van de grillsensor maakt geen contact.	Verwijder het toegangspaneel en controleer op eventuele schade aan de draden van de grillsonde. Maak de aansluitingen van de grillsensor op het bedieningspaneel los en sluit ze weer aan.
	Grillsonde is kapot	Grillsonde moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice voor een vervanging.
"ErL" foutcode	De grill kan de opstartcyclus niet uitvoeren.	Controleer de juiste plaatsing van de kookcomponenten. Controleer of er genoeg brandstof in de trechter zit en of het aanvoersysteem wordt geblokkeerd. Verwijder de pellets en volg de instructies voor Verzorging en onderhoud. Controleer de grillsensor om te bevestigen dat de huidige temperatuur juist en nauwkeurig wordt gemeten. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is. Controleer de positie van de ontsteker en of hij goed opwarmt. Bij extreme kou moet de grill mogelijk een tweede keer worden gestart. Zet de grill uit, wacht en zet hem weer aan. Controleer de ventilator. Zorg dat de grill goed functioneert. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is.
"NoP"-foutcode	Slechte verbinding bij de aansluiting	Koppel de vleesthermometerpen los van de aansluitpoort op de besturingskaart en sluit deze opnieuw aan. Zorg dat de adapter van de vleesthermometerpen goed verbonden is. Controleer het uiteinde van de adapter op schade. Neem contact op met de klantenservice als het probleem niet is opgelost.
	De vleesthermometerpen is beschadigd	Controleer op tekenen van schade aan de draden van de vleesthermometerpen. Neem voor een reserveonderdeel contact op met de klantenservice als ze zijn beschadigd.
	Bedieningspaneel defect	Bedieningspaneel moet worden vervangen. Neem voor een reserveonderdeel contact op met de klantenservice.
Foutcode "Err" met knipperend schroefpictogram	De motor van de schroef zit vast, maakt geen verbinding	Verwijder de kookonderdelen uit de hoofdton. Zet het apparaat aan en inspecteer het schroef toevoersysteem. Kijk of de schroef pellets naar de verbrandingspot aanvoert. Koppel de connector van de schroefmotor los van het bedieningspaneel en sluit deze weer aan. Bel de klantenservice voor hulp of een reserveonderdeel als de motor niet goed functioneert.
"Err"-foutcode met knipperend Ontsteker-pictogram	Ontsteker werkt niet goed en maakt geen verbinding	Verwijder de kookonderdelen uit de hoofdton. Zet de aan/uit-knop van het apparaat aan en inspecteer de ontsteker. Controleer of de ontsteker werkt door uw hand boven de verbrandingspot te houden en te controleren of u warmte voelt. Controleer visueel of de ontsteker is uitgelijnd met het gat in de verbrandingspot en open staat om de pellets aan te steken. Koppel de Ontsteker-connector los en sluit deze opnieuw aan op de besturingskaart. Bel de klantenservice voor hulp of een reserveonderdeel als de motor niet goed functioneert.
	De ontsteker werkt niet	Ontsteker moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice voor een vervangend onderdeel.
"Err"-foutcode met knipperend ventilatorpictogram	Ventilator werkt niet goed, maakt geen verbinding	Controleer de ventilator. Zorg ervoor dat het goed werkt en dat de luchtinlaat niet geblokkeerd is. Verwijder het toegangspaneel (raadpleeg Elektrisch bedradingsschema voor diagram) en controleer op eventuele schade aan de ventilatordraden. Koppel de ventilatorconnector los en sluit deze opnieuw aan op de besturingskaart. Volg de verzorgings- en onderhoudsinstructies als de ventilatorbladen vuil zijn.
"Err"-foutcode met knipperend pellet-pictogram	Gebrek aan brandstof, slechte brandstofkwaliteit, grill blijft niet branden	Controleer de trechter of het brandstofniveau voldoende is en vul bij als deze laag is. Mocht de kwaliteit van de hardhoutpellets slecht zijn, of de lengte van de pellets te lang, dan kan dit een verstopping in het toevoersysteem veroorzaken. Verwijder de pellets en volg de instructies voor verzorging en onderhoud.

AANSLUITSCHEMA	
VOEDING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINAAL VERMOGEN	250 W
BRANDSTOFTOEVOER	1,12 KG/U / 2,48 LB/U

OPMERKING: Elektrische onderdelen hebben productveiligheidstesten en certificeringen met succes doorlopen en voldoen met een testtolerantie van ± 5 tot 10 procent.



INDEX

W	wit
Y	geel
P	paars
R	rood
K	zwart
G	groen
S	zilver

HULP NODIG?

Live chat met de klantenservice voor technische en service gerelateerde vragen.

#12001

NL

VERVANGINGSONDERDELEN

Neem contact op met uw plaatselijke dealer of bezoek ons online voor een complete catalogus met onderdelen.

GARANTIE

ALGEMENE VOORWAARDEN

Pit Boss®-grills ("Pit Boss®"), gefabriceerd door Dansons US, LLC., hebben 5 jaar garantie tegen materiaal- en constructiefouten op alle onderdelen en een garantie van 5 jaar op elektrische onderdelen van dit product. Dansons US, LLC. garandeert dat alle onderdelen bij normaal gebruik en onder normale omstandigheden voor de duur van het gebruik en bezit van de oorspronkelijke koper vrij zijn van materiaal- en constructiefouten.

Er is geen andere of aanvullende garantie van toepassing op dit product.
Deze garantie is niet van toepassing:

NL

- Als er geen aankoopbewijs kan worden geleverd of na het verlopen van de garantie.
- Tegen schade en defecten door slijtage, zoals krassen, deuken, schilfers of kleine cosmetische barsten. Deze esthetische veranderingen aan het product hebben geen invloed op de prestaties.
- als uw product niet is geïnstalleerd, bediend, gereinigd en onderhouden in strikte overeenstemming met de meegeleverde producthandleiding. De garantie dekt geen schade of breuk als gevolg van verkeerd gebruik, onjuiste behandeling of aangepaste aanpassingen.
- Op roest of oxidaties, tenzij de structurele integriteit van het grillonderdeel is aangetast. Zelfs bij het gebruik van roestwerende materialen kunnen de beschermende coatings worden beschadigd door verschillende substanties en omstandigheden waar de fabrikant geen invloed op heeft. Hoge temperaturen, overmatige luchtvochtigheid, chloor, industriële dampen, meststoffen, gazonpesticiden en zout zijn enkele van de stoffen die metaalcoatings kunnen aantasten.
- Op schade of defecten door commercieel gebruik, verhuur of elk ander gebruik waar het product niet voor is bedoeld.
- Op schade of defecten hoger dan de prijs van het product.
- op schade of defecten veroorzaakt door service of reparatie van het product door een niet-geautoriseerde dealer van Pit Boss®.

Tijdens de garantieperiode is Dansons US, LLC. verplicht om een vervanging voor niet-functionerende en/of kapotte onderdelen te leveren en zal het geen kosten rekenen voor reparatie of vervanging van teruggestuurde onderdelen en vooruitbetaalde vrachtkosten als het onderdeel of de onderdelen bij inspectie defect zijn.

Dansons US, LLC. aanvaardt geen verantwoordelijkheid, juridisch of anderszins, voor de incidentele of gevolgschade aan eigendommen of personen als gevolg van het gebruik van dit product, tijdens of na de garantieperiode. Alle garanties van de fabrikant zijn hierin uiteengezet, en tegen de fabrikant kan geen aanspraak worden gemaakt op enige garantie of vertegenwoordiging. Sommige staten staan het uitsluiten of beperken van incidentele of gevolgschade, of beperkingen van impliciete garantie niet toe, dus de in deze garantie genoemde beperkingen en uitsluitingen zijn mogelijk niet op u van toepassing. Deze beperkte garantie geeft u specifieke wettelijke rechten, en afhankelijk van uw staat kunt u andere rechten hebben.

REGISTREER UW GRILL

Registreer uw product in minder dan een minuut en krijg snel en eenvoudig toegang tot een indrukwekkende verzameling kookkennis.

Uw registratie (aankoopbewijs) zorgt ervoor dat u de beste garantieservice krijgt bij uw product. In het onwaarschijnlijke geval dat er veiligheidsproblemen zijn, is het onze snelle manier om u op de hoogte te stellen.

MODEL	**PB1250CS / PB1600CS**
SERIENUMMER	
AANKOOPDATUM	
GEKOCHT BIJ (GEAUTORISEERDE DEALER)	



NL

KLANTENSERVICE

Als u vragen of opmerkingen hebt over uw product, staat ons behulpzame klantenserviceteam klaar om u te helpen. Houd uw registratiegegevens bij de hand voordat u contact opneemt met de klantenservice.


TELEFOON


LIVE CHAT


APP



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

VIKTIGT! LÄS NOGGRANT IGENOM BRUKSANVISNINGEN INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK!

DE FRÄMSTA ORSAKERNA TILL BRÄNDER I APPARATER ÄR ETT RESULTAT AV DÅLIGT UNDERHÅLL OCH UNDERLÅTENHET ATT UPPRÄTTHÅLLA ERFORDERLIGT UTRYMME FÖR BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DEN HÄR PRODUKTEN ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

SV

VARNING! Läs igenom hela bruksanvisningen före installation och användning av den elektriska pelletsbrännaren. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till egendomsskada, kroppsskada eller till och med dödsfall. Kontakta lokala byggnads- eller brandmyndigheter för information om begränsningar och krav på installationsinspektion i ditt område. Spara dessa instruktioner.

SÄKERHETSLISTNING

CE ÖVERENSSTÄMMER MED EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

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 914 mm (36 tum) från brännbara konstruktioner till grillens sidor och 914 mm (36 tum) från baksidan av grillen till brännbara konstruktioner måste upprätthållas. **Installera inte grillen på brandfarliga golv eller golv som är skyddade med brandfarliga material utan att giltiga tillstånd erhållits från behörig myndighet.** Använd inte denna apparat inomhus, i ett slutet eller oventilerat utrymme, i hem, fordon, tält, garage. Placera inte träpelletsapparaten under brännbara tak eller markiser. Placera grillen på en yta som är fri från brandfarliga material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

   VARNING: Tänk på att inte bygga upp antändligt material, underhåll elden för att undvika övertändning. Om en fettbrand skulle uppstå, stäng av grillen och lämna locket stängt tills elden är släckt. Dra ur strömsladdens kontakt. Släng inte vatten över enheten. Försök inte att kväva elden. Du bör placera en brandsläckare i klass ABC på plats. Om en okontrollerad brand uppstår, ring brandkåren.

2. Håll elkablar och bränsle borta från uppvärmda ytor. Använd inte grillen när det regnar eller vid någon vattenkälla. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

3. Efter en period av förvaring, eller icke-användning, kontrollera förbränningskammaren för hinder, behållaren för främmande föremål och eventuell luftblockering runt fläktintaget eller skorstenen. Rengör före användning. Regelbundet underhåll och skötsel krävs för att förlänga enhetens livslängd. **Om grillen förvaras utomhus under regnperioden eller säsonger med hög luftfuktighet, bör man se till att vatten inte kommer in i behållaren.** Om träpellets exponeras för hög fuktighet sväller de och löses upp och kan skapa stopp i matningssystemet. Koppla alltid bort strömmen innan du utför service eller underhåll.

VIKTIGT! Stäng alltid av apparaten och låt avstängningscykeln köras. Koppla ur apparaten först när avstängningscykeln är klar och/eller före rengöring. Underlåtenhet att följa denna varning kan orsaka skada, allvarlig personskada, brand, elstötar eller dödsfall.

VARNING: Transportera inte din grill när den används eller när grillen är varm. Se till att elden är helt släckt och att grillen är helt sval vid beröring innan du flyttar.

4. Det rekommenderas att använda värmebeständiga grillvantar eller handskar när du använder grillen. Använd inte tillbehör som inte är avsedda att användas med den här produkten. Lägg inte grillöverdraget eller något brandfarligt material i förvaringsutrymmet under grillen. Ta bort kastruller och stekpannor när grillen är i bruk men inte är under uppsikt, detta för att minska brandrisken.
5. För att undvika att fingrar, kläder och andra föremål kommer i kontakt med inmatningssystemet är apparaten utrustad med en metallskärm, som monteras på insidan av pelletstanken. Denna skärm får inte tas bort om inte kundtjänst eller en auktoriserad återförsäljare uppmanar dig att göra det.

   VARNING: Denna apparat rekommenderas inte för barn, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte är under direkt övervakning eller instruktion av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
6. Delar av grillen kan vara mycket varma och allvarliga skador kan uppstå. 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 leda till brandrisk och kroppsskada och täcks inte av garantin.
8. Produkten kan ha vassa kanter eller spetsar. Kontakt kan resultera i kroppsskada. Hantera varsamt.

SV

BORTSKAFFANDE AV ASKA

Askan ska placeras i en metallbehållare med tättslutande lock. Den förslutna behållaren med aska ska placeras på ett icke-brandfarligt golv eller på marken på säkert avstånd till brandfarliga material i väntan på bortskaffande. Om askan ska bortskaffas genom att grävas ned eller på annat sätt spridas lokalt, ska den först förvaras i behållaren tills den är helt avsvalnad.

BRÄNSLEPELLETS AV TRÄ

Den här pelletsapparaten har utformats och godkänts för pellets, helt naturligt träbränsle. Vid eventuell användning av andra bränsletyper i apparaten upphävs garantin och säkerhetslistningen. Använd bara bränslepellets av trä som specificeras av tillverkaren. Använd inte bränslepellets som innehåller 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 18 569–20 362 kJ/kg (8 000–8 770 BTU/LB) och ett askinnehåll < 1 %.

VARNING! Använd aldrig bensin, bensinbaserad lampolja, fotogen, tändvätska eller liknande vätskor för att tända eller ” sätta fart på” elden i apparaten. Förvara alla sådana vätskor på lämpligt avstånd när grillen används.

Vid tidpunkten för tryckning finns ingen branschstandard för träpellets, men de flesta pelletverk använder samma standarder vid tillverkning av träpellets för hushållsbruk som för industrin. Mer information finns på www.pelletheat.org eller på Pellet Fuel Institute.

Kontakta din lokala återförsäljare om kvaliteten på pellets i ditt område, och för information om märkeskvalitet. Eftersom de inte finns någon kvalitetskontroll, och eftersom fukt påverkar pellets, tar vi inget ansvar för skada som orsakas av dålig bränslekvalitet.

KREOSOT

Kreosot – hur det bildas och avlägsnas. Vid bränning producerar den svart rök med en rest som också är svart till färgen. När träpellets förbränns långsamt bildas tjära och andra organiska ångor som förenas med utträngande fukt för att bilda kreosot. Vid långsam förbränning kondenserar kreosotångorna i den relativt kalla rökgaskammaren och avgashuven. Som ett resultat ackumuleras kreosotrester på rökgasfodret och avgashuven. Om kreosoten fattar eld uppstår en eldsflamma med extremt hög värme.

Fettröret bör inspekteras minst två gånger om året för att se om fett och/eller kreosot har ansamlats. När fett eller kreosot har samlats bör det tas bort för att minska risken för brand.

KOLMONOXID

Följ dessa riktlinjer för att förhindra att denna färglösa, luktfria gas förgiftar dig, din familj eller andra:

- Känn till symtomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid begränsar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till medvetslöshet och död.
- Uppsök läkare om du eller andra utvecklar förkylnings- eller influensaliknande symtom när du grillar eller är i närheten av grillen. Kolmonoxidförgiftning kan enkelt misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta försent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning förvärrar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

Kolmonoxid är särskilt giftigt för gravida kvinnor och foster, spädbarn, äldre personer, rökare och personer med blod- eller hjärtkärlsjukdom, t.ex. anemi eller hjärtsjukdom.

KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN

SV



Denna märkning indikerar att denna produkt inte ska kasseras med annat hushållsavfall i hela EU. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinn det på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materiella resurser. För att returnera din använda enhet, använd retur- och insamlingssystemen eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta den här produkten för miljösäker återvinning." Direktiv 2002/96/EG

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktiga säkerhetsföreskrifter **154**

Förpackningens innehåll **157**

Specifikationer **157**

Lära känna grillen **158**

Kontrollpanel **159**

Användning **160**

- Ställa i ordning grillen
- Ansluta till appen
- Ställa in temperaturen
- Använda köttsonderna
- Prime-process för inmatningskolv
- Första användningen (avbränning)
- Regelbunden användning
- Matlagning och varmrökning
- Rökning vid låga temperaturer
- Avstängning
- Fler funktioner

Skötsel och underhåll **166**

Felsökning **168**

Garanti **171**

- Allmänna villkor
- Registrera din grill
- Kundtjänst

FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL	
1	GRILL MED DELAR
1	BLISTERFÖRPACKNING MED HÅRDVAR-UTILLBEHÖR
2	KÖTTSONDER
1	MONTERINGSANVISNINGAR
1	BRUKSANVISNING

PB1250CS	
STRÖMKÄLLA	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	250W
BRÄNSLETYP	PELLETS AV LÖVTRÄ
BRÄNSLEKAPACITET	11,8 KG
TEMPERATUROMRÅDE	82–260 °C
MÅTT	1 438 X 871 X 1 262 MM
VIKT	83,6 KG

PB1600CS	
STRÖMKÄLLA	220–240 VAC, 50 Hz
NOMINELL EFFEKT	250W
BRÄNSLETYP	PELLETS AV LÖVTRÄ
BRÄNSLEKAPACITET	11,8 KG
TEMPERATUROMRÅDE	82–260 °C
MÅTT	1 600 X 871 X 1 262 MM
VIKT	93,08 KG

SV



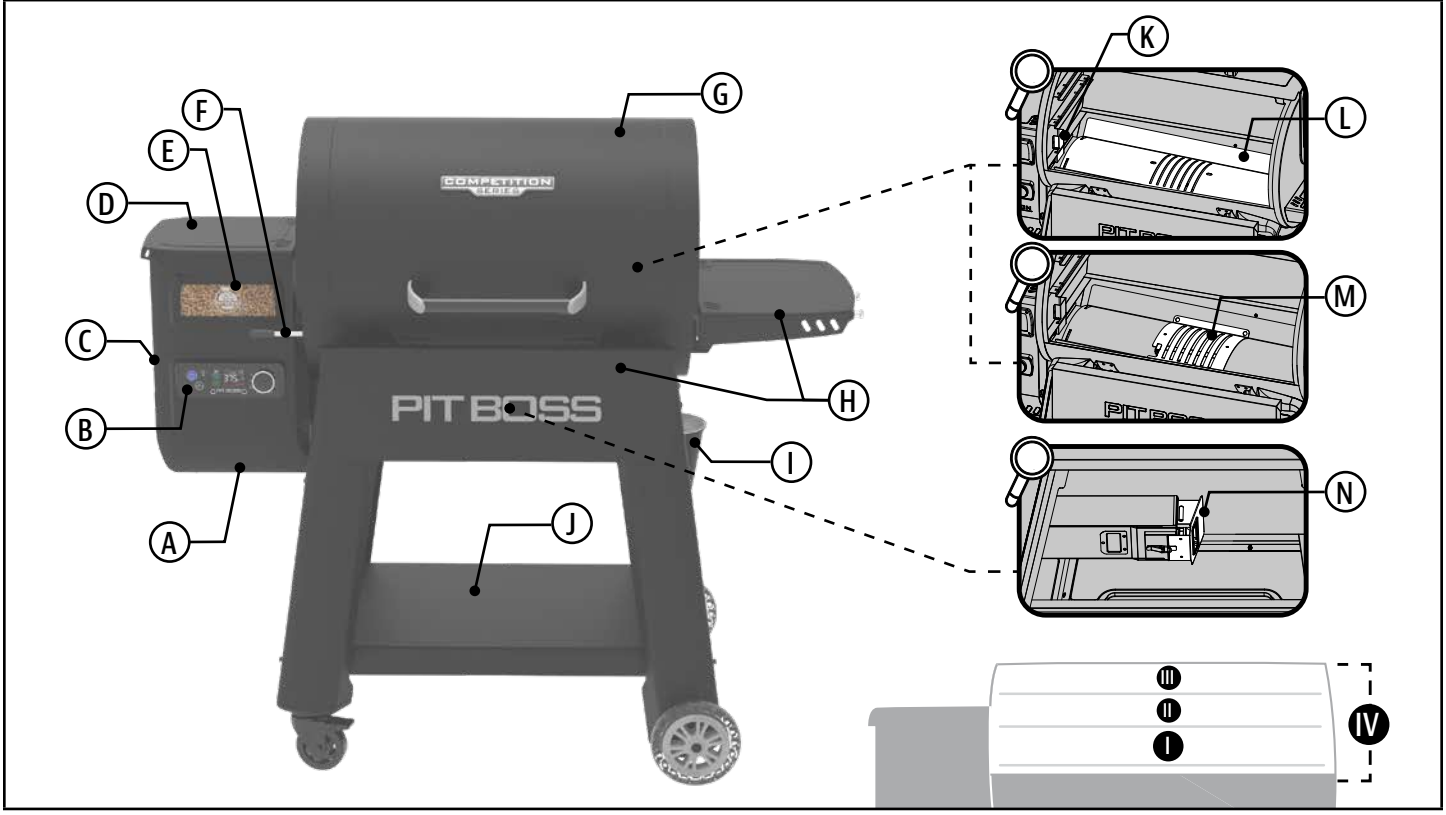
NEDERLÄNDERNA
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

LÄR KÄNNA DIN GRILL



A Åtkomstpanel
Ta bort åtkomstpanelen för att komma åt de elektriska komponenterna för reparation och underhåll.

B Kontrollpanel
Styrsystemet som hanterar matningshastigheten för bränslepellets, fläkten med variabel hastighet och justerbara miljöinställningar.

C Pelletstankens handtag
Använd detta infällda handtag på behållaren för att luta och flytta grillen från ett område till ett annat.

D Pelletstank
En större pelletstank som räcker till en hel rökningsprocess. Behållarens säkerhetsskärm bryter isär eventuella bränsleklumpar när den fylls på.

E Nivåmätare på pelletstank
Observera enkelt nivån av pellets i din behållare utan att ständigt öppna behållarens lock.

F Skjutreglage för flamgrill
Skjut reglaget åt höger eller vänster för att enkelt och säkert anpassa lågans storlek.

G Jalusilock till grill
Utrymmesbesparande och lätt att lyfta, rulllocket dras tillbaka för att komma åt matinnehållet i grillen. Öppna halvvägs för ett snabbt grepp, minimera värmeförlusten.

H Främre och sidohyllor
Praktiska hyllor med plats för matlagning och krokar för grillverktyg.

I Lättåtkomlig dropphink
Fångar upp matfettet från grillen för att hålla en ren matlagningsyta. Kan enkelt tas bort från pipen på vagnen.

J Vagn med öppen botten
Den robusta designen med öppen vagn är ett perfekt sätt att förvara grillredskap och kryddor.

K Grillsond (sensor)
Denna vertikala bit av rostfritt stål mäter enhetens inre temperatur. Ställ in temperaturen på styrkortet, sedan kommer grillsonden att läsa av enhetens interna temperatur och justera till önskad måltemperatur.

L Huvudplatta för flamgrill
Bryn och flamstek efter eget tycke med direkt låga över förbränningskammaren. Gör proffsiga grillränder i köttet precis som på restaurangen.

M Skjutplatta för flamgrill
Indirekt värme, eller varmluftstillagning, är möjlig när glidplattan täcker slitsarna på huvudplattan. Tillför mer smak i stora köttstycken eller känsliga livsmedel med indirekt värme.

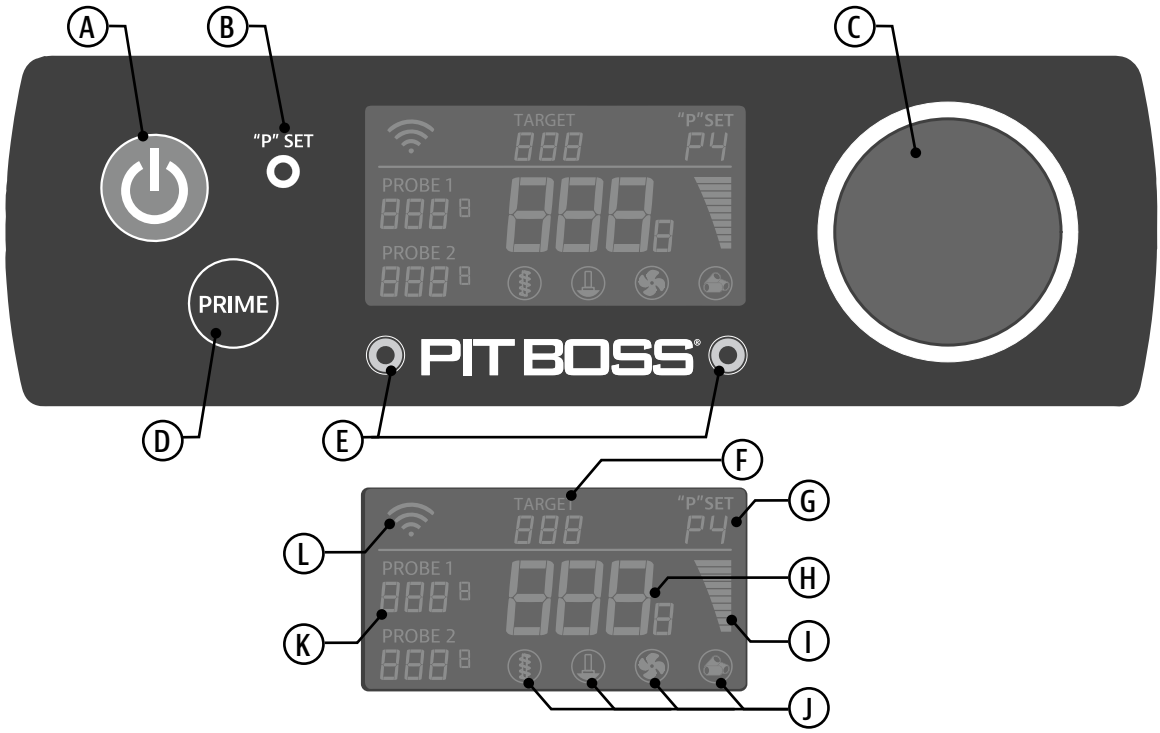
N Avtagbar förbränningskammare
Du kan enkelt lossa spännlåset för att ta bort förbränningskammaren, tömma ut askan och sätta tillbaka den. Se till att spännlåset alltid är låst när du använder grillen för att undvika värmeförluster.

GRILLYTA

PB1250CS	
I	3 487 CM²
II	2,800 CM²
III	2 200 CM²
IV	8 487 CM²

PB1600CS	
I	4 183 CM²
II	3,360 CM²
III	2,640 CM²
IV	10 183 CM²

STYRKORT



SV

A Strömknapp
Tryck en gång för att slå på. Tryck och håll ned i tre sekunder för att stänga av. Knappen lyser blått om enheten är ansluten till en strömkälla.

B "P"-inställningsknapp
Använd den här knappen när kontrollknappen är inställd på den lägsta temperaturinställningen. "P"-inställningen styr direkt cykelhastigheten för inmatningskolven som matar pellets till förbränningskammaren.

C Styrenhetens vred
Öka eller minska temperaturvärdet. Tryck för att aktivera en värdeändring, vrid för att välja värde och tryck sedan igen för att välja/acceptera nytt värde.

D Prime-knapp
Tryck och håll ned för att aktivera en extra matning av pellets till förbränningskammaren.

E Anslutningsportar för köttermometer
Anslut adapteränden på en köttermometer till en anslutningsport. Avläsningen kommer att visas på skärmen för motsvarande köttermometer som valts.

F MÅLTEMPERATUR
Visar önskad måltemperatur. Detta är den temperatur som väljs genom att vrida på kontrollknappen.

G Inställning av "P"-cykel
Visar vilken "P"-cykel som har valts. Du väljer driftcykel genom att trycka lätt på inställningsknappen för "P"-cykel och växla från P0 till P7.

H FAKTISK temperatur
Visar den faktiska temperaturen från insidan av huvudbehållaren. Avläsningen görs av grillsonden (sensorn).

I Temperaturintensitetsmätare
Visar den faktiska temperaturintensiteten för elden i förbränningskammaren, från blått till rött. Färgen ändras när önskad tillagningstemperatur justeras.

J Driftikoner
En solid ikon är synlig när en komponent är i drift. När en ikon blinkar har ett fel uppstått. Se Felsökning för hjälp.

K Avläsningar av köttermometer
Visar temperaturen som läses av på en eller flera anslutna köttermometrar. Avläsningen avser en köttermometer som är kopplad till kontrollpanelens andra anslutning.

L Anslutningsikon
Indikerar en anslutning med Wi-Fi. När du söker efter anslutning kommer ikonen att blinka. När en anslutning har upprättats lyser ikonen med ett fast sken.

HAR DU FRÅGOR?

Du hittar vanliga frågor online och kan även chatta med vår kundtjänst.

#12001

OPERATION

STÄLLA I ORDNING GRILLEN

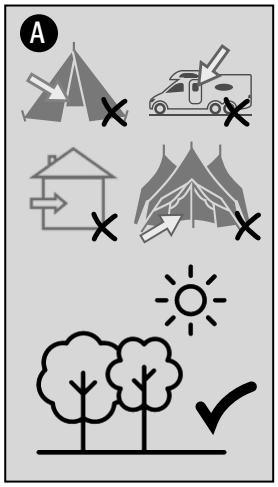
1. Väderförhållanden spelar en stor roll för hur grillen fungerar och hur lång tid tillagningen tar eftersom den används utomhus. Grillen får inte placeras under ett brännbart tak eller överhäng **(A)**. Låt grillen stå på ett område fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

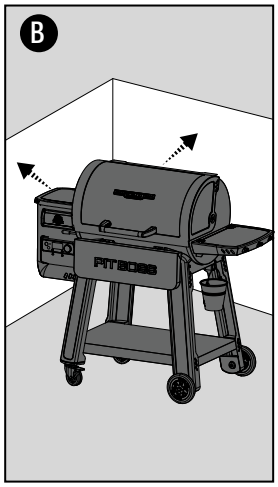
   Alla Pit Boss®-enheter måste ha ett minsta avstånd på 914 mm från brännbara konstruktioner, och det avståndet måste alltid hållas under användning. (B)

2. Det ligger delar i hela leveransförpackningen, även under grillen. Kontrollera grillen, delarna och paketet med hårdvarutillbehör efter att det har tagits ur transportkartongen. Avlägsna allt förpackningsmaterial inuti och utanpå grillen innan du påbörjar monteringen och kontrollera sedan alla delar mot monteringsanvisningarna.

   Om någon del saknas eller är skadad, försök inte montera. Kontakta din återförsäljare eller Pit Boss® kundtjänst för reservdelar.

3. Montera grillen enligt monteringsanvisningarna.





ANSLUTA TILL APPEN

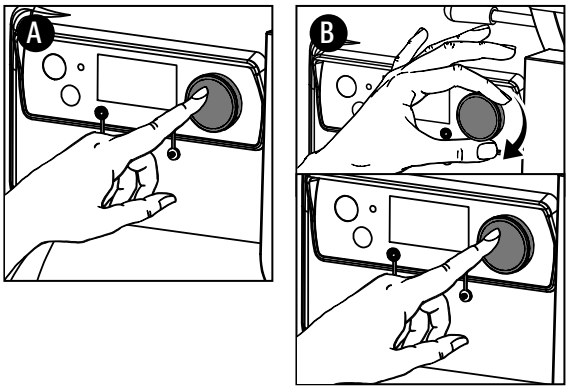
Appen låter dig styra och övervaka temperaturerna för din rökare och köttermometer från din mobila enhet. Njut av fördelarna som Pit Boss® mobila uppkoppling har att erbjuda! Följande instruktioner beskriver hur du ansluter din rök till Pit Boss®-appen på din Android™- eller iOS®-enhet:

1. Hämta Pit Boss®-appen. Öppna appen och tillåt att Wi-Fi aktiveras för installation. Nya användare måste skapa ett konto och följa anvisningarna för att logga in.
2. Om du befinner dig inom räckvidden för en Bluetooth®- eller Wi-Fi-anslutning (9 m) upptäcker Pit Boss®-appen automatiskt din rök. Välj rökmodell. Om du inte kan se din rök i appen kontrollerar du att grillen är ansluten till ett eluttag och är påslagen.
3. Ge din rökmodell ett namn (t.ex. My Smoker) i appen och välj Anslut längst ned på skärmen. Din rökmodell sparas då på enhetsmenyn.
4. På grillmenyn väljer du den rök du precis har namngett och väljer grillinställningar längst ner. Detta kommer att visa dig kontrollskärmen för din enhet.

STÄLLA IN TEMPERATUREN

Grillsonden mäter grillens inre temperatur. När måltemperaturen justeras läser grilltermometern av den faktiska temperaturen inuti grilltunnan och ändrar till önskad måltemperatur. För att justera önskad måltemperatur för grillen, följ stegen nedan:

1. Tryck på temperaturreglaget. Måltemperaturen blinkar för att visa att den är aktiv. **(A)**
2. Vrid på temperaturreglaget för att ändra måltemperaturvärdet till önskad temperatur. När önskad måltemperatur har uppnåtts låser du fast inställningen genom att trycka på temperaturreglaget. **(B)**



SV

ANVÄNDA KÖTTERMOMETRARNA

En köttermometer mäter den inre temperaturen i en köttbit. Anslut köttermometerns kontakt till kontrollpanelens anslutning för köttermometern och se till att den är helt intryckt i kontakten. Du hör och känner när den klickar på plats. Stick in köttermometern i köttets tjockaste del för att visa köttets innertemperatur på kontrollpanelens display.

OBS: Se till att köttermometern och köttermometerns kablar undviker direktkontakt med låga eller överskottsvärme. Det kan skada köttermometern. När den inte används, koppla ur och lägg åt sidan för att hålla en köttermometer skyddad och ren.

PÅFYLLNINGSPROCEDUR (PRIMING)

Första gången du använder grillen eller när pelletstanken får slut på pellets, behöver du fylla på inmatningskolven. Om den inte fylls på hinner grillen slockna innan pelletsen har antänts. Följ stegen nedan för att fylla på inmatningskolven:

1. Öppna behållarens lock. Se till att det inte finns några främmande föremål i pelletstanken eller något som blockerar inmatningskolven.
2. Ta bort alla tillagningskomponenter från grillens insida. Lokalisera förbränningskammaren i botten av grillen.
3. Anslut nätkabelns kontakt till ett eluttag.
4. Tryck på strömknappen för att slå på enheten. Detta kommer att initiera startcykeln.
    - Lyssna och se till att du hör att inmatningskolven arbetar. Placera handen ovanför förbränningskammaren och känn efter luftrörelser. Placera INTE dina händer eller fingrar inuti förbränningskammaren, detta kan orsaka skada.
    - Efter cirka en minut bör du känna på doften att tändaren brinner och att luften ovanför förbränningskammaren blir varmare. Änden på tändaren lyser inte röd, men är extremt het och bränns. Vidrör inte tändaren.
5. När du har verifierat att alla elektriska komponenter fungerar korrekt, stäng av grillen.
6. Fyll behållaren med alla naturliga grillpellets av lövträ.
7. Tryck på strömknappen för att slå på enheten. Detta kommer att initiera startcykeln.
8. Tryck och håll ned Prime-knappen tills du ser pellets falla från inmatningskolven ner i förbränningskammaren. Nu kan du släppa Prime-knappen.
9. Du kan nu stänga av grillen. Se till att du låter din grill förbli inkopplad tills den är klar med nedkylningscykeln. När fläkten stängs av har grillen slutfört avstängningscykeln och det är säkert att koppla ur grillen.
10. Installera grillkomponenterna på nytt i huvudbehållaren.
11. Grillen är nu förberedd och klar att användas som vanligt! Om det är första gången du använder grillen, gå vidare till avbränningssteget.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN (AVBRÄNNING)

När inmatningskolven har fyllts på och du ska grilla för första gången är det viktigt att först bränna av grillen för att få bort eventuella beläggningar.

1. Följ instruktionerna för regelbunden användning (nedan) för att slå på enheten.
2. Vrid kontrollvredet till valfri temperatur över 176°C / 350°F (med locket nere) i 30 till 40 minuter.
3. Följ avstängningsinstruktionerna för att stänga av enheten, eller fortsätt med att grilla vid önskad temperatur.

REGELBUNDEN ANVÄNDNING

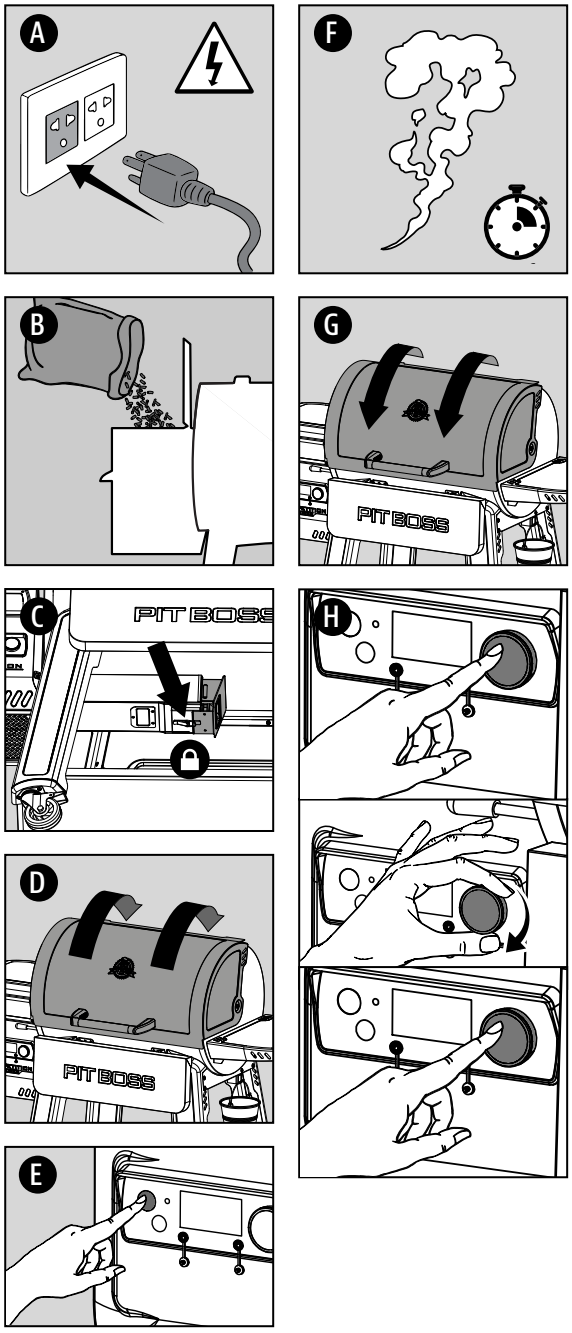
SV

När du röker och grillar kan du uppnå olika resultat baserat på tid och temperatur. För bästa resultat bör du hålla anteckna vad du lagade, vid vilken temperatur, hur länge tillagningen tog samt resultaten. Anpassa efter din smak till nästa gång. När du blir bekant med din grill är det klokt att placera en utomhustermometer nära din matlagningsplats. Övning ger färdighet.

Temperaturavläsningar på kontrollpanelen kanske inte matchar termometern exakt. Tillagningstemperaturen påverkas av följande faktorer: omgivande utomhustemperatur, vindstyrka och vindriktning, mängden bränslepellets som används, om grillocket öppnas och mängden mat som tillagas på grillen.

Följ dessa steg för regelbunden användning av grillen:

1. Bekräfta att inmatningskolven har fyllts på. Tryck annars på Prime-knappen.
2. Anslut nätsladden till en jordad strömkälla. **(A)**
3. Öppna behållarens lock för att kontrollera din pelletsnivå. Fyll på pelletstanken med naturliga träpellets för grillning om så behövs. **(B)**
4. Kontrollera att spännlåset längst ner på huvudbehållaren är låst för att hålla förbränningskammaren på plats. **(C)**
5. Öppna grillocket. **(D)**
6. Tryck på strömknappen för att slå på enheten **(E)**. Detta kommer att aktivera startcykeln:
   - Inmatningssystemet börjar rotera och fläkten tillför luft till förbränningskammaren.
   - **Locket måste vara öppet under uppstartscykeln.**
   - Grillen kommer att börja producera rök medan uppstartscykeln pågår **(F)**. Se till att startcykeln har kommit igång genom att lyssna efter ljudet av en brinnande låga och att det skapas värme.
7. När den tunga, vita röken har skingrats är uppstartscykeln klar. Stäng grilllocket. **(G)**
8. Tryck på temperaturreglaget. Vrid på temperaturreglaget för att ändra måltemperaturvärdet till önskad temperatur. När den önskade måltemperaturen har uppnåtts, lås in den genom att trycka på kontrollknappen igen och börja grilla! **(H)**



MATLAGNING OCH VARMRÖKNING

När du röker och grillar kan du uppnå olika resultat baserat på tid och temperatur. Det tar längre tid att varmröka maten, men det ger den en mer naturlig träsmak (och den önskade röksmaken) på köttet. Högre tillagningstemperaturer resulterar i en kortare tillagningstid, vilket låser in mindre röksmak.

För bästa resultat, låt köttet vila efter tillagning. Det gör att den naturliga saften rinner tillbaka in i köttfibern, vilket ger en mycket saftigare och mer smakrik styckdetalj. Vilotiderna kan vara så lite som 3 minuter och upp till 60 minuter, beroende på proteinets storlek.

KÖTTYP	TEMPERATUR VID MATLAGNING	BERÄKNAD TID	MÅLTEMP.
FÅGEL			
Kalkon (hel)	110 °C / 225 °F	30–35 MIN/450 G	74 °C
Kyckling (hel)	190 °C / 375 °F	3-4 TIMMAR	74 °C
Kycklingklubba, -bröst	190 °C / 375 °F	1-2 TIMMAR	74 °C
Små viltfåglar	190°C / 375 °F	1-2 TIMMAR	74 °C
Anka	135°C / 275 °F	2-3 TIMMAR	74 °C
FLÄSK			
Skinka (hel)	120 °C / 250 °F	15–20 MIN/450 G	71 °C
Bog/stek	190 °C / 375°F	3–4 TIMMAR	74 °C
Revbensspjäll	120 °C / 250 °F	4 TIMMAR	88 °C
Baby Back Ribs (kamben/ tjocka revben)	95 °C / 200°F	3-4 TIMMAR	88 °C
Fläskfilé	110 °C / 225°F	1,5 TIMME	82 °C
Fläskkarré	110 °C / 225°F	1,5 TIMME/450 G	90–98 °C
NÖTKÖTT			
Biff	120 °C / 250 °F	8–10 MIN.	60 °C
Oxfilé	110 °C / 225° F	2–3 TIMMAR	60 °C
Bog/stek	110 °C / 225° F	3–4 TIMMAR	63 °C
Revbensspjäll	110 °C / 225° F	3-4 TIMMAR	79 °C
Prime Rib (marmorerad entrecôte)	120 °C / 250 ° F	15–20 MIN/450 G	57 °C
Bringa	110 °C	1 TIMME/450 G	90–98 °C
VILT			
Viltfilé	110 °C / 225°F	1–2 TIMMAR/450 G	74 °C
Bog/stek	120 °C / 250 °F	1–2 TIMMAR/450 G	74 °C
FISK OCH SKALDJUR			
Filéer	110 °C / 225°F	30-45 MINUTER	63 °C
Lax (hel)	95 °C / 200°F	2-3 TIMMAR	63 °C
Hummer	95 °C / 200°F	2-3 TIMMAR	63 °C



RÖKNING VID LÅGA TEMPERATURER

Vrid temperaturreglaget till det lägsta värdet (82 °C) och använd "P"-inställningsvärdet för att direkt styra inmatningscykeln för pellets till förbränningskammaren. Genom att kontrollera det inställda värdet "P" kan användaren ingjuta mer röksmak i sin mat vid en låg tillagningstemperatur. Det är också användbart när du lagar mat vid låga temperaturer när enheten påverkas mycket av det omgivande utomhusvädret. De omgivande miljöförhållandena kan påverka grillens inre tillagningstemperatur. Det innebär att temperaturvärdena kan ha toppar och dalar. Då är det väldigt användbart att lära sig använda "P"-inställningsvärdet på rätt sätt utifrån den aktuella geografiska platsen.

VIKTIGT: Tryck inte för hårt på "P" SET-knappen, eftersom det kan orsaka skada. Det krävs bara en lätt tryckning.

Standardvärdet för P-inställningen är P-4. På denna inställning, till exempel startcykeln, kommer grillen att mata pellets i 18 sekunder och pausa i 115 sekunder. I de flesta fall vill du behålla P-inställningen som standard.

Följ P-inställningsdiagrammet nedan:

SV

INMATNINGSCYKEL (SEKUNDER)

"P"-INSTÄLLNING-SVÄRDE	INMATNING AKTIV	PAUSTID	UTOMHUSTEMPERATUR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	Uppstart / standard
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Genom att höja P-inställningen till P-5, P-6 eller P-7 ökar paustiden mellan varje matning av pellets till förbränningskammaren. En högre P-inställning används i varmare eller heta miljöer som vill röka varmt, men den omgivande utomhustemperaturen skulle förstärka tillagningstemperaturen inuti grillen.

Notera: Övervaka din förbränningskammare noga, eftersom en höjning av P-inställningen för högt eller för snabbt kan göra att elden dör ut helt.

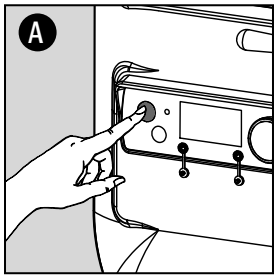
Om du sänker P-inställningen till P-3, P-2, P-1 eller P-0 minskar paustiden mellan varje matning av pellets till förbränningskammaren. En lägre P-inställning används för att kompensera för kallare temperaturer där den omgivande utomhustemperaturen kommer att minska eller försvaga intensiteten på värmen som produceras inuti grillen. En sänkning av P-inställningen kan också minimera temperatursvängningar i varierande utomhusförhållanden.

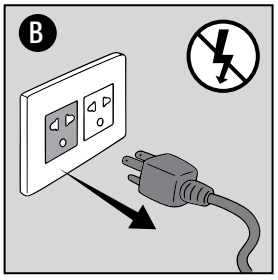
AVSTÄNGNING

Följ dessa steg för att säkert stänga av grillen:

1. Tryck och håll in strömknappen i tre sekunder för att stänga av enheten. **(A)**
   - Grillen börjar sin automatiska nedkylningscykel. Inmatningskolven slutar mata fram bränsle, lågan slocknar och fläkten förblir i gång till dess att nedkylningscykeln har avslutats.
2. När nedstängningscykeln är avslutad (fläkten stängs av) kan du dra ur strömkabeln. **(B)**

   VIKTIG! När du stänger av apparaten ska du alltid vänta under hela nedstängningscykeln. Koppla ur apparaten först när avstängningscykeln är klar och/eller före rengöring. Underlåtenhet att följa denna varning kan orsaka skada, allvarlig personskada, brand, elstötar eller dödsfall.





SV

FLER FUNKTIONER

Växla temperaturenheter

1. Tryck och håll ned "P"-inställningsknappen i två sekunder, så ändras temperaturenheten från Celsius (ºC) till Fahrenheit (ºF).
2. Upprepa för att växla tillbaka till Celsius (ºC).

Tips för köttermometer

Köttermometern mäter temperaturen inuti köttet på grillen på samma sätt som i din vanliga ugn. Fler köttsonder betyder fler avläsningar!

- Stick in köttermometern i den tjockaste delen av köttet.
- Koppla bort köttermometern från anslutningsporten när den inte används och lägg undan den för att skydda och hålla den ren.

Använd Prime-funktionen för snabb återhämtning

Använd Prime-knappen för att aktivera en extra matning av pellets till förbränningskammaren.

- Prime-knappen kan användas för att tillföra mer bränsle till elden innan behållarens lock öppnas, eftersom det gör att värmenivån snabbt återställs.
- Använd vid låg rökning, för att öka intensiteten av ren röksmak. En extra omgång pellets ger maten fantastisk rökighet!



HAR DU FRÅGOR?

Du hittar vanliga frågor online och kan även chatta med vår kundtjänst.



#12001



SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Alla Pit Boss®-enheter erbjuder många års smakrika upplevelser och minimala rengöringsbehov. Följ dessa tips för att serva grillen:

SV

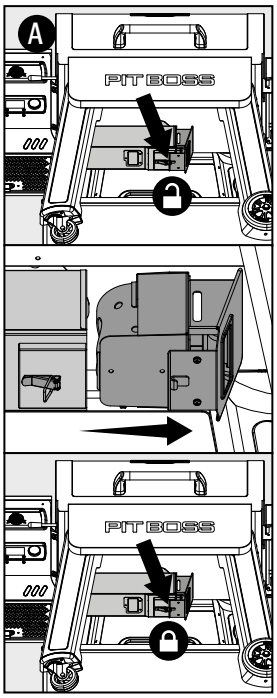
Grillens insida

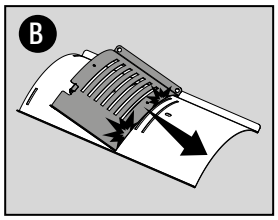
- Längst ner på grillen finns en askrengöringsfunktion som ger dig enkel åtkomst till förbränningskammaren för att rengöra den. För att tömma lossar du spännlåset på asklådkroken. Håll i handtaget och skjut bort asklådan från spännet och dra sedan ner för att ta bort det. När den är tömd, sätt tillbaka asklådan på plats genom att lyfta tillbaka den i botten av grillens behållare och sedan skjuta asklådan mot spännet. Lås fast asklådkroken med spännlåset. **(A)**

  VARNING! Den här funktionen får endast användas när grillen har svalnat.

- Använd en grillrengöringsborste för att ta bort mat eller ansamlingar 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. Använd skjutplattan för flamgrillen för att skrapa av huvudplattan – och tvärtom **(B)**. Ta bort skräpet från insidan av din behållare med en våt/torr dammsugare. För en extra djuprengöring, använd Pit Boss® Cleaner & Degreaser för grillens insida och utsida.

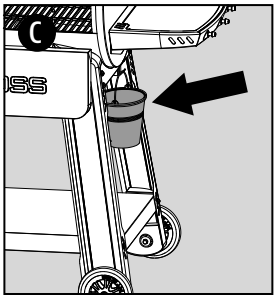
  VIKTIGT! På grund av hög temperatur ska flamgrillens delar aldrig täckas med aluminiumfolie.

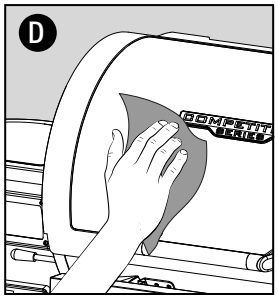




Grillens utsida

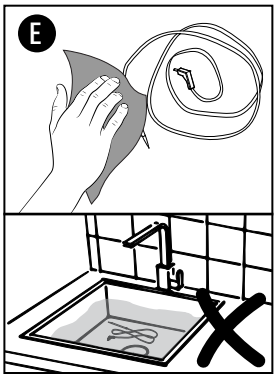
- Kontrollera dropphinken ofta och rengör om det behövs. Lägg på minnet vilken typ av grillning du utför. **(C)**
- Torka av grillen efter varje användning **(D)**. Använd varm tvållösning för att få bort fettet. Använd inte ugnsrengöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsdynor på de yttre grillytorna. De målade ytorna täcks inte av garantin, utan ska underhållas och skötas av ägaren själv. Sprickor, slitage, flagor och alla målade ytor kan bättras på med värmebeständig färg avsedd för grillar.
- Ett grillskydd är ditt bästa skydd mot väder och föroreningar utifrån. När enheten inte används under en längre tid bör den förvaras i ett garage eller förråd och skyddas av ett överdrag.





Köttermometrar

- Torka av köttermometern efter varje användning. Rulla ihop termometern och kabeln löst när den inte används. Trassel och veck på termometerkablar kan orsaka skada. Diska inte termometrarna i maskin eller lägg dem i blöt. Vattenskador på de inre ledningarna kommer att göra att en köttermometer kortsluts, vilket orsakar felaktiga avläsningar. **(E)**
- Kontrollera och rengör bort eventuellt fett eller skräp från grillsonden (sensorn) och skölden, som finns inuti huvudgrillkroppen, på vänster sidovägg. **(F)**
- Om en köttermometer är skadad ska den bytas ut.

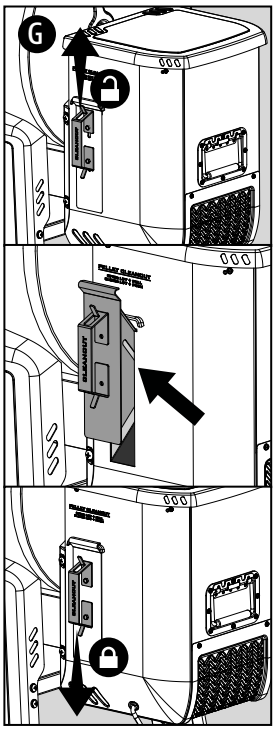


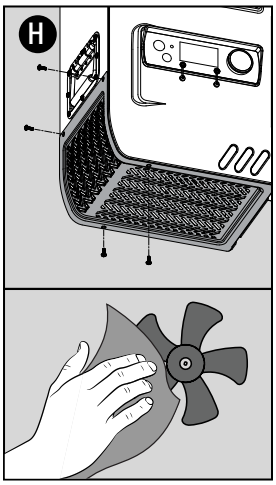


Pelletstanken

- Pelletstanken har en funktion som gör det enkelt att rengöra tanken och byta bränslepellets. För att tömma, lokalisera luckan för rengöring av pellets och dörrhandtaget på baksidan av behållaren. Lyft dörrhandtaget för att låsa upp. Ställ en ren, tom hink under rengöringsluckan och dra i handtaget för att öppna plåten till droppränna, så att pelletsen från tanken kan tappas ut. När den är tom, lyft dörrhandtaget igen för att låsa upp. Skjut tillbaka åtkomstplattan för fallrännan på plats. Tryck ner dörrhandtaget för att låsa stängt. **(G)**

  OBS! Använd en borste med långt skaft eller en grovdammsugare för att rengöra tanken fullständigt från kvarvarande pellets, sågspån och rester via tankens säkerhetsskärm.
- Det rekommenderas att du matar ut alla pellets ur inmatningssystemet om grillen ska ställas undan under en längre period. Du gör detta genom att helt enkelt köra grillen med en tom pelletstank till dess att alla pellets har matats ut ur inmatningskolven.
- Kontrollera och rengör ventilen i fläktens luftintag, som finns på pelletstankens undersida, från damm och skräp. När åtkomstpanelen har tagits bort, torka försiktigt bort eventuellt fett som samlats direkt på fläktbladen. Använd varm tvållösning för att få bort sot och fett. Detta säkerställer att luftflödet är rent och tillräckligt för matningssystemet. **(H)**





SV

FUSKLAPP FÖR GRILLSKÖTSEL

ARTIKEL	FREKVENS	RENGÖRINGSMETOD
Botten på huvudgrill	Efter 5–6 grilltillfällen	Skyffla ut och sug upp skräp med våt-/torrdammsugare
Förbränningskammaren	Efter 2–3 grilltillfällen	Skyffla ut och sug upp skräp med våt-/torrdammsugare
Grillgaller	Efter varje grilltillfälle	Avbränning, borste med mässingstråd
Flamgrill	Efter 5–6 grilltillfällen	Skrapa av huvudplattan med skjutplattan, diska inte
Hyllor	Efter varje grilltillfälle	Trasa och tvålvatten
Dropphink	Efter varje grilltillfälle	Trasa och tvålvatten
Inmatningssystem	När pelletssäcken är tom	Låt inmatningskolven mata ut sågspån och tömma pelletstanken
Elektriska komponenter på pelletstanken	En gång om året	Damma av insidan, torka av fläktbladen med tvållösning
Luftintagsventil	Efter 5–6 grilltillfällen	Damm, trasa och tvålvatten
Skydd för grilltermometer (sensor)	Efter 2–3 grilltillfällen	Trasa och tvålvatten

Ta en ögonblicksbild av det här diagrammet som referens.

FELSÖKNING

Korrekt rengöring, underhåll och användning av rent, torrt bränsle av hög kvalitet kommer att förhindra vanliga driftsproblem. Om Pit Boss®-grillen fungerar dåligt kan följande felsökning vara till hjälp.

VARNING: Koppla alltid ur den elektriska sladden innan du öppnar grillen för inspektion, underhåll, rengöring eller servicearbete. Var noga med att grillen är helt avsvalnad för att undvika skada.

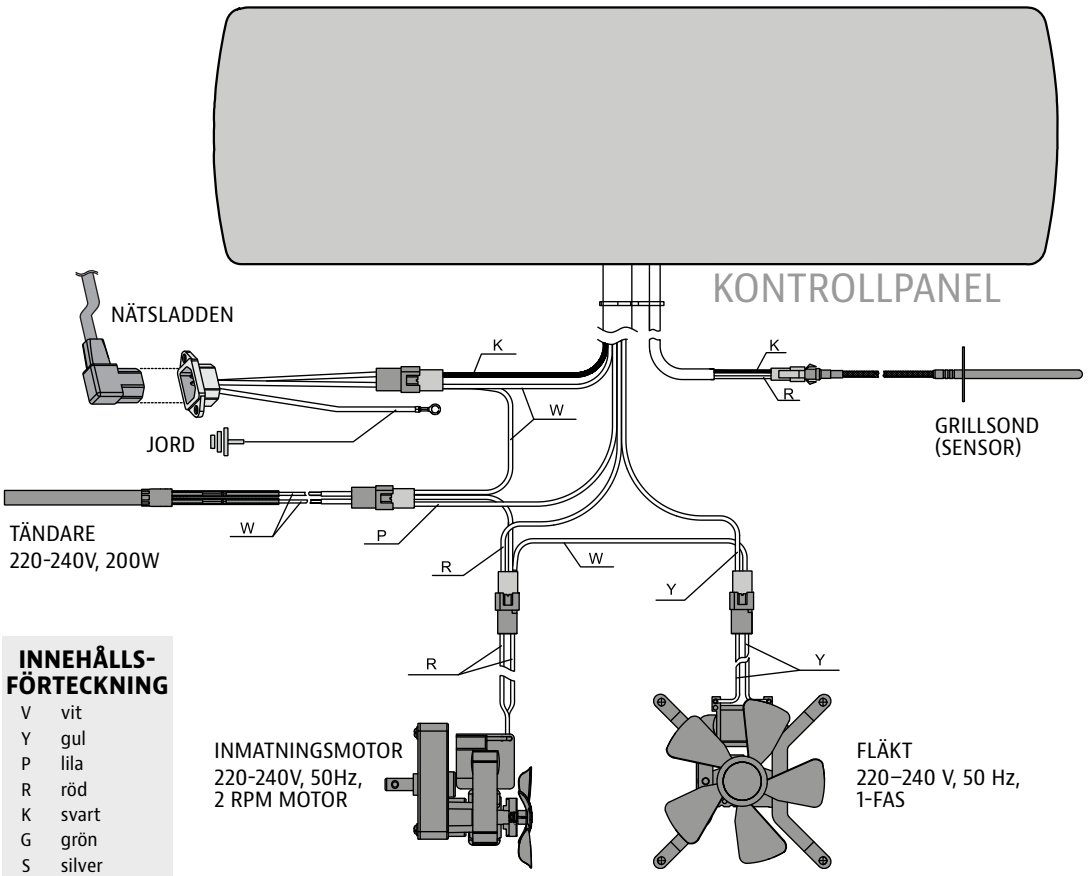
PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Inga strömlampor på kontrollpanelen	Ej ansluten till strömkälla	Se till att enheten är ansluten till en fungerande strömkälla. Se till att jordfelsbrytaren är på minst 10 ampere. Se till att alla ledningsanslutningar är ordentligt anslutna och torra.
	Säkring har gått på styrkortet	Ta bort åtkomstpanelen. Tryck in plastflikarna som håller kontrollpanelen på plats och dra försiktigt i styrenheten inuti pelletstanken för att frigöra den. Kontrollera om tråden i säkringen är trasig eller svart. Om ja, så måste säkringen bytas manuellt.
	Felaktigt styrkort	Styrkort måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för en reservdel.
Lågan i förbränningskammaren tänds inte	Inmatningskolven 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 kommer tändaren att ta timeout innan pelletsen når förbränningskammaren. Följ påfyllningsproceduren för pelletstanken.
Grillen når inte eller bibehåller inte en stabil temperatur	Otillräckligt luftflöde genom förbränningskammare	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 korrekt och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna för 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 inmatningskolven. När alla ovanstående steg har gjorts, starta grillen och vänta i 10 minuter. Kontrollera att lågan är klar och stabil.
	Asklådan är inte korrekt installerad	Undersök grillen för att kontrollera att den löstagbara asklådan är rätt placerad under grillen med korrekt tillpassning. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna för ansamling av aska, korrekt fastsättning av spännets spärr och korrekt installation. Kontakta kundtjänst om du behöver beställa reservdelar.
	Brist på bränsle, dålig bränslekvalitet, hinder i matningssystemet	Kontrollera att bränslenivån i pelletstanken är tillräcklig och fyll på bränsle om nivån är låg. Matningssystemet kan blockeras om kvaliteten på träpelletsen är låg eller pelletsen är för långa. Ta bort pellets och följ instruktionerna för skötsel och underhåll.
	Grilltermometer (sensor)	Kontrollera grilltermometerns (sensorns) status. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig. Kontakta kundtjänst för en reservdel om den är skadad.
Grilltemperaturen är för hög trots låg inställning	"P"-inställningen är för låg	Tryck på "P"-inställningsknappen och öka "P"-inställningen.
Den faktiska temperaturen ändras inte	Grillsonden är smutsig	Kontrollera status för grillsonden. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig.
Grillen producerar för mycket eller missfärgad rök, maten missfärgas av röken	Ansamling av fett	Följ instruktionerna för skötsel och underhåll.
	Kvalitet på pellets av lövträ	Ta bort fuktiga lövträpellets från behållaren. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna för att rengöra ur. Byt ut mot torra lövträpellets.
	Förbränningskammaren är blockerad	Rensa förbränningskammaren från fuktiga träpellets. Följ påfyllningsproceduren för pelletstanken.
	Otillräckligt luftintag för fläkten	Kontrollera fläkten. Se till att den är ren, fungerar som den ska och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig.

Återkommande uppflamning	Tillagningstemperatur	Försök laga mat vid en lägre temperatur. Fett har en flampunkt. Håll temperaturen under 176°C / 350°F när du lagar mycket fet mat.
	Fettansamling på grillkomponenter	Följ instruktionerna för skötsel och underhåll.
Felkoden "ErH"	Enheten har överhettats, möjligen på grund av fettbrand eller överskott av bränsle.	Tryck och håll in strömknappen i tre sekunder för att stänga av enheten och låt grillen svalna. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll. Efter underhållet tömmer du enheten på pellets och kontrollerar att alla komponenter sitter på plats. När enheten har svalnat trycker du på strömknappen för att starta den igen och väljer en önskad temperatur. Om felkoden fortfarande visas, kontakta kundtjänst.
Felkoden "ErP"	Grilltermometern ansluter inte.	Ta bort åtkomstpanelen och kontrollera om det finns några skador på grillsondens kablar. Koppla bort och återanslut grillsondens kontakter till styrkortet.
	Grillsonden är trasig	Grillsonden måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Felkoden "ErL"	Grillen startar inte.	Kontrollera att matlagningskomponenterna är korrekt placerade. Kontrollera att pelletstanken innehåller tillräckligt med bränsle och att matningssystemet inte är blockerat. Ta bort pelletsen och följ instruktionerna för skötsel och underhåll. Kontrollera grillsonden (sensorn) för att bekräfta om den faktiska temperaturen är korrekt och exakt. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig. Kolla tändarens position och att den värms upp ordentligt. I extrem kyla kan grillen kräva en andra start. Stäng av grillen, vänta en stund och starta den sedan igen. Kontrollera fläkten. Kontrollera att den fungerar korrekt. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig.
Felkoden "NoP"	Dålig anslutning vid anslutningsporten	Koppla bort köttermometern från anslutningsporten på styrkortet och anslut igen. Se till att köttermometeradaptern är ordentligt ansluten. Kontrollera om det finns tecken på skada i adapteränden. Om det fortfarande inte fungerar ringer du kundtjänst för reservdel.
	Köttermometern är skadad	Kontrollera om det finns tecken på skador på köttermometerns ledningar. Om den är skadad ringer du kundtjänst för reservdel.
	Felaktigt styrkort	Styrkort måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för en reservdel.
"Err" felkod med blinkande inmatningskolv-ikon	Inmatningskolvmotorn har fastnat, ansluter inte	Ta bort matlagningskomponenterna från huvudbehållaren. Starta enheten och kontrollera inmatningssystemet. Kontrollera att inmatningskolven matar in pellets i förbränningskammaren. Koppla bort inmatningskolvmotorn från kontrollpanelen och anslut den sedan igen. Om den inte fungerar som den ska, ring kundtjänst för hjälp eller en reservdel.
Felkoden "Err" visas samtidigt som tändarikonen blinkar	Tändaren fungerar inte ordentligt och får inte kontakt med bränslet	Ta bort matlagningskomponenterna från huvudbehållaren. Slå på enheten och inspektera tändaren. Bekräfta att tändaren fungerar genom att hålla handen ovanför förbränningskammaren och känna värmen. Bekräfta visuellt att tändaren är i linje med hålet i förbränningskammaren och öppna för att tända pelletsen. Koppla bort tändaren från kontrollpanelen och anslut den sedan igen. Om den inte fungerar som den ska, ring kundtjänst för hjälp eller en reservdel.
	Tändarfel	Tändaren måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdel.
"Err" felkod med blinkande fläktikon	Fläkten fungerar inte ordentligt och verkar inte vara ansluten	Kontrollera fläkten. Kontrollera att den fungerar korrekt och att luftintaget inte är blockerat. Ta bort åtkomstpanelen (se Elkabeldiagram för diagram) och kontrollera om det finns några skador på fläktkablarna. Koppla bort och återanslut fläktkontakten till styrkortet. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om fläktbladen är smutsiga.
Felkoden "Err" visas samtidigt som pelletsikonen blinkar	Brist på bränsle, dålig bränslekvalitet, grillen förblir inte tänd	Kontrollera att bränslenivån i pelletstanken är tillräcklig och fyll på bränsle om nivån är låg. Matningssystemet kan blockeras om kvaliteten på träpelletsen är låg eller pelletsen är för långa. Ta bort pellets och följ instruktionerna för skötsel och underhåll.

SV

ELKABELDIAGRAM	
STRÖMKÄLLA	220–240 VAC, 50 Hz
NOMINELL EFFEKT	250 W
BRÄNSLETILLFÖRSELTAKT	1,12 KG/H

OBS! Elektriska komponenter, godkända av produktsäkerhetstest- och certifieringstjänster, uppfyller en testtolerans på ± 5-10 procent.



INNEHÅLLS-FÖRTECKNING

V	vit
Y	gul
P	lila
R	röd
K	svart
G	grön
S	silver

BEHÖVER DU HJÄLP?

Livechatt med kundtjänst för tekniska och servicerelaterade frågor.

#12001

RESERVDELAR

Kontakta din lokala återförsäljare eller besök vår webbplats för att se en komplett katalog med reservdelar.

GARANTI

ALLMÄNNA VILLKOR

Grillar av märket Pit Boss® ("Pit Boss®"), tillverkade av Dansons US, LLC., har 5 års garanti som täcker defekter och utförande på alla keramiska delar samt 5 års garanti på elektriska komponenter. Dansons US, LLC. garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande, vid normal användning och normala förhållande, under hela användningsperioden och den ursprungliga köparens ägandeperiod.

Det finns ingen annan eller ytterligare garanti som gäller för denna produkt.
Denna garanti gäller inte

- om du inte kan visa upp ett inköpsbevis eller om garantin har upphört att gälla
- skador till följd av slitage, till exempel repor, bucklor, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av produkten påverkar inte dess prestanda
- om din produkt inte har installerats, använts, rengjorts och underhållits i strikt överensstämmelse med den medföljande produktmanualen. Garantin täcker inte delar som skadats eller gått sönder till följd av felaktig användning, felaktig hantering eller specialanpassningar
- rost eller oxidering, såvida inte själva grillkomponenten inte längre håller ihop. Även om man använder material som är motståndskraftiga mot rost kan skyddsbeläggningarna påverkas av olika ämnen och förhållanden utanför tillverkarens kontroll. Höga temperaturer, hög luftfuktighet, klor, industriångor, gödningsmedel, gräsbekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar
- skador eller defekter som uppstår under kommersiell användning, uthyrning eller annan användning som produkten inte är avsedd för
- skador eller defekter som överstiger kostnaden för produkten
- skador eller defekter orsakade av service eller reparation av produkten av en obehörig återförsäljare av Pit Boss®.

Under garantitiden har Dansons US, LLC. en skyldighet att tillhandahålla ersättning för defekta och/eller felande komponenter och debiterar inte för reparation eller byte av återlämnade delar, med förbetald frakt, om delarna efter undersökning har visat sig vara felaktiga.

Dansons US, LLC. tar inget ansvar, juridiskt eller på annat sätt, för oförutsedda skador eller följdskador på egendom eller personer till följd av användningen av denna produkt, under eller efter garantiperioden. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inga anspråk ska riktas mot tillverkaren avseende någon garanti eller utfästelse. Vissa länder tillåter inte uteslutning eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti gäller eventuellt inte dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter och du kan ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

REGISTRERA GRILLEN

Registrera din produkt på mindre än en minut och få snabb och enkel tillgång till en imponerande samling matlagningskunskaper.

Din registrering (inköpsbevis) säkerställer att du får den bästa garantiservicen med din produkt. Om det mot förmodan skulle uppstå säkerhetsproblem kan vi på det sättet snabbt meddela dig.

MODELL	**PB1250CS / PB1600CS**
SERIENUMMER	
INKÖPSDATUM	
KÖPT FRÅN (AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE)	



SV

KUNDTJÄNST

Om du har frågor eller funderingar om din produkt är vårt hjälpsamma kundtjänstteam angelägna om att hjälpa dig. Ha din registreringsinformation redo innan du kontaktar kundtjänst.



TELEFON LIVECHATT APP



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

**TÄRKEÄÄ – LUE HUOLELLA JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.
OHJEKIRJA ON LUETTAVA ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ!**

LAITEPALOJEN PÄÄASIALLISET SYYT JOHTUVAT HUONOSTA KUNNOSSAPIDOSTA JA SIITÄ, ETTÄ PALAVILLE MATERIAALEILLE EI OLE SÄILYTETTY VAADITTUA TILAA. ON OLENNAISEN TÄRKEÄÄ, ETTÄ TÄTÄ TUOTETTA KÄYTETÄÄN VAIN SEURAAVIEN OHJEIDEN MUKAISESTI.

VAROITUS: Lue koko ohjekirja ennen tämän sähköisen, pellettejä polttoaineena käyttävän laitteen asennusta ja käyttöä. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, ruumiinvammoihin tai jopa kuolemaan. Selvitä paikallisilta rakennus- tai paloviranomaisilta alueesi rajoitukset ja asennusten tarkastusta koskevat vaatimukset. Säästä nämä ohjeet.

FI

TURVALLISUUSSELOSTE

CE TÄYTTÄÄ STANDARDIEN EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

VAARAT JA VAROITUKSET

Sinun on otettava yhteyttä omaan asunto-osakeyhtiöösi, 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 oltava aina 914 mm:n vähimmäisetäisyys tulenarkoihin rakenteisiin ja 914 mm:n vähimmäisetäisyys grillin takana. **Älä asenna laitetta palavalle tai palavalla pinnoitteella suojatulle lattialle, ellet ole saanut asianmukaisia lupia toimivaltaisilta viranomaisilta.** Älä käytä tätä laitetta sisätiloissa, suljetussa tai tuulettamattomassa tilassa, kodeissa, ajoneuvoissa, teltoissa, autotalleissa. Tätä kovapuupellettilaitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katon tai ulokkeen alle. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole tulenarkoja materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

   VAROITUS: Huomioi rakennuksen palavat materiaalit ja valvo tulta välttyäksesi ylikuumenemiselta. Jos rasvapalo tapahtuu, sammuta grilli ja jätä kansi kiinni, kunnes tuli on sammunut. Irrota virtajohto. Älä heitä vettä laitteen päälle. Älä yritä tukahduttaa tulta. Kaikkiin luokkiin (luokat ABC) hyväksytty palosammutin on hyvä olla saatavilla lähettyvillä. Jos et onnistu hallitsemaan tulta, soita palokunnalle.

2. Pidä virtajohdot ja polttoaine poissa lämmitetyiltä pinnoilta. Älä käytä grilliä sateessa tai vesilähteen lähellä. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

3. Kun laite on ollut varastoituna tai käyttämättömänä, tarkista, että paloastiassa 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 sadekauden tai korkean kosteuden aikana, on huolehdittava siitä, että vettä ei pääse suppiloon.** Märkänä tai alttiina korkealle kosteudelle lehtipuupelletit laajenevat suuresti, hajoavat ja voivat tukkia syöttöjärjestelmän. Irrota aina laite virtalähteestä ennen huolto- tai ylläpitotoimenpiteiden suorittamista.

TÄRKEÄ! Katkaise aina laitteen virta ja anna sammutusjakson valmistua. Irrota laite pistorasiasta vasta, kun sammutusjakso on päättynyt, ja/tai ennen puhdistamista. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa, vakavia vammoja, tulipalon, sähköiskun tai kuoleman.

VAROITUS: Älä kuljeta grilliä käytön aikana tai grillin ollessa kuuma. Varmista, että tuli on täysin sammunut ja grilli on koskettaessa viileä ennen sen siirtämistä.

4. Grilliä käytettäessä on suositeltavaa käyttää lämmönkestäviä grillikintaita tai käsineitä. Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole määritelty tämän laitteen kanssa käytettäviksi. Älä aseta grillisuojusta tai mitään palavaa grillin alle sen ollessa varastoituna. Poista kattilat ja paistinpannut laitteen ollessa ilman valvontaa vähentääksesi tulipalon riskiä.
5. Jotta sormet, vaatteet tai muut esineet eivät joudu kosketuksiin pellettien kairasyöttöjärjestelmän kanssa, laitteessa on metallinen turvaverkko, joka on kiinnitetty pellettisäiliön sisäosaan. Tätä suojusta ei saa poistaa, ellei asiakaspalvelu tai valtuutettu jälleenmyyjä ohjeista tekemään niin.

   VAROITUS: Tätä laitetta ei suositella lapsille, henkilöille, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön suorassa valvonnassa tai ohjauksessa.
6. Grillin osat saattavat olla erittäin kuumia ja aiheuttaa vakavia vammoja. Pidä pienet lapset ja lemmikit loitolla grillin käytön aikana.
7. Älä suurenna sytyttimen reikiä tai paloastiaa. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa syttymisvaaran ja henkilövahinkoja ja johtaa takuun mitätöimiseen.
8. Tuotteessa voi olla teräviä reunoja tai pisteitä. Kosketus näihin voi johtaa vammoihin. Käsittele niitä varoen.

FI

TUHKAN HÄVITTÄMINEN

Tuhka tulee sijoittaa metallisäiliöön, jossa on tiukka 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.

KOVAPUINEN PELLETTIPOLTTOAINE

Tämä pelleteillä toimiva ruoanvalmistuslaite on suunniteltu ja hyväksytty käytettäväksi vain pellettipohjaisella, luonnollisella kovapuupolttoaineella. Minkä tahansa muun tyyppisen polttoaineen käyttö tässä laitteessa mitätöi takuun ja turvallisuuslistauksen. Käytä vain valmistajan määrityksen mukaista puupellettipolttoainetta. Älä käytä pellettipolttoaine joissa on lisäaineita. Lehtipuupelletit ovat erittäin herkkiä 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. Pellettipolttoaine keskimääräinen lämpöarvo 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), tuhkapitoisuus < 1%.

VAROITUS: Älä koskaan käytä bensiiniä, bensiinityyppistä lyhtypolttoainetta, kerosiinia, hiilensytytysnestettä tai vastaavia nesteitä tulipalon sytyttämiseen tai "raikastamiseen" tässä laitteessa. Pidä kaikki tämänkaltaiset nesteet turvallisen välimatkan päässä laitteesta, kun se on käytössä.

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

Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään alueesi pellettien laadusta ja saadaksesi tietoa tuotemerkin laadusta. Koska käytettyjen pellettien laatua koskevaa valvontaa ei ole ja kosteus heikentää pellettien laatua, emme ota mitään vastuuta huonolaatuisen polttoaineen mahdollisesti aiheuttamista vaurioista.

KREOSOOTTI

Kreosootin muodostuminen ja poistotarve. Poltettaessa se tuottaa mustaa savua, jonka jäännös on myös musta. Kun puupellettejä poltetaan hitaasti, ne tuottavat tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka yhdistyvät poistuneeseen kosteuteen muodostaen kreosootti. Kreosoottihöyryt tiivistyvät verrattain viileässä uunin savuhormissa ja hitaasti palavan liekin huuvassa. Tämän seurauksena kreosoottia kertyy savuhormin ja huuvan sisäpinnoille. Syttyessään tämä kreosootti tekee erittäin kuuman tulen.

Rasvakanava on tarkastettava vähintään kahdesti vuodessa kertyneen rasvan ja/tai kreosootin havaitsemiseksi. Kun rasvaa tai kreosootti on kertynyt, se on poistettava tulipalon vaaran vähentämiseksi.

HÄKÄ (HIILIMONOKSIDI)

Näitä ohjeita noudattamalla voit estää tätä väritöntä ja hajutonta kaasua myrkyttämästä sinua, perhettäsi ja muita:

- Tunnista häkämyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikko olo, pahoinvointi, oksentaminen, uneliaisuus ja sekavuus. Hiilimonoksidi heikentää veren hapenkuljetuskykyä. Alhainen veren happipitoisuus voi johtaa tajunnan menetykseen ja kuolemaan.
- Ota yhteys lääkäriin, jos sinulle tai muille kehittyy vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita ruoanlaiton aikana tai laitteen läheisyydessä. Häkämyrkytys, joka helposti sekoitetaan nuhaan tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholin ja huumeiden käyttö vahvistaa 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.

TÄMÄN TUOTTEEN OIKEA HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana kaikkialla EU:ssa. Hallitsemattomasta jätteiden hävittämisestä ympäristölle tai ihmisten terveydelle aiheutuvien mahdollisten haittojen estämiseksi kierrätä se vastuullisesti materiaaliresurssien kestävän uudelleenkäytön edistämiseksi. Jos haluat palauttaa käytetyn laitteen, käytä palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote ostettiin. He voivat viedä tämän tuotteen ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen." Direktiivi 2002/96/EY

FI

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeitä varotoimia 173

Pakkauksen sisältö 176

Eritelmät 176

Grilliin tutustuminen 177

Ohjauspaneeli 178

Käyttö 179

- Valmistautuminen
- Yhteyden muodostaminen sovellukseen
- Lämpötilan asettaminen
- Liha-anturien käyttö
- Kairan valmistelu
- Ensimmäinen käyttökerta (alkupoltto)
- Säännöllinen käyttö
- Ruoanvalmistus ja kuumasavustus
- Savustus alhaisella lämpötilalla
- Sammutus
- Lisää toimintoja

Huolto ja ylläpito 185

Vianetsintä 187

Takuu 190

- Käyttöehdot
- Rekisteröi grillisi
- Asiakaspalvelu

FI

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ	
1 x	GRILLI & OSAT
1 x	LAITTEISTON LÄPIPAINOPAKKAUS
2 x	LIHAN KOETTIMET
1 x	KOKOAMISOPAS
1 x	OMISTAJAN KÄSIKIRJA

PB1250CS	
VIRTALÄHDE	AC 220-240V, 50Hz
NIMELLINEN TEHO	250 W
POLTTOAINETYYPPI	LEHTIPUUPELLETIT
POLTTOAINEKAPASITEETTI	11,8 KG / 26 PAUNAA
LÄMPÖTILA-ALUE	82–260°C
MITAT	1 438 X 871 X 1 262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 TUUMAA
PAINO	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS	
VIRTALÄHDE	AC 220–240 V, 50 Hz
NIMELLINEN TEHO	250 W
POLTTOAINETYYPPI	LEHTIPUUPELLETIT
POLTTOAINEKAPASITEETTI	11,8 KG / 26 PAUNAA
LÄMPÖTILA-ALUE	82–260 °C / 180–500 °F
MITAT	1 600 X 871 X 1 262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 TUUMAA
PAINO	93,08 KG / 205,20 LB



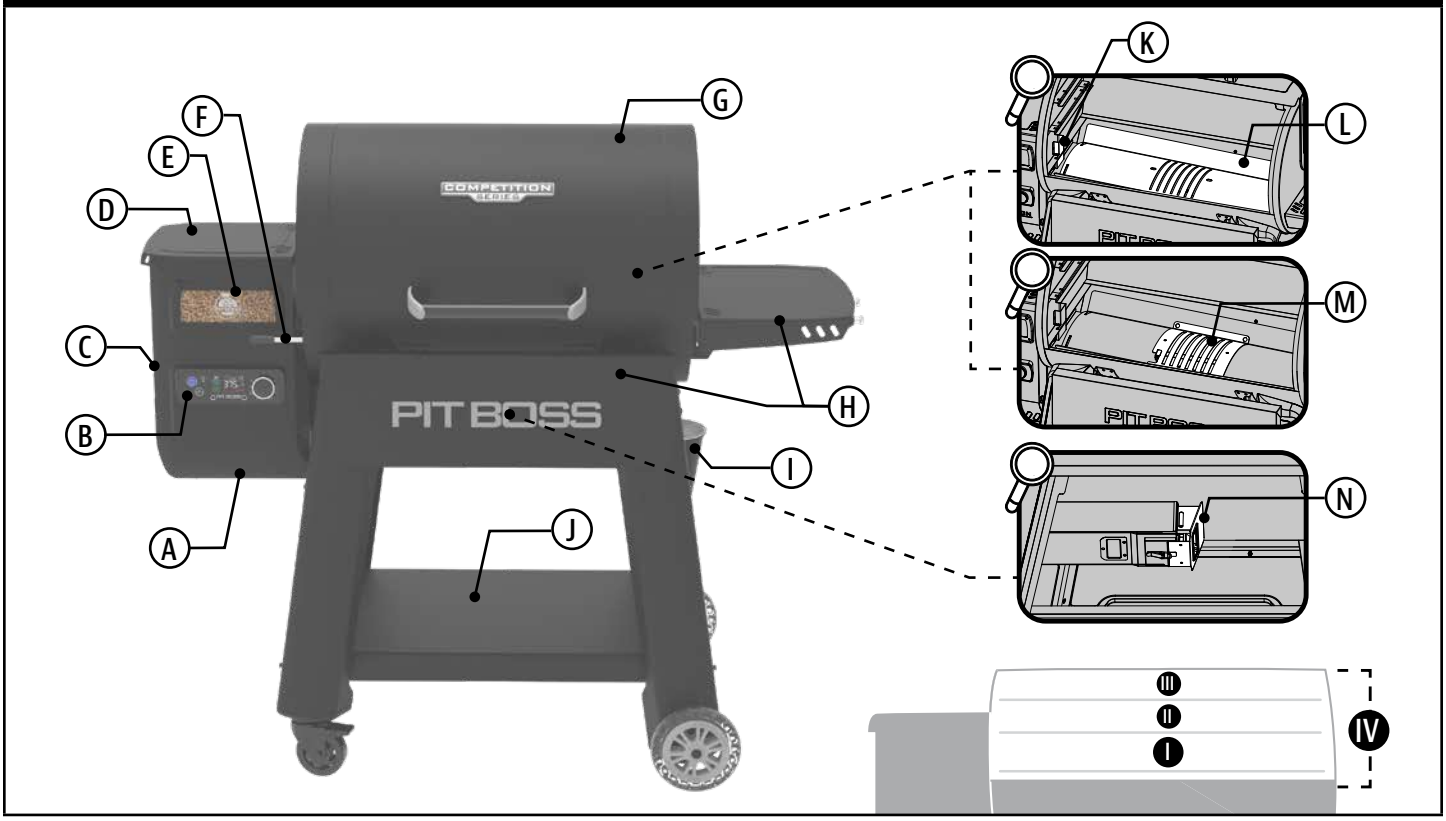
ALANKOMAAT
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

GRILLIIN TUTUSTUMINEN



A Käyttöpaneeli
Irrota käyttöpaneeli päästäksesi käsiksi sähköosiin huoltoa ja korjausta varten.

B Ohjauspaneeli
Pellettipolttoaineen syöttönopeutta, puhaltimen nopeutta ja säädettäviä ympäristöasetuksia säätelevä ohjausjärjestelmä.

C Pellettisäiliön kahva
Käytä tätä suppilon upotettua kahvaa kallistaaksesi ja siirtääksesi grilliä alueelta toiselle.

D Pellettisäiliö
Suurempi pellettisäiliö riittää koko savustuskertaan. Pellettisäiliön turvasuoja murtaa toisiinsa kiinni takertuneet pelletit lisäyksen aikana.

E Pellettisäiliön tarkastuslasi
Tarkkaile helposti pellettien määrää säiliössä avaamatta jatkuvasti säiliön kantta.

F Flame Broiler™-säätötanko
Säädä liekkiparilan liukulevyä helposti ja turvallisesti siirtämällä tankoa vasemmalle tai oikealle.

G Roll-top-grillin kansi
Tilaa säästävä ja helposti nostettava roll-top-kansi on helppo avata tarpeen mukaan. Avaa puoliväliin, jotta voit tarttua nopeasti, mikä minimoi lämpöhäviöt.

H Etu- ja sivuhyllyt
Kätevät hyllyt lisäävät runsaasti tilaa ruoanvalmistukseen ja tarjoavat koukut grillaustyökaluille.

I Helposti käytettävä rasva-astia
Kerää paistorasvan grillistä pitääkseen keittoalueen puhtaana. Poista helposti alavaunun juoksuputkesta.

J Alhaalta auki oleva kärry
Tämä vankka, avomallinen kärry sopii täydellisesti grillausvälineiden ja mausteiden säilytykseen.

K Grillianturi (anturi)
Tämä pystysuora ruostumattomasta teräksestä valmistettu kappale mittaa laitteen sisäistä lämpötilaa. Aseta lämpötila ohjauspaneelista, niin grillin anturi lukee lämpötilan yksikön sisällä ja säätää sen haluttuun tavoitelämpötilaan.

L Flame Broiler™ -päälevy
Ruskista ja liekitä ruokaa mielesi mukaan suoralla liekillä paloastian päällä. Voit lisätä lihaan tummia kuvioita – aivan kuin suosikkipihviravintolassasi.

M Flame Broiler™ -liukulevy
Epäsuora lämpö tai konvektiokypsennys on mahdollista, kun liukulevy peittää päälevyn raot. Lisää enemmän makua suuriin lihapaloihin tai herkkiin ruokiin epäsuoralla lämmöllä.

N Irrotettava paloastia
Avaa soljen salpa, irrota paloastia, tyhjennä tuhkat ja palauta astia paikalleen. Pidä soljen salpa kunnolla paikallaan, jotta vältät lämpöhäviöt käytön aikana.

RUOANVALMISTUSALUE

PB1250CS

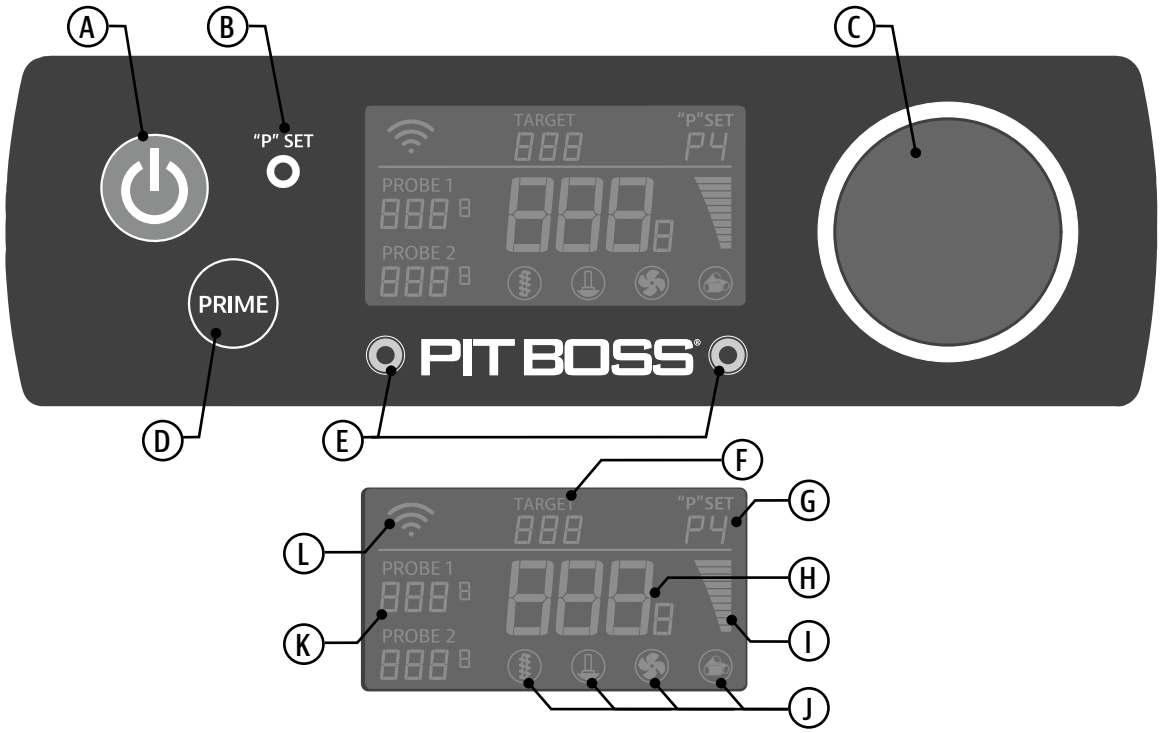
I	3 487 CM² / 540,4 IN²
II	2 800 CM² / 434,1 IN²
III	2 200 CM² / 341,0 IN²
IV	8 487 CM² / 1 315,5 IN²

PB1600CS

I	4 183 CM² / 648,4 IN²
II	3 360 CM² / 520,8 IN²
III	2 640 CM² / 409,2 IN²
IV	10 183 CM² / 1 578,4 IN²

FI

OHJAUSKORTTI



FI

A Virtapainike
Käynnistä laite painamalla kerran. Sammuta laite pitämällä painettuna kolme sekuntia. Painike palaa sinisenä, jos laite on kytketty virtalähteeseen.

B "P" Set -painike
Käytä tätä painiketta, kun säätönuppi on asetettu alimpaan lämpötila-asetukseen. P-asetus ohjaa suoraan kairan nopeutta ja siten pellettien syöttöä paloastiaan.

C Ohjaimen nuppi
Lisää tai laske lämpötila-arvoa. Aktivoi arvon muutos painamalla, valitse arvo kiertämällä ja valitse/hyväksy uusi arvo painamalla uudelleen.

D Prime-painike
Pidä painettuna, jos haluat lisätä pellettejä paloastiaan.

E Lihalämpömittarin liitäntäportit
Kytke lihalämpömittarin sovitinpää liitäntäporttiin. Valitun lihalämpömittarin lukema näkyy näytössä.

F TAVOITELÄMPÖTILA
Näyttää halutun tavoitelämpötilan. Tämä on lämpötila, joka valitaan kääntämällä säätimen nuppia.

G "P" SET -jakso
Näyttää valitun "P"-asetussyklinopeuden. Jaksonopeus valitaan painamalla "P" Set -painiketta kevyesti. Nopeusasteikko on P0–P7.

H TODELLINEN lämpötila
Näyttää päärummun sisällä olevan todellisen lämpötilan. Lukema saadaan grillin anturista.

I Palon voimakkuusmittari
Näyttää paloastiassa olevan tulen todellisen lämpötilan sinisestä punaiseen. Väri muuttuu, kun haluttua Kypsennyslämpötilaa säädetään.

J Toimintojen kuvakkeet
Kiinteä kuvake näkyy, kun komponentti on toiminnassa. Kun kuvake vilkkuu, on tapahtunut virhe. Katso ohjeita kohdasta Vianetsintä.

K Lihalämpömittarin lukemat
Näyttää liitettyjen lihalämpömittarien lämpötilalukeman. Lukema vastaa valittua liitäntää.

L Yhteyskuvake
Osoittaa Wi-Fi-yhteyden mahdollisuuden. Kun etsit yhteyttä, kuvake vilkkuu. Kun yhteys on muodostettu, kuvake pysyy kiinteänä.

KYSYTTÄVÄÄ?

Tutustu yleisimpiin kysymyksiin verkossa tai aloita live-chat asiakastuen kanssa.

#T2001

KÄYTTÖ

VALMISTAUTUMINEN

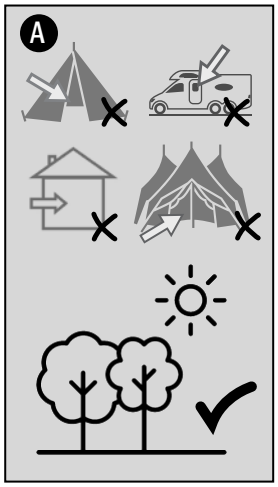
1. Kuten kaikkien ulkona käytettävien laitteiden kohdalla, ulkoilmaolosuhteilla on suuri vaikutus grillisi toimintaan ja täydellisten aterioiden valmistusaikaan. Tätä laitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katoksen tai ulokkeen alle **(A)**. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

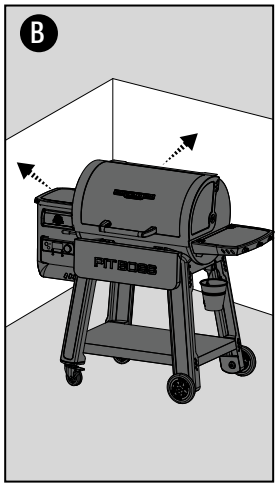
   Kaikkien Pit Boss® -yksiköiden ympärillä tulee olla vähintään 914 mm:n etäisyys palaviin rakenteisiin. Tämä turvaetäisyys on huomioitava aina grillin ollessa käytössä. (B)

2. Osat sijaitsevat koko kuljetuslaatikossa, myös grillin alla. Tarkista grillin, osat ja laitteen kuplapakkaus, kun olet poistanut suojaavan kuljetuslaatikon. Poista kaikki pakkausmateriaalit grillin sisältä ja ulkoa ennen kokoamista, ja tutki ja tarkista kaikki osat vertaamalla niitä kokoamisoppaaseen.

   Jos jokin osa puuttuu tai on vaurioitunut, älä yritä koota. Jos tarvitset varaosia, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi tai Pit Boss® -asiakaspalveluun.

3. Kokoa laite asennusohjeiden mukaisesti.





FI

YHTEYDEN MUODOSTAMINEN SOVELLUKSEEN

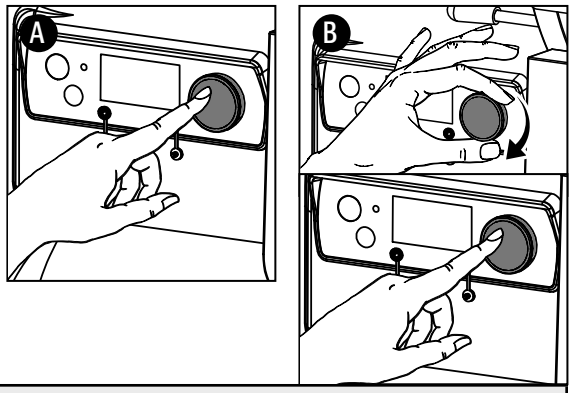
Sovelluksen avulla voit hallita ja seurata savustimen ja lihalämpömittari lämpötiloja mobiililaitteellasi. Nauti Pit Boss® -mobiiliyhteyden tarjoamista eduista! Noudattamalla näitä ohjeita voit yhdistää savustimen Pit Boss®-sovellukseen Android™- tai iOS®-laitteellasi:

1. Lataa Pit Boss® -sovellus. Avaa sovellus ja salli Wi-Fi-yhteyden käyttö asetusten määrittämistä varten. Uusien käyttäjien on luotava tili ja noudatettava kirjautumisohjeita.
2. Jos olet Bluetooth®- tai Wi-Fi-kantaman (9 m) sisällä, Pit Boss® -sovellus havaitsee savustimen automaattisesti. Valitse savustinmallisi. Jos savustin ei näy näytöllä, tarkista, että laite on yhdistetty virtalähteeseen ja että siihen on kytketty virta.
3. Anna savustimellesi nimi (esim. oma savustin) sovelluksessa ja valitse sitten näytön alareunasta "Connect" (Yhdistä). Näin savustinmallisi tallentuu laitteen valikkoon.
4. Etsi grillivalikosta juuri nimetty savustin ja valitse grillin säätimet alareunasta. Tämä tuo näkyviin laitteesi ohjauspaneelin.

LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN

Grillianturi mittaa grillin sisälämpötilan. Kun tavoitelämpötilaa säädetään, grillianturi mittaa grillin rummun sisäisen lämpötilan ja nostaa tai laskee sen vastaamaan haluttua tavoitelämpötilaa. Voit säätää grillin haluttua tavoitelämpötilaa seuraavasti:

1. Paina ohjaimen nuppia. Tavoitelämpötilan lukema alkaa vilkkua osoituksena siitä, että se on aktiivinen. **(A)**
2. Käännä säätimen nuppia muuttaaksesi tavoitelämpötila-arvon haluamaasi lämpötilaan. Kun haluttu tavoitelämpötila on saavutettu, lukitse se painamalla säätimen nuppia. **(B)**



LIHALÄMPÖMITTARIEN KÄYTTÄMINEN

FI

lihalämpömittari mittaa lihapalan sisäisen lämpötilan. Liitä lihalämpömittarin sovitin lihalämpömittarin liitäntäporttiin ja varmista, että se on työnnetty pistokkeeseen loppuun asti. Se napsahtaa paikalleen tuntuvasti ja kuuluvasti. Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan, ja sisäinen lämpötila näkyy ohjauskortin näytössä.

HUOMAUTUS: Varmista, että lihalämpömittari ja sen johdot eivät ole suorassa kosketuksessa liekkiin tai kovaan kuumuuteen. Tämä voi vahingoittaa lihalämpömittaria. Irrota lihalämpömittari käytön jälkeen ja siirrä se syrjään niin, että se pysyy suojassa ja puhtaana.

KAIRAN VALMISTELU

Kun käytät grilliäsi ensimmäistä kertaa tai aina, kun grillistäsi loppuu pelletit suppilossa, sinun on pohjustettava kaira. Jos valmistelua ei suoriteta, grilli aikakatkaistaan ennen kuin pelletit syttyvät, eikä tulta synny. Pohjusta kaira seuraavasti:

1. Avaa suppilon kansi. Varmista, että pellettisäiliössä tai kairasyöttöjärjestelmässä ei ole sinne kuulumattomia esineitä tai tukoksia.
2. Poista kaikki keittokomponentit grillin sisäpuolelta. Paikanna paloastia, joka sijaitsee pellettigrillin pohjalla.
3. Liitä virtajohto virtalähteeseen.
4. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Tämä käynnistää käynnistyssyklin.
    - Varmista, että kuulet kairan kääntyvän. Vie kätesi paloastian yläpuolelle ja tunnustele, tunnetko ilman liikkuvan. ÄLÄ vie käsiäsi tai sormiasi paloastian sisään – loukkaantumisvaara.
    - Noin minuutin kuluttua sinun pitäisi haistaa sytyttimen palavan ja alkaa tuntea, että ilma paloastian yläpuolella lämpenee. Sytytin kärki ei hehku punaisena, vaan kuumenee erittäin kuumaksi ja palaa. Älä koske sytytintä.
5. Kun olet varmistanut, että kaikki sähkökomponentit toimivat oikein, sammuta grilli.
6. Täytä pellettisäiliö luonnollisilla, grillaukseen tarkoitetuilla lehtipuupelleteillä.
7. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Tämä käynnistää käynnistyssyklin.
8. Pidä Prime-painiketta painettuna, kunnes näet, että pellettejä tulee paloastiaan kairasta. Nyt voit vapauttaa Prime-painikkeen.
9. Voit nyt sammuttaa grillin. Varmista, että annat grillin pysyä kytkettynä, kunnes se lopettaa jäähdytysjakson. Kun tuuletin sammuu, grilli on suorittanut sammutusjakson ja grillin irrottaminen pistorasiasta on turvallista.
10. Aseta ruoanvalmistusosat takaisin päärumpuun.
11. Grillisi on nyt pohjustettu ja käyttövalmis! Jos tämä on grillin ensimmäinen käyttökerta, jatka tekemällä alkupoltto.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA (ALKUPOLTTO)

Kun kaira on valmisteltu, on tärkeää suorittaa alkupoltto grillin sisäosien puhdistamiseksi vieraista aineista ennen ensimmäistä grillauskertaa.

1. Käynnistä laite noudattamalla säännöllisen käytön ohjeita (alla).
2. Käännä säätimen nuppi mihin tahansa lämpötilaan, joka on yli 176 °C / 350 °F (kansi alhaalla) 30–40 minuutiksi.
3. Sammuta laite noudattamalla sammutusohjeita tai jatka grillaamista haluamassasi lämpötilassa.

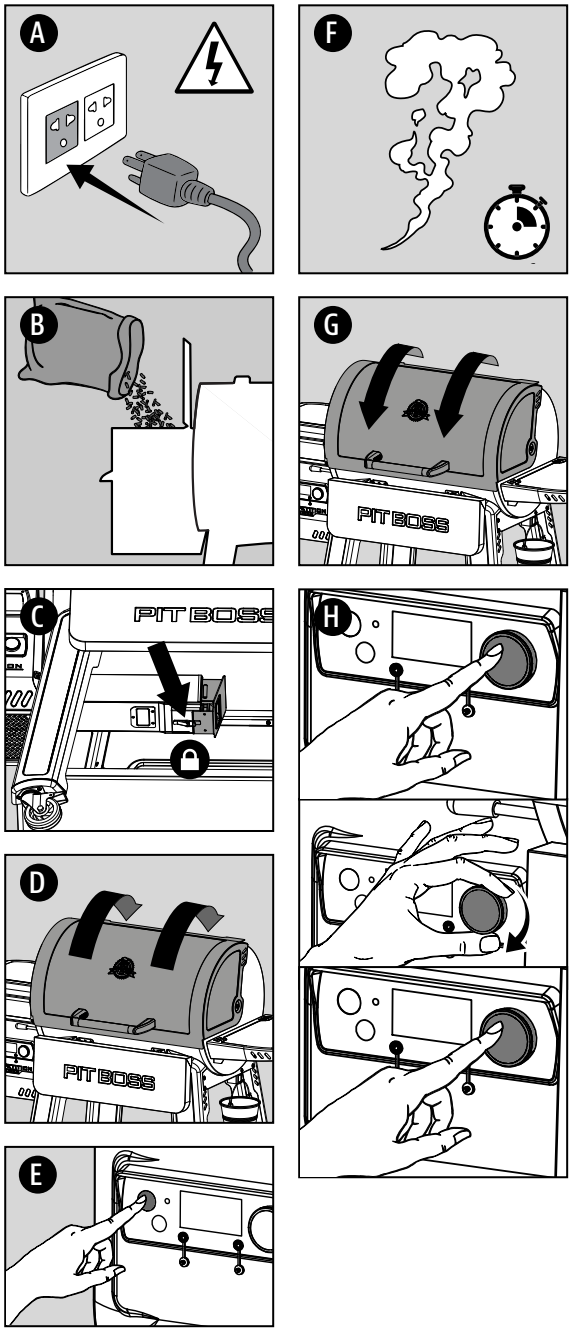
SÄÄNNÖLLINEN KÄYTTÖ

Savustus- ja grillaustyylit voivat antaa sinulle erilaisia tuloksia ajan ja lämpötilan mukaan. Saat parhaat tulokset pitämällä kirjaa siitä, mitä kypsensit, missä lämpötilassa, kuinka kauan kypsensit ja tulokset. Säädä makusi mukaan seuraavaa kertaa varten. On hyvä idea asettaa ulkolämpömittari lähelle ruoanvalmistuspaikkaasi. Harjoitus tekee mestarin.

Ohjauskortin lämpötilalukemat eivät välttämättä vastaa tarkasti lämpömittaria. Ruoanvalmistuslämpötiloihin vaikuttavat seuraavat tekijät: ympäristön lämpötila, tuulen voimakkuus ja suunta, pellettipolttoaineen laatu, onko grillin kansi auki sekä grillissä valmistetun ruoan määrä.

Noudata näitä ohjeita grillin säännölliseen käyttöön:

1. Varmista, että kaira on pohjustettu. Jos ei, pohjusta kaira.
2. Kytke virtajohto maadoitettuun virtalähteeseen. **(A)**
3. Avaa suppilon kansi tarkistaaksesi pellettitasosi. Lisää tarvittaessa grillaukseen tarkoitettuja lehtipuupellettejä. **(B)**
4. Tarkista, että päärummun pohjassa oleva salpa on kiinni (lukossa), jotta paloastia pysyy tukevasti paikallaan. **(C)**
5. Avaa grillin kansi. **(D)**
6. Kytke laitteeseen virta painamalla virtapainiketta **(E)**. Tämä aktivoi käynnistysjakson:
   - Kairasyöttöjärjestelmä alkaa pyöriä, sytytin alkaa hehkua ja tuuletin syöttää ilmaa paloastiaan.
   - **Kannen on pysyttävä auki käynnistysjakson aikana.**
   - Grilli alkaa tuottaa savua käynnistysprosessin aikana **(F)**. Tiedät, että käynnistysprosessi on alkanut oikein, kun kuulet tulen jylinän ja huomaat, että laite alkaa tuottaa lämpöä.
7. Kun raskas, valkoinen savu on haihtunut, käynnistyssykli on valmis. Sulje grillin kansi. **(G)**
8. Paina säätimen nuppia. Käännä säätimen nuppia muuttaaksesi tavoitelämpötila-arvon haluamaasi lämpötilaan. Kun haluttu tavoitelämpötila on saavutettu, lukitse se painamalla säätönuppia uudelleen ja aloita grillaus! **(H)**



FI

RUOANVALMISTUS JA KUUMASAVUSTUS

Savustus- ja grillaustyylit voivat antaa sinulle erilaisia tuloksia ajan ja lämpötilan mukaan. Kuumasavustuksena tunnettu ruoanvalmistustapa vaatii enemmän aikaa, mutta sen ansiosta lihaan tulee enemmän luonnonpuun makua (ja himoittu savurengas). Korkeammat kypsennyslämpötilat lyhentävät kypsennysaikaa, mikä lukitsee vähemmän savun makua.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi anna lihan levätä kypsennyksen jälkeen. Näin luonnolliset mehut pääsevät imeytymään takaisin lihan kuituihin, mikä tekee lihasta paljon mehukkaampaa ja maukkaampaa. Lihan pitäisi antaa levätä 3 minuutista jopa 60 minuuttiin, riippuen proteiinin koosta.

LIHAN TYYPPI	RUOANVALMISTUSLÄMPÖTILA	ARVIOITU AIKA	TAVOITELÄMPÖTILA
SIIPIKARJA			
Kalkkuna (kokonainen)	110 °C / 225 °F	30–35 MIN/LB	74 °C / 165 °F
Kana (kokonainen)	190 °C / 375 °F	3-4 tuntia	74 °C / 165 °F
Kanankoivet, rintaleikkeet	190 °C / 375 °F	1-2 tuntia	74 °C / 165 °F
Pienriistalinnut	190 °C / 375 °F	1-2 tuntia	74 °C / 165 °F
Ankka	135 °C / 275 °F	2-3 tuntia	74 °C / 165 °F
SIANLIHA			
Kinkku (kokonainen)	120 °C / 250 °F	15–20 MIN/LB	71 °C / 160 °F
Paisti	190 °C / 375 °F	3-4 tuntia	74 °C / 165 °F
Spare ribsit	120 °C / 250 °F	4 h	88 °C / 190 °F
Baby back -ribsit	95 °C / 200 °F	3–4 h	88 °C / 190 °F
Sisäfilee	110 °C / 225 °F	1,5 tuntia	82 °C / 180 °F
Porsaanlapa	110 °C / 225 °F	1,5 tuntia / paunaa	90-98 °C / 195-210 °F
NAUDANLIHA			
Pihvi	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Sisäfilee	110 °C / 225 °F	2–3 h	60 °C / 140 °F
Paisti	110 °C / 225 °F	3–4 h	63 °C / 145 °F
Spare ribsit	110 °C / 225 °F	3–4 h	79 °C / 175 °F
Härän kyljys	120 °C / 250 °F	15–20 MIN/LB	57 °C / 135 °F
Brisketti	110 °C / 225 °F	1 h / LB	90-98 °C / 195-210 °F
VILLI RIISTA			
Sisäfilee	110 °C / 225 °F	1–2 h / LB	74 °C / 165 °F
Paisti	120 °C / 250 °F	1–2 h / LB	74 °C / 165 °F
KALARUOKA			
Fileet	110 °C / 225 °F	30–45 MIN	63 °C / 145 °F
Lohi (kokonainen)	95 °C / 200 °F	2-3 tuntia	63 °C / 145 °F
Hummeri	95 °C / 200 °F	2-3 tuntia	63 °C / 145 °F



Ota tästä kaaviosta kuva myöhempää käyttöä varten. Voit kiittää meitä myöhemmin!

SAVUSTUS ALHAISELLA LÄMPÖTILALLA

Kääntämällä säätimen nuppi alimpaan lämpötila-asetukseen (82 °C / 180 ° F) ja käyttämällä P-asetusarvoa käyttäjä voi ohjata suoraan paloastia syöttävien pellettien syklinopeutta. Säätämällä "P" -asetusarvoa käyttäjä voi tuoda enemmän savun makua elintarvikkeisiinsa alhaisessa kypsennyslämpötilassa. Se on hyödyllinen myös kypsennettäessä alhaisissa lämpötiloissa, kun ympäröivä ulkoilma vaikuttaa voimakkaasti laitteeseen. Koska ympäristöolosuhteet voivat vaikuttaa grillin sisälämpötilaan, lämpötilan huippulukemissa voi esiintyä vaihtelua, mutta P-asetuksen vaikutukseen perehtyminen käyttöpaikan mukaan on erittäin hyödyllistä.

TÄRKEÄÄ: Älä paina "P" SET -painiketta liian voimakkaasti, koska se voi aiheuttaa vahinkoa. Vain kevyt painallus on tarpeen.

P-asetuksen oletusarvo on P-4. Tällä asetuksella, esimerkiksi käynnistysjaksossa, grilli syöttää pellettejä 18 sekunnin ajan ja pitää sitten 115 sekunnin tauon. Useimmissa tapauksissa haluat pitää P-asetuksen oletusarvoisena.

Seuraa alla olevaa P-asetustaulukkoa:

KAIRAVAIHE (sekuntia)

"P"-ASETUS	SYÖTTÖ PÄÄLLÄ	TAUKOAIKA	ULKOLÄMPÖTILA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	Käynnistys / oletus
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Jos P-asetukseksi nostetaan P-5, P-6 tai P-7, paloastiaan syötettävien pellettien tauko pitenee. Korkeampaa P-asetusta käytetään lämpimissä tai kuumissa ympäristöissä, jotka haluavat kuumaa savua, mutta ympäristön ulkolämpötila nostaisi kypsennyslämpötilaa grillin sisällä.

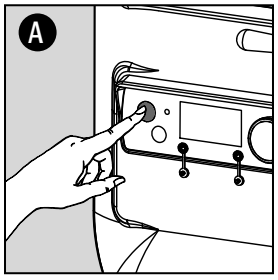
Huomautus: Tarkkaile paloastia tarkasti, sillä P-asetuksen nostaminen liian korkealle tai liian nopeasti voi sammuttaa palon kokonaan.

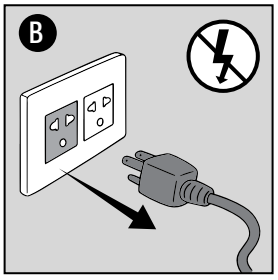
Jos P-asetukseksi lasketaan P-3, P-2, P-1 tai P-0, paloastiaan syötettävien pellettien tauko lyhenee. Matalampaa P-asetusta käytetään kompensoimaan viileämpiä lämpötiloja, joissa ympäristön ulkolämpötila vähentää tai heikentää grillin sisällä syntyvän lämmön voimakkuutta. P-asetuksen alentaminen voi myös minimoida lämpötilan vaihtelut vaihtelevissa sääolosuhteissa.

SAMMUTUS

Sammuta grilli turvallisesti seuraavasti:

1. Sammuta laite pitämällä virtapainiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. **(A)**
   - Grilli aloittaa automaattisen jäähdytysjaksonsa. Kairajärjestelmä lopettaa polttoaineen syöttämisen ja liekki palaa loppuun. Tuuletin jatkaa toimintaansa jäähdytysprosessin loppuun asti.
2. Kun sammutusjakso on valmis (tuuletin sammuu), irrota virtajohto. **(B)**





TÄRKEÄÄ! Katkaise aina laitteen virta ja anna sammutusjakson valmistua. Irrota laite pistorasiasta vasta, kun sammutusjakso on päättynyt, ja/tai ennen puhdistamista. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa, vakavia vammoja, tulipalon, sähköiskun tai kuoleman.

FI

LISÄÄ TOIMINTOJA

Lämpötilayksikön vaihtaminen

1. Pidä "P" Set -painiketta painettuna kaksi sekuntia, jos haluat vaihtaa Celsiuksesta (ºC) Fahrenheitiin (ºF).
2. Toista menettely vaihtaaksesi takaisin Celsiukseen (ºC).

Lihalämpömittarin käyttövinkkejä

Lihalämpömittari mittaa grillissä valmistettavan lihan lämpötilaa samalla tavoin kuin keittiön uuni. Mitä enemmän lihalämpömittareita, sitä enemmän lukemia!

- Aseta lihalämpömittari lihan paksuimpaan osaan.
- Irrota lihalämpömittari käytön jälkeen ja siirrä se syrjään niin, että se pysyy suojassa ja puhtaana.

Alustus lämmön nopeaa palautusta varten

Paina Prime-painiketta, jos haluat lisätä pellettejä paloastiaan.

- Tämän painikkeen avulla tuleen voidaan lisätä polttoainetta ennen rummun kannen avaamista. Näin lämpö palautuu nopeasti.
- Sitä voidaan myös käyttää savustuksen aikana lisäämään puhtaan savun maukua. Lisäpelletit tuovat ruokaan herkullista savunmakua!



KYSYTTÄVÄÄ?

Tutustu yleisimpiin kysymyksiin verkossa tai aloita live-chat asiakastuen kanssa.



#12001



HUOLTO JA YLLÄPITO

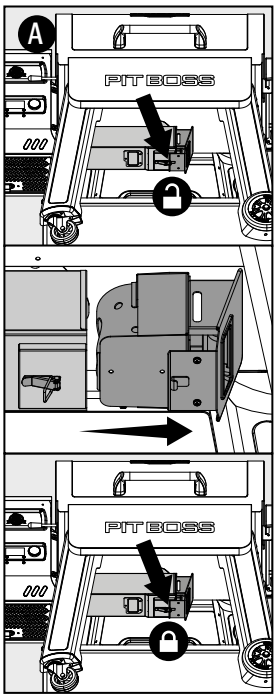
Kaikki Pit Boss® -laitteet kestävät käytössä useita vuosia ja vaativat vain vähän puhdistusta. Noudata näitä vinkkejä grillin huoltamiseen:

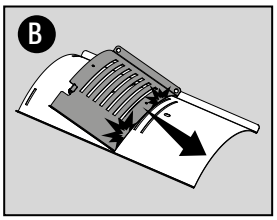
Grillin sisäpuoli

- Grillin rummun alaosassa on tuhkanpuhdistusluukku, jonka avulla pääset helposti irrottamaan ja puhdistamaan paloastian. Kun haluat tyhjentää tuhkaluukun, vapauta sen salpa. Pidä kahvasta kiinni ja liu'uta tuhkakotelo irti salvasta ja vedä se sitten alas, niin se irtoaa. Kun tuhkalaatikko on tyhjennetty, aseta se paikalleen nostamalla se takaisin grillin rumpu pohjalle ja liu'uttamalla sitten tuhkalaatikko solkea kohti. Kiinnitä tuhkalaatikko tukevasti salvalla. **(A)**

  VAROITUS: Tätä ominaisuutta voidaan käyttää vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Käytä grillin puhdistusharjaa ja poista kaikki ruoka tai muu kertymä ruoanvalmistusritilöiltä. Paras tapa on tehdä tämä, kun ne ovat vielä lämpimiä edellisestä ruoanvalmistuksesta.
- Liiallisten tähteiden putoaminen grillin ruoanvalmistusosien päälle aiheuttaa rasvapaloja. Käytä liekkiparilan liukulevyä päälevyn raaputukseen ja päinvastoin **(B)**. Poista roskat rummun sisältä märkä/kuiva-imurilla. Jos haluat erityisen syväpuhdistuksen, käytä Pit Boss® Cleaner & Degreaser -puhdistusainetta grillin sisä- ja ulkotiloihin.

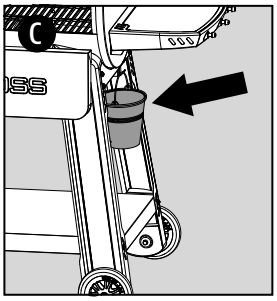
  TÄRKEÄÄ: Älä peitä liekkiparilan osia alumiinifoliolla osien korkeasta lämpötilasta johtuen.

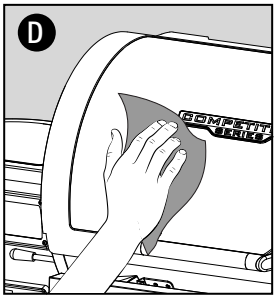




Grillin ulkopuoli

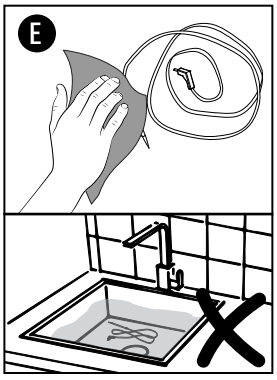
- Tarkista rasva-astia usein ja siivoa tarvittaessa. Huomioi, minkä tyyppistä ruokaa valmistat. **(C)**
- Pyyhi grilli alas jokaisen käytön jälkeen **(D)**. Käytä lämmintä saippuavettä rasvan irrottamiseen. Älä käytä uuninpuhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynyjä grillin ulkopinnoilla. Takuu ei kata maalattuja pintoja, vaan ne kuuluvat yleisen huollon ja ylläpidon piiriin. Jos maalipinnassa on naarmuja, kulumia tai lohkeamia, ne voi korjata kuumuutta kestävällä grillimaalilla.
- Grillikansi on paras suoja säätä ja ulkopuolisia epäpuhtauksia vastaan. Kun laite ei ole käytössä tai kun sitä varastoidaan pitkiä aikoja, pidä se suojuksen alla autotallissa tai vajassa.





Anturit

- Pyyhi lihalämpömittari jokaisen käytön jälkeen. Lihalämpömittari, joka ei ole käytössä, tulee kiertää isolle, väljälle kierukalle. Mittarien johdoissa olevat mutkat tai taitokset saattavat aiheuttaa vahinkoa. Älä laita astianpesukoneeseen tai upota veteen. Sisäisille johdoille aiheutunut vesivahinko voi aiheuttaa oikosulun lihalämpömittarissa ja johtaa virheellisiin lukemiin. **(E)**
- Tarkasta ja puhdista rasva ja lika pois grillianturista ja suojuksesta grillin päärungossa vasemmalla seinällä. **(F)**
- Jos anturi on vahingoittunut, se pitää vaihtaa uuteen.





FI

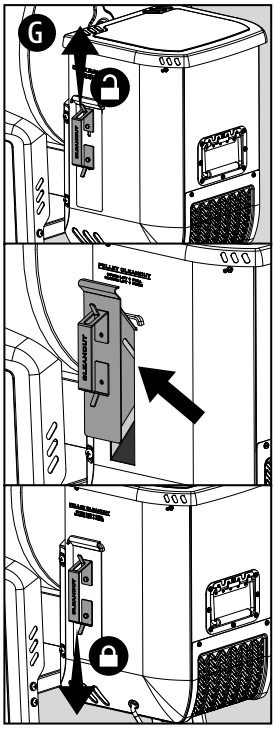
Pellettisäiliökokoonpano

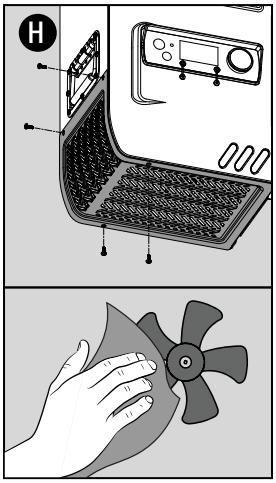
- Pellettisäiliöön sisältyy puhdistustoiminto, joka mahdollistaa helpon puhtaanapidon ja mahdollisuuden vaihtaa puupellettipolttoaineen tyyppiä. Etsi pellettisäiliön takana oleva puhdistusluukku ja kahva. Avaa lukitus nostamalla ovenkahvaa. Aseta puhdas, tyhjä sanko puhdistusluukun alle ja avaa sitten tyhjennyslevy vetämällä luukun kahvasta. Pelletit putoavat nyt säiliöstä sankoon. Kun säiliö on tyhjä, nosta luukun kahvaa sen avaamiseksi. Työnnä pudotuskourun käyttölevy takaisin paikalleen. Paina sitten luukun kahva alas lukittuun asentoon. **(G)**

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

- 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.

- Tarkista pellettisäiliön pohjalla oleva tuulettimen sisääntuloventtiili roskien varalta ja puhdista tarvittaessa. Kun käyttöpaneeli on poistettu, pyyhi varovasti pois tuulettimen lapoihin kertynyt rasva. Käytä lämmintä saippuavettä noen ja rasvan irrottamiseen. Tämä varmistaa, että ilmavirta on puhdas ja riittävä syöttöjärjestelmään. **(H)**





FI

GRILLIN HUOLTOAIKATAULU

OSA	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSTAPA
Päägrillin pohja	5–6 grillauskerran välein	Kaavi ja imuroi lika pois märkä-/kuivaimurilla
Paloastia	2–3 grillauskerran välein	Kaavi ja imuroi lika pois märkä-/kuivaimurilla
Ruoanvalmistusritilät	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Polta ylimääräinen aines, käytä messinkiharjaa
Flame Broiler™	5–6 grillauskerran välein	Raaputa päälevy säätimellä, älä pese puhtaaksi
Hyllyt	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Kangas ja saippuavesi
Rasva-astia	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Kangas 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	Pöly, kangas ja saippuavesi
Grillianturi (anturi) ja suoja	2–3 grillauskerran välein	Kangas ja saippuavesi

Ota tästä kaaviosta kuva myöhempää käyttöä varten.

VIANETSINTÄ

Asianmukainen puhdistus, huolto ja puhtaan, kuivan ja laadukkaan polttoaineen käyttö estävät yleiset käyttöongelmat. Jos Pit Boss® -grillisi ei toimi kunnolla tai jos sitä käytetään harvemmin, seuraavat vianetsintävihjeet voivat olla hyödyksi.

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

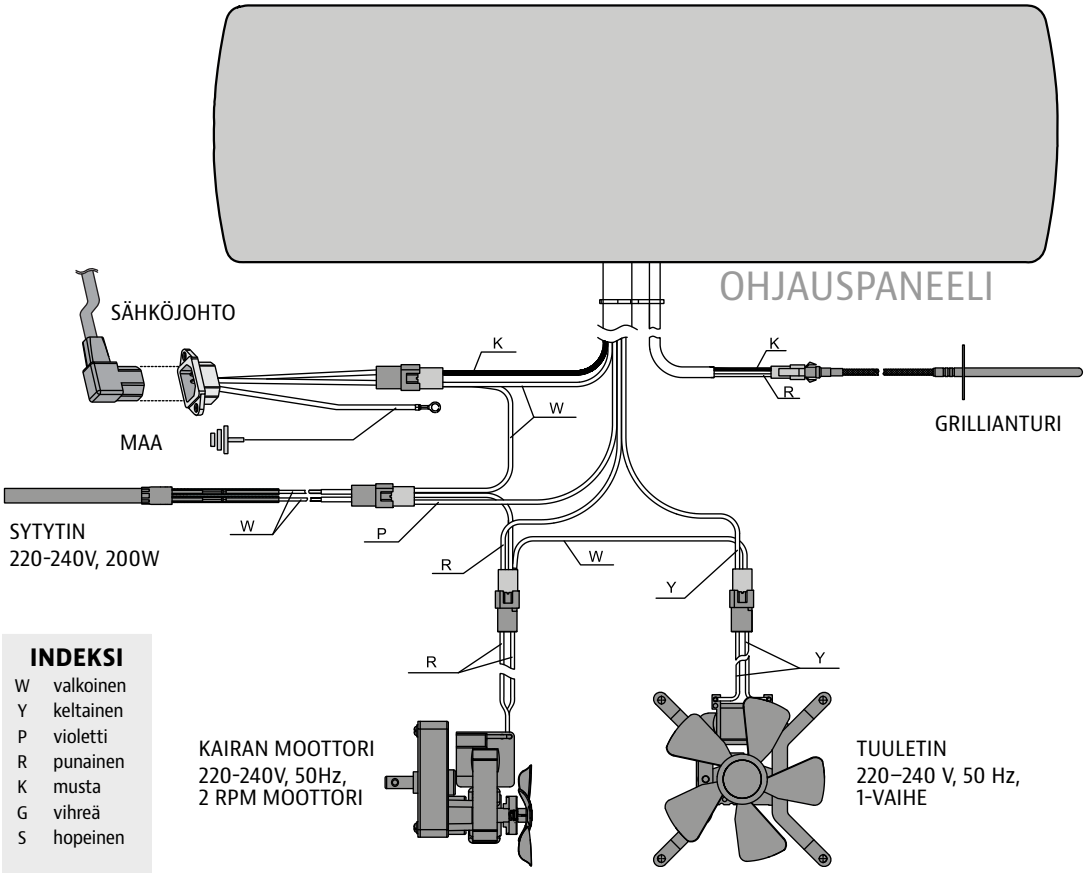
ONGELMA	SYY	RATKAISU
Ohjauspaneelissa ei ole virtavaloja	Ei kytketty virtalähteeseen	Varmista, että laite on kytketty toimivaan virtalähteeseen. Varmista, että käytössä on vähintään 10 ampeerin virta. Varmista, että kaikki johdinliitännät ovat kunnolla kiinni ja kuivia.
	Sulake palanut ohjauskortissa	Irrota käyttöpaneeli. Paina ohjauspaneelia paikallaan pitävät muovikielekkeet 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 ohjauskortti	Ohjauskortti on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi varaosan.
Tuli ei syty paloastiassa	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 paloastian. Noudata kairan valmistelumenettelyä.
Grilli ei saavuta tai ylläpidä vakaata lämpötilaa	Riittämätön ilmanvirtaus paloastian läpi	Tarkista paloastia tuhkan kertymisen tai esteiden varalta. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita, jos laitteeseen on kerääntynyt tuhkaa. Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilman tulo ole estynyt. Jos se on likainen, noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita. Tarkista kairamoottori varmistaaksesi, että se toimii ja ettei kairaputkessa ole tukosta. Kun kaikki yllä olevat vaiheet on tehty, käynnistä grilli ja odota 10 minuuttia. Tarkista, että tuotettu liekki on kirkas ja elävä.
	Tuhkalaatikkoa ei ole asennettu oikein	Tarkasta grillin rummun sisäpuoli ja varmista, että tuhkalaatikko on tiiviisti grillin rummun alapuolella. Noudata hoito- ja huolto-ohjeita tuhkan kertymisen, soljen salvan oikean kiinnityksen ja oikean asennuksen varalta. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi, jos se on vahingoittunut.
	Polttoaineen puute, huono polttoaineen laatu, syöttöjärjestelmän tukkeutuminen	Tarkista, onko pellettisäiliössä riittävästi polttoainetta, ja lisää tarvittaessa. Jos lehtipuupellettien laatu on huono tai pellettien pituus liian pitkä, tämä voi aiheuttaa tukoksen syöttöjärjestelmässä. Poista pelletit ja noudata hoito- ja huolto-ohjeita.
	Grillianturi (anturi)	Tarkista grillianturin (anturin) tila. Jos se on likainen, noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita. Ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi varaosan, jos se on vaurioitunut.
Grilli on matalalla lämpötilalla, mutta se on silti liian kuuma	P-asetus on liian alhainen	Valitse korkeampi "P"-asetus painamalla "P" SET -painiketta.
Todellinen lämpötila ei muutu	Grillianturi likainen	Tarkista grillianturin tila. Jos se on likainen, noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita.
Grilli tuottaa ylimääräistä tai värjäytynyttä savua, ruoka värjäytyy savusta	Rasvan kertyminen	Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita.
	Kovapuupellettien laatu	Poista kosteat lehtipuupelletit suppilosta. Puhdista huolto- ja ylläpito-ohjeiden mukaisesti. Korvaa kuivilla lehtipuupelleteillä.
	Paloastia on tukkeutunut	Poista kosteat puupelletit paloastiasta. Noudata kaira pohjustusmenettelyä.
	Tuulettimen riittämätön ilmansaanti	Tarkista tuuletin. Varmista, että se on puhdas, toimii kunnolla ja että ilmanottoaukko ei ole tukossa. Jos se on likainen, noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita.

FI

Usein tapahtuvat leimahdukset	Ruoanvalmistuslämpötila	Yritä kypsentää alhaisemmassa lämpötilassa. Rasvalla on leimahtamispiste. Pidä lämpötila alle 176 °C / 350 °F, kun valmistat erittäin rasvaista ruokaa.
	Rasvan kertyminen ruoanlaittokomponentteihin	Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita.
"ErH"-virhekoodi	Laite on ylikuumentunut, mahdollisesti rasvapalosta tai liiasta polttoaineesta johtuen.	Sammuta laite painamalla virtapainiketta kolme sekuntia, ja anna grillin jäähtyä. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita. Huollon jälkeen poista pelletit ja varmista, että kaikki osat ovat oikeilla paikoillaan. Kun laite on jäähtynyt, käynnistä se painamalla virtapainiketta ja valitse haluttu lämpötila. Jos virhekoodi näkyy edelleen, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
"ErP"-virhekoodi	Grillianturin johto ei muodosta yhteyttä.	Irrota käyttöpaneeli ja tarkista, onko grillianturin johdoissa vaurioita. Irrota ja kytke grillianturin liittimet uudelleen ohjauskorttiin.
	Grillianturi on rikki	Grillin anturi on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun korvaavan tuotteen saamiseksi.
"ErL" -virhekoodi	Grilli ei suorita käynnistysprosessia.	Tarkista keittokomponenttien oikea sijainti. Tarkista, että pellettisäiliössä on riittävästi polttoainetta ja ettei syöttöjärjestelmässä ole tukosta. Poista pelletit ja noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita. Tarkista grillianturi (anturi) varmistaaksesi, onko todellinen lämpötila oikea ja tarkka. Jos se on likainen, noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita. Tarkista sytyttimen asento ja se, että se kuumenee kunnolla. Todella kylmällä säällä grilli saatetaan joutua käynnistämään kahdesti. Sammuta grilli ja käynnistä se uudelleen. Tarkista tuuletin. Tarkista, että se toimii kunnolla. Jos se on likainen, noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita.
NoP-virhekoodi	Huono yhteys liitäntäportissa	Irrota lihalämpömittari ohjauspaneelin liitäntäportista ja liitä se 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.
	Lihalämpömittari on vaurioitunut	Tarkista, onko lihalämpömittarin johdoissa merkkejä vahingoittumisesta. Jos mittari on vahingoittunut, ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan hankkimiseksi.
	Viallinen ohjauskortti	Ohjauskortti on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi varaosan.
Err-virhekoodi ja vilkkuva kairakuvake	Kairan moottori on jumissa, eikä se saa muodostettua yhteyttä	Poista ruuanvalmistusosat päärummusta. Käynnistä laite ja tarkasta kairasyöttöjärjestelmä. Tarkista silmämääräisesti, että kaira pudottaa pellettejä paloastiaan. Irrota kairamoottorin liitin ohjauspaneelista ja liitä se uudelleen. Jos se ei toimi kunnolla, pyydä neuvoja tai vaihto-osia asiakaspalvelustamme.
"Err" -virhekoodi, jossa vilkkuu sytytin-kuvake	Sytytin ei toimi kunnolla, ei muodosta yhteyttä	Poista ruuanvalmistusosat päärummusta. Käynnistä laite ja tarkista sytytin. Tarkista, että sytytin toimii viemällä kätesi paloastian yläpuolelle ja kokeilemalla, tuleeko sieltä lämpöä. Vahvista silmämääräisesti, että sytytin on linjassa paloastian reiän kanssa, ja että se on avoin pellettien sytyttämiseksi. Irrota sytytin liitin ohjauskortista ja liitä se uudelleen. Jos se ei toimi kunnolla, pyydä neuvoja tai vaihto-osia asiakaspalvelustamme.
	Sytyttimen vikatilanne	sytytin on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
"Err" -virhekoodi vilkkuvalla tuuletinkuvakkeella	Tuuletin ei toimi kunnolla, ei muodosta yhteyttä	Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilman tulo ole estynyt. Poista käyttöpaneeli (ks. kaavio kohdassa Sähköjohtokaavio) ja tarkista, ovatko tuulettimen johdot vahingoittuneet. Irrota tuulettimen liitin ohjauspaneelista ja liitä se uudelleen. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita, jos tuulettimen lavat ovat likaiset.
"Err" -virhekoodi, jossa vilkkuu pelletti kuvake	Polttoaineen puute, huonolaatuinen polttoaine, grillin liekki sammuu	Tarkista, onko pellettisäiliössä riittävästi polttoainetta, ja lisää tarvittaessa. Jos lehtipuupellettien laatu on huono tai pellettien pituus liian pitkä, tämä voi aiheuttaa tukoksen syöttöjärjestelmässä. Poista pelletit ja noudata hoito- ja huolto-ohjeita.

JOHTOKAAVIO	
VIRTALÄHDE	AC 220–240 V, 50 Hz
NIMELLINEN TEHO	250 W
POLTTOAINEEN SYÖTTÖLU-OKITUS	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

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



INDEKSI

W	valkoinen
Y	keltainen
P	violetti
R	punainen
K	musta
G	vihreä
S	hopeinen

TARVITSETKO APUA?

Live chat asiakaspalvelun kanssa teknisissä ja palveluihin liittyvissä kysymyksissä.

#12001

FI

VAIHTO-OSAT

Saat täydellisen osaluettelon jälleenmyyjältä tai verkkosivustostamme.

TAKUU

KÄYTTÖEHDOT

Dansons US, LLC.in valmistamilla Pit Boss® -grilleillä ("Pit Boss®") on viiden (5) vuoden takuu, joka kattaa materiaali- ja valmistusvirheet, sekä viiden (5) vuoden takuu, joka kattaa sähkökomponentit. Dansons US, LLC. takaa, ettei tuotteen missään osissa esiinny materiaali- tai valmistusvirheitä normaalissa käytössä ja käyttöolosuhteissa alkuperäisen ostajan käytön ja omistuksen aikana.

Tähän tuotteeseen ei sovelleta mitään muuta takuuta tai lisätakuuta.
Tämä takuu ei ole voimassa:

- jos asiakas ei pysty toimittamaan todistusta ostosta tai jos takuu on umpeutunut.
- jos vauriot tai viat ovat aiheutuneet kulumisesta, mukaan lukien naarmut, kolhut, lommot, lohkeamat tai vähäiset kosmeettiset säröt. Nämä tuotteen esteettiset muutokset eivät vaikuta sen suorituskykyyn.
- jos tuotetta ei ole asennettu, käytetty, puhdistettu ja huollettu mukana toimitetun tuotteen käyttöoppaan mukaisesti. Takuu ei kata vaurioita tai rikkoutumisia, jotka johtuvat väärinkäytöstä, virheellisestä käsittelystä tai mukautetuista muutoksista.
- ruostumaan tai hapettumaan, ellei grillikomponentin rakenteellinen eheys ole heikentynyt. Jopa ruostetta kestäviä materiaaleja käyttämällä suojapinnoitteet voivat vaarantua erilaisista aineista ja olosuhteista, joihin valmistaja ei voi vaikuttaa. Korkeat lämpötilat, liiallinen kosteus, kloori, teollisuushöyryt, lannoitteet, nurmikon torjunta-aineet ja suola ovat joitain aineita, jotka voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin.
- Vahinkoihin tai virheisiin, jotka ilmenevät kaupallisen käytön, vuokrakäytön tai minkä tahansa sellaisen käytön aikana, johon tuotetta ei ole tarkoitettu.
- Vaurioihin tai puutteisiin, jotka ylittävät tuotteen hinnan.
- jos vauriot tai viat ovat aiheutuneet tuotteen huolto- tai korjaustoimista, joita ei suoritettu Pit Bossin® valtuuttaman jälleenmyyjän toimesta.

Dansons US, LLC. lupautuu hankkimaan viallisille ja/tai rikkoutuneille komponenteille korvaavat osat, eikä veloita palautettujen osien korjaamisesta tai korvaamisesta tai esimaksetusta kuljetuksesta, jos tutkimalla voidaan todeta, osat ovat viallisia.

Dansons US, LLC. ei ota oikeudellista tai muuta vastuuta tämän tuotteen käytöstä aiheutuvista satunnaisista tai välillisistä vahingoista omaisuudelle tai henkilöille takuuaikana tai sen jälkeen. Kaikki valmistajan takuut on ilmaistu tässä asiakirjassa, eikä valmistajaa vastaan voi esittää vaatimuksia takuista tai vakuutuksista. Jotkin valtiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista tai epäsuorien takuiden rajoittamista, joten tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset tai poissulkemiset eivät välttämättä koske sinua. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle määrättyjä juridisia oikeuksia. Sinulla saattaa olla myös muita oikeuksia, jotka vaihtelevat valtiosta toiseen.

FI

REKISTERÖI GRILLISI

Rekisteröi tuotteesi alle minuutissa ja saat nopeasti ja helposti käyttöösi vaikuttavan kokoelman ruoanlaittotietoja.

Rekisteröintisi (ostotodistus) varmistaa, että saat tuotteellesi parhaan takuupalvelun. Jos turvallisuutta koskevia huolenaiheita ilmenee, pyrimme ilmoittamaan niistä sinulle mahdollisimman pian.

MALLI	**PB1250CS / PB1600CS**
SARJANUMERO	
OSTOPÄIVÄ	
OSTETTU (VALTUUTETULTA JÄLLEENMYYJÄLTÄ)	



FI

ASIAKASPALVELU

Jos sinulla on kysyttävää tai huolenaiheita tuotteestasi, avulias asiakaspalvelutiimimme auttaa sinua mielellään. Pidä rekisteröintitietosi valmiina ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun.



PUHELIN LIVE CHAT SOVELLUS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA.
¡DEBE LEER EL MANUAL ANTES DE LA OPERACIÓN!

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

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

ES

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

CE

CUMPLE CON LA NORMA EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

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 914 mm (36 pu.) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 914 mm (36 pu.) 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.

   ADVERTENCIA: Tenga cuidado con el material combustible de la construcción, mantenga el fuego para evitar un exceso de fuego. 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 similares 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.

¡IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y permita que se ejecute el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo una vez que se complete el ciclo de apagado y/o antes de limpiarlo. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.

ADVERTENCIA: 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. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.
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.

   ADVERTENCIA: Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.
6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.
7. 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.
8. 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.

ES

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 de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa y no la usa durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 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

Creosota: formación y necesidad de eliminación. Al arder produce humo negro con un residuo también de color negro. Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores de creosota se condensan en un horno relativamente frío y en una campana extractora de un fuego de combustión lenta. Como resultado, los residuos de creosota se acumulan en el revestimiento del conducto de humos y en la campana extractora. Cuando se enciende, esta creosota hace un fuego extremadamente caliente.

El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota. Cuando se haya acumulado grasa o creosota, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas:

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de cartón: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o se encuentran cerca del electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades del corazón.

ES

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para su reciclaje respetuoso con el medio ambiente. Directiva 2002/96/CE

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad **40**

Contenidos del paquete **43**

Especificaciones **43**

Conociendo su parrilla **44**

Tabla de control **45**

Operación **46**

- Configuración
- Conectarse a la aplicación
- Ajuste de la temperatura
- Uso de las sondas para carne
- Cebado de barrena
- Primer uso (quemado)
- Uso regular
- Cocinar y ahumar en caliente
- Ahumado a baja temperaturas
- Cerrar
- Más funciones

Cuidado y mantenimiento **52**

Solución de problemas **54**

Garantía **57**

- Términos y condiciones
- Registre su parrilla
- Atención al cliente

CONTENIDOS DEL PAQUETE		
1	x	PARRILLA Y PARTES
1	x	PAQUETE DE AMPOLLA DEL HARDWARE
2	x	SONDAS PARA CARNE
1	x	GUÍA DE MONTAJE
1	x	EL MANUAL DEL PROPIETARIO

PB1250CS	
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 220-240V, 50Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	11.8 KG / 26 LIBRAS
RANGO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	1,438 X 871 X 1,262 MM / 56.6 X 34.3 X 49.6 PULGADAS
PESO	83.6 KG / 184.3 LIBRAS

PB1600CS	
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 220-240V, 50Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	11.8 KG / 26 LIBRAS
RANGO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	1,600 X 871 X 1,262 MM / 62.9 X 34.3 X 49.6 PULGADAS
PESO	93.08 KG / 205.20 LIBRAS

ES



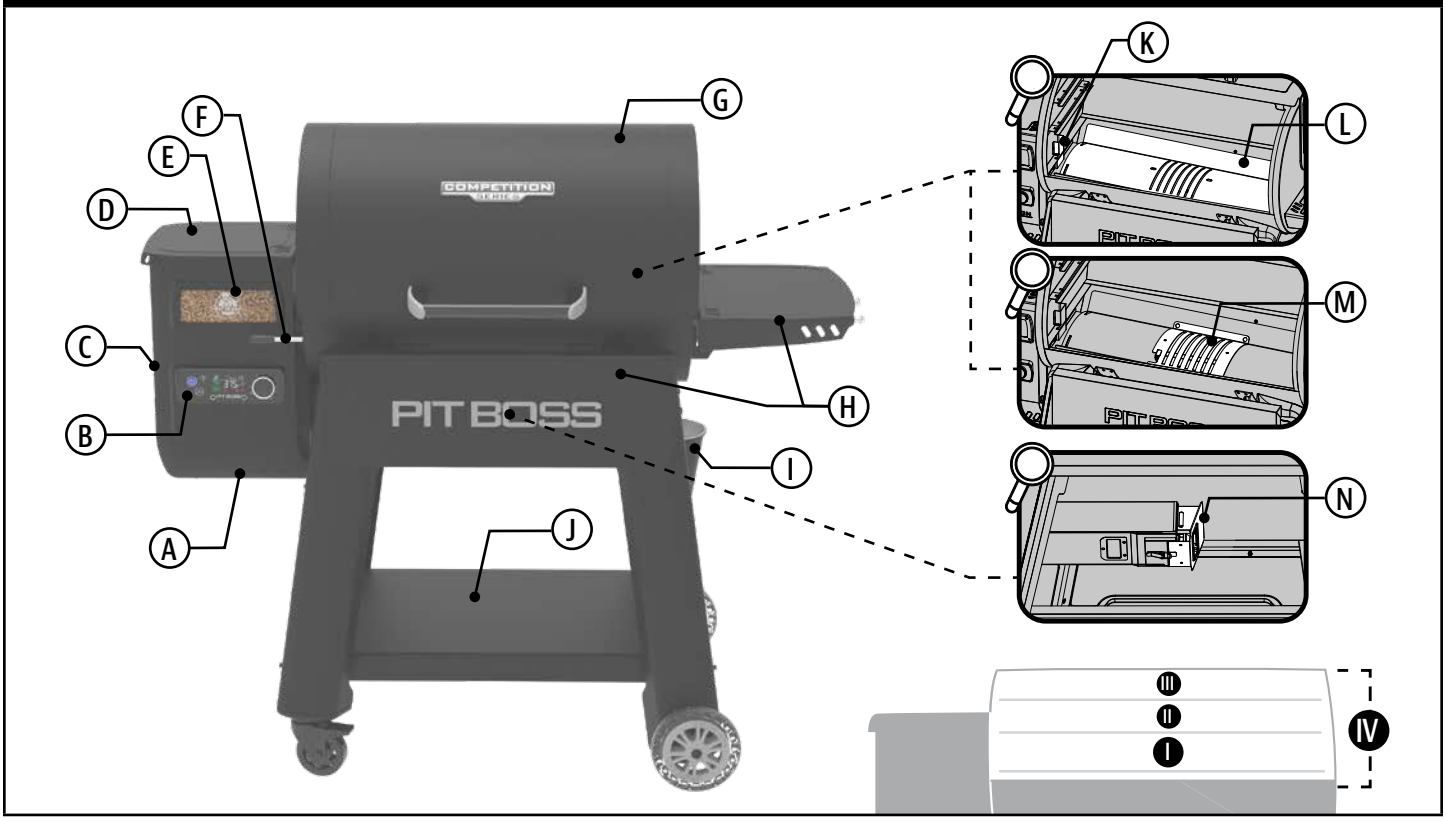
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

CONOCIENDO SU PARRILLA



ES

A Panel de acceso
Retire el panel de acceso a la tolva para acceder a los componentes eléctricos para su reparación y mantenimiento.

B Tabla de control
El sistema de control que gestiona la tasa de alimentación de pellets de combustible, el ventilador de velocidad variable y la configuración ambiental ajustable.

C Asa de la tolva
Use esta manija en la tolva para inclinar y mover la parrilla de un área a otra.

D Tolva
Una tolva más grande para durar una sesión completa de fumar. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega.

E Mirilla de la tolva
Observe fácilmente el nivel de pellets en su tolva sin abrir constantemente la tapa de la tolva.

F Barra de ajuste Flame Broiler™
Ajuste la placa deslizante del asador de llama de forma segura y sencilla moviendo la barra hacia la izquierda o hacia la derecha.

G Tapa de parrilla enrollable
Ahorro de espacio y fácil de levantar, la tapa enrollable se retrae para acceder a los alimentos en la parrilla. Abierto hasta la mitad para un agarre rápido, minimizando la pérdida de calor.

H Estantes frontales y laterales
Los estantes convenientes agregan un amplio espacio para la preparación de alimentos y brindan ganchos para herramientas para asar.

I Cubo de grasa de fácil acceso
Captura la grasa de cocción de la parrilla para mantener un área de cocción limpia. Retírelo fácilmente del surtidor del tren de rodaje.

J Carro inferior abierto
El diseño robusto de carro abierto es perfecto para mantener las herramientas de barbacoa y los condimentos fuera del suelo.

K Sonda de parrilla (sensor)
Esta pieza vertical de acero inoxidable mide la temperatura interna de la unidad. Configure la temperatura en el tablero de control, luego la sonda de la parrilla leerá la temperatura interna de la unidad y se ajustará a la temperatura deseada.

L Plato principal Flame Broiler™
Dore y cocine a la parrilla a su gusto con llama directa sobre el brasero. Marca líneas oscuras en la carne como tu asador favorito.

M Placa deslizante Flame Broiler™
El calor indirecto o la cocción por convección es posible cuando la placa deslizante cubre las ranuras de la placa principal. Infundir más sabor en grandes cortes de carne o alimentos delicados con calor indirecto.

N Olla de combustión extraíble
Suelte fácilmente el pestillo de la hebilla para quitar el brasero, vaciar las cenizas y volver a su posición. Mantenga el pestillo de la hebilla seguro para evitar la pérdida de calor mientras está en uso.

ZONA DE COCINA

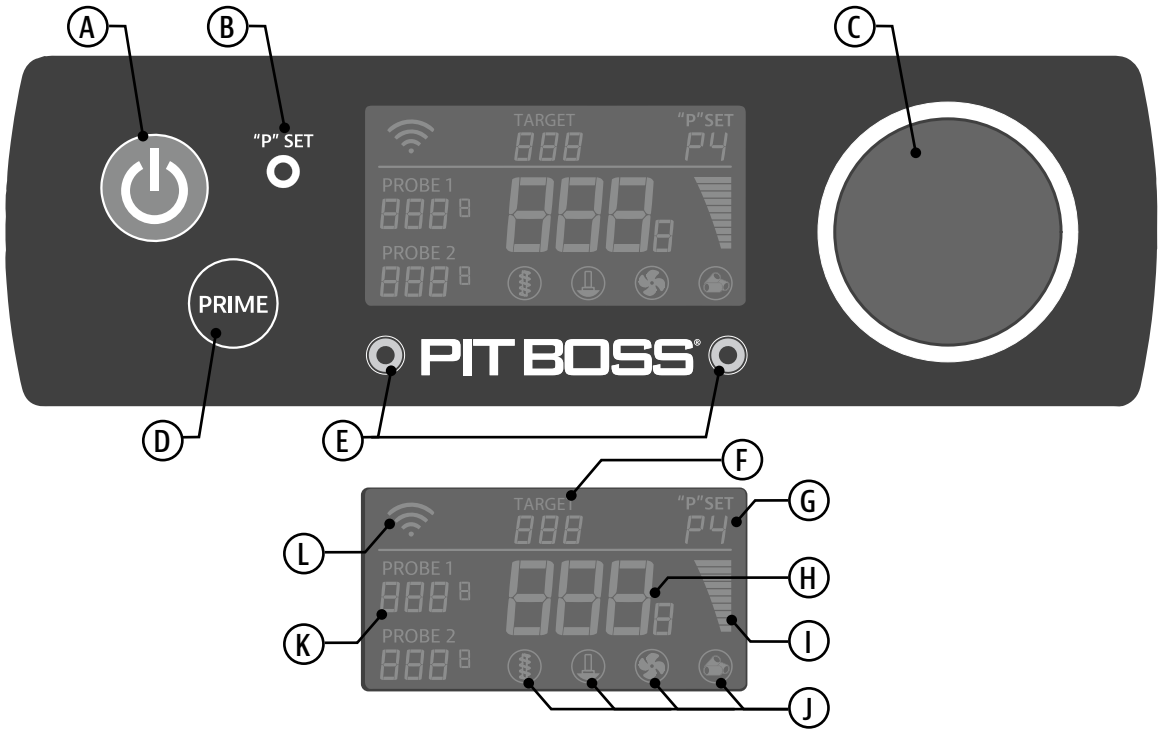
PB1250CS

I	3,487 CM² / 540.4 PU²
II	2,800 CM² / 434.1 PU²
III	2,200 CM² / 341.0 PU²
IV	8,487 CM² / 1,315.5 PU²

PB1600CS

I	4,183 CM² / 648.4 PU²
II	3,360 CM² / 520.8 PU²
III	2,640 CM² / 409.2 PU²
IV	10,183 CM² / 1,578.4 PU²

TABLA DE CONTROL



A Botón de encendido
Presione una vez para encender y presione nuevamente para apagar. El botón se iluminará en azul si la unidad está conectada a una fuente de alimentación.

B Botón de configuración "P"
Use este botón cuando la perilla del controlador esté configurada en la configuración de temperatura más baja. La configuración "P" controla directamente la velocidad del ciclo de los gránulos de alimentación del sinfín al brasero.

C Perilla del controlador
Aumentar o disminuir el valor de la temperatura. Presione para activar un cambio de valor, gire para seleccionar el valor, luego presione nuevamente para seleccionar/aceptar el nuevo valor.

D Botón de cebado
Mantenga presionado para activar una alimentación adicional de pellets al brasero.

E Puertos de conexión de la sonda para carne
Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne a un puerto de conexión. La lectura aparecerá en la pantalla para la sonda de carne correspondiente seleccionada.

F Temperatura OBJETIVO
Muestra la temperatura objetivo deseada. Esta es la temperatura que se selecciona girando la perilla del controlador.

G Ciclo de configuración "P"
Muestra la tasa de ciclo establecida "P" elegida. La velocidad del ciclo se selecciona presionando ligeramente el botón de configuración "P", pasando de P0 a P7.

H Temperatura REAL
Muestra la temperatura real desde el interior del barril principal. La lectura es tomada por la sonda de la parrilla (sensor).

I Medidor de intensidad de fuego
Muestra la intensidad de la temperatura real del fuego en el brasero, cambiando de azul a rojo. El color cambia cuando se ajusta la temperatura objetivo deseada.

J Iconos de operación
Un icono sólido es visible cuando una pieza está en funcionamiento. Cuando un icono parpadea, se ha producido un error. Consulte Solución de problemas para obtener ayuda.

K Lecturas de sonda de carne
Muestra la lectura de temperatura de la sonda (o sondas) para carne que están conectadas. La lectura corresponde al puerto de conexión enchufable seleccionado.

L Icono de conectividad
Indica una conectividad con Wi-Fi. Al buscar una conexión, el icono parpadeará. Una vez realizada la conexión, el icono permanecerá fijo.

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

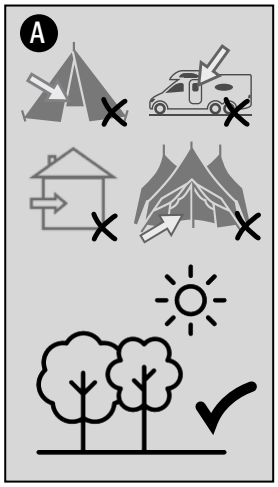
ES

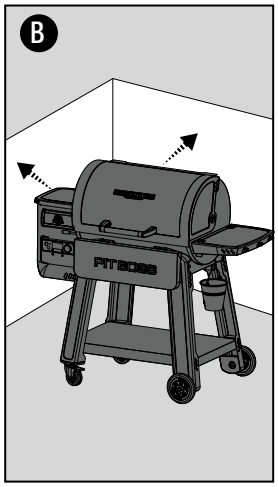
OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN

1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible elevado **(A)**. Mantenga su parrilla en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

   Todas las unidades Pit Boss® deben mantener un espacio libre mínimo de 914 mm (36 pulgadas) de las construcciones combustibles y este espacio libre debe mantenerse mientras la parrilla esté en funcionamiento. (B)





2. Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione el blíster de la parrilla, las piezas y los accesorios después de sacarlos de la caja protectora de envío. Deseche todos los materiales de embalaje del interior y exterior de la parrilla antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de montaje.

   Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblarla. Comuníquese con su distribuidor o con Atención al cliente de Pit Boss® para obtener piezas.

3. Ensamble la unidad de acuerdo con las instrucciones de la guía de ensamblaje.

ES

CONECTARSE A LA APLICACIÓN

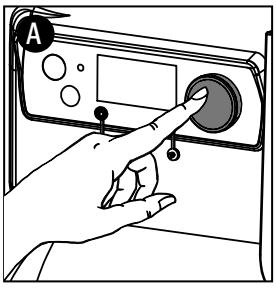
La aplicación le permitirá controlar y monitorear las temperaturas de su ahumador y sonda de carne desde su dispositivo móvil. ¡Disfrute de los beneficios que ofrece la conectividad móvil de Pit Boss®! Siga estas instrucciones sobre cómo conectar su ahumador a la aplicación Pit Boss® con su dispositivo Android™ o iOS®:

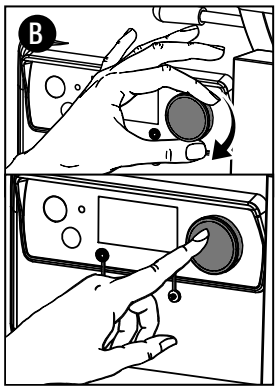
1. Descarga la aplicación Pit Boss®. Abra la aplicación y permita que se habilite Wi-Fi para la configuración. Los nuevos usuarios deberán crear una cuenta y seguir las indicaciones para iniciar sesión.
2. Si se encuentra dentro del alcance de Bluetooth® o Wi-Fi (9 m / 30 pies), la aplicación Pit Boss® detectará automáticamente a su fumador. Seleccione su modelo de fumador. Si no ve su ahumador en la pantalla, asegúrese de que su unidad esté conectada a una fuente de alimentación y encendida.
3. Asigne un nombre a su modelo de fumador (es decir, Mi fumador) en la aplicación y seleccione "Conectar" en la parte inferior de la pantalla. Esto guardará su modelo de fumador en el menú de dispositivos.
4. En el menú de la parrilla, busque el ahumador recién nombrado y seleccione los controles de la parrilla en la parte inferior. Esto le mostrará la pantalla de control de su unidad.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

La sonda de parrilla mide la temperatura interna de la parrilla. Cuando se ajusta la temperatura objetivo, la sonda de la parrilla leerá la temperatura real dentro del cilindro de la parrilla y se ajustará a la temperatura objetivo deseada. Para ajustar la temperatura objetivo deseada de la parrilla, siga los pasos a continuación:

1. Presione la perilla del controlador. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. **(A)**
2. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, asegúrela presionando la perilla del controlador. **(B)**





USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

Una sonda para carne mide la temperatura interna de un corte de carne. Enchufe el adaptador de la sonda para carne en el puerto de conexión de la sonda para carne y asegúrese de que esté completamente insertado en el enchufe. Lo sentirá y lo escuchará encajar en su lugar. Inserte la sonda para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de la carne y la temperatura interna se mostrará en la pantalla del tablero de control.

NOTA: Asegúrese de que la sonda para carne y los cables de la sonda para carne eviten el contacto directo con las llamas o el exceso de calor. Esto puede provocar daños en la sonda para carne. Cuando no esté en uso, desconéctelo y déjelo a un lado para mantener la sonda para carne protegida y limpia.

CEBADO DE BARRENA

La primera vez que use su parrilla o cada vez que su parrilla se quede sin gránulos en la tolva, deberá cebar la barrena. Si no está cebada, la parrilla se apagará antes de que se enciendan los gránulos y no se iniciará ningún fuego. Siga estos pasos para cebar la barrena:

1. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o que bloqueen el sistema de alimentación del tornillo sinfín.
2. Retire todos los componentes de cocción del interior de la parrilla. Localice el brasero en la parte inferior de la parrilla de pellets.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
    - Verifique para asegurarse de escuchar el giro de la barrena. Coloque su mano sobre el brasero y sienta el movimiento del aire. NO coloque sus manos o dedos dentro del brasero, esto puede causar lesiones.
    - Después de aproximadamente un minuto, debe oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor no brilla en rojo, pero se calentará mucho y se quemará. No toque el encendedor.
5. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, apague la parrilla.
6. Llene la tolva con todos los gránulos de barbacoa de madera dura natural.
7. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Esto iniciará el ciclo de puesta en marcha.
8. Mantenga presionado el botón de cebado hasta que vea que los gránulos caen del sinfín al brasero. Ahora puede soltar el botón cebado.
9. Ahora puede apagar su parrilla. Asegúrese de permitir que su parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de enfriamiento. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado y es seguro desenchufarla.
10. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el barril principal.
11. ¡Su parrilla ya está preparada y lista para usar! Si este es el primer uso de la parrilla, proceda a quemar la parrilla.

PRIMER USO (QUEMADO)

Una vez que se haya cebado la tolva y antes de cocinar en la parrilla por primera vez, es importante completar un quemado de la parrilla para quemarla y eliminar cualquier materia extraña.

1. Siga las instrucciones de uso regular (a continuación) para encender la unidad.
2. Gire el dial de control de temperatura a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa hacia abajo) durante 30 a 40 minutos.
3. Siga las instrucciones de apagado para apagar la unidad o proceda a asar a la temperatura deseada.

USO REGULAR

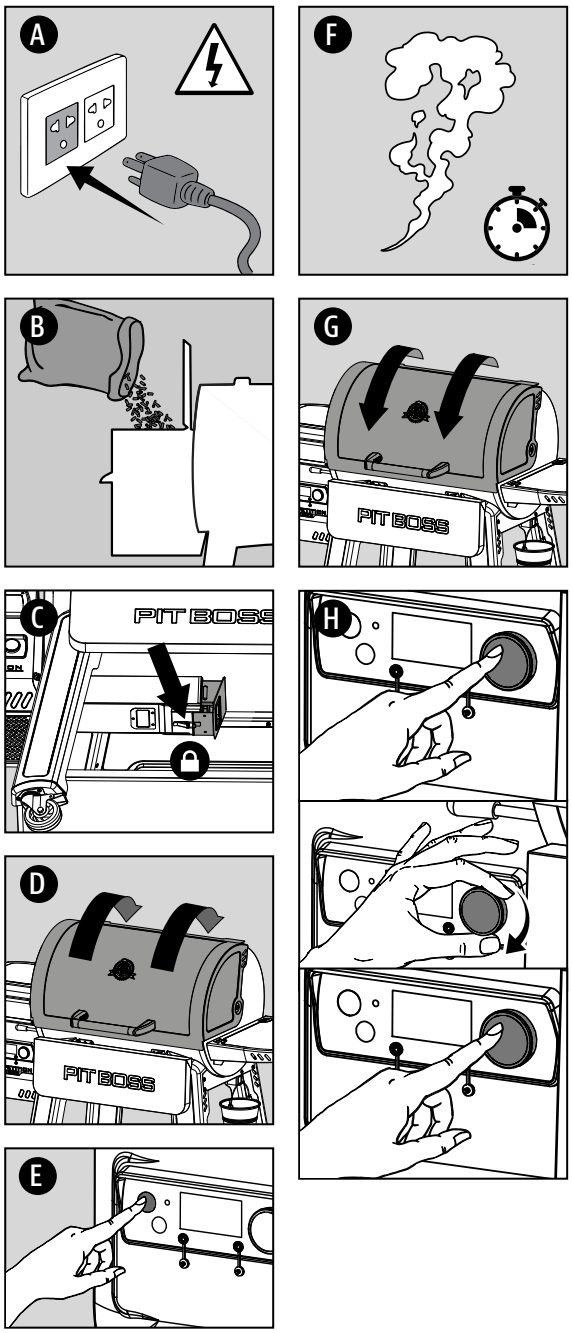
Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida que se familiarice con su parrilla, es aconsejable colocar un termómetro para exteriores cerca de su área de cocción. La práctica hace la perfección.

Las lecturas de temperatura en el tablero de control pueden no coincidir exactamente con el termómetro. La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la calidad del combustible de pellets que se utiliza, la tapa que se abre y la cantidad de alimentos que se cocinan.

Siga estos pasos para el uso regular de su parrilla:

1. Confirme que la tolva esté cebada. Si no, cebe la tolva.
2. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra. **(A)**
3. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales. **(B)**
4. Verifique el pestillo de la hebilla en la parte inferior del barril principal para asegurarse de que esté sujeto (bloqueado) para asegurar el brasero. **(C)**
5. Abra la tapa de la parrilla. **(D)**
6. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Gire el selector de control de temperatura a HUMO **(E)**. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
   - El sistema de alimentación por barrena comenzará a girar y el ventilador suministrará aire al brasero.

     La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de puesta en marcha.
   - La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido **(F)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
7. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. **(G)**
8. Presione la perilla del controlador. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura deseada. ¡Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, asegúrela presionando la perilla del controlador nuevamente y comience a asar! **(H)**



ES

PREAJUSTES Y AHUMADO EN CALIENTE

Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. El arte del ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más largos, pero da como resultado un sabor a madera dura más natural (y un anillo de humo codiciado) en sus carnes. Las temperaturas de cocción más altas dan como resultado un tiempo de cocción más corto, lo que reduce el sabor ahumado.

Para obtener los mejores resultados, permita que las carnes descansen después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales regresen a la fibra de la carne, dando un corte mucho más jugoso y sabroso. Los tiempos de descanso pueden ser desde 3 minutos hasta 60 minutos, dependiendo del tamaño de la proteína.

TIPO DE CARNE	TEMP DE COCCIÓN	TIEMPO ESTIMADO	TEMP OBJETIVO
AVES			
Pavo (entero)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Pollo (entero)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Baquetas, Pechos	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Aves de caza menor	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Pato	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
CERDO			
Jamón (entero)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Tostar	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Costillares	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Costillitas	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Trasero (hombro)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
RES			
Bife	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Filete de lomo	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Tostar	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Costillares	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Costilla	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Falda	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
JUEGO SALVAJE			
Filete de lomo	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Tostar	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
MARISCOS			
Filetes	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmón (entero)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Langosta	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Tome una instantánea de este gráfico como referencia. ¡Puedes agradecernos después!

ES

AHUMADO A BAJA TEMPERATURAS

Al girar la perilla del controlador al ajuste de temperatura más bajo (82 °C/180 °F) y usar el valor de configuración "P", el usuario puede controlar directamente la velocidad del ciclo de los pellets que alimentan el brasero. Al controlar el valor de configuración "P", el usuario puede infundir más sabor ahumado en sus alimentos a una temperatura de cocción baja. También es útil cuando se cocina a bajas temperaturas cuando la unidad se ve muy afectada por el clima exterior. Dado que las condiciones ambientales pueden afectar la temperatura de cocción interna de la parrilla, puede haber picos y valles más altos en las lecturas de temperatura, pero aprender a usar el valor de configuración "P" en función de su ubicación geográfica es muy ventajoso.

IMPORTANTE: No presione el botón "P" SET demasiado fuerte, ya que esto puede causar daños. Solo se necesita un ligero empujón.

El valor de ajuste P predeterminado es P-4. En esta configuración, como el ciclo de inicio, la parrilla alimentará pellets durante 18 segundos y se detendrá durante 115 segundos. En la mayoría de los casos, querrá mantener la configuración "P" predeterminada.

Siga la tabla de configuración de "P" a continuación:

ES

FRECUENCIA DE CICLO DEL SINFÍN (SEGUNDOS)

VALOR DE CONFIGURACIÓN "P"	CICLO DE ALIMENTACIÓN ESTÁ ENCENDIDO	TIEMPO DE PAUSA	TEMPERATURA EXTERIOR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	puesta en marcha / por defecto
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Elevar el ajuste P a P-5, P-6 o P-7 aumenta el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al brasero. Un ajuste de P más alto se usa en ambientes más cálidos o calurosos que desean ahumar en caliente, pero la temperatura ambiente exterior aumentaría la temperatura de cocción dentro de la parrilla.

Nota: Vigile de cerca su brasero, ya que si eleva el ajuste P demasiado alto o demasiado rápido, el fuego puede extinguirse por completo.

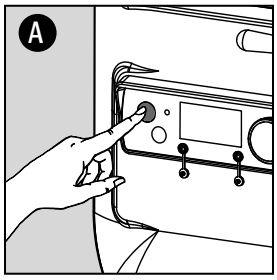
Bajar el ajuste P a P-3, P-2, P-1 o P-0 reducirá el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al brasero. Se usa un ajuste P más bajo para compensar las temperaturas más frías donde la temperatura ambiente exterior reducirá o debilitará la intensidad del calor producido dentro de la parrilla. Bajar el ajuste P también puede minimizar los cambios de temperatura en condiciones climáticas exteriores variables.

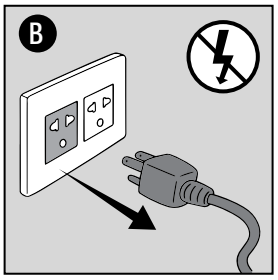
CERRAR

Siga estos pasos para apagar su parrilla de manera segura:

1. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad. **(A)**
   - La parrilla comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El sistema de barrena dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento.
2. Una vez que se completa el ciclo de apagado (el ventilador se apaga), desconecte el cable de alimentación. **(B)**

   ¡IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y permita que se ejecute el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo una vez que se complete el ciclo de apagado y/o antes de limpiarlo. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.





MÁS FUNCIONES

ES

Unidades de temperatura de conmutación

1. Mantenga presionado el botón de configuración "P" durante dos segundos y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit (°F) a Celsius (°C).
2. Repita para volver a cambiar a Fahrenheit (°F).

Consejos para la sonda de carne

La sonda para carne mide la temperatura interna de su carne en la parrilla, similar a su horno interior. ¡Más sondas de carne significan más lecturas!

- Coloque una sonda de carne en la parte más gruesa de su carne.
- Cuando no esté en uso, desconéctelo del puerto de conexión de la sonda para carne y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

Prime para una recuperación rápida

Use el botón Prime para activar una alimentación adicional de pellets al brasero.

- Esto se puede usar para agregar más combustible al fuego antes de abrir la tapa del barril, lo que resulta en un tiempo de recuperación de calor rápido.
- Úselo cuando esté poco fumado, para aumentar la intensidad del sabor a humo limpio. ¡Una alimentación extra de gránulos agregará una explosión de bondad ahumada!

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

CONSULTA LA TIENDA

Explore una variedad de accesorios para asar disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocción.

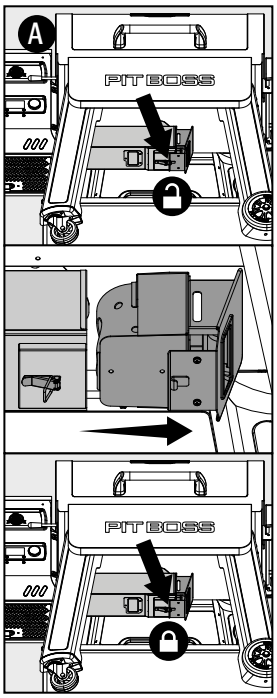
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

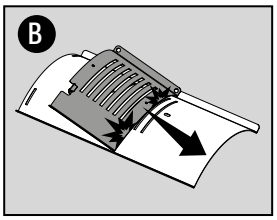
Cualquier unidad Pit Boss® le brindará muchos años de sabroso servicio con una limpieza mínima. Siga estos consejos para dar servicio a su parrilla:

Superficies internas

- En la parte inferior del barril de la parrilla hay una función de limpieza de cenizas, que le brinda fácil acceso a su recipiente de combustión para limpiarlo fácilmente con la frecuencia. Para vaciar, suelte el pestillo de la hebilla del gancho del cenicero. Mientras sostiene la manija, deslice la caja de cenizas lejos de la hebilla, luego tire hacia abajo para quitarla. Una vez vaciado, vuelva a colocar la caja de cenizas en su posición levantándola hacia la parte inferior del barril de la parrilla y luego deslizando la caja de cenizas hacia la hebilla. Sujete el gancho de la caja de cenizas con el pestillo de la hebilla para asegurar. **(A)**

  ADVERTENCIA: Esta función solo se puede utilizar cuando la parrilla se ha enfriado.



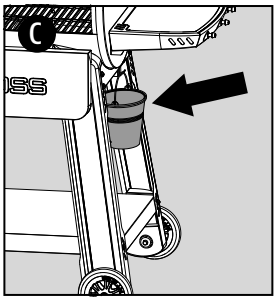


- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción de la parrilla. Utilice la placa deslizante del asador de llama para raspar la placa principal y viceversa **(B)**. Retire los desechos del interior de su barril con una aspiradora para húmedo/seco. Para una limpieza más profunda, use el limpiador y desengrasante Pit Boss® para el interior y el exterior de la parrilla.

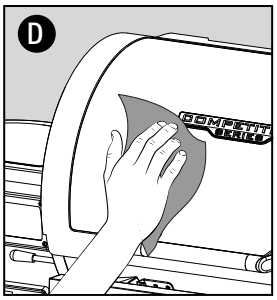
  IMPORTANTE: Debido al alto calor, no cubra los componentes del asador a la llama con papel de aluminio.

Superficies externas

- Revise su cubeta de grasa con frecuencia y límpiela según sea necesario. Ten en cuenta el tipo de cocina que haces. **(C)**



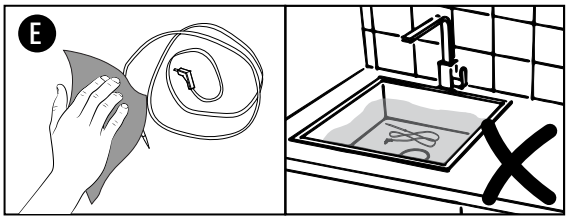
- Limpie su parrilla después de cada uso **(D)**. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No use limpiadores para hornos, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores de la parrilla. Todas las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento y conservación general. Para rasguños de pintura, desgaste o descamación del acabado, todas las superficies pintadas se pueden retocar con una pintura para barbacoa a alta temperatura.



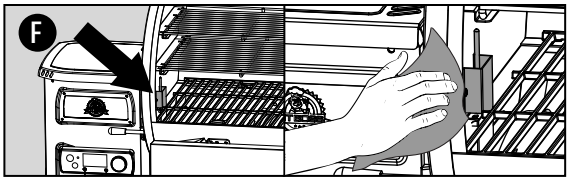
- Una cubierta de parrilla es su mejor protección contra el clima y los contaminantes del exterior. Cuando no esté en uso o para almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad cubierta en un garaje o cobertizo.

Sondas

- Limpie la sonda para carne después de cada uso. Una sonda para carne que no esté en uso debe enrollarse en un rollo grande y suelto. Las torceduras o pliegues en los cables de la sonda pueden causar daños. No lo coloque en el lavavajillas ni lo sumerja en agua. Los daños por agua en los cables internos provocarán un cortocircuito en la sonda para carne, lo que generará lecturas falsas. **(E)**



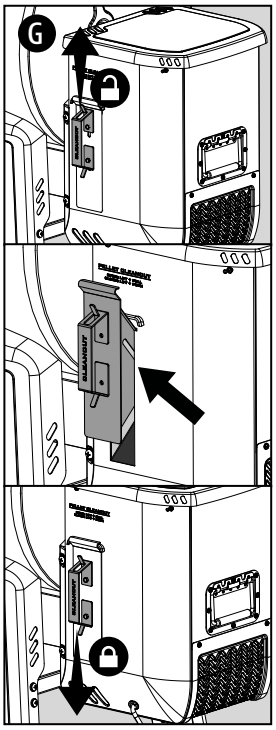
- Revise y limpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en la pared del lado izquierdo. **(F)**
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.

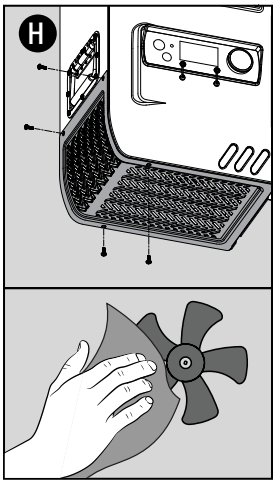


Conjunto de tolva

- La tolva incluye una función de limpieza de gránulos para facilitar la limpieza y la capacidad de cambiar los sabores de combustible de gránulos de madera. Para vaciar, ubique la puerta de limpieza de pellets y la manija de la puerta en la parte posterior de la tolva. Levante la manija de la puerta para desbloquear. Coloque un balde limpio y vacío debajo de la puerta de limpieza y tire de la manija de la puerta para abrir la placa de acceso al conducto de caída, permitiendo que se vacíen los gránulos de la tolva. Una vez vacío, levante la manija de la puerta nuevamente para desbloquear. Empuje la placa de acceso del conducto de caída nuevamente a su lugar. Empuje la manija de la puerta hacia abajo para cerrarla. **(G)**

  NOTA: Use un cepillo de mango largo o una aspiradora de taller para eliminar el exceso de gránulos, aserrín y desechos para una limpieza completa a través de la rejilla de la 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.
- Revise y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la tolva. Una vez que se haya retirado el panel de acceso, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Use agua jabonosa tibia para cortar el hollín y la grasa. Esto asegura que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de alimentación. **(H)**





ES

HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parte inferior de la parrilla principal	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Brasero	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Eliminar los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Parrillas para cocinar	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo de alambre de latón
Asador a la llama	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Raspe la placa principal con el control deslizante, no lave limpia
Estantería	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Cubo de grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barrena	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	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Ventilación de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Sonda de parrilla (sensor) y escudo	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa

Toma una instantánea de este gráfico para referencia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza y el mantenimiento adecuados y el uso de combustible limpio, seco y de calidad evitarán problemas operativos comunes. Cuando su parrilla Pit Boss® funciona mal o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas pueden ser útiles.

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	No conectada a una fuente de alimentación	Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación que funcione. 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. 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 en el brasero 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 del barreno.
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente a través del brasero	Revise el brasero en busca de acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Revise el motor de la barrena para confirmar el funcionamiento y asegúrese de que no haya obstrucciones en el tubo de la barrena. Una vez que haya realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla y espere 10 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	Caja de cenizas no instalada correctamente	Revise el interior del barril de la parrilla para verificar que la colocación de la caja de cenizas removible debajo del barril de la parrilla tenga un buen sello. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas, la fijación adecuada del pestillo de la hebilla y la instalación correcta. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda grill (sensor)	Compruebe el estado de la sonda de parrilla (sensor). Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
La temperatura de la parrilla a baja temperatura todavía está demasiado caliente	El ajuste "P" es demasiado bajo	Presione el botón SET "P" y aumente la configuración "P".
La temperatura real no se ajustará	Sonda de parrilla sucia	Compruebe el estado de la sonda de parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
La parrilla produce humo excesivo o descolorido, la comida está descolorida por el humo	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Calidad de pellets de madera dura	Retire los gránulos de madera dura húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar. Reemplazar con pellets de madera dura seca.
	El brasero está bloqueado	Olla transparente para pellets de madera dura húmedos. Siga el procedimiento de cebado del barreno.
	Entrada de aire insuficiente para el ventilador	Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté limpio, funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.

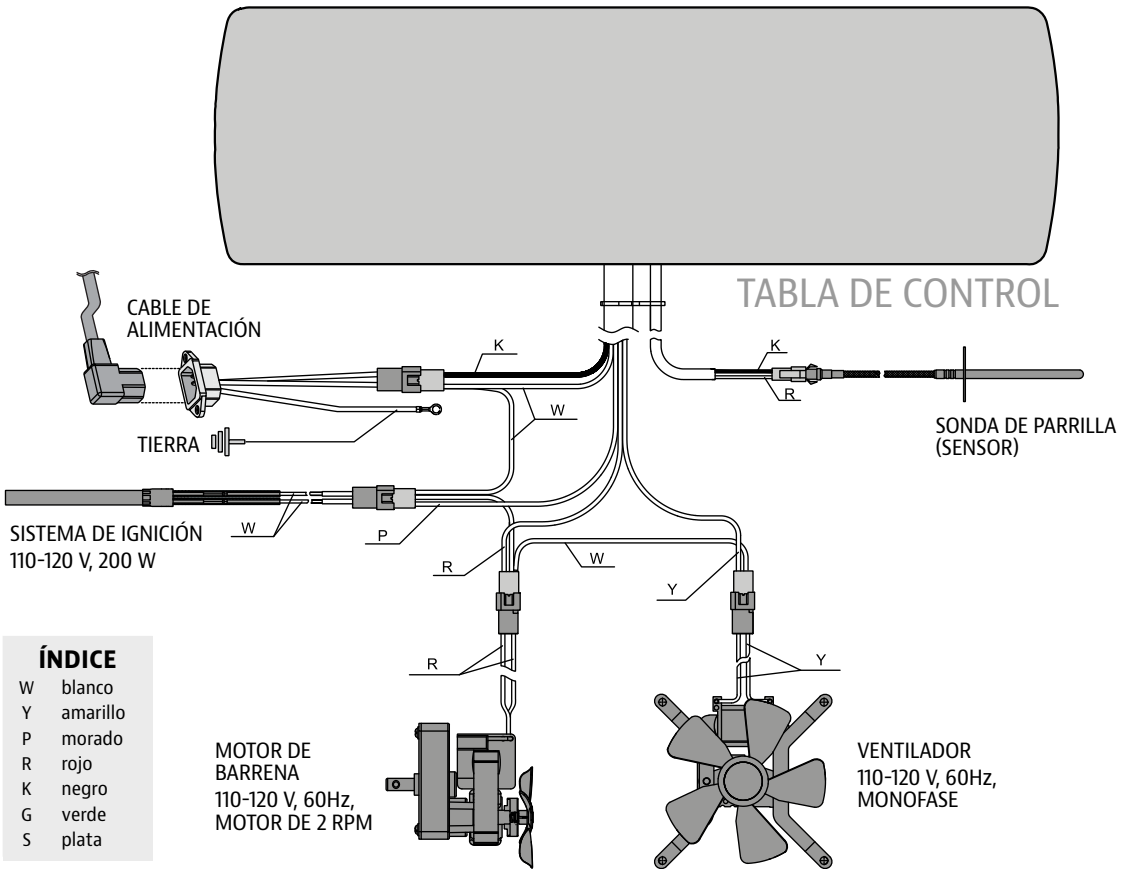
ES

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.
Código de error "ErH"	La unidad se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible.	Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad y deje que la parrilla se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Después del mantenimiento, retire los gránulos y confirme el posicionamiento de todos los componentes. Una vez enfriado, presione el botón de encendido para encender la unidad, luego seleccione la temperatura deseada. Si aún se muestra el código de error, comuníquese con Atención al cliente.
Código de error "ErP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Retire el panel de acceso y verifique que los cables de la sonda de la parrilla no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectore de la sonda de la parrilla al tablero de control.
	Sonda de carne dañada	La sonda de la parrilla necesita ser reemplazada. Comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo.
Código de error "ErL"	La parrilla no puede realizar el ciclo de inicio.	Verifique el posicionamiento correcto de los componentes de cocción. Verifique que la tolva tenga suficiente combustible o si hay una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Verifique la sonda de la parrilla (sensor) para confirmar si la temperatura real es correcta y precisa. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Compruebe la posición del encendedor y que se esté calentando correctamente. En condiciones de frío extremo, la parrilla puede requerir un segundo encendido. Apague la parrilla, espere y vuelva a encenderla. Comprobar ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio.
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.
Código de error "Err" con icono de la barrena parpadea	El motor de la barrena está atascado, no hace la conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encienda la unidad e inspeccione el sistema de alimentación por barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer gránulos en el brasero. Desconecte y vuelva a conectar los conectore de la motor de la barrena al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
Código de error "Err" con icono del encendedor parpadea	El encendedor no funciona correctamente, no hace una conexión	Retire los componentes de cocción del barril principal. Encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor esté funcionando colocando su mano sobre el brasero y sintiendo el calor. Confirme visualmente que el encendedor esté alineado con el orificio del brasero y ábralo para encender los gránulos. Desconecte y vuelva a conectar los conectore del encendedor al tablero de control. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Fallo del encendedor	El encendedor necesita ser reemplazado. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto.
Código de error "Err" con icono del ventilador parpadea	El ventilador no funciona correctamente, no se conecta	Comprobar ventilador. Asegúrese de que funcione correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Retire el panel de acceso (consulte el diagrama de cableado eléctrico para ver el diagrama) y verifique que los cables del ventilador no estén dañados. Desconecte y vuelva a conectar los conectore del ventilador al tablero de control. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si las aspas del ventilador están sucias.
Código de error "Err" con icono de pellets parpadea	Falta de combustible, mala calidad del combustible, la parrilla no permanece encendida	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

ES

DIAGRAMA DE CABLEADO	
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 220-240V, 50Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TASA DE ENTRADA DE COMBUSTIBLE	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

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



ÍNDICE

W	blanco
Y	amarillo
P	morado
R	rojo
K	negro
G	verde
S	plata

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

ES

PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabricadas por Dansons US, LLC., cuentan con una garantía de 5 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 5 años para los componentes eléctricos de este producto. Dansons US, LLC. garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.
Esta garantía no se aplica:

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

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

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

REGISTRE SU PARRILLA

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

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

MODELO	**PB1250CS / PB1600CS**
NÚMERO DE SERIE	
FECHA DE COMPRA	Y Y Y Y M M D D
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	



ATENCIÓN AL CLIENTE

ES

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


TELÉFONO


CHAT EN VIVO


APLICACIÓN



PRECAUÇÕES IMPORTANTES

IMPORTANTE, LEIA ATENTAMENTE. GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.
O MANUAL DEVE SER LIDO ANTES DA UTILIZAÇÃO!

AS PRINCIPAIS CAUSAS DE INCÊNDIOS EM ELETRODOMÉSTICOS SÃO RESULTADO DE MÁ MANUTENÇÃO E FALHA EM MANTER A DISTÂNCIA NECESSÁRIA EM RELAÇÃO A MATERIAIS COMBUSTÍVEIS. É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA QUE ESTE PRODUTO SEJA UTILIZADO APENAS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES SEGUINTES.

AVISO: Leia todo o manual antes de instalar e utilizar este aparelho elétrico a pellets. O não cumprimento destas instruções pode resultar em danos materiais, ferimentos corporais ou mesmo morte. Contacte as autoridades locais responsáveis pela construção ou os bombeiros para obter informações sobre as restrições e os requisitos de inspeção da instalação na sua área. Guarde estas instruções.

LISTA DE SEGURANÇA

CE EM CONFORMIDADE COM AS NOMAS EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

PT

PERIGOS E AVISOS

Deve contactar a sua associação de moradores local, os responsáveis pelo edifício, os bombeiros, ou a autoridade competente, para obter as licenças, autorizações ou informações necessárias sobre quaisquer restrições de instalação, tais como a instalação de grelhadores em superfícies combustíveis, requisitos de inspeção ou mesmo a possibilidade de utilização na sua área.

1. Deve ser mantida uma distância mínima de 914 mm (36 polegadas) entre as construções combustíveis e os lados da churrasqueira, e de 914 mm (36 polegadas) entre a parte traseira do grelhador e as construções combustíveis. **Não instale o aparelho em pisos combustíveis ou pisos protegidos com superfícies combustíveis, a menos que as autorizações e permissões adequadas sejam obtidas pelas autoridades competentes.** Não utilize este aparelho em ambientes fechados, em áreas fechadas ou sem ventilação, dentro de casas, veículos, tendas ou garagens. Este aparelho a pellets de madeira dura não deve ser colocado sob tetos ou saliências combustíveis. Mantenha o seu grelhador numa área limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

   AVISO: Tenha cuidado com materiais combustíveis e mantenha o fogo controlado para evitar que se alastre. Se ocorrer um incêndio causado por gordura, desligue o grelhador e mantenha a tampa fechada até que o fogo se apague. Desligue o cabo de alimentação. Não deite água sobre o aparelho. Não tente abafar o fogo. É importante ter um extintor de incêndio aprovado para todas as classes (classe ABC) no local. Se ocorrer um incêndio descontrolado, ligue para os bombeiros.

2. Mantenha os cabos de alimentação elétrica e o combustível longe de superfícies aquecidas. Não utilize o grelhador à chuva ou perto de qualquer fonte de água. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar riscos.

3. Após um período de armazenamento ou não utilização, verifique se há obstruções no recipiente de combustão, objetos estranhos no funil e qualquer bloqueio de ar ao redor da entrada da ventoinha ou da chaminé. Limpe antes de usar. É necessário um cuidado e uma manutenção regulares para prolongar a vida útil da sua unidade. **Se o grelhador for armazenado no exterior durante a estação chuvosa ou estações de alta humidade, deve-se ter cuidado para garantir que a água não entre no funil.** Quando molhados ou expostos a humidade elevada, os pellets de madeira dura expandem-se bastante, decompõem-se e podem obstruir o sistema de alimentação. Desligue sempre a energia antes de realizar qualquer serviço ou manutenção.

IMPORTANTE! Desligue sempre o aparelho e deixe o ciclo de desligamento ser executado. Desligue o aparelho da tomada apenas após o ciclo de desligamento estar concluído e/ou antes da limpeza. O não cumprimento desta advertência pode causar danos, ferimentos graves, incêndio, choque elétrico ou morte.

AVISO: Não transporte o grelhador enquanto estiver a ser utilizado ou quente. Certifique-se de que o fogo está completamente apagado e que o grelhador está completamente frio ao toque antes de movê-lo.

4. Recomenda-se o uso de luvas resistentes ao calor ao utilizar o grelhador. Não use acessórios não especificados para utilizar com este aparelho. Não coloque uma capa para churrasqueira ou qualquer coisa inflamável no espaço de armazenamento sob a churrasqueira. Remova panelas e frigideiras enquanto o aparelho estiver em funcionamento sem supervisão, para reduzir o risco de incêndio.
5. Para evitar que os dedos, roupas ou outros objetos entrem em contacto com o sistema de alimentação do parafuso sem-fim, o aparelho está equipado com uma tela de segurança metálica, montada no interior do funil. Esta tela não deve ser removida, a menos que seja solicitado pelo Atendimento ao Cliente ou por um revendedor autorizado.

   AVISO: Este aparelho não é recomendado para crianças, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob a supervisão direta ou recebam instruções de uma pessoa responsável pela sua segurança.
6. Algumas partes da churrasqueira podem ficar muito quentes, podendo causar ferimentos graves. Mantenha as crianças pequenas e os animais de estimação afastados enquanto estiver a usar o aparelho.
7. Não alargue os orifícios do acendedor nem queime o recipiente. O não cumprimento deste aviso pode causar risco de incêndio e lesões corporais, além de invalidar a garantia.
8. O produto pode ter arestas ou pontas afiadas. O contacto pode causar ferimentos. Manuseie com cuidado.

PT

ELIMINAÇÃO DAS CINZAS

As cinzas devem ser colocadas num recipiente metálico com tampa hermética. O recipiente fechado com as cinzas deve ser colocado num piso não combustível ou no chão, bem longe de todos os materiais combustíveis, até à sua eliminação definitiva. Quando as cinzas são eliminadas por enterramento no solo ou dispersas localmente, devem ser mantidas num recipiente fechado até que todas as cinzas tenham arrefecido completamente.

COMBUSTÍVEL DE PELLETS DE MADEIRA DURA

Este aparelho de cozinhar a pellets foi concebido e aprovado apenas para combustível peletizado, totalmente natural, proveniente de madeira dura. Qualquer outro tipo de combustível queimado neste aparelho invalidará a garantia e a certificação de segurança. Utilize apenas combustível de pellets de madeira especificado pelo fabricante. Não utilize combustível de pellets rotulado como tendo aditivos. Os pellets de madeira dura são altamente suscetíveis à humidade e devem ser sempre armazenados num recipiente hermético. Se armazenar o grelhador sem utilização por um longo período, recomendamos remover todos os pellets do funil e do parafuso sem-fim do grelhador para evitar congestionamentos. O valor médio de aquecimento do combustível em pellets é de 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), com teor de cinzas <1%.

AVISO: Nunca utilize gasolina, combustível para lanternas a gasolina, querosene, líquido para acender carvão ou líquidos semelhantes para acender ou "reavivar" o fogo neste aparelho. Mantenha todos esses líquidos bem afastados do aparelho quando estiver em utilização.

No momento da impressão, não existe uma norma industrial para pellets de madeira dura para churrasqueiras, embora a maioria das fábricas de pellets utilize as mesmas normas para fabricar pellets de madeira dura para uso doméstico. Mais informações podem ser encontradas em www.pelletheat.org ou no Pellet Fuel Institute.

Entre em contacto com o seu revendedor local para obter informações sobre a qualidade dos pellets na sua região e sobre a qualidade das marcas. Como não há controlo sobre a qualidade dos pellets utilizados, pellets afetados pela humidade, não assumimos qualquer responsabilidade por danos causados pela má qualidade do combustível.

CREOSOTO

Creosoto - formação e necessidade de remoção. Ao queimar, produz fumo preto com um resíduo que também é preto. Quando os pellets de madeira são queimados lentamente, produzem alcatrão e outros vapores orgânicos que se combinam com a humidade expelida para formar creosoto. Os vapores de creosoto condensam-se numa conduta de forno relativamente fria e no exaustor de um fogo de combustão lenta. Como resultado, os resíduos de creosoto acumulam-se no revestimento da conduta e no exaustor. Quando inflamado, este creosoto produz um fogo extremamente quente.

O duto de gordura deve ser inspecionado pelo menos duas vezes por ano para determinar quando ocorreu a acumulação de gordura e/ou creosoto. Quando houver acumulação de gordura ou creosoto, ela deve ser removida para reduzir o risco de incêndio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas orientações para evitar que este gás incolor e inodoro o envenene a si, à sua família ou outras pessoas:

- Conheça os sintomas do envenenamento por monóxido de carbono: dor de cabeça, tonturas, fraqueza, náuseas, vómitos, sonolência e confusão. O monóxido de carbono reduz a capacidade do sangue de transportar oxigénio. Níveis baixos de oxigénio no sangue podem resultar em perda de consciência e morte.
- Consulte um médico se você ou outras pessoas apresentarem sintomas de constipação ou gripe enquanto cozinham ou estão perto do aparelho. O envenenamento por monóxido de carbono, que pode ser facilmente confundido com uma constipação ou gripe, é muitas vezes detetado tarde demais.
- O consumo de álcool e o uso de drogas aumentam os efeitos do envenenamento por monóxido de carbono.

O monóxido de carbono é especialmente tóxico para a mãe e o feto durante a gravidez, bebés, idosos, fumadores e pessoas com problemas sanguíneos ou circulatórios, tais como anemia ou doenças cardíacas.

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura. Diretiva 2002/96/CE

PT

ÍNDICE

Precauções importantes 2
Conteúdo da embalagem 5
Especificações 5
Conhecer o seu grelhador 6
Placa de controlo 7
Funcionamento 8
- Configuração
- Ligação à aplicação
- Definição da temperatura
- Utilização das sondas para carne
- Preparação do parafuso sem-fim
- Primeira utilização (queima)
- Utilização regular
- Cozinhar e defumar a quente
- Defumação a baixas temperaturas
- Desligamento
- Mais funções

Cuidados e manutenção 14
Resolução de problemas 16
Garantia 19
- Termos e condições
- Registar o grelhador
- Atendimento ao cliente

PT

CONTEÚDO DA EMBALAGEM	
1 x	GRELHADOR E PEÇAS
1 x	EMBALAGEM BLISTER DE HARDWARE
2 x	SONDAS PARA CARNE
1 x	GUIA DE MONTAGEM
1 x	MANUAL DO PROPRIETÁRIO

PB1250CS	
ALIMENTAÇÃO	AC 220-240V, 50Hz
POTÊNCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTÍVEL	PELLETS DE MADEIRA DURA
CAPACIDADE DO DEPÓSITO DE COMBUSTÍVEL	11,8 KG / 26 LBS
INTERVALO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSÕES	1,438 X 871 X 1,262 MM / 56.6 X 34.3 X 49.6 POL
PESO	83,6 KG / 184.3 LB

PB1600CS	
ALIMENTAÇÃO	AC 220-240V, 50Hz
POTÊNCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTÍVEL	PELLETS DE MADEIRA DURA
CAPACIDADE DO DEPÓSITO DE COMBUSTÍVEL	11,8 KG / 26 LBS
INTERVALO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSÕES	1,600 X 871 X 1,262 MM / 62.9 X 34.3 X 49.6 POL
PESO	93,08 KG / 205.20 LB



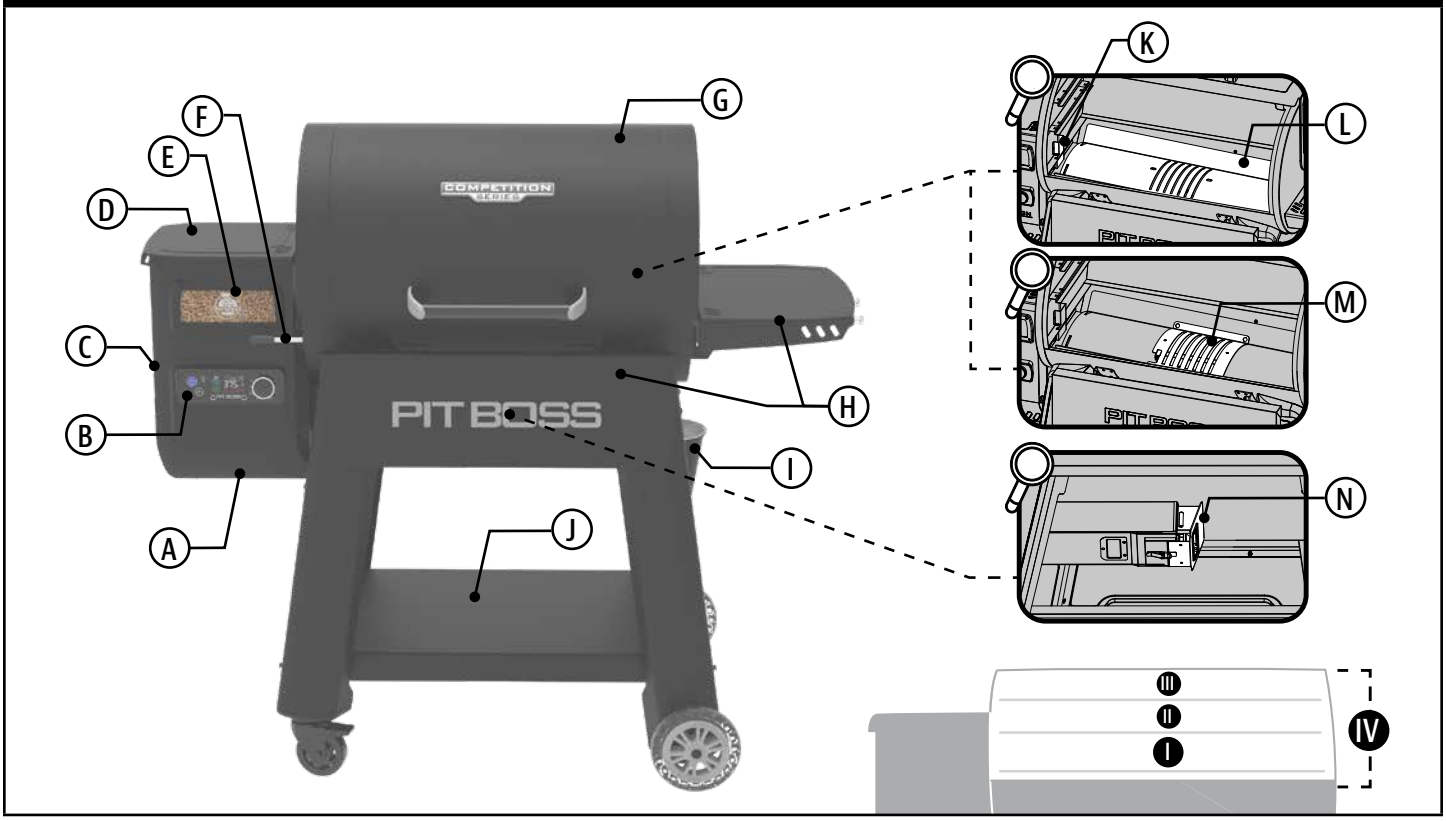
PAÍSES BAIXOS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

EUA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

CONHECER O SEU GRELHADOR



PT

A Painel de acesso

Remova o painel de acesso para aceder aos componentes elétricos para reparação e manutenção.

B Placa de controlo

O sistema de controlo que gere a taxa de alimentação do combustível em pellets, a ventoinha de velocidade variável e as configurações ambientais ajustáveis.

C Pega do funil

Use esta pega embutida no funil para inclinar e mover o grelhador de um local para outro.

D Funil

Um funil maior para durar uma sessão completa de defumação. A tela de segurança do funil quebra quaisquer grumos de combustível quando adicionados.

E Visor do funil

Observe facilmente o nível de pellets no seu funil sem ter de abrir constantemente a tampa do funil.

F Barra de ajuste do Flame Broiler™

Ajuste a placa deslizante do grelhador de chama de forma segura e fácil, movendo a barra para a esquerda ou para a direita.

G Tampa rolante para grelhador

Economizando espaço e fácil de levantar, a tampa rolante retrai-se para permitir o acesso aos alimentos no interior do grelhador. Abra parcialmente para uma retirada rápida, minimizando a perda de calor.

H Prateleiras frontais e laterais

As prateleiras práticas adicionam um amplo espaço para a preparação dos alimentos e possui ganchos para utensílios de grelhar.

I Balde de gordura de fácil acesso

Recolhe a gordura do grelhador para manter a área de cozinhar limpa. Remova facilmente do bico inferior.

J Carrinho com fundo aberto

O design robusto e aberto é perfeito para manter os utensílios de churrasco e temperos longe do chão.

K Sonda do grelhador (sensor)

Esta peça vertical de aço inoxidável mede a temperatura interna da unidade. Defina a temperatura na placa de controlo, depois a sonda da grelha irá ler a temperatura interna da unidade e ajustar-se à temperatura desejada.

I Placa principal do Flame Broiler ™

Grelhe e asse ao seu gosto com chama direta sobre o queimador. Faça marcas escuras na carne, como na sua churrascaria favorita.

M Placa deslizantedo Flame Broiler™

O calor indireto, ou cozedura por convecção, é possível quando a placa deslizante cobre as fendas da placa principal. Dê mais sabor a cortes grandes de carne ou alimentos delicados com calor indireto.

N Recipiente de combustão amovível

Solte facilmente a trava da fivela para remover o recipiente de combustão, esvaziar as cinzas e voltar a colocá-lo na posição. Mantenha a fivela bem presa para evitar perda de calor durante a utilização.

ÁREA DE COZEDURA

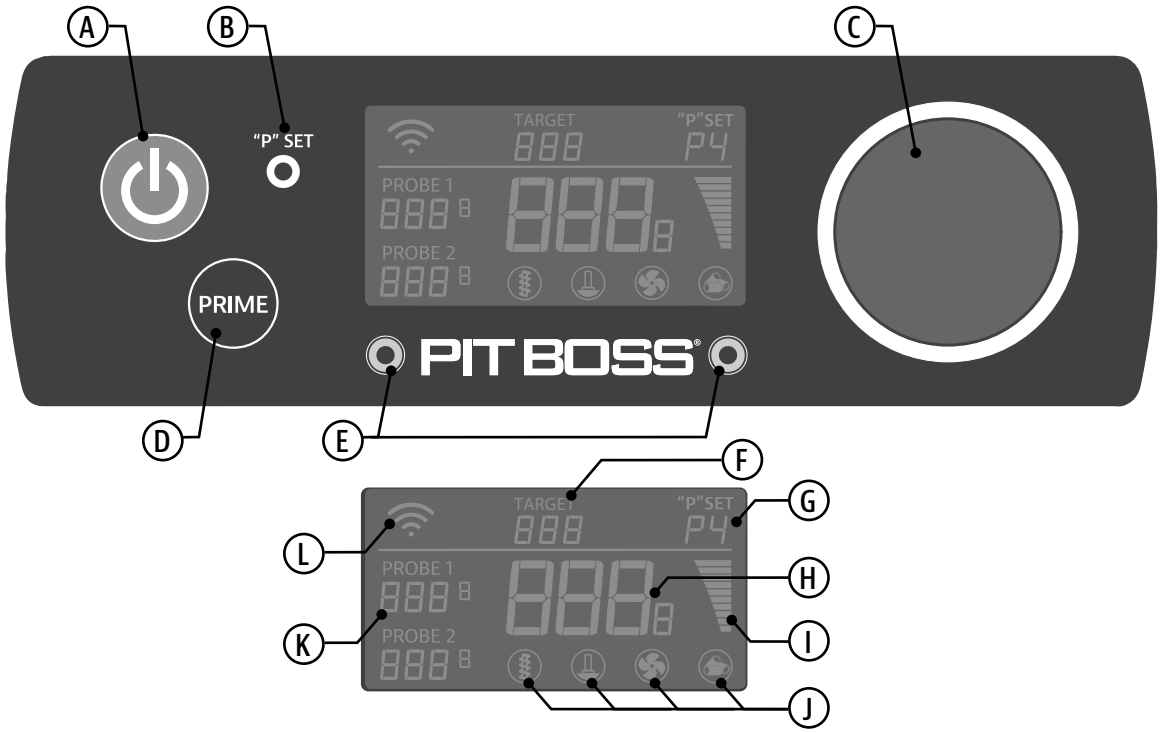
PB1250CS

I	3,487 CM² / 540.4 POL²
II	2,800 CM² / 434.1 POL²
III	2,200 CM² / 341.0 POL²
IV	8,487 CM² / 1.315.5 POL²

PB1600CS

I	4,183 CM² / 648.4 POL²
II	3,360 CM² / 520.8 POL²
III	2,640 CM² / 409.2 POL²
IV	10,183 CM² / 1.578.4 POL²

PLACA DE CONTROLO



PT

A Botão de alimentação
Pressione uma vez para ligar. Mantenha pressionado por três segundos para desligar. O botão ficará azul se a unidade estiver ligada a uma fonte de alimentação.

B Botão "P" Set
Use este botão quando o botão do controlador estiver na configuração de temperatura mais baixa. A configuração "P" controla diretamente a taxa de ciclo do parafuso sem-fim que alimenta os pellets ao recipiente de combustão.

C Botão do controlador
Aumente ou diminua o valor da temperatura. Pressione para ativar uma alteração de valor, rode para selecionar o valor e pressione novamente para selecionar/aceitar o novo valor.

D Botão Prime
Mantenha pressionado para ativar uma alimentação adicional de pellets para o recipiente de combustão.

E Portas de ligação da sonda para carne
Ligue a extremidade do adaptador de uma sonda para carne a uma porta de ligação. A leitura aparecerá no ecrã de visualização para a sonda de carne correspondente selecionada.

F Temperatura ALVO
Exibe a temperatura alvo pretendida. Esta é a temperatura selecionada rodando o botão do controlador.

G Ciclo do "P" SET
Exibe a taxa de ciclo "P" selecionada. A taxa de ciclo é selecionada pressionando levemente o botão "P" Set, alternando entre P0 e P7.

H Temperatura REAL
Exibe a temperatura real no interior do barril principal. A leitura é feita pela sonda do grelhador (sensor).

I Medidor da intensidade do fogo
Exibe a intensidade da temperatura real do fogo no recipiente de combustão, mudando de azul para vermelho. A cor muda quando a temperatura de cozedura desejada é ajustada.

J Ícones de funcionamento
Um ícone sólido fica visível quando um componente está em funcionamento. Quando um ícone está a piscar, ocorreu um erro. Consulte a secção Resolução de problemas para obter assistência.

K Leituras da sonda para carne
Exibe a leitura da temperatura da sonda (ou sondas) para carne que está(ão) conectada(s). A leitura corresponde à porta de ligação do plug-in selecionada.

I Ícone de conectividade
Indica uma ligação Wi-Fi. Ao procurar uma ligação, o ícone piscará. Assim que a ligação for estabelecida, o ícone permanecerá sólido.

TEM ALGUMA PERGUNTA?

Confira algumas perguntas frequentes online ou fale no Live Chat com o Atendimento ao Cliente.

#12001

FUNCIONAMENTO

CONFIGURAÇÃO

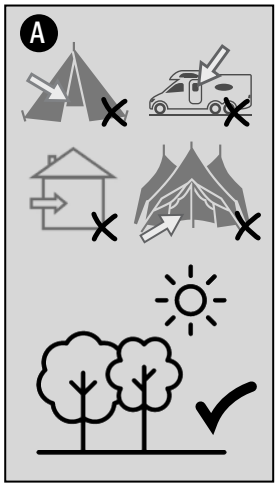
1. Em todos os aparelhos para uso externo, as condições climáticas desempenham um papel importante no desempenho do grelhador e no tempo de cozedura necessário para preparar refeições perfeitas. Este aparelho não deve ser colocado sob um teto ou saliência combustível **(A)**. Mantenha o seu grelhador numa área limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

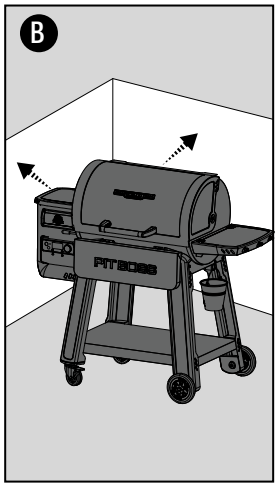
   As unidades Pit Boss® devem manter uma distância mínima de 914 mm (36 polegadas) de construções combustíveis e esta distância deve ser mantida enquanto o grelhador estiver em funcionamento. (B)

2. As peças estão localizadas em toda a caixa de transporte, incluindo debaixo do grelhador. Inspecione o grelhador, as peças e o hardware após removê-los da caixa de transporte protetora. Descarte todos os materiais de embalagem de dentro e de fora do grelhador antes da montagem e, em seguida, verifique e inspecione todas as peças pelo guia de montagem.

   Se alguma peça estiver em falta ou danificada, não tente montar. Contacte o seu revendedor ou o Serviço de Atendimento ao Cliente da Pit Boss® para obter peças.

3. Monte a unidade de acordo com as instruções do guia de montagem.





PT

LIGAÇÃO À APLICAÇÃO

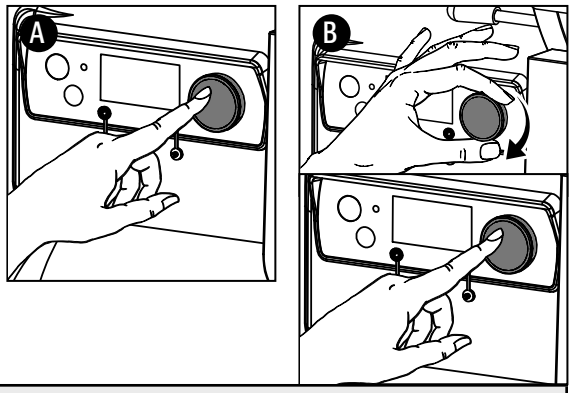
A aplicação permite-lhe controlar e monitorizar as temperaturas do defumador e da sonda para carne a partir do seu dispositivo móvel. Aproveite os benefícios que a conectividade móvel Pit Boss® tem para oferecer! Siga estas instruções sobre como conectar o seu defumador à aplicação Pit Boss® com o seu dispositivo Android™ ou iOS®:

1. Descarregue a aplicação Pit Boss®. Abra a aplicação e permita que o Wi-Fi seja ativado para a configuração. Os novos utilizadores terão de criar uma conta e seguir as instruções para iniciar sessão.
2. Se estiver dentro do alcance do Bluetooth® ou Wi-Fi (9 m / 30 pés), a aplicação Pit Boss® irá detetar automaticamente o seu defumador. Selecione o modelo do seu defumador. Se não vir o seu defumador no ecrã, certifique-se de que a sua unidade está ligada a uma fonte de alimentação e está ligada.
3. Indique o modelo do seu defumador (p. ex., O meu defumador) na aplicação e selecione "Ligar" na parte inferior do ecrã. Isto irá guardar o modelo do seu defumador no menu de dispositivos.
4. No menu do grelhador, procure o nome do seu defumador e selecione os controlos do grelhador na parte inferior. Isto irá mostrar-lhe o ecrã de controlo da sua unidade.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA

A sonda do grelhador mede a temperatura interna do grelhador. Quando a temperatura desejada é ajustada, a sonda do grelhador lê a temperatura real dentro do tambor do grelhador e ajusta-se à temperatura desejada. Para ajustar a temperatura desejada do grelhador, siga os passos abaixo:

1. Pressione o botão do controlador. A temperatura alvo piscará para indicar que está ativa. **(A)**
2. Rode o botão do controlador para alterar o valor da temperatura desejada para a temperatura desejada. Quando a temperatura Alvo desejada for atingida, confirme premindo o botão do controlador. **(B)**



UTILIZAÇÃO DAS SONDAS PARA CARNE

Uma sonda para carne mede a temperatura interna de um corte de carne. Ligue o adaptador da sonda para carne à porta de ligação da sonda para carne e certifique-se de que está totalmente inserido na ficha. Sentirá e ouvirá um clique quando estiver encaixado. Insira a sonda para carne em aço inoxidável na parte mais espessa da carne e a temperatura interna será exibida no ecrã da placa de controlo.

NOTA: Certifique-se de que a sonda para carne e os fios da sonda para carne evitam o contacto direto com fogo ou calor excessivo. Isso pode danificar a sua sonda para carne. Quando não estiver em utilização, desligue e ponha de lado para manter a sonda para carne protegida e limpa.

PT

PREPARAÇÃO DO PARAFUSO SEM-FIM

Na primeira vez que utilizar o grelhador ou sempre que o funil ficar sem pellets, será necessário preparar o parafuso sem-fim. Se não estiver preparado, o grelhador entrará em tempo limite antes que os pellets sejam acesos e o fogo não será iniciado. Siga estes passos para preparar o parafuso sem-fim:

1. Abra a tampa do funil. Certifique-se de que não há objetos estranhos no funil ou a bloquear o sistema de alimentação do parafuso sem-fim.
2. Remova todos os componentes de cozedura do interior do grelhador. Localize o recipiente de combustão na parte inferior do grelhador a pellets.
3. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de energia.
4. Prima o botão de alimentação para ligar a unidade. Isto iniciará o ciclo de arranque.
    - Verifique se consegue ouvir o parafuso sem-fim a rodar. Coloque a mão acima do recipiente de combustão e sinta o movimento do ar. NÃO coloque as mãos ou os dedos dentro do recipiente de combustão, pois isso pode causar ferimentos.
    - Após aproximadamente um minuto, deverá sentir o cheiro do acendedor a queimar e começar a sentir o ar a aquecer acima do recipiente de combustão. A ponta do acendedor não fica vermelha, mas fica extremamente quente e queima. Não toque no acendedor.
5. Depois de verificar se todos os componentes elétricos estão a funcionar corretamente, desligue o grelhador.
6. Encha o funil com pellets de madeira dura naturais para churrasco.
7. Prima o botão de alimentação para ligar a unidade. Isto iniciará o ciclo de arranque.
8. Mantenha premido o botão Prime até ver os pellets a cair do parafuso sem-fim para o recipiente de combustão. Agora pode soltar o botão Prime.
9. Agora pode desligar o grelhador. Certifique-se de que deixa o grelhador ligado até que termine o ciclo de arrefecimento. Quando a ventoinha desligar, o grelhador terá concluído o ciclo de desligamento e será seguro desligá-lo da tomada.
10. Volte a instalar os componentes de cozedura no barril principal.
11. O seu grelhador está agora preparado e pronto a usar! Se esta for a primeira vez que utiliza o grelhador, proceda à queima do grelhador.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO (QUEIMA)

Depois de preparar o seu parafuso sem-fim e antes de cozinhar no seu grelhador pela primeira vez, é importante realizar uma queima do grelhador para queimar o grelhador e livrá-lo de qualquer matéria estranha.

1. Siga as instruções de utilização regular (abaixo) para ligar a unidade.
2. Rode o botão do controlador para qualquer temperatura superior a 176°C / 350°F (com a tampa fechada) por 30 a 40 minutos.
3. Siga as instruções de desligamento para desligar a unidade ou continue a grelhar na temperatura desejada.

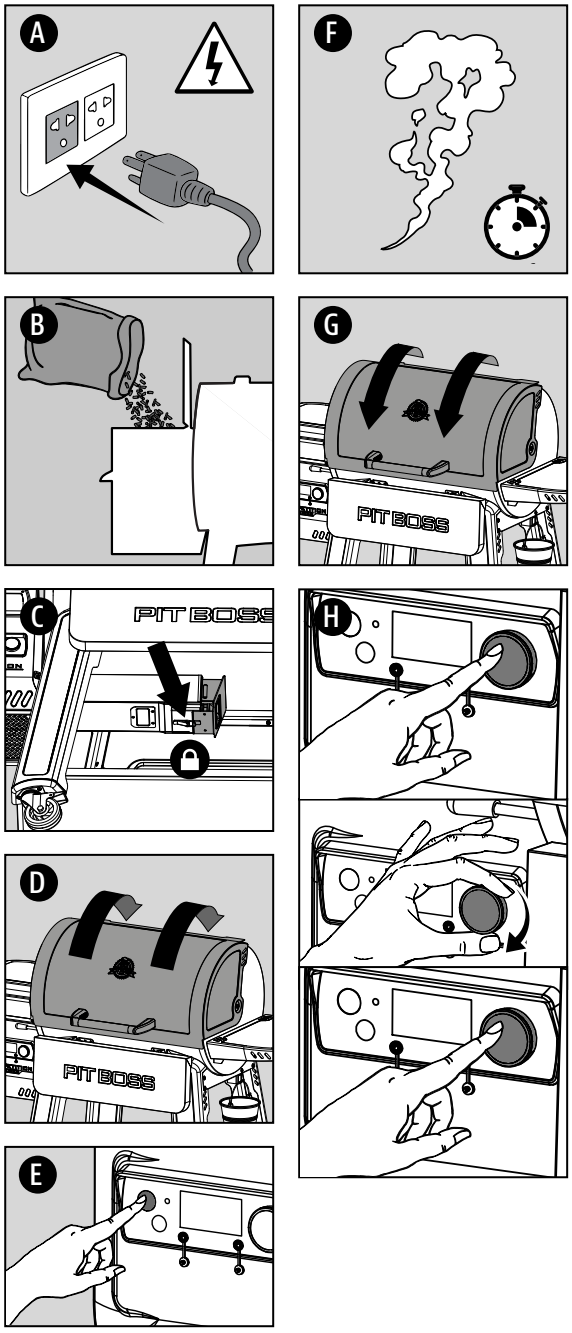
UTILIZAÇÃO REGULAR

Os estilos de cozinhar com fumo e grelhar podem proporcionar resultados diferentes com base no tempo e na temperatura. Para obter melhores resultados, mantenha um registo do que cozinhou, a que temperatura, por quanto tempo cozinhou e os resultados. Ajuste ao seu gosto para a próxima vez. À medida que se familiarizar com o seu grelhador, é aconselhável colocar um termómetro externo perto da sua área de cozinha. A prática leva à perfeição.

As leituras de temperatura na placa de controlo podem não corresponder exatamente ao termómetro. A temperatura de cozedura é afetada pelos seguintes fatores: temperatura ambiente exterior, intensidade e direção do vento, qualidade do combustível em pellets utilizado, abertura da tampa e quantidade de alimentos a cozinhar.

Siga estes passos para a utilização regular do seu grelhador:

1. Confirme se o parafuso sem-fim está preparado. Se não, prepare o parafuso sem-fim.
2. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação com ligação à terra. **(A)**
3. Abra a tampa do funil para verificar o nível de pellets. Volte a encher com pellets de madeira dura natural para churrasco, se necessário. **(B)**
4. Verifique a trava da fivela na parte inferior do barril principal para garantir que esteja presa (travada) para fixar o recipiente de combustão. **(C)**
5. Abra a tampa do grelhador. **(D)**
6. Prima o botão de alimentação para ligar a unidade **(E)**. Isso iniciará o ciclo de arranque:
   - O sistema de alimentação do parafuso sem-fim começará a rodar e a ventoinha fornecerá ar ao recipiente de combustão.
   - **A tampa deve permanecer aberta durante o ciclo de arranque.**
   - O grelhador começará a produzir fumo enquanto o ciclo de arranque estiver a decorrer. **(F)**. Para confirmar que o ciclo de arranque começou corretamente, ouça um rugido forte e observe se há produção de calor.
7. Quando o fumo branco e denso se dissipar, o ciclo de arranque estará concluído. Feche a tampa do grelhador. **(G)**
8. Pressione o botão do controlador. Rode o botão do controlador para alterar o valor da temperatura alvo para a temperatura desejada. Quando a temperatura alvo desejada for atingida, bloqueie-a pressionando novamente o botão do controlador e comece a grelhar! **(H)**



PT

COZINHAR E DEFUMAR A QUENTE

Os estilos de cozinhar com fumo e grelhar podem proporcionar resultados diferentes com base no tempo e na temperatura. A arte da defumação a quente refere-se a tempos de cozedura mais longos, mas resulta num sabor mais natural a madeira dura (e num anel de fumo cobiçado) nas suas carnes. Temperaturas de cozedura mais elevadas resultam num tempo de cozedura mais curto, retendo menos sabor a fumo.

Para obter melhores resultados, deixe a carne descansar após a cozedura. Isso permite que os sucos naturais voltem para a fibra da carne, tornando o corte muito mais suculento e saboroso. Os tempos de repouso podem variar entre 3 e 60 minutos, dependendo do tamanho da proteína.

TIPO DE CARNE	TEMP. DE COZEDURA	TEMPO ESTIMADO	TEMP. ALVO
AVES			
Peru (inteiro)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Frango (inteiro)	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Coxinhas, peitos	190°C / 375°F	1-2 H	74°C / 165°F
Aves de caça pequenas	190°C / 375°F	1-2 H	74°C / 165°F
Pato	135°C / 275°F	2-3 H	74°C / 165°F
CARNE DE PORCO			
Presunto (inteiro)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Assado	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Costelinhas	120°C / 250°F	4 H	88°C / 190°F
Costelas de porco	95°C / 200°F	3-4 H	88°C / 190°F
Lombo	110°C / 225°F	1,5 H	82°C / 180°F
Perna (ombro)	110°C / 225°F	1,5 H / LB	90-98°C / 195-210°F
CARNE DE BOVINO			
Bife	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Lombo	110°C / 225°F	2-3 H	60°C / 140°F
Assado	110°C / 225°F	3-4 H	63°C / 145°F
Costelinhas	110°C / 225°F	3-4 H	79°C / 175°F
Costela	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Peito	110°C / 225°F	1 H / LB	90-98°C / 195-210°F
CAÇA			
Lombo	110°C / 225°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
Assado	120°C / 250°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
FRUTOS DO MAR			
Filetes	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmão (inteiro)	95°C / 200°F	2-3 H	63°C / 145°F
Lagosta	95°C / 200°F	2-3 H	63°C / 145°F



Capture esta tabela para referência. Pode agradecer-nos mais tarde!

PT

DEFUMAÇÃO A BAIXAS TEMPERATURAS

Rodar o botão do controlador para a configuração de temperatura mais baixa (82°C / 180°F) e usar o valor definido "P" permite ao utilizador controlar diretamente a taxa de ciclo dos pellets que alimentam o pote de combustão. Ao controlar o valor definido "P", o utilizador pode infundir mais sabor de fumo nos alimentos a uma temperatura de cozedura baixa. Também é útil ao cozinhar em baixas temperaturas, quando o aparelho é altamente afetado pelas condições climáticas externas. Uma vez que as condições ambientais podem afetar a temperatura interna do grelhador, pode haver picos e quedas mais acentuados nas leituras de temperatura, mas aprender a usar o valor de configuração "P" com base na sua localização geográfica é extremamente vantajoso.

IMPORTANTE: Não prima o botão "P" SET com demasiada força, pois isso pode causar danos. Basta premir levemente.

O valor predefinido da configuração P é P-4. Nesta configuração, como no ciclo de arranque, o grelhador alimentará pellets durante 18 segundos e fará uma pausa de 115 segundos. Na maioria dos casos, é recomendável manter a configuração P na predefinição.

Siga a tabela de configuração P abaixo:

TAXA DO CICLO DO PARAFUSO SEM FIM

(SEGUNDOS)

VALOR DO "P" SET	ALIMENTAÇÃO	TEMPO DE PAUSA	TEMPERATURA EXTERNA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	arranque/predefinida
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Aumentar a configuração P para P-5, P-6 ou P-7 aumenta o tempo de pausa entre cada alimentação de pellets ao recipiente de combustão. Uma configuração P mais alta é usada em ambientes mornos ou quentes onde se pretenda defumar a quente, mas a temperatura ambiente externa amplificaria a temperatura de cozedura no interior do grelhador.

Nota: Monitorize atentamente o recipiente de combustão, pois aumentar demasiado ou muito rapidamente a configuração P pode fazer com que o fogo se apague completamente.

Reduzir a configuração P para P-3, P-2, P-1 ou P-0 diminuirá o tempo de pausa entre cada alimentação de pellets ao recipiente de combustão. Uma configuração P mais baixa é utilizada para compensar temperaturas mais frias, nas quais a temperatura ambiente exterior reduz ou enfraquece a intensidade do calor produzido no interior do grelhador. Reduzir a configuração P também pode minimizar as oscilações de temperatura em condições climáticas externas variáveis.

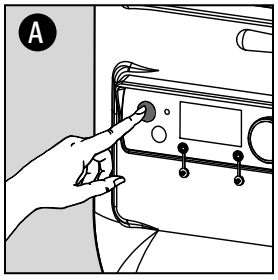
PT

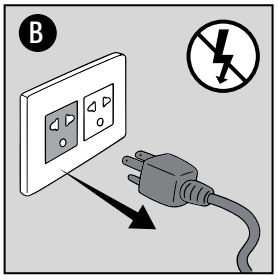
DESLIGAMENTO

Siga estes passos para desligar o seu grelhador com segurança:

1. Mantenha pressionado o botão da alimentação durante três segundos para desligar a unidade. **(A)**
   - O grelhador iniciará o seu ciclo de arrefecimento automático. O sistema de parafuso sem-fim irá parar de alimentar combustível, a chama irá apagar-se e a ventoinha continuará a funcionar até que o ciclo de arrefecimento esteja concluído.
2. Quando o ciclo de desligamento estiver concluído (a ventoinha desliga), desligue o cabo de alimentação. **(B)**

   IMPORTANTE! Desligue sempre o aparelho e deixe o ciclo de desligamento ser executado. Desligue o aparelho da tomada apenas após o ciclo de desligamento estar concluído e/ou antes da limpeza. O não cumprimento desta advertência pode causar danos, ferimentos graves, incêndio, choque elétrico ou morte.





MAIS FUNÇÕES

PT

Alterar unidades de temperatura

1. Mantenha pressionado o botão de configuração "P" durante dois segundos e a unidade de temperatura mudará de Celsius (ºC) para Fahrenheit (ºF).
2. Repita para voltar para Celsius (ºC).

Dicas sobre a sonda para carne

A sonda para carne mede a temperatura interna da carne no grelhador, de forma semelhante ao forno doméstico. Mais sondas para carne significam mais leituras!

- Coloque uma sonda para carne na parte mais grossa da carne.
- Quando não estiver a ser utilizada, desligue-a da porta de ligação da sonda para carne e guarde-a num local protegido e limpo.

Prime para uma recuperação rápida

Use o botão Prime para ativar uma alimentação extra de pellets para o recipiente de combustão.

- Isto pode ser usado para adicionar mais combustível ao fogo antes de abrir a tampa do barril, resultando num rápido tempo de recuperação do calor.
- Use quando a defumação estiver fraca, para aumentar a intensidade do sabor limpo do fumo. Uma porção extra de pellets irá adicionar um toque defumado delicioso!



TEM ALGUMA PERGUNTA?

Confira algumas perguntas frequentes online ou fale no Live Chat com o Atendimento ao Cliente.

#12001



CUIDADOS E MANUTENÇÃO

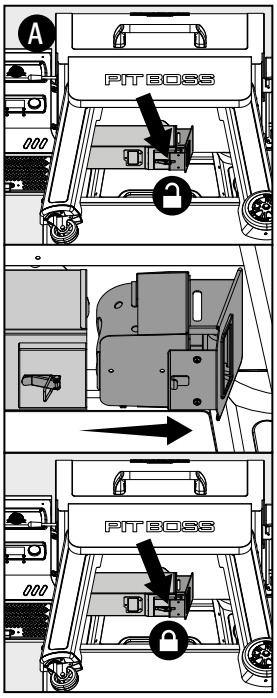
Qualquer unidade Pit Boss® proporcionará muitos anos de serviço saboroso com o mínimo de limpeza. Siga estas dicas para fazer a manutenção do seu grelhador:

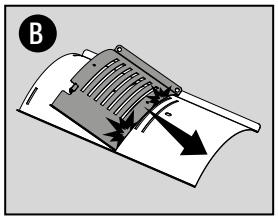
Interior do grelhador

- Na parte inferior do barril do grelhador há um recurso de limpeza de cinzas, que facilita o acesso para remover o recipiente de combustão e limpá-lo. Para esvaziar, solte a trava da fivela no gancho da caixa de cinzas. Segurando a pega, deslize a caixa de cinzas para longe da fivela e, em seguida, puxe para baixo para removê-la. Depois de esvaziá-la, volte a colocar a caixa de cinzas na sua posição, levantando-a de volta para o fundo do barril do grelhador e, em seguida, deslizando-a em direção à fivela. Prenda o gancho da caixa de cinzas com a fivela para fixar. **(A)**

  AVISO: Esta funcionalidade só pode ser utilizada quando o grelhador estiver frio.
- Use uma escova de limpeza para grelhadores para remover quaisquer restos de comida ou acumulação das grelhas de cozedura. A melhor prática é fazer isso enquanto elas ainda estiverem quentes do cozinhado anterior.
- Os incêndios causados por gordura são provocados pelo excesso de detritos acumulados nos componentes de cozedura do grelhador. Use a placa deslizante do Flame Broiler para raspar a placa principal e vice-versa **(A)**. Remova os detritos do interior do barril com um aspirador de líquidos e sólidos. Para uma limpeza extra profunda, use o Pit Boss® Cleaner & Degreaser para o interior e o exterior do grelhador.

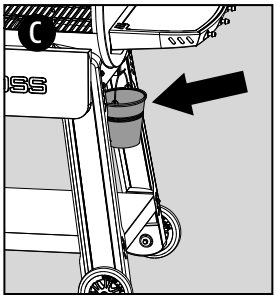
  IMPORTANTE: Devido ao calor elevado, não cubra os componentes do grelhador com folha de alumínio.

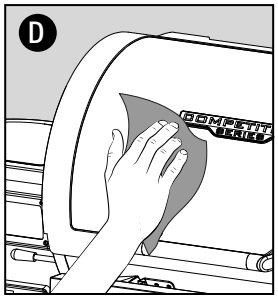




Exterior do grelhador

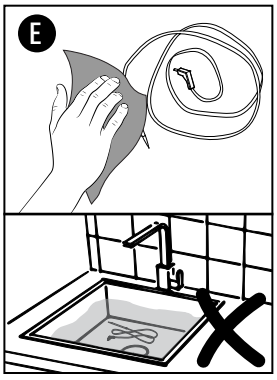
- Verifique frequentemente o balde de gordura e limpe-o conforme necessário. Tenha em mente o tipo de cozinhados que faz. **(C)**
- Limpe o grelhador após cada utilização. **(D)**. Use água morna com sabão para remover a gordura. Não utilize produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos ou esfregões abrasivos nas superfícies exteriores do grelhador. Todas as superfícies pintadas não estão cobertas pela garantia, mas fazem parte da manutenção e conservação geral. Para riscos na pintura, desgaste ou descamação do acabamento, todas as superfícies pintadas podem ser retocadas com tinta para churrasqueiras resistente a altas temperaturas.
- Uma capa para grelhador é a melhor proteção contra intempéries e poluentes externos. Quando não estiver a ser utilizada ou para armazenamento a longo prazo, mantenha a unidade coberta numa garagem ou num barracão.





Sondas

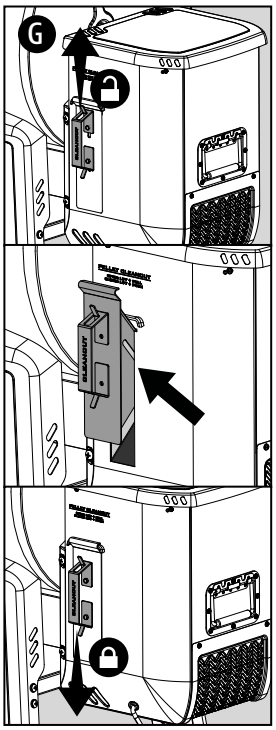
- Limpe a sonda para carne após cada utilização. Uma sonda para carne que não esteja a ser utilizada deve ser enrolada numa bobina grande e solta. Dobras ou torções nos fios da sonda podem causar danos. Não coloque na máquina de lavar louça nem mergulhe em água. Os danos causados pela água nos fios internos podem provocar um curto-circuito na sonda para carne, causando leituras falsas. **(E)**
- Verifique e limpe qualquer gordura ou detritos da sonda do grelhador (sensor) e da proteção, localizadas dentro do corpo principal do grelhador, na parede do lado esquerdo. **(F)**
- Se uma sonda estiver danificada, deve ser substituída.

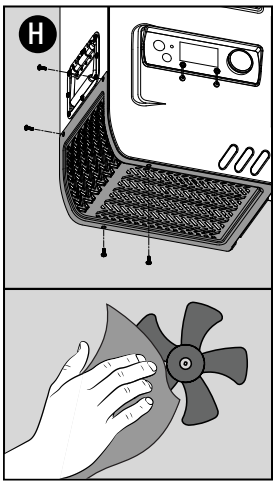




PT

Conjunto do funil





- O funil inclui uma função de limpeza de pellets para facilitar a limpeza e permitir a troca dos sabores do combustível de pellets de madeira. Para esvaziar, localize a porta de limpeza de pellets e a pega da porta na parte traseira do funil. Levante a pega da porta para destrancar. Coloque um balde limpo e vazio sob a porta de limpeza e puxe a pega para abrir a placa de acesso à calha de queda, permitindo que os pellets do funil sejam esvaziados. Quando estiver vazio, levante novamente a pega da porta para destrancar. Empurre a placa de acesso à calha de queda de volta ao seu lugar. Empurre a pega da porta para baixo para trancá-la. **(G)**

  NOTA: Use uma escova de cabo longo ou um aspirador industrial para remover o excesso de pellets, serragem e detritos, para uma limpeza completa através da tela do funil.
- Recomenda-se esvaziar todos os pellets do sistema de parafuso sem-fim se o grelhador não for utilizado por um longo período de tempo. Isto pode ser feito simplesmente ligando o grelhador, com o funil vazio, até que todos os pellets tenham sido esvaziados do tubo do parafuso sem-fim.
- Verifique e limpe quaisquer detritos da entrada de ar da ventoinha, localizada na parte inferior do funil. Depois de remover o painel de acesso, limpe cuidadosamente qualquer acumulação de gordura diretamente nas pás da ventoinha. Use água morna com sabão para remover a fuligem e a gordura. Isto garante que o fluxo de ar seja limpo e suficiente para o sistema de alimentação. **(H)**

PT

FICHA DE CUIDADOS COM O GRELHADOR

ITEM	FREQUÊNCIA DE LIMPEZA	MÉTODO DE LIMPEZA
Parte inferior do grelhador principal	A cada 5-6 sessões de churrasco	Retire com uma pá, aspire o excesso de detritos com um aspirador de líquidos e sólidos
Recipiente de combustão	A cada 2-3 sessões de churrasco	Retire com uma pá, aspire o excesso de detritos com um aspirador de líquidos e sólidos
Grelhas de cozedura	Após cada sessão de churrasco	Queime o excesso, escova de arame de latão
Flame Broiler™	A cada 5-6 sessões de churrasco	Raspe a placa principal com o deslizador, não lave
Prateleiras	Após cada sessão de churrasco	Pano e água com sabão
Balde de gordura	Após cada sessão de churrasco	Pano e água com sabão
Sistema de alimentação por parafuso sem-fim	Quando o saco de pellets estiver vazio	Deixe o parafuso sem-fim empurrar a serragem para fora, deixando o funil vazio
Componentes elétricos do funil	Uma vez por ano	Limpe o interior, limpe as pás da ventoinha com água e sabão
Entrada de ar	A cada 5-6 sessões de churrasco	Pó, pano e água com sabão
Sonda para grelhador (sensor) e proteção	A cada 2-3 sessões de churrasco	Pano e água com sabão

Capture esta tabela para referência.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A limpeza e manutenção adequadas, bem como a utilização de combustível limpo, seco e de qualidade, irão prevenir problemas operacionais comuns. Quando o seu grelhador Pit Boss® estiver a funcionar mal ou com menos frequência, as seguintes dicas de resolução de problemas podem ser úteis.

AVISO: Desligue sempre o cabo elétrico antes de abrir o grelhador para qualquer inspeção, manutenção, limpeza ou serviço. Certifique-se de que o grelhador está completamente frio para evitar ferimentos.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Nenhuma luz de alimentação acesa na placa de controlo	Não está ligado à fonte de alimentação	Certifique-se de que a unidade está ligada a uma fonte de alimentação que funcione. Certifique-se de que a corrente mínima é de 10 amperes. Certifique-se de que todas as ligações dos fios estão bem fixas e secas.
	Fusível queimado na placa de controlo	Remova o painel de acesso. Pressione as abas de plástico que prendem a placa de controlo no lugar e puxe cuidadosamente o controlador para dentro do funil para soltar a placa de controlo. Verifique se o fusível tem um fio partido ou se o fio ficou preto. Em caso afirmativo, o fusível precisa de ser substituído manualmente.
	Placa de controlo avariada	A placa de controlo precisa de ser substituída. Entre em contacto com o Atendimento ao Cliente para obter uma peça de substituição.
O fogo no recipiente de combustão não acende	Parafuso sem-fim não preparado	Antes de utilizar a unidade pela primeira vez ou sempre que o funil estiver completamente vazio, o parafuso sem-fim deve ser preparado para permitir que os pellets encham o tubo do parafuso sem-fim. Se não estiver preparado, o acendedor irá desligar-se antes que os pellets cheguem ao recipiente de combustão. Siga o procedimento de preparação do parafuso sem-fim.
O grelhador não atinge ou mantém uma temperatura estável	Fluxo de ar insuficiente através do recipiente de combustão	Verifique se há acumulação de cinzas ou obstruções no recipiente de combustão. Siga as instruções de cuidados e manutenção para acumulação de cinzas. Verifique a ventoinha. Certifique-se de que está a funcionar corretamente e que a entrada de ar não está bloqueada. Siga as instruções de cuidados e manutenção se estiver suja. Verifique o motor do parafuso sem-fim para confirmar o funcionamento e certifique-se de que não há bloqueios no tubo do parafuso sem-fim. Depois de concluir todas as etapas acima, ligue o grelhador e aguarde 10 minutos. Verifique se a chama produzida é brilhante e vibrante.
	Caixa de cinzas não instalada corretamente	Verifique o interior do barril do grelhador para confirmar se a caixa de cinzas amovível, localizada por baixo do barril do grelhador, está bem vedada. Siga as instruções de cuidados e manutenção para evitar a acumulação de cinzas, fixar corretamente a fivela e instalar corretamente. Contacte o Atendimento ao Cliente para obter uma peça de substituição se estiver danificada.
	Falta de combustível, má qualidade do combustível, obstrução no sistema de alimentação	Verifique o funil para confirmar se o nível de combustível é suficiente e reabasteça se estiver baixo. Se a qualidade dos pellets de madeira dura for má ou se o comprimento dos pellets for demasiado grande, isso pode causar uma obstrução no sistema de alimentação. Remova os pellets e siga as instruções de cuidados e manutenção.
	Sonda do grelhador (sensor)	Verifique o estado da sonda do grelhador (sensor). Siga as instruções de cuidados e manutenção se estiver suja. Contacte o Atendimento ao Cliente para obter uma peça de substituição se estiver danificada.
A temperatura do grelhador em temperatura baixa ainda está muito alta	A configuração "P" está demasiado baixa	Prima o botão "P" SET e aumente a configuração "P".
A temperatura real não se ajusta	Sujidade na sonda do grelhador	Verifique o estado da sonda do grelhador. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja.
O grelhador produz fumo em excesso ou descolorido, os alimentos ficam descoloridos devido ao fumo	Acumulação de gordura	Siga as instruções de Cuidados e manutenção.
	Qualidade dos pellets de madeira dura	Remova os pellets de madeira dura húmidos do funil. Siga as instruções de Cuidados e manutenção para limpar. Substitua por pellets de madeira dura secos.
	O recipiente de combustão está obstruído	Desobstrua o recipiente de combustão para pellets de madeira dura. Siga o procedimento de preparação do parafuso sem-fim.
	Entrada de ar insuficiente para a ventoinha	Verifique a ventoinha. Certifique-se de que está limpa, a funcionar corretamente e que a entrada de ar não está bloqueada. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja.

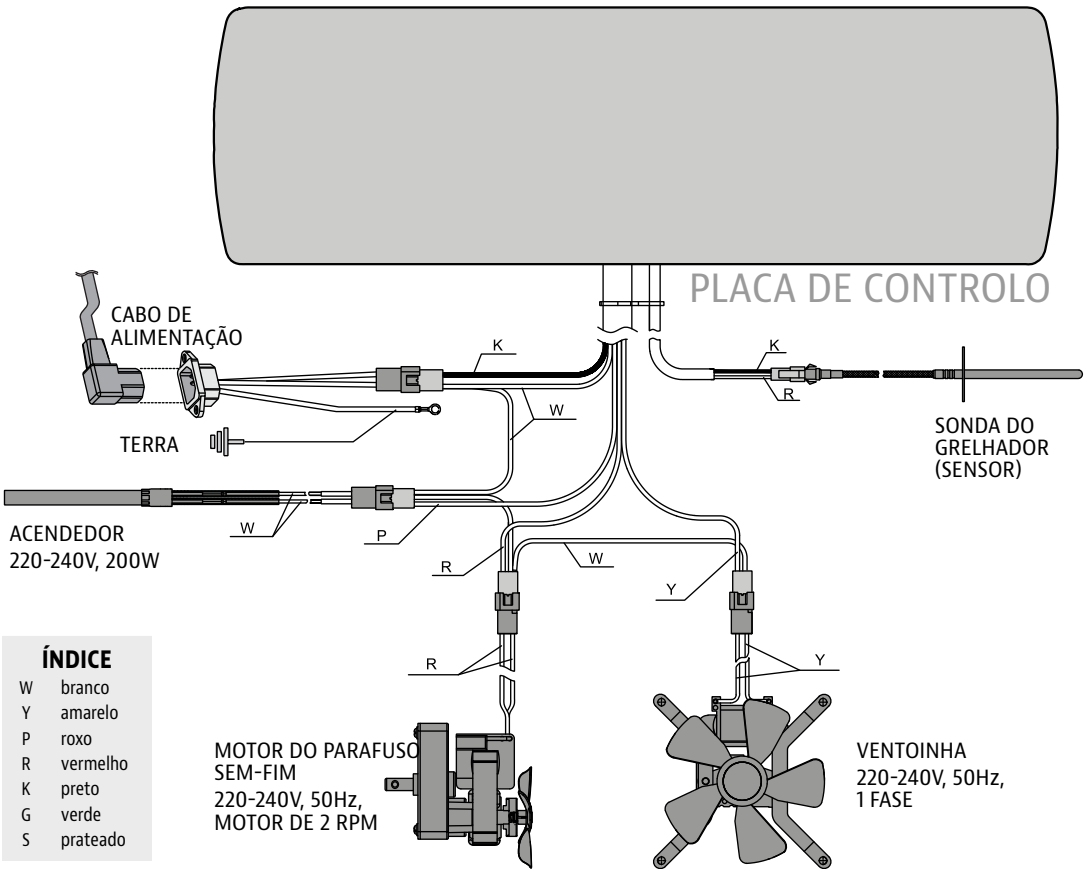
PT

Chamas frequentes	Temperatura de cozedura	Tente cozinhar a uma temperatura mais baixa. A gordura tem um ponto de inflamação. Mantenha a temperatura abaixo de 176°C / 350°F ao cozinhar alimentos muito gordurosos.
	Acumulação de gordura nos componentes de cozedura	Siga as instruções de Cuidados e manutenção.
Código de erro "ErH"	A unidade sobreaqueceu, possivelmente devido a um incêndio causado por gordura ou excesso de combustível.	Mantenha premido o botão de alimentação durante três segundos para desligar a unidade e deixe o grelhador arrefecer. Siga as instruções de Cuidados e manutenção. Após a manutenção, remova os pellets e confirme o posicionamento de todas as peças componentes. Depois de arrefecer, prima o botão de alimentação para ligar a unidade e selecione a temperatura desejada. Se o código de erro continuar a ser apresentado, contacte o Atendimento ao Cliente.
Código de erro "ErP"	O fio da sonda do grelhador não está a fazer a ligação.	Remova o painel de acesso e verifique se há algum dano nos fios da sonda do grelhador. Desligue e volte a ligar os conectores da sonda do grelhador à placa de controlo.
	A sonda do grelhador está avariada	A sonda do grelhador precisa de ser substituída. Entre em contacto com o Atendimento ao Cliente para solicitar uma substituição.
Código de erro "ErL"	O grelhador não consegue iniciar o ciclo de arranque.	Verifique o posicionamento correto dos componentes de cozedura. Verifique se há combustível suficiente no funil ou se há alguma obstrução no sistema de alimentação. Remova os pellets e siga as instruções de Cuidados e manutenção. Verifique a sonda do grelhador (sensor) para confirmar se a temperatura real está correta e precisa. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja. Verifique o posicionamento do acendedor e se está a aquecer corretamente. Em condições de frio extremo, o grelhador pode precisar de uma segunda inicialização. Desligue o grelhador, aguarde e ligue-o novamente. Verifique a ventoinha. Certifique-se de que está a funcionar corretamente. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja.
Código de erro "NoP"	Má ligação na porta de ligação	Desligue a sonda para carne da porta de ligação na placa de controlo e volte a ligá-la. Certifique-se de que o adaptador da sonda para carne está bem ligado. Verifique se há sinais de danos na extremidade do adaptador. Se ainda assim não funcionar, ligue para o Atendimento ao Cliente para solicitar uma peça de substituição.
	A sonda para carne está danificada.	Verifique se há sinais de danos nos fios da sonda para carne. Se estiver danificada, ligue para o Atendimento ao Cliente para solicitar uma peça de substituição.
	Placa de controlo avariada	A placa de controlo precisa de ser substituída. Entre em contacto com o Atendimento ao Cliente para obter uma peça de substituição.
Código de erro "Err" com ícone do parafuso sem-fim a piscar	O motor do parafuso sem-fim está encravado, não está a estabelecer ligação	Remova os componentes de cozedura do barril principal. Ligue a unidade e inspecione o sistema de alimentação do parafuso sem-fim. Confirme visualmente se o parafuso sem-fim está a deixar cair pellets no recipiente de combustão. Desligue e volte a ligar o conector do motor do parafuso sem-fim à placa de controlo. Se não estiver a funcionar corretamente, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência ou uma peça de substituição.
Código de erro "Err" com ícone do acendedor a piscar	O acendedor não está a funcionar corretamente, não está a estabelecer ligação	Remova os componentes de cozedura do barril principal. Ligue a unidade e inspecione o acendedor. Confirme visualmente se o acendedor está a funcionar, colocando a mão acima do recipiente de combustão e sentindo o calor. Confirme visualmente se o acendedor está alinhado com o orifício no recipiente de combustão e aberto para acender os pellets. Desligue e volte a ligar o conector do acendedor à placa de controlo. Se não estiver a funcionar corretamente, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência ou uma peça de substituição.
	Falha do acendedor	O acendedor precisa de ser substituído. Entre em contacto com o Atendimento ao Cliente para obter peças de substituição.
Código de erro "Err" com ícone da ventoinha a piscar	A ventoinha não está a funcionar corretamente, não está a estabelecer ligação	Verifique a ventoinha. Certifique-se de que está a funcionar corretamente e que a entrada de ar não está bloqueada. Remova o painel de acesso (consulte o Diagrama de fiação elétrica para ver o esquema) e verifique se há algum dano nos fios da ventoinha. Desligue e volte a ligar o conector da ventoinha à placa de controlo. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se as pás da ventoinha estiverem sujas.
Código de erro "Err" com ícone de pellets a piscar	Falta de combustível, má qualidade do combustível, o grelhador não permanece aceso	Verifique o funil para confirmar se o nível de combustível é suficiente e reabasteça se estiver baixo. Se a qualidade dos pellets de madeira dura for má ou o comprimento dos pellets for demasiado longo, isso pode causar uma obstrução no sistema de alimentação. Remova os pellets e siga as instruções de Cuidados e manutenção.

PT

DIAGRAMA DE FIAÇÃO	
ALIMENTAÇÃO	AC 220-240V, 50Hz
POTÊNCIA NOMINAL	250W
CLASSIFICAÇÃO DO CONSUMO DE COMBUSTÍVEL	1,12 KG/H / 2.48 LB/H

NOTA: Os componentes elétricos, aprovados pelos serviços de certificação e testes de segurança do produto, cumprem uma tolerância de teste de ± 5-10 %.



ÍNDICE

W	branco
Y	amarelo
P	roxo
R	vermelho
K	preto
G	verde
S	prateado

PRECISA DE AJUDA?

Fale no Live Chat com o Atendimento ao Cliente para questões técnicas e relacionadas com serviços.

#12001

PT

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Contacte o seu revendedor local ou visite-nos online para obter um catálogo completo de peças.

GARANTIA

TERMOS E CONDIÇÕES

Os Grelhadores Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricados pela Dansons US, LLC., têm garantia de 5 anos contra defeitos e fabrico em todas as peças e garantia de 5 anos para os componentes elétricos deste produto. A Dansons US, LLC. garante que todas as peças estão isentas de defeitos de material e de fabrico, em condições normais de utilização, durante o período de utilização e propriedade pelo comprador original.

Não há nenhuma outra garantia adicional aplicável a este produto.
Esta garantia não se aplica:

- se não for possível fornecer o comprovativo de compra ou após o prazo de validade da garantia.
- a danos ou defeitos decorrentes do desgaste normal, tais como riscos, amolgadelas, mossas, lascas ou pequenas fissuras estéticas. Estas alterações estéticas do produto não afetam o seu desempenho.
- se o seu produto não tiver sido instalado, operado, limpo e mantido em estrita conformidade com o manual do produto que o acompanha. A garantia não cobre danos ou quebras devido a uso indevido, manuseamento inadequado ou modificações personalizadas.
- à ferrugem ou oxidação, a menos que haja perda da integridade estrutural do componente do grelhador. Mesmo utilizando materiais resistentes à ferrugem, os revestimentos protetores podem ser comprometidos por várias substâncias e condições fora do controlo do fabricante. Altas temperaturas, humidade excessiva, cloro, fumos industriais, fertilizantes, pesticidas para relvados e sal são algumas das substâncias que podem afetar os revestimentos metálicos.
- danos ou defeitos que ocorram durante o uso comercial, aluguer ou qualquer uso para o qual o produto não se destine.
- a danos ou defeitos que excedam o custo do produto.
- a danos ou defeitos causados pela assistência ou reparação do produto por um revendedor não autorizado da Pit Boss®.

Durante o período de garantia, a Dansons US, LLC. compromete-se a fornecer uma substituição para componentes defeituosos e/ou avariados e não cobrará pela reparação ou substituição de peças devolvidas, com frete pré-pago, caso a(s) peça(s) esteja(m) com defeito após inspeção.

A Dansons US, LLC. não se responsabiliza, legalmente ou de outra forma, por danos incidentais ou consequentes à propriedade ou a pessoas resultantes da utilização deste produto, durante ou após o período de garantia. Todas as garantias do fabricante estão aqui estabelecidas e nenhuma reclamação poderá ser feita contra o fabricante em relação a qualquer garantia ou representação. Alguns Estados não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequentes, ou limitações de garantias implícitas, pelo que as limitações ou exclusões estabelecidas nesta garantia limitada podem não se aplicar ao seu caso. Esta garantia limitada concede-lhe direitos legais específicos e poderá ter outros direitos, que variam de Estado para Estado.

REGISTAR O GRELHADOR

Registe o seu produto em menos de um minuto e obtenha acesso rápido e fácil a uma impressionante coleção de conhecimentos culinários.

O seu registo (comprovativo de compra) garantirá que receberá o melhor serviço de garantia para o seu produto. Na improvável eventualidade de haver preocupações com a segurança, esta é a nossa forma rápida de o notificar.

MODELO	**PB1250CS / PB1600CS**
NÚMERO DE SÉRIE	
DATA DE COMPRA	
ADQUIRIDO EM (REVENDEDOR AUTORIZADO)	



ATENDIMENTO AO CLIENTE

Se tiver alguma dúvida ou preocupação sobre o seu produto, a nossa prestável equipa de Atendimento ao Cliente terá todo o prazer em ajudá-lo. Tenha as suas informações de registo em mãos antes de entrar em contacto com o Atendimento ao Cliente.


TELEFONE


LIVE CHAT


APLICAÇÃO

PT



VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

VIKTIG, LES NØYE, BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSE.
HÅNDBOKEN MÅ LESES FØR BRUK!

HOVEDÅRSAKER TIL APPARATBRANNER ER ET RESULTAT AV DÅRLIG VEDLIKEHOLD OG MANGLENDE OPPRETTHOLDELSE AV NØDVENDIG KLARING TIL BRENNBARE MATERIALER. DET ER SVÆRT VIKTIG AT DETTE PRODUKTET BARE BRUKES I HENHOLD TIL INSTRUKSJONENE NEDENFOR.

ADVARSEL: Les hele håndboken før montering og bruk av denne elektriske brenneren med pelletbrensel. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til skade på eiendom, personskade eller til og med død. Kontakt lokale bygnings- eller brannmyndigheter for å finne ut hvilke restriksjoner og inspeksjonskrav for monteringen som er i kraft der du bor. Ta vare på disse instruksjonene.

SIKKERHETSOPPFØRING

CE SAMSVARER MED EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

FARER OG ADVARSLER

NO

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. En minimumsklaring på 914 mm (36 tommer) fra brennbare konstruksjoner til sidene av grillen, og 914 mm (36 tommer) fra baksiden av grillen til brennbare konstruksjoner må opprettholdes. **Ikke installer apparatet på brennbare gulv eller gulv beskyttet med brennbare overflater med mindre riktige tillatelser og tillatelser er innhentet av myndigheter som har jurisdiksjon.** Ikke bruk dette apparatet innendørs, i et lukket eller uventilert område, inne i hjem, kjøretøy, telt, garasjer. Dette pellet-apparatet av hardtre må ikke plasseres under brennbart tak eller overheng. Hold grillen i et område klart og fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

   ADVARSEL: Vær oppmerksom på brennbare bygningsmaterialer, og hold varmen ved like for å unngå å brenne for kraftig. Skulle det oppstå fettbrann, slå AV grillen og la lokket være lukket til brannen er slukket. Koble fra strømledningen. Ikke hell vann på enheten. Ikke prøv å kvele brannen. Et generelt godkjent brannslukningsapparat (klasse ABC) er nyttig og bør oppbevares på bruksstedet. Ring brannvesenet hvis en ukontrollert brann oppstår.

2. Hold strømledninger og drivstoff borte fra oppvarmede overflater. Ikke bruk grillen i regnvær eller i nærheten av andre vannkilder. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.

3. Når apparatet ikke har vært i bruk på en stund, må du undersøke om det er obstruksjoner i brennkammeret, 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 ute i regntiden eller årstider med høy luftfuktighet, bør du passe på at vann ikke kommer inn i beholderen.** Når pellets av hardt tre 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.

VIKTIG! Slå alltid av apparatet og la avslutningssyklusen fullføres. Koble fra apparatet først når avstengningssyklusen er fullført, og/eller før rengjøring. Hvis ikke du følger denne advarselen, kan det føre til skade, alvorlig personskade, brann, elektrisk støt eller død.

ADVARSEL: Ikke transporter grillen mens den er i bruk eller mens grillen er varm. Sørg for at ilden har sluknet helt og at grillen er helt kjølig når du berører den, før du flytter den.

4. Det anbefales å bruke varmebestandige grillvotter eller hansker når du bruker 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. Fjern gryter og panner mens apparatet er uten tilsyn, for å redusere risikoen for brann.
5. Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsskjerm i metall, festet på innsiden av grillbeholderen, for å forhindre at fingre, klær eller andre objekter kommer i kontakt med navmatesystemet. Denne skjermen får ikke fjernes, med mindre kundeservice eller en autorisert forhandler ber om det.

   ADVARSEL: Dette apparatet anbefales ikke for barn, personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under direkte tilsyn eller instruksjon av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Deler av grillen kan være svært varme, og det kan oppstå alvorlige skader. Hold små barn og kjæledyr unna mens grillen er i bruk.
7. Ikke forstørr tennerhullene eller brennkammeret. Hvis ikke denne advarselen følges, kan det føre til brann og kroppsskade, i tillegg til at garantien blir ugyldig.
8. Produktet kan ha skarpe kanter eller spisser. Kontakt med disse kan føre til skade. Håndteres forsiktig.

AVHENDING AV ASKE

Aske skal plasseres i en metallbeholder med et tettsittende lokk. Den lukkede askebeholderen må plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, langt unna alle brennbare materialer, før endelig avhending. Når aske avhendes ved å begraves i jord, eller spres lokalt på andre måter, må den holdes i en lukket beholder til alt slagg er helt kaldt.

PELLETBRENSEL AV HARDTRE

Dette matlagingsapparatet med pellets er utformet og godkjent for bruk bare med naturlige pellets av hardved. Alle andre typer brensel som brennes i dette apparatet, gjør garantien og sikkerhetsoppføringen ugyldig. Bruk kun trepelletbrensel som er spesifisert av produsenten. Ikke bruk pelletbrensel som er merket å inneholde tilsetningsstoffer. Hardtrepellets er svært utsatt for fuktighet og bør 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 18 569–20 362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), askeinnhold <1 %.

ADVARSEL: Bruk aldri bensin, bensin-type lanternedrivstoff, parafin, kulltennvæske eller lignende væsker for å starte eller "friske opp" en brann i dette apparatet. Hold alle slike væsker godt unna apparatet når det er i bruk.

På trykketidspunktet finnes det ingen bransjestandard for pellets av hardved for grill, men de fleste pelletsfabrikker bruker de samme standardene til å produsere pellets av hardved for hjemmebruk. Du kan finne mer informasjon på www.pelletheat.org eller hos Pellet Fuel Institute.

Kontakt din lokale forhandler om kvaliteten på pellets i ditt område, og for informasjon om merkekvalitet. Ettersom det ikke finnes noen kontroll av kvaliteten på pellets som brukes, fuktig pellets, tar vi ikke ansvar for skader som skyldes brensel av dårlig kvalitet.

KREOSOT

Kreosot - dannelse og behov for fjerning. Ved brenning produserer den svart røyk med en rest som også er svart i fargen. Når trepellets brennes sakte, genererer de tjære og annen organisk damp som danner kreosot sammen med fuktigheten som skilles ut. Kreosotdamp kondenseres i et relativt kjølig ovnsavtrekk hhv. avtrekkshette når det brenner sakte. Som et resultat akkumuleres kreosoter på røykrørs-foringen og avtrekkshetten. Denne kreosoten brenner med ekstrem varme når den antennes.

Fettkanalen bør undersøkes minst to ganger i året for å fastslå eventuelle avleiringer av fett og/eller kreosot. Når fett eller kreosot har samlet seg, bør det fjernes for å redusere risikoen for brann.

KARBONMONOKSID

Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse, luktfrie gassen forgifter deg, din familie eller andre:

- Kjente symptomer på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet og forvirring. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å transportere oksygen. Lavt oksygennivå i blodet kan føre til tap av bevissthet og død.
- Se en lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer mens du lager mat 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.

RIKTIG AVHENDING AV DETTE PRODUKTET



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler det på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere den brukte enheten, vennligst bruk retur- og innsamlingssystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. Produktet kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.» Direktiv 2002/96/EC

NO

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige forholdsregler **135**

Innhold i pakken **138**

Spesifikasjoner **138**

Bli kjent med grillen din **139**

Kontrollpanel **140**

Operasjon **141**

- Klargjøre
- Koble til appen
- Stille inn temperaturen
- Bruke kjøttprobene
- Priming av mateskruen
- Første bruk (avbrenning)
- Regelmessig bruk
- Matlaging og varmrøy-king
- Røyking ved lave temperaturer
- Avslåing
- Flere funksjoner

Stell og vedlikehold **147**

Feilsøking **149**

Garanti **152**

- Vilkår og betingelser
- Registrer grillen din
- Kundeservice

INNHOLD I PAKKEN	
1 x	GRILL & DELER
1 x	BLISTERPAKNING FOR MASKINVARE
2 x	STEKETERMOMETRE
1 x	MONTERINGSANVISNING
1 x	BRUKERHÅNDBOK

PB1250CS	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	250W
DRIVSTOFFTYPE	PELLETS AV HARDTRE
DRIVSTOFFKAPASITET	11,8 KG / 26 PUND
TEMPERATUROMRÅDE	82–260 °C / 180–500 °F
DIMENSJONER	1438 X 871 X 1262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 TOMMER
VEKT	83,6 KG / 184,3 PUND

PB1600CS	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	250W
DRIVSTOFFTYPE	PELLETS AV HARDVED
DRIVSTOFFKAPASITET	11,8 KG / 26 PUND
TEMPERATUROMRÅDE	82–260 °C / 180–500 °F
MÅL	1600 X 871 X 1262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 TOMMER
VEKT	93,08 KG / 205,20 PUND

NO



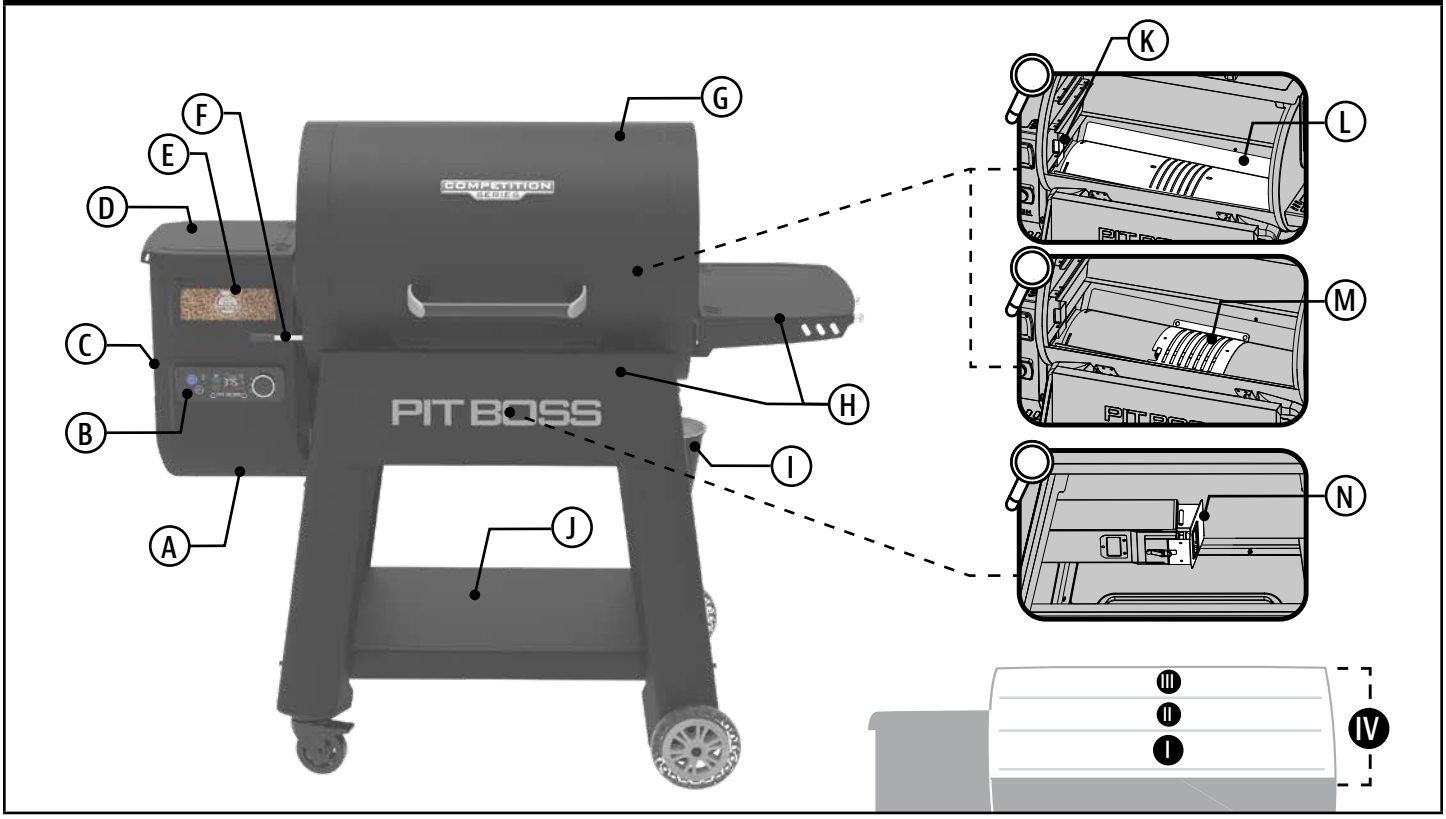
NEDERLAND
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

BLI KJENT MED GRILLEN DIN



NO

A Tilgangspanel
Fjern tilgangspanelet for å få tilgang til de elektriske komponentene for reparasjon og vedlikehold.

B Kontrollpanel
Kontrollsystemet som styrer matehastigheten til pelletbrensel, viften med variabel hastighet, og justerbare miljøinnstillinger.

C Beholderhåndtak
Bruk dette innfelte håndtaket på beholderen for å vippe og bevege grillen fra ett område til et annet.

D Beholder
En større beholder som rekker til én komplett røyking. Sikkerhetsskjermen på beholderen vil bryte opp eventuell brensel som er klumpet sammen når den tilsettes.

E Seglass på beholderen
Observer enkelt nivået av pellets i beholderen uten å åpne beholderlokket hele tiden.

F Flammegrill™-justeringsstang
Juster skyveplaten for flammegrillen trygt og enkelt ved å bevege stangen mot venstre eller høyre.

G Rull-topp grilllokk
Det plassbesparende rullelokket er enkelt å løfte og dra bak for å komme til maten på grillen. Åpne halvveis for et raskt grep, noe som minimerer varmetapet.

H Front- og sidehyller
Praktiske hyller gir rikelig med plass til klargjøring av mat og kroker til grillredskaper.

I Lett tilgjengelig fettpanne
Fanger opp matfettet fra grillen for å holde et rent kokeområde. Fjernes enkelt fra tuten på undervognen.

J Åpne bunnvognen
Den robuste designen med åpen vogn er ideell for å holde grillredskapene og krydderne over bakken.

K Grillsonde (sensor)
Dette vertikale stykket av rustfritt stål måler den indre temperaturen til enheten. Still inn temperaturen på kontrollkortet, så vil grillsonden lese den interne temperaturen på enheten og justere til ønsket måltemperatur.

L Hovedplate for flammegrill™
Brun og flammestek etter din smak med direkte flamme over brennkammeret. Svi inn de samme mørke linjene i kjøttet som du får når du spiser på en biffrestaurant.

M Skyveplate for flammegrill™
Indirekte varme, eller konveksjonskoking, er mulig når glideplaten dekker spaltene på hovedplaten. Tilfør mer smak i store kjøttstykker eller delikat mat med indirekte varme.

N Avtakbar brennkammer
Løs enkelt spennlåsen for å ta ut brennkammeret, tømme ut asken og sette kammeret tilbake på plass. La spennlåsen være festet under bruk for å unngå varmetap.



TILBEREDNING-SOMRÅDE

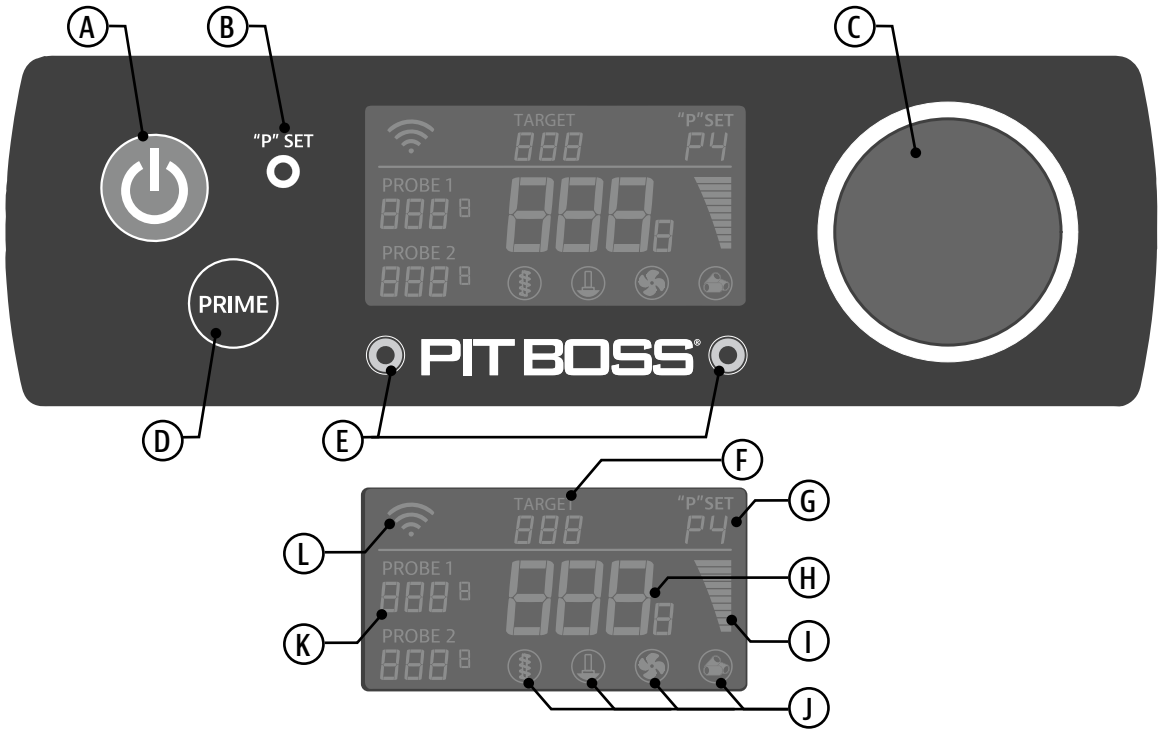
PB1250CS

I	3487 CM² / 540,4 TOMMER²
II	2800 CM² / 434,1 TOMMER²
III	2 200 CM² / 341,0 TOMMER²
IV	8 487 CM² / 1 315,5 TOMMER²

PB1600CS

I	4 183 CM² / 648,4 TOMMER²
II	3 360 CM² / 520,8 TOMMER²
III	2 640 CM² / 409,2 TOMMER²
IV	10 183 CM² / 1578.4 TOMMER²

KONTROLLTAVLE



A Av/på-knappen
Trykk én gang for å slå på. Trykk og hold i tre sekunder for å slå av. Knappen vil lyse blått hvis enheten er koblet til en strømkilde.

B "P"-innstillingsknapp
Bruk denne knappen når kontrollknappen er satt til den laveste temperaturinnstillingen. "P"-innstillingen styrer direkte syklushastigheten til mateskruen som forsyner brennkammeret med pellets.

C Kontrollknapp
Øk eller reduser temperaturverdien. Trykk for å aktivere en verdiendring, roter for å velge verdi, og trykk deretter igjen for å velge/godta ny verdi.

D Prime-knapp
Trykk og hold for å aktivere en ekstra tilførsel av pellets til brennkammeret.

E Tilkoblingsporter for steketermometer
Koble adapterenden av et steketermometer til en tilkoblingsport. Temperaturavlesningen vil bli vist på skjermen for steketermometeret som er valgt.

F Måltemperatur
Viser ønsket måltemperatur. Dette er temperaturen som velges ved å vri på kontrollknappen.

G "P" SET-syklus
Viser syklushastigheten som er valgt med "P"-innstillingen. Syklushastigheten velges ved å trykke på "P"-innstillingsknappen og velge en innstilling fra P0 til P7.

H FAKTISK temperatur
Viser den faktiske temperaturen fra innsiden av hovedsylinderet. Avlesning tas av grillsonden (sensoren).

I Måler for brannstyrke
Viser den faktiske temperaturintensiteten til brannen i brennkammeret, og skifter fra blått til rødt. Fargen endres når ønsket koketemperatur justeres.

J Driftsikoner
Et solid ikon er synlig når en komponent er i drift. Når et ikon blinker, har det oppstått en feil. Se Feilsøking for å få hjelp.

K Avlesninger av steketermometer
Viser temperaturavlesningen til steketermometeret (eller sondene) som er tilkoblet. Avlesningen samsvarer med tilkoblingsporten som er valgt.

L Tilkoblingsikon
Indikerer en tilkobling med Wi-Fi. Når du søker etter tilkobling, vil ikonet blinke. Når en tilkobling er opprettet, vil ikonet lyse permanent.

NO

HAR DU SPØRSMÅL?

Se vanlige spørsmål (FAQ) på nettet eller chat med kundeservice.

#12001

OPERASJON

KLARGJØRE

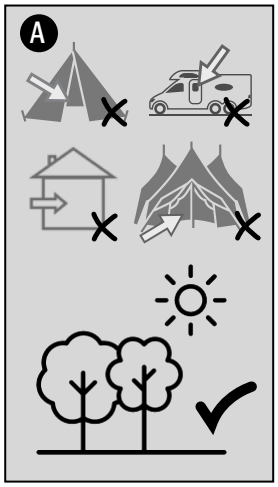
1. Med alle utendørsapparater spiller værforholdene utenfor en stor rolle i ytelsen til grillen og tilberedningstiden som trengs for å perfeksjonere måltidene dine. Dette apparatet må ikke plasseres under et overliggende brennbart tak eller overheng **(A)**. Hold grillen på et område fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

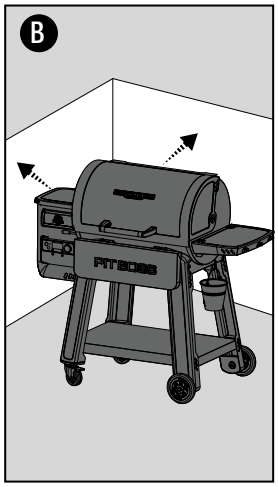
   Alle Pit Boss®-enheter må opprettholde en minimumsavstand på 914 mm (36 tommer) fra brennbare konstruksjoner, og denne avstanden må opprettholdes hver gang grillen er i bruk. (B)

2. Deler er plassert i hele fraktkartongen, inkludert under grillen. Undersøk grillen, delene og plastpakken når du har tatt alt ut av den beskyttende forsendelsesesken. Kast all emballasje fra innsiden og utsiden av grillen før montering, og gjennomgå og inspiser deretter alle delene ved hjelp av monteringsveiledningen.

   Hvis noen deler mangler eller er skadet, må du ikke prøve å montere. Kontakt din forhandler eller Pit Boss® kundeservice for deler.

3. Monter enheten i henhold til instruksjonene i monteringsveiledningen.





KOBLE TIL APPEN

NO

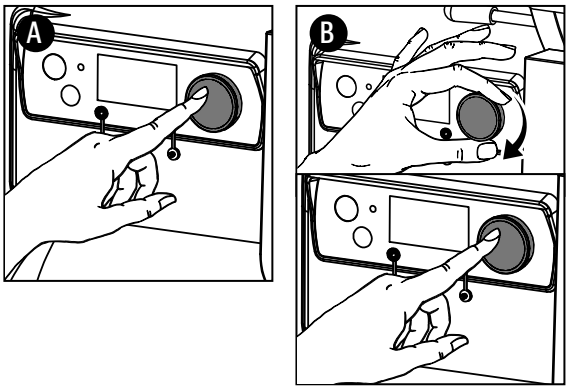
Med appen kan du kontrollere og overvåke røykeren og temperaturene til steketermometeret fra mobilenheten. Nyt fordelene som Pit Boss® mobiltilkobling har å tilby! Følg disse instruksjonene for å koble røykeren til Pit Boss®-appen med en Android™- eller iOS®-enhet:

1. Last ned Pit Boss®-appen. Åpne appen og la Wi-Fi aktiveres for oppsett. Nye brukere må opprette en konto og følge instruksjonene på skjermen for å logge på.
2. Hvis du er innenfor Bluetooth®- eller Wi-Fi-rekkevidde (9 m / 30 ft), vil Pit Boss®-appen finne røykeren din automatisk. Velg din røykermodell. Hvis røykeren din ikke blir vist på skjermen, sjekker du at enheten er koblet til en strømkilde og at den er slått på.
3. Gi et navn til røykermodellen (f.eks. "Min grill") i appen og velg Koble til nederst på skjermen. Røykermodellen din lagres da i enhetsmenyen.
4. Åpne grillmenyen, finn røykeren du navnga, og velg grillkontrollene nederst. Dette vil vise deg kontrollskjermen for enheten din.

STILLE INN TEMPERATUREN

Grillsonden måler den indre temperaturen i grillen. Når måltemperaturen justeres, vil temperaturmåleren måle den faktiske temperaturen inne i grilltønna og justere til måltemperaturen. For å justere ønsket måltemperatur på grillen, følg trinnene nedenfor:

1. Trykk på kontrollknappen. Måltemperaturen blinker for å vise at den er aktiv. **(A)**
2. Vri på kontrollknappen for å stille inn ønsket måltemperatur. Når ønsket måltemperatur er nådd, låser du den ved å trykke på kontrollknappen. **(B)**



BRUKE STEKETERMOMETRENE

En steketermometer måler den indre temperaturen til et kjøttstykke. Koble adapteren for steketermometeret inn i tilkoblingsporten for steketermometeret, og sørg for at den bli satt helt inn i pluggen. Du vil føle og høre den klikker på plass. Sett steketermometeret i rustfritt stål inn i den tykkeste delen av kjøttet. Temperaturen inni kjøttet vises da på skjermen på kontrollpanelet.

MERK: Pass på at steketermometeret og de tilhørende ledningene ikke kommer i kontakt med flammer eller for høy varme. Dette kan skade steketermometeret. Når du ikke skal bruke steketermometeret, kobler du det fra og legger det til sides for å holde det beskyttet og rent.

NO

MATESKRUE PRIMING

Første gang du bruker grillen eller når grillen går tom for pellets i beholderen, må du prime mateskruen. Hvis den ikke klargjøres, vil grillen bli tidsavbrutt før pelletsen antennes. Følg disse trinnene for å klargjøre mateskruen:

1. Åpne beholderlokket. Kontroller at det ikke er fremmedlegemer i beholderen eller som blokkerer matesystemet
2. Fjern alle kokekomponenter fra innsiden av grillen. Finn brennkammeret i bunnen av pellet-grillen.
3. Plugg strømledningen til en strømkilde.
4. Trykk på strømknappen for å slå på enheten. Dette vil starte oppstartssyklusen.
    - Kontroller at du hører mateskruen dreie. Plasser hånden over brennkammeret og kjenn etter luftbevegelse. IKKE plasser hendene eller fingrene inne i brennkammeret, dette kan forårsake skade.
    - Etter omtrent et minutt skal du lukte at tenneren brenner og begynne å føle at luften blir varmere over brennkammeret. Tennertuppen lyser ikke rødt, men blir ekstremt varm og du kan brenne deg. Ikke rør tenneren.
5. Når du har bekreftet at alle elektriske komponenter fungerer som de skal, slå av grillen.
6. Fyll beholderen med alle naturlige grillpellets av hardtre.
7. Trykk på strømknappen for å slå på enheten. Dette vil starte oppstartssyklusen.
8. Trykk og hold inne Prime-knappen til du ser pellets falle fra mateskruen ned i brennkammeret. Nå kan du slippe Prime-knappen.
9. Du kan nå slå av grillen. Pass på at du lar grillen være tilkoblet til den er ferdig med nedkjølingssyklusen. Når viften slås av, har grillen fullført avstengningssyklusen, og det er trygt å koble fra grillen.
10. Sett tilberedningskomponentene inn igjen i hovedsylinderen.
11. Grillen er nå klar til bruk! Hvis dette er første gangs bruk av grillen, fortsett med en grillavbrenning.

FØRSTE BRUK (AVBRENNING)

Når mateskruen er klargjort, er det viktig at du gjennomfører en avbrenning for å bli kvitt innvendige fremmedlegemer i grillen før du bruker den til matlaging for første gang.

1. Følg instruksjonene for vanlig bruk (nedenfor) for å slå på enheten.
2. Vri kontrollknappen til en temperatur over 176 °C / 350°F (med lokket nede) i 30–40 minutter.
3. Følg instruksjonene for å slå av grillen, eller fortsett å grille på ønsket temperatur.

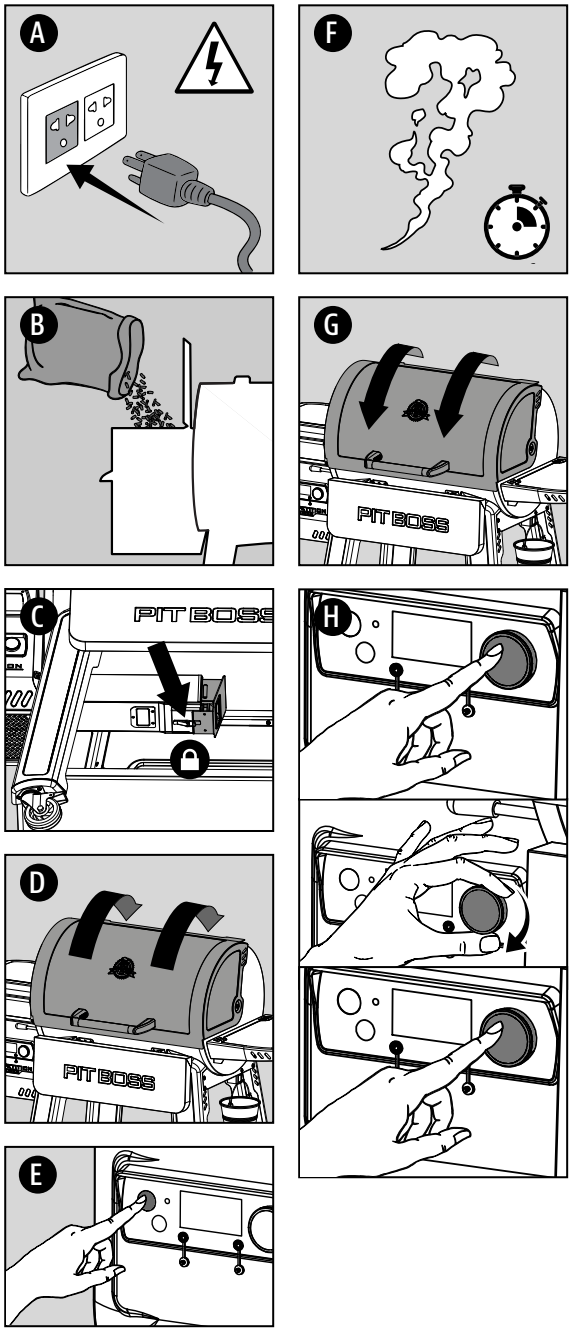
REGELMESSIG BRUK

Røyke- og grillstiler for matlaging kan gi deg forskjellige resultater basert på tid og temperatur. Det kan være lurt å notere hva du tilberedte, ved hvilken temperatur, hvor lenge og med hvilket resultat, slik at du vet hva som fungerer best. Prøv deg frem for å perfeksjonere resultatet. Når du blir kjent med grillen din, er det lurt å plassere et utendørs termometer nær kokeområdet. Øvelse gjør mester.

Temperaturavlesninger på kontrollkortet samsvarer kanskje ikke nøyaktig med termometeret. Steketemperaturen påvirkes av følgende faktorer: utetemperatur, vindmengde og vindretning, kvaliteten på pelletbrenselet som brukes, åpning av lokket og mengden mat som tilberedes.

Følg disse trinnene for regelmessig bruk av grillen:

1. Forsikre deg om at mateskruen er klargjort. I motsatt fall klargjør du mateskruen.
2. Koble strømledningen til en jordet strømkilde. **(A)**
3. Åpne lokket på beholderen for å sjekke nivået av pellets. Eventuelt etterfyll tørr og naturlige pellets av hardved. **(B)**
4. Kontroller at låsespennen nederst på hovedsylinderen er festet (låst), slik at brennkammeret sitter godt. **(C)**
5. Åpne grilllokket. **(D)**
6. Trykk på strømknappen for å slå på enheten **(E)**. Dette vil aktivere oppstartssyklusen:
   - Matesystemet begynner å rotere og viften forsyner luft til brennkammeret.
   - **Lokket må forbli åpent under oppstartssyklusen.**
   - Grillen vil begynne å produsere røyk mens oppstartssyklusen pågår **(F)**. Du kan bekrefte at oppstartssyklusen har startet som den skal, ved å lytte etter et ildbrøl og se at varme produseres.
7. Når den tunge, hvite røyken har forsvunnet, er oppstartssyklusen fullført. Lukk grilllokket. **(G)**
8. Trykk på kontrollknappen. Vri på kontrollknappen for å stille inn ønsket måltemperatur. Når ønsket måltemperatur er nådd, låser du den ved å trykke en gang på kontrollknappen. Du kan nå begynne å grille! **(H)**



NO

MATLAGING OG VARMRØYKING

Røyking og grilling kan gi ulike resultater alt etter tid og temperatur. Varmrøyking innebærer lengre tilberedningstid, men setter en mer naturlig smak av hardt tre (og den fine røykringen) på kjøttet. Høyere tilberedningstemperaturer resulterer i kortere koketid, og låser inn mindre røyksmak.

For best resultat, la kjøttet hvile etter tilberedning. Dette lar de naturlige saftene trekke inn igjen i kjøttfibrene, slik at kjøttstykket blir saftigere og mer smakfullt. Hviletider kan være så lite som 3 minutter og opptil 60 minutter, avhengig av størrelsen på proteinet.

KJØTTYPE	STEKETEMPERATUR	ESTIMERT TID	MÅLTEMP
FJÆRFE			
Kalkun (hel)	110 °C / 225 °F	30–35 min./LB	74 °C / 165 °F
Kylling (hel)	190 °C / 375 °F	3-4 TIMER	74 °C / 165 °F
Trommestikker, bryster	190 °C / 375 °F	1–2 timer	74 °C / 165 °F
Små viltfugler	190 °C / 375 °F	1–2 timer	74 °C / 165 °F
And	135 °C / 275 °F	2–3 timer	74 °C / 165 °F
SVINEKJØTT			
Skinke (hel)	120 °C / 250 °F	15–20 min./LB	71 °C / 160 °F
Stek	190 °C / 375 °F	3–4 timer	74 °C / 165 °F
Spareribs	120 °C / 250 °F	4 timer	88 °C / 190 °F
Baby Back Ribs	95 °C / 200 °F	3–4 timer	88 °C / 190 °F
Indrefilet	110 °C / 225 °F	1,5 time	82 °C / 180 °F
Butt (skulder)	110 °C / 225 °F	1,5 time/LB	90–98 °C / 195–210 °F
OKSEKJØTT			
Biff	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Indrefilet	110 °C / 225 °F	2–3 timer	60 °C / 140 °F
Stek	110 °C / 225 °F	3–4 timer	63 °C / 145 °F
Spareribs	110 °C / 225 °F	3–4 timer	79 °C / 175 °F
Prime Rib	120 °C / 250 °F	15–20 min./LB	57 °C / 135 °F
Brisket (bryst)	110 °C / 225 °F	1 time/LB	90–98 °C / 195–210 °F
VILTKJØTT			
Indrefilet	110 °C / 225 °F	1–2 timer/LB	74 °C / 165 °F
Stek	120 °C / 250 °F	1–2 timer/LB	74 °C / 165 °F
SJØMAT			
Fileter	110 °C / 225 °F	30–45 min.	63 °C / 145 °F
Laks (hel)	95 °C / 200 °F	2–3 timer	63 °C / 145 °F
Hummer	95 °C / 200 °F	2–3 timer	63 °C / 145 °F



Ta bilde av denne tabellen for referanse. Du kan takke oss senere!

NO

RØYKING VED LAVE TEMPERATURER

Vri kontrollknappen til laveste temperaturinnstilling (82 °C / 180°F) og bruk den innstilte "P"-verdien for å kontrollere direkte syklushastigheten til pelletene som brennkammeret mates med. Ved å kontrollere den innstilte "P"-verdien kan brukeren tilføre mer røyksmak til maten ved lav tilberedningstemperatur. Det er også nyttig når du lager mat ved lave temperaturer når enheten er sterkt påvirket av det omgivende utendørsværet. Siden miljøforhold kan påvirke den interne tilberedningstemperaturen til grillen, kan det være høyere topper og daler i temperaturavlesninger, men det er svært fordelaktig å lære å bruke "P"-innstillingsverdien basert på din geografiske plassering.

VIKTIG: Ikke trykk for hardt på "P"-innstillingsknappen, da dette kan føre til skade. Du trenger bare å trykke lett.

Standard P-innstillingsverdi er P-4. På denne innstillingen, for eksempel oppstartssyklusen, vil grillen mate pellets i 18 sekunder og pause i 115 sekunder. I de fleste tilfeller vil du beholde P-innstillingen på standard.

Følg P-innstillingsdiagrammet nedenfor:

SYKLUSHASTIGHET FOR MATESKRUE (SEKUNDER)

"P" ANGITT VERDI	MATING AKTIVERT	PAUSETID	UTETEMPERATUR
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	oppstart/standard
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

NO

Å heve P-innstillingen til P-5, P-6 eller P-7 øker pausetiden mellom hver mating av pellets til brennkammeret. Bruk en høyere P-innstilling ved varmrøyking når utetemperaturen er så høy at den vil øke steketemperaturen i grillen.

OBS: Overvåk brennkammeret nøye, siden å heve P-innstillingen for høyt eller for raskt kan føre til at brannen dør helt ut.

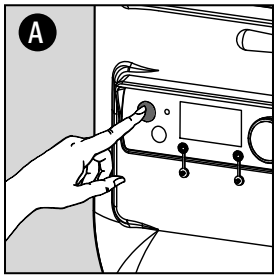
Å senke P-innstillingen til P-3, P-2, P-1 eller P-0 vil redusere pausetiden mellom hver mating av pellets til brennkammeret. En lavere P-innstilling brukes for å kompensere for kjøligere temperaturer der utetemperaturen vil redusere eller svekke intensiteten av varmen som produseres inne i grillen. Senking av P-innstillingen kan også minimere temperatursvingninger under varierende utendørs værforhold.

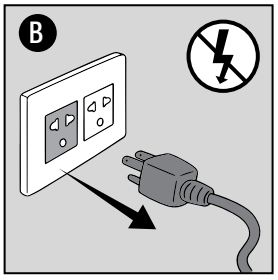
SLÅ AV

Følg disse trinnene for å slå av grillen trygt:

1. Trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder for å slå av enheten. **(A)**
   - Grillen vil starte sin automatiske nedkjølingssyklus. Mateskruesystemet vil stoppe mating av brensel, flammen brenner ut, og viften vil fortsette å gå til avkjølingssyklusen er fullført.
2. Når avstengningssyklusen er fullført (viften slås av), trekker du ut strømledningen. **(B)**

   VIKTIG! Slå alltid av apparatet og la avslutningssyklusen fullføres. Vent til avslutningssyklusen er ferdig før du kobler fra apparatet. Husk å koble fra apparatet også før rengjøring. Hvis ikke du følger denne advarselen, kan det føre til skade, alvorlig personskade, brann, elektrisk støt eller død.





FLERE FUNKSJONER

Bytte temperaturenheter

1. Trykk og hold inne "P"-innstillingsknappen i to sekunder, og temperaturenheten endres fra Celsius (ºC) til Fahrenheit (ºF).
2. Gjenta for å bytte tilbake til Celsius (ºC).

Tips for steketermometer

Steketermometeret måler den indre temperaturen til kjøttet ditt i grillen, på samme måte som innendørsovnen din. Flere steketermometre innebærer flere avlesninger!

- Plasser en steketermometer i den tykkeste delen av kjøttet.
- Når den ikke er i bruk, koble fra tilkoblingsporten til steketermometeret og legg den til side for å holde den beskyttet og ren.

Klargjør for rask gjenoppretting

Bruk Prime-knappen for å aktivere en ekstra tilførsel av pellets til brennkammeret.

- Denne knappen kan brukes til å tilføre mer drivstoff til ilden før du åpner sylinderlokket, noe som gir rask gjenoppretting av varmen.
- Bruk den for å øke intensiteten på den rene røyksmaken ved røyking på lav temperatur. En ekstra porsjon med pellets vil sette en herlig røykt spiss på maten!

HAR DU SPØRSMÅL?

Se vanlige spørsmål (FAQ) på nettet eller chat med kundeservice.

#12001

NO

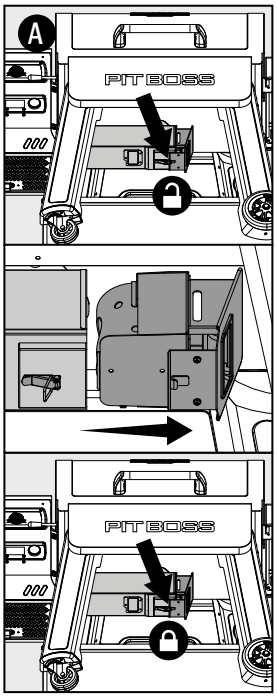
SKAFF DEG FAGVERKTØYENE

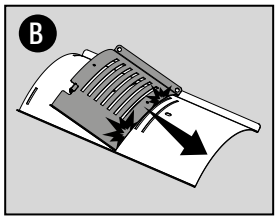
I nettbutikken vår finner du et rikholdig sortiment av grilltilbehør – enten du har matlaging som hobby eller du er ekspert på grilling.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD

Alle Pit Boss®-enheter gir deg mange års smaksrik bruk med svært lite rengjøring. Følg disse tipsene for å utføre service på grillen:

Grillen innvendig





- Nederst på grillens sylinder er det en askerensefunksjon, som gir deg enkel tilgang til å fjerne brennkammeret og rengjøre det. Du tømmer den ved å løsne spennlåsen på askebokskroken. Hold på håndtaket, skyv askeboksen bort fra spennen og trekk den ned for å fjerne den. Når den er tømt, setter du askeboksen på plass ved å løfte den tilbake i bunnen av grillens sylinder, og deretter skyve askeboksen mot spennen. Fest askebokskroken med spennlåsen. **(A)**

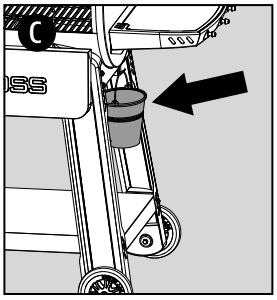
  ADVARSEL: Denne funksjonen kan bare brukes når grillen er avkjølt.

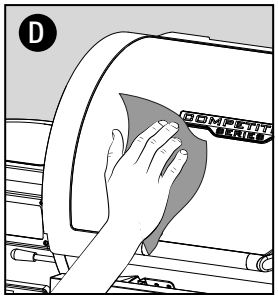
- Bruk en grillrengjøringsbørste for å fjerne mat eller opphopning fra grillristene. Anbefalt fremgangsmåte er å gjøre dette mens de fortsatt er varme fra en tidligere tilberedning.
- Fettbranner skyldes for mange rester som faller ned på tilberedningskomponentene på grillen. Bruk skyveplaten for flammegrillen til å skrape av hovedplaten, og omvendt **(B)**. Fjern rusk fra innsiden av sylinderen med et vått/tørt vakuum. For en ekstra dyp rengjøring, bruk Pit Boss® Cleaner & Degreaser til grillens innside og utside.

  VIKTIG: På grunn av den sterke varmen får komponentene på flammegrillen ikke tildekkes med aluminiumsfolie.

NO

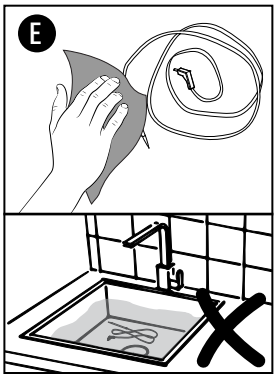
Grillen utvendig





- Kontroller fettpannen ofte, og rengjør den ved behov. Tenk på hvilken type matlaging du driver med. **(C)**
- Tørk av grillen etter hver bruk **(D)**. Bruk varmt såpevann til å fjerne fettet. 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.
- Et grilltrekk 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.

Sonder





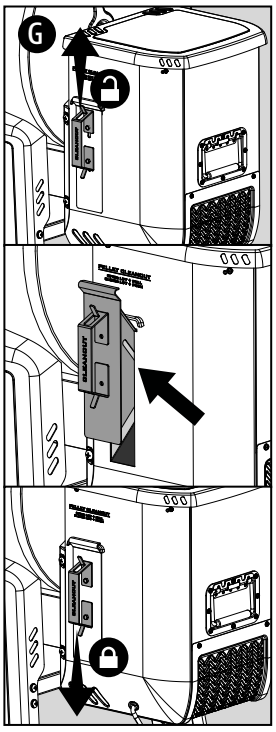
- Tørk av steketermometeret etter hver bruk. Et steketermometer som ikke er i bruk, bør rulles opp i en stor, løs spole. Knekker eller bretter i sondene kan føre til skade. Ikke bløtlegg eller vask i oppvaskmaskin. Vannskader på de interne ledningene vil føre til at en steketermometer kortslutter, noe som forårsaker falske avlesninger. **(E)**
- Kontroller og fjern fett eller rusk fra grillsonden (sensoren) og skjoldet, som finnes inne i hovedgrillen, på venstre sidevegg. **(F)**
- Hvis en sonde blir skadet, må den byttes ut.

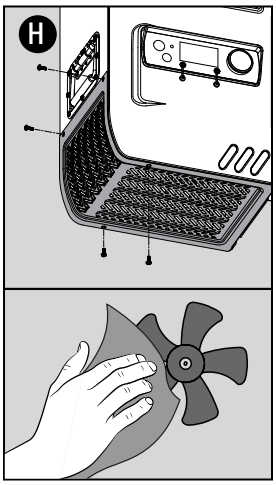
Beholdermontering

- Beholderen inkluderer en funksjon for pellet-uttømming som muliggjør enkel rengjøring og mulighet til å variere mellom ulike typer trepelletbrensel. Bruk tømmedøren og dørhåndtaket på baksiden av beholderen for å tømme den. Løft dørhåndtaket for å låse opp. Plasser et rent, tomt spann under tømmedøren, og trekk i dørhåndtaket for å åpne platen for nedfallssjakten, slik at pelletene i beholderen tømmes ut. Når det er tomt, løfter du dørhåndtaket igjen for å låse opp. Skyv tilgangsplaten for slipprennen tilbake på plass. Trykk ned dørhåndtaket for å lukke og låse det. **(G)**

  MERK: Bruk en børste med langt håndtak eller en liten støvsuger til å fjerne overflødige pellets, sagflis og støv og rengjøre beholderskjermen ordentlig.

- Det anbefales å kjøre alle pellets ut av mateskruesystemet 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 mateskruerøret.
- Kontroller og fjern eventuelle rester fra ventilen i vifteinntaket, som du finner i bunnen av beholderen. Når tilgangspanelet er fjernet, tørk forsiktig av eventuell fettoppbygging direkte på viftebladene. Bruk varmt såpevann til å fjerne soten og fettet. Dette sikrer at luftstrømmen er ren og tilstrekkelig til matesystemet. **(H)**





JUKSEARK FOR VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENS	RENGJØRINGSMETODE
Bunnen av hovedgrillen	Etter hver 5.–6. grilløkt	Skrap ut, og fjern rester ved hjelp av våt-/tørrstøvsuging
Brennkammer	Etter hver 2.–3. grilløkt	Skrap ut, og fjern rester ved hjelp av våt-/tørrstøvsuging
Stekerister	Etter hver grilløkt	Brenn av overflødigheter, messingtrådbørste
Flammegrill™	Etter hver 5.–6. grilløkt	Skrap hovedplaten med skyveplaten uten å vaske den
Hyller	Etter hver grilløkt	Klut og såpevann
Fettpanne	Etter hver grilløkt	Klut og såpevann
Matesystem	Når pelletsposen er tom	La mateskruen 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	Støv, klut og såpevann
Grillsonde (sensor) og skjold	Etter hver 2.–3. grilløkt	Klut og såpevann

Ta bilde av denne tabellen for referanse.

NO

FEILSØKING

Riktig rengjøring, vedlikehold og bruk av rent, tørt drivstoff av god kvalitet forebygger typiske driftsproblemer. Når Pit Boss®-grillen fungerer dårlig, eller brukes sjelden, kan feilsøkingstipsene nedenfor være nyttige.

ADVARSEL: Koble alltid fra strømledningen før du åpner grillen for inspeksjon, vedlikehold, rengjøring eller servicearbeid. Pass på at grillen er helt nedkjølt, slik at du unngår skader.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Ingen lys på kontrollpanelet	Ikke koblet til strømkilde	Sørg for at enheten er koblet til en fungerende strømkilde. Sørg for minimum 10 ampere. Forsikre deg om at alle ledningstilkoblinger er godt tilkoblet og tørre.
	Sikring har gått på kontrollkortet	Fjern tilgangspanelet. Trykk inn plastflikene som holder kontrollpanelet på plass, og trekk kontrolleren forsiktig inn i beholderen for å frigjøre kontrollpanelet. Undersøk om sikringen har en ødelagt ledning, eller om ledningen har blitt svart. Hvis svaret er ja, må sikringen byttes ut manuelt.
	Feil kontrollkort	Kontrollkortet må skiftes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Brennkammeret antennes ikke	Mateskruen er ikke klargjort	Før enheten brukes for første gang, eller hver gang beholderen tømmes helt, må mateskruen klargjøres slik at det kan fylles på pellets i mateskruerøret. Hvis den ikke er grunnet, vil tenneren tidsavbrytes før pellets når brennkammeret. Følg prosedyren for klargjøring av mateskruen.
Grillen kommer ikke opp i eller bevarer ikke stabil temperatur	Utilstrekkelig luftstrøm gjennom brennkammeret	Sjekk brennkammeret for askeoppbygging eller hindringer. 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 mateskruemotoren for å bekrefte at den fungerer, og pass på at det ikke er noen blokkering i mateskruerøret. Når alle trinnene ovenfor er utført, start grillen og vent i 10 minutter. Kontroller at flammen som produseres, er klar og levende.
	Askeboksen er ikke riktig installert	Kontroller i grillsylinderen at den uttakbare askeboksen under grillsylinderen er godt tettet. Følg pleie- og vedlikeholdsinstruksjonene for askeoppbygging, riktig feste av spennelåsen og riktig installasjon. Kontakt kundeservice for en reservedel hvis den er skadet.
	Mangel på brensel, dårlig brenselkvalitet, tilstopping i matesystemet	Kontroller at det er nok brensel i beholderen, og eventuelt etterfyll brensel. Hvis pelletene i hardved er for lange eller av dårlig kvalitet, kan det føre til tilstoppinger i matesystemet. Fjern pellets og følg instruksjonene for stell og vedlikehold.
	Grillsonde (sensor)	Sjekk statusen til grillsonden (sensoren). Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Kontakt kundeservice for en reservedel hvis den er skadet.
Grilltemperaturen er for høy selv ved lav temperaturinnstilling	"P"-innstillingen er for lav	Trykk på "P" SET-knappen og øk "P"-innstillingen.
Den faktiske temperaturen justeres ikke	Temperaturmåleren er skitten	Sjekk statusen til grillsonden. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten.
Grillen produserer overflødig eller misfarget røyk, maten er misfarget av røyk	Oppbygging av fett	Følg instruksjonene for stell og vedlikehold.
	Kvalitet på pellet i hardved	Fjern fuktige løvtrepellets fra beholderen. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold for uttømming. Bytt ut med tørre løvtrepellets.
	Brennkammeret er blokkert	Fjern fuktige pellet i hardved fra brennkammeret. Følg prosedyren for klargjøring av mateskruen.
	Utilstrekkelig luftinntak for vifte	Sjekk viften. Sørg for at den er ren, fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten.

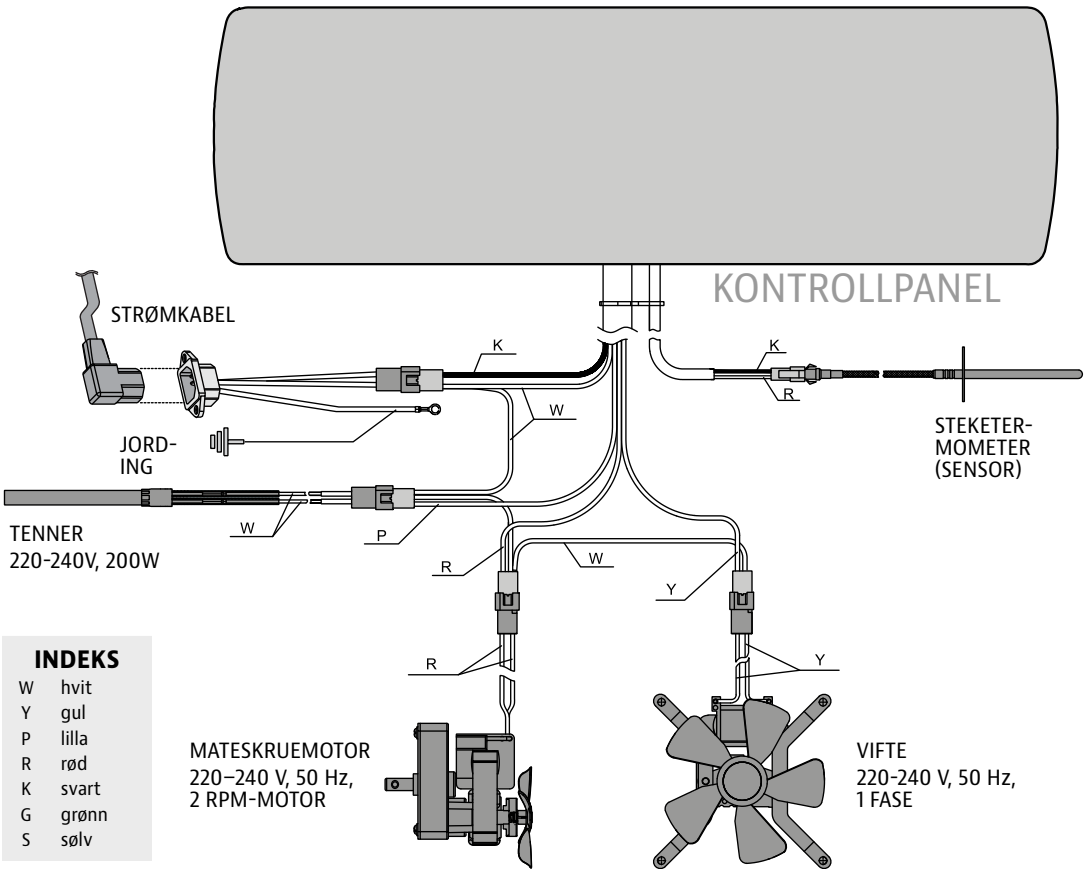
NO

Hyppig oppflamming	Steketemperatur	Prøv å lage mat på lavere temperatur. Fett har ikke noe flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F når du tilbereder mat med mye fett.
	Akkumulert fett på tilberedningskomponenter	Følg instruksjonene for stell og vedlikehold.
Feilkoden "ErH"	Enheten er overopphetet, muligens på grunn av fettbrann eller overflødig drivstoff.	Trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder for å slå av enheten, og la grillen avkjøles. 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 enheten på. Velg deretter ønsket temperatur. Hvis feilkoden fortsatt vises, kontakt kundeservice.
Feilkoden "ErP"	Ledningen på temperaturmåleren kobler ikke til.	Fjern tilgangspanelet og se etter skader på grillsondeledningene. Koble fra og koble grillsondekontaktene til kontrollkortet igjen.
	Grillsonden er ødelagt	Grillsonden må skiftes ut. Kontakt kundeservice for en erstatning.
"ErL" feilkode	Grillen klarer ikke å utføre oppstartssyklus.	Kontroller riktig plassering av kokekomponentene. Kontroller at det er tilstrekkelig med brensel i beholderen, eller sjekk om det finnes en hindring i matesystemet. Ta ut pelletsen, og følg instruksjonene for stell og vedlikehold. Sjekk grillsonden (sensoren) for å bekrefte om den faktiske temperaturen er riktig og nøyaktig. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Sjekk posisjonen til tenningen og at den varmes opp ordentlig. Ved ekstrem kulde kan grillen trenge en ny start. Slå grillen av, vent, og slå den så på igjen. Kontroller viften. Forsikre deg om at den fungerer som den skal. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis det er skittent.
"NoP" feilkode	Dårlig tilkobling ved tilkoblingsport	Koble steketermometeret fra tilkoblingsporten på kontrollkortet, og koble til igjen. Sørg for at steketermometeradapteren er fast tilkoblet. Se etter tegn på skader på enden av adapteren. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis den fortsatt ikke fungerer.
	Steketermometeret er skadet	Se etter tegn på skade på ledningene til steketermometeret. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis du oppdager skader.
	Feil kontrollkort	Kontrollkortet må skiftes ut. Kontakt kundeservice for en reservedel.
Feilkoden "Err" er utløst og ikonet for mateskrue blinker	Mateskruemotoren står fast, kobler seg ikke til	Fjern kokekomponentene fra hovedsylinderen. Slå på enheten og inspiser matesystemet. Kontroller visuelt at mateskruen slipper pellets ned i brennkammeret. Koble fra og koble til igjen kontakten for mateskruemotoren i kontrollpanelet. Hvis den ikke fungerer som den skal, ring kundeservice for å få hjelp eller en reservedel.
Feilkoden "Err" er utløst og ikonet for tenneren blinker	Tenneren fungerer ikke som den skal, og oppretter ikke en tilkobling	Fjern kokekomponentene fra hovedsylinderen. Slå på enheten og inspiser tenneren. Kontroller visuelt at tenneren fungerer ved å holde hånden over brennpotten og kjenne om det er varmt der. Bekreft visuelt at tenneren er på linje med hullet i brennkammeret, og åpne for å tenne pellets. Koble fra og koble til igjen kontakten for tenneren i kontrollpanelet. Hvis den ikke fungerer som den skal, ring kundeservice for å få hjelp eller en reservedel.
	Feil med tenner	Tenneren må skiftes ut. Kontakt kundeservice for reservedel.
"Err"-feilkode med blinkende vifteikon	Viften fungerer ikke som den skal, kobler seg ikke til	Sjekk viften. Kontroller at den fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Fjern tilgangspanelet (se diagram over elektriske ledninger for diagram), og se etter skader på vifteledningene. Koble fra og koble til igjen kontakten for viften i kontrollpanelet. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis viftebladene er skitne.
"Feil"-feilkode med blinkende pellet-ikon	Mangel på brensel, dårlig kvalitet på brenselet, grillen forblir ikke tent	Kontroller at det er nok brensel i beholderen, og etterfyll ved behov. Hvis pelletene i hardved er for lange eller av dårlig kvalitet, kan det føre til tilstoppinger i matesystemet. Fjern pellets og følg instruksjonene for stell og vedlikehold.

NO

LEDNINGSDIAGRAM	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	250W
INNGANGSVERDI FOR BRENSEL	1,12 KG/TIME / 2,48 PUND/TIME

MERK: Elektriske komponenter, som har gjennomgått produktsikkerhetstesting og sertifiseringsservice, overholder en testtoleranse på ± 5–10 prosent.



INDEKS

W	hvit
Y	gul
P	lilla
R	rød
K	svart
G	grønn
S	sølv

TRENGER DU HJELP?

Live chat med kundeservice for tekniske og servicerelaterte spørsmål.

#12001

NO

RESERVEDELER

Kontakt din lokale forhandler eller besøk oss på nettet for en komplett katalog over deler.

GARANTI

VILKÅR OG BETINGELSER

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), produsert av Dansons US, LLC., leveres med en 5-års garanti mot feil og utførelse på alle deler, og en 5-års garanti på elektriske komponenter i produktet. Dansons US, LLC. garanterer at alle deler er uten feil i material og utførelse under vanlig bruk og forhold, så lenge den opprinnelige kjøperen eier og bruker enheten.

Det er ingen annen eller ytterligere garanti som gjelder for dette produktet.
Denne garantien gjelder ikke:

- hvis de ikke kan levere kjøpsbevis, eller hvis garantien har utløpt.
- til skader eller defekter fra slitasje, for eksempel riper, bulker, dings, flis eller mindre kosmetiske sprekker. Disse estetiske endringene i produktet påvirker ikke ytelsen.
- Hvis produktet ditt ikke er installert, betjent, rengjort og vedlikeholdt i nøye samsvar med den medfølgende produkthåndboken. Garantien dekker ikke skade eller brudd på grunn av misbruk, feil håndtering eller tilpassede modifikasjoner.
- til rust eller oksidering, med mindre det er tap av strukturell integritet på grillkomponenten. Selv ved å bruke materialer som motstår rust, kan de beskyttende beleggene bli kompromittert av forskjellige stoffer og forhold utenfor produsentens kontroll. Høy temperatur, mye fuktighet, klor, industriell røyk, gjødsel, sprøytemidler for plen og salt er noen av stoffene som kan ha innvirkning på metallbelegg.
- Til skader eller mangler som oppstår under kommersiell bruk, leiebruk eller enhver bruk som produktet ikke er beregnet på.
- Til skader eller mangler som overstiger kostnaden for produktet.
- for skader eller feil som forårsaket av service eller reparasjon av produktet av en uautorisert forhandler av Pit Boss®.

I løpet av garantiperioden forplikter Dansons US, LLC. seg til å levere en erstatning for defekte og/eller defekte komponenter og vil ikke ta betalt for reparasjon eller erstatning for deler som returneres, frakt betalt, dersom delen(e) skulle være defekt ved undersøkelse.

Dansons US, LLC. påtar seg intet ansvar, juridisk eller på annen måte, for tilfeldige skader eller følgeskader på eiendommen eller personer som følge av bruken av dette produktet, under eller etter garantiperioden. 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.

NO

REGISTRER GRILLEN DIN

Registrer produktet ditt på mindre enn ett minutt og få rask og enkel tilgang til en imponerende samling av matlagingskunnskap.

Registreringen din (kjøpsbevis) sikrer at du får den beste garantiservicen med produktet. I det usannsynlige tilfellet at det er sikkerhetsproblemer, er det vår raske måte å varsle deg på.

MODELL	**PB1250CS / PB1600CS**
SERIENUMMER	
KJØPSDATO	
KJØPT FRA (AUTORISERT FORHANDLER)	



KUNDESERVICE

Hvis du har spørsmål eller lurer på noe om produktet, vil vårt kundeserviceteam gjerne hjelpe deg. Ha registreringsinformasjonen klar før du kontakter kundeservice.


TELEFON


LIVE CHAT


APP

NO



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ, POZORNE SI PREČÍTAJTE, USCHOVAJTE SI PRE BUDÚCE POUŽITIE.
PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE NÁVOD!

HLAVNÉ PRÍČINY POŽIAROV SPOTREBIČOV SÚ DÔSLEDKOM NEDOSTATOČNEJ ÚDRŽBY A NEDODRŽANIA POŽADOVANEJ VZDIALENOSTI OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV. JE MIMORIADNE DÔLEŽITÉ, ABY SA TENTO VÝROBOK POUŽÍVAL IBA V SÚLADE S NASLEDUJÚCIMI POKYNMI.

VÝSTRAHA: Pred inštaláciou a použitím elektrického spotrebiča na pelety si prečítajte celý návod. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie majetku, zranenie osôb alebo dokonca smrť. O obmedzeniach a požiadavkách na kontrolu inštalácie vo vašej oblasti sa informujte u miestnych stavebných alebo požiarnych úradníkov. Túto príručku uložte na bezpečnom mieste.

BEZPEČNOSTNÉ NORMY

CE ZODPOVEDÁ NORMÁM EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

NEBEZPEČENSTVÁ A VAROVANIA

Musíte sa obrátiť na miestne domové združenie, stavebný alebo požiarny úrad alebo príslušný orgán, aby ste získali potrebné povolenia, oprávnenia alebo informácie o akýchkoľvek obmedzeniach pri inštalácii, ako je inštalácia grilu na horľavom povrchu, požiadavky na kontrolu alebo dokonca možnosť používania vo vašej oblasti.

1. Musí byť dodržaná minimálna vzdialenosť 914 mm (36 palcov) od horľavých konštrukcií po stranách grilu a 914 mm (36 palcov) od zadnej časti grilu k horľavým konštrukciám. **Spotrebič neinštalujte na horľavé podlahy alebo podlahy chránené horľavými povrchmi, pokiaľ nezískate príslušné povolenia a súhlasy príslušných orgánov.** Nepoužívajte tento spotrebič v interiéri, v uzavretom alebo nevetranom priestore, v domoch, vozidlách, stanoch, garážach. Tento spotrebič na pelety z tvrdého dreva nesmie byť umiestnený pod horľavým stropom alebo previsom. Gril udržiavajte na voľnom priestranstve bez horľavých materiálov, benzínu a iných horľavých výparov a kvapalín.

   VÝSTRAHA: Dávajte pozor na stavebný horľavý materiál, udržiavajte oheň, aby nedošlo k nadmernému rozhoreniu. Ak dôjde k požiaru tuku, vypnite gril a nechajte veko zatvorené, kým sa oheň neuhasí. Odpojte napájací kábel. Nevylievajte na zariadenie vodu. Nepokúšajte sa oheň udusiť. Používanie hasiaceho prístroja schváleného pre všetky triedy (trieda ABC) je cenné mať na mieste. Ak dôjde k nekontrolovanému požiaru, zavolajte hasičov.

2. Udržujte elektrické napájacie káble a palivo mimo dosahu horúcich povrchov. Nepoužívajte gril v daždi ani v blízkosti vodných zdrojov. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

3. Po určitom období skladovania alebo nepoužívania skontrolujte spaľovaciu komoru, či nie je upchatá, zásobník, či neobsahuje cudzie predmety a či okolo nasávacieho otvoru ventilátora alebo komína nie je zablokovaný prívod vzduchu. Pred použitím ho vyčistite. Na predĺženie životnosti vášho zariadenia je potrebná pravidelná starostlivosť a údržba. **Ak je gril uložený vonku počas obdobia dažďov alebo obdobia s vysokou vlhkosťou, je potrebné dbať na to, aby sa do zásobníka nedostala voda.** Keď pelety z tvrdého dreva navlhnú alebo sú vystavené vysokej vlhkosti, výrazne sa roztiahnu, rozložia a môžu zaseknúť systém podávania peliet. Pred vykonaním akéhokoľvek servisu alebo údržby vždy odpojte napájanie.

SK

DÔLEŽITÉ: Vždy vypnite spotrebič a nechajte spustiť cyklus vypnutia. Spotrebič odpojte zo siete až po dokončení cyklu vypnutia a/alebo pred čistením. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť poškodenie, vážne zranenie, požiar, úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

VÝSTRAHA: Neprenášajte gril, keď je v prevádzke alebo keď je gril horúci. Pred presunom sa uistite, že oheň úplne vyhasol a gril je na dotyk úplne chladný.

4. Pri obsluhe grilu sa odporúča používať žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo rukavice. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je určené na použitie s týmto spotrebičom. Do úložného priestoru pod grilom nedávajte kryt na gril ani nič horľavé. Ak je spotrebič bez dozoru, odstráňte hrnce a panvice, aby ste znížili riziko požiaru.
5. Aby sa zabránilo kontaktu prstov, oblečenia alebo iných predmetov so šnekovým systémom podávania peliet, zariadenie je vybavené kovovou bezpečnostnou clonou namontovanou vo vnútri zásobníka. Clonu nesmiete odstrániť, pokiaľ vám to nenariadi zákaznícky servis alebo autorizovaný predajca.

   VÝSTRAHA: Tento spotrebič sa neodporúča používať deťom, osobám so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobám s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ nie sú pod priamym dohľadom alebo pokynmi osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
6. Časti grilu môžu byť veľmi horúce a môže dôjsť k vážnemu zraneniu. Počas používania udržujte malé deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
7. Nezväčšujte otvory zapaľovača ani horák. Nedodržanie tohto varovania môže viesť k nebezpečenstvu požiaru, zraneniu osôb a strate záruky.
8. Výrobok môže mať ostré hrany alebo hroty. Kontakt môže viesť k zraneniu. Zaobchádzajte opatrne.

LIKVIDÁCIA POPOLA

Popol by sa mal uložiť do kovovej nádoby s tesne priliehajúcim vekom. Uzavretá nádoba s popolom by mala byť až do konečnej likvidácie umiestnená na nehorľavej podlahe alebo na zemi, v dostatočnej vzdialenosti od všetkých horľavých materiálov. Ak sa popol ukladá zakopaním do zeme alebo iným spôsobom lokálne rozptýlený, mal by sa uchovávať v uzavretej nádobe, kým všetok popol dôkladne nevychladne.

PALIVO Z DREVENÝCH PELIET

SK

Tento spotrebič na varenie na pelety je navrhnutý a schválený výlučne pre peletované palivo z prírodného tvrdého dreva. Spaľovanie akéhokoľvek iného druhu paliva v tomto spotrebiči ruší platnosť záruky a súlad s bezpečnostnými normami. Používajte iba palivo z drevených peliet určené výrobcom. Nepoužívajte peletové palivo, ktoré je označené ako obsahujúce prísady. Drevené pelety sú veľmi citlivé na vlhkosť a mali by sa vždy skladovať vo vzduchotesnej nádobe. Ak gril skladujete dlhší čas bez používania, odporúčame vám odstrániť všetky pelety zo zásobníka a šnekového dopravníka grilu, aby ste predišli ich zaseknutiu. Priemerná výhrevnosť peliet je 18 569 – 20 362 kJ/kg (8 000 – 8 770 BTU/lb), obsah popola < 1 %.

VÝSTRAHA: Na založenie alebo „oživenie" ohňa v tomto spotrebiči nikdy nepoužívajte benzín, benzínové palivo do lampášov, petrolej, tekutý podpaľovač na drevné uhlie ani podobné kvapaliny. Všetky takéto kvapaliny udržujte v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, keď sa používa.

V čase vydania návodu neexistuje žiadna priemyselná norma pre pelety z tvrdého dreva na grilovanie, hoci väčšina výrobcov peliet používa rovnaké normy na výrobu peliet z tvrdého dreva na domáce použitie. Ďalšie informácie nájdete na www.pelletheat.org alebo v Inštitúte pre peletové palivo.

Ohľadom kvality peliet vo vašej oblasti a informácií o kvalite značky sa obráťte na miestneho predajcu. Keďže nie je možné kontrolovať kvalitu použitých peliet (najmä navlhnutých), nenesieme žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nízkou kvalitou paliva.

KREOZOT

Kreozot – tvorba a potreba jeho odstránenia. Pri horení vytvára čierny dym s usadeninou, ktorá je tiež čiernej farby. Keď sa drevené pelety pomaly spaľujú, produkujú decht a iné organické výpary, ktoré sa s uvoľňovanou vlhkosťou spájajú a tvoria kreozot. Výpary kreozotu kondenzujú v relatívne chladnom dymovode pece a odsávači pár pomaly horiaceho ohňa. V dôsledku toho sa zvyšky kreozotu hromadia na vložke dymovodu a v odsávači pár. Po zapálení tento kreozot vytvára extrémne horúci oheň.

Kanál na odvod tuku by sa mal kontrolovať aspoň dvakrát ročne, aby sa zistilo, kedy došlo k nahromadeniu tuku a/alebo kreozotu. Ak sa nahromadí tuk alebo kreozot, mali by sa odstrániť, aby sa znížilo riziko požiaru.

OXID UHOĽNATÝ

Dodržiavajte tieto pokyny, aby ste sa týmto bezfarebným plynom bez zápachu neotrávili vy, vaša rodina alebo iné osoby:

- Poznajte príznaky otravy oxidom uhoľnaým: bolesť hlavy, závraty, slabosť, nevoľnosť, vracanie, ospalosť a zmätenosť. Oxid uhoľnatý znižuje schopnosť krvi prenášať kyslík. Nízka hladina kyslíka v krvi môže viesť k strate vedomia a smrti.
- Ak sa u vás alebo u iných osôb počas varenia alebo v blízkosti spotrebiča objavia príznaky chrípky alebo prechladnutia, vyhľadajte lekára. Otrava oxidom uhoľnatým, ktorú možno ľahko zameniť za prechladnutie alebo chrípku, sa často zistí príliš neskoro.
- Konzumácia alkoholu a užívanie drog zvyšuje účinky otravy oxidom uhoľnatým.

Oxid uhoľnatý je obzvlášť toxický pre matku a dieťa počas tehotenstva, dojčatá, starších ľudí, fajčiarov a osoby s problémami s krvou alebo obehovým systémom, ako je anémia alebo ochorenie srdca.

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHTO VÝROBKU



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať s iným domovým odpadom v celej EÚ. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, zodpovedne ho recyklujte a podporte tak udržateľné opätovné využitie materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, využite systémy vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili. Môžu tento produkt odniesť na recykláciu bezpečnú pre životné prostredie." Smernica 2002/96/ES

SK

OBSAH

Dôležité bezpečnostné pokyny 2

Obsah balenia 5

Špecifikácie 5

Spoznávanie grilu 6

Riadiaca doska 7

Operácia 8

- Nastavenie
- Pripojenie k aplikácii
- Nastavenie teploty
- Používanie mäsových sond
- Príprava šneku
- Prvé použitie (Burn Off)
- Bežné používanie
- Varenie a teplé údenie
- Údenie pri nízkych teplotách
- Vypnutie
- Viac funkcií

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA 14

Riešenie problémov 16

Záruka 19

- Obchodné podmienky
- Registrácia grilu
- Starostlivosť o zákazníkov

SK

OBSAH BALENIA	
1 x	GRIL & DIELY
1 x	BLISTROVÉ BALENIE HARDVÉRU
2 x	MÄSOVÉ SONDY
1 x	MONTÁŽNA PRÍRUČKA
1 x	PRÍRUČKA PRE MAJITEĽOV

PB1250CS	
NAPÁJACÍ ZDROJ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
MENOVITÝ VÝKON	250 W
TYP PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DREVA
KAPACITA PALIVA	11,8 KG/26 LB
TEPLOTNÝ ROZSAH	82 – 260 °C/180 – 500 °F
ROZMERY	1 438 X 871 X 1 262 MM/ 56,6 X 34,3 X 49,6 PALCOV
HMOTNOSŤ	83.6 KG / 184.3 LB

PB1600CS	
NAPÁJACÍ ZDROJ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
MENOVITÝ VÝKON	250 W
TYP PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DREVA
KAPACITA PALIVA	11,8 KG/26 LB
TEPLOTNÝ ROZSAH	82 – 260 °C/180 – 500 °F
ROZMERY	1 600 X 871 X 1 262 MM/ 62,9 X 34,3 X 49,6 PALCOV
HMOTNOSŤ	93.08 KG / 205.20 LB



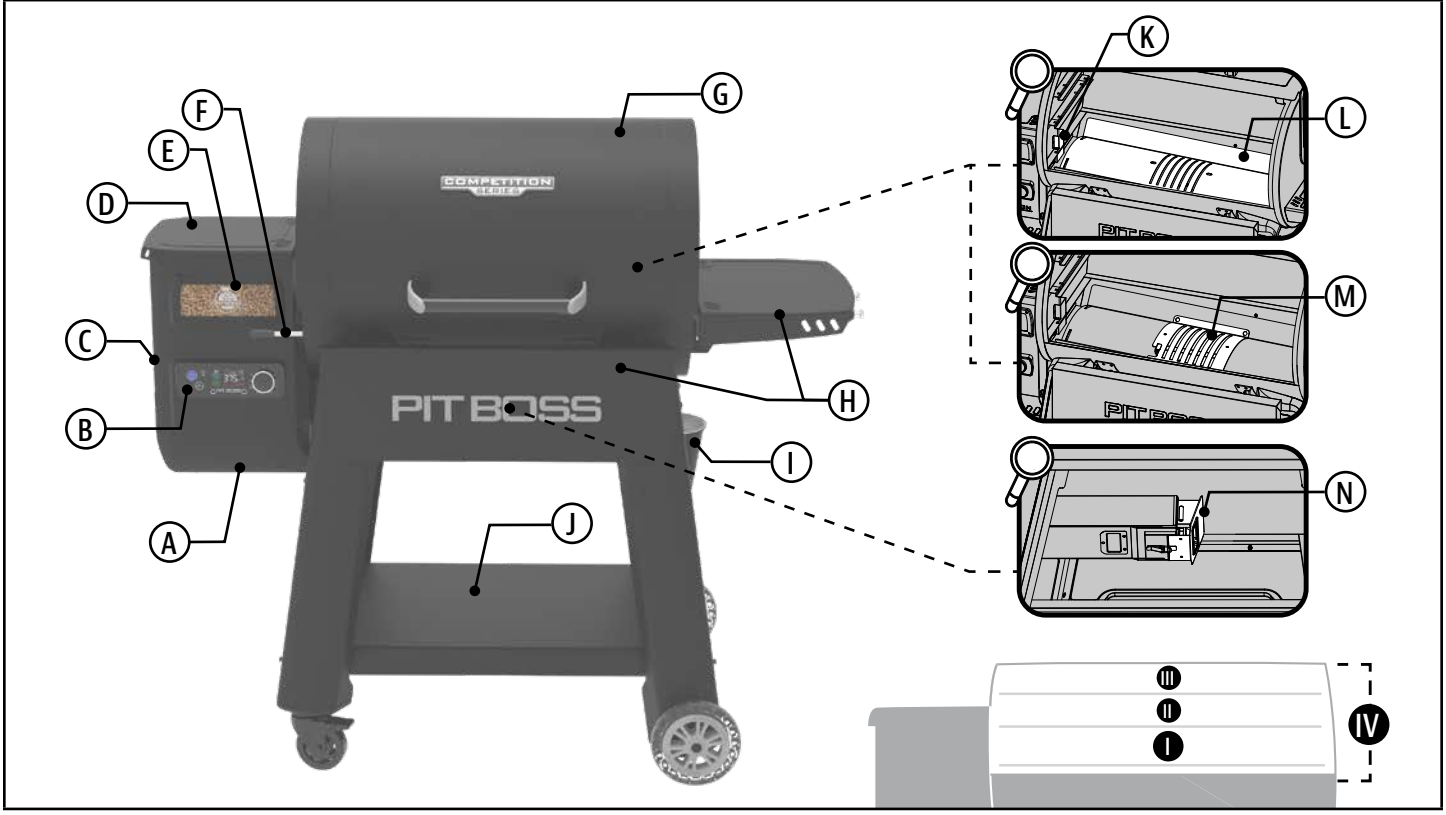
HOLANDSKO
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

SPOZNÁVANIE GRILU



A Prístupový panel
Odstráňte prístupový panel, aby ste získali prístup k elektrickým komponentom na účely opravy a údržby.

B Riadiaca doska
Riadiaci systém, ktorý riadi rýchlosť podávania peliet, ventilátor s premennou rýchlosťou a nastaviteľné parametre prostredia.

C Rukoväť zásobníka
Túto zapustenú rukoväť na zásobníku použite na nakláňanie a premiestňovanie grilu z jedného miesta na druhé.

D Zásobník
Väčší zásobník vydrží na celé údenie. Bezpečnostná clona zásobníka pri pridávaní rozdrví všetky hrudky paliva.

E Priezor zásobníka
Jednoducho sledujte hladinu peliet v zásobníku bez toho, aby ste museli neustále otvárať veko zásobníka.

F Plameňový gril™ Nastavovacia lišta
Posuvnú dosku plameňového grilu bezpečne a jednoducho nastavte posunutím tyče doľava alebo doprava.

G Rolovacie veko grilu
Rolovacie veko šetrí miesto a ľahko sa zdvíha, zasúva sa a umožňuje prístup k obsahu grilu. Otvorte do polovice pre rýchle uchopenie a minimalizujte tepelné straty.

H Predné a bočné police
Pohodlné police poskytujú dostatok priestoru na prípravu jedla a háčiky na grilovacie náradie.

I Ľahko prístupná nádoba na tuk
Zachytáva tuk z grilu, aby sa udržala čistá varná plocha. Ľahko sa odstraňuje z výlevky pod grilom.

J Otvorený spodný vozík
Robustný otvorený vozík je ideálny na to, aby sa grilovacie náradie a koreniny nedostali na zem.

K Grilovacia sonda (senzor)
Tento vertikálny kus nehrdzavejúcej ocele meria vnútornú teplotu zariadenia. Nastavte teplotu na ovládacom paneli, potom sonda grilu načíta vnútornú teplotu jednotky a upraví ju na požadovanú cieľovú teplotu.

L Plameňový gril™ Hlavná doska
Opečte a grilujte podľa chuti na priamom ohni nad spaľovacou komorou. Vyznačte si do mäsa tmavé čiary ako vo vašom obľúbenom steakhouse.

M Plameňový gril™ Posuvná doska
Nepriame teplo alebo konvekčné varenie je možné, keď posuvná platňa zakrýva štrbiny hlavnej platne. Doprajte veľkým kusom mäsa alebo jemným jedlám viac chuti pomocou nepriameho tepla.

N Odnímateľná spaľovacia komora
Ľahkým uvoľnením spony vyberte spaľovaciu komoru, vysypte popol a vráťte ho do pôvodnej polohy. Udržujte západku spony bezpečne zapnutú, aby ste predišli strate tepla počas používania.

OBLASŤ VARENIA

PB1250CS

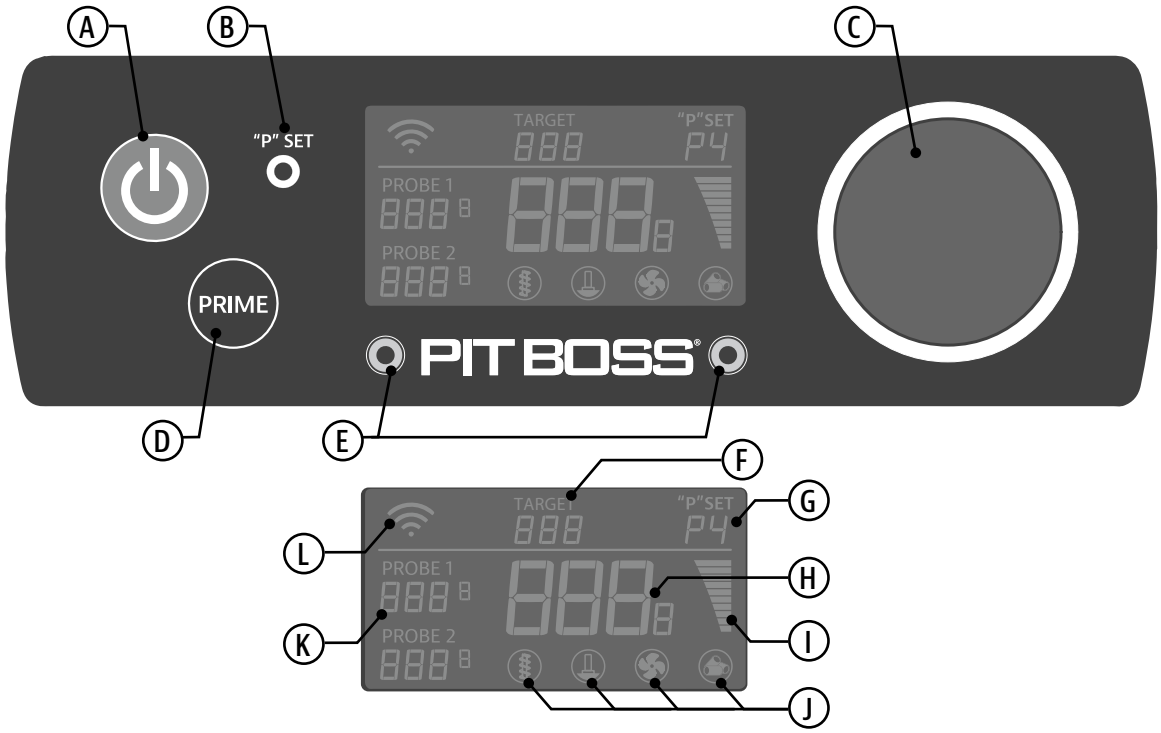
I	3 487 CM²/ 540,4 IN²
II	2 800 CM²/ 434,1 IN²
III	2 200 CM²/ 341,0 IN²
IV	8 487 CM²/ 1 315,5 IN²

PB1600CS

I	4 183 CM²/ 648,4 IN²
II	3 360 CM²/ 520,8 IN²
III	2 640 CM²/ 409,2 IN²
IV	10 183 CM²/ 1 578,4 IN²

SK

RIADIACA DOSKA



SK

A Tlačidlo napájania
Jedným stlačením zapnite. Stlačte a podržte tri sekundy pre vypnutie. Tlačidlo bude svietiť namodro, ak je zariadenie pripojené k zdroju napájania.

B Tlačidlo nastavenia „P“
Toto tlačidlo použite, keď je ovládací gombík nastavený na najnižšiu teplotu. Nastavenie „P“ priamo ovláda frekvenciu cyklov šnekového podávania peliet do spaľovacej komory.

C Ovládací gombík
Zvýšte alebo znížte hodnotu teploty. Stlačením aktivujete zmenu hodnoty, otočením vyberiete hodnotu, a potom opätovným stlačením vyberiete/prijmete novú hodnotu.

D Tlačidlo prípravy šneku
Stlačením a podržaním aktivujete dodatočné podávanie peliet do spaľovacej komory.

E Pripojovacie porty pre mäsovú sondu
Zapojte adaptér mäsovej sondy do pripojovacieho portu. Na displeji sa zobrazí údaj pre príslušnú vybranú mäsovú sondu.

F CIEĽOVÁ teplota
Zobrazuje požadovanú cieľovú teplotu. Toto je teplota, ktorá sa volí otáčaním ovládacieho gombíka.

G Nastavenie cyklu „P“
Zobrazuje zvolenú frekvenciu cyklu „P“. Rýchlosť cyklu sa jednoducho volí stlačením tlačidla „P“, ktorým sa prepína od cyklu P0 po P7.

H SKUTOČNÁ teplota
Zobrazuje skutočnú teplotu zvnútra hlavného valca. Hodnotu odčítava sonda (senzor) grilu.

I Merač intenzity ohňa
Zobrazuje skutočnú intenzitu teploty ohňa v spaľovacej komore, ktorá sa mení z modrej na červenú. Farba sa zmení po nastavení požadovanej teploty varenia.

J Ikony operácií
Keď je komponent v prevádzke, ikona svieti neprerušovane. Keď ikona bliká, vyskytla sa chyba. Pomoc nájdete v časti Riešenie problémov.

K Údaje z mäsovej sondy
Zobrazuje teplotu pripojenej mäsovej sondy (alebo sond). Zobrazený údaj zodpovedá zvolenému pripojovaciemu portu.

L Ikona pripojenia
Označuje pripojenie k sieti Wi-Fi. Pri vyhľadávaní pripojenia bude ikona blikať. Po pripojení ikona zostane svietiť nepretržite.

MÁTE OTÁZKU?

Pozrite sa na niektoré časté otázky na online alebo na živý chat s oddelením starostlivosti o zákazníkov.

#12001

OPERÁCIA

NASTAVENIE

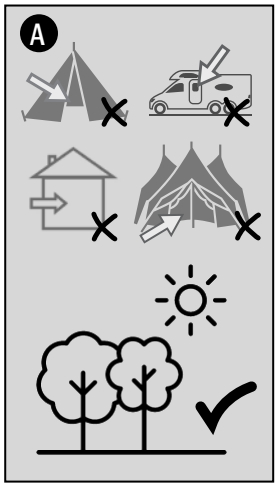
1. Pri všetkých vonkajších spotrebičoch zohrávajú veľkú úlohu vonkajšie poveternostné podmienky, ktoré ovplyvňujú výkon grilu a čas potrebný na prípravu dokonalých pokrmov. Tento spotrebič nesmie byť umiestnený pod horľavým stropom alebo previsom **(A)**. Gril udržiavajte na mieste, kde sa nenachádzajú horľavé materiály, benzín a iné horľavé výpary a kvapaliny.

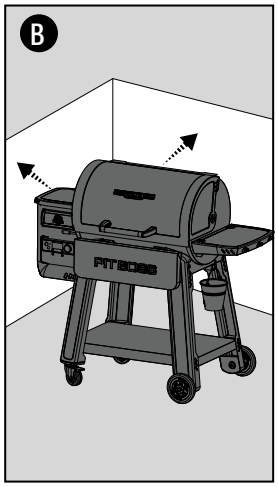
   Všetky zariadenia Pit Boss® by mali dodržiavať minimálnu vzdialenosť 914 mm (36 palcov) od horľavých konštrukcií a táto vzdialenosť sa musí dodržiavať počas prevádzky grilu. (B)

2. Súčasti sú umiestnené v celom prepravnom kartóne vrátane spodnej časti grilu. Po vybratí z ochrannej prepravnej škatule skontrolujte gril, diely a blistrové balenie s hardvérom. Pred montážou zlikvidujte všetky obalové materiály zvnútra aj zvonka grilu, potom si prezrite a skontrolujte všetky diely podľa návodu na montáž.

   Ak niektorá časť chýba alebo je poškodená, nepokúšajte sa ju zostaviť. Ohľadom náhradných dielov sa obráťte na svojho predajcu alebo na oddelenie starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Pit Boss®.

3. Zostavte jednotku podľa pokynov montážnej príručky.





PRIPOJENIE K APLIKÁCII

Aplikácia vám umožní ovládať a monitorovať teploty udiarne a mäsovej sondy z vášho mobilného zariadenia. Využite výhody, ktoré ponúka mobilné pripojenie Pit Boss®! Postupujte podľa týchto pokynov, ako pripojiť udiareň k aplikácii Pit Boss® pomocou zariadenia so systémom Android™ alebo iOS®:

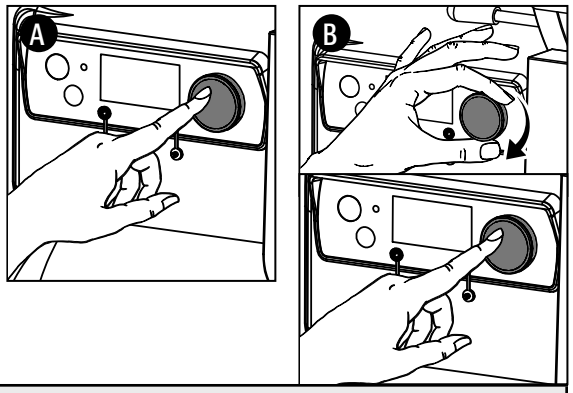
1. Stiahnite si aplikáciu Pit Boss®. Otvorte aplikáciu a povoľte nastavenie pripojenia Wi-Fi. Noví používatelia si budú musieť vytvoriť účet a prihlásiť sa podľa pokynov.
2. Ak sa nachádzate v dosahu Bluetooth® alebo Wi-Fi (9 m/30 stôp), aplikácia Pit Boss® automaticky rozpozná vašu udiareň. Vyberte si model udiarne. Ak na obrazovke nevidíte svoju udiareň, uistite sa, že zariadenie je pripojené k zdroju napájania a zapnuté.
3. V aplikácii pomenujte model svojej udiarne (napr. Moja udiareň) a v dolnej časti obrazovky vyberte možnosť „Pripojiť". Týmto sa uloží model vašej udiarne v ponuke zariadení.
4. V ponuke grilu vyhľadajte udiareň, ktorú ste práve pomenovali, a vyberte ovládacie prvky grilu v spodnej časti. Zobrazí sa ovládacia obrazovka vášho zariadenia.

SK

NASTAVENIE TEPLOTY

Grilovacia sonda meria vnútornú teplotu grilu. Po nastavení cieľovej teploty grilovacia sonda načíta skutočnú teplotu vo vnútri grilovacieho valca a upraví ju na požadovanú cieľovú teplotu. Ak chcete nastaviť požadovanú cieľovú teplotu grilu, postupujte podľa nasledovných krokov:

1. Stlačte ovládací gombík. Cieľová teplota bude blikať, aby signalizovala, že je aktívna. **(A)**
2. Otočením ovládacieho gombíka zmeňte cieľovú hodnotu teploty na požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú cieľovú teplotu,, uzamknite ju stlačením ovládacieho gombíka. **(B)**



POUŽÍVANIE MÄSOVÝCH SOND

Mäsová sonda meria vnútornú teplotu kúska mäsa. Zapojte adaptér mäsovej sondy do portu na pripojenie mäsovej sondy a uistite sa, že je úplne zasunutý do zásuvky. Budete cítiť a počuť, ako zacvakne na svoje miesto. Vložte mäsovú sondu z nehrdzavejúcej ocele do najhrubšej časti mäsa a vnútorná teplota sa zobrazí na displeji riadiacej dosky.

POZNÁMKA: Dbajte na to, aby sa mäsová sonda a jej káble nedostali do priameho kontaktu s plameňom alebo nadmerným teplom. Môže to viesť k poškodeniu mäsovej sondy. Keď sa nepoužíva, odpojte ju a odložte, aby bola mäsová sonda chránená a čistá.

PRÍPRAVA ŠNEKU

SK

Pri prvom použití grilu alebo vždy, keď vám dôjdu pelety v zásobníku, budete musieť naplniť šnekový dopravník. Ak nebude naplnený, gril sa pred zapálením peliet vypne a oheň sa nezapáli. Na naplnenie šneku postupujte podľa týchto krokov:

1. Otvorte veko zásobníka. Uistite sa, že v zásobníku nie sú žiadne cudzie predmety alebo že neblokujú šnekový systém podávania peliet.
2. Z vnútra grilu vyberte všetky varné komponenty. Nájdite spaľovaciu komoruv spodnej časti peletového grilu.
3. Zapojte napájací kábel do zdroja napájania.
4. Stlačením tlačidla napájania zapnite zariadenie. Týmto sa spustí štartovací cyklus.
    - Skontrolujte, či počujete otáčanie šneku. Položte ruku nad spaľovaciu komoru a budete cítiť pohyb vzduchu. NEVKLADAJTE ruky ani prsty do komory, mohlo by to spôsobiť zranenie.
    - Približne po minúte by ste mali cítiť horiaci zapaľovač a začať cítiť, ako sa vzduch nad komorou ohrieva. Hrot zapaľovača nežiari načerveno, ale extrémne sa zahreje a bude horieť. Nedotýkajte sa zapaľovača.
5. Keď skontrolujete, že všetky elektrické komponenty fungujú správne, gril vypnite.
6. Naplňte zásobník grilovacími peletami z prírodného tvrdého dreva.
7. Stlačením tlačidla napájania zapnite zariadenie. Týmto sa spustí štartovací cyklus.
8. Stlačte a podržte tlačidlo prípravy šneku, kým neuvidíte, ako pelety padajú zo šneku do spaľovacej komory. Teraz môžete tlačidlo prípravy šneku pustiť.
9. Teraz môžete gril vypnúť. Uistite sa, že gril zostane zapojený, kým sa nedokončí cyklus chladenia. Po vypnutí ventilátora gril dokončil cyklus vypnutia a môžete ho bezpečne odpojiť.
10. Znovu nainštalujte varné komponenty do hlavného valca.
11. Váš gril je teraz naplnený a pripravený na použitie. Ak gril používate prvýkrát, nechajte gril vypáliť.

PRVÉ POUŽITIE (BURN OFF)

Po naplnení šneku a pred prvým grilovaním je dôležité vykonať vypálenie grilu, aby sa gril vypálil a zbavil všetkých cudzích predmetov.

1. Pri zapnutí zariadenia postupujte podľa pokynov pre bežné používanie (nižšie).
2. Otočte ovládací gombík na akúkoľvek teplotu vyššiu ako 176 °C/350 °F (so zatvoreným vekom) na 30 až 40 minút.
3. Postupujte podľa pokynov na vypnutie a vypnite zariadenie alebo pokračujte v grilovaní pri požadovanej teplote.

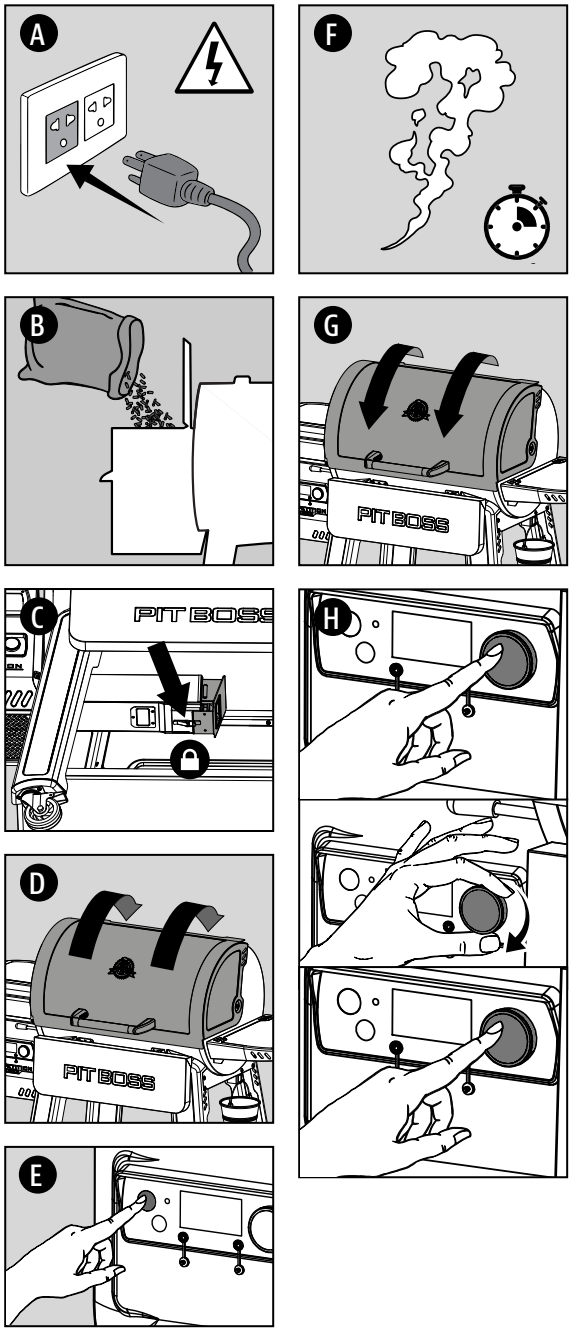
BEŽNÉ POUŽÍVANIE

Údenie a grilovanie môžu priniesť rôzne výsledky v závislosti od času a teploty. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zaznamenávajte si, čo ste varili, pri akej teplote, ako dlho ste varili a aké boli výsledky. Nabudúce upravte podľa svojej chuti. Keď sa zoznámite s grilom, je rozumné umiestniť vonkajší teplomer blízko miesta varenia. Cvičenie robí majstra.

Údaje o teplote na riadiacej doske sa nemusia presne zhodovať s teplomerom. Teplotu varenia ovplyvňujú tieto faktory: vonkajšia teplota okolia, sila a smer vetra, kvalita použitého peletového paliva, otvorený poklop grilu a množstvo pripravovaného jedla.

Pri pravidelnom používaní grilu postupujte podľa týchto pokynov:

1. Skontrolujte, či je šnek naplnený. Ak nie, naplňte ho.
2. Zapojte napájací kábel do uzemneného zdroja napájania. **(A)**
3. Otvorte veko zásobníka a skontrolujte hladinu peliet. V prípade potreby doplňte čisto prírodné pelety z tvrdého dreva na grilovanie. **(B)**
4. Skontrolujte západku spony na spodnej strane hlavného valca, aby ste sa uistili, že je upevnená (zaistená) a spaľovaciaj komora je uchytená. **(C)**
5. Otvorte veko grilu. **(D)**
6. Stlačením tlačidla napájania zapnite zariadenie **(E)**. Týmto sa aktivuje štartovací cyklus:
   - Šnekový systém podávania peliet sa začne otáčať a ventilátor bude privádzať vzduch do spaľovacej komory.
   - **Počas štartovacieho cyklu musí byť veko otvorené.**
   - Gril začne počas štartovacieho cyklu produkovať dym. **(F)**. Aby ste sa uistili, že štartovací cyklus sa začal správne, počúvajte praskot ohňa a sledujte, či sa tvorí teplo.
7. Keď sa hustý biely dym rozptýli, štartovací cyklus je dokončený. Zatvorte veko grilu. **(G)**
8. Stlačte ovládací gombík. Otočením ovládacieho gombíka zmeňte cieľovú hodnotu teploty na požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú cieľovú teplotu, uzamknite ju opätovným stlačením ovládacieho gombíka a začnite grilovať. **(H)**



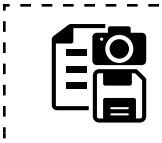
SK

VARENIE A TEPLÉ ÚDENIE

Údenie a grilovanie môžu priniesť rôzne výsledky v závislosti od času a teploty. Umenie teplého údenia znamená dlhší čas varenia, ale výsledkom je mäso obohatené o prirodzenú chuť tvrdého dreva (a vyhľadávaný dymový prstenec). Vyššie teploty varenia vedú ku kratšiemu času varenia, čím sa zachová menej dymovej chuti.

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, nechajte mäso po uvarení odpočívať. Vďaka tomu sa prirodzené šťavy dostanú späť do mäsových vlákien, čím sa dosiahne oveľa šťavnatejší a aromatickejší kus mäsa. Čas odpočinku môže byť len 3 minúty a až 60 minút v závislosti od veľkosti proteínu.

TYP MÄSA	TEPLOTA VARENIA	ODHADOVANÝ ČAS	CIEĽOVÁ TEPLOTA
HYDINOVÉ MÄSO			
Morčacie mäso (celé)	110°C / 225°F	30 – 35 min/lb	74 °C/165 °F
Kuracie mäso (celé)	190°C / 375°F	3 – 4 h	74 °C/165 °F
Paličky, prsia	190°C / 375°F	1 – 2 h	74 °C/165 °F
Vtáky drobnej zveri	190°C / 375°F	1 – 2 h	74 °C/165 °F
Kačica	135°C / 275°F	2 – 3 h	74 °C/165 °F
BRAVČOVÉ MÄSO			
Šunka (celá)	120°C / 250°F	15 – 20 min/lb	71 °C/160 °F
Pečené mäso	190°C / 375°F	3 – 4 h	74 °C/165 °F
Spodné rebrá	120°C / 250°F	4 h	88 °C/190 °F
Malé (chrbtové) rebierka	95°C / 200°F	3 – 4 h	88 °C/190 °F
Panenka	110°C / 225°F	1,5 h	82 °C/180 °F
Krkovička (plece)	110°C / 225°F	1,5 h/lb	90 – 98 °C/195 – 210 °F
HOVÄDZIE MÄSO			
Steak	120°C / 250°F	8 – 10 min	60 °C/140 °F
Panenka	110°C / 225°F	2 – 3 h	60 °C/140 °F
Pečené mäso	110°C / 225°F	3 – 4 h	63 °C/145 °F
Spodné rebrá	110°C / 225°F	3 – 4 h	79 °C/175 °F
Rebierka	120°C / 250°F	15 – 20 min/lb	57 °C/135 °F
Hovädzí hrudník	110°C / 225°F	1 h/lb	90 – 98 °C/195 – 210 °F
VOĽNE ŽIJÚCA ZVER			
Panenka	110°C / 225°F	1 – 2 h/lb	74 °C/165 °F
Pečené mäso	120°C / 250°F	1 – 2 h/lb	74 °C/165 °F
MORSKÉ PLODY			
Rybie filé	110°C / 225°F	30 – 45 min	63 °C/145 °F
Losos (celý)	95°C / 200°F	2 – 3 h	63 °C/145 °F
Homár	95°C / 200°F	2 – 3 h	63 °C/145 °F



Snímka tohto grafu na porovnanie. Na stránke nám môžete neskôr poďakovať!

SK

ÚDENIE PRI NÍZKYCH TEPLOTÁCH

Otočením ovládacieho gombíka na najnižšiu teplotu (82 °C/180 °F) a použitím nastavenej hodnoty „P“ môže používateľ priamo ovládať frekvenciu cyklu peliet, ktoré zásobujú spaľovaciu komoru. Ovládaním nastavenej hodnoty „P“ môže používateľ pri nízkej teplote varenia dodať jedlám viac údenej chuti. Je to tiež užitočné pri varení pri nízkych teplotách, keď je zariadenie silne ovplyvnené vonkajším počasím. Keďže podmienky prostredia môžu ovplyvniť vnútornú teplotu grilu, môže dochádzať k väčším výkyvom v údajoch o teplote, ale naučiť sa používať hodnotu nastavenia „P“ na základe vašej geografickej polohy je veľmi výhodné.

DÔLEŽITÉ: Nestláčajte tlačidlo nastavenia „P“ príliš silno, pretože by to mohlo spôsobiť poškodenie. Stačí len ľahké zatlačenie.

Predvolená hodnota nastavenia P je P-4. Pri tomto nastavení, ako napríklad pri štartovacom cykle, bude gril podávať pelety po dobu 18 sekúnd, a potom sa na 115 sekúnd zastaví. Vo väčšine prípadov budete chcieť ponechať nastavenie P na predvolenej hodnote.

Riaďte sa tabuľkou nastavení P nižšie:

RÝCHLOSŤ CYKLU ŠNEKU (SEKUNDY)

NASTAVENÁ HODNOTA „P“	PODÁVANIE PELIET	ČAS POZASTAVENIA	VONKAJŠIA TEPLOTA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	spustenie/predvolené
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Zvýšením nastavenia P na P-5, P-6 alebo P-7 sa predĺži čas prestávky medzi jednotlivými podaniami peliet do spaľovacej komory. Vyššie nastavenie P sa používa v teplejších alebo horúcich prostrediach, kde je potrebné údiť teplým údením, ale vonkajšia teplota okolia by zvýšila teplotu varenia vo vnútri grilu.

Poznámka: Pozorne sledujte spaľovaciu komoru, pretože príliš vysoké alebo príliš rýchle zvýšenie nastavenia P môže spôsobiť úplné vyhasnutie ohňa.

Znížením nastavenia P na P-3, P-2, P-1 alebo P-0 sa skráti čas prestávky medzi jednotlivými podaniami peliet do spaľovacej komory. Nižšie nastavenie P sa používa na kompenzáciu nižších teplôt, kde okolitá vonkajšia teplota zníži alebo oslabí intenzitu tepla produkovaného vo vnútri grilu. Zníženie nastavenia P môže tiež minimalizovať teplotné výkyvy v rôznych vonkajších poveternostných podmienkach.

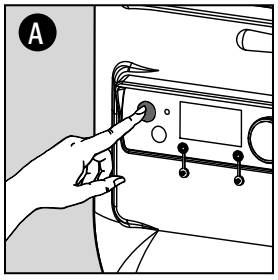
SK

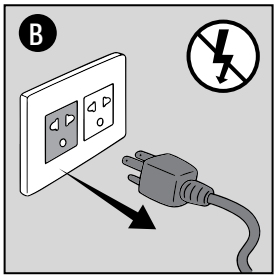
VYPNUTIE

Pre bezpečné vypnutie grilu postupujte podľa týchto pokynov:

1. Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie vypli. **(A)**
   - Gril spustí automatický cyklus chladenia. Šnekový systém prestane podávať palivo, plameň zhasne a ventilátor bude pokračovať v prevádzke, kým sa nedokončí cyklus ochladzovania.
2. Po dokončení cyklu vypnutia (ventilátor sa vypne) odpojte napájací kábel. **(B)**

   DÔLEŽITÉ: Vždy vypnite spotrebič a nechajte spustiť cyklus vypnutia. Spotrebič odpojte zo siete až po dokončení cyklu vypnutia a/alebo pred čistením. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť poškodenie, vážne zranenie, požiar, úraz elektrickým prúdom alebo smrť.





VIAC FUNKCIÍ

Prepínanie jednotiek teploty

1. Stlačte a podržte tlačidlo nastavenia „P“ na dve sekundy a jednotka teploty sa zmení zo stupňov Celzia (ºC) na Fahrenheita (ºF).
2. Opakujte pre prepnutie späť na stupne Celzia (ºC).

Tipy na používanie mäsovej sondy

Mäsová sonda meria vnútornú teplotu mäsa na grile, podobne ako vo rúre v domácnosti. Viac mäsových sond znamená viac nameraných hodnôt.

- Mäsovú sondu vložte do najhrubšej časti mäsa.
- Keď sa nepoužíva, odpojte ju od pripájacieho portu mäsovej sondy a odložte, aby bola chránená a čistá.

Príprava šneku pre rýchle obnovenie tepla

Pomocou tlačidla prípravy šneku aktivujete dodatočné dávkovanie peliet do spaľovacej komory.

- Toto sa dá použiť na pridanie ďalšieho paliva do ohňa pred otvorením veka suda, čo vedie k rýchlemu obnoveniu tepla.
- Používajte pri pomalom údení na zvýšenie intenzity čistej dymovej chuti. Dodatočná dávka peliet dodá poriadnu dávku údenej chuti.



MÁTE OTÁZKU?

Pozrite sa na niektoré časté otázky na online alebo na živý chat s oddelením starostlivosti o zákazníkov.

#12001



SK

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Každá jednotka Pit Boss® vám poskytne mnoho rokov chutnej prevádzky s minimálnym čistením. Pri servise grilu postupujte podľa týchto tipov:

Interiér grilu

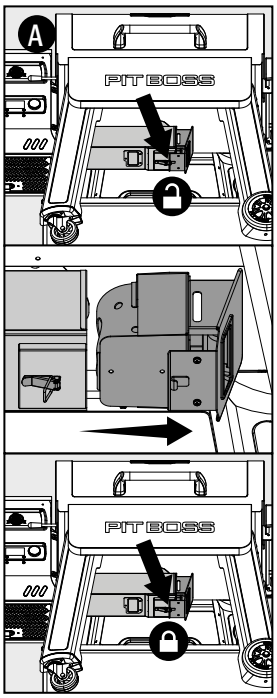
- V spodnej časti grilovacej rúry sa nachádza otvor na čistenie popola, ktorý vám umožňuje jednoduchý prístup k vybraniu a vyčisteniu spaľovacej komory. Na vyprázdnenie uvoľnite západku na háku popolníka. Držte rukoväť a posuňte popolník smerom od pracky, a potom ho potiahnite nadol, aby ste ho odstránili. Po vyprázdnení vráťte popolník späť na miesto tak, že ho zdvihnete späť do spodnej časti grilovacieho valca a potom ho zasuniete smerom k pracke. Upevnite háčik na popolník pomocou spony. **(A)**

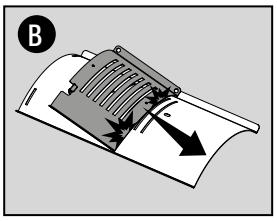
  VÝSTRAHA: Túto funkciu je možné ovládať iba vtedy, keď je gril vychladnutý.

- Na odstránenie akýchkoľvek zvyškov jedla alebo usadenín z grilovacích roštov použite čistiacu kefku na gril. Najlepšie je to urobiť, kým sú ešte teplé po predchádzajúcom varení.

- Požiare spôsobuje príliš veľa spadnutého tuku na grilovacie komponenty. Na zoškrabanie hlavnej platne použite posuvnú platňu plameňového grilu a naopak. **(B)**. Odstráňte nečistoty z vnútra valca pomocou mokro-suchého vysávača. Pre extra dôkladné čistenie použite Čistiaci a odmasťovací prostriedok Pit Boss® na vnútorné a vonkajšie časti grilu.

  DÔLEŽITÉ: Pre vysokú teplotu nezakrývajte komponenty plameňového grilu hliníkovou fóliou.



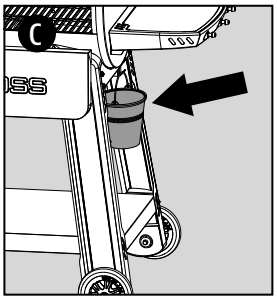


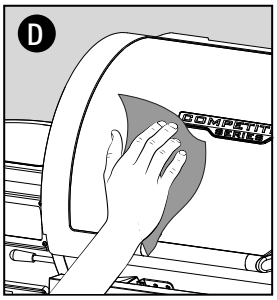
Exteriér grilu

- Pravidelne kontrolujte nádobu na tuk a v prípade potreby ju vyčistite. Majte na pamäti spôsob, akým varíte. **(C)**

- Gril utrite po každom použití **(D)**. Na odstránenie mastnoty použite teplú mydlovú vodu. Na vonkajšie povrchy grilu nepoužívajte čistič rúr, abrazívne čistiace prostriedky ani abrazívne čistiace podložky. Všetky natreté povrchy nie sú kryté zárukou, ale sú súčasťou všeobecnej údržby a ošetrovania. V prípade škrabancov na nátere, opotrebovania alebo odlupovania povrchovej úpravy je možné všetky natreté povrchy opraviť žiaruvzdornou farbou na gril.

- Kryt na gril predstavuje najlepšiu ochranu pred poveternostnými vplyvmi a vonkajšími znečisteniami. Keď sa zariadenie nepoužíva alebo sa dlhodobo skladuje, uchovávajte ho kryté v garáži alebo prístrešku.





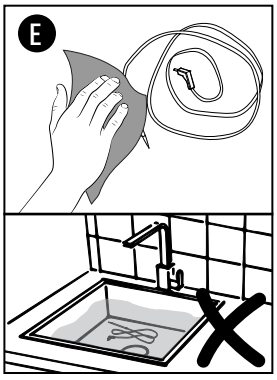
SK

Sondy

- Mäsovú sondu po každom použití utrite. Nepoužívanú mäsovú sondu zrolujte do veľkej, voľnej slučky. Zalomenia alebo prehyby v kábloch sondy môžu spôsobiť poškodenie. Nevkladajte do umývačky riadu ani neponárajte do vody. Poškodenie vnútorných káblov vodou spôsobí skrat mäsovej sondy, čo povedie k nesprávne nameraným hodnotám. **(E)**

- Skontrolujte a očistite sondu (senzor) a kryt grilu, ktoré sa nachádzajú vo vnútri hlavnej časti grilu na ľavej bočnej stene, od tuku alebo nečistôt. **(F)**

- Ak je sonda poškodená, mala by sa vymeniť.



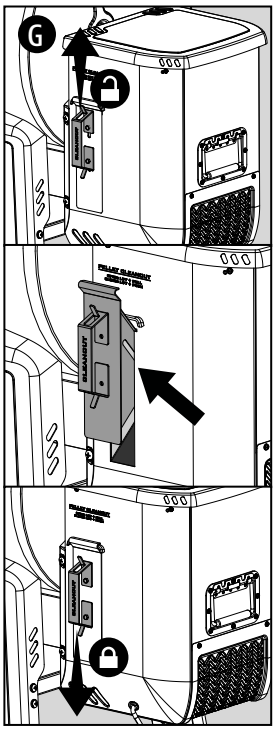


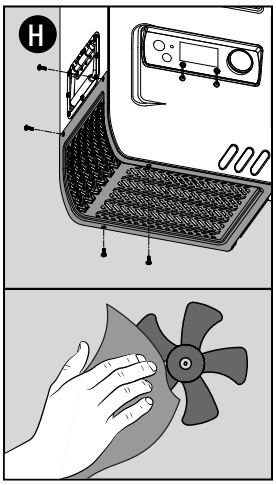
Montáž zásobníka

- Zásobník obsahuje funkciu čistenia peliet, ktorá umožňuje jednoduché čistenie a možnosť meniť arómu drevených peliet. Na vyprázdnenie nájdite dvierka na čistenie peliet a kľučku dvierok na zadnej strane zásobníka. Pre odomknutie zdvihnite kľučku dverí. Umiestnite čisté, prázdne vedro pod čistiace dvierka a potiahnite kľučku dvierok, aby ste otvorili prístupový panel k výsypnému žľabu, čím umožníte vyprázdnenie peliet zo zásobníka. Keď sú prázdne, znova zdvihnite kľučku dvierok, aby ste ich odomkli. Zatlačte prístupovú dosku výsypného žľabu späť na miesto. Zatlačte kľučku dverí nadol, aby ste ich zamkli. **(G)**

  POZNÁMKA: Na odstránenie prebytočných peliet, pilín a nečistôt cez sito násypky použite dlhú kefu alebo priemyselný vysávač.

- Ak sa gril nebude dlhší čas používať, odporúča sa vyprázdniť šnekový podávací systém a odstrániť všetky pelety. Dá sa to dosiahnuť jednoduchým spustením grilu s prázdnym zásobníkom, kým sa všetky pelety nevyprázdnia zo šneku.
- Skontrolujte a vyčistite všetky nečistoty z nasávacieho otvoru ventilátora, ktorý sa nachádza na spodnej strane zásobníka. Po odstránení prístupového panela opatrne utrite všetok nahromadený tuk priamo na lopatkách ventilátora. Na odstránenie sadzí a tuku použite teplú mydlovú vodu. Tým sa zabezpečí, že prúdenie vzduchu do podávacieho systému je čisté a dostatočné. **(H)**





POMOCNÝ HÁROK NA STAROSTLIVOSŤ O GRIL

POLOŽKA	FREKVENCIA ČISTENIA	SPÔSOB ČISTENIA
Spodná časť hlavného grilu	Každé 5-6 grilovacie sedenia	Vyberanie, mokré/suché vysávanie prebytočných nečistôt
Spaľovacia komora	Každé 2-3 grilovacie sedenia	Vyberanie, mokré/suché vysávanie prebytočných nečistôt
Rošty na varenie	Po každom grilovaní	Spálenie zvyškov, mosadzná drôtená kefa
Plameňový gril™	Každé 5-6 grilovacie sedenia	Ooškrabte hlavnú dosku pomocou škrabky, neumývajte vodou
Police	Po každom grilovaní	Handrička a mydlová voda
Nádoba na tuk	Po každom grilovaní	Handrička a mydlová voda
Šnekový systém podávania peliet	Keď je vrecko na pelety prázdne	Nechajte šnek vytlačiť piliny a nechajte zásobník prázdny
Elektrické komponenty zásobníka	Raz ročne	Utrite prach z vnútra, utrite lopatky ventilátora mydlovou vodou
Nasávací otvor ventilátora	Každé 5-6 grilovacie sedenia	Prach, handrička a mydlová voda
Grilovací senzor (sonda) a kryt	Každé 2-3 grilovacie sedenia	Handrička a mydlová voda

Snímka tohto grafu na porovnanie.

SK

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Správne čistenie, údržba a používanie čistého, suchého a kvalitného paliva zabráni bežným prevádzkovým problémom. Ak váš gril Pit Boss® funguje zle alebo menej často, môžu vám pomôcť nasledujúce tipy na riešenie problémov.

VÝSTRAHA: Pred otvorením grilu na účely kontroly, údržby, čistenia alebo servisu vždy odpojte elektrický kábel. Uistite sa, že gril úplne vychladol, aby ste predišli zraneniu.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Na riadiacej doske nesvietia kontrolky napájania	Nie je pripojené k zdroju napájania	Uistite sa, že zariadenie jezapojené do funkčného zdroja napájania. Zabezpečte minimálny prúd 10 ampérov. Uistite sa, že všetky káblové spoje sú pevne pripojené a suché.
	Vyhodená poistka na riadiacej doske	Odstráňte prístupový panel. Stlačte plastové úchytky, ktoré držia riadiacu dosku na mieste, a opatrne potiahnite ovládač dovnútra zásobníka, aby ste uvoľnili riadiacu dosku. Skontrolujte poistku, či nie je prerušený kábel alebo či nesčernel. Ak áno, poistku je potrebné vymeniť manuálne.
	Chybná riadiaca doska	Riadiacu dosku je potrebné vymeniť. Pre náhradný diel kontaktujte zákaznícku podporu.
Oheň v spaľovacej komore sa nezapaľuje	Šnek nie je naplnený	Pred prvým použitím zariadenia alebo kedykoľvek po úplnom vyprázdnení zásobníka je potrebné naplniť šnekový dopravník peletami, aby sa jeho trubica mohla naplniť. Ak nie je naplnený, zapaľovač sa vypne skôr, ako sa pelety dostanú do spaľovacej komory. Dodržujte postup plnenia šneku.
Gril nedosahuje alebo neudržiava stabilnú teplotu	Nedostatočné prúdenie vzduchu cez spaľovaciu komoru	Skontrolujte spaľovaciu komoru, či sa v nej nenahromadil popol alebo či nie je upchatá. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu v prípade hromadenia popola. Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne a že prívod vzduchu nie je zablokovaný. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Skontrolujte, či motor šneku funguje správne, a uistite sa, že trubica šneku nie je upchatá. Po dokončení všetkých vyššie uvedených krokov zapnite gril a počkajte 10 minút. Skontrolujte, či je plameň jasný a intenzívny.
	Popolník nie je správne nainštalovaný	Skontrolujte vnútro grilovacieho valca, či je odnímateľná nádoba na popol spod grilovacieho valca dobre utesnená. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu týkajúce sa nahromadenia popola, správneho upevnenia západky spony a správnej inštalácie. V prípade poškodenia kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
	Nedostatok paliva, nízka kvalita paliva, upchatie v podávacom systéme	Skontrolujte, či je v zásobníku dostatočná hladina paliva, a ak nie, doplňte ho. Ak je kvalita peliet z tvrdého dreva nízka alebo sú pelety príliš dlhé, môže to spôsobiť upchatie podávacieho systému. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu.
	Grilovacia sonda (senzor)	Skontrolujte stav grilovacej sondy (senzora). V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. V prípade poškodenia kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
Teplota grilu pri nízkej teplote je stále príliš vysoká	Nastavenie „P" je príliš nízke	Stlačte tlačidlo nastavenia „P" a zvýšte jeho nastavenie.
Skutočná teplota sa neupraví	Znečistená grilovacia sonda	Skontrolujte stav grilovacej sondy. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Gril produkuje nadmerné množstvo dymu alebo sfarbený dym, jedlo je sfarbené od dymu	Nahromadený mazací tuk	Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
	Kvalita peliet z tvrdého dreva	Odstráňte vlhké pelety z tvrdého dreva zo zásobníka. Pri čistení dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Vymeňte za suché pelety z tvrdého dreva.
	Spaľovacia komora je upchatá	Vyčistite spaľovaciu komoru od vlhkých peliet z tvrdého dreva. Dodržujte postup plnenia šneku.
	Nedostatočný prívod vzduchu do ventilátora	Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že je čistý, funguje správne a prívod vzduchu nie je zablokovaný. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.

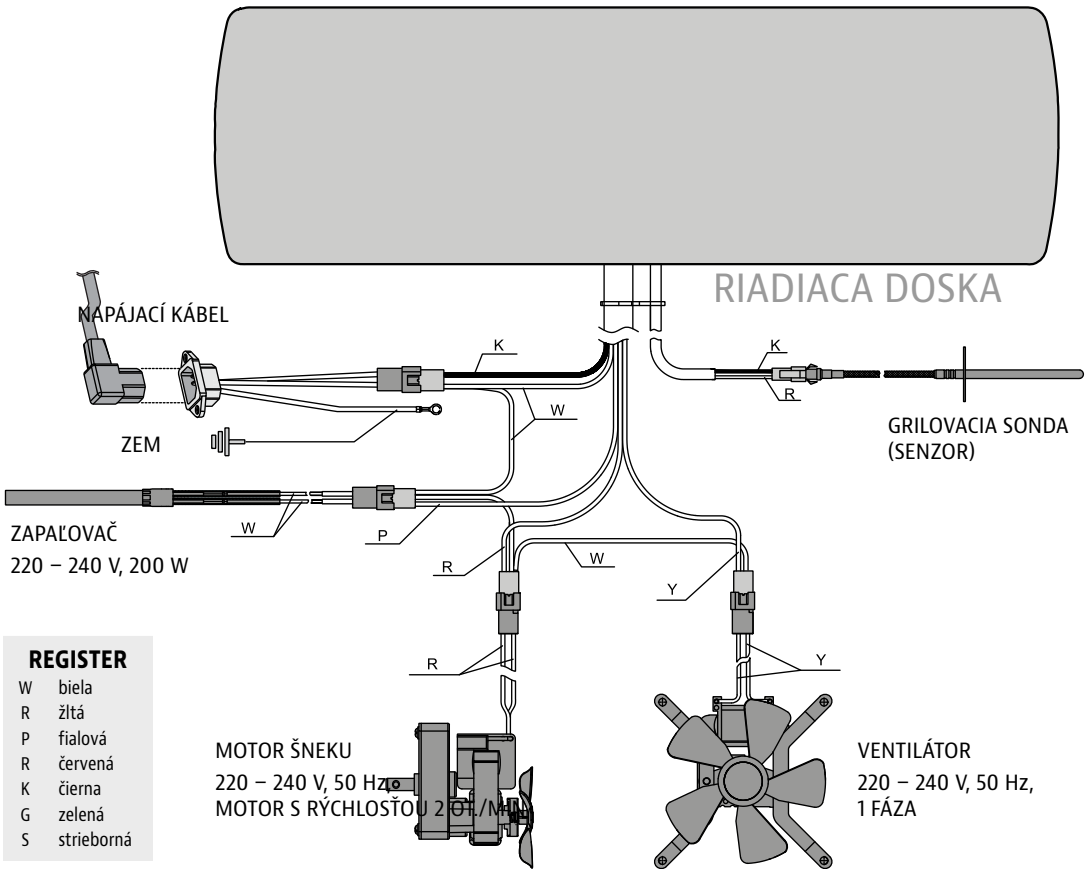
SK

Časté vzplanutia plameňa	Teplota varenia	Skúste variť pri nižšej teplote. Tuk má bod vzplanutia. Pri varení veľmi mastných jedál udržiavajte teplotu pod 176 °C/350 °F.
	Hromadenie mastnoty navarných komponentoch	Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Kód chyby „ErH"	Zariadenie sa prehrialo, pravdepodobne v dôsledku požiaru tuku alebo nadmerného množstva paliva.	Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie vypli, a nechajte gril vychladnúť. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Po údržbe odstráňte pelety a skontrolujte umiestnenie všetkých komponentov. Po vychladnutí stlačte tlačidlo napájania, aby ste zariadenie zapli, a potom vyberte požadovanú teplotu. Ak sa chybový kód stále zobrazuje, kontaktujte zákaznícku podporu.
Chybový kód „ErP"	Kábel sondy grilu sa nepripája.	Odstráňte prístupový panel a skontrolujte, či nie sú poškodené káble grilovacej sondy. Odpojte a znova pripojte konektory grilovacej sondy k riadiacej doske.
	Grilovacia sonda je poškodená	Grilovaciu sondu je potrebné vymeniť. Pre výmenu kontaktujte zákaznícku podporu.
Kód chyby „ErL"	Gril nedokáže spustiť štartovací cyklus.	Skontrolujte správne umiestnenie varných komponentov. Skontrolujte, či je v zásobníku dostatok paliva alebo či nie je v podávacom systéme prekážka. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu. Skontrolujte grilovaciu sondu (senzor), aby ste sa uistili, že skutočná teplota je správna a presná. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Skontrolujte polohu zapaľovača a či sa správne zahrieva. Pri extrémne nízkych teplotách môže byť potrebné gril zapáliť znova. Vypnite gril, počkajte, a potom ho znova zapnite. Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Kód chyby „NoP"	Zlé pripojenie na pripojovacom porte	Odpojte mäsovú sondu od pripojovacieho portu na riadiacej doske a znova ju pripojte. Uistite sa, že adaptér mäsovej sondy je pevne pripojený. Skontrolujte, či koniec adaptéra nie je poškodený. Ak stále nefunguje, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
	Mäsová sonda je poškodená	Skontrolujte, či káble mäsovej sondy nie sú poškodené. Ak sú poškodené, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
	Chybná riadiaca doska	Riadiacu dosku je potrebné vymeniť. Pre náhradný diel kontaktujte zákaznícku podporu.
Kód chyby „Err" s blikajúcou ikonou šneku	Motor šneku je zaseknutý, nepripája sa	Vyberte varné komponenty z hlavného valca. Zapnite zariadenie a skontrolujte šnekový systém podávania peliet. Vizuálne skontrolujte, či šnek vhadzuje pelety do spaľovacej komory. Odpojte a znova pripojte konektor motora šneku k riadiacej doske. Ak nefunguje správne, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o pomoc alebo náhradný diel.
Kód chyby „Err" s blikajúcou ikonou zapaľovača	Zapaľovač nefunguje správne, nepripája sa	Vyberte varné komponenty z hlavného valca. Zapnite zariadenie a skontrolujte zapaľovač. Vizuálne skontrolujte, či zapaľovač funguje tým, že umiestnite ruku nad spaľovaciu komoru a pocítite teplo. Vizuálne skontrolujte, či je zapaľovač zarovnaný s otvorom v spaľovacej komore a otvorte ho, aby ste zapálili pelety. Odpojte a znova pripojte konektor zapaľovača k riadiacej doske. Ak nefunguje správne, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o pomoc alebo náhradný diel.
	Porucha zapaľovača	Zapaľovač je potrebné vymeniť. Pre náhradný diel kontaktujte zákaznícku podporu.
Kód chyby „Err" s blikajúcou ikonou ventilátora	Ventilátor nefunguje správne, nepripája sa	Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne a že prívod vzduchu nie je zablokovaný. Odstráňte prístupový panel (pozri schému elektrického zapojenia) a skontrolujte, či nie sú poškodené káble ventilátora. Odpojte a znova pripojte konektor ventilátora k riadiacej doske. Ak sú lopatky ventilátora znečistené, dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Kód chyby „Err" s blikajúcou ikonou peliet	Nedostatok paliva, nízka kvalita paliva, gril nezostane horieť	Skontrolujte, či je v zásobníku dostatočná hladina paliva, a ak nie, doplňte ho. Ak je kvalita peliet z tvrdého dreva nízka alebo sú pelety príliš dlhé, môže to spôsobiť upchatie podávacieho systému. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu.

SK

SCHÉMA ZAPOJENIA	
NAPÁJACÍ ZDROJ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
MENOVITÝ VÝKON	250 W
MENOVITÁ SPOTREBA PALIVA	1,12 KG/H/ 2,48 LB/H

POZNÁMKA: Elektrické komponenty, ktoré prešli testovaním bezpečnosti výrobkov a certifikačnými službami, spĺňajú toleranciu testovania ± 5 – 10 percent.



REGISTER

W	biela
R	žltá
P	fialová
R	červená
K	čierna
G	zelená
S	strieborná

POTREBUJETE POMOC?

Živý chat so zákazníckou podporou pre technické a servisné otázky.

#12001

SK

NÁHRADNÉ DIELY

Kontaktujte svojho miestneho predajcu alebo nás navštívte online pre kompletný katalóg dielov.

ZÁRUKA

OBCHODNÉ PODMIENKY

Na grily Pit Boss® („Pit Boss®"), vyrábané spoločnosťou Dansons US, LLC., sa vzťahuje 5-ročná záruka na chyby a spracovanie všetkých dielov a 5-ročná záruka na elektrické komponenty tohto produktu. Spoločnosť Dansons US, LLC., zaručuje, že všetky diely sú bez vád materiálu a spracovania, pri bežnom používaní a podmienkach, po dobu používania a vlastníctva pôvodným kupujúcim.

Na tento výrobok sa nevzťahuje žiadna iná alebo dodatočná záruka.
Táto záruka sa neuplatňuje:

- ak nemôžete predložiť doklad o kúpe alebo po uplynutí záruky.
- na poškodenia alebo vady spôsobené opotrebovaním, ako sú škrabance, preliačiny, ryhy, triesky alebo drobné kozmetické praskliny. Tieto estetické zmeny výrobku nemajú vplyv na jeho výkon.
- ak váš výrobok nebol nainštalovaný, prevádzkovaný, čistený a udržiavaný v prísnom súlade s priloženou príručkou k výrobku. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie alebo rozbitie spôsobené nesprávnym používaním, nesprávnou manipuláciou alebo vlastnými úpravami.
- na hrdzu alebo oxidáciu, pokiaľ nedôjde k porušeniu štrukturálnej integrity súčasti grilu. Aj pri použití materiálov, ktoré odolávajú korózii, môžu byť ochranné nátery ohrozené rôznymi látkami a podmienkami, ktoré výrobca nemôže ovplyvniť. Vysoké teploty, nadmerná vlhkosť, chlór, priemyselné výpary, hnojivá, pesticídy na trávniky a soľ sú niektoré z látok, ktoré môžu ovplyvniť kovové povlaky.
- na poškodenia alebo chyby, ku ktorým došlo pri komerčnom používaní, prenájme alebo akomkoľvek používaní, na ktoré výrobok nie je určený.
- na škody alebo chyby presahujúce cenu výrobku.
- na poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravou výrobku neautorizovaným predajcom spoločnosti Pit Boss®.

Počas trvania záruky sa spoločnosť Dansons US, LLC., zaväzuje poskytnúť náhradné diely za chybné a/alebo nefunkčné komponenty a nebude účtovať poplatky za opravu alebo výmenu vrátených dielov s vopred zaplatenou dopravou, ak sa po preskúmaní ukáže, že diel(y) je(sú) chybný(é).

Spoločnosť Dansons US, LLC., nepreberá právnu ani inú zodpovednosť za náhodné alebo následné škody na majetku alebo osobách, ktoré vznikli v dôsledku používania tohto výrobku počas záručnej doby alebo po jej uplynutí. Všetky záruky výrobcu sú uvedené v tomto dokumente a voči výrobcovi nemožno uplatniť žiadne nároky na základe žiadnej záruky alebo vyhlásenia. Niektoré štáty nepovoľujú vylúčenie alebo obmedzenie náhodných alebo následných škôd alebo obmedzenie predpokladaných záruk, takže obmedzenia alebo vylúčenia uvedené v tejto obmedzenej záruke sa na vás nemusia vzťahovať. Táto obmedzená záruka vám poskytuje špecifické zákonné práva a môžete mať aj ďalšie práva, ktoré sa v jednotlivých štátoch líšia.

SK

REGISTRÁCIA GRILU

Zaregistrujte svoj výrobok za menej ako minútu a získajte rýchly a jednoduchý prístup k pôsobivej zbierke poznatkov o varení.

Vaša registrácia (doklad o kúpe) vám zabezpečí najlepší záručný servis vášho výrobku. V prípade, že sa vyskytnú obavy o bezpečnosť, je to náš rýchly spôsob, ako vás informovať.

MODEL	**PB1250CS/PB1600CS**
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DÁTUM NÁKUPU	
ZAKÚPENÉ OD (AUTORIZOVANÝ PREDAJCA)	



STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKOV

Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy týkajúce sa vášho produktu, náš ochotný tím starostlivosti o zákazníkov vám ochotne pomôže. Pred kontaktovaním oddelenia starostlivosti o zákazníkov si pripravte svoje registračné údaje.


TELEFÓN


ŽIVÝ CHAT


APLIKÁCIA

SK



MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

MIKILVÆGT, LESTU VANDLEGA, GEYMA TIL FRAMTÍÐAR TILVÍSUNAR.
HANDBÓK VERÐUR AÐ LESA ÁÐUR EN ÞÚ NOTAR!

HELSTU ORSAKIR ELDSVOÐA Á HEIMILISTÆKJUM ERU AFLEIÐING LÉLEGS VIÐHALDS OG BILUNAR Á AÐ VIÐHALDA NAUÐSYNLEGRI ÚTHREINSUN FRÁ BRENNANLEGUM EFNUM. ÞAÐ ER AF MJÖG MIKILVÆGT AÐ ÞESSI VARA SÉ AÐEINS NOTUÐ Í SAMRÆMI VIÐ EFTIRFARANDI LEIÐBEININGAR.

VIÐVÖRUN: Vinsamlegast lesið alla handbókina áður en þetta rafmagnstæki sem brennir köggla er sett upp og notað. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til eignatjóns, líkamstjóns eða jafnvel dauða. Hafðu samband við byggingarfulltrúa eða slökkviliðsmenn á þínu svæði varðandi takmarkanir og kröfur um skoðun uppsetningar á þínu svæði. GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR

ÖRYGGISSKRÁ

CE

SAMRÆMIST EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

HÆTTUR OG VIÐVARANIR

Þú verður að hafa samband við húsfélag á þínu svæði, byggingar- eða slökkviliðsmenn eða lögsöguyfirvöld til að fá nauðsynleg leyfi, heimildir eða upplýsingar um takmarkanir á uppsetningu, svo sem uppsetningu grills á eldfimum fleti, skoðunarkröfur eða jafnvel notkunarmöguleika á þínu svæði.

1. Lágmarksfjarlægð er 914 mm (36 tommur) frá eldfimum byggingum að hliðum grillsins og 914 mm (36 tommur) frá bakhlið grillsins að eldfimum byggingum. Ekki setja tæki á eldfimt gólf eða gólf sem eru varin með eldfimum yfirborðum nema rétt leyfi og heimildir fái af yfirvöldum sem hafa lögsögu. Notið ekki þetta tæki innandyra, í lokuðu eða óloftræstu rými, inni í heimilum, ökutækjum, tjöldum eða bílskúrum. Þetta harðviðarkögglatæki má ekki setja undir eldfimt loft eða yfirbyggingu. Geymið grillið á hreinum stað þar sem engin eldfim efni, bensín og önnur eldfim efni eru til staðar, svo sem gufur og vökvar.

   VIÐVÖRUN: Verið meðvituð um eldfimt byggingarefni, haldið eldinum gangandi til að forðast ofmikil kyndingu. Ef eldur kviknar í fitu skal slökkva á grillinu og láta lokið vera lokað þar til eldurinn er slokknaður. Taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Ekki hella vatni á tækið. Reynið ekki að kæfa eldinn. Það er mikilvægt að hafa á staðnum slökkvitæki, sem er samþykkt af öllum flokkum (flokki ABC), Ef óstjórnlegur eldur kemur upp skal hringja í slökkviliðið.

2. Haldið rafmagnssnúrunum og eldsneytinu frá heitum fleti. Ekki nota grillið í rigningu eða nálægt vatnsbólum. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, þjónustuaðili hans eða sambærilegur hæfur aðili að skipta henni út til að koma í veg fyrir hættu.

3. Eftir um tíma geymslu, eða notkunarleysi, skal athuga hvort brennslupotturinn sé stíflaður, trektinn hvort aðskotahlutir séu til staðar og hvort loft sé stíflað í kringum viftuinntakið eða reykháfinn. Hreinsið fyrir notkun. Regluleg umönnun og viðhald er nauðsynleg til að lengja líftíma einingarinnar þinnar. **Ef grillið er geymt utandyra á rigningartímanum eða þegar raki er mikill skal gæta þess að vatn komist ekki í ílátið.** Þegar harðviðarkúlur eru blautar eða í miklum raka þenjast þær út mikið, rotna og geta stíflað fóðurkerfið. Aftengdu alltaf rafmagnið áður en nokkur þjónusta eða viðhald er framkvæmt.

IS

MIKILVÆGT: Slökkvið alltaf á tækinu og leyfið slökkvunarferlinu að ganga í gang. Takið tækið aðeins úr sambandi þegar slökkvunarferlinu er lokið og/eða áður en það er þrifið. Ef þessari viðvörun er ekki fylgt getur það valdið skemmdum, alvarlegum meiðslum, eldsvoða, raflosti eða dauða.

VIÐVÖRUN: Ekki flytja grillið á meðan það er í notkun eða á meðan það er heitt. Gakktu úr skugga um að eldurinn sé alveg slökktur og að grillið sé alveg kalt viðkomu áður en þú færir það.

4. Mælt er með að nota hitaþolna grillhanska eða hanska þegar grillið er notað. Notið ekki fylgihluti sem ekki eru ætlaðir til notkunar með þessu tæki. Ekki setja grilllok eða neitt eldfimt í geymslurýmið undir grillinu. Fjarlægið potta og pönnur á meðan tækið er í gangi án eftirlits til að draga úr eldhættu.
5. Til að koma í veg fyrir að fingur, föt eða aðrir hlutir komist í snertingu við skrúfufóðrunarkerfið er tækið búið öryggisskjá úr málmi sem er festur að innan í trektinni. Þennan skjá má ekki fjarlægja nema þjónustuver eða viðurkenndur söluaðili hafi gefið fyrirmæli um það.

   VIÐVÖRUN: Þetta tæki er ekki mælt með fyrir börn, einstaklinga með skerta líkamlega, skynjunar- eða andlega getu, eða einstaklinga sem skortir reynslu og þekkingu, nema þau séu undir beinu eftirliti eða leiðbeiningum frá einstaklingi sem ber ábyrgð á öryggi þeirra.
6. Hlutar grillsins geta verið mjög heitir og alvarleg meiðsli geta hlotist af. Haldið ungum börnum og gæludýrum frá meðan á notkun stendur.
7. Ekki stækka kveikjugöt eða brennslupott. Ef þessari viðvörun er ekki fylgt getur það leitt til eldhættu og líkamstjóns og ógildir ábyrgðina.
8. Varan gæti haft hvassa brúnir eða odd. Snerting getur valdið meiðslum. Farið varlega.

FÖRGUN ÖSKU

Ösku skal setja í málmílát með þéttu loki. Lokaða öskuílátið skal setja á óeldfimt gólf eða á jörðina, langt frá öllu eldfimu efni, þar til því er endanlega fargað. Þegar ösku er fargað með því að grafa í jarðveg eða dreifa á annan hátt á staðnum, ætti að geyma hana í lokuðu íláti þar til allt ösku hefur kólnað alveg.

ELDSNEYTI FYRIR HARÐVITJUKÖLLUR

Þetta eldunartæki úr kögglum er hannað og samþykkt eingöngu fyrir kögglaeldsneyti úr náttúrulegu harðviði. Öll önnur tegund eldsneytis sem brennt er í þessu tæki ógildir ábyrgðina og öryggislýsinguna. Notið aðeins viðarkúlur sem framleiðandi tilgreinir. Notið ekki eldsneyti með kögglum sem merkt er með aukefnum. Harðviðarkúlur eru mjög viðkvæmar fyrir raka og ætti alltaf að geyma þær í loftþéttu íláti. Ef þú ætlar að geyma grillið þitt án notkunar í langan tíma mælum við með að þú hreinsir öll kögglar úr trektinni og rennunni á grillinu til að koma í veg fyrir stíflur. Meðalhitagildi eldsneytispellets er 18.569-20.362 kJ/kg (8.000-8.770 BTU/lb), öskuinnihald < 1%.

VIÐVÖRUN: Notið aldrei bensín, bensínkennt ljósaeldsneyti, steinolíu, kveikivökva eða svipaða vökva til að kveikja eða „fríska upp á" eld í þessu tæki. Haldið öllum slíkum vökvum vel frá tækinu þegar það er í notkun.

Þegar þetta er prentað er enginn iðnaðarstaðall fyrir harðviðarkúlur úr grilli, þó að flestar kúluverksmiðjur noti sömu staðla til að framleiða harðviðarkúlur til heimilisnota. Frekari upplýsingar er að finna á www.pelletheat.org eða hjá Pellet Fuel Institute.

Hafðu samband við næsta söluaðila varðandi gæði köggla á þínu svæði og til að fá upplýsingar um gæði vörumerkisins. Þar sem engin stjórn er á gæðum köggla sem notaðir eru, rakaþolinna köggla, berum við enga ábyrgð á skemmdum sem orsakast af lélegum gæðum eldsneytis.

KREÓSÓT

Kreósót - myndun og þörf á fjarlægingu. Þegar það brennur myndast svartur reykur með leifum sem eru einnig svartar á litinn. Þegar viðarkúlur eru brenndar hægt myndast tjöra og aðrar lífrænar gufur sem sameinast raka sem losnar og mynda kreósót. Kreósótgufurnar þéttast í tiltölulega köldum reykröri og útblástursheddu frá hægbrennandi eldi. Þar af leiðandi safnast kreósótleifar fyrir á reykrörinu og útblástursheddunni. Þegar kveikt er í kreósótinu myndar það afar heitan eld.

Fitulögnina ætti að skoða að minnsta kosti tvisvar á ári til að ákvarða hvenær fita og/eða kreósót hefur safnast fyrir. Þegar fita eða kreósót hefur safnast fyrir ætti að fjarlægja það til að draga úr eldhættu.

IS

KOLMÓNOXÍÐ

Fylgdu þessum leiðbeiningum til að koma í veg fyrir að þetta litlausa, lyktarlausa gas eitri þig, fjölskyldu þína eða aðra:

- Þekktu einkenni öskjumónoxíðeitrunar: höfuðverkur, sundl, slappleiki, ógleði, uppköst, syfju og rugl. Kolmónoxíð dregur úr hæfni blóðsins til að bera súrefni. Lágt súrefnismagn í blóði getur leitt til meðvitundarleysis og dauða.
- Leitið til læknis ef þú eða aðrir fáið kvef- eða flensulík einkenni við matreiðslu eða í nágrenni við tækið. Kolsýringseitrun, sem auðvelt er að rugla saman við kvef eða flensu, greinist oft of seint.
- Áfengisneysla og fíkniefnaneysla auka áhrif kolmónoxíðeitrunar.

Kolmónoxíð er sérstaklega eitrað fyrir móður og barn á meðgöngu, ungbörn, aldraða, reykingamenn og fólk með blóð- eða blóðrásarvandamál, svo sem blóðleysi eða hjartasjúkdóma.

RÉTT FÖRGUN ÞESSARAR VÖRU



Þessi merking gefur til kynna að þessari vöru skuli ekki farga með öðrum heimilisúrgangi um allt ESB. Til að koma í veg fyrir hugsanlegan skaða á umhverfi eða heilsu manna af stjórnlausri förgun úrgangs endurvinna það á ábyrgan hátt til að stuðla að sjálfbærri endurnýtingu efnisauðlinda. Til að skila notuðu tækinu þínu skaltu nota skilar- og söfnunarkerfin eða hafðu samband við söluaðila þar sem varan var keypt. Þeir geta tekið þessa vöru til umhverfisöruggrar endurvinnslu." Tilskipun 2002/96/EB

IS

EFNISSKRÁ

MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR 2

Innihald pakka 5

Upplýsingar 5

Að kynnast grillinu þínu 6

Stjórnborð 7

Aðgerð 8

- Uppsetning
- Tengist við appið
- Stilling hitastigs
- Að nota kjötmælina
- Undirbúningur fyrir snigla
- Fyrsta notkun (brennsla af)
- Regluleg notkun
- Matreiðsla og heitreyking
- Reykingar á lágu verði Hitastig
- Slökkva
- Fleiri aðgerðir

UMHIRÐA OG VIÐHALD 14

Úrræðaleit 16

ÁBYRGÐ 19

- Skilmálar
- Skráðu grillið þitt
- Þjónusta við viðskiptavini

INNIHALD PAKKANS	
1 x	GRILL & HLUTAR
1 x	ÞYNNUPAKKNING FYRIR VÉLBÚNAÐ
2 x	KJÖTNÁMAR
1 x	SAMSETNINGARLEIÐBEININGAR
1 x	EIGENDAHANDBÓK

PB1250CS	
AFLGJAFI	RAFSTRAUMUR 220-240V, 50 KLST.z
HLUTFALLSAFL	250W
ELDSNEYTISGERÐ	HARÐVIÐARKÚLUR
ELDSNEYTISGETA	11,8 KG/115,3 PUND
HITASTIGSSVIÐ	82-260°C / 180-500°F
VÍDDIR	1.438 X 871 X 1.262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 TOMMUR
ÞYNGD	83,6 KG / 184,3 PUND

PB1600CS	
AFLGJAFI	RAFSTRAUMUR 220-240V, 50 KLST.z
HLUTFALLSAFL	250W
ELDSNEYTISGERÐ	HARÐVIÐARKÚLUR
ELDSNEYTISGETA	11,8 KG/115,3 PUND
HITASTIGSSVIÐ	82-260°C / 180-500°F
VÍDDIR	1.600 X 871 X 1.262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 TOMMUR
ÞYNGD	93,08 KG / 205,20 PUND

IS



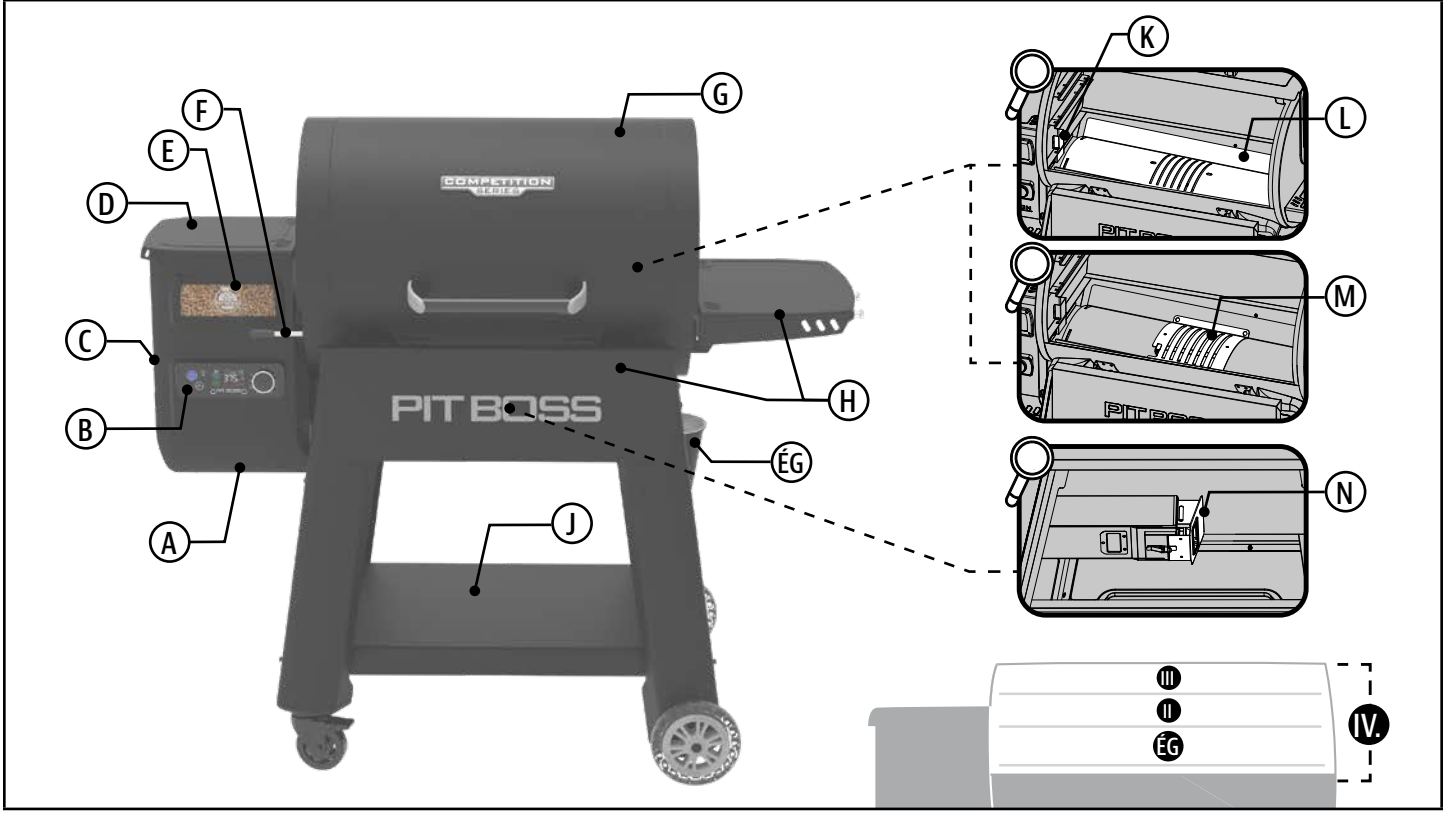
HOLLAND
Eining 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

BANDARÍKIN
Belfast-gata 1442
Columbus, Georgíu 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

AÐ KYNNAST GRILLINU ÞÍNU



A Aðgangsspjald
Fjarlægið aðgangslokuna til að fá aðgang að rafmagnsíhlutunum vegna viðgerða og viðhalds.

B Stjórnborð
Stýrikerfið sem stýrir fóðrunarhraða eldsneytispellets, breytilegum viftuhraða og stillanlegum umhverfisstillingum.

C Handfang fyrir hopper
Notaðu þetta innfellda handfang á trektinni til að halla og færa grillið úr einu svæði í annað.

D Hopper
Stærri trekt sem endist í heila reykingarlotu. Öryggisskjárinn í hylkinu brýtur í sundur alla eldsneytisklumpa þegar hann er bætt við.

E Hopper sjóngler
Fylgstu auðveldlega með magni köggla í trektinni án þess að þurfa að opna lok hennar stöðugt.

F Logagrill™ Stillingarstika
Stilltu renniplötu logagrillsins á öruggan og auðveldan hátt með því að færa stöngina til vinstri eða hægri.

G Rúllað grilllok
Rúllaða lokið er plásssparandi og auðvelt að lyfta, það dregur sig aftur til að komast að matnum í grillinu. Opnið hálfa leið fyrir fljótlega grip, sem lágmarkar hitatap.

H Fram- og hliðarhillur
Þægilegar hillur bjóða upp á rúmgott rými fyrir matreiðslu og króka fyrir grilláhöld.

ÉG Aðgengileg fitu fötu
Safnar eldunarfitu af grillinu til að halda eldunarsvæðinu hreinu. Fjarlægið auðveldlega úr stútnum á undirvagninum.

J Opna botnkörfu
Sterk, opin hönnun vagnsins er fullkomin til að halda grilláhöldum og kryddi frá jörðinni.

K Grillmælir (skynjari)
Þessi lóðrétti hluti úr ryðfríu stáli mælir innra hitastig einingarinnar. Stillið hitastigið á stjórnborðinu, þá mun grillmælirinn lesa innra hitastig tækisins og stilla það á óskaða markhita.

L Logagrill™ Aðalplata
Brennið og grillið að vild með beinum loga yfir brennslupottinum. Merktu dökkar línur í kjöt eins og í uppáhalds steikhúsinu þínu.

M Logagrill™ Renniplata
Óbein hiti, eða blásturseldun, er möguleg þegar renniplatan hylur raufar aðalplötunnar. Gefðu meira bragð í stóra kjötbita eða viðkvæman mat með óbeinum hita.

N Fjarlægjanlegur brennslupottur
Losaðu auðveldlega um spennulásinn til að fjarlægja brennslupottinn, tæma öskuna og setja hann aftur á sinn stað. Haldið spennulásnum vel tryggðum til að koma í veg fyrir hitatap meðan á notkun stendur.

MATREIÐSLA SVÆÐI

PB1250CS

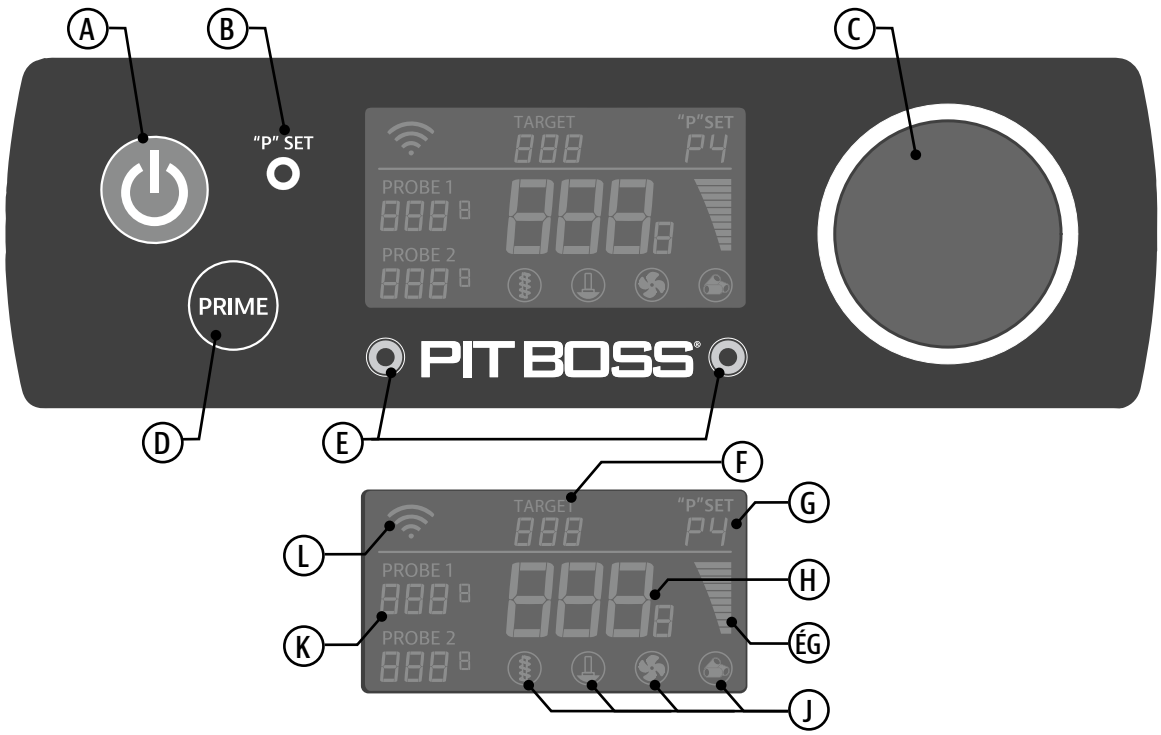
ÉG	3.487 CM² / 540,4 TOMMUR²
II	2.800 CM² / 434,1 TOMMUR²
III	2.200 CM² / 341,0 TOMMUR²
IV.	8.487 CM² / 1315,5 TOMMUR²

PB1600CS

ÉG	4.183 CM² / 648,4 TOMMUR²
II	3.360 CM² / 520,8 TOMMUR²
III	2.640 CM² / 409,2 TOMMUR²
IV.	10.183 CM² / 1578,4 TOMMUR²

IS

STJÓRNBORÐ



A Rafmagnshnappur
Ýttu einu sinni til að kveikja. Ýttu á og haltu inni í þrjár sekúndur til að slökkva á. Hnappurinn mun lýsa blár ef tækið er tengt við aflgjafa.

B "P" stillingarhnappur
Notið þennan hnapp þegar stjórnhnappurinn er stilltur á lægsta hitastig. Stillingin „P" stýrir beint hringrásarhraða snigilsins sem færir kögglana í brennslupottinn.

C Stýrihnappur
Hækka eða lækka hitastigið. Ýttu til að virkja gildisbreytingu, snúðu til að velja gildi og ýttu síðan aftur til að velja/samþykkja nýtt gildi.

D Prime Button
Ýttu og haltu inni til að virkja aukalega innstreymi af kögglum í brennslupottinn.

E Tengitengi fyrir kjötmæli
Stingdu millistykkinu á kjötmælinum í tengitengi. Lesturinn birtist á skjánum fyrir viðkomandi kjötmæli sem valinn er.

F MARKMIÐA Hitastig
Sýnir æskilegt markhitastig. Þetta er hitastigið sem er valið með því að snúa stjórnhnappinum.

G "P" SET hringrás
Sýnir valinn hringrásarhraða „P". Hringrásarhraðinn er valinn með því að ýta létt á "P" Set hnappinn, og skipta frá P0 til P7.

H RAUNVERULEGT hitastig
Sýnir raunverulegt hitastig innan í aðaltunnunni. Grillmælirinn (skynjarinn) tekur mælingu.

ÉG Eldsstyrksmælir
Sýnir raunverulegan hitastyrk eldsins í brennslupottinum, breytir úr bláum í rauðan. Liturinn breytist þegar óskað eldunarhitastig er stillt.

J Aðgerðartákn
Táknmynd sem er stöðug birtist þegar íhlutur er í notkun. Þegar táknmynd blikkar hefur komið upp villa. Sjá Úrræðaleit til að fá aðstoð.

K Kjötmælir
Sýnir hitastigsmælingu kjötmælisins (eða nemananna) sem eru tengdir. Aflesturinn samsvarar valinni tengigátt fyrir innstungu.

L Tengingartákn
Gefur til kynna tengingu við Wi-Fi. Þegar leitað er að tengingu blikkar táknið. Þegar tenging er komin á mun táknið vera stöðugt.

HAFA A SPURNING?

Skoðaðu nokkrar algengar spurningar á netinu eða spjalla í beinni með Þjónusta við viðskiptavini.

#12001

IS

AÐGERÐ

UPPSETNING

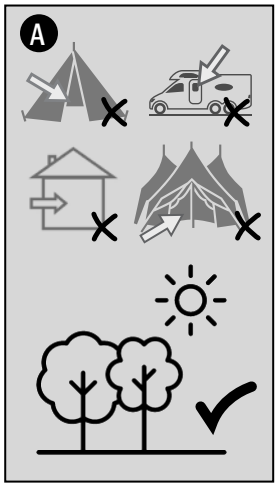
1. Með öllum útitækjum gegnir veðurfar utandyra stóru hlutverki í afköstum grillsins og eldunartímanum sem þarf til að fullkomna máltíðirnar. Þetta tæki má ekki setja undir eldfimt loft eða yfirbyggingu. **(A)**. Geymið grillið á svæði þar sem ekki eru eldfim efni, bensín og önnur eldfim gufa og vökvar.

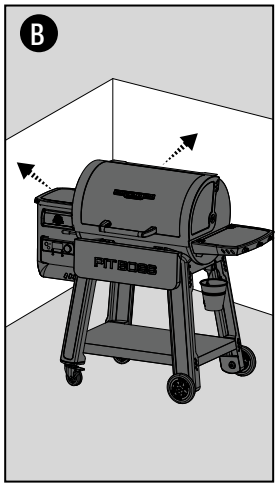
   Allar Pit Boss® einingar ættu að hafa lágmarks 914 mm (36 tommu) fjarlægð frá eldfimum byggingum og þetta bil verður að vera viðhaldið á meðan grillið er í notkun. (B)

2. Hlutirnir eru staðsettir um allan flutningskassann, þar á meðal undir grillinu. Skoðið grillið, hlutana og þynnupakkninguna með vélbúnaði eftir að það hefur verið tekið úr verndarkassanum. Fargið öllum umbúðum að innan sem utan á grillinu fyrir samsetningu og skoðið síðan alla hluta samkvæmt samsetningarleiðbeiningunum.

   Ef einhver hluti vantar eða er skemmdur skaltu ekki reyna að setja hann saman. Hafðu samband við söluaðila eða þjónustuver Pit Boss® til að fá varahluti.

3. Setjið saman einingarnar samkvæmt leiðbeiningum í samsetningarhandbókinni.





TENGIST VIÐ APPIÐ

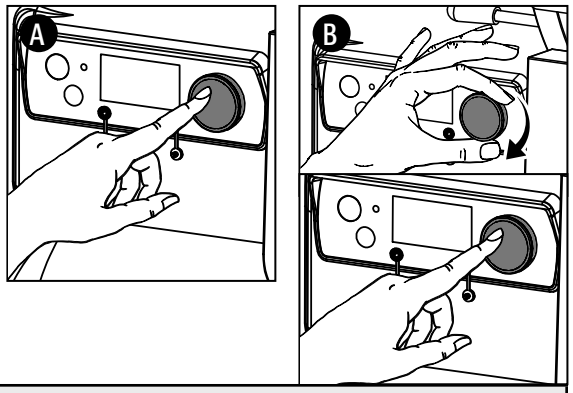
Forritið gerir þér kleift að stjórna og fylgjast með hitastigi reykjarofnsins og kjötmælisins úr snjalltækinu þínu. Njóttu þeirra kosta sem Pit Boss® farsímatengingin hefur upp á að bjóða! Fylgdu þessum leiðbeiningum um hvernig á að tengja reykofninn þinn við Pit Boss® appið með Android™ eða iOS® tækinu þínu:

1. Sæktu Pit Boss® appið. Opnaðu forritið og leyfðu að Wi-Fi sé virkjað til uppsetningar. Nýir notendur þurfa að stofna aðgang og fylgja leiðbeiningunum til að skrá sig inn.
2. Ef þú ert innan Bluetooth® eða Wi-Fi drægni (9 m / 30 fet), þá mun Pit Boss® appið sjálfkrafa greina reykofninn þinn. Veldu reykofnsgerðina þína. Ef þú sérð ekki reykofninn þinn á skjánum skaltu ganga úr skugga um að tækið sé tengt við aflgjafa og kveikt á honum.
3. Gefðu reykofninum þínum nafn (t.d. My Smoker) í appinu og veldu „Tengjast“ neðst á skjánum. Þetta mun vista reykofnsgerðina þína í tækjavalmyndinni.
4. Í grillvalmyndinni skaltu finna nýja reykofninn þinn og velja grillstýringarnar neðst. Þetta mun sýna þér stjórnskjáinn fyrir tækið þitt.

AÐ STILLA HITASTIGIÐ

Grillmælirinn mælir innra hitastig grillsins. Þegar markhitastigið hefur verið stillt mun grillmælirinn læsa raunverulegt hitastig inni í grillrörinu og stillir það á óskaða markhitastig. Til að stilla æskilegt hitastig grillsins skaltu fylgja skrefunum hér að neðan:

1. Ýttu á stjórnhnappinn. Hinn Markmið hitastigið mun blikka til að sýna að það sé virkt. **(A)**
2. Snúðu stjórnhnappinum til að breyta markhitastiginu í það hitastig sem þú óskar eftir. Þegar æskilegt er Markmið Þegar hitastigi er náð, læsið því með því að ýta á stjórnhnappinn. (B)



MEÐ ÞVÍ AÐ NOTA KJÖTMÆLINA

Kjötmælir mælir innra hitastig kjötsneiðar. Stingdu millistykkinu fyrir kjötmæliinn í tengitengið á kjötmælinum og vertu viss um að það sé alveg í sambandi. Þú munt finna og heyra það smella á sinn stað. Stingið kjötmælinum úr ryðfríu stáli í þykkasta hluta kjötsins og innra hitastigið birtist á skjá stjórnborðsins.

ATHUGASEMD: Gangið úr skugga um að kjötmælirinn og vírarnir hans komist ekki í beina snertingu við loga eða ofan á hita. Þetta getur valdið skemmdum á kjötmælinum þínum. Þegar kjötmælirinn er ekki í notkun skal aftengja hann og leggja hann til hliðar til að vernda hann og halda honum hreinum.

SNÖGGGRUNNUR

Þegar þú notar grillið í fyrsta skipti eða þegar kögglar í trektinni klárast þarftu að undirbúa skruninn. Ef grillið er ekki undirbúið mun það stöðvast áður en kögglin kvikna og enginn eldur kviknar. Fylgdu þessum skrefum til að undirbúa borholuna:

1. Opnaðu lok ílátsins. Gakktu úr skugga um að engir aðskotahlutir séu í trektinni eða að þeir stífli snigilsfóðrunarkerfið.
2. Fjarlægið alla eldunarhluta úr innra rými grillsins. Finnið brennslupottinn neðst á grillinu með kögglagrind.
3. Stingdu rafmagnssnúrunni í aflgjafa.
4. Ýttu á aflhnappinn til að kveikja á tækinu. Þetta mun hefja ræsingarferlið.
   - Gakktu úr skugga um að þú heyrir snýst í borholunni. Settu höndina fyrir ofan brennslupottinn og finndu hvort loftið hreyfist. EKKI setja hendur eða fingur inn í brennslupottinn, það getur valdið meiðslum.
   - Eftir um það bil mínútu ættirðu að finna lyktina af kveikjaranum og byrja að finna fyrir loftinu hlýna fyrir ofan brennslupottinn. Kveikjuoddurinn glóir ekki rauður en verður mjög heitur og brennur. Ekki snerta kveikjuna.
5. Þegar þú hefur staðfest að allir rafmagnsþættir virki rétt skaltu slökkva á grillinu.
6. Fyllið trektina með náttúrulegum grillkúlum úr harðviði.
7. Ýttu á aflhnappinn til að kveikja á tækinu. Þetta mun hefja ræsingarferlið.
8. Ýttu á og haltu inni áfyllingarhnappinum þar til þú sérð kúlur falla úr sniglinum ofan í brennslupottinn. Nú geturðu sleppt Prime-hnappinum.
9. Nú geturðu slökkt á grillinu þínu. Vinsamlegast gætið þess að grillið sé í sambandi þar til kælingarferlið er lokið. Þegar viftan slokknar hefur grillið lokið slökkvunarferlinu og það er óhætt að taka það úr sambandi.
10. Setjið eldunaríhlutina aftur í aðaltunnu.
11. Grillið þitt er nú undirbúið og tilbúið til notkunar! Ef þetta er í fyrsta skipti sem grillið er notað skaltu halda áfram með grillbrennslu.

IS

FYRSTA NOTKUN (BRENNUR AF)

Þegar borholan hefur verið undirbúin og áður en grillið er grillað í fyrsta skipti er mikilvægt að klára grillhreinsun til að brenna grillið og losa það við öll aðskotaefni.

1. Fylgið leiðbeiningunum um venjulega notkun (hér að neðan) til að kveikja á tækinu.
2. Snúið stjórnhnappinum á hvaða hitastig sem er yfir 176°C / 350°F (með lokið niðri) í 30 til 40 mínútur.
3. Fylgdu leiðbeiningunum um slökkvun til að slökkva á tækinu eða haltu áfram að grilla við óskahita.

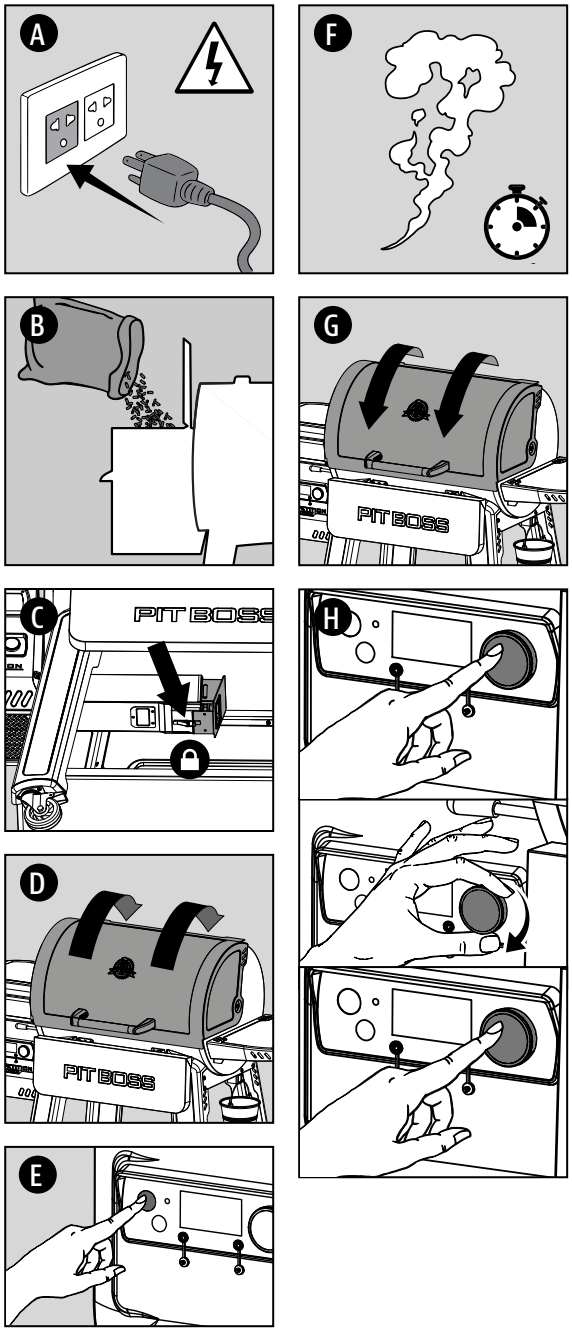
REGLULEG NOTKUN

Reykingar- og grillunaraðferðir geta gefið mismunandi niðurstöður eftir tíma og hitastigi. Til að ná sem bestum árangri skaltu halda skrá yfir hvað þú eldaðir, við hvaða hitastig, hversu lengi þú eldaðir og árangurinn. Aðlagaðu að þínum smekk næst. Þegar þú ert orðinn vanur grillinu þínu er skynsamlegt að setja úthitamæli nálægt eldunarsvæðinu. Æfingin skapar meistarann.

Hitastigsmælingar á stjórnborðinu stemma hugsanlega ekki nákvæmlega við hitamælinn. Eldunarhitastigið er háð eftirfarandi þáttum: útihita, magni og átt vinds, gæðum eldsneytispellanna sem notaðir eru, hvernig lokið er opið og magni matarins sem verið er að elda.

Fylgdu þessum skrefum til að nota grillið reglulega:

1. Staðfestið að borholan sé undirbúin. Ef ekki, undirbúið þá borholuna.
2. Stingdu rafmagnssnúrunni í jarðtengda aflgjafa. **(A)**
3. Opnaðu lokið á ílátinu til að athuga magn köggla. Fyllið á með náttúrulegum grillviðarkúlum ef þörf krefur. (B)
4. Athugið spennulásinn neðst á aðalrörinu til að ganga úr skugga um að hann sé festur (læstur) til að tryggja brennslupottinn. (C)
5. Opnaðu grilllokið. (D)
6. Ýttu á rofann til að kveikja á tækinu **(E)**. Þetta mun virkja ræsingarferlið:
   - Skreffóðrunarkerfið mun byrja að snúast og viftan mun blása lofti í brennslupottinn.
   - **Lokið verður að vera opið meðan á ræsingarferlinu stendur.**
   - Grillið mun byrja að framleiða reyk á meðan ræsingarferlið stendur yfir. **(F)**. Til að staðfesta að ræsingarferlið hafi hafist rétt skaltu hlusta eftir kyndilöskur og taka eftir því að einhver hiti myndast.
7. Þegar þungi, hvíti reykurinn hefur horfið er ræsingarferlinu lokið. Lokaðu grilllokinu. (G)
8. Ýttu á stjórnhnappinn. Snúðu stjórnhnappinum til að breyta markhitastiginu í það hitastig sem þú óskar eftir. Þegar tilætluðum markhita er náð, læsið honum með því að ýta aftur á stjórnhnappinn og byrjið að grilla! H



IS

MATREIÐSLA OG HEITREYKING

Reykingar- og grillunaraðferðir geta gefið mismunandi niðurstöður eftir tíma og hitastigi. Listin að heitreykja vísar til lengri eldunartíma en leiðir til náttúrulegra harðviðarbragðs (og eftirsóknarverðs reykhringjar) á kjötinu þínu. Hærri eldunarhitastig leiðir til styttri eldunartíma og minna reykbragðs.

Til að ná sem bestum árangri skal leyfa kjötinu að hvíla sig eftir eldun. Þetta gerir náttúrulegum vökvum kleift að flytjast aftur inn í kjöttrefjarnar, sem gefur mun safaríkari og bragðmeiri kjötskornu. Hvíldartími getur verið allt frá 3 mínútum upp í 60 mínútur, allt eftir stærð próteinsins.

KJÖTTEGUND	ELDAÐARHITI	ÁÆTLAÐUR TÍMI	MARKMIÐAHITI
ALIFUGLAR			
Kalkúnn (heil)	110°C / 225°F	30-35 mín./lb.	74°C / 165°F
Kjúklingur (heill)	190°C / 375°F	3-4 klst.	74°C / 165°F
Trommuleggir, brjóst	190°C / 375°F	1-2 klst.	74°C / 165°F
Smáfuglar	190°C / 375°F	1-2 klst.	74°C / 165°F
Önd	135°C / 275°F	2-3 klst.	74°C / 165°F
SVÍNAKJÖT			
Skinka (heil)	120°C / 250°F	15-20 mín./lb.	71°C / 160°F
Steikt	190°C / 375°F	3-4 klst.	74°C / 165°F
Rifjasteik	120°C / 250°F	4 klst.	88°C / 190°F
Rifbein fyrir ungabörn	95°C / 200°F	3-4 klst.	88°C / 190°F
Nautalund	110°C / 225°F	1,5 klst.	82°C / 180°F
Rass (öxl)	110°C / 225°F	1,5 klst. / pund	90-98°C / 195-210°F
NAUTAKJÖT			
Steik	120°C / 250°F	8-10 MÍN	60°C / 140°F
Nautalund	110°C / 225°F	2-3 klst.	60°C / 140°F
Steikt	110°C / 225°F	3-4 klst.	63°C / 145°F
Rifjasteik	110°C / 225°F	3-4 klst.	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 mín./lb.	57°C / 135°F
Bringa	110°C / 225°F	1 klst. / pund	90-98°C / 195-210°F
VILLIBRÁÐ			
Nautalund	110°C / 225°F	1-2 klst. / pund	74°C / 165°F
Steikt	120°C / 250°F	1-2 klst. / pund	74°C / 165°F
SJÁVARAFURÐIR			
Flök	110°C / 225°F	30-45 MÍN	63°C / 145°F
Lax (heill)	95°C / 200°F	2-3 klst.	63°C / 145°F
Humar	95°C / 200°F	2-3 klst.	63°C / 145°F

IS



Mynd af þessu töflu til viðmiðunar. Þú getur þakkað okkur síðar!

REYKINGAR VIÐ LÁGT HITASTIG

Með því að snúa stjórnhnappinum á lægsta hitastillingu (82°C / 180°F) og nota stillt gildi „P" getur notandinn stjórnað hringrásarhraða köggla sem næra brennslupottinn beint. Með því að stjórna stilltu gildinu „P" getur notandinn bætt meira reykbragði í matinn sinn við lágan eldunarhita. Það er einnig gagnlegt þegar eldað er við lágan hita þegar tækið verður fyrir miklum áhrifum af umhverfisveðri utandyra. Þar sem umhverfisaðstæður geta haft áhrif á innra hitastig grillsins geta verið hærri hæstu og lægstu hitastigsmælingar, en það er mjög kostur að læra að nota „P" stillinguna út frá landfræðilegri staðsetningu þinni.

MIKILVÆGT: Ekki ýta of fast á "P" SET hnappinn, því það getur valdið skemmdum. Aðeins létt ýting þarf.

Sjálfgefið P-stillingargildi er P-4. Í þessari stillingu, eins og í ræsingarferlinu, mun grillið gefa frá sér köggla í 18 sekúndur og gera hlé í 115 sekúndur. Í flestum tilfellum er best að halda P-stillingunni á sjálfgefnu stillingunni.

Fylgdu P-stillingartöflunni hér að neðan:

AUGER HRINGRÁSARHRAÐI (SEKÚNDUR)

"P" INNSTILLINGARGILDI	Að nærast á	HLÉTTUR	UTANÚTIHITI
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	ræsing / sjálfgefið
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Ef P-stillingin er hækkuð í P-5, P-6 eða P-7 eykst hlétíminn á milli hverrar innsendingar af kögglum í brennslupottinn. Hærri P-stilling er notuð í hlýrri eða heitum umhverfum þar sem reykja á heitan reykingastað en umhverfishitastig utandyra myndi magna upp eldunarhitastigið inni í grillinu.

Athugasemd: Fylgist vel með brennslupottinum, því að hækka P-stillinguna of hátt eða of hratt getur valdið því að eldurinn slokknar alveg.

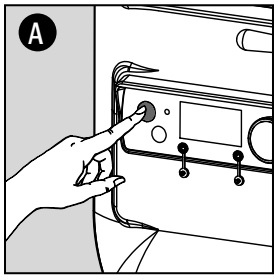
Ef P-stillingin er lækkað í P-3, P-2, P-1 eða P-0, þá styttist hlétíminn á milli hverrar innsendingar af kögglum í brennslupottinn. Lægri P-stilling er notuð til að bæta upp fyrir kaldara hitastig þar sem umhverfishitastig utandyra dregur úr eða veikir styrkleika hita sem myndast inni í grillinu. Að lækka P-stillinguna getur einnig lágmarkað hitasveiflur við mismunandi veðurskilyrði utandyra.

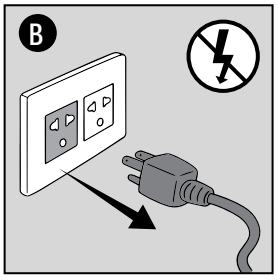
SLÖKKVA

Fylgdu þessum skrefum til að slökkva á grillinu á öruggan hátt:

1. Ýttu á og haltu inni aflrofanum í þrjár sekúndur til að slökkva á tækinu. **(A)**
   - Grillið mun hefja sjálfvirka kælingarferlið sitt. Skrúfukerfið hættir að mata eldsneyti, loginn slokknar og viftan heldur áfram að ganga þar til kælingarferlinu er lokið.
2. Þegar slökkvunarferlinu er lokið (viftan slokknar) skaltu taka rafmagnssnúruna úr sambandi. (B)

   MIKILVÆGT: Slökkvið alltaf á tækinu og leyfið slökkvunarferlinu að ganga í gang. Takið tækið aðeins úr sambandi þegar slökkvunarferlinu er lokið og/eða áður en það er þrifið. Ef þessari viðvörun er ekki fylgt getur það valdið skemmdum, alvarlegum meiðslum, eldsvoða, raflosti eða dauða.





FLEIRI AÐGERÐIR

Að skipta um hitastigseiningum

1. Ýttu á og haltu inni stillingarhnappinum „P" í tvær sekúndur og hitastigseiningin breytist úr Celsíus (ºC) í Fahrenheit (ºF).
2. Endurtakið til að skipta aftur yfir í Celsíus (ºC).

Kjötprófunarhnappar

Kjötmælirinn mælir innra hitastig kjötsins í grillinu, svipað og í inniofni. Fleiri kjötmælir þýða fleiri niðurstöður!

- Setjið kjötmæli í þykkasta hluta kjötsins.
- Þegar kjötmælirinn er ekki í notkun skal aftengja hann frá tengiopinu fyrir kjötmæli og leggja hann til hliðar til að vernda hann og halda honum hreinum.

Kjörinn kostur fyrir skjótan bata

Notaðu Prime-hnappinn til að virkja aukalega innstreymi af kögglum í brennslupottinn.

- Þetta er hægt að nota til að bæta meira eldsneyti við eldinn áður en lokið á tunnunni er opnað, sem leiðir til hraðari varmaendurheimtartíma.
- Notið þegar reykingin er lítil til að auka styrkleika hreins reykbragðs. Aukaleg áburður af kögglum mun bæta við spretti af reyktum góðgæti!



HAFA A SPURNING?

Skoðaðu nokkrar algengar spurningar á netinu eða spjalla í beinni með þjónusta við viðskiptavini.



#12001

IS



UMHIRÐA OG VIÐHALD

Sérhver Pit Boss® eining mun veita þér margra ára bragðgóða þjónustu með lágmarks þrifum. Fylgdu þessum ráðum til að viðhalda grillinu þínu:

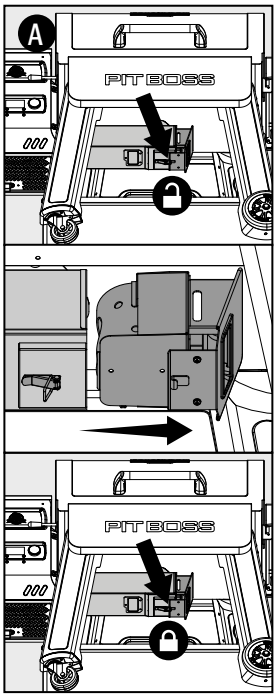
Grillinnrétting

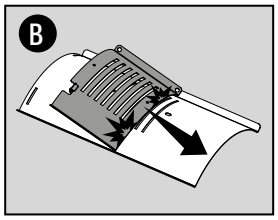
- Neðst á grilltunnunni er öskuhreinsunarbúnaður sem gerir þér kleift að fjarlægja brennslupottinn auðveldlega og þrífa hann. Til að tæma skal losa spennuna á króknum á öskukassanum. Meðan þú heldur í handfangið, renndu öskukassanum frá spennunni og dragðu hann síðan niður til að fjarlægja. Þegar öskukassinn hefur verið tæmdur skal setja hann aftur á sinn stað með því að lyfta honum aftur í botn grilltunnunnar og renna honum síðan að spennunni. Festið krókinn á öskukassanum með spennulásnum til að tryggja hann. **(A)**

  VIÐVÖRUN: Þessum eiginleika er aðeins hægt að nota þegar grillið er orðið kalt.

- Notið grillhreinsibursta til að fjarlægja matarleifar eða uppsöfnun af grillgrindunum. Best er að gera þetta á meðan þær eru enn volgar eftir fyrri eldun.
- Fitueldar orsakast af of miklum olíuúrgangi sem fellur á grillhlutana. Notið renniplötu logagrillsins til að skafa af aðalplötunni og öfugt. **(B)**. Fjarlægðu ruslið úr tunnunni með blautum/þurrum ryksugu. Fyrir enn djúphreinsun, notið Pit Boss® Hreinsiefni og fituhreinsir fyrir grillið að innan sem utan.

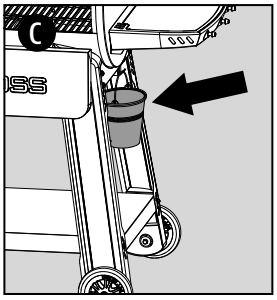
  MIKILVÆGT: Vegna mikils hita skal ekki hylja íhluti logagrillsins með álpappír.

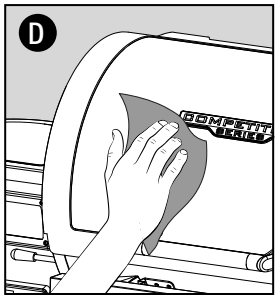




Grill að utan

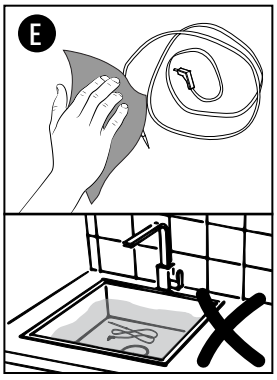
- Athugaðu smurfötuna þína oft og hreinsaðu hana eftir þörfum. Hafðu í huga hvers konar matreiðslu þú stundar. (C)
- Þurrkaðu grillið eftir hverja notkun **(D)**. Notið volgt sápuvatn til að fjarlægja fitu. Ekki nota ofnhreinsiefni, slípiefni eða slípandi hreinsipúða á ytra yfirborð grillsins. Allir málaðir fletir falla ekki undir ábyrgð heldur eru frekar hluti af almennu viðhaldi og viðhaldi. Fyrir málningarrispur, þreytandi eða flaking á áferð er hægt að snerta alla málaða fleti upp með því að nota grillmálningu með miklum hita.
- Grillhlíf er besta vörnin gegn veðri og mengun utan frá. Þegar tækið er ekki í notkun eða til langtímageymslu skal geyma það undir þaki í bílskúr eða geymsluskúr.





Rannsakendur

- Þurrkaðu kjötmælinn eftir hverja notkun. Kjötmælir sem ekki er í notkun ætti að rúlla upp í stóra, lausa snúninga. Beygjur eða fellingar á vírunum í mælinum geta valdið skemmdum. Ekki setja í uppþvottavél eða sökkva í vatn. Vatnsskemmdir á innri vírunum valda því að kjötmælir skemmist og veldur röngum mælingum. (E)
- Athugið og hreinsið alla fitu eða óhreinindi af grillmælinum (skynjaranum) og hlífinni, sem eru að finna inni í aðalgrillinu, á vinstri hliðarveggnum. F
- Ef mælir er skemmdur þarf að skipta honum út.



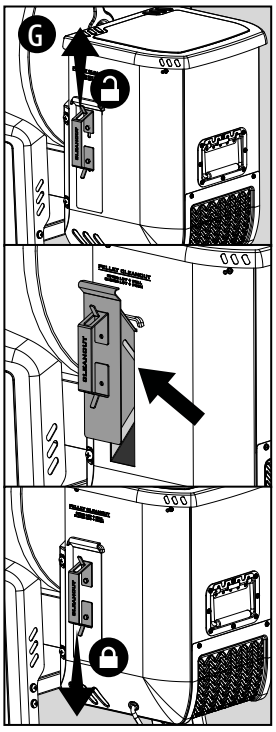


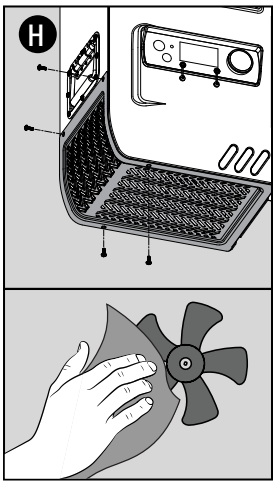
Hopper samsetning

- Trottinn er með hreinsunaraðgerð fyrir viðarkúlur til að auðvelda þrif og möguleika á að skipta um bragðefni fyrir viðarkúlur. Til að tæma skal finna hurðina fyrir tæmingu köggla og hurðarhúninn aftan á trektinni. Lyftu hurðarhúninum til að opna. Setjið hreina, tóma fötu undir hreinsunarhurðina og togið í hurðarhúninn til að opna aðgangsplötuna að fallrennunni, þannig að kögglarnir úr trektinni tæmist. Þegar hurðarhúninn er tómur skaltu lyfta hurðarhúninum aftur til að opna. Ýttu aðgangsplötunni fyrir fallrennuna aftur á sinn stað. Ýttu hurðarhúninum niður til að læsa lokinu. (G)

  ATHUGASEMD: Notið bursta með löngum skafti eða ryksugu til að fjarlægja umfram köggla, sag og rusl og hreinsið allt í gegnum sigtið í trektinni.

- Mælt er með að láta öll kögglar renna úr sniglakerfinu ef grillið verður ekki notað í langan tíma. Þetta er hægt að gera með því einfaldlega að keyra grillið, á tómum trekt, þar til allar kögglar hafa tæmst úr snigilsrörinu.
- Athugið og hreinsið allar óhreinindi úr loftinntaki viftunnar, sem er að finna neðst á trektinni. Þegar aðgangshljóðið hefur verið fjarlægt skal þurrka varlega af allar fituuppsöfnanir beint á viftublöðunum. Notaðu heitt sápuvatn til að skera sótið og feiti. Þetta tryggir að loftflæði sé hreint og nægilegt til aðrennsliskerfisins. H





SVINDLBLAÐ FYRIR UMHIRÐU GRILLSINS

HLUTUR	Þriftíðni	Þrifaaðferð
Neðst á aðalgrillinu	Á 5-6 grilltímabilum	Aukaðu út, blaut/þurrt ryksuga út umfram rusl
Brennipottur	Á 2-3 grilltímabilum	Aukaðu út, blaut/þurrt ryksuga út umfram rusl
Eldunargrindur.	Eftir hverja grillstund	Brennið af umframmagn, messingvírbursta
Flame Broiler™	Á 5-6 grilltímabilum	Skafið aðalplötuna með rennistikunni, ekki þvo hreint
Hillur	Eftir hverja grillstund	Kl & útsápuvatn
Fitufötu	Eftir hverja grillstund	Kl & útsápuvatn
Skrúfufóðrunarkerfi	Þegar kögglapokinn er tómur	Leyfðu sniglinum að þrýsta út saginu og skilja trektina eftir tóma
Rafmagnsíhlutir Hopper	Einu sinni á ári	Þurrkið af að innan, þurrkið viftublöðin með sápuvatni
Loftinntaksloft	Á 5-6 grilltímabilum	Ryk, klút & sápuvatn
Grillmælir (skynjari) og skjöldur	Á 2-3 grilltímabilum	Kl & útsápuvatn

IS

Mynd af þessu töflu til viðmiðunar.

ÚRRÆÐALEIT

Rétt þrif, viðhald og notkun hreins, þurrs og gæðaeldsneytis mun koma í veg fyrir algeng rekstrarvandamál. Þegar Pit Boss® grillið þitt virkar illa eða sjaldnar geta eftirfarandi ráð við bilanaleit verið gagnleg.

VIÐVÖRUN: Aftengdu alltaf rafmagnssnúruna áður en grillið er opnað vegna skoðunar, viðhalds, þrifa eða þjónustu. Gakktu úr skugga um að grillið sé alveg kælt til að forðast meiðsli.

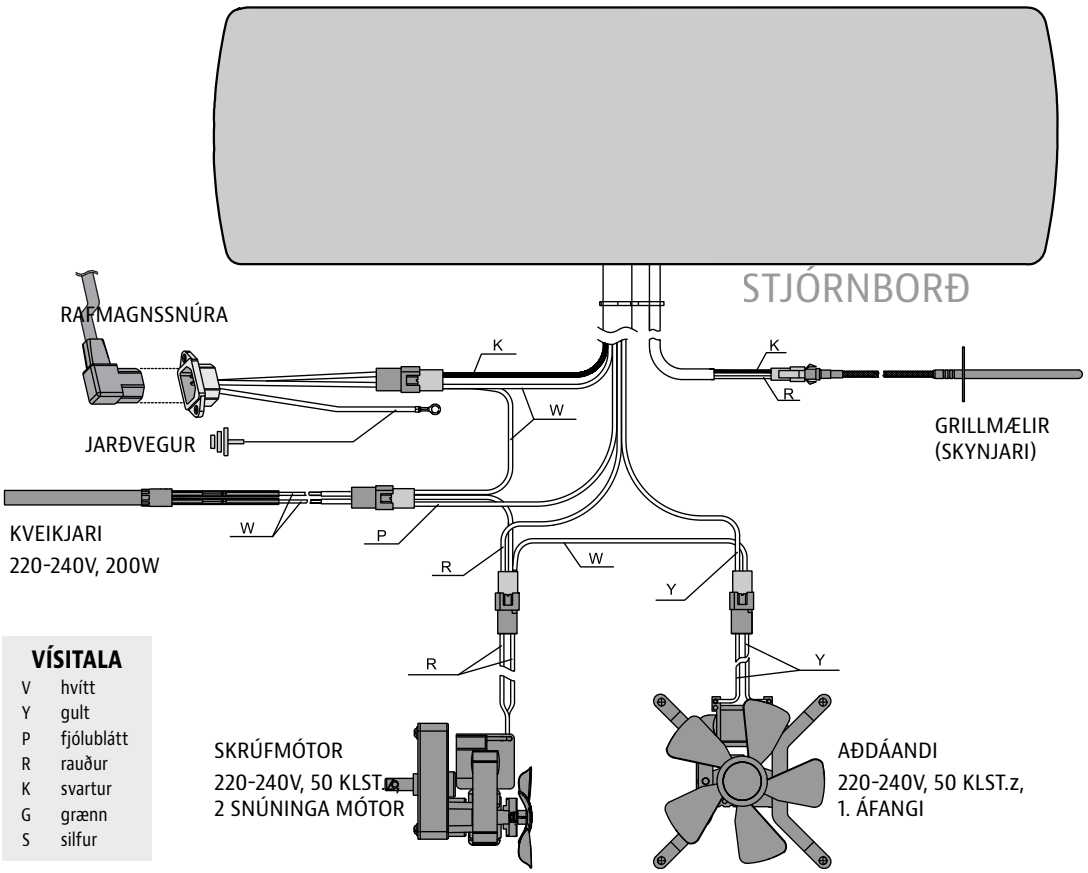
VANDAMÁL	ORSAK	LAUSN
Engin aflgjafaljós á stjórnborðinu	Ekki tengt við aflgjafa	Gakktu úr skugga um að einingin sé tengd við virkan aflgjafa. Tryggið að lágmarki 10 ampera þjónustu sé í boði. Gakktu úr skugga um að allar vírtengingar séu vel tengdar og þurrar.
	Öryggi sprungið á stjórnborðinu	Fjarlægðu aðgangsspjaldið. Ýttu á plastflipana sem halda stjórnborðinu á sínum stað og dragðu stjórntækið varlega inn í trektina til að losa stjórnborðið. Athugaðu hvort öryggið sé slitið eða hvort vírinn sé orðinn svartur. Ef svo er, þarf að skipta um öryggi handvirkt.
	Bilað stjórnborð	Stjórnborð þarf að skipta um. Hafðu samband við þjónustuver viðskiptavina til að fá varahlut.
Eldur í brennslupotti kviknar ekki	Snöggið ekki undirbúið	Áður en tækið er notað í fyrsta skipti eða hvenær sem trektinni er alveg tæmd verður að undirbúa sköfuna til að leyfa kögglum að fylla sköflungsrörið. Ef kveikjan er ekki undirbúin mun hún stöðvast áður en kögglarnir ná brennslupottinum. Fylgið verklagsreglum um undirbúning rennunnar.
Grillið mun ekki ná árangri eða viðhalda stöðugleika hitastig	Ónóg loftflæði í gegnum brennslupottinn	Athugið hvort öskusöfnun eða stíflur séu í brennslupottinum. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald vegna öskuuppsöfnunar. Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á. Athugið sniglumótorinn til að staðfesta virkni og gætið þess að engin stífla sé í sniglumörinu. Þegar öllum ofangreindum skrefum hefur verið lokið skaltu kveikja á grillinu og bíða í 10 mínútur. Gakktu úr skugga um að loginn sem myndast sé bjartur og lifandi.
	Öskukassinn ekki rétt settur upp	Athugið inni í grilltunnunni til að ganga úr skugga um að færanlega öskukassinn, sem er undir grilltunnunni, sé vel þéttur. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald varðandi öskusöfnun, rétta festingu spennulásins og rétta uppsetningu. Hafðu samband við þjónustuver til að fá varahlut ef hann er skemmdur.
	Skortur á eldsneyti, léleg gæði eldsneytis, stífla í fóðurkerfinu	Athugið hvort eldsneytismagnið sé nægilegt og bætið við ef það er lítið. Ef gæði harðviðarkúlna eru léleg, eða lengd þeirra er of löng, getur það valdið stíflu í fóðurkerfinu. Fjarlægið kúlurnar og fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.
	Grillmælir (skynjari)	Athugaðu stöðu grillmælisins (skynjarans). Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á. Hafðu samband við þjónustuver til að fá varahlut ef hann er skemmdur.
Grillhitastigið við lágan hita er enn of hátt	„P" stillingin er of lág	Ýttu á "P" SET hnappinn og hækkaðu "P" stillinguna.
Raunverulegt hitastig mun ekki aðlagast	Grillmælirinn er óhreinn	Athugaðu stöðu grillmælisins. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á.
Grillið gefur frá sér of mikið eða mislitað reyk, maturinn mislitast af reyk	Fituuppsöfnun	Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.
	Gæði harðviðarpilla	Fjarlægið raka harðviðarkúlur úr geyminum. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald til að þrífa. Skiptið út fyrir þurrar harðviðarkúlur.
	Brennipotturinn er stíflaður	Glær brennslupottur fyrir raka harðviðarkúlur. Fylgið verklagsreglum um undirbúning rennunnar.
	Ónóg loftinntaka fyrir viftu	Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það sé hreint, virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á.
Tíð köst	Eldunarhitastig	Reynið að elda við lægri hita. Fita hefur flasspunkt. Haldið hitastiginu undir 176°C / 350°F þegar þið eldið mjög feitan mat.
	Fituuppsöfnun á eldunarhlutum	Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.

Villukóði „ErH“	Tækið hefur ofhitnað, hugsanlega vegna eldsneytis eða of mikils eldsneytis.	Ýttu á og haltu inni aflrofanum í þrjár sekúndur til að slökkva á tækinu og leyfa grillinu að kólna. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald. Eftir viðhald skal fjarlægja kúlurnar og staðfesta staðsetningu allra íhluta. Þegar tækið hefur kólnað, ýttu á aflhnappinn til að kveikja á því og veldu síðan viðeigandi hitastig. Ef villukóðinn birtist enn, hafið samband við þjónustuver.
Villukóði „ErP“	Vírinn á grillmælinum tengist ekki.	Fjarlægðu aðgangshljóðið og athugaðu hvort einhverjar skemmdir séu á vírunum í grillmælinum. Aftengdu og tengdu tengi grillmælisins við stjórnborðið aftur.
	Grillmælirinn er bilaður	Grillmælir þarf að skipta um. Hafðu samband við þjónustuver til að fá nýjan.
Villukóði „ErL“	Grillið virkar ekki ræsingarhringrás.	Athugið rétta staðsetningu eldunaríhluta. Athugið hvort nægilegt eldsneyti sé í tankinum eða hvort stífla sé í fóðurkerfinu. Fjarlægið kúlurnar og fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald. Athugið grillmælinn (skynjarann) til að staðfesta hvort raunverulegt hitastig sé rétt og nákvæmt. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á. Athugið staðsetningu kveikjarans og hvort hann hitni rétt. Í miklum kulda gæti þurft að ræsa grillið aftur. Slökkvið á grillinu, bíðið og kveikið svo aftur. Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það virki rétt. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á.
Villukóði „NoP“	Slæm tenging við tengiport	Aftengdu kjötmæliinn frá tengitenginu á stjórnborðinu og tengdu hann aftur. Gakktu úr skugga um að millistykkið fyrir kjötmælin sé vel tengdur. Athugið hvort merki séu um skemmdir á enda millistykkisins. Ef þetta bilar enn, hringdu í þjónustuver til að fá varahluti.
	Kjötmælirinn er skemmdur	Athugið hvort merki séu um skemmdir á vírunum á kjötmælinum. Ef það er skemmt, hringdu í þjónustuver til að fá varahluti.
	Bilað stjórnborð	Stjórnborð þarf að skipta um. Hafðu samband við þjónustuver viðskiptavina til að fá varahlut.
Villukóði „Err“ með blikkandi snigiltákn	Snúningsmótorinn er fastur og tengist ekki	Fjarlægið eldunaríhlutina úr aðaltunnunni. Kveikið á tækinu og skoðið snigilsfóðrunarkerfið. Staðfestið sjónrænt að skruninn sé að sleppa kögglum ofan í brennslupottinn. Aftengdu og tengdu tengið á rennumótornum við stjórnborðið aftur. Ef tækið virkar ekki rétt skaltu hringja í þjónustuver til að fá aðstoð eða varahluti.
Villukóði „Err“ með blikkandi kveikitákn	Kveikjan virkar ekki rétt, tengist ekki	Fjarlægið eldunaríhlutina úr aðaltunnunni. Kveikið á tækinu og athugið kveikjuna. Staðfestið sjónrænt að kveikjarinn virki með því að setja höndina fyrir ofan brennslupottinn og finna fyrir hita. Staðfestið sjónrænt að kveikjarinn sé í takt við gatið í brennslupottinum og opnið hann til að kveikja í kögglunum. Aftengdu og tengdu kveikjutengið við stjórnborðið aftur. Ef tækið virkar ekki rétt skaltu hringja í þjónustuver til að fá aðstoð eða varahluti.
	Kveikjubilun	Kveikjara þarf að skipta um. Hafðu samband við þjónustuver viðskiptavina til að fá varahluti.
Villukóði „Err“ með blikkandi viftutákn	Viftan virkar ekki rétt, tengist ekki	Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fjarlægið aðgangshlífina (sjá skýringarmynd af rafmagnsvírum fyrir skýringarmynd) og athugið hvort einhverjar skemmdir séu á viftuvírunum. Aftengdu og tengdu viftutengið við stjórnborðið aftur. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef viftublöðin eru óhrein.
Villukóði „Err“ með blikkandi kúlutákn	Skortur á eldsneyti, lélegt eldsneyti Gæði, grillið helst ekki kveikt	Athugið hvort eldsneytismagnið sé nægilegt og bætið við ef það er lítið. Ef gæði harðviðarkúlna eru léleg, eða lengd þeirra er of löng, getur það valdið stíflu í fóðurkerfinu. Fjarlægið kúlurnar og fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.

IS

VÍRAMYND	
AFLGJAFI	RAFSTRAUMUR 220-240V, 50 KLST.z
HLUTFALLSAFL	250W
ELDSNEYTISNOTKUNARHLUTFALL	1,12 KG/KLST / 2,48 PUND/KLST

ATHUGASEMD: Rafmagnsíhlutir, sem hafa staðist öryggisprófanir og vottunarþjónustu fyrir vörur, uppfylla prófunarvikmörk upp á ± 5-10 prósent.



VÍSITALA

V	hvítt
Y	gult
P	fjólublátt
R	rauður
K	svartur
G	grænn
S	silfur

SI

ÞARFTU HJÁLP?

Lifandi spjall við þjónustuver fyrir tæknilegar og þjónustutengdar fyrirspurnir.

#12001

VARAHLUTIR

Hafðu samband við söluaðila þinn á staðnum eða heimsæktu okkur á netinu til að fá heildarvöru lista yfir hlutum.

ÁBYRGÐ

SKILMÁLAR

Pit Boss® grill („Pit Boss®"), framleidd af Dansons US, LLC., eru með 5 ára ábyrgð gegn göllum og framleiðslugöllum á öllum hlutum og 5 ára ábyrgð á rafmagnsíhlutum þessarar vöru. Dansons US, LLC. ábyrgist að allir hlutar séu lausir við galla í efni og framleiðslu, við eðlilega notkun og aðstæður, meðan á notkun stendur og í eigu upprunalegs kaupanda.

Engin önnur eða viðbótarábyrgð á við um þessa vöru.
Þessi ábyrgð gildir ekki:

- ef ekki er hægt að framvísa sönnun fyrir kaupunum eða eftir að ábyrgðin er útrunnin.
- vegna skemmda eða galla vegna slits, svo sem rispa, beyglur, bulgur, flísar eða minniháttar snyrtisprungur. Þessar fagurfræðilegu breytingar á vörunni hafa ekki áhrif á virkni hennar.
- ef varan þín hefur ekki verið sett upp, notuð, þrifin og viðhaldið í ströngu samræmi við meðfylgjandi vöruhandbók. Ábyrgðin nær ekki til skemmda eða brota vegna misnotkunar, óviðeigandi meðhöndlunar eða sérsniðinna breytinga.
- ryð eða oxun, nema um sé að ræða tap á uppbyggingu grillhlutans. Jafnvel með því að nota efni sem standast ryð geta verndarhúðirnar skemmst af ýmsum efnum og aðstæðum sem framleiðandi hefur ekki stjórn á. Hátt hitastig, of mikill raki, klór, iðnaðargufur, áburður, skordýraeitur í grasflötum og salt eru nokkur af þeim efnum sem geta haft áhrif á málmhúðun.
- vegna skemmda eða galla sem verða við notkun í atvinnuskyni, leigu eða notkun sem varan er ekki ætluð til.
- vegna tjóns eða galla sem eru umfram verð vörunnar.
- vegna skemmda eða galla sem orsakast af þjónustu eða viðgerðum á vörunni af óviðurkenndum söluaðila Pit Boss®.

Á ábyrgðartímanum skuldbindur Dansons US, LLC. sig til að útvega varahluti fyrir gallaða og/eða bilaða íhluti og mun ekki rukka fyrir viðgerðir eða skipti á hlutum sem skilað er, með fyrirframgreiddum sendingarkostnaði, ef hluturinn/hlutirnir reynast gallaðir við skoðun.

Dansons US, LLC. ber ekki ábyrgð, hvorki lagalega né á annan hátt, á tilfallandi eða afleiddu tjóni á eignum eða einstaklingum sem hlýst af notkun þessarar vöru, á meðan ábyrgðartímabilinu rennur út eða eftir að það rennur út. Allar ábyrgðir framleiðanda eru settar fram hér og engin krafa skal gerð gegn framleiðanda vegna nokkurrar ábyrgðar eða yfirlýsingar. Í sumum ríkjum er ekki heimilt að útiloka eða takmarka tilfallandi eða afleidda skaða, eða takmarka óbeina ábyrgð, þannig að takmarkanirnar eða undantekningarnar sem fram koma í þessari takmörkuðu ábyrgð eiga hugsanlega ekki við um þig. Þessi takmarkaða ábyrgð veitir þér tiltekin lagaleg réttindi og þú gætir átt önnur réttindi, sem eru mismunandi eftir ríkjum.

IS

SKRÁÐU GRILLIÐ ÞITT

Skráðu vöruna þína á innan við mínútu og fáðu skjótan og auðveldan aðgang að glæsilegu safni þekkingar á matreiðslu.

Skráning þín (kaupsönnun) tryggir að þú fáir bestu ábyrgðarþjónustu með vörunni þinni. Ef svo ólíklega vill að öryggisáhyggjur komi upp, þá er þetta okkar flýtileið til að láta þig vita.

FYRIRMYND	**PB1250CS / PB1600CS**
RAÐNÚMER	
KAUPDAGUR	
KEYPT FRÁ (VIÐURKENNDUR SÖLUAÐILI)	



ÞJÓNUSTUVER VIÐSKIPTAVINA

Ef þú hefur einhverjar spurningar eða áhyggjur af vörunni þinni er hjálpsamur þjónustuteymi okkar fús til að aðstoða þig. Vinsamlegast hafið skráningarupplýsingar ykkar tilbúnar áður en þið hafið samband við þjónustuver.


SÍMI


LIFANDI SPJALL


APP

IS



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ, ČTĚTE POZORNĚ, USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.
PŘED POUŽITÍM JE NUTNÉ SI PŘEČÍST NÁVOD!

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRŮ SPOTŘEBIČŮ JSOU DŮSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A NEDODRŽENÍ POŽADOVANÉ VZDÁLENOSTI OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NANEJVÝŠ DŮLEŽITÉ POUŽÍVAT TENTO VÝROBEK POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

VAROVÁNÍ: Před instalací a používáním tohoto elektrického spotřebiče spalujícího pelety si přečtěte celý návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Obraťte se na místní stavební úřad nebo požární dozor ohledně omezení a požadavků na kontrolu instalace ve vaší oblasti. Tyto pokyny uschovejte.

BEZPEČNOSTNÍ CERTIFIKACE

CE SPLŇUJE NORMY EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

Abyste získali potřebná povolení, oprávnění nebo informace o případných omezeních instalace, jako je instalace grilu na hořlavý povrch, požadavky na kontrolu nebo dokonce toho, jestli smíte gril používat, musíte se obrátit na své sousedy, místní stavební úřad, požární dozor či jiný příslušný úřad.

1. Musí být zachována minimální vzdálenost 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 914 mm (36 palců) od zadní části grilu k hořlavým konstrukcím. **Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud nemáte příslušná povolení a souhlasy příslušných orgánů.** Nepoužívejte tento spotřebič uvnitř, v uzavřeném nebo nevětraném prostoru, uvnitř domů, vozidel, stanů, garáží. Tento spotřebič na pelety z tvrdého dřeva nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem. Udržujte gril v prostoru čistém a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých výparů a kapalin.

   UPOZORNĚNÍ: Dávejte pozor na hořlavý stavební materiál, udržujte oheň tak, aby se nadměrně nerozhořel. Pokud dojde k požáru tuku, vypněte gril a nechte víko zavřené, dokud oheň neuhasne. Odpojte napájecí kabel. Na zařízení nelijte vodu. Nesnažte se požár hasit zakrytím. Na místě je vhodné mít k dispozici hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (ABC). Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Udržujte elektrické napájecí kabely a palivo v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů. Nepoužívejte gril v dešti ani v blízkosti žádného vodního zdroje. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.

3. Po určité době skladování nebo nepoužívání zkontrolujte, zda ve spalovacím hrnci nejsou překážky, zda v násypce nejsou cizí předměty a zda nedošlo k ucpání přívodu vzduchu kolem sání ventilátoru nebo komínku. Před použitím očistěte. K prodloužení životnosti vaší jednotky je nutná pravidelná péče a údržba. **Pokud je gril skladován venku během období dešťů nebo období vysoké vlhkosti, je třeba dbát na to, aby se do násypky nedostala voda.** Když je mokré nebo vystavené vysoké vlhkosti, pelety z tvrdého dřeva se budou značně rozpínat, rozkládat se, a může dojít k zaseknutí podávacího systému. Před prováděním jakéhokoli servisu nebo údržby vždy odpojte napájení.

CS

DŮLEŽITÉ! Spotřebič vždy vypněte a nechte běžet cyklus vypnutí. Spotřebič odpojte ze zásuvky až po dokončení cyklu vypnutí a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto varování může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.

VAROVÁNÍ: Nepřenášejte gril, když je používán nebo když je gril horký. Před přemístěním se ujistěte, že je oheň zcela uhašený a že je gril na dotek zcela vychladlý.

4. Při obsluze grilu se doporučuje používat žáruvzdorné chňapky určené ke grilování nebo rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určené pro použití s tímto spotřebičem. Do úložného prostoru pod grilem nepokládejte kryt na gril ani nic hořlavého. Pokud je spotřebič bez dozoru, vyjměte z něj hrnce a pánve, abyste snížili riziko požáru.
5. Aby se zabránilo kontaktu prstů, oděvu nebo jiných předmětů se systémem podávání šneku, je spotřebič vybaven kovovou bezpečnostní clonou, namontovanou na vnitřní straně násypky. Tuto clonu nesmíte odstranit, pokud vám to nedoporučí oddělení péče o zákazníky nebo autorizovaný prodejce.

   VAROVÁNÍ: Tento spotřebič se nedoporučuje dětem, osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo pokyny osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata mimo dosah.
7. Nezvětšujte otvory zapalovače nebo spalovacího hrnce. Nedodržení tohoto upozornění může vést k riziku požáru, újmě na zdraví a ke ztrátě záruky.
8. Výrobek může mít ostré hrany nebo hroty. Kontakt může způsobit zranění. Zacházejte s ním opatrně.

LIKVIDACE POPELA

Popel patří do kovové nádoby s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud popel zakopáváte do půdy nebo jinak lokálně rozptylujete, měli byste ho uchovávat v uzavřené nádobě, dokud veškerý popel důkladně nevychladne.

PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA

Toto varné zařízení na pelety je navržené a schválené pouze pro peletizované, výhradně přírodní palivo z tvrdého dřeva. Spalování jakéhokoli jiného druhu paliva v tomto spotřebiči bude mít za následek ztrátu záruky a neplatnost bezpečnostní certifikace. Používejte pouze palivo z dřevěných pelet specifikované výrobcem. Nepoužívejte pelety označené jako palivo s přísadami. Pelety z tvrdého dřeva jsou vysoce citlivé na vlhkost a měly by být vždy skladovány ve vzduchotěsné nádobě. Pokud gril skladujete bez použití po delší dobu, doporučujeme vyčistit všechny pelety z násypky a šneku grilu, aby nedošlo k uvíznutí. Střední výhřevnost peletového paliva je 18 569–20 362 kJ/kg (8 000–8 770 BTU/lb), obsah popela < 1 %.

VAROVÁNÍ: K rozdělávání nebo „osvěžení" ohně v tomto spotřebiči nikdy nepoužívejte benzín, benzínové palivo, petrolej, kapalinu do zapalovače dřevěného uhlí nebo podobné kapaliny. Při používání udržujte všechny takové tekutiny v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

CS

V době tisku tohoto manuálu neexistuje žádná průmyslová norma pro pelety z tvrdého dřeva určené ke grilování, ačkoli většina peletáren používá stejné normy k výrobě pelet z tvrdého dřeva k domácímu použití. Další informace naleznete na adrese www.pelletheat.org nebo na stránkách organizace Pellet Fuel Institute.

Obraťte se na místního prodejce ohledně kvality pelet ve vaší oblasti, a informace o značkové kvalitě. Vzhledem k tomu, že není možné kontrolovat kvalitu použitých pelet a jejich vlhkost, nepřebíráme žádnou odpovědnost za škody způsobené špatnou kvalitou paliva.

KREOZOT

Kreosot – vznik a nutnost odstranění. Při hoření vzniká černý kouř se zbytky, které mají také černou barvu. Když se dřevěné pelety spalují pomalu, produkují dehet a další organické páry, které se spojují s vyloučenou vlhkostí za vzniku kreosotu. Kreosotové výpary kondenzují v relativně chladném kouřovodu a v digestoři pomalu hořícího ohně. V důsledku toho se na obložení kouřovodu a v digestoři hromadí zbytky kreosotu. Když se tento kreosot zapálí, vytvoří extrémně horký oheň.

Mazací kanál by měl být kontrolován alespoň dvakrát ročně, aby se zjistilo, kdy došlo k nahromadění tuku a/nebo kreosotu. Pokud se nahromadí tuk nebo kreosot, je třeba je odstranit, aby se snížilo riziko požáru.

OXID UHELNATÝ

Postupujte podle těchto pokynů. Zabráníte tomu, aby tento bezbarvý plyn bez zápachu otrávil vás, vaši rodinu nebo ostatní:

- Poznejte příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může mít za následek ztrátu vědomí a smrt.
- Navštivte lékaře, pokud se u vás nebo jiných osob objeví příznaky nachlazení nebo chřipky během vaření nebo v blízkosti spotřebiče. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často odhalena příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.

Oxid uhelnatý je zvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a lidi s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční choroby.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO PRODUKTU



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován s jiným domovním odpadem v celé EU. Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné využití materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systémy vracení a sběru nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste produkt zakoupili. Ten může tento výrobek odvézt k ekologické recyklaci." Směrnice 2002/96/ES

CS

OBSAH

Důležitá bezpečnostní opatření 287

Obsah balení 290

Specifikace 290

Seznámení s grilem 291

Ovládací panel 292

Provoz 293

- Příprava
- Připojení k aplikaci
- Nastavení teploty
- Použití sond do masa
- Plnění šneku
- První použití (vypálení)
- Pravidelné používání
- Vaření a uzení za tepla
- Kouření při nízkých teplotách
- Vypnutí
- Další funkce

Péče a údržba 299

Řešení problémů 301

Záruka 304

- Všeobecné obchodní podmínky
- Zaregistrujte svůj gril
- Péče o zákazníky

CS

OBSAH BALENÍ	
1 x	GRIL A DÍLY
1 x	BLISTROVÉ BALENÍ S PŘÍSLUŠENSTVÍM
2 x	SONDY DO MASA
1 x	MONTÁŽNÍ NÁVOD
1 x	MANUÁL PRO MAJITELE

PB1250CS	
NAPÁJENÍ	AC 220-240V, 50Hz
JMENOVITÝ VÝKON	250W
DRUH PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA
MAX. OBJEM PALIVA	11,8 KG / 26 LBS
TEPLOTNÍ ROZSAH	82-260°C / 180-500°F
ROZMĚRY	1 438 × 871 × 1 262 MM / 56,6 × 34,3 × 49,6 PALCE
HMOTNOST	83,6 KG / 184,3 LIBRY

PB1600CS	
NAPÁJENÍ	AC 220–240 V, 50 Hz
JMENOVITÝ VÝKON	250W
DRUH PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA
MAX. OBJEM PALIVA	11,8 KG / 26 LBS
TEPLOTNÍ ROZSAH	82-260°C / 180-500°F
ROZMĚRY	1 600 × 871 × 1 262 MM / 62,9 × 34,3 × 49,6 PALCE
HMOTNOST	93,08 KG / 205,20 LB



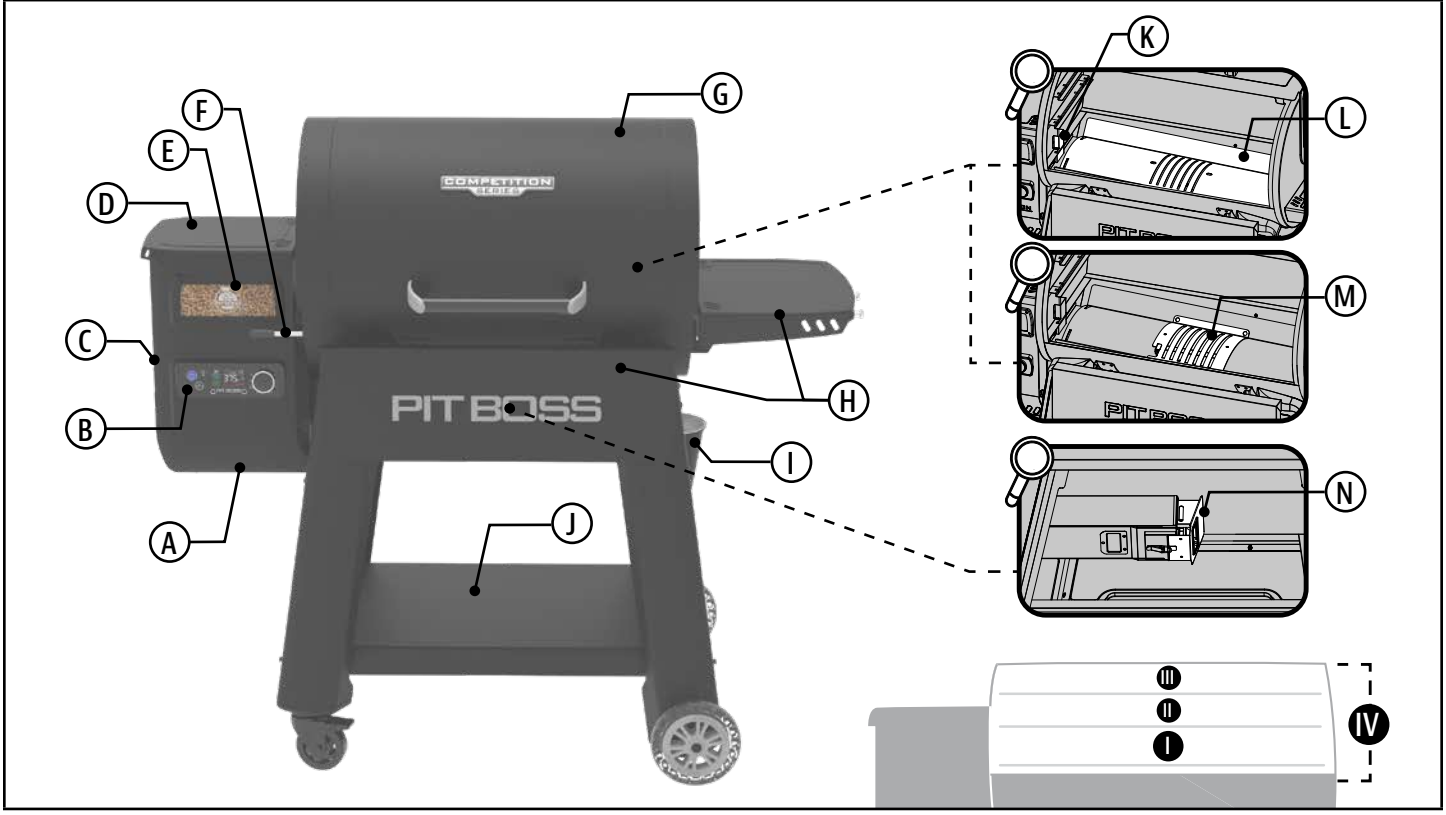
NIZOZEMSKO
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

SEZNÁMENÍ S GRILEM



A Přístupový panel
Sejměte přístupový panel, abyste získali přístup k elektrickým součástem pro opravu a údržbu.

B Ovládací panel
Ovládací systém, který řídí dávkování peletového paliva, ventilátor s proměnlivými otáčkami a nastavitelné parametry prostředí.

C Rukojeť násypky
Pomocí této vložené rukojeti na násypce můžete gril naklánět a přesouvat z jedné oblasti do druhé.

D Násypka
Větší násypka, která vydrží po celou dobu uzení. Bezpečnostní clona násypky po přidání rozbije všechny shluky paliva.

E Průhledítko násypky
Snadno sledujte hladinu pelet v násypce, aniž byste museli neustále otevírat víko násypky.

F Tyč pro nastavení opékacího zařízení Flame Broiler™
Nastavte kluznou desku plamenového brojleru bezpečně a snadno posunutím tyče doleva nebo doprava.

G Rolovací víko grilu
Prostorově úsporné a snadno zvedající víko se zasune zpět, abyste získali přístup k obsahu potravin v grilu. Otevřete jej jen z poloviny, abyste mohli potraviny rychle uchopit a minimalizovali tak tepelné ztráty.

H Přední a boční police
Praktické police poskytují dostatek prostoru na přípravu jídla a háčky na grilovací nástroje.

I Snadno přístupná nádoba na tuk
Zachytává tuk z grilu a udržuje tak čistý varný prostor. Snadno se vyjímá z výtoku podvozku.

J Otevřený spodní vozík
Robustní design s otevřeným vozíkem je ideální pro udržení grilovacího nářadí a koření nad zemí.

K Grilovací sonda (senzor)
Tento svislý kus nerezové oceli měří vnitřní teplotu jednotky. Nastavte teplotu na ovládacím panelu. Grilovací sonda poté odečte vnitřní teplotu jednotky a přizpůsobí ji požadované cílové teplotě.

L Hlavní deska opékacího zařízení Flame Broiler™
Smažte a opékejte přímým plamenem nad spalovacím hrncem podle svých představ. Vypalujte do masa tmavé pruhy jako ve vašem oblíbeném steakhousu.

M Posuvná deska opékacího zařízení Flame Broiler™
Nepřímé teplo nebo konvekční vaření je možné, když posuvná deska zakrývá štěrbiny hlavní desky. Vneste více chuti do velkých kusů masa nebo jemných jídel nepřímým teplem.

N Vyjímatelný spalovací hrnec
Jemně uvolněte západku přezky, vyjměte spalovací hrnec, vysypte z něj popel a vraťte jej zpět na místo. Během používání mějte západku přezky pevně zajištěnou, aby nedocházelo k tepelným ztrátám.



VARNÝ PROSTOR

PB1250CS

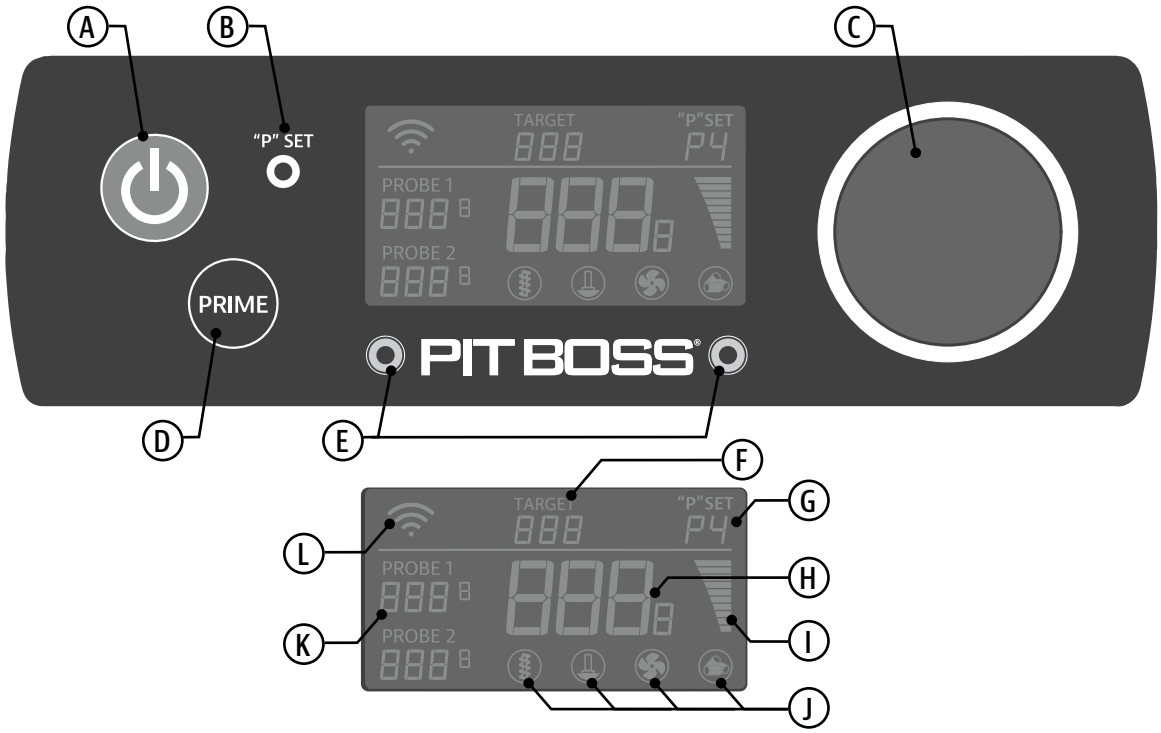
- I 3 487 CM² / 540,4 IN²
- II 2 800 CM² / 434,1 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- III 2 200 CM² / 341,0 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- IV 8 487 CM² / 1 315,5 ČTVEREČNÍCH PALCŮ

PB1600CS

- I 4 183 CM² / 648,4 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- II 3 360 CM² / 520,8 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- III 2 640 CM² / 409,2 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- IV 10 183 CM² / 1 578,4 ČTVEREČNÍCH PALCŮ

CS

OVLÁDACÍ PANEL



A Tlačítko napájení
Jedním stisknutím zařízení zapnete. Stisknutím a podržením po dobu tří sekund vypnete. Pokud je spotřebič připojený ke zdroji napájení, tlačítko svítí modře.

B Tlačítko nastavení „P“
Toto tlačítko použijte, když je knoflík ovladače nastaven na nejnižší teplotu. Nastavení „P“ přímo řídí frekvenci cyklů šneku přivádějícího pelety do spalovacího hrnce.

C Knoflík ovladače
Zvyšte nebo snižte hodnotu teploty. Stisknutím aktivujete změnu hodnoty, otočením vyberete hodnotu a dalším stisknutím vyberete / přijmete novou hodnotu.

D Tlačítko Prime
Stisknutím a podržením aktivujete další podávání pelet do spalovacího hrnce.

E Připojovací porty pro sond do masa
Připojte koncovku adaptéru sondy do masa k připojovacímu portu. Na displeji se zobrazí údaje o příslušné sondě do masa.

F CÍLOVÁ teplota
Zobrazuje požadovanou cílovou teplotu. Toto je teplota, která se volí otáčením knoflíku ovladače.

G Nastavení cyklů „P“
Zobrazí vybrané nastavení cyklů „P“. Frekvenci cyklů zvolíte lehkým stisknutím tlačítka nastavení „P“ a cyklickým přepínáním hodnot od P0 do P7.

H SKUTEČNÁ teplota
Zobrazuje skutečnou teplotu zevnitř hlavního válce. Odečet je snímán grilovací sondou (senzorem).

I Měřič intenzity ohně
Zobrazuje skutečnou intenzitu teploty ohně v hrnci na hoření, která se mění z modré na červenou. Barva se změní, když se upraví požadovaná teplota vaření.

J Ikony operací
Plná ikona je viditelná, když je komponenta v provozu. Když ikona bliká, došlo k chybě. Nápovědu najdete v části Odstraňování problémů.

K Odečty sondy do masa
Zobrazuje odečet teploty připojené sondy do masa (nebo sond). Údaje odpovídají zvolenému připojovacímu portu.

L Ikona připojení
Označuje připojení k Wi-Fi. Při hledání připojení bude ikona blikat. Po navázání připojení zůstane ikona svítit.

CS

MÁTE DOTAZ?

Podívejte se na nejčastější dotazy online nebo zahajte živý chat s oddělením péče o zákazníky.

#12001

PROVOZ

PŘÍPRAVA

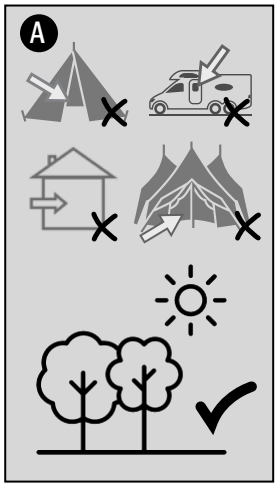
1. U všech venkovních spotřebičů mají venkovní povětrnostní podmínky velký vliv na výkon grilu a dobu vaření, která je potřeba, aby vaše jídla byla dokonalá. Tento spotřebič nesmí stát pod hořlavým stropem nebo převisem **(A)**. Udržujte gril v oblasti bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

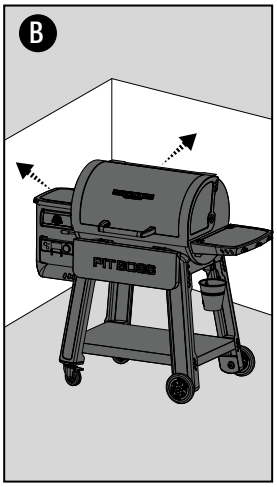
   Všechna zařízení Pit Boss® by měla být v minimální vzdálenosti 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí a tuto vzdálenost je nutné zachovat, kdykoli je gril v provozu. (B)

2. Díly se nacházejí v celém přepravním kartonu a také pod grilem. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a blistrové balení s příslušenstvím. Před montáží zlikvidujte všechny obalové materiály z vnitřních i vnějších částí grilu, poté si prohlédněte a zkontrolujte všechny díly podle montážního návodu.

   Pokud některý díl chybí nebo je poškozený, nepokoušejte se spotřebič sestavit. Ohledně dílů kontaktujte příslušného prodejce nebo oddělení péče o zákazníky Pit Boss®.

3. Sestavte jednotku podle pokynů k montáži.





PŘIPOJENÍ K APLIKACI

Aplikace vám umožní ovládat a sledovat teplotu vaší udírny a sondy do masa z vašeho mobilního zařízení. Užijte si výhody, které mobilní připojení Pit Boss® nabízí! Podle následujících pokynů připojte udírnu k aplikaci Pit Boss® pomocí zařízení se systémem Android™ nebo iOS®:

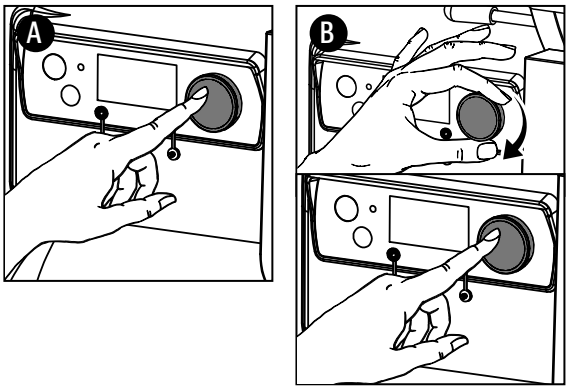
1. Stáhněte si aplikaci Pit Boss®. Otevřete aplikaci a povolte Wi-Fi, abyste mohli zahájit nastavení. Noví uživatelé si budou muset vytvořit účet a přihlásit se podle pokynů.
2. Pokud jste v dosahu Bluetooth® nebo Wi-Fi (9 m / 30 stop), aplikace Pit Boss® vaši udírnu automaticky rozpozná. Zvolte svůj model udírny. Pokud svou udírnu na obrazovce nevidíte, ujistěte se, že je jednotka připojena ke zdroji napájení a je zapnutá.
3. Pojmenujte v aplikaci svůj model udírny (např. „Moje udírna“) a v dolní části obrazovky vyberte možnost „Připojit“. Tím se váš model udírny uloží do nabídky zařízení.
4. V nabídce grilu najděte nově pojmenovanou udírnu a v dolní části vyberte ovládací prvky grilu. Zobrazí se vám ovládací obrazovka vaší jednotky.

CS

NASTAVENÍ TEPLOTY

Grilovací sonda měří vnitřní teplotu grilu. Po nastavení cílové teploty grilovací sonda zjistí skutečnou teplotu uvnitř grilovacího válce a přizpůsobí ji požadované cílové teplotě. Chcete-li upravit požadovanou cílovou teplotu grilu, postupujte takto:

1. Stiskněte knoflík ovladače. Cílová teplota bude blikat, což znamená, že je sonda aktivní. **(A)**
2. Otáčením ovladače změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Po dosažení požadované cílové teploty ji uzamkněte stisknutím ovladače. **(B)**



POUŽITÍ SOND DO MASA

Sonda do masa měří vnitřní teplotu kusu masa. Připojte adaptér masové sondy k připojovacímu portu pro sondu do masa a zkontrolujte, že je zasunutý až na doraz. Ucítíte a uslyšíte, jak zapadla na své místo. Vložte nerezovou sondu do nejsilnější části masa a na displeji ovládacího panelu se zobrazí jeho vnitřní teplota.

POZNÁMKA: Zajistěte, aby se sonda do masa a vodiče sondy do masa vyhnuly přímému kontaktu s plamenem nebo nadměrným teplem. To může mít za následek poškození vaší sondy do masa. Když ji nepoužíváte, odpojte ji a odložte stranou, aby byla sonda do masa chráněna a čistá.

PLNĚNÍ ŠNEKU

Při prvním použití grilu nebo když dojdou pelety v násypce, je třeba šnek naplnit. Pokud není naplněný, gril se vypne ještě před zapálením pelet a oheň se nerozhoří. Při plnění šneku postupujte takto:

1. Otevřete víko násypky. Zkontrolujte, zda se v násypce nenachází žádné cizí předměty nebo zda neblokují podávací šnek.
2. Vyjměte všechny součásti vaření z vnitřku grilu. Ve spodní části grilu na pelety najděte spalovací hrnec.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení.
4. Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka napájení. Tím se zahájí spouštěcí cyklus.
   - Zkontrolujte, zda slyšíte otáčení šneku. Dejte ruku nad spalovací hrnec a zkontrolujte, zda se v něm pohybuje vzduch. NEDÁVEJTE ruce ani prsty dovnitř hrnce, mohlo by dojít k jejich poranění.
   - Přibližně po minutě byste měli ucítit hořící zapalovač a nad spalovacím hrncem začít pociťovat teplejší vzduch. Hrot zapalovače sice nezáří červeně, ale je extrémně horký a pálí. Nedotýkejte se zapalovače.
5. Po ověření, že všechny elektrické komponenty fungují správně, gril vypněte.
6. Naplňte násypku všemi přírodními grilovacími peletami z tvrdého dřeva.
7. Stisknutím tlačítka napájení zapněte jednotku. Tím se zahájí spouštěcí cyklus.
8. Stiskněte a podržte tlačítko Prime, dokud neuvidíte, že pelety padají ze šneku do spalovací nádoby. Nyní můžete tlačítko Prime uvolnit.
9. Nyní můžete gril vypnout. Ujistěte se, že necháte gril zapojený do zásuvky, dokud nedokončí cyklus vychladnutí. Jakmile se ventilátor vypne, gril dokončil cyklus vypnutí a je bezpečné gril odpojit.
10. Znovu namontujte varné komponenty do hlavního válce.
11. Gril je teď naplněný a připravený k použití! Pokud se jedná o první použití grilu, pokračujte vypálením grilu.

CS

PRVNÍ POUŽITÍ (VYPÁLENÍ)

Po naplnění šneku a před prvním grilováním je důležité gril vypálit, aby se zbavil cizích látek.

1. Postupujte podle pokynů k běžnému používání (níže) a zapněte jednotku.
2. Otočte ovladačem na libovolnou teplotu nad 176°C / 350°F (se sklopeným víkem) na 30 až 40 minut.
3. Postupujte podle pokynů k vypnutí a vypněte jednotku nebo pokračujte v grilování na požadovanou teplotu.

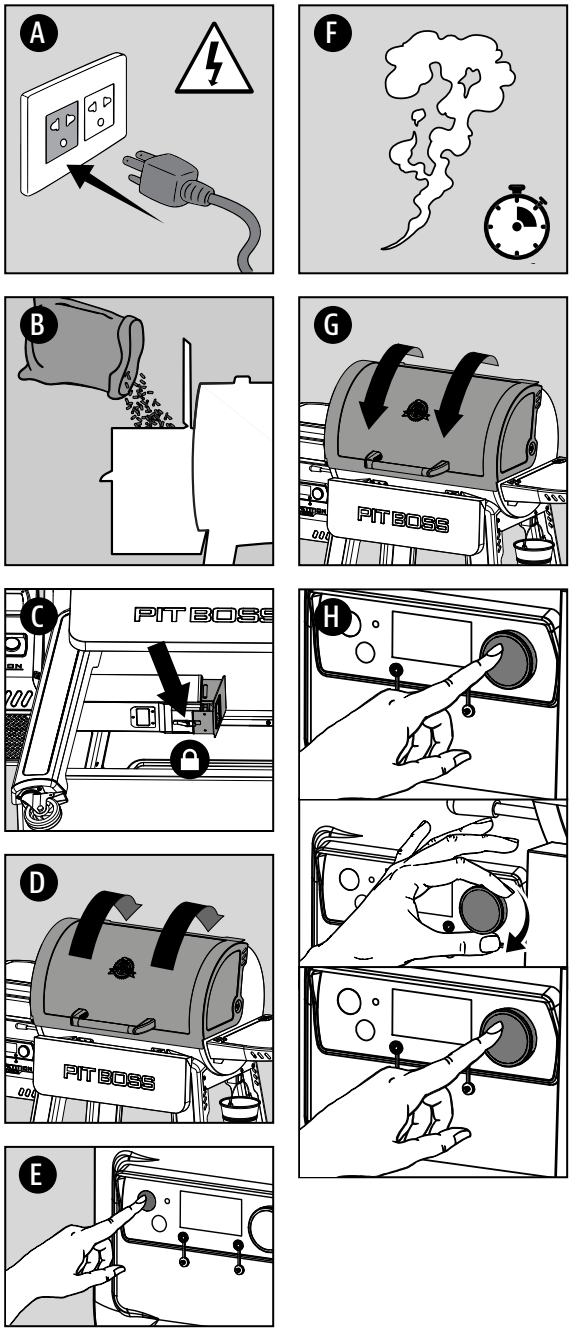
PRAVIDELNÉ POUŽÍVÁNÍ

Styly vaření uzení a grilování vám mohou poskytnout různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Pro dosažení nejlepších výsledků si zaznamenejte, co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Při příštím použití vše upravte podle své chuti. Jakmile se seznámíte se svým grilem, je rozumné umístit venkovní teploměr blízko vašeho varného prostoru. Praxe dělá mistra.

Údaje o teplotě na řídicí desce nemusí přesně odpovídat teploměru. Teplota vaření je ovlivněna následujícími faktory: venkovní okolní teplota, množství a směr větru, kvalita použitého paliva na pelety, otevření víka, a množství připravovaného jídla.

Při pravidelném používání grilu postupujte takto:

1. Zkontrolujte, zda je šnek naplněný. Pokud není, naplňte jej.
2. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení. **(A)**
3. Otevřete víko násypky a zkontrolujte hladinu pelet. V případě potřeby doplňte přírodní pelety z tvrdého dřeva určené ke grilování. **(B)**
4. Zkontrolujte západku přezky na spodní straně hlavního válce, abyste se ujistili, že je upevněna (uzamčena) pro zajištění spalovacího hrnce. **(C)**
5. Otevřete víko grilu. **D)**
6. Stisknutím tlačítka napájení zapněte jednotku **(E)**. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus:
   - Šnekový podavač se začne otáčet a ventilátor začne přivádět vzduch do spalovacího hrnce.
   - **Víko musí zůstat během spouštěcího cyklu otevřené.**
   - Během spouštěcího cyklu se z grilu začne kouřit **(F)**. Správné zahájení startovacího cyklu ověříte tak, že zaslechnete dunivý hukot a všimnete si, že se vytváří teplo.
7. Jakmile se těžký bílý kouř rozptýlí, spouštěcí cyklus je dokončen. Zavřete víko grilu. **(G)**
8. Stiskněte ovladač. Otáčením ovladače změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Po dosažení požadované cílové teploty ji uzamkněte dalším stisknutím ovladače a můžete začít grilovat! **(H)**



CS

VAŘENÍ A UZENÍ ZA TEPLA

Styly vaření uzení a grilování vám mohou poskytnout různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Uzení za tepla znamená delší dobu vaření, ale výsledkem je přirozenější příchuť tvrdého dřeva (a žádaný kouřový prstenec) u masa. Vyšší teplota vaření vede ke zkrácení doby vaření, čímž se zachytí méně kouřové chuti.

Pro dosažení nejlepších výsledků nechte maso po uvaření odpočinout. Díky tomu se přirozené šťávy dostanou zpět do svalových vláken, čímž se získá mnohem šťavnatější a chutnější maso. Doba odpočinku může být od 3 minut až po 60 minut, v závislosti na velikosti svaloviny.

DRUH MASA	TEPLOTA VAŘENÍ	ODHADOVANÝ ČAS	CÍLOVÁ TEPLOTA
DRŮBEŽ			
Krůta (celá)	110°C / 225°F	66–77 min/kg (30–35 min/lb)	74°C / 165°F
Kuře (celé)	190°C / 375°F	3–4 h	74°C / 165°F
Paličky, prsíčka	190°C / 375°F	1–2 h	74°C / 165°F
Menší pernatá zvěř	190°C / 375°F	1–2 h	74° C / 165°F
Kachna	135°C / 275°F	2–3 h	74° C / 165°F
VEPŘOVÉ			
Šunka (celá)	120°C / 250°F	33–44 min/kg (15–20 min/lb)	71°C / 160°F
Pečeně	190°C / 375°F	3–4 h	74°C / 165°F
Vepřová žebra	120°C / 250°F	4 h	88°C / 190°F
Jehněčí žebírka	95°C / 200°F	3–4 h	88°C / 190°F
Svíčková	110°C / 225°F	1,5 h	82°C / 180°F
Kýta (plec)	110°C / 225°F	3–3,5 h/kg (1,5 h/lb)	90–98°C / 195–210°F
HOVĚZÍ			
Steak	120°C / 250°F	8–10 min	60°C / 140°F
Svíčková	110°C / 225°F	2–3 h	60°C / 140°F
Pečeně	110°C / 225°F	3–4 h	63°C / 145°F
Vepřová žebra	110°C / 225°F	3–4 h	79°C / 175°F
Přední žebírka	120°C / 250°F	33–44 min/kg (15–20 min/lb)	57°C / 135°F
Bůček	110°C / 225°F	2–2,5 h/kg (1 h/lb)	90–98°C / 195–210°F
DIVOKÁ ZVĚŘ			
Svíčková	110°C / 225°F	2–4,5 h/kg (1–2 h/lb)	74°C / 165°F
Pečeně	120°C / 250°F	2–4,5 h/kg (1–2 h/lb)	74°C / 165°F
PLODY MOŘE			
Filety	110°C / 225°F	30–45 min	63°C / 145°F
Losos (celý)	95°C / 200°F	2–3 h	63°C / 145°F
Humr	95°C / 200°F	2–3 h	63°C / 145°F



Pořiďte si kopii této stránky pro informaci. Můžete nám poděkovat později!

CS

UZENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

Otočením ovladače na nejnižší nastavení teploty (82°C / 180°F) a pomocí hodnoty nastavení „P" je možné přímo ovládat frekvenci cyklu přivádění pelet do spalovacího hrnce. Ovládáním nastavené hodnoty „P" může uživatel vnést do svých jídel více kouřové chuti při nízké teplotě vaření. Je také užitečný při vaření při nízkých teplotách, kdy je jednotka silně ovlivněna okolním venkovním počasím. Vzhledem k tomu, že podmínky okolního prostředí mohou ovlivnit vnitřní teplotu grilování, mohou se vyskytnout výkyvy v naměřených hodnotách teploty, ale naučit se používat nastavení hodnoty „P" v závislosti na zeměpisné poloze přináší velké výhody.

Důležité: Netlačte na tlačítko „P" SET příliš silně, mohlo by dojít k poškození. Je zapotřebí pouze lehké zatlačení.

Výchozí hodnota nastavení P je P-4. Při tomto nastavení, jako například při startovacím cyklu, bude gril podávat pelety po 18 sekund a poté udělá pauzu dlouhou 115 sekund. Ve většině případů budete chtít ponechat P-nastavení na výchozím nastavení.

Postupujte podle níže uvedené tabulky nastavení P:

FREKVENCE CYKLŮ ŠNEKU (SEKUNDY)

NASTAVENÁ HODNOTA „P"	PŘIVÁDĚNÍ PELET	PAUZA	VENKOVNÍ TEPLOTA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	Spuštění / Výchozí
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Zvýšením nastavení P na P-5, P-6 nebo P-7 se prodlouží doba pauzy mezi každým přiváděním pelet do spalovacího hrnce. Nastavení vyšší hodnoty „P" se používá v teplejších nebo horkých prostředích, kde by při uzení za tepla okolní teplota zesilovala teplotu uvnitř grilu.

Poznámka: Spalovací hrnec pečlivě sledujte, protože příliš velké nebo prudké zvýšení nastavení „P" může způsobit, že oheň zcela vyhasne.

Snížením nastavení P na P-3, P-2, P-1 nebo P-0 se zkrátí doba pauzy mezi každým podáváním pelet do spalovacího hrnce. Nižší nastavení P se používá ke kompenzaci nižších teplot, kdy okolní venkovní teplota sníží nebo oslabí intenzitu tepla produkovaného uvnitř grilu. Snížením nastavení P lze také minimalizovat teplotní výkyvy při měnících se venkovních povětrnostních podmínkách.

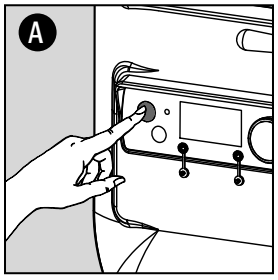
CS

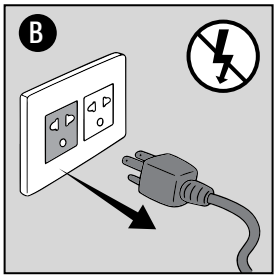
VYPNUTÍ

Chcete-li gril bezpečně vypnout, postupujte takto:

1. Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu tří sekund jednotku vypnete. **(A)**
   - Gril zahájí automatický cyklus ochlazování. Šnekový systém přestane přivádět palivo, plamen dohoří a ventilátor bude pokračovat v chodu, dokud nebude cyklus ochlazování dokončen.
2. Po dokončení cyklu vypnutí (vypnutí ventilátoru) odpojte napájecí kabel. **(B)**

   DŮLEŽITÉ! Vždy spotřebič vypněte a nechte proběhnout vypínací cyklus. Spotřebič odpojte ze zásuvky až po dokončení cyklu vypnutí a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto varování může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.





DALŠÍ FUNKCE

Přepínání jednotek teploty

1. Stiskněte a podržte tlačítko nastavení „P“ po dobu dvou sekund a jednotka teploty se změní ze stupňů Celsia (°C) na Fahrenheita (°F).
2. Opakováním tohoto postupu přepnete zpět na stupně Celsia (°C).

Tipy pro sondy do masa

Sonda do masa měří vnitřní teplotu masa v grilu podobně jako běžná elektrická trouba. Více sond, více údajů!

- Sondu zapíchněte do nejsilnější části masa.
- Pokud sondu nepoužíváte, odpojte ji od připojovacího portu pro sondu do masa a odložte ji stranou, aby zůstala v bezpečí a čistá.

Rychlá obnova pomocí tlačítka Prime

Pomocí tlačítka Prime aktivujte další podávání pelet do spalovacího hrnce.

- Před otevřením víka válce tak lze do ohně přidat více paliva, díky čemuž se teplo rychle obnoví.
- Používejte při uzení za nízké teploty, abyste zvýšili intenzitu příchuti čistého kouře. Další krmení peletami dodá dávku kouřové dobroty!



MÁTE DOTAZ?

Podívejte se na nejčastější dotazy online nebo zahajte živý chat s oddělením péče o zákazníky.

#12001

CS



PÉČE A ÚDRŽBA

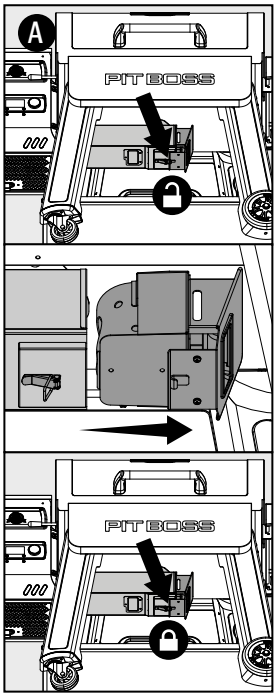
Všechny spotřebiče Pit Boss® vám poskytnou mnoho let příjemných služeb s minimálním čištěním. Při údržbě grilu postupujte podle těchto tipů:

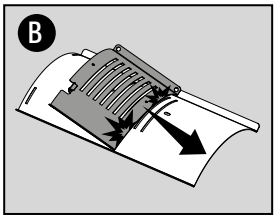
Vnitřní části grilu

- Ve spodní části grilovacího válce je funkce čištění popela, která vám umožní snadný přístup k vyjmutí spáleniště a jeho vyčištění. Chcete-li vyprázdnit, uvolněte západku přezky na háku popelníku. Zatímco držíte rukojeť, vysuňte popelník z přezky a poté jej vyjměte zatažením dolů. Po vyprázdnění vraťte popelník na místo tak, že jej zvednete zpět na dno grilovacího válce a poté popelník posunete směrem k přezce. Zajistěte hák popelníku západkou přezky. **(A)**

  UPOZORNĚNÍ: Tuto funkci lze spustit pouze tehdy, když je gril vychladlý.
- Pomocí kartáčku na čištění grilu odstraňte veškeré jídlo nebo usazeniny z grilovacích roštů. Nejvhodnější je udělat to, dokud jsou ještě teplé z předchozího grilování.
- Požáry tuku jsou způsobeny příliš velkým množstvím spadlých nečistot na varných součástech grilu. Pomocí kluzné desky plamenového brojleru seškrábněte hlavní desku a naopak **(B)**. Odstraňte nečistoty z vnitřku sudu pomocí mokrého/suchého vysavače. Chcete-li gril vyčistit opravdu důkladně, použijte čisticí a odmašťovací prostředek značky Pit Boss® určený na vnitřní i vnější část grilu.

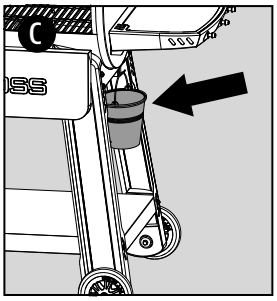
  DŮLEŽITÉ: Vzhledem k vysokému žáru nezakrývejte součásti sloužící k opékání pod plamenem hliníkovou fólií.

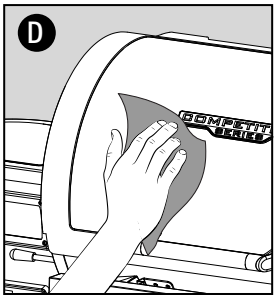




Vnější části grilu

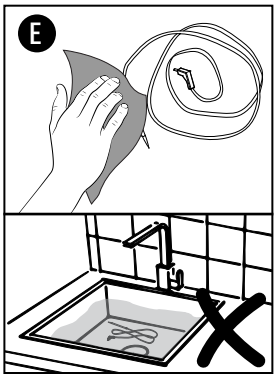
- Často kontrolujte nádobu na tuk a v případě potřeby ji vyčistěte. Mějte na paměti typ vaření, který provádíte. **(C)**
- Po každém použití gril otřete. **(D)**. Mastnotu odstraníte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy grilu nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí podložky. Na lakované povrchy se nevztahuje záruka, jedná se spíše o součást běžné péče a údržby. V případě škrábanců na laku, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy lze všechny lakované povrchy opravit pomocí vysokoteplotní BBQ barvy.
- Kryt grilu je vaší nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami. Pokud jednotku nepoužíváte nebo ji dlouhodobě skladujete, uchovávejte ji pod krytem v garáži nebo kůlně.





Sondy

- Sondu do masa po každém použití otřete. Nepoužívaná sonda do masa by měla být zabalena do velké volné cívky. Zalomení nebo záhyby v vodičích sondy mohou způsobit poškození. Nevkládejte do myčky nádobí ani do vody. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat masové sondy, což má za následek nesprávně naměřené údaje. **(E)**
- Zkontrolujte a očistěte veškerý tuk nebo nečistoty ze sondy grilu (senzoru) a štítu, které se nacházejí uvnitř těla hlavního grilu, na levé boční stěně. **(F)**
- Pokud je sonda poškozená, měla by být vyměněna.





CS

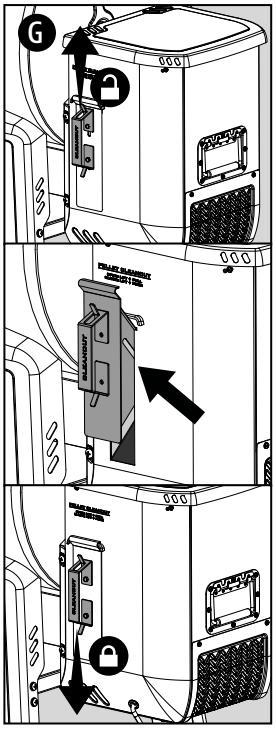
Sestava násypky

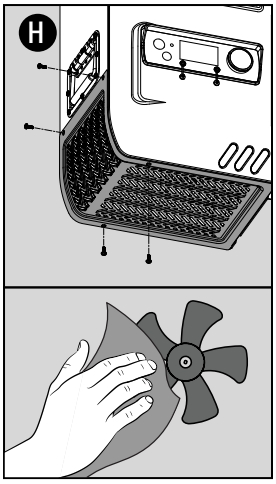
- Násypka umožňuje snadné vyklizení pelet z grilu, což přináší možnost výměny příchutí dřevěných pelet. Chcete-li gril vyprázdnit, najděte dvířka sloužící k vyklizení pelet a kliku dvířek na zadní straně násypky. Dvířka odemknete nadzvednutím kliky. Umístěte čistý, prázdný kbelík pod vyprazdňovací dvířka a zatažením za kliku dveří otevřete přístupovou desku skluzu, což umožní vyprázdnění pelet z násypky. Po vyprázdnění opět nadzvedněte kliku dvířek a odemkněte je. Zasuňte přístupovou desku skluzu zpět na její místo. Zatlačte kliku dvířek dolů, aby se uzamkly. **(G)**

  POZNÁMKA: Chcete-li sítko násypky zcela vyčistit, použijte k odstranění přebytečných pelet, pilin a nečistot kartáč s dlouhou násadou nebo dílenský vysavač.

- Pokud budete svůj gril delší dobu nepoužívat, doporučuje se vypustit všechny pelety ze šnekového systému. To lze provést jednoduchým spuštěním grilu na prázdné násypce, dokud se nevyprázdní všechny pelety z trubice šneku.

- Zkontrolujte a očistěte veškeré nečistoty z otvoru pro přívod vzduchu ventilátoru, který se nachází na spodní straně násypky. Po sejmutí přístupového panelu opatrně setřete veškeré usazeniny mastnoty přímo z lopatek ventilátoru. K odstranění mastnoty a sazí použijte teplou mýdlovou vodu. Tím je zajištěno, že proudění vzduchu je čisté a dostatečné pro napájecí systém. **(H)**





PŘEHLED PÉČE O GRIL

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	METODA ČIŠTĚNÍ
Dno hlavního grilu	Každých 5–6 grilování	Vyberte přebytečné nečistoty a vysajte je vysavačem na mokré/suché vysávání.
Spalovací hrnec	Každé 2–3 grilování	Vyberte přebytečné nečistoty a vysajte je vysavačem na mokré/suché vysávání.
Grilovací rošty	Po každém grilování	Přebytek spalte, vyčistěte mosazným drátěným kartáčem.
Flame Broiler™	Každých 5–6 grilování	Hlavní desku oškrábejte posuvníkem, neomývejte ji.
Police	Po každém grilování	Hadřík a mýdlová voda
Nádoba na tuk	Po každém grilování	Hadřík a mýdlová voda
Šnekový podavač	Když je sáček na pelety prázdný	Nechte šnek vytlačit piliny, aby zůstala násypka prázdná.
Elektrické komponenty násypky	Jednou ročně	Odstraňte prach z vnitřku, otřete lopatky ventilátoru mýdlovou vodou.
Větrací otvor pro přívod vzduchu	Každých 5–6 grilování	Prach, hadřík a mýdlová voda
Grilovací sonda (snímač) a ochranný štít	Každé 2–3 grilování	Hadřík a mýdlová voda

CS

Pořiďte si kopii této stránky pro informaci.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud gril Pit Boss® nefunguje správně nebo funguje méně často, mohou vám pomoci následující tipy pro řešení problémů.

VAROVÁNÍ: Před otevřením grilu vždy odpojte elektrický kabel pro jakoukoli kontrolu, údržbu, čištění nebo servisní práce. Ujistěte se, že je gril zcela vychladlý, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka napájení	Spotřebič není připojený ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka zapojena do funkčního zdroje napájení. Zajistěte minimální příkon 10 A. Zkontrolujte, že jsou všechny spoje vodičů pevně připojené a suché.
	Spálená pojistka na řídicí desce	Sejměte přístupový panel. Stiskněte plastové výstupky, které drží ovládací panel na místě, a opatrně vtáhněte ovladač dovnitř násypky, čímž ho uvolníte. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušený vodič nebo zda vodič nezčernal. Pokud ano, je třeba pojistku vyměnit ručně.
	Vadná řídicí deska	Řídicí desku je třeba vyměnit. Obraťte se na oddělení péče o zákazníky a požádejte o náhradní díl.
Oheň v ohnivé nádobě se nezapálí	Šnek není naplněný	Před prvním použitím spotřebiče nebo když je násypka zcela vyprázdněna, musíte šnek naplnit, aby se pelety dostaly do šnekové trubice. Pokud není naplněn, zapalovač se vypne ještě předtím, než se pelety dostanou do spalovacího hrnce. Řiďte se postupem plnění šneku.
Gril nedosáhne nebo neudrží stabilní teplotu	Nedostatečné proudění vzduchu spalovacím hrncem	Zkontrolujte, zda v hořící nádobě není nahromaděný popel nebo překážky. Dodržujte pokyny pro péči a údržbu o usazování popela. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není blokován přívod vzduchu. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku, abyste potvrdili funkci, a ujistěte se, že v trubce šneku není ucpání. Po dokončení všech výše uvedených kroků spusťte gril a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda je vytvořený plamen jasný a živý.
	Popelník není správně nainstalován	Zkontrolujte vnitřek grilovacího sudu a ověřte, zda umístění odnímatelného popelníku zpod grilovacího sudu dobře těsní. Dodržujte pokyny pro péči a údržbu pro usazování popela, správné upevnění západky přezky a správnou instalaci. V případě poškození se obraťte na péči o zákazníky a požádejte o náhradní díl.
	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, ucpání v podávacím systému	Zkontrolujte násypku, zda je v ní dostatek paliva, a pokud ne, doplňte jej. Pokud je kvalita pelet z tvrdého dřeva špatná nebo je délka pelet příliš dlouhá, může to způsobit ucpání podávacího systému. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Grilovací sonda (snímač)	Zkontrolujte stav grilovací sondy (senzoru). Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. V případě poškození kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Teplota grilu je i při nízké teplotě stále příliš vysoká	Nastavení „P“ je příliš nízké	Stiskněte tlačítko „P“ SET a zvyšte nastavení „P“.
Skutečná teplota se nepřizpůsobí	Grilovací sonda je špinavá	Zkontrolujte stav grilovací sondy. Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Gril produkuje nadměrný nebo zabarvený kouř, jídlo je zabarvené kouřem	Hromadění tuku	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Kvalita pelet z tvrdého dřeva	Vykliďte z násypky vlhké pelety z tvrdého dřeva. Při čištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Vyměňte za suché pelety z tvrdého dřeva.
	Spalovací hrnec je ucpaný	Vykliďte ze spalovacího hrnce vlhké pelety z tvrdého dřeva. Řiďte se postupem plnění šneku.
	Nedostatečný přívod vzduchu pro ventilátor	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že je čistý, správně funguje a není blokován přívod vzduchu. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.

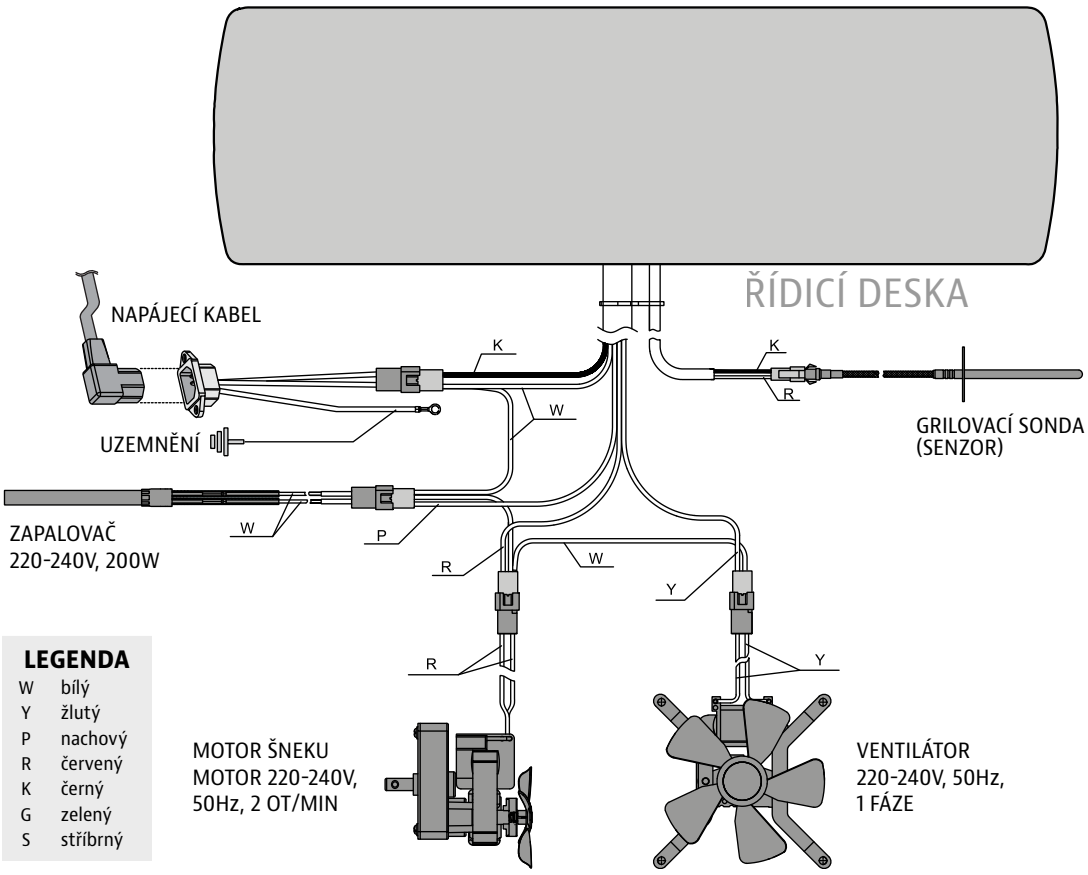
CS

Časté vzplanutí	Teplota vaření	Pokuste se vařit při nižší teplotě. Tuky mají zápalnou teplotu. Při vaření vysoce mastných potravin udržujte teplotu pod 176°C / 350°F.
	Usazování mastnoty na varných součástech	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Kód chyby „ErH“	Jednotka se přehřála, pravděpodobně v důsledku požáru tuku nebo přebytečného paliva.	Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu tří sekund spotřebič vypněte a nechte gril vychladnout. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Po údržbě odstraňte pelety a potvrďte umístění všech součástí. Po vychladnutí zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení a poté vyberte požadovanou teplotu. Pokud se chybový kód stále zobrazuje, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Kód chyby „ErP“	Vodič grilovací sondy se nepřipojuje	Sejměte přístupový panel a zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče grilovací sondy. Odpojte a znovu připojte konektory grilovací sondy k ovládacímu panelu.
	Grilovací sonda je rozbitá	Grilovací sondu je třeba vyměnit. Požádejte oddělení péče o zákazníky o náhradní díl.
Kód chyby „ErL“	Gril neprovádí startovací cyklus	Zkontrolujte správné umístění součástí vaření. Zkontrolujte, zda má násypka dostatek paliva nebo zda není v podávacím systému překážka. Vyjměte pelety a dodržujte pokyny pro péči a údržbu. Zkontrolujte grilovací sondu (senzor) a ověřte si, zda je skutečná teplota správná a přesná. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte umístění zapalovače a jeho správné zahřívání. V extrémních mrazech může gril vyžadovat druhé spuštění. Vypněte gril, počkejte a poté jej znovu zapněte. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Kód chyby „NoP“	Špatné připojení na připojovacím portu	Odpojte a znovu připojte sondu do masa k připojovacímu portu na ovládacím panelu. Zkontrolujte, že je adaptér sondy do masa řádně připojený. Zkontrolujte, zda nejeví známky poškození konce adaptéru. Pokud to nepomáhá, kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
	Sonda do masa je poškozená	Zkontrolujte, zda nejeví známky poškození vodičů sondy do masa. V případě poškození kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
	Vadná řídicí deska	Řídicí desku je třeba vyměnit. Požádejte oddělení péče o zákazníky o náhradní díl.
Chybový kód „Err“ s blikající ikonou šneku	Motor šneku je zaseknutý, nedochází k připojení	Vyjměte součásti vaření z hlavního sudu. Zapněte jednotku a zkontrolujte podávací systém šneku. Vizuálně se ujistěte, že šnek vhazuje pelety do spalovací nádoby. Odpojte a znovu připojte konektor motoru šneku k řídicí desce. Pokud nefunguje správně, zavolejte zákaznickou podporu a požádejte o pomoc nebo náhradní díl.
Chybový kód „Err“ s blikající ikonou zapalovače	Zapalovač nefunguje správně, nedochází k připojení	Vyjměte varné komponenty z hlavního válce. Zapněte jednotku a zkontrolujte zapalovač. Zkontrolujte, zda zapalovač funguje. Položte ruku nad spalovací hrnec a posuďte, zda se zahřívá. Zkontrolujte pohledem, zda je zapalovač umístěný v souladu s otvorem ve spalovacím hrnci, a otevřete jej, abyste mohli zapálit pelety. Odpojte a znovu připojte konektor zapalovače k řídicí desce. Pokud nefunguje správně, požádejte oddělení péče o zákazníky o radu nebo o náhradní díl.
	Porucha zapalovače	Zapalovač je třeba vyměnit. Požádejte oddělení péče o zákazníky o náhradní díl.
Chybový kód „Err“ s blikající ikonou ventilátoru	Ventilátor nefunguje správně, nedochází k připojení	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není blokován přívod vzduchu. Odstraňte přístupový panel (viz schéma elektrického zapojení) a zkontrolujte, zda nejsou vodiče ventilátoru poškozené. Odpojte a znovu připojte konektor ventilátoru k řídicí desce. Pokud jsou lopatky ventilátoru znečištěné, dodržujte pokyny pro péči a údržbu.
Chybový kód „Err“ s blikající ikonou pelety	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, gril nevydrží zapálený	Zkontrolujte násypku, zda je v ní dostatek paliva, a pokud ne, doplňte jej. Pokud by kvalita pelet z tvrdého dřeva byla špatná, nebo délka pelet příliš dlouhá, může to způsobit ucpání podávacího systému. Vyjměte pelety a dodržujte pokyny pro péči a údržbu.

CS

SCHÉMA ZAPOJENÍ	
NAPÁJENÍ	AC 220–240 V, 50 Hz
JMENOVITÝ VÝKON	250W
RYCHLOST PŘÍVODU PALIVA	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

POZNÁMKA: Elektrické součásti, které prošly testováním a certifikací bezpečnosti výrobků, splňují zkušební toleranci ± 5–10 procent.



LEGENDA

W	bílý
Y	žlutý
P	nachový
R	červený
K	černý
G	zelený
S	stříbrný

POTŘEBUJETE POMOC?

Zkuste živý chat s oddělením péče o zákazníky pro technické dotazy a dotazy související se službami.

#12001

CS

NÁHRADNÍ DÍLY

Kontaktujte místního prodejce nebo nás navštivte online, abyste se podívali na kompletní katalog dílů.

ZÁRUKA

VŠEOBECNÉ OBCHODNÍ PODMÍNKY

Na grily Pit Boss® (dále jen Pit Boss®), vyráběné společností Dansons US, LLC., se vztahuje 5letá záruka na vady a zpracování všech dílů a 5letá záruka na elektrické součásti tohoto výrobku. Společnost Dansons US, LLC. poskytuje záruku na všechny díly, jež jsou bez vad materiálu a zpracování, při běžném používání a za běžných podmínek, po dobu, kdy je používá a vlastní původní kupující.

Na tento produkt se nevztahuje žádná jiná ani dodatečná záruka.
Záruka se nevztahuje:

- Pokud nemůžete předložit doklad o koupi nebo po uplynutí záruky.
- na poškození nebo vady způsobené opotřebením, jako jsou škrábance, promáčkliny, rýhy, vrypy nebo drobné kosmetické praskliny. Tyto estetické změny výrobku nemají vliv na jeho výkon.
- Pokud produkt nebyl nainstalován, provozován, čištěn a udržován v přísném souladu s přiloženou příručkou k produktu. Záruka se nevztahuje na poškození nebo rozbití v důsledku nesprávného použití, nesprávné manipulace nebo zakázkových úprav.
- Na korozi nebo oxidaci, pokud nedojde ke ztrátě strukturální integrity na součásti grilu. I při použití materiálů, které odolávají korozi, mohou být ochranné povlaky ohroženy různými látkami a podmínkami, které výrobce nemůže ovlivnit. Vysoké teploty, nadměrná vlhkost, chlór, průmyslové výpary, hnojiva, pesticidy na trávníku a sůl jsou některé z látek, které mohou ovlivnit kovové povlaky.
- Na poškození nebo vady, které se vyskytnou během komerčního použití, pronájmu nebo jakéhokoli použití, pro které produkt není určen.
- Na poškození nebo vady převyšující cenu produktu.
- Na škody nebo závady způsobené servisem nebo opravou produktu neautorizovaným prodejcem Pit Boss®.

Během záruční doby se společnost Dansons US, LLC. zavazuje poskytnout náhradní díly za vadné, případně nefunkční součásti a nebude účtovat poplatky za opravu nebo výměnu dílů vrácených s předem zaplacenou dopravou, pokud budou díly po přezkoumání vadné.

Společnost Dansons US, LLC. nepřijímá odpovědnost, právní ani jinou, za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách vyplývající z používání tohoto produktu během záruční doby nebo po ní. Všechny záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a vůči výrobci nebude vznesen žádný nárok na jakoukoli záruku nebo prohlášení. Některé státy neumožňují vyloučení nebo omezení náhodných nebo následných škod nebo omezení předpokládaných záruk, takže omezení nebo výjimky uvedené v této omezené záruce se na vás nemusí vztahovat. Tato omezená záruka vám poskytuje konkrétní zákonná práva a můžete mít další práva, která se v jednotlivých státech liší.

CS

ZAREGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Zaregistrujte svůj produkt za méně než minutu a získejte rychlý a snadný přístup k působivé sbírce znalostí o vaření.

Vaše registrace (doklad o koupi) zajistí, že s vaším produktem obdržíte nejlepší záruční servis. V nepříliš pravděpodobném případě výskytu bezpečnostních problémů je to náš zrychlený způsob, jak vás informovat.

MODEL	**PB1250CS / PB1600CS**
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DATUM NÁKUPU	
ZAKOUPENO OD (AUTORIZOVANÝ PRODEJCE)	



PÉČE O ZÁKAZNÍKY

Máte-li jakékoli dotazy nebo obavy týkající se vašeho produktu, náš ochotný tým péče o zákazníky vám rád pomůže. Než se obrátíte na oddělení péče o zákazníky, připravte si své registrační údaje.



TELEFON ŽIVÝ CHAT APLIKACE

CS



אמצעי בטיחות חשובים

חשוב, קראו בעיון, שמרו לעיון עתידי.
יש לקרוא את המדריך לפני ההפעלה!

הגורמים העיקריים לשרפות במכשירים הם תחזוקה לקויה ואי שמירה על המרחק הנדרש מחומרים דליקים. חשוב ביותר להשתמש במוצר זה רק בהתאם להוראות הבאות.

אזהרה: אנא קראו את המדריך במלואו לפני התקנה ושימוש במכשיר חשמלי זה, המופעל באמצעות דלק גרגירים. אי ציות להוראות אלה עלול לגרום לנזק לרכוש, לפציעה גופנית או אפילו למוות. פנו לרשויות הבנייה או הכיבוי המקומיות לקבלת מידע על מגבלות ודרישות בדיקת התקנה באזורכם. שמרו על הוראות אלו.

רשימת בטיחות

CE

תואם אל + EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

סכנות ואזהרות

עליכם לפנות לאגודת הדיירים המקומית, לרשויות הבנייה או הכבאות, או לרשות המוסמכת, כדי לקבל את האישורים, ההיתרים או המידע הדרושים לגבי כל מגבלות ההתקנה, כגון התקנת גריל על משטח דליק, דרישות בדיקה או אפילו יכולת השימוש באזורכם.

1. יש לשמור על מרווח מינימלי של 914 מ"מ (36 אינץ') בין מבנים דליקים לדפנות הגריל, ו-914 מ"מ (36 אינץ') בין החלק האחורי של הגריל למבנים דליקים. **אין להתקין את המכשיר על רצפות דליקות או רצפות המוגנות במשטחים דליקים, אלא אם כן התקבלו האישורים וההיתרים הנדרשים לכך מהרשויות המוסמכות.** אין להשתמש במכשיר זה בתוך מבנים, באזורים סגורים או לא מאווררים, בתוך בתים, כלי רכב, אוהלים או מוסכים. אין להציב מכשיר זה, המופעל באמצעות גרגרי עץ קשה, מתחת לתקרה דליקה או סככה. שמרו את הגריל באזור נקי אשר נטול חומרים דליקים, בנזין ואדים ונוזלים דליקים אחרים.

   אזהרה: היזהרו מחומרים דליקים, שמרו על האש כדי למנוע יתר בעירה. במקרה של שרפת שומן, כבו את הגריל והשאירו את המכסה סגור עד שהאש תכבה. נתקו את כבל החשמל. אל תשפכו מים על המכשיר. אל תנסו לכבות את האש. מומלץ להחזיק במקום מטף כיבוי מאושר לכל הסוגים (מסוג ABC). אם פורצת שרפה בלתי נשלטת, התקשרו למכבי האש.

2. הרחיקו את כבלי החשמל והדלק ממשטחים חמים. אל תשתמשו בגריל בגשם או בקרבת מקור מים כלשהו. אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, נציג השירות שלו או גורם מוסמך דומה, על מנת למנוע סכנה.

3. לאחר תקופה של אחסון או חוסר שימוש, בדקו אם קיימות חסימות בכלי הבעירה, אם קיימים חפצים זרים במכל, ואם קיימות חסימות אוויר סביב כניסת המאוורר או הארובה. נקו לפני השימוש. יש לבצע טיפול ותחזוקה שוטפים על מנת להאריך את חיי היחידה שלכם. **אם הגריל מאוחסן בחוץ במהלך עונת הגשמים או עונות של לחות גבוהה, יש לנקוט משנה זהירות כדי לוודא שמים לא ייכנסו לחלקי הגריל.** כאשר הם רטובים או חשופים ללחות גבוהה, גרגרי העץ הקשה מתרחבים מאוד, מתפרקים ועלולים לסתום את מערכת ההזנה. יש לנתק תמיד את החשמל לפני ביצוע כל פעולת שירות או תחזוקה.

HE

חשוב! כבו תמיד את המכשיר והמתינו עד לסיום מחזור הכיבוי. נתקו את המכשיר מהחשמל רק לאחר סיום מחזור הכיבוי ו/או לפני הניקוי. אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לנזק, פציעה חמורה, שריפה, התחשמלות או מוות.

אזהרה: אין להעביר את הגריל בזמן השימוש בו או כאשר הוא חם. לפני ההעברה, יש לוודא שהאש כבתה לחלוטין והגריל התקרר לחלוטין.

4. מומלץ להשתמש בכפפות או כפפות עמידות לחום בעת הפעלת הגריל. אין להשתמש באביזרים שאינם מיועדים לשימוש עם מכשיר זה. אין להניח כיסוי לגריל או חפצים דליקים באזור האחסון מתחת לגריל. הסירו סירים ומחבתות כאשר המכשיר פועל ללא השגחה, כדי להפחית את סכנת השרפה.
5. על מנת למנוע מגע של אצבעות, בגדים או חפצים אחרים עם מערכת הזנת המקדח, המכשיר מצויד במסך בטיחות מתכתי, המותקן בחלק הפנימי של הגריל. אין להסיר מסך זה אלא אם כן הורה על כך שירות הלקוחות או סוחר מורשה.

אזהרה: מכשיר זה אינו מומלץ לשימוש לילדים, לאנשים עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או נפשיות, או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה ישירה או הדרכה של אדם האחראי על בטיחותם.

6. חלקים מהמצלה עלולים להיות חמים מאוד, ועלולים לגרום לפציעות קשות. הרחיקו ילדים קטנים וחיות מחמד מהמצלה בזמן השימוש בו.
7. אין להגדיל את חורי ההצתה או לשרוף את הסיר. אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לסכנת שרפה ולפגיעה גופנית, ויבטל את תוקף האחריות.
8. למוצר עשויים להיות קצוות או נקודות חדות. מגע עם המוצר עלול לגרום לפציעה. יש לטפל בזהירות.

השלכת אפר

יש להניח את האפר במכל מתכת עם מכסה הדוק. יש להניח את מכל האפר הסגור על רצפה שאינה דליקה או על הקרקע, הרחק מכל חומר דליק, עד להשלכתו הסופית. כאשר האפר מושלך לקבורה באדמה או מפוזר באופן מקומי, יש לשמור אותו במכל סגור עד שכל הגחלים יתקררו לחלוטין.

דלק גרגרי עץ קשה

מכשיר בישול זה תוכנן ואושר לשימוש בדלק גרגירים טבעי מעץ קשה בלבד. כל סוג דלק אחר שיישרף במכשיר זה יבטל את האחריות ואת אישור הבטיחות. השתמשו רק בדלק גרגירים מעץ המצוין על ידי היצרן. אין להשתמש בדלק גרגירים המסומן כבעל תוספים. גרגירים מעץ קשה רגישים מאוד ללחות ויש לאחסן אותם תמיד במכל אטום. אם אתם מאחסנים את הגריל ללא שימוש לתקופה ממושכת, אנו ממליצים לרוקן את כל הגרגרים מהמכל ומקדח הגריל, כדי למנוע סתימות. ערך החימום הממוצע של דלק הגרגרים הוא 18,569-20,362 (8,000-8,770 BTU/LB KJ/KG), תכולת אפר < 1%.

אזהרה: לעולם אין להשתמש בבנזין, בדלק לפנסים מסוג בנזין, בנפט, בנוזל להדלקת פחם או בנוזלים דומים כדי להדליק או "לרענן" את האש במכשיר זה. הרחיקו נוזלים אלה מהמכשיר בעת השימוש בו.

בזמן הדפסה זו, לא קיים תקן תעשייתי לגרגרי עץ קשה למצלה, אם כי מרבית מפעלי ייצור הגרגרים משתמשים באותם תקנים לייצור גרגרי עץ קשה לשימוש ביתי. מידע נוסף ניתן למצוא באתר www.pelletheat.org או במכון לדלק גרגירים (Pellet Fuel Institute).

פנו לסוחר המקומי שלכם לקבלת מידע על איכות הגרגרים באזורכם ועל איכות המותגים. מכיוון שלא קיימת בקרה על איכות הגרגרים בהם נעשה שימוש, גרגרים שנפגעו מלחות, איננו נושאים באחריות לנזקים שנגרמו כתוצאה מאיכות דלק ירודה.

נוזל לחיטוי מזפת

נוזל חיטוי מזפת – היווצרות וצורך בהסרה. בעת בעירה, הוא מייצר עשן שחור עם משקעים שגם הם בצבע שחור. כאשר גרגרי עץ נשרפים לאט, הם מייצרים זפת ואדים אורגניים אחרים, המתחברים עם הלחות הנפלטת ויוצרים נוזל חיטוי מזפת. אדי נוזל החיטוי מזפת מתעבים בארובת תנור קרה יחסית ובמכסה המנוע של אש הבעירה האיטית. כתוצאה מכך, שאריות נוזל החיטוי מזפת מצטברות על ציפוי הארובה ועל מכסה המנוע. כאשר הוא נדלק, נוזל חיטוי מזפת זה יוצר אש חמה מאוד.

יש לבדוק את צינור השומן לפחות פעמיים בשנה כדי לקבוע מתי הצטבר השומן ו/או חומר החיטוי מזפת. כאשר הצטבר שומן או חומר חיטוי מזפת, יש להסירם כדי להפחית את סכנת השרפה.

HE

פחמן חד-חמצני

יש לפעול לפי ההנחיות הבאות כדי למנוע מהגז חסר הצבע והריח הזה לגרום להרעלה שלכם, של בני המשפחה או של אנשים אחרים:

- הכירו את תסמיני הרעלת הפחמן חד-חמצני: כאב ראש, סחרחורת, חולשה, בחילה, הקאות, ישנוניות ובלבול. פחמן חד-חמצני מפחית את יכולת הדם לשאת חמצן. רמות חמצן נמוכות בדם עלולות לגרום לאבדן הכרה ולמוות.
- פנו לרופא אם אתם או אחרים מפתחים תסמינים דמויי הצטננות או שפעת בזמן הבישול או בסביבת המכשיר. הרעלת פחמן חד-חמצני, שקל לטעות בה ולהחשיב אותה כהצטננות או שפעת, מתגלה לעתים קרובות מאוחר מדי.
- צריכת אלכוהול ושימוש בסמים מגבירים את השפעות הרעלת הפחמן החד-חמצני.

פחמן חד-חמצני הוא רעיל במיוחד לאם ולתינוק במהלך ההיריון, לתינוקות, לקשישים, למעשנים ולאנשים הסובלים מבעיות דם או הקשורות למערכת הדם, כגון אנמיה או מחלות לב.

השלכה נכונה של מוצר זה



סימון זה מציין כי אין להשליך מוצר זה עם פסולת ביתית אחרת ברחבי האיחוד האירופי. על מנת למנוע נזק אפשרי לסביבה או לבריאות האדם כתוצאה מהשלכת פסולת בלתי מבוקרת, יש למחזר אותו באופן אחראי כדי לקדם שימוש חוזר בר-קיימה במשאבים חומריים. על מנת להחזיר את המכשיר המשומש, אנא השתמשו במערכות ההחזרה והאיסוף או פנו לקמעונאי שממנו נרכש המוצר. הוא יכול לקחת מוצר זה למחזור בטוח לסביבה. הנחיה EC/2002/96

HE

תוכן העניינים

אמצעי בטיחות חשובים	2
תכולת האריזה	5
מפרט	5
הכירו את הגריל שלכם	6
לוח בקרה	7
הפעלה	8
• הגדרה	
• חיבור לאפליקציה	
• הגדרת הטמפרטורה	
• שימוש במדחומי הבשר	
• הכנת מקדח	
• שימוש ראשון (שרפה)	
• שימוש רגיל	
• בישול ועישון בחום גבוה	
• עישון בטמפרטורות נמוכות	
• כיבוי	
• פונקציות נוספות	
טיפול ותחזוקה	14
איתור וטיפול בבעיות	16
אחריות	19
• תנאים והגבלות	
• רשמו את הגריל שלכם	
• שירות לקוחות	

תכולת האריזה	
x 1	גריל וחלקים
x 1	חומרה באריזת בועות
x 2	מדחום בשר
x 1	מדריך הרכבה
x 1	מדריך למשתמש

PB1250CS	
ספק כוח	AC 220-240V, 50Hz
הספק מדורג	250W
סוג דלק	גרגירי עץ קשה
קיבולת דלק	18.1 ק"ג / 26 ליברות
טווח טמפרטורות	82-260°C / 180-500°F
מידות	1,438 X 871 X 1,262 מ"מ / 56.6 X 34.3 X 49.6 אינץ'
משקל	83.6 ק"ג / 184.3 ליברות

PB1600CS	
ספק כוח	AC 220-240V, 50HZ
הספק מדורג	250W
סוג דלק	גרגירי עץ קשה
קיבולת דלק	18.1 ק"ג / 26 ליברות
טווח טמפרטורות	82-260°C / 180-500°F
מידות	1,600 X 871 X 1,262 מ"מ / 62.9 X 34.3 X 49.6 אינץ'
משקל	93.08 ק"ג / 205.20 ליברות



HE

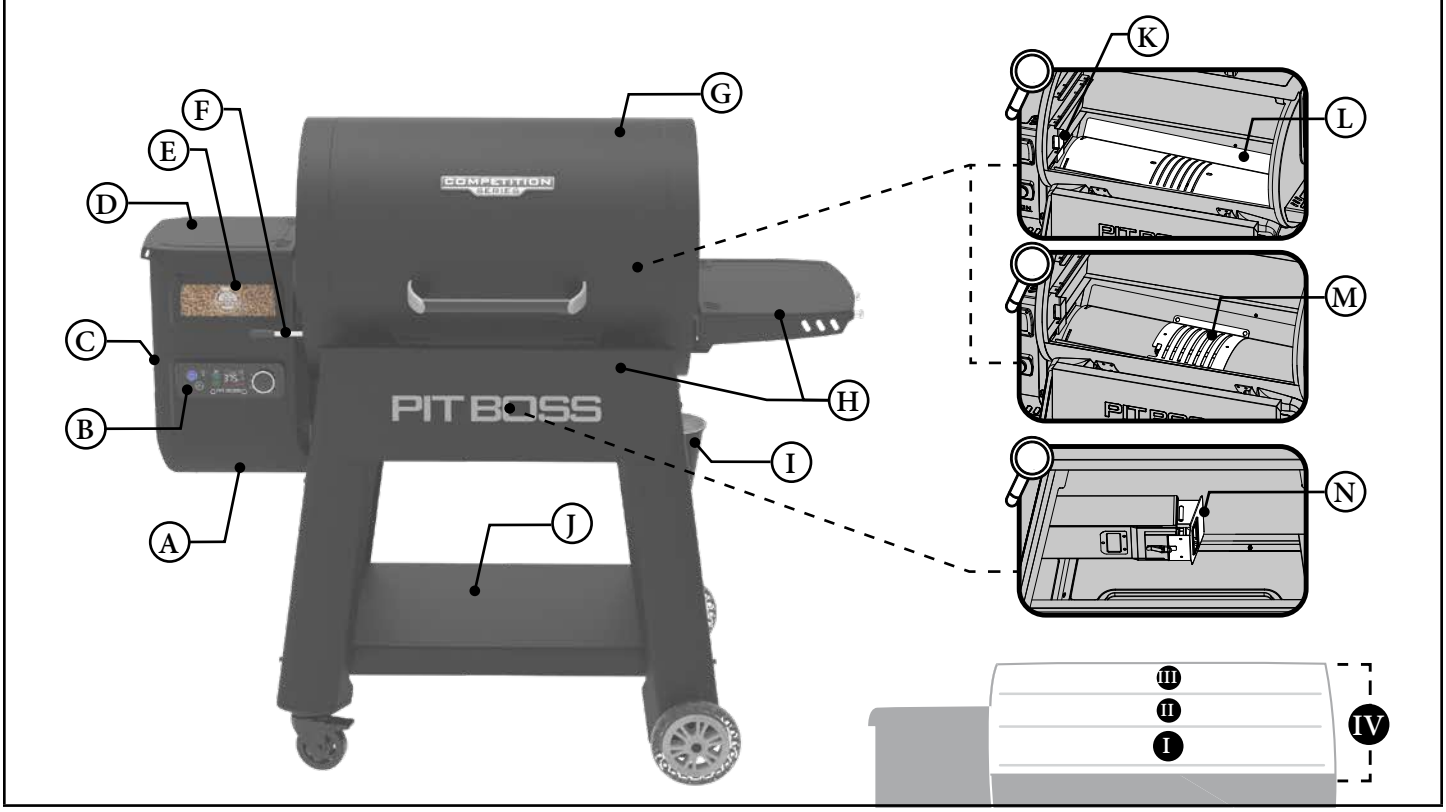
הולנד
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

ארה"ב
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

הכירו את הגריל שלכם



A **לוח גישה**
הסירו את לוח הגישה של הגריל כדי לקבל גישה לרכיבים החשמליים לצורך תיקון ותחזוקה.

B **לוח בקרה**
מערכת הבקרה המנהלת את קצב הזנת דלק הגרגרים, המאוורר ואת הגדרות הסביבה.

C **ידית גריל**
השתמשו בידית זו על הגריל כדי להטות ולהזיז את הגריל ממקום למקום.

D **מכל**
מכל גדול יותר שיספיק לכל תהליך העישון. מסך הבטיחות של המכל מפרק כל גושים של דלק בעת הוספתו.

E **חלון מכל**
תוכלו לבצע מעקב קל אחר רמת הגרגירים במכל שלכם מבלי לפתוח את מכסה המכל כל הזמן.

F **מוט כוונון Flame Broiler™**
כוונו את לוחית ההחלקה של להבת הגריל בבטחה ובקלות על ידי הזזת המוט שמאלה או ימינה.

G **מכסה גריל מתגלגל**
חוסך מקום וקל להרמה, המכסה המתגלגל נפתח לאחור כדי לגשת למזון בגריל. פתחו עד חצי הדרך להסרה מהירה, תוך מזעור אבדן חום.

H **מדף קדמי ומדפי צד**
מדפים נוחים המוסיפים מקום רב להכנת אוכל ומספקים ווים לכלי צלייה.

I **דלי שומן עם גישה מהירה**
הוא אוסף את השומן מהגריל על מנת לשמור על אזור בישול נקי. ניתן להסיר אותו בקלות מהפתח התחתון.

J **עגלה עם תחתית פתוחה**
העיצוב החזק של העגלה הפתוחה מושלם לשמירת כלי ברביקיו ותבלינים הרחק מהרצפה.

K **מדחום גריל (חיישן)**
חלק אנכי זה, העשוי נירוסטה, מודד את הטמפרטורה הפנימית של המכשיר. קבעו את הטמפרטורה בלוח הבקרה, ואז אמצעי הגישוש לגריל יקרא את הטמפרטורה הפנימית של המכשיר ויתאים אותה לטמפרטורה הרצויה.

L **פלטה ראשית Flame Broiler™**
צלו ובשלו על להבה לפי טעמכם עם להבה ישירה מעל סיר הבעירה. צרו קווים כהים בבשר כמו במסעדת הסטייקים האהובה עליכם.

M **פלטה נשלפת Flame Broiler™**
בישול בחום עקיף, או בישול בזרימת חום, אפשרי כאשר לוחית ההחלקה מכסה את החריצים בלוחית הראשית. הוסיפו יותר טעם לנתחי בשר גדולים או למאכלים עדינים באמצעות חום עקיף.

N **תא בעירה ניתן להסרה**
שחררו בקלות את תפס האבזם כדי להסיר את תא הבעירה, לרוקן את האפר ולהחזירו למקומו. שמרו על תפס האבזם מאובטח כדי למנוע אבדן חום בזמן השימוש.

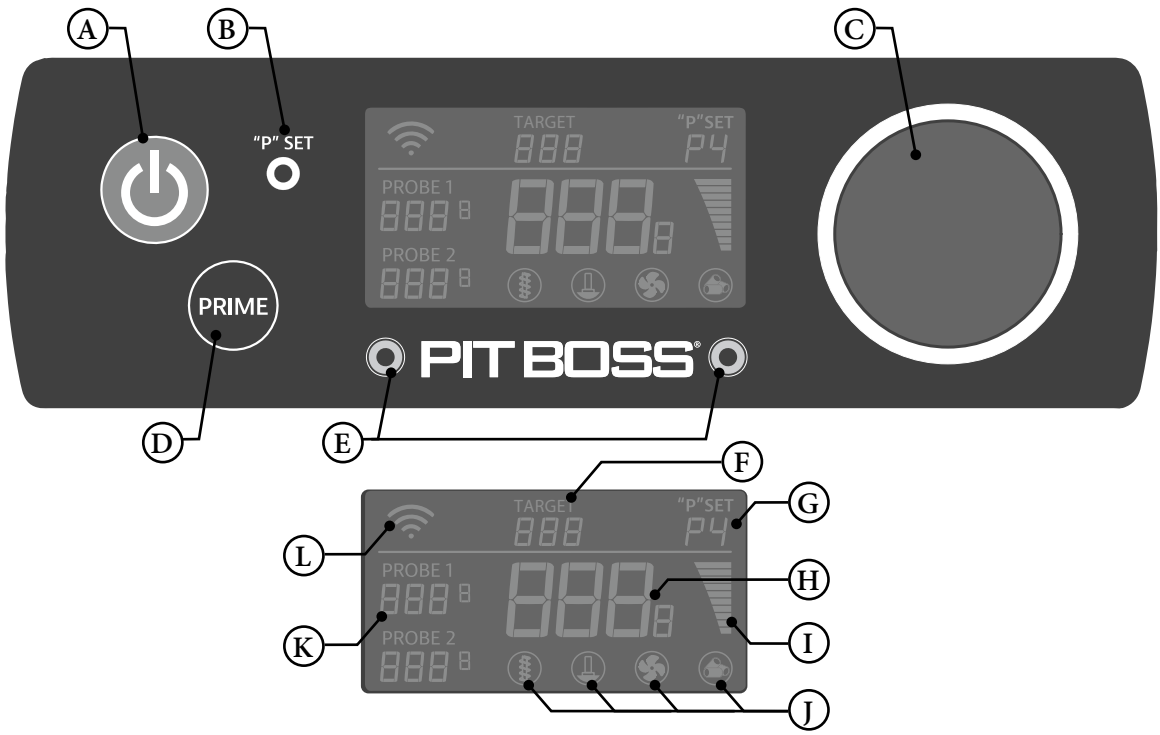
שטח בישול

PB1250CS	
I	3,487 סמ"ר / 540.4 אינץ'
II	2,800 סמ"ר / 434.1 אינץ'
III	2,200 סמ"ר / 341.0 אינץ'
IV	8,487 סמ"ר / 1,315.5 אינץ'

PB1600CS	
I	4,183 סמ"ר / 648.4 אינץ'
II	3,360 סמ"ר / 520.8 אינץ'
III	2,640 סמ"ר / 409.2 אינץ'
IV	10,183 סמ"ר / 1,578.4 אינץ'

HE

לוח בקרה



A כפתור הפעלה
לחצו פעם אחת להפעלה. לחצו והחזיקו למשך שלוש שניות כדי לכבות. הכפתור יהיה בצבע כחול עם היחידה מחוברת למקור מתח.

B כפתור הגדרת "P"
השתמשו בכפתור זה כאשר כפתור הבקר מוגדר לטמפרטורה הנמוכה ביותה. ההגדרה "P" שולטת ישירות על קצב המחזור של המקדח המזין את הגרגרים לתא הבעירה.

C כפתור בקר
הגבירו או הפחיתו את ערך הטמפרטורה. לחצו כדי להפעיל שינוי ערך, סובב כדי לבחור ערך, ואז לחצו שוב כדי לבחור/לקבל ערך חדש.

D כפתור Prime
לחצו והחזיקו כדי להפעיל הזנה נוספת של גרגרים לתא הבעירה.

E יציאות חיבור למדחום בשר
התוצאה תופיע על מסך התצוגה עבור מדחום הבשר שנבחר. התוצאה תופיע על מסך התצוגה עבור מדחום הבשר שנבחר.

F טמפרטורת היעד
הצגת טמפרטורת היעד הרצויה. זוהי הטמפרטורה שנבחרה על ידי סיבוב כפתור הבקר.

G מחזור P SET
מציג את קצב מחזור ה-P Set שנבחר. קצב המחזור נבחר על ידי לחיצה קלה על כפתור ה-P Set, במחזור בין P0 ל-P7.

H טמפרטורה בפועל
הצגת הטמפרטורה בפועל מתוך הקנה הראשי. הקריאה נלקחת על ידי חיישן הגריל (חיישן).

I מד עוצמת אש
הצגת עוצמת הטמפרטורה בפועל של האש בתא הבעירה, אשר משתנה מכחול לאדום. הצבע משתנה כאשר מכוונים את הטמפרטורה הרצויה.

J סמלי הפעלה
סמל יציב נראה כאשר חלק נמצא בפעולה. כאשר הסמל מהבהב, אירעה שגיאה. עיינו באיתור וטיפול בבעיות לקבלת עזרה.

K קריאות מדחום הבשר
הצגת קריאת הטמפרטורה של מדחום הבשר (או המדחומים) המחובר/ים. הקריאה תואמת ליציאת החיבור שנבחרה.

L סמל חיבור
מציין חיבור באמצעות Wi-Fi. במהלך החיפוש אחר החיבור, הסמל יהבהב. לאחר ביצוע החיבור, הסמל יישאר במצב יציב.

יש לכם שאלה?

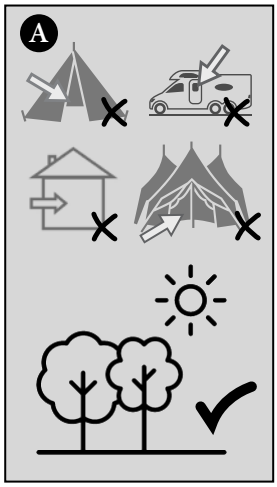
עיינו בשאלות נפוצות מקוונות או בצעו צ'אט חי עם שירות הלקוחות.

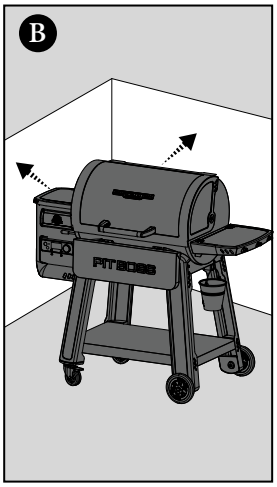
#12001

HE

הפעלה

הגדרה





1. במכשירים לשימוש מחוץ לבית, תנאי מזג האוויר החיצוניים משפיעים רבות על ביצועי הגריל ועל זמן הבישול הדרוש על מנת להפוך את הבישול שלכם למושלם. אין למקם מכשיר זה מתחת לתקרה דליקה או סככה **(A)**. שמרו על הגריל שלכם הרחק מחומרים דליקים, בנזין, אדים ונוזלים אחרים.

   כל יחידות ה-Pit Boss® צריכות לשמור על מרווח מינימלי של 914 מ"מ (36 אינץ') ממבנים דליקים, ויש לשמור על מרווח זה בזמן הפעלת הגריל. (B)

2. החלקים ממוקמים ברחבי קופסת המשלוח, כולל מתחת לגריל. בדקו את הגריל, החלקים והחומרה לאחר הוצאתם מאריזת הבועות. השליכו את כל חומרי האריזה מתוך הגריל ומחוצה לו לפני ההרכבה, ולאחר מכן בדקו את כל החלקים בהתאם למדריך ההרכבה.

   אם חלק כלשהו חסר או פגום, אל תנסו להרכיב את המכשיר. פנו לספק שלכם או לשירות הלקוחות של Pit Boss® עבור חלקי חילוף.

3. הרכיבו את היחידה בהתאם להוראות מדריך ההרכבה.

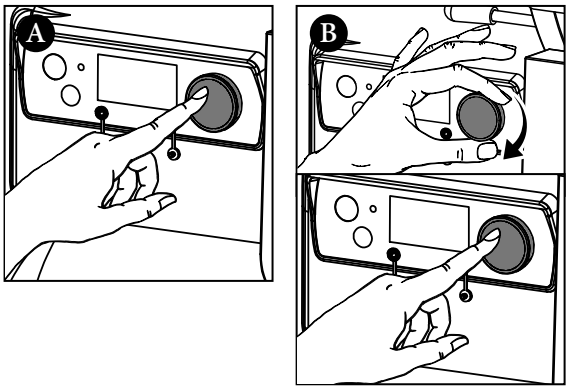
חיבור לאפליקציה

האפליקציה תאפשר לכם לשלוט ולנטר את טמפרטורות המעשן ומדחום הבשר מהמכשיר הנייד שלכם. תוכלו ליהנות מן ההטבות שהחיבור לנייד של Pit Boss® מציע! עקבו אחר ההוראות הללו על מנת לחבר את המעשן שלכם אל אפליקציית Pit Boss® עם מכשיר ה-Android™ או ה-iOS® שלכם:

1. הורידו את אפליקציית Pit Boss®. פתחו את האפליקציה ואפשרו ל-Wi-Fi להיות מוכן להגדרה. משתמשים חדשים צריכים ליצור חשבון ולהיכנס אל המערכת.
2. אם אתם נמצאים בטווח Bluetooth® או Wi-Fi (9 מ' / 30 רגל), אפליקציית Pit Boss® תאתר באופן אוטומטי את המעשן שלכם. בחרו את דגם המעשן שלכם. אם אינכם רואים את המעשן שלכם על המסך, ודאו שהיחידה מחוברת למקור מתח ודלוקה.
3. בחרו את שם המעשן שלכם (כגון המעשן שלי) באפליקציה ובחרו "חיבור" בתחתית המסך. פעולה זו תשמור את דגם המעשן שלכם בתפריט המכשירים.
4. מתפריט הגריל שלכם, מצאו את המעשן החדש שבחרתם ובחרו את פקדי הגריל בתחתית. פעולה זו תציג לכם את מסך הבקרה של היחידה שלכם.

HE

הגדרת הטמפרטורה



חיישן הגריל מודד את הטמפרטורה הפנימית של הגריל. כאשר הטמפרטורה היעד מותאמת, מדחום הגריל קורא את הטמפרטורה בפועל בתוך קנה הגריל ומתאים אותה לטמפרטורה היעד הרצויה. כדי לכוון את הטמפרטורה היעד הרצויה של הגריל, בצעו את השלבים הבאים:

1. לחצו על כפתור הבקר. טמפרטורת היעד תתחיל להבהב כדי להראות שהיא פעילה. **(A)**
2. סובבו את כפתור הבקרה כדי לשנות את ערך טמפרטורת היעד לטמפרטורה הרצויה. לאחר שטמפרטורת היעד הושגה, קבעו אותה על ידי לחיצה על כפתור הבקר. **(B)**

שימוש במדחומי הבשר

מדחום הבשר מודד את הטמפרטורה הפנימית של נתח הבשר. חברו את מתאם מדחום הבשר ליציאת החיבור של מדחום הבשר וודאו שהוא מחובר כהלכה. תרגישו ותשמעו אותו נגעל במקומו. הכניסו את מדחום הבשר מפלדת האל-חלד לחלק העבה ביותר של הבשר, והטמפרטורה הפנימית תוצג על מסך התצוגה של לוח הבקרה.

הערה: ודאו שמדחום הבשר וכבלי מדחום הבשר אינם באים במגע ישיר עם אש או חום עודף. הדבר עלול לגרום נזק למדחום הבשה. כאשר הוא אינו בשימוש, נתקו אותו והניחו אותו בצד כדי לשמור על מדחום הבשר מוגן ונקי.

הכנת מקדח

בפעם הראשונה בה תשתמשו בגריל או בכל פעם שהגריל יישאר ללא גרגרים במכל, יהיה עליכם להכין את המקדח. אם לא תכינו אותה, הגריל יכבה לפני שהגרגרים יבערו, והאש לא תבער. בצעו את השלבים הבאים כדי להכין את המקדח:

1. פתחו את מכסה המכל. ודאו שאין חפצים זרים במכל או חפצים אשר חוסמים את מערכת הזנת המקדח.
2. הסירו את כל רכיבי הבישול מחלקו הפנימי של הגריל. אתרו את תא הבעירה בתחתית גריל הגרגירים.
3. חברו את כבל החשמל למקור מתח.
4. לחצו על כפתור ההפעלה כדי להפעיל את המכשיר. פעולה זו תתחיל את מחזור ההפעלה.
   - ודאו שאתם שומעים את המקדח מסתובב. הניחו את ידכם מעל תא הבעירה וניתן יהיה לחוש את תנועת האוויר. אל תניחו את ידיכם או אצבעותיכם בתוך תא הבעירה, מכיוון שהדבר עלול לגרום לפציעה.
   - לאחר כדקה, אתם אמורים להריח את הצתת הבעירה ולהרגיש שהאוויר מתחמם מעל תא הבעירה. קצה הצתת הבעירה לא זוהר באדום, אבל הוא מתחמם מאוד וגורם לכוויות. אל תיגע בהצתת הבעירה.
5. לאחר שווידאתם שכל הרכיבים החשמליים פועלים כראוי, כבו את הגריל.
6. מלאו את המכל בגרגרי עץ קשה טבעיים המיועדים לצלייה.
7. לחצו על כפתור ההפעלה כדי להפעיל את המכשיר. פעולה זו תתחיל את מחזור ההפעלה.
8. לחצו על כפתור ההפעלה והחזיקו אותו לחוץ עד שתראו את הגרגרים נופלים מהמקדח לתוך תא הבעירה. כעת תוכלו לשחרר את כפתור ההפעלה.
9. כעת תוכלו לכבות את הגריל. אנא וודאו שהגריל נשאר מחובר לחשמל עד לסיום מחזור הקירור. לאחר שהמאוורר נכבה, הגריל סיים את מחזור הכיבוי וניתן לנתק אותו מהחשמל בבטחה.
10. התקינו מחדש את רכיבי הבישול בתוך הקנה הראשי.
11. הגריל שלכם מוכן כעת לשימוש! אם זו הפעם הראשונה שאתם משתמשים בגריל, יש לבצע שרפה ראשונית.

HE

שימוש ראשון (שרפה)

לאחר הכנת המקדח ולפני הבישול הראשון על הגריל, חשוב לבצע שרפת גריל כדי לשרוף את הגריל ולהסיר ממנו כל חומר זר.

1. פעלו לפי הוראות השימוש הרגיל (להלן) כדי להפעיל את המכשיר.
2. סובבו את כפתור הבקר לכל טמפרטורה מעל 350°F / 176°C (עם מכסה סגור) למשך 30 עד 40 דקות.
3. פעלו לפי הוראות הכיבוי כדי לכבות את המכשיר, או המשיכו לצלות בטמפרטורה הרצויה.

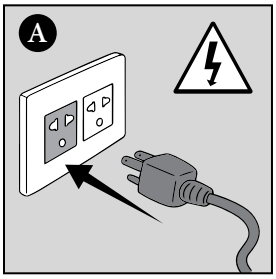
שימוש רגיל

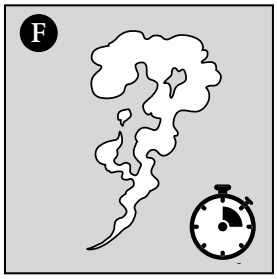
עישון וצלייה הם שיטות בישול שיכולות להניב תוצאות שונות בהתאם לזמן ולטמפרטורה. לקבלת תוצאות אופטימליות, תעדו את הדברים שבישלתם, את הטמפרטורה, את זמן הבישול ואת התוצאות שהתקבלו. התאימו את הבישול לטעמכם בפעם הבאה. ככל שתתרגלו להשתמש בגריל, מומלץ להציב מדחום חיצוני בקרבת אזור הבישול. תרגול מביא לשלמות.

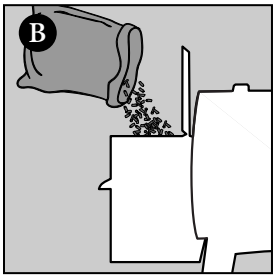
קריאות הטמפרטורה בלוח הבקרה עשויות שלא להתאים במדויק למדחום. טמפרטורת הבישול מושפעת מהגורמים הבאים: טמפרטורת הסביבה החיצונית, כמות וכיוון הרוח, איכות הדלק בו עושים שימוש, האם המכסה פתוח, וכמות המזון הנצלה.

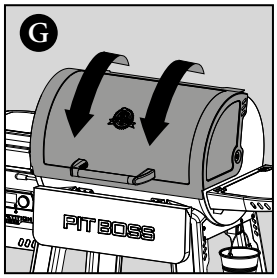
בצעו את השלבים הבאים לשימוש רגיל בגריל שלכם:

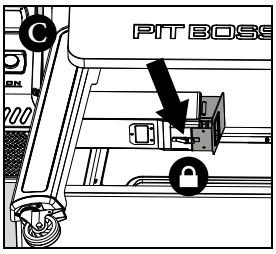
1. ודאו שהמקדח מוכן. אם לא, הכינו את המקדח.
2. חברו את כבל החשמל למקור מתח מוארק. **(A)**
3. פתחו את מכסה הגריל על מנת לבדוק את כמות הגרגירים הקיימת. אם יש צורך, הוסיפו גרגירי עץ קשה טבעי לצלייה. **(B)**
4. בדקו את תפס האבזם בתחתית הקנה הראשי כדי לוודא שהוא מהודק (נעול) כדי לאבטח את תא הבעירה. **(C)**
5. פתחו את מכסה המכל. **(D)**
6. לחצו על כפתור ההפעלה כדי להפעיל את המכשיר **(E)**. פעולה זו תתחיל את מחזור ההפעלה:
   - מערכת הזנת המקדח תתחיל להסתובב, והמאוורר יספק אוויר לתא הבעירה.
   - **המכסה חייב להישאר פתוח במהלך מחזור ההפעלה.**
   - הגריל יתחיל לייצר עשן בזמן שמחזור ההפעלה מתרחש **(F)**. כדי לוודא שהמחזור התחיל כראוי, הקשיבו לרעש הלהבה והבחינו בחום המופק.
7. לאחר שהעשן הלבן והכבד התפזר, מחזור ההפעלה הושלם. סגרו את מכסה הגריל. **(G)**
8. לחצו על כפתור הבקר. סובבו את כפתור הבקרה כדי לשנות את ערך טמפרטורת היעד לטמפרטורה הרצויה. לאחר שהטמפרטורה הרצויה הושגה, קבעו אותה על ידי לחיצה נוספת על כפתור הבקרה והתחילו את הצלייה! **(H)**

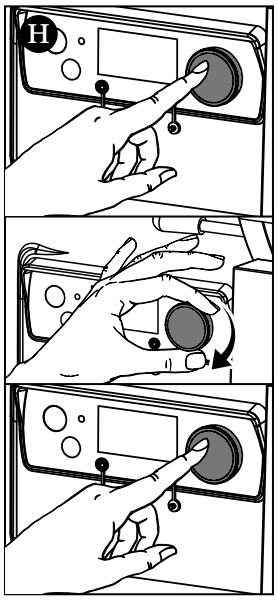


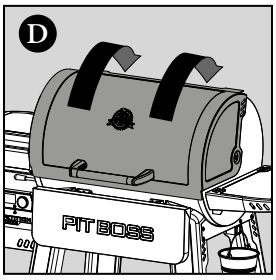


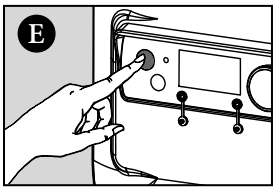












HE

בישול ועישון בחום גבוה

עישון וצלייה הם שיטות בישול שיכולות להניב תוצאות שונות בהתאם לזמן ולטמפרטורה. אומנות העישון בחום גבוה מתייחסת לזמני בישול ארוכים יותר, אך התוצאה היא טעם עץ קשה טבעי יותר (וטבעת עשן אותה רבים מחפשים) בבשרים שלכם. טמפרטורות בישול גבוהות יותר מביאות לזמן בישול קצר יותר, מה שגורם לפחות טעם עשן.

לקבלת תוצאות אופטימליות, יש להניח לבשר לנוח לאחר הבישול. כך הנוזלים הטבעיים יכולים לחזור לסיבי הבשר, ולהפוך אותו לעסיסי וטעים יותר. זמן המנוחה יכול להיות קצר כ-3 דקות וארוך כ-60 דקות, בהתאם לגודל החלבון.

סוג הבשר	טמפרטורת בישול	זמן משוער	טמפרטורת יעד
עוף			
תרנגול הודו (שלם)	110°C / 225°F	30-35 דקות/ליברה	74°C / 165°F
עוף (שלם)	190°C / 375°F	3-4 שעות	74°C / 165°F
ירכיים, חזה	190°C / 375°F	1-2 שעות	74°C / 165°F
עופות ציד קטנים	190°C / 375°F	1-2 שעות	74°C / 165°F
ברווז	135°C / 275°F	2-3 שעות	74°C / 165°F
חזיר			
חזיר (שלם)	120°C / 250°F	15-20 דקות/ליברה	71°C / 160°F
צלי	190°C / 375°F	3-4 שעות	74°C / 165°F
צלעות	120°C / 250°F	4 שעות	88°C / 190°F
צלעות חזיר	95°C / 200°F	3-4 שעות	88°C / 190°F
פילה	110°C / 225°F	1.5 שעות	82°C / 180°F
כתף	110°C / 225°F	1.5 שעות / ליברה	90-98°C / 195-210°F
בקר			
סטייק	120°C / 250°F	8-10 דקות	60°C / 140°F
פילה	110°C / 225°F	2-3 שעות	60°C / 140°F
צלי	110°C / 225°F	3-4 שעות	63°C / 145°F
צלעות	110°C / 225°F	3-4 שעות	79°C / 175°F
צלעות נבחרות	120°C / 250°F	15-20 דקות/ליברה	57°C / 135°F
חזה בקר	110°C / 225°F	1 שעות / ליברה	90-98°C / 195-210°F
בשר ציד			
פילה	110°C / 225°F	1-2 שעות / ליברה	74°C / 165°F
צלי	120°C / 250°F	1-2 שעות / ליברה	74°C / 165°F
מאכלי ים			
נתחי דגים	110°C / 225°F	30-45 דקות	63°C / 145°F
סלמון (שלם)	95°C / 200°F	2-3 שעות	63°C / 145°F
לובסטר	95°C / 200°F	2-3 שעות	63°C / 145°F



צלמו את הטבלה
הזו לעיון עתידי. תוכלו
להודות לנו אחר כך!

HE

עישון בטמפרטורות נמוכות

סיבוב כפתור הבקר להגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר (180°F / 82°C) ושימוש בערך "P" מאפשר למשתמש לשלוט ישירות בקצב המחזור של הגרגרים המזינים את תא הבעירה. על ידי שליטה בערך "P", המשתמש יכול להוסיף יותר טעם מעושן למאכלים בטמפרטורת בישול נמוכה. הדבר שימושי גם בעת בישול בטמפרטורות נמוכות, כאשר המכשיר מושפע מאוד ממזג האוויר החיצוני. מכיוון שתנאי הסביבה יכולים להשפיע על טמפרטורת הבישול הפנימית של הגריל, ייתכנו שיאים גבוהים יותר ונקודות נמוכות יותר בקריאות הטמפרטורה, אך קיים יתרון רב בלמידת השימוש בערך ההגדרה "P" בהתאם למיקומכם הגאוגרפי.

חשוב: אל תלחצו על כפתור ה-SET "P" חזק מדי, מכיוון שהדבר עלול לגרום לנזק. יש ללחוץ עליו קלות בלבד.

ערך ברירת המחדל של הגדרת ה-P הוא P-4. בהגדרה זו, כגון במהלך מחזור ההפעלה, הגריל יזין גרגרים במשך 18 שניות ויעצור למשך 115 שניות. ברוב המקרים, מומלץ להשאיר את הגדרת P כברירת מחדל.

יש לפעול לפי טבלת הגדרת P שלהלן:

קצב מחזור מקדח (שניות)

ערך הגדרת "P"	הזנה	זמן הפסקה	טמפרטורה חיצונית
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	הפעלה / ברירת מחדל
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

העלאת הגדרת ה-P ל-P-5, P-6 או P-7 מגדילה את זמן ההפסקה בין כל הזנת גרגרים לתא הבעירה. הגדרת P גבוהה יותר משמשת בסביבות חמות או לוהטות שבהן רוצים לעשן בחום גבוה, אך טמפרטורת הסביבה החיצונית מגבירה את טמפרטורת הבישול בתוך הגריל.

הערה: יש לעקוב מקרוב אחר תא הבעירה, שכן העלאת הגדרת ה-P לרמה גבוהה מדי או מהירה מדי עלולה לגרום לכיבוי מוחלט של האש.

הורדת הגדרת ה-P ל-P-1, P-2, P-3 או P-0 תקטין את זמן ההשהיה בין כל הזנת גרגרים לתא הבעירה. הגדרה נמוכה יותר משמשת לפיצוי על טמפרטורות קרירות יותר, שבהן טמפרטורת הסביבה החיצונית תפחית או תחליש את עוצמת החום המופקת בתוך הגריל. הורדת הגדרת ה-P יכולה גם למזער תנודות טמפרטורה בתנאי מזג אוויר חיצוניים משתנים.

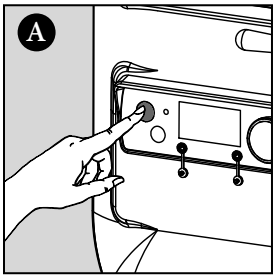
HE

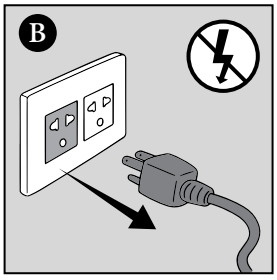
כיבוי

בצעו את השלבים הבאים כדי לכבות את הגריל בבטחה:

1. לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי להפעיל את המכשיר. **(A)**
   - הגריל יתחיל במחזור הקירור האוטומטי שלו. מערכת המקדחה תפסיק להזין דלק, הלהבה תכבה והמאוורר ימשיך לפעול עד לסיום מחזור הקירור.
2. לאחר סיום מחזור הכיבוי (המאוורר נכבה), נתק את כבל החשמל. **(B)**

חשוב! כבו תמיד את המכשיר והמתינו עד לסיום מחזור הכיבוי. נתקו את המכשיר מהחשמל רק לאחר סיום מחזור הכיבוי ו/או לפני הניקוי. אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לנזק, פציעה חמורה, שריפה, התחשמלות או מוות.





פונקציות נוספות

החלפת יחידות טמפרטורה

1. לחצו והחזיקו את כפתור הגדרת ה-P למשך שתי שניות, ויחידת הטמפרטורה תשתנה מצלזיוס (ºC) לפרנהייט (ºF).
2. חזרו על הפעולה על מנת לחזור ליחידות צלזיוס (ºC).

טיפים הנוגעים למדחום הבשר

מדחום הבשר מודד את הטמפרטורה הפנימית של הבשר בתוך הגריל, בדומה לתנור ביתי. יותר מדחומים לבשר פירושם מספר רב יותר של קריאות!

- הכניסו את מדחום הבשר לחלק העבה ביותר של הבשה.
- כאשר אינו בשימוש, נתקו אותו מיציאת החיבור של מדחום הבשר והניחו אותו בצד כדי לשמור עליו מוגן ונקי.

הכנה להתאוששות מהירה

השתמשו בכפתור ה-Prime על מנת להפעיל הזנה נוספת של גרגרים לתא הבעירה.

- ניתן להשתמש בכך כדי להוסיף עוד דלק לאש לפני פתיחת מכסה הקנה, מה שמביא לזמן התאוששות חום מהיר.
- השתמשו בפונקציה זו בעת עישון נמוך, כדי להגביר את עוצמת טעם העשן הנקי. הוספה של גרגרים תוסיף פרץ של טעם מעושן!



יש לכם שאלה?

עיינו בשאלות נפוצות מקוונות או בצעו צ'אט חי עם שירות הלקוחות.

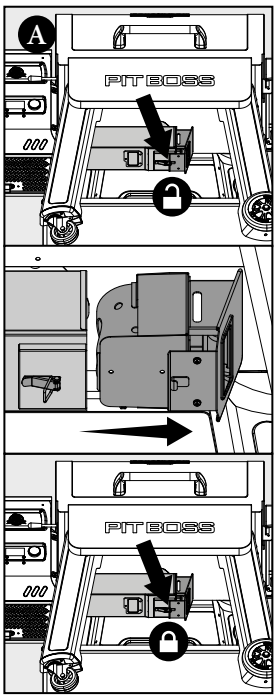
#12001

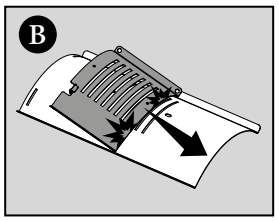


HE

טיפול ותחזוקה

כל יחידת Pit Boss® תספק לכם שנים רבות של שירות טעים עם מינימלי לניקיון. עקבו אחר הטיפים הבאים כדי לתחזק את היחידה שלכם:





החלק הפנימי של הגריל

• בתחתית קנה הגריל קיימת פונקציית ניקוי אפר, המאפשרת גישה נוחה להוצאת תא הבעירה ולניקוי בקלות. על מנת לרוקן, שחררו את תפס האבזם מוו תיבת האפר. תוך כדי החזקת הידית, החליקו את תיבת האפר הרחק מהאבזם, ולאחר מכן משכו כלפי מטה להסרה. לאחר הריקון, החזירו את תיבת האפר למקומה על ידי הרמתה בחזרה לתחתית קנה הגריל, ולאחר מכן החלקת תיבת האפר לכיוון האבזם. הדקו את וו תיבת האפר בעזרת תפס האבזם כדי לאבטח אותו. **(A)**

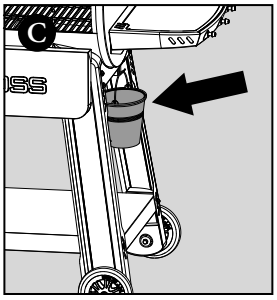
אזהרה: את המאפיין זה ניתן להפעיל רק לאחר שהגריל התקרר.

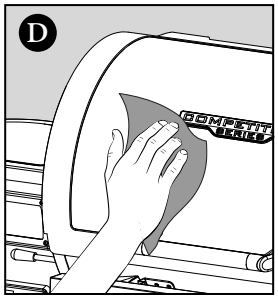
• השתמשו במברשת לניקוי גריל כדי להסיר שאריות מזון או הצטברות לכלוך מרשתות הבישול. מומלץ לעשות זאת כשהן עדיין חמות מהבישול הקודם.

• שרפות שומן נגרמות מעודף פסולת שנפלה על רכיבי הבישול של הגריל. השתמשו בלוחית ההחלקה של הלהבה כדי לגרד את הלוחית הראשית, ולהפך **(B)**. הסירו את הפסולת מתוך הקנה בעזרת שואב אבק רטוב/יבש. לניקוי עמוק במיוחד, השתמשו ב-Pit Boss® Cleaner & Degreaser לניקוי החלק הפנימי והחיצוני של הגריל.

חשוב: בשל החום הגבוה, אין לכסות את רכיבי הגריל בנייר אלומיניום.

החלק החיצוני של הגריל





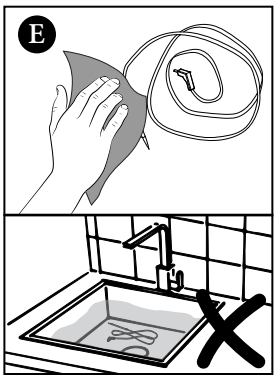
• בדקו את דלי השומן לעתים קרובות ונקו אותו לפי הצורך. קחו בחשבון את סוג הבישול שאתם מבצעים. **(C)**

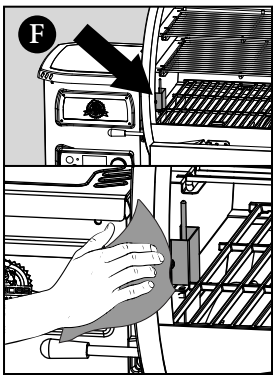
• נגבו את הגריל שלכם לאחר כל שימוש **(D)**. השתמשו במים חמים וסבון כדי להסיר את השומן. אל תשתמשו בחומרי ניקוי לתנורים, חומרי ניקוי שוחקים או ספוגים שוחקים על משטחי הגריל החיצוניים. כל המשטחים הצבועים אינם מכוסים תחת האחריות, אלא מהווים חלק מהתחזוקה הכללית. במקרה של שריטות בצבע, בלאי או התקלפות הגימור, ניתן לתקן את כל המשטחים הצבועים באמצעות צבע BQ עמיד בחום גבוה.

• כיסוי לגריל הוא ההגנה הטובה ביותר מפני תנאי מזג האוויר ומזהמים חיצוניים. כאשר הגריל אינו בשימוש או מאוחסן לטווח ארוך, שמרו את היחידה תחת כיסוי במוסך או במחסן.

מדחומים

• נגבו את מדחום הבשר לאחר כל שימוש. מדחום בשר שאינו בשימוש יש לגלגל לסליל גדול ורופף. קיפולים או פיתולים בחוטי המדחום עלולים לגרום נזק. אין להכניס למדיח כלים או להטביל במים. נזקי מים לחוטים הפנימיים יגרמו לקצר במדחום הבשר, מה שיגרום לקריאות שגויות. **(E)**

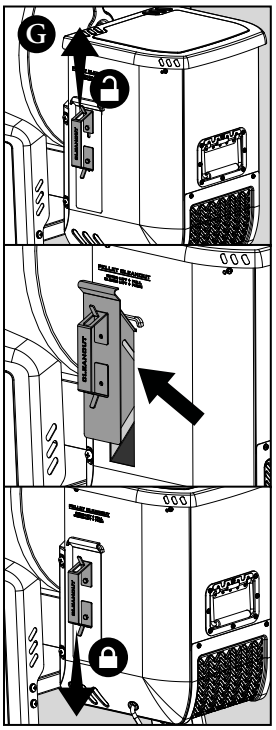


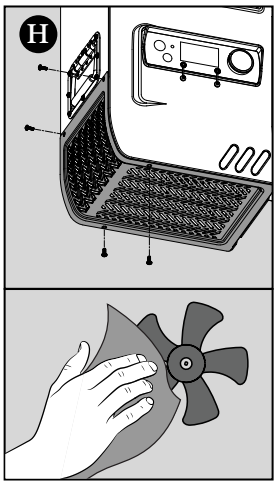


• בדקו ונקו כל שומן או פסולת ממדחום הבשר (חיישן) ומהמגן, הנמצאים בתוך גוף הגריל הראשי, על הדופן השמאלית. **(F)**

• אם קיים מדחום פגום, יש להחליף אותו.

HE





מכלול המכל

• המכל כולל תכונת ניקוי מכל המאפשרת ניקוי קל ויכולת להחליף את טעמי דלק גרגירי העץ. כדי לרוקן את המכל, חפשו את דלת הניקוי ואת ידית הדלת בחלקו האחורי של הגריל. הרימו את ידית הדלת כדי לפתוח את המנעול. הציבו דלי נקי וריק מתחת לדלת הניקוי ומ־שכו את ידית הדלת כדי לפתוח את לוחית אשד הפליטה, אשר יאפשר לרוקן את הגרגרים מהגריל. לאחר הריקון, הרימו שוב את ידית הדלת כדי לפתוח את המנעול. דחפו את אשד הפליטה בחזרה למקומו. דחפו את ידית הדלת כלפי מטה כדי לנעול אותה. **(G)**

הערה: השתמשו במברשת עם ידית ארוכה או בשואב אבק תעשייתי כדי להסיר גרגרים, נסורת ופסולת עודפים, ולנקות את מסנן הגריל כהלכה.

• מומלץ לרוקן את כל הגרגרים ממערכת המקדח אם הגריל לא יהיה בשימוש במשך תקופה ממושכת. ניתן לעשות זאת על ידי הפעלת הגריל, כשהמכל ריק, עד שכל הגרגרים יתרוקנו מצינור המקדח.

• בדקו ונקו כל פסולת מפתח כניסת האוויר של המאוורר, הנמצא בחלק התחתון של הגריל. לאחר הסרת לוח הגישה, נקו בזהירות כל הצטברות שומן שהצטברה ישירות על להבי המאוורר. השתמשו במים חמים וסבון כדי להסיר את הפיח והשומן. פעולה זו מבטיחה זרימת אוויר נקייה ומספקת למערכת ההזנה. **(H)**

עמוד טיפים לטיפול בגריל

פריט	תדירות ניקוי	שיטת ניקוי
תחתית הגריל הראשי	כל 5-6 פעמים של שימוש בגריל	יש לרוקן, לשאוב את השאריות העודפות בשואב אבק רטוב/יבש
תא בעירה	כל 2-3 פעמים של שימוש בגריל	יש לרוקן, לשאוב את השאריות העודפות בשואב אבק רטוב/יבש
רשתות בישול	לאחר כל שימוש בגריל	יש לשרוף את העודפים, מברשת תיל פליז
Flame Broiler™	כל 5-6 פעמים של שימוש בגריל	יש לגרד את הלוח הראשי עם המגרד, אין לשטוף את הלוח
מדפים	לאחר כל שימוש בגריל	מטלית מים וסבון
דלי שומן	לאחר כל שימוש בגריל	מטלית מים וסבון
מערכת הזנת מקדח	כאשר שקית הגרגרים ריקה	יש לאפשר למקדח לדחוף את נסורת העץ החוצה, ולהשאיר את הגריל ריק
רכיבי החשמל של הגריל	אחת לשנה	יש לנקות את האבק מבפנים, לנגב את להבי המאוורר עם סבון ומים
פתח כניסת אוויר	כל 5-6 פעמים של שימוש בגריל	יש לאבק, מטלית מים וסבון
מדחום גריל (חיישן) ומגן	כל 2-3 פעמים של שימוש בגריל	מטלית מים וסבון

צלמו את הטבלה הזו לעיון עתידי.

HE

איתור וטיפול בבעיות

ניקוי, תחזוקה ושימוש בדלק נקי, יבש ואיכותי ימנעו בעיות תפעול נפוצות. כאשר גריל ה-Pit Boss® שלכם פועל בצורה לקויה, או בתדירות נמוכה יותר, הטיפים הבאים לאיתור וטיפול בבעיות עשויים לעזור.

אזהרה: נתקו תמיד את כבל החשמל לפני פתיחת הגריל לצורך בדיקה, תחזוקה, ניקוי או תיקון. ודאו שהגריל התקרר לחלוטין על מנת למנוע פציעה.

הבעיה	סיבה	פתרון
לא קיימת נורית מתח בלוח הבקרה	חוסר חיבור למקור מתח	ודאו שהיחידה מחוברת למקור מתח תקין. ודאו שהזרם המינימלי הוא 10 אמפר. ודאו שכל חיבורי החוטים מחוברים היטב ויבשים.
	נתיך שרוף בלוח הבקרה	הסירו את לוח הגישה. לחצו על לשוניות הפלסטיק המחזיקות את לוח הבקרה במקומו ומשכו בזהירות את הבקר בתוך הקופסה כדי לשחרר את לוח הבקרה. בדקו אם הנתיך שבור או אם החוט השחיה. אם כן, יש להחליף את הנתיך באופן ידני.
	אם הוא פגום, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.	יש להחליף את לוח הבקרה. פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
האש בתא הבעירה לא נדלקת	המקדח לא מוכן	לפני השימוש הראשון במכשיר או בכל פעם שהמכל מתרוקן לחלוטין, יש להכין את המקדח כדי לאפשר לגרגרים למלא את צינור המקדח. אם המקדח לא מוכן, המצת יפסיק לפעול לפני שהגרגרים יגיעו לתא הבעירה. בצעו את נוהל הכנת המקדח.
הגריל אינו מגיע לטמפרטורה יציבה או שומר עליה	זרימת אוויר לא מספקת דרך תא הבעירה	בדקו אם יש הצטברות אפר או חסימות בכלי הבעירה. עקבו אחר הוראות הטיפול והתחזוקה בנוגע להצטברות אפר. בדקו את המאוורר. ודאו שהוא פועל כהלכה וכי כניסת האוויר אינה חסומה. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. בדקו את מנוע המקדח כדי לוודא שהוא פועל, וודאו שאין חסימות בצינור המקדח. לאחר ביצוע כל השלבים שלעיל, הפעילו את הגריל והמתינו 10 דקות. ודאו שהלהבה הנוצרת בהירה ועזה.
	תיבת האפר לא מותקנת כהלכה	בדקו בתוך קנה הגריל כדי לוודא שהמיקום של תיבת האפר מתחת לקנה הגריל אטום היטב. עקבו אחר הוראות הטיפול והתחזוקה בנוגע להצטברות אפר. הידוק נכון של מנעול האבזם והתקנה נכונה. אם הוא פגום, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
	חוסר בדלק, איכות דלק ירודה, חסימה במערכת ההזנה	בדקו את הגריל כדי לוודא שרמת הדלק מספקת, ומלאו אותו אם היא נמוכה. אם איכות גרגרי העץ הקשה ירודה, או שאורכם ארוך מדי, הדבר עלול לגרום לחסימה במערכת ההזנה. הוציאו את הגרגרים ופעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
	מדחום גריל (חיישן)	בדקו את מצב מדחום הגריל (חיישן). אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. אם הוא פגום, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
טמפרטורת הגריל בטמפרטורה נמוכה עדיין גבוהה מדי	הגדרת ה-"P" נמוכה מדי	לחצו על כפתור ה"SET "P" והגבירו את הגדרת ה-"P".
הטמפרטורה בפועל לא מותאמת	מדחום הגריל מלוכלך	בדקו את מצב מדחום הגריל. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
הגריל מייצר עשן עודף או עשן דהוי, האוכל דהוי מהעשן	הצטברות שומן	פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
	איכות גרגירי העץ הקשה	הוציאו גרגרי עץ קשה לחים מהגריל. פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה כדי לנקות. החליפו בגרגרי עץ קשה יבשים.
	תא הבעירה חסום	נקו את תא הבעירה עבור גרגרי עץ קשה לחים. בצעו את נוהל הכנת המקדח.
	כניסת אוויר לא מספקת למאוורר	בדקו את המאוורר. ודאו שהוא נקי, פועל כראוי וכניסת האוויר אינה חסומה. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
התלקחויות תכופות	טמפרטורת בישול	נסו בישול בטמפרטורה נמוכה יותר. לשומן יש נקודת התלקחות. שמרו על טמפרטורה נמוכה מ-350°F / 176°C בעת בישול מזון שומני מאוד.
	הצטברות שומן על רכיבי הבישול	פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.

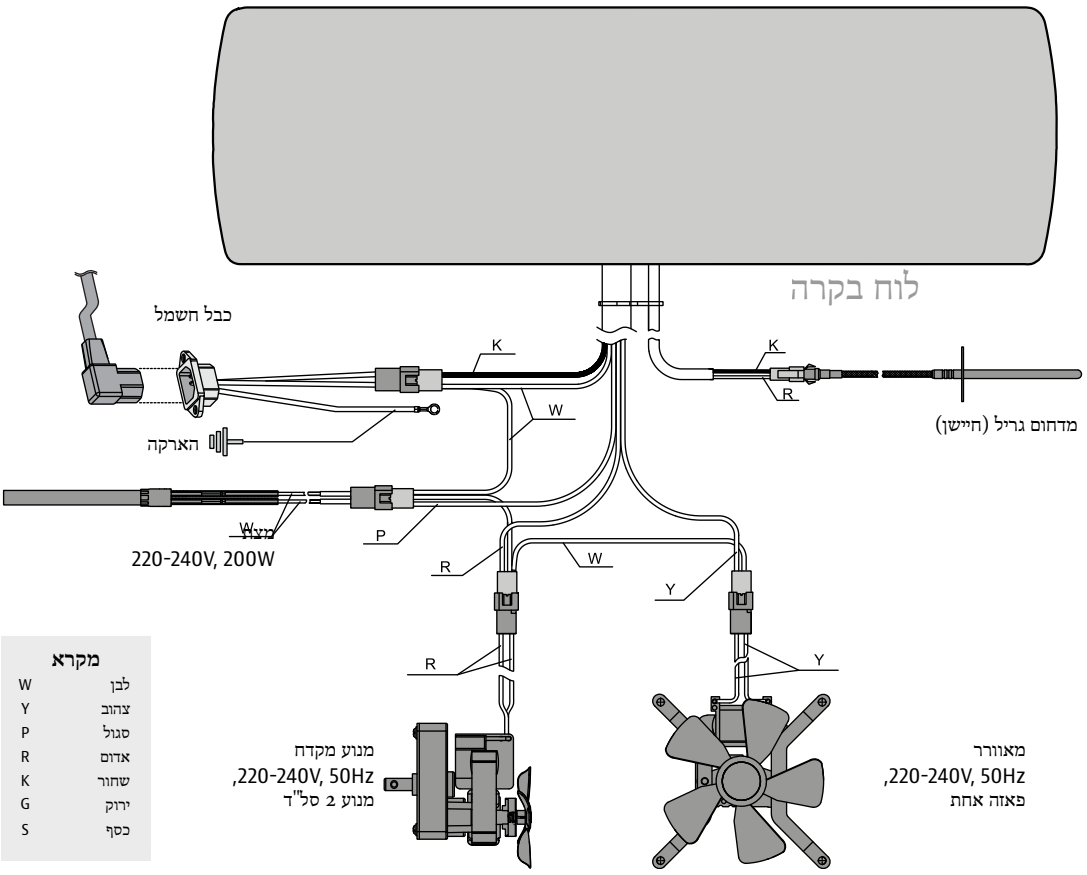
HE

קוד שגיאת "ErH"	המכשיר התחמם יתר על המי־דה, ככל הנראה עקב שרפת שומן או עודף דלק.	לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי לכבות את המכשיר, והמ־תינו עד שהגריל יתקרר. פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. לאחר התחזוקה, הוציאו את הגרגרים ובדקו את מיקום כל הרכיבים. לאחר שהתקרר, לחצו על כפתור ההפעלה כדי להפעיל את המכשיר, ואז בחרו את הטמפרטורה הרצויה. אם קוד השגיאה עדיין מוצג, פנו לשירות הלקוחות.
קוד שגיאת "ErP"	חוט מדחום הגריל אינו מחובר.	הסירו את לוח הגישה ובדקו אם יש נזק לחוטי חיישן הגריל. נתקו וחברו מחדש את מחברי מדחום הגריל ללוח הבקרה.
	מדחום הגריל מקולקל	יש להחליף את מדחום הגריל. פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
קוד שגיאת "ErL"	הגריל לא מבצע את מחזור ההפעלה	בדקו את המיקום הנכון של רכיבי הבישול. בדקו אם יש מספיק דלק בגריל או אם יש חסימה במערכת ההזנה. הוציאו את הגרגרים ופעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. בדקו את מדחום הגריל (חיישן) כדי לוודא שהטמפרטורה בפועל נכונה ומדויקת. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. בדקו את מיקום המצית וודאו שהוא מתחמם כראוי. בתנאי קור קיצוניים, ייתכן שהגריל יזדקק להפעלה שנייה. כבו את הגריל, המתינו, ואז הפעילו אותו שוב. בדקו את המאוורר. ודאו שהוא פועל כראוי. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
קוד שגיאת "NoP"	חיבור לקוי ביציאת החיבור	נתקו את מדחום הבשר מיציאת החיבור בלוח הבקרה, וחברו אותו מחדש. ודאו שמתאם מדחום הבשר מחובר היטב. בדקו אם קיימים סימנים לנזק בקצה המתאם. אם הבעיה נמשכת, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
	מדחום בשר פגום	בדקו אם קיימים סימני נזק לחוטי מדחום הבשר. אם הוא פגום, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
	לוח בקרה פגום	יש להחליף את לוח הבקרה. פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
קוד שגיאת "Err" עם סמל מקדח מהבהב	מנוע המקדחה תקוע, אינו יוצר חיבור	הסירו את רכיבי הבישול מהתא הראשי. הפעילו את היחידה ובדקו את מערכת הזנת המקדח. ודאו באופן חזותי שהמקדח משחרר גרגרים לתוך תא הבעירה. נתקו וחברו מחדש את מחבר מנוע המקדח ללוח הבקרה. אם הוא אינו פועל כראוי, פנו לשירות הלקוחות לקבלת סיוע או חלק חילוף.
קוד שגיאת "Err" עם סמל מצת מהבהב	המצת אינו פועל כראוי, אינו יוצר חיבור	הסירו את רכיבי הבישול מהתא הראשי. הפעילו את היחידה ובדקו את המצת. ודאו באופן חזותי שהמצת פועל על ידי הנחת היד מעל תא הבעירה ובדיקת חום. ודאו באופן חזותי שהמצת מיושר עם החור בתא הבעירה, ופתוח כדי להדליק את הגרגרים. נתקו וחברו מחדש את מחבר המאוורר ללוח הבקרה. אם הוא אינו פועל כראוי, פנו לשירות הלקוחות לקבלת סיוע או חלק חילוף.
	כשל מצת	יש להחליף את המצת. פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
קוד שגיאת "Err" עם סמל מאוורר מהבהב	המאוורר אינו פועל כראוי, אינו יוצר חיבור	בדקו את המאוורר. ודאו שהוא פועל כהלכה וכי כניסת האוויר אינה חסומה. הסירו את לוח הגישה (עיינו בתרשים החיווט החשמלי) ובדקו אם יש נזק לחוטי המאוורר. נתקו וחברו מחדש את מחבר המאוורר ללוח הבקרה. אם להבי המאוורר מלוכלכים, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
קוד שגיאת "Err" עם סמל גרגיר מהבהב	חוסר בדלק, איכות דלק ירודה, הגריל לא נשאר דלוק	בדקו את הגריל כדי לוודא שרמת הדלק מספקת, והוסיפו דלק אם הרמה נמוכה. אם איכות גרגרי העץ הקשה ירודה, או שאורכם ארוך מדי, הדבר עלול לגרום לחסימה במערכת ההזנה. הוציאו את הגרגרים ופעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.

HE

תרשים חיווט	
ספק כוח	AC 220-240V, 50Hz
הספק מדורג	250W
דירוג צריכת דלק	1.12 ק"ג/שעה / 2.48 ליברה/שעה

הערה: הכמסה יתוריישו סירצומ תוחיטב תוקידב ורבעש, סיילמשח סיביכר. סיזוחא 5-10 ± לש הקידב תייטסב סידמוע.



מקרא	
W	לבן
Y	צהוב
P	סגול
R	אדום
K	שחור
G	ירוק
S	כסף

זקוקים לעזרה?

צ'אט חי עם שירות לקוחות לשאלות טכניות והקשורות לשירות.

#12001

HE

חלקי חילוף

פנו לספק המקומי שלכם או בקר באתר האינטרנט שלנו לקבלת קטלוג מלא של חלפים.

אחריות

תאים והגבלות

מכשירי הגריל ("Pit Boss®") Pit Boss®, המיוצרים על ידי חברת Dansons US, LLC, ומגיעים עם אחריות ל-5 שנים על פגמים וייצור בכל החלקים ואחריות ל-5 שנים על הרכיבים החשמליים של מוצר זה. חברת Dansons US, LLC, מתחייבת כי כל החלקים יהיו נקיים מפגמים בחומרים ובייצור, בתנאי שימוש ותחת תנאים רגילים, למשך תקופת השימוש והבעלות של הרוכש המקורי.

לא קיימת אחריות אחרת או נוספת החלה על מוצר זה.
אחריות זו אינה חלה:

- אם לא ניתן להציג הוכחת רכישה או לאחר תום תקופת האחריות האמורה.
- עבור נזקים או פגמים הנובעים מבלאי, כגון שריטות, שקעים, סדקים, שבבים או חריצים קוסמטיים קלים. שינויים אסתטיים אלה במוצר אינם משפיעים על ביצועיו.
- אם המוצר לא הותקן, הופעל, נוקה ותוחזק בהתאם להוראות המדריך המצורף למוצר. האחריות אינה מכסה נזקים או שברים עקב שימוש לא נכון, טיפול לא נאות או שינויים מותאמים אישית.
- עבור חלודה או חמצון, אלא אם כן יש אבדן של שלמות מבנית ברכיב הגריל. גם כאשר משתמשים בחומרים העמידים בפני חלודה, הציפויים המגנים עלו־לים להיפגע על ידי חומרים אלו ותנאים שונים שאינם בשליטת היצרן. טמפרטורות גבוהות, לחות מוגברת, כלור, אדים תעשייתיים, דשנים, חומרי הדברה לדשא ומלח הם כמה מהחומרים העלולים להשפיע על ציפוי מתכת.
- עבור נזקים או פגמים המתרחשים במהלך שימוש מסחרי, שימוש בהשכרה או כל שימוש אחר שאינו ייעודי למוצר.
- עבור נזקים או פגמים העולים על עלות המוצר.

עבור נזקים או פגמים שנגרמו כתוצאה משירות או תיקון של המוצר על ידי סוחר לא מורשה של Pit Boss®.

במהלך תקופת האחריות, חברת Dansons US, LLC מתחייבת לספק תחליף לרכיבים פגומים ו/או ניזוקים ולא תגבה תשלום עבור תיקון או החלפה של חלקים שהוחזרו, בתנאי שהחלקים נבדקו ונמצאו פגומים.

חברת Dansons US, LLC, אינה מקבלת על עצמה אחריות, משפטית או אחרת, לנזק מקרי או תוצאתי לרכוש או לאנשים כתוצאה משימוש במוצר זה, במהלך תקופת האחריות או לאחריה. כל תחומי האחריות של היצרן מפורטים במסמך זה ולא תוגש כל תביעה נגד היצרן בגין אחריות או מצג כלשהו. במדינות מסוימות לא ניתן להחריג או להגביל נזקים נלווים או נזק תוצאתי כלשהו, או להגביל אחריות משתמעת, ולכן ייתכן שההגבלות או החריגים המפורטים באחריות המוגבלת הזו אינם חלים עליכם. אחריות מוגבלת זו מעניקה לכם זכויות חוקיות ספציפיות, וייתכן שקיימות עבורכם זכויות נוספות, המשתנות ממדינה למדינה.

HE

רשמו את הגריל שלכם

רשמו את המוצר שלכם בפחות מדקה וקבלו גישה מהירה וקלה לאוסף מרשים של ידע קולינרי.

הרישום שלכם (הוכחת רכישה) יבטיח שתקבלו את שירות האחריות הטוב ביותר עבור המוצר שלכם. במקרה הלא סביר שתהיינה בעיות בטיחות, זו הדרך המהירה שלנו להודיע לכם על כך.



דגם	**PB1250CS / PB1600CS**
מספר סידורי	
תאריך רכישה	
נרכש באמצעות (סוכן מורשה)	

שירות לקוחות

אם יש לכם שאלות או חששות לגבי המוצר שלכם, צוות שירות הלקוחות שלנו ישמח לעזור לכם. אנא הכינו את פרטי הרישום שלכם לפני שתפנו לשירות הלקוחות.



אפליקציה | צ'אט | טלפון

HE



MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

IMPORTANT, CITIȚI CU ATENȚIE, PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE PE VIITOR.
CITIȚI MANUALUL ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL!

CAUZELE MAJORE ALE INCENDIILOR APARATELOR SUNT REZULTATUL UNEI ÎNTREȚINERI NECORESPUNZĂTOARE ȘI AL NEMENȚINERII DISTANȚEI NECESARE FAȚĂ DE MATERIALELE COMBUSTIBILE. ESTE EXTREM DE IMPORTANT CA ACEST PRODUS SĂ FIE UTILIZAT NUMAI ÎN CONFORMITATE CU URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI.

AVERTISMENT: Vă rugăm să citiți întregul manual înainte de instalarea și utilizarea acestui aparat electric de ardere a combustibilului pe peleți. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la daune materiale, vătămări corporale sau chiar moarte. Contactați autoritățile locale în domeniul construcțiilor sau pompierii cu privire la restricțiile și cerințele de inspecție a instalației în regiunea dvs. Salvați aceste instrucțiuni.

LISTA DE SIGURANȚĂ

CE CONFORM CU EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

PERICOLE ȘI AVERTISMENTE

Contactați asociația locală de proprietari, autoritățile în domeniul construcțiilor sau pompierii sau autoritatea cu jurisdicție pentru a obține avizele, autorizațiile sau informațiile necesare cu privire la orice restricții de instalare, cum ar fi instalarea unui grătar pe o suprafață inflamabilă, cerințele de inspecție sau chiar capacitatea de utilizare în regiunea dvs.

1. Trebuie menținut un spațiu minim de 914 mm (36 inci) de la construcțiile combustibile la părțile laterale ale grătarului și de 914 mm (36 inci) de la spatele grătarului la construcțiile combustibile. **Nu instalați aparate pe podele inflamabile sau pardoseli protejate cu suprafețe inflamabile fără să obțineți avizele și autoritățile corespunzătoare de la autoritățile competente.** Nu utilizați acest aparat în interior, într-un spațiu închis sau neventilat, în interiorul caselor, vehiculelor, corturilor, garajelor. Acest aparat pe peleți de lemn de esență tare nu trebuie amplasat sub un plafon inflamabil sau sub streașină. Păstrați grătarul într-o zonă curată și fără materiale combustibile, benzină și alți vapori și lichide inflamabile.

   AVERTISMENT: Atenție la materialele de construcție inflamabile, supravegheați focul pentru a evita producerea unui incendiu. În cazul în care apare un incendiu de grăsime, opriți grătarul și lăsați capacul închis până când focul se stinge. Deconectați cablul de alimentare. Nu aruncați apă pe unitate. Nu încercați să sufocați focul. Este util să aveți la îndemână un stingător de incendiu aprobat pentru toate clasele (clasa ABC). Dacă apare un incendiu necontrolat, sunați la Departamentul de pompieri.

2. Păstrați cablurile de alimentare electrică și combustibilul departe de suprafețele încălzite. Nu folosiți grătarul în ploaie sau în jurul oricărei surse de apă. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate pentru a evita pericolele.

3. După o perioadă de depozitare sau de neutilizare, verificați dacă vasul de ardere nu prezintă obstrucții, dacă buncărul nu prezintă obiecte străine și dacă există blocaje de aer în jurul aspirației ventilatorului sau al coșului de fum. Curățați înainte de utilizare. Îngrijirea și întreținerea regulată sunt necesare pentru a prelungi durata de viață a unității dvs. **Dacă grătarul este depozitat afară în timpul sezonului ploios sau al anotimpurilor cu umiditate ridicată, trebuie să aveți grijă ca apa să nu pătrundă în buncăr.** Când sunt umede sau expuse la umiditate ridicată, peletele de esență tare se vor extinde foarte mult, se vor descompune și pot bloca sistemul de alimentare. Deconectați întotdeauna alimentarea, înainte de a efectua orice lucrări de service sau întreținere.

RO

IMPORTANT! Întotdeauna opriți aparatul și lăsați ciclul de oprire să se desfășoare. Deconectați aparatul numai după finalizarea ciclului de oprire și/sau înainte de curățare. Nerespectarea acestui avertisment poate provoca daune, vătămări grave, incendii, șocuri electrice sau moarte.

AVERTISMENT: Nu transportați grătarul în timpul utilizării sau în timp ce grătarul este fierbinte. Asigurați-vă că focul este complet stins și că grătarul s-a răcit complet înainte de a-l muta.

4. La utilizarea grătarului, se recomandă folosirea mănușilor de protecție sau rezistente la căldură. Nu utilizați accesorii nerecomandate pentru utilizare cu acest aparat. Nu puneți un capac de grătar sau ceva inflamabil în spațiul de depozitare de sub grătar. Nu lăsați oalele și tigăile pe aparatul în funcțiune nesupravegheat, pentru a reduce riscul de incendiu.
5. Pentru a preveni contactul degetelor, îmbrăcămintei sau a altor obiecte cu sistemul de alimentare cu melc, aparatul este echipat cu un ecran metalic de siguranță, montat în interiorul buncărului. Acest ecran nu trebuie îndepărtat decât dacă este indicat de Serviciul Clienți sau de un dealer autorizat.

   AVERTISMENT: Acest aparat nu este recomandat copiilor, persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt sub supraveghere directă sau instrucțiuni de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
6. Părți ale grătarului pot fi foarte fierbinți și pot apărea vătămări grave. Țineți copiii mici și animalele de companie departe în timpul utilizării.
7. Nu măriți orificiile aprinzătorului sau vasul de ardere. Nerespectarea acestui avertisment poate duce la un pericol de incendiu și vătămare corporală și vă va anula garanția.
8. Produsul poate avea margini sau vârfuri ascuțite. Contactul poate duce la rănire. Manipulați cu grijă.

ELIMINAREA CENUȘII

Cenușa trebuie plasată într-un recipient metalic cu un capac bine fixat. Recipientul închis de cenușă trebuie așezat pe o podea incombustibilă sau pe sol, departe de toate materialele combustibile, până la eliminarea finală. Atunci când cenușa este eliminată prin îngropare în sol sau dispersată local, aceasta trebuie păstrată într-un recipient închis până când toți tăciunii s-au răcit complet.

PELEȚI DE LEMN DE ESENȚĂ TARE

Acest aparat de gătit pe peleți este proiectat și aprobat numai pentru lemn de esență tare complet natural, transformat în peleți. Orice alt tip de combustibil folosit în acest aparat va anula garanția și lista de siguranță. Utilizați numai combustibil pe peleți de lemn specificat de producător. Nu utilizați combustibil pe peleți etichetat ca având aditivi. Peleții din lemn de esență tare sunt foarte susceptibili la umiditate și trebuie depozitați întotdeauna într-un recipient etanș. Dacă depozitați grătarul, fără a-l folosi, pentru o perioadă îndelungată, vă recomandăm să curățați toți peleții din buncărul și șnecul grătarului, pentru a preveni blocajele. Puterea calorifică medie a combustibilului pe peleți în 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), conținutul de cenușă < 1%.

AVERTISMENT: Nu utilizați niciodată benzină, combustibil pentru lanterne de tip benzină, kerosen, lichid de aprins cărbuni sau lichide similare pentru a aprinde sau „împrospăta" un foc în acest aparat. Păstrați toate aceste lichide departe de aparat atunci când îl utilizați.

La momentul tipăririi, nu există un standard industrial pentru peleții de lemn de esență tare pentru grătar, deși majoritatea morilor de peleți folosesc aceleași standarde pentru a face peleți de lemn de esență tare pentru uz casnic. Informații suplimentare pot fi găsite pe www.pelletheat.org sau la Pellet Fuel Institute.

Contactați dealerul local cu privire la calitatea peleților din zona dumneavoastră și pentru informații despre calitatea mărcii. Deoarece nu există niciun control asupra calității peleților utilizați, a peleților afectați de umiditate, nu ne asumăm nicio responsabilitate pentru daunele cauzate de calitatea slabă a combustibilului.

CREOZOT

Creozot - formare și nevoie de îndepărtare. Când arde, produce fum negru cu un reziduu care este, de asemenea, de culoare neagră. Când peleții de lemn sunt arși încet, produc gudron și alți vapori organici care se combină cu umezeala expulzată pentru a forma creozot. Vaporii de creozot se condensează în coșul de fum relativ rece al cuptorului și în hota de evacuare a unui foc cu ardere lentă. Ca urmare, reziduurile de creozot se acumulează pe căptușeala coșului de fum și pe hota de evacuare. Când este aprins, acest creozot produce un foc extrem de fierbinte.

Conducta de grăsimi trebuie inspectată de cel puțin două ori pe an pentru a se determina când a avut loc acumularea de grăsimi și/sau creozot. Atunci când se acumulează grăsime sau creozot, acestea trebuie îndepărtate pentru a reduce riscul de incendiu.

RO

MONOXID DE CARBON

Urmați aceste instrucțiuni pentru a împiedica acest gaz incolor și inodor să vă otrăvească pe dvs., familia dvs. sau alte persoane:

- Informați-vă despre simptomele intoxicației cu monoxid de carbon: dureri de cap, amețeli, slăbiciune, greață, vărsături, somnolență și confuzie. Monoxidul de carbon reduce capacitatea sângelui de a transporta oxigen. Nivelurile scăzute de oxigen din sânge pot duce la pierderea cunoștinței și moarte.
- Consultați un medic dacă dumneavoastră sau alții dezvoltați simptome asemănătoare răcelii sau gripei în timp ce gătiți sau în vecinătatea aparatului. Intoxicația cu monoxid de carbon, care poate fi ușor confundată cu o răceală sau gripă, este adesea detectată prea târziu.
- Consumul de alcool și consumul de droguri cresc efectele otrăvirii cu monoxid de carbon.

Monoxidul de carbon este deosebit de toxic pentru mamă și copil în timpul sarcinii, sugari, vârstnici, fumători și persoane cu probleme de sânge sau ale sistemului circulator, cum ar fi anemia sau bolile de inimă.

ELIMINAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot lua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu." Directiva 2002/96/CE

RO

CUPRINS

Măsuri de siguranță importante 249

Conținutul pachetului 252

Specificatii 252

Familiarizarea cu grătarul dvs. 253

Tablou de control 254

Funcționare 255

- Instalare
- Conectarea la aplicație
- Setarea temperaturii
- Utilizarea sondelor de carne
- Amorsarea șnecului
- Prima utilizare (Arderea reziduurilor)
- Utilizare regulată
- Gătit și afumat la cald
- Afumarea la temperatură scăzută
- Oprire
- Mai multe funcții

Îngrijire și întreținere 231

Depanare 233

Garanție 236

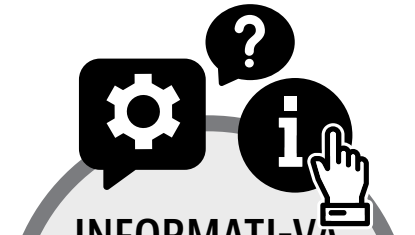
- Termeni și condiții
- Înregistrați-vă grătarul
- Asistență pentru clienți

CONȚINUTUL PACHETULUI	
1 x	GRILL & PIESE
1 x	PACHET BLISTER CU HARDWARE
2 x	SONDE PENTRU CARNE
1 x	GHID DE ASAMBLARE
1 x	MANUAL DE UTILIZARE

PB1250CS	
ALIMENTARE	AC 220-240V, 50Hz
PUTERE NOMINALĂ	250W
TIPUL DE COMBUSTIBIL	PELEȚI DE LEMN DE ESENȚĂ TARE
CAPACITATE DE COMBUSTIBIL	11,8 KG / 26 LB
INTERVAL DE TEMPERATURĂ	82-260°C/180-500°F
DIMENSIUNI	1.438 X 871 X 1.262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 IN
GREUTATE	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS	
ALIMENTARE	AC 220-240V, 50Hz
PUTERE NOMINALĂ	250W
TIPUL DE COMBUSTIBIL	PELEȚI DE LEMN DE ESENȚĂ TARE
CAPACITATE DE COMBUSTIBIL	11,8 KG / 26 LBS
INTERVAL DE TEMPERATURĂ	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIUNI	1.600 X 871 X 1.262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 IN
GREUTATE	93,08 KG / 205,20 LB

RO



INFORMAȚI-VĂ PERMANENT!

Vizitați-ne online pentru videoclipuri de asamblare, rețete gratuite, sfaturi pentru grătar, actualizări manuale și multe altele.

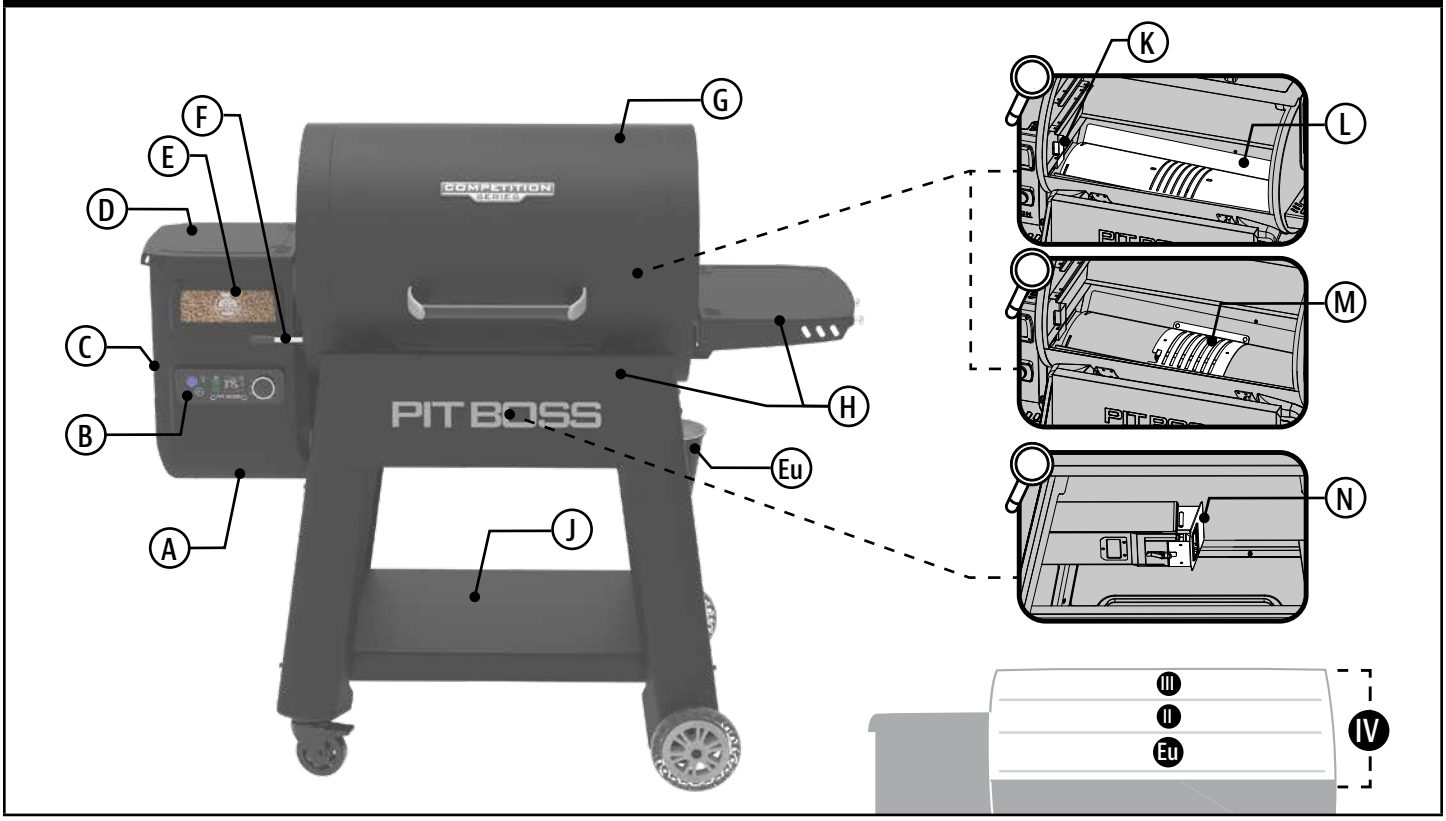
ȚĂRILE DE JOS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

STATELE UNITE ALE AMERICII
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

CUNOAȘTEREA GRĂTARULUI



A Panou de acces
Scoateți panoul de acces pentru a avea acces la componentele electrice pentru reparații și întreținere.

B Placă de control
Sistemul de control care gestionează viteza de alimentare a combustibilului pe peleți, ventilatorul cu viteză variabilă și setările de mediu reglabile.

C Mâner buncăr
Utilizați acest mâner inserat pe buncăr pentru a înclina și a muta grătarul dintr-o zonă în alta.

D Buncăr
Un buncăr mai mare pentru a rezista la o sesiune completă de afumare. Ecranul de siguranță al buncărului separă orice aglomerări de combustibil atunci când este adăugat.

E Geam de vizibilitate buncăr
Observați cu ușurință nivelul de peleți din buncăr fără a deschide constant capacul buncărului.

F Bară de ajustare Flame Broiler™
Reglați în siguranță și cu ușurință placa de glisare a broilerului prin deplasarea barei la stânga sau la dreapta.

G Capac grătar roll-top
Economisind spațiu și fiind ușor de ridicat, capacul cu parte superioară rulantă se retrage înapoi pentru a accesa alimentele din grătar. Deschideți la jumătate pentru o prindere rapidă, minimizând pierderile de căldură.

H Rafturi frontale și laterale
Rafturile convenabile adaugă spațiu amplu pentru pregătirea alimentelor și oferă cârlige pentru uneltele de grătar.

EU Găleată de grăsime ușor accesibilă
Captează grăsimea de gătit de pe grătar pentru a menține o zonă de gătit curată. Se îndepărtează cu ușurință de gura de scurgere a părții inferioare.

J Cărucior cu fund deschis
Designul robust, cu cărucior deschis, este perfect pentru a păstra uneltele de grătar și condimentele de pe sol.

K Sondă de grătar (senzor)
Această piesă verticală din oțel inoxidabil măsoară temperatura internă a unității. Setați temperatura pe placa de control, apoi sonda de grătar va citi temperatura internă a unității și se va regla la temperatura țintă dorită.

L Placă principală Flame Broiler™
Rumeniți și coaceți la flacără după gustul dvs. cu flacără directă deasupra vasului de ardere. Realizați linii întunecate în carne, la fel ca la restaurantul dvs. preferat.

M Placă glisantă Flame Broiler™
Căldura indirectă sau gătitul prin convecție, este posibilă atunci când placa glisantă acoperă fantele plăcii principale. Infuzați mai multă aromă în bucăți mari de carne sau alimente delicate cu căldură indirectă.

N Vas de ardere detașabil
Eliberați cu ușurință încuietoarea cu cataramă pentru a scoate vasul de ardere, pentru a elimina cenușa și a reveni în poziție. Păstrați zăvorul cataramei în siguranță pentru a evita pierderile de căldură în timpul utilizării.

ZONA DE GĂTIT

PB1250CS

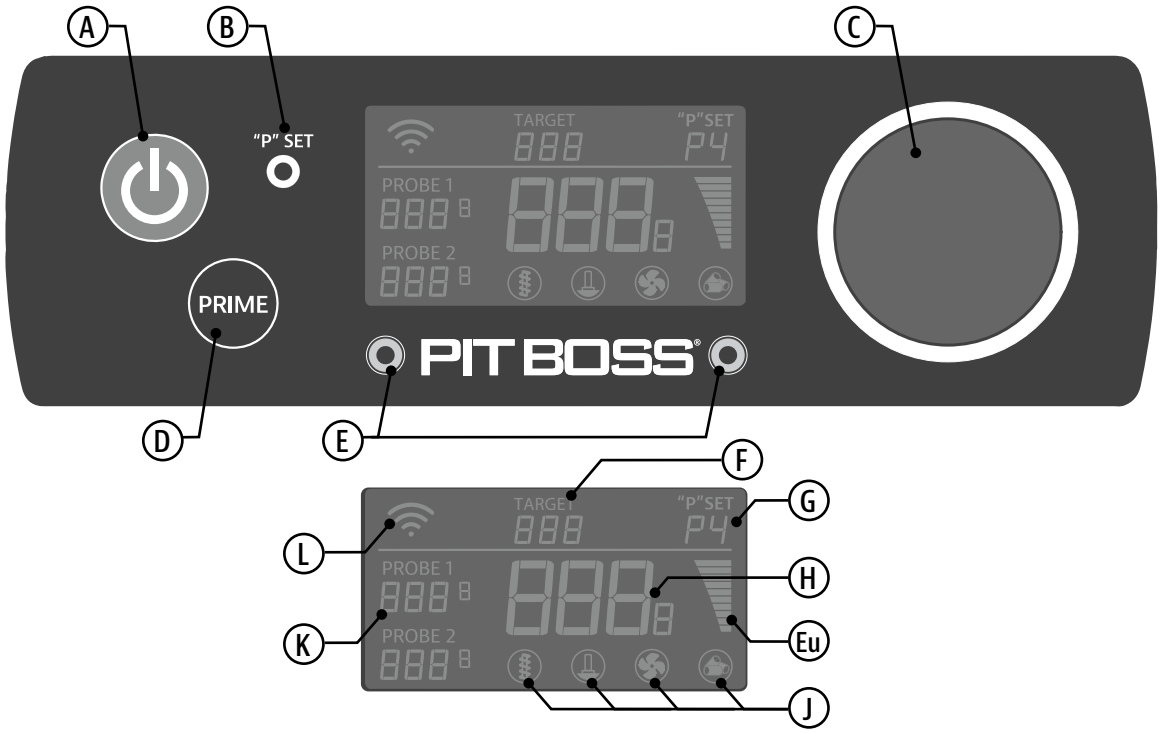
Eu	3.487 CM² / 540,4 IN²
II	2.800 CM² / 434,1 IN²
III	2.200 CM² / 341,0 IN²
IV	8.487 CM² / 1.315.5 IN²

PB1600CS

Eu	4.183 CM² / 648,4 IN²
II	3.360 CM² / 520,8 IN²
III	2.640 CM² / 409,2 IN²
IV	10.183 CM² / 1.578,4 IN²

RO

TABLOU DE CONTROL



A Buton de alimentare
Apăsați o dată pentru a porni. Țineți apăsat timp de trei secunde pentru a opri. Butonul va străluci albastru dacă unitatea este conectată la o sursă de alimentare.

B Butonul de setare "P"
Utilizați acest buton atunci când butonul controlerului este setat la cea mai mică temperatură. Setarea „P" controlează în mod direct rata de ciclu a șnecului de alimentare cu peleți a vasului de ardere.

C Buton controler
Creșteți sau micșorați valoarea temperaturii. Apăsați pentru a activa o modificare a valorii, rotiți pentru a selecta valoarea, apoi apăsați din nou pentru a selecta/accepta o nouă valoare.

D Butonul Prime
Apăsați și mențineți apăsat pentru a activa o alimentare suplimentară de pelete către vasul de ardere.

E Porturi de conectare a sondei pentru carne
Conectați capătul adaptor al unei sonde pentru carne la un port de conectare. Citirea va apărea pe ecranul de afișare pentru sonda de carne corespunzătoare selectată.

F Temperatură ȚINTĂ
Afișează temperatura țintă dorită. Aceasta este temperatura care este selectată prin rotirea butonului de control.

G Ciclu setare „P"
Afișează rata de ciclu de setare „P" aleasă. Rata ciclului este selectată prin apăsarea ușoară a butonului de Setare „P", de la P0 la P7.

H Temperatura REALĂ
Afișează temperatura reală din interiorul cilindrului principal. Citirea este realizată de sonda grătarului (senzor).

EU Contor de intensitate a focului
Afișează intensitatea temperaturii reale a focului în arzător, schimbându-se de la albastru la roșu. Culoarea se schimbă atunci când temperatura de gătit dorită este reglată.

J Pictograme de operare
O pictogramă solidă este vizibilă atunci când o componentă este în funcțiune. Când o pictogramă clipește, a apărut o eroare. Consultați Depanare pentru asistență.

K Citirile sondei pentru carne
Afișează citirea temperaturii sondei de carne (sau a sondelor) care sunt conectate. Citirea corespunde portului de conectare selectat.

L Pictogramă conectivitate
Indică o conectivitate cu Wi-Fi. Când căutați conexiunea, pictograma va clipi. Odată ce conexiunea este realizată, pictograma va rămâne solidă.

AVEȚI O ÎNTREBARE?

Consultați câteva întrebări frecvente online sau comunicați pe chat live cu serviciul de asistență pentru clienți.

#12001

RO

OPERAȚIE

CONFIGURAREA

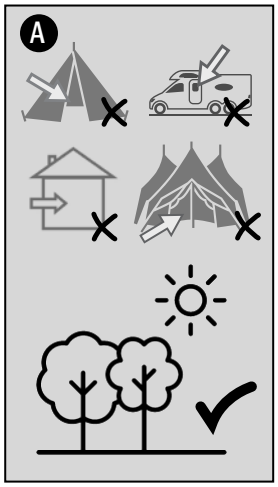
1. Cu toate aparatele de exterior, condițiile meteorologice exterioare joacă un rol important în performanța grătarului și în timpul de gătire necesar pentru a vă perfecționa mesele. Acest aparat nu trebuie amplasat sub un plafon inflamabil sau sub streașină **(A)**. Păstrați grătarul într-o zonă liberă de materiale combustibile, benzină și alți vapori și lichide inflamabile.

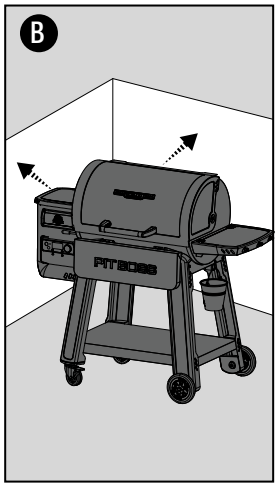
   Toate unitățile Pit Boss® trebuie să păstreze un spațiu minim de 914 mm (36 inch) față de construcțiile combustibile și această distanță trebuie menținută în timp ce grătarul este operațional. (B)

2. Piesele sunt amplasate în întreaga cutie de transport, inclusiv sub grătar. Inspectați grătarul, piesele și pachetul de blister hardware după scoaterea din cutia protectoare de transport. Aruncați toate ambalajele din interiorul și exteriorul grătarului înainte de asamblare, apoi verificați și inspectați toate piesele conform ghidului de asamblare.

   Dacă o piesă lipsește sau este deteriorată, nu încercați să asamblați. Contactați distribuitorul sau serviciul de asistență pentru clienți Pit Boss® pentru piese.

3. Asamblați unitatea conform instrucțiunilor ghidului de asamblare.





CONECTAREA LA APP

Aplicația vă va permite să controlați și să monitorizați temperaturile afumătorului și sondei de carne de pe dispozitivul mobil. Bucurați-vă de avantajele oferite de conectivitatea mobilă a grătarului Pit Boss®! Urmați aceste instrucțiuni pentru a vă conecta afumătoarea la aplicația Pit Boss® cu dispozitivul Android™ sau iOS®:

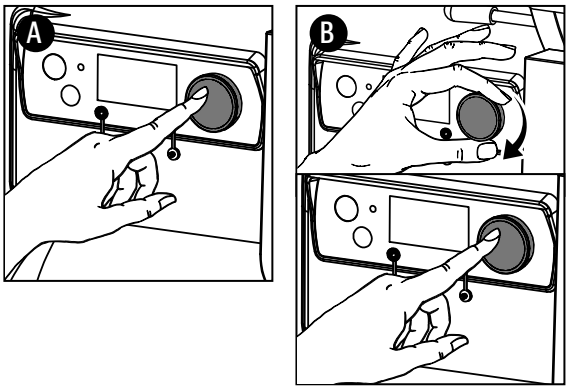
1. Descărcați aplicația Pit Boss®. Deschideți aplicația și permiteți activarea Wi-Fi pentru configurare. Utilizatorii noi vor trebui să creeze un cont și să urmeze instrucțiunile de conectare.
2. Dacă vă aflați în raza de acțiune Bluetooth® sau Wi-Fi (9 m / 30 ft), aplicația Pit Boss® vă va detecta automat afumătoarea. Selectați modelul dvs. de afumătoare. Dacă nu vedeți afumătoarea dvs. pe ecran, asigurați-vă că unitatea este conectată la o sursă de alimentare și este pornită.
3. Numiți modelul dvs. de afumătoare (de ex. My Smoker) în aplicație și selectați "Conectare" în partea de jos a ecranului. Acest lucru vă va salva modelul de afumătoare în meniul de dispozitive.
4. Din meniul grătarului, găsiți afumătoarea proaspăt numită și selectați controalele grătarului din partea de jos. Aceasta vă va arăta ecranul de control pentru unitatea dvs.

RO

SETAREA TEMPERATURII

Sonda de grătar măsoară temperatura internă a grătarului. Când temperatura țintă este reglată, sonda grătarului va citi temperatura reală din interiorul butoiului grătarului și se va ajusta la temperatura țintă dorită. Pentru a regla temperatura țintă dorită a grătarului, urmați pașii de mai jos:

1. Apăsați butonul controlerului. Temperatura Țintă va clipi pentru a arăta că este activă. **(A)**
2. Rotiți butonul controlerului pentru a schimba valoarea temperaturii țintă la temperatura dorită. După ce se atinge temperatura Țintă, blocați-o prin apăsarea butonului controlerului. **(B)**



FOLOSIND SONDELE PENTRU CARNE

O sondă de carne măsoară temperatura internă a unei bucăți de carne. Conectați adaptorul sondei de carne la orificiul de conectare a sondei de carne și asigurați-vă că acesta este introdus până la capăt în fișă. Îl veți simți și îl veți auzi fixându-se pe loc. Introduceți sonda pentru carne din oțel inoxidabil în partea cea mai groasă a cărnii, iar temperatura internă este afișată pe ecranul panoului de control.

NOTĂ: Asigurați-vă că sonda pentru carne și firele sondei pentru carne evită contactul direct cu flacăra sau căldura excesivă. Acest lucru poate duce la deteriorarea sondei de carne. Atunci când nu este utilizată, deconectați și lăsați deoparte pentru a păstra o sondă de carne protejată și curată.

AMORSAREA MELCULUI

La prima utilizare a grătarului sau ori de câte ori grătarul dvs. rămâne fără peleți în buncăr, va trebui să amorsați șnecul. Dacă nu este amorsat, grătarul se va opri înainte ca peleții să fie aprinși, iar focul nu va porni. Urmați acești pași pentru a amorsa melcul:

1. Deschideți capacul buncărului. Asigurați-vă că nu există obiecte străine în buncăr sau care să blocheze sistemul de alimentare cu șnec.
2. Scoateți toate componentele de gătit din interiorul grătarului. Localizați vasul de ardere în partea de jos a grătarului pe peleți.
3. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare.
4. Apăsați butonul de pornire pentru a porni unitatea. Acest lucru va iniția ciclul de pornire.
   - Verificați pentru a vă asigura că auziți rotirea șnecului. Puneți mâna deasupra vasului de ardere și simțiți mișcarea aerului. NU puneți mâinile sau degetele în interiorul vasului de ardere, acest lucru poate provoca răniri.
   - După aproximativ un minut, ar trebui să simțiți mirosul de aprinzător care arde și să începeți să simțiți cum aerul se încălzește deasupra vasului de ardere. Vârful aprinderii nu strălucește roșu, dar va deveni extrem de fierbinte și va arde. Nu atingeți aprinzătorul.
5. După ce ați verificat că toate componentele electrice funcționează corect, opriți grătarul.
6. Umpleți buncărul cu peleți naturali pentru grătar din lemn de esență tare.
7. Apăsați butonul de pornire pentru a porni unitatea. Acest lucru va iniția ciclul de pornire.
8. Apăsați și mențineți apăsat butonul de amorsare până când vedeți că peleții cad din șnec în vasul de ardere. Acum puteți elibera butonul Prime.
9. Acum puteți opri grătarul. Vă rugăm să vă asigurați că grătarul dvs. rămâne conectat la priză până la finalizarea ciclului de răcire. Odată ce ventilatorul se oprește, grătarul a finalizat ciclul de oprire și este sigur să scoateți grătarul din priză.
10. Reinstalați componentele de gătit în cilindrul principal.
11. Grătarul dvs. este acum amorsat și gata de utilizare! Dacă aceasta este prima utilizare a grătarului, continuați cu o ardere a grătarului.

RO

PRIMA UTILIZARE (ARDERE)

După ce șnecul a fost amorsat și înainte de a găti pe grătar pentru prima dată, este important să efectuați o ardere a grătarului pentru a arde grătarul și a elimina orice corp străin.

1. Urmați instrucțiunile de utilizare obișnuită (mai jos) pentru a porni unitatea.
2. Rotiți butonul controlerului la orice temperatură peste 176°C/350°F (cu capacul în jos) timp de 30 până la 40 de minute.
3. Urmați instrucțiunile de oprire pentru a opri unitatea sau continuați cu grătarul la temperatura dorită.

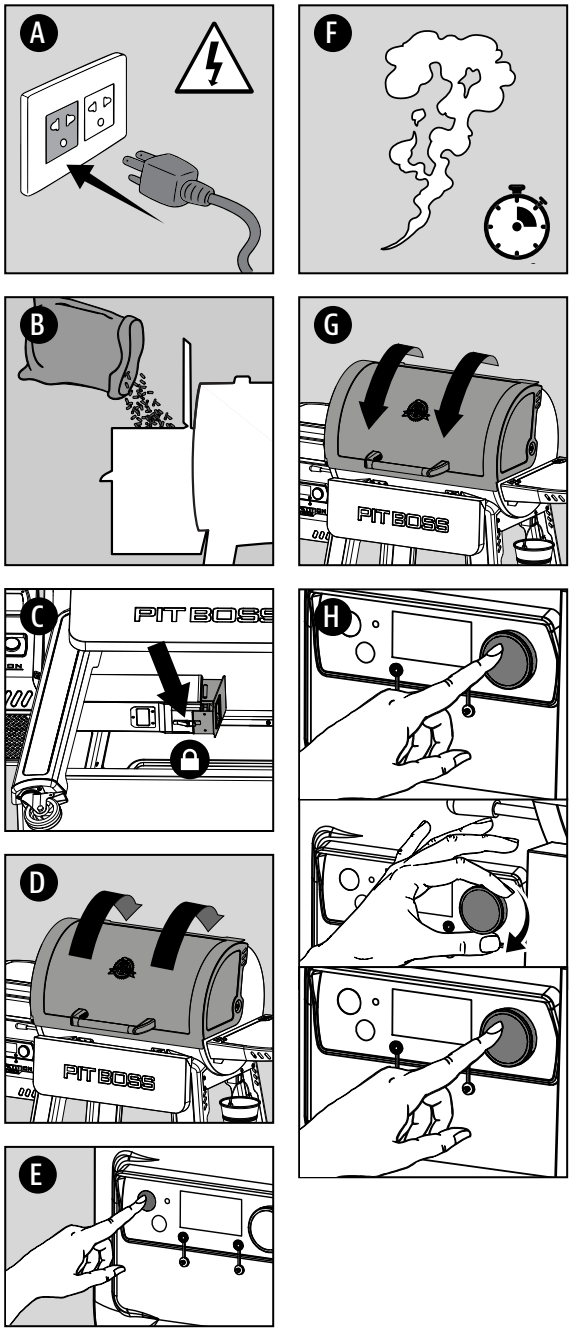
UTILIZARE REGULATĂ

Stilurile de gătit pentru afumat și grătar vă pot oferi rezultate diferite în funcție de timp și temperatură. Pentru cele mai bune rezultate, păstrați o evidență a ceea ce ați gătit, la ce temperatură, cât timp ați gătit și rezultatele. Ajustați după gustul dvs. pentru data viitoare. Pe măsură ce vă familiarizați cu grătarul, este înțelept să plasați un termometru în aer liber aproape de zona de gătit. Practica aduce perfecțiune.

Este posibil ca citirile de temperatură de pe placa de control să nu se potrivească exact cu termometrul. Temperatura de gătit este afectată de următorii factori: temperatura ambientală exterioară, cantitatea și direcția vântului, calitatea combustibilului pe peleți utilizat, capacul deschis și cantitatea de alimente gătite.

Urmați acești pași pentru utilizarea regulată a grătarului:

1. Confirmați că melcul este amorsat. Dacă nu, amorsați melcul.
2. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare împământată. **(A)**
3. Deschideți capacul buncărului pentru a verifica nivelul de pelete. Reumpleți cu peleți naturali din lemn de esență tare pentru grătar, dacă este necesar. **(B)**
4. Verificați încuietoarea cu cataramă de pe partea inferioară a cilindrului principal pentru a vă asigura că este fixată (blocată) pentru a fixa vasul de ardere. **(C)**
5. Deschideți capacul grătarului. **(D)**
6. Apăsați butonul de pornire pentru a porni unitatea **(E)**. Aceasta va activa ciclul de pornire:
   - Sistemul de alimentare cu șnec va începe să se rotească, iar ventilatorul va furniza aer vasului de ardere.
   - **Capacul trebuie să rămână deschis în timpul ciclului de pornire.**
   - Grătarul va începe să producă fum în timp ce are loc ciclul de pornire **(F)**. Pentru a confirma că ciclul de pornire a început în mod corespunzător, ascultați un zgomot puternic și observați dacă se produce căldură.
7. Odată ce fumul alb și greu s-a disipat, ciclul de pornire este complet. Închideți capacul grătarului. **(G)**
8. Apăsați butonul controlerului. Rotiți butonul controlerului pentru a modifica valoarea temperaturii țintă la temperatura dorită. După ce se atinge temperatura Țintă, blocați-o prin apăsarea din nou a butonului controlerului și începeți să gătiți la grătar! **(H)**



RO

GĂTIRE ȘI AFUMARE LA CALD

Stilurile de gătit prin afumare și pe grătar vă pot oferi rezultate diferite în funcție de timp și temperatură. Arta afumării la cald necesită timpi de gătire mai lungi, dar are ca rezultat o aromă mai naturală de lemn de esență tare (și un inel de fum foarte căutat) pe carnea dvs. Temperaturile de gătire mai ridicate duc la un timp de gătire mai scurt, impregnând mai puțin aroma de fum.

Pentru cele mai bune rezultate, lăsați carnea să se odihnească după gătit. Acest procedeu permite sucurilor naturale să migreze înapoi în fibra de carne, devenind mult mai suculentă. Timpul de odihnă poate fi de doar 3 minute și până la 60 de minute, în funcție de mărimea proteinei.

TIPUL CĂRNII	TEMPERATURA DE GĂTIT	TIMP ESTIMAT	TEMPERATURA ȚINTĂ
PĂSĂRI			
Curcan (întreg)	110°C / 225°F	30-35 MIN./LB	74°C / 165°F
Pui (întreg)	190°C / 375°F	3-4 ore	74°C / 165°F
Pulpe, piept	190°C / 375°F	1-2 ore	74°C / 165°F
Păsări mici de vânat	190°C / 375°F	1-2 ore	74°C / 165°F
Rață	135°C / 275°F	2-3 ore	74°C / 165°F
PORC			
Șuncă (întreagă)	120°C / 250°F	15-20 MIN./LB	71°C / 160°F
Friptură	190°C / 375°F	3-4 ore	74°C / 165°F
Coaste	120°C / 250°F	4 ore	88°C / 190°F
Coaste de porc de lapte	95°C / 200°F	3-4 ore	88°C / 190°F
Mușchi	110°C / 225°F	1.5 ore	82°C / 180°F
Cotlet	110°C / 225°F	1,5 ore / LB	90-98°C / 195-210°F
VITĂ			
Friptură	120°C / 250 ° F	8-10 MIN.	60°C / 140°F
Mușchi	110°C / 225 ° F	2-3 ore	60°C / 140°F
Friptură	110°C / 225°F	3-4 ore	63°C / 145°F
Coaste	110°C / 225°F	3-4 ore	79°C / 175°F
Coaste de calitate superioară	120°C / 250°F	15-20 MIN./LB	57°C / 135°F
Piept	110° C / 225 ° F	1 oră / LB	90-98°C / 195-210°F
VÂNAT SĂLBATIC			
Mușchi	110° C / 225 ° F	1-2 ore / LB	74°C / 165°F
Friptură	120°C / 250°F	1-2 ore / LB	74°C / 165°F
FRUCTE DE MARE			
Fileuri	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Somon (întreg)	95°C / 200°F	2-3 ore	63°C / 145°F
Homar	95°C / 200°F	2-3 ore	63°C / 145°F



Faceți o captură de ecran a acestui tabel pentru referință. Ne puteți mulțumi mai târziu!

RO

AFUMAREA LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ

Rotirea butonului controlerului la cea mai joasă setare de temperatură (82°C / 180°F) și utilizarea valorii de setare „P" permite utilizatorului să controleze direct rata ciclului de peleți care alimentează vasul de ardere. Prin controlul valorii setate "P", utilizatorul poate infuza mai multă aromă de fum în alimentele sale la o temperatură scăzută de gătit. De asemenea, este util atunci când gătiți la temperaturi scăzute, când unitatea este puternic afectată de vremea ambientală exterioară. Deoarece condițiile de mediu pot afecta temperatura internă de gătire a grătarului, pot exista creșteri și scăderi mai mari în citirile de temperatură, dar este foarte avantajos să învățați să utilizați valoarea de setare „P" în funcție de locația dvs. geografică.

IMPORTANT: Nu apăsați prea tare butonul "P" SET, deoarece acest lucru poate provoca daune. Este nevoie doar de o ușoară împingere.

Valoarea implicită a setării P este P-4. La această setare, cum ar fi ciclul de pornire, grătarul va alimenta cu peleți timp de 18 secunde și va face pauză timp de 115 secunde. În cele mai multe cazuri, veți dori să păstrați setarea P la valoarea implicită.

Urmați graficul de setare P de mai jos:

RATĂ DE CICLU ȘNEC (SECUNDE)

VALOAREA SETATĂ "P"	ALIMENTARE ACTIVATĂ	TIMP DE PAUZĂ	TEMPERATURA EXTERIOARĂ
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	pornire / implicit
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Ridicarea setării P la P-5, P-6 sau P-7 crește timpul de pauză dintre fiecare alimentare cu peleți în vasul de ardere. O setare P mai mare este utilizată în medii mai calde sau mai fierbinți în care se dorește afumarea la cald, dar temperatura mediului exterior ar amplifica temperatura de gătit din interiorul grătarului.

Notă: Monitorizați cu atenție vasul de ardere, deoarece creșterea prea mare sau prea rapidă a setării P poate duce la stingerea completă a focului.

Reducerea setării P la P-3, P-2, P-1 sau P-0 va reduce timpul de pauză dintre fiecare alimentare cu peleți a vasului de ardere. O setare P mai mică este utilizată pentru a compensa temperaturile mai scăzute, unde temperatura ambientală exterioară va reduce sau slăbi intensitatea căldurii produse în interiorul grătarului. Scăderea setării P poate minimiza, de asemenea, schimbările de temperatură în diferite condiții meteorologice exterioare.

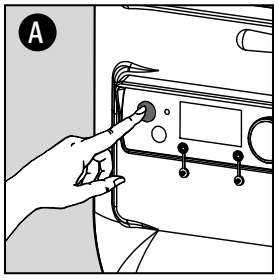
RO

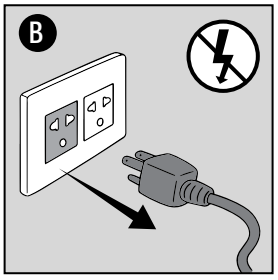
OPRIRE

Urmați acești pași pentru a opri în siguranță grătarul:

1. Țineți apăsat butonul de pornire timp de trei secunde pentru a opri unitatea. **(A)**
   - Grătarul va începe ciclul de răcire automată. Sistemul melc va opri alimentarea cu combustibil, flacăra se va stinge și ventilatorul va continua să funcționeze până la finalizarea ciclului de răcire.
2. Odată ce ciclul de oprire este finalizat (ventilatorul se oprește), deconectați cablul de alimentare. **(B)**

   IMPORTANT! Întotdeauna opriți aparatul și lăsați ciclul de oprire să se desfășoare. Deconectați aparatul numai după finalizarea ciclului de oprire și/sau înainte de curățare. Nerespectarea acestui avertisment poate provoca daune, vătămări grave, incendiu, electrocutare sau deces.





MAI MULTE FUNCȚII

Comutarea unităților de temperatură

1. Apăsați și mențineți apăsat butonul de setare "P" timp de două secunde, iar unitatea de temperatură se va schimba de la Celsius (ºC) la Fahrenheit (ºF).
2. Repetați pentru a reveni la Celsius (ºC).

Sfaturi pentru sonda de carne

Sonda pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii pe grătar, similar cu cuptorul interior. Mai multe sonde pentru carne înseamnă mai multe citiri!

- Puneți o sondă de carne în cea mai groasă porțiune a cărnii.
- Atunci când nu este utilizată, deconectați-o de la portul de conectare a sondei pentru carne și puneți-o deoparte pentru a o păstra protejată și curată.

Amorsați pentru recuperare rapidă

Utilizați butonul Prime pentru a activa o alimentare suplimentară de pelete către vasul de ardere.

- Acest lucru poate fi folosit pentru a adăuga mai mult combustibil la foc înainte de a deschide capacul cilindrului, rezultând un timp rapid de recuperare a căldurii.
- Utilizați când fumați puțin, pentru a crește intensitatea aromei de fum curat. O hrănire suplimentară de pelete va adăuga o explozie de bunătate afumată!



AVEȚI O ÎNTREBARE?

Consultați câteva întrebări frecvente online sau comunicați pe chat live cu serviciul de asistență pentru clienți.

#12001

RO



ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Orice unitate Pit Boss® vă va oferi mulți ani de preparate pline de savoare, cu minimum de curățare. Urmați aceste sfaturi pentru întreținerea grătarului:

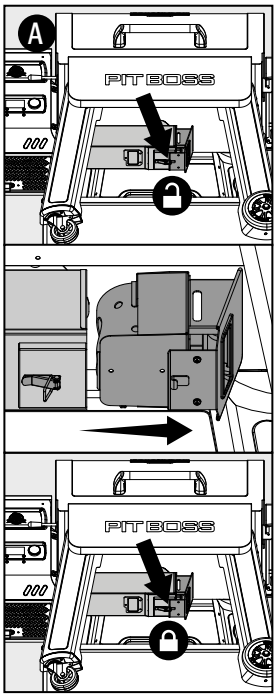
Interiorul grătarului

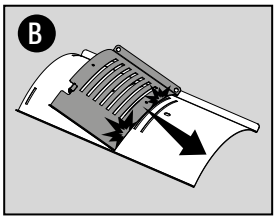
- În partea de jos a butoiului grătarului există o funcție de curățare a cenușii, care vă oferă acces ușor pentru a scoate vasul de ardere și a-l curăța. Pentru a goli, eliberați zăvorul cataramei de pe cârligul cutiei de cenușă. În timp ce țineți mânerul, glisați cutia de cenușă departe de cataramă, apoi trageți în jos pentru a o scoate. Odată golit, puneți cutia de cenușă în poziție ridicând-o înapoi în partea de jos a butoiului grătarului, apoi glisând cutia de cenușă spre cataramă. Fixați cârligul cutiei de cenușă cu încuietoarea cu cataramă pentru a-l securiza. **(A)**

  AVERTISMENT: Această caracteristică poate fi operată numai când grătarul este răcit.

- Folosiți o perie de curățare a grătarului pentru a îndepărta orice alimente sau acumulări de pe grătarele de gătit. Cea mai bună practică este să faceți acest lucru în timp ce sunt încă calde de la o gătire anterioară.
- Incendiile de grăsime sunt cauzate de prea multe resturi căzute pe componentele de gătit ale grătarului. Utilizați placa de glisare a broilerului pentru a curăța placa principală și viceversa **(B)**. Îndepărtați resturile din interiorul butoiului cu un aspirator umed/uscat. Pentru o curățare foarte profundă, utilizați Pit Boss® Cleaner & Degreaser pentru interiorul și exteriorul grătarului.

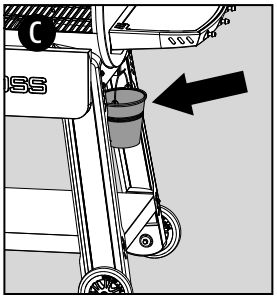
  IMPORTANT: Din cauza căldurii ridicate, nu acoperiți componentele broilerului cu folie de aluminiu.

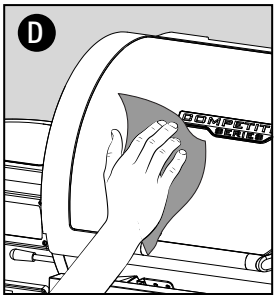




Exteriorul grătarului

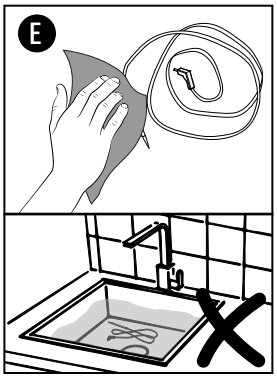
- Verificați des găleata de grăsime și curățați-o după cum este necesar. Rețineți tipul de gătit pe care îl faceți. **(C)**
- Ștergeți grătarul după fiecare utilizare **(D)**. Utilizați apă caldă cu detergent pentru a îndepărta grăsimea. Nu utilizați detergent pentru cuptor, produse de curățare abrazive sau tampoane de curățare abrazive pe suprafețele grătarului exterior. Suprafețele vopsite nu sunt acoperite de garanție, ci fac parte mai degrabă din întreținerea generală. Pentru zgârieturi de vopsea, uzură sau cojire a finisajului, toate suprafețele vopsite pot fi retușate folosind o vopsea BBQ rezistentă la căldură ridicată.
- Un capac pentru grătar este cea mai bună protecție împotriva intemperiilor și a poluanților externi. Când nu este utilizat sau urmează să fie depozitat pe termen lung, păstrați unitatea acoperită de o husă într-un garaj sau o magazie.





Sonde

- Ștergeți sonda de carne după fiecare utilizare. O sondă de carne care nu este folosită trebuie înfășurată într-o bobină mare și liberă. Îndoiturile sau pliurile firelor sondei pot provoca deteriorări. Nu introduceți în mașina de spălat vase și nu scufundați în apă. Deteriorarea firelor interne provocată de apă va duce la scurtcircuitarea sondei pentru carne, cauzând citiri false. **(E)**
- Verificați și curățați orice grăsime sau resturi de pe sonda grătarului (senzor) și scutul, care se găsesc în interiorul corpului grătarului principal, pe peretele din stânga. **(F)**
- Dacă o sondă este deteriorată, aceasta trebuie înlocuită.





RO

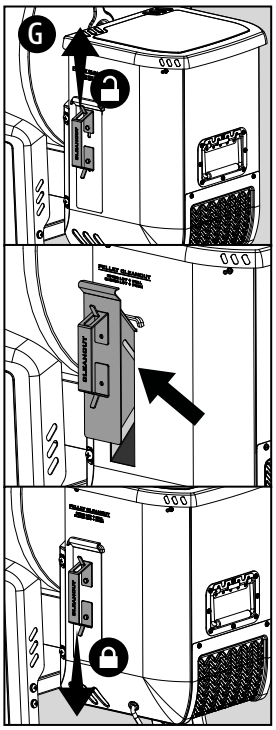
Ansamblu buncăr

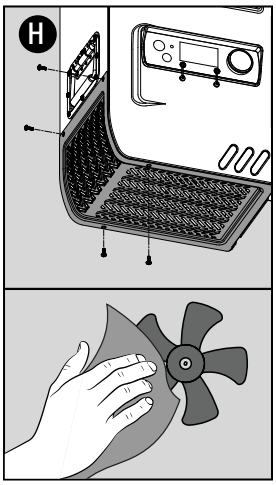
- Rezervorul include o funcție de curățare a peleților pentru a permite curățarea ușoară și posibilitatea de a schimba aromele de combustibil pe bază de peleți de lemn. Pentru a goli, localizați ușa de curățare a peleților și mânerul ușii pe partea din spate a buncărului. Ridicați mânerul ușii pentru a o debloca. Așezați o găleată curată și goală sub ușa de golire și trageți de mânerul ușii pentru a deschide placa de acces la canalul de scurgere, permițând astfel golirea peleților din buncăr. Odată gol, ridicați din nou mânerul ușii pentru a o debloca. Împingeți placa de acces la jgheab înapoi în poziție. Împingeți mânerul ușii în jos pentru a bloca închiderea. **(G)**

  NOTĂ: Utilizați o perie cu mâner lung sau un aspirator pentru a îndepărta excesul de peleți, rumeguș și resturi pentru o curățare completă prin orificiul de acces al buncărului.

- Dacă grătarul dvs. nu va fi utilizat pentru o perioadă îndelungată de timp, este recomandat să scoateți toți peleții din sistemul cu șnec. Acest lucru se poate face prin simpla pornire a grătarului, cu buncărul gol, până când toți peleții din tubul de alimentare sunt eliminați.

- Verificați și curățați orice resturi de la orificiul de admisie a aerului ventilatorului, găsit pe fundul buncărului. Odată ce panoul de acces a fost îndepărtat, ștergeți cu grijă orice acumulare de grăsime direct pe paletele ventilatorului. Utilizați apă caldă cu detergent pentru a îndepărta arsura și grăsimea. Acest lucru asigură un flux de aer curat și suficient pentru sistemul de alimentare. **(H)**





FOAIE DE REFERINȚĂ PENTRU ÎNGRIJIREA GRĂTARULUI

ELEMENT	FRECVENȚA DE CURĂȚARE	METODA DE CURĂȚARE
Partea inferioară a grătarului principal	La fiecare 5-6 sesiuni de grătar	Folosiți un aspirator umed/uscat pentru a îndepărta excesul de reziduuri
Vas de ardere	La fiecare 2-3 sesiuni de grătar	Folosiți un aspirator umed/uscat pentru a îndepărta excesul de reziduuri
Grătare de gătit	După fiecare sesiune de grătar	Ardeți excesul, curățați cu peria de sârmă
Flame Broiler™	La fiecare 5-6 sesiuni de grătar	Curățați placa principală cu glisiera, nu spălați
Rafturi	După fiecare sesiune de grătar	Cârpă și apă cu săpun
Găleată de grăsime	După fiecare sesiune de grătar	Cârpă și apă cu săpun
Sistem de alimentare cu șnec	Când sacul de peleți este gol	Permiteți burghiului să împingă rumegușul afară, lăsând buncărul gol
Componente electrice ale buncărului	O dată pe an	Ștergeți interiorul de praf, ștergeți paletele ventilatorului cu apă cu săpun
Orificiu de admisie a aerului	La fiecare 5-6 sesiuni de grătar	Praf, cârpă și apă cu săpun
Sondă (senzor) grătar și scut	La fiecare 2-3 sesiuni de grătar	Cârpă și apă cu săpun

Faceți o captură de ecran a acestui tabel pentru referință.

RO

DEPANARE

Curățarea, întreținerea adecvată și utilizarea combustibilului curat, uscat și de calitate vor preveni problemele operaționale comune. Când grătarul dvs. Pit Boss® funcționează defectuos sau este utilizat mai rar, următoarele sfaturi de depanare pot fi utile.

AVERTISMENT: Deconectați întotdeauna cablul electric înainte de a deschide grătarul pentru orice lucrări de inspecție, întreținere, curățare sau service. Asigurați-vă că grătarul este complet răcit pentru a evita rănirea.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Nu există lumini de alimentare pe panoul de control	Nu este conectat la sursa de alimentare	Asigurați-vă că unitatea este conectată la o sursă de alimentare funcțională. Asigurați un serviciu de minimum 10 amperi. Asigurați-vă că toate conexiunile de fire sunt conectate ferm și uscate.
	Siguranță arsă pe placa de control	Scoateți panoul de acces. Apăsați în clapetele de plastic care fixează placa de control în poziție și trageți cu atenție controlerul în interiorul buncărului pentru a elibera placa de control. Verificați dacă siguranța are un fir rupt sau dacă firul a devenit negru. Dacă da, siguranța trebuie înlocuită manual.
	Placă de control defectă	Placa de control trebuie înlocuită. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
Focul din vasul de ardere nu se aprinde	Melc neamorsat	Înainte ca unitatea să fie utilizată pentru prima dată sau oricând buncărul este golit complet, melcul trebuie amorsat pentru a permite peleților să umple tubul melcului. Dacă nu este amorsat, aprinzătorul se va opri înainte ca peleții să ajungă la vasul de ardere. Urmați procedura de amorsare a melcului.
Grătarul nu atinge sau nu menține temperatura stabilă	Flux de aer insuficient prin vasul de ardere	Verificați vasul de ardere pentru a vedea dacă există cenușă sau obstrucții. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere pentru acumularea de cenușă. Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie. Verificați motorul șnecului pentru a confirma funcționarea și asigurați-vă că nu există blocaje în tubul șnecului. După ce ați efectuat toți pașii de mai sus, porniți grătarul și așteptați 10 minute. Verificați dacă flacăra produsă este strălucitoare și vibrantă.
	Cutia de cenușă nu este instalată corect	Verificați în interiorul cilindrului grătarului pentru a vedea dacă amplasarea cutiei de cenușă detașabile de sub cilindrul grătarului are o etanșare bună. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere pentru acumularea de cenușă, fixarea corectă a încuietorii cu cataramă și instalarea corectă. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb dacă este deteriorată.
	Lipsa combustibilului, calitatea slabă a combustibilului, obstrucție în sistemul de alimentare	Verificați buncărul pentru a verifica dacă nivelul de combustibil este suficient și completați dacă este scăzut. În cazul în care calitatea peleților din lemn de esență tare este slabă sau lungimea peleților este prea mare, aceasta poate cauza o obstrucție în sistemul de alimentare. Scoateți peletele și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
	Sondă (senzor) pentru grătar	Verificați starea sondei grătarului (senzor). Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb dacă este deteriorată.
Temperatura grătarului la nivel scăzut este încă prea mare	Setarea "P" este prea mică	Apăsați butonul de setare „P” și măriți setarea „P”.
Temperatura reală nu se va regla	Sonda de grătar murdară	Verificați starea sondei de grătar. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie.
Grătarul produce fum în exces sau decolorat, mâncarea este decolorată de fum	Acumularea de grăsime	Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
	Calitatea peletelor de lemn de esență tare	Scoateți peleții umezi din lemn de esență tare din buncăr. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere pentru a curăța. Înlocuiți cu peleți uscați de lemn de esență tare.
	Vasul de ardere este blocat	Eliminați peleții umezi din lemn de esență tare din vasul de ardere. Urmați procedura de amorsare a melcului.
	Flux de aer insuficient pentru ventilator	Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că este curat, funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie.

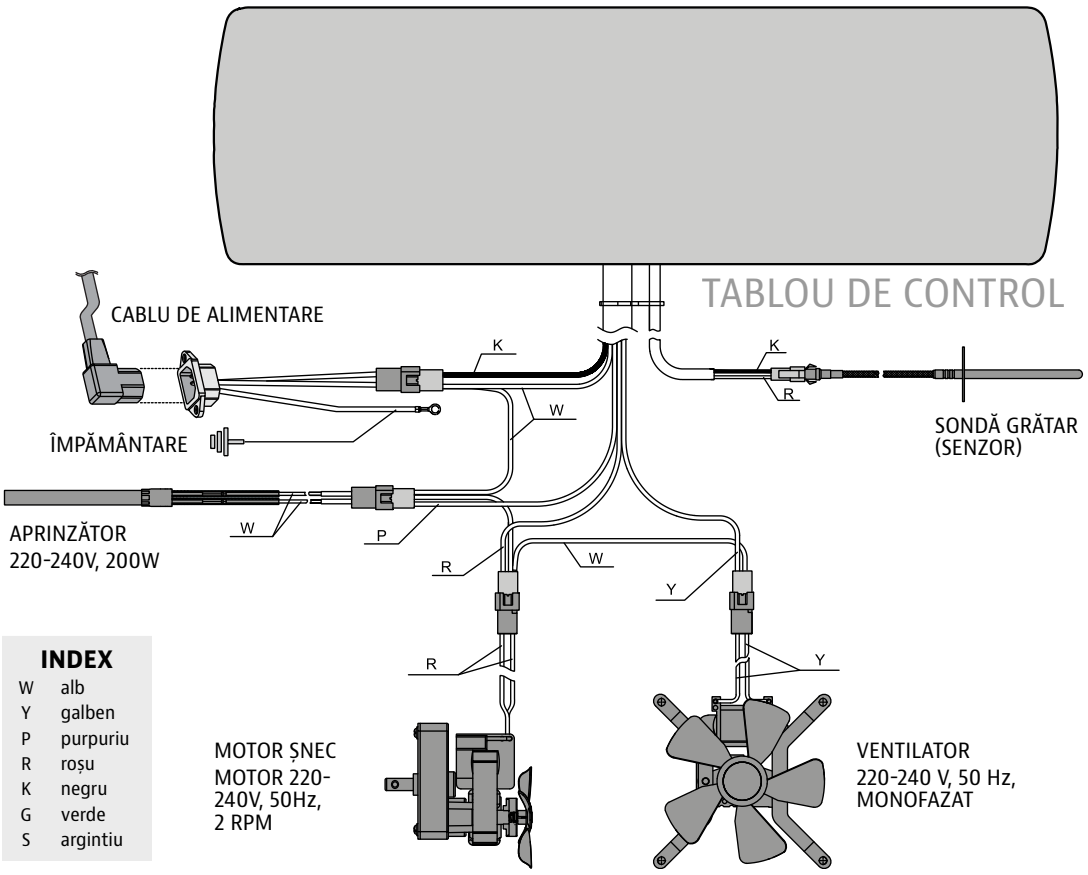
RO

Erupții frecvente	Temperatura de gătit	Încercați să gătiți la o temperatură mai scăzută. Unsoarea are un punct de aprindere. Mențineți temperatura sub 176°C / 350°F atunci când gătiți alimente foarte grase.
	Acumularea de grăsime pe componentele de gătit	Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
Cod de eroare "ErH"	Unitatea s-a supraîncălzit, posibil din cauza focului de grăsime sau a excesului de combustibil.	Apăsați și mențineți apăsat butonul de alimentare timp de trei secunde pentru a opri unitatea și lăsați grătarul să se răcească. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere. După întreținere, îndepărtați peletele și confirmați poziționarea tuturor componentelor. Odată răcit, apăsați butonul de pornire pentru a porni unitatea, apoi selectați temperatura dorită. Dacă codul de eroare este încă afișat, contactați Serviciul de asistență pentru clienți.
Cod de eroare "ErP"	Firul sondei de grătar nu realizează conexiunea.	Scoateți panoul de acces și verificați dacă firele sondei de grătar sunt deteriorate. Deconectați și reconectați conectorii sondei de grătar la placa de control.
	Sonda grătarului este ruptă	Sonda grătarului trebuie înlocuită. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
Cod de eroare "ErL"	Grătarul nu execută ciclul de pornire.	Verificați poziționarea corectă a componentelor de gătit. Verificați dacă buncărul are suficient combustibil sau dacă există o obstrucție în sistemul de alimentare. Scoateți peletele și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere. Verificați sonda grătarului (senzor) pentru a confirma dacă temperatura reală este corectă și precisă. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie. Verificați poziționarea aprinderii și dacă se încălzește corect. La frig extrem, grătarul poate necesita o a doua pornire. Opriți grătarul, așteptați, apoi porniți-l din nou. Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că funcționează corect. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie.
Cod de eroare "NoP"	Conexiune defectuoasă la portul de conectare	Deconectați sonda de carne de la portul de conectare de pe panoul de control și reconectați-o. Asigurați-vă că adaptorul sondei pentru carne este bine conectat. Verificați dacă există semne de deteriorare la capătul adaptorului. Dacă în continuare nu funcționează, contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
	Sonda de carne este deteriorată	Verificați dacă există semne de deteriorare a firelor sondei de carne. Dacă este deteriorată, contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
	Placă de control defectă	Placa de control trebuie înlocuită. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
Codul de eroare „Err" cu pictograma intermitentă a șnecului	Motorul șnecului este blocat, nu realizează conexiunea	Îndepărtați componentele de gătit din cilindrul principal. Porniți unitatea și inspectați sistemul de alimentare cu melc. Confirmați vizual că șnecul aruncă peleții în vasul de ardere. Deconectați și reconectați conectorul motorului melcului la placa de control. Dacă nu funcționează corect, sunați la Serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență sau o piesă de schimb.
Cod de eroare "Err" cu pictograma de aprindere intermitentă	Aprinzătorul nu funcționează corect, nu realizează o conexiune	Scoateți componentele de gătit din butoiul principal. Porniți unitatea și inspectați aprinderea. Confirmați vizual că aprinzătorul funcționează prin plasarea mâinii deasupra vasului de ardere și simțirea căldurii. Confirmați vizual că aprinzătorul este aliniat cu orificiul din vasul de ardere și deschideți pentru a aprinde peleții. Deconectați și reconectați conectorul de aprindere la panoul de control. Dacă nu funcționează corect, sunați la Serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență sau o piesă de schimb.
	Defecțiunea aprinzătorului	Aprinzătorul trebuie să fie înlocuit. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru piese de schimb.
Codul de eroare „Err" cu pictograma intermitentă a ventilatorului	Ventilatorul nu funcționează corect, nu realizează o conexiune	Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Îndepărtați panoul de acces (consultați schema cablurilor electrice pentru diagramă) și verificați dacă firele ventilatorului sunt deteriorate. Deconectați și reconectați conectorul ventilatorului la placa de control. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă paletele ventilatorului sunt murdare.
Codul de eroare „Err" cu pictograma intermitentă a unui pelet	Lipsa combustibilului, calitatea slabă a combustibilului, grătarul nu va rămâne aprins	Verificați buncărul pentru a vedea dacă nivelul de combustibil este suficient și realimentați dacă este scăzut. Dacă calitatea peleților de esență tare este slabă sau lungimea peleților este prea mare, acest lucru poate provoca o obstrucție în sistemul de alimentare. Îndepărtați peleții și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.

RO

DIAGRAMĂ DE CABLURI	
ALIMENTARE	AC 220-240V, 50Hz
PUTERE NOMINALĂ	250W
CAPACITATE DE ALIMENTARE CU COMBUSTIBIL	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

NOTĂ: Componentele electrice, trecute de serviciile de testare și certificare a siguranței produselor, respectă o toleranță de testare de ± 5-10%.



INDEX

W	alb
Y	galben
P	purpuriu
R	roșu
K	negru
G	verde
S	argintiu

AI NEVOIE DE AJUTOR?

Chat live cu Serviciul de asistență pentru clienți pentru întrebări tehnice și legate de servicii.

#12001

RO

PIESE DE SCHIMB

Contactați distribuitorul local sau vizitați-ne online pentru un catalog complet de piese.

GARANȚIE

TERMENI ȘI CONDIȚII

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabricat de Dansons US, LLC., are o garanție de 5 ani împotriva defectelor și execuției pentru toate piesele și o garanție de 5 ani pentru componentele electrice ale acestui produs. Dansons US, LLC. garantează că piesele nu prezintă defecte de material și execuție, în condiții normale de utilizare, pe durata utilizării și deținerii de către cumpărătorul inițial.

Nu există nicio altă garanție sau garanție suplimentară aplicabilă acestui produs.
Această garanție nu se aplică:

- dacă nu puteți furniza dovada achiziției sau după expirarea garanției.
- pentru daune sau defecte cauzate de uzură, cum ar fi zgârieturi, lovituri, ciocnituri, așchii sau fisuri minore. Aceste modificări estetice ale produsului nu afectează performanța acestuia.
- dacă produsul dumneavoastră nu a fost instalat, operat, curățat și întreținut în strictă conformitate cu manualul însoțit al produsului. Garanția nu acoperă deteriorarea sau ruperea datorată utilizării necorespunzătoare, manipulării necorespunzătoare sau modificărilor personalizate.
- la rugină sau oxidare, cu excepția cazului în care există pierderea integrității structurale pe componenta grătarului. Chiar și prin utilizarea materialelor care rezistă ruginii, acoperirile protectoare pot fi compromise de diverse substanțe și condiții care nu pot fi controlate de producător. Temperaturile ridicate, umiditatea excesivă, clorul, vaporii industriali, îngrășămintele, pesticidele de gazon și sarea sunt câteva dintre substanțele care pot afecta acoperirile metalice.
- daune sau defecte care apar în timpul utilizării comerciale, utilizării în închiriere sau al oricărei utilizări pentru care produsul nu este destinat.
- La daune sau defecte care depășesc costul produsului.
- la daune sau defecte cauzate de service-ul sau repararea produsului de către un dealer neautorizat al Pit Boss®.

Pe durata garanției, Dansons US, LLC. se obligă să înlocuiască componentele defecte și/sau care nu mai funcționează și nu va percepe taxe pentru reparații sau înlocuire pentru piesele returnate, cu transportul plătit în avans, în cazul în care piesele sunt defecte la examinare.

Dansons US, LLC. nu își asumă responsabilitatea, legală sau de altă natură, pentru daunele accidentale sau de consecință aduse proprietății sau vătămările de persoane rezultate din utilizarea acestui produs, în timpul sau după perioada de garanție. Toate garanțiile producătorului sunt stabilite aici și nu se va face nicio reclamație împotriva producătorului cu privire la nicio garanție sau reprezentare. Unele state nu permit excluderea sau limitarea daunelor accidentale sau pe cale de consecință sau limitările garanțiilor implicite, astfel încât este posibil ca limitările sau excluderile stabilite în această garanție limitată să nu vi se aplice. Această garanție limitată vă oferă drepturi legale specifice și este posibil să aveți și alte drepturi, care variază de la stat la stat.

RO

ÎNREGISTRAȚI-VĂ GRĂTARUL

Înregistrați-vă produsul în mai puțin de un minut și obțineți acces rapid și ușor la o colecție impresionantă de cunoștințe de gătit.

Înregistrarea dvs. (dovada achiziției) vă va asigura că primiți cel mai bun serviciu de garanție cu produsul dvs. În cazul improbabil în care există probleme de siguranță, vă vom informa în cel mai scurt timp.

MODEL	**PB1250CS / PB1600CS**
NUMĂRUL DE SERIE	
DATA ACHIZIȚIONĂRII	
ACHIZIȚIONAT DE LA (DEALER AUTORIZAT)	



ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI

Dacă aveți întrebări sau nelămuriri cu privire la produsul dvs., echipa noastră de asistență pentru clienți este gata să vă ajute. Vă rugăm să aveți informațiile de înregistrare pregătite înainte de a contacta Serviciul Clienți.


TELEFON


CHAT LIVE


APLICAȚIE

RO



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ!

ΟΙ ΚΥΡΙΕΣ ΑΙΤΙΕΣ ΠΥΡΚΑΓΙΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΚΑΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΔΥΝΑΜΙΑΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ. ΕΙΝΑΙ ΥΨΙΣΤΗΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση αυτής της ηλεκτρικής συσκευής καύσης καυσίμου πέλετ. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές, σωματικές βλάβες ή ακόμα και θάνατο. Επικοινωνήστε με τους τοπικούς υπαλλήλους κτιρίων ή πυροσβεστικών υπηρεσιών σχετικά με τους περιορισμούς και τις απαιτήσεις επιθεώρησης εγκατάστασης στην περιοχή σας. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

CE ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Θα πρέπει να επικοινωνήσετε με την τοπική ένωση ιδιοκτητών οικιών, την πολεοδομία ή την πυροσβεστική ή με άλλη αρχή που έχει δικαιοδοσία, προκειμένου να εξασφαλίσετε τις απαραίτητες άδειες, εγκρίσεις ή πληροφορίες σχετικά με τυχόν περιορισμούς εγκατάστασης, όπως τοποθέτηση ψησταριάς σε εύφλεκτη επιφάνεια, απαιτήσεις επιθεώρησης ή και δυνατότητα χρήσης στην περιοχή σας.

1. Πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 914mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές στις πλευρές της σχάρας και 914mm (36 ίντσες) από το πίσω μέρος της σχάρας σε εύφλεκτες κατασκευές. **Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εύφλεκτα δάπεδα ή δάπεδα που φέρουν προστασία από εύφλεκτες επιφάνειες, εκτός εάν έχουν ληφθεί οι κατάλληλες εγκρίσεις και άδειες από τις αρμόδιες αρχές.** Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους, σε κλειστό ή μη αεριζόμενο χώρο, μέσα σε σπίτια, οχήματα, σκηνές, γκαράζ. Η συσκευή πέλετ σκληρής ποιότητας δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από υπερκείμενη εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή. Κρατήστε τη σχάρα σας σε μια περιοχή καθαρή και απαλλαγμένη από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τα εύφλεκτα κατασκευαστικά υλικά. Διατηρείτε τη φωτιά αναμμένη. Σε περίπτωση πυρκαγιάς λίπους, απενεργοποιήστε τη σχάρα και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην πετάτε νερό στη μονάδα. Μην προσπαθήσετε να πνίξετε τη φωτιά. Η χρήση πυροσβεστήρα εγκεκριμένου για γενική χρήση (κατηγορία ABC) συνιστάται στον χώρο. Εάν εκδηλωθεί ανεξέλεγκτη πυρκαγιά, καλέστε την Πυροσβεστική Υπηρεσία.

2. Κρατήστε τα καλώδια ηλεκτρικής τροφοδοσίας και το καύσιμο μακριά από θερμαινόμενες επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε τη σχάρα σας στη βροχή ή γύρω από οποιαδήποτε πηγή νερού. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια ειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

3. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης, ελέγξτε το δοχείο καύσης για εμπόδια, τη χοάνη για ξένα αντικείμενα και τυχόν απόφραξη αέρα γύρω από την εισαγωγή του ανεμιστήρα ή την καμινάδα. Καθαρίστε πριν από τη χρήση. Απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση για την παράταση της διάρκειας ζωής της μονάδας σας. **Εάν αποθηκεύετε την ψησταριά σε εξωτερικό χώρο κατά τη διάρκεια των βροχοπτώσεων ή σε εποχές με υψηλή υγρασία, πρέπει να λαμβάνετε μέριμνα ώστε να μην εισχωρήσει νερό στη χοάνη.** Όταν βρέχονται ή εκτίθενται σε μεγάλη υγρασία, τα πέλετ σκληρής ποιότητας διαστέλλονται πολύ, αποσυντίθενται και ενδέχεται να μπλοκάρουν το σύστημα τροφοδοσίας. Πάντα να αποσυνδέετε το ρεύμα, πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε υπηρεσία ή συντήρηση.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να αφήνετε τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας να εκτελεστεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή μόνο αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας ή/και πριν από τον καθαρισμό. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ζημιά, σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μεταφέρετε τη σχάρα σας κατά τη χρήση ή ενώ η σχάρα είναι ζεστή. Βεβαιωθείτε ότι η φωτιά είναι εντελώς έξω και ότι η σχάρα είναι εντελώς δροσερή στην αφή πριν μετακινηθείτε.

4. Συνιστάται η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα γαντιών μπάρμπεκιου ή γαντιών κατά τη λειτουργία της σχάρας. Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν έχουν καθοριστεί για χρήση με αυτήν τη συσκευή. Μην τοποθετείτε κάλυμμα μπάρμπεκιου ή οτιδήποτε εύφλεκτο στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από το μπάρμπεκιου. Αφαιρείτε κατσαρόλες και τηγάνια σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί χωρίς επίβλεψη, για μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς.

5. Για να αποφευχθεί η επαφή των δακτύλων, του ρουχισμού ή άλλων αντικειμένων με το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μεταλλική σήτα ασφαλείας, τοποθετημένη στο εσωτερικό της χοάνης. Αυτή η οθόνη δεν πρέπει να αφαιρεθεί, εκτός εάν ζητηθεί από την Εξυπηρέτηση Πελατών ή εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή δεν συνιστάται για παιδιά, άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό άμεση επίβλεψη ή καθοδήγηση από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

6. Μέρη του μπάρμπεκιου μπορεί να είναι πολύ ζεστά και μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Κρατήστε τα μικρά παιδιά και τα κατοικίδια μακριά κατά τη χρήση.

7. Μην διευρύνετε τις οπές του αναφλεκτήρα ή του δοχείου καύσης. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς και σωματικής βλάβης και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.

8. Το προϊόν μπορεί να έχει αιχμηρές άκρες ή σημεία. Η επαφή μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό. Χειρίζεστε προσεκτικά τη συσκευή.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΤΑΧΤΗΣ

Η στάχτη θα πρέπει να τοποθετείται σε μεταλλικό δοχείο με καπάκι που κλείνει καλά. Το κλειστό δοχείο τέφρας πρέπει να τοποθετείται σε άκαυστο δάπεδο ή στο έδαφος, μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά, εν αναμονή της τελικής διάθεσης. Όταν η τέφρα απορρίπτεται με ταφή στο έδαφος ή με άλλο τρόπο διασκορπίζεται τοπικά, θα πρέπει να διατηρείται σε κλειστό δοχείο έως ότου όλες οι σκωρίες ψυχθούν πλήρως.

ΚΑΥΣΙΜΟ ΠΕΛΕΤ ΣΚΛΗΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Αυτή η συσκευή μαγειρέματος με πέλετ έχει σχεδιαστεί και εγκριθεί μόνο για πελετοποιημένο, φυσικό καύσιμο από σκληρό ξύλο. Η καύση οποιουδήποτε άλλου τύπου καυσίμου σε αυτήν τη συσκευή θα ακυρώσει την εγγύηση και τις αναφορές ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε μόνο καύσιμο πέλλετ ξύλου που καθορίζεται από τον κατασκευαστή. Μην χρησιμοποιείτε καύσιμο pellet που φέρει την ένδειξη ότι έχει πρόσθετα. Τα πέλετ σκληρής ποιότητας είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στην υγρασία και πρέπει πάντα να αποθηκεύονται σε αεροστεγές δοχείο. Εάν πρόκειται να αποθηκεύσετε την ψησταριά σας, ώστε να μην χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να αδειάσετε όλα τα πέλετ από τη χοάνη και τον σπειροειδή τροφοδότη της ψησταριάς, ούτως ώστε να αποφύγετε τις εμπλοκές. Η μέση θερμογόνος δύναμη καυσίμου pellet σε 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), περιεκτικότητα σε τέφρα < 1%.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, καύσιμο φαναριών τύπου βενζίνης, κηροζίνη, υγρό αναπτήρα άνθρακα ή παρόμοια υγρά για να ξεκινήσετε ή να «φρεσκάρετε» μια φωτιά σε αυτήν τη συσκευή. Κρατήστε όλα αυτά τα υγρά μακριά από τη συσκευή κατά τη χρήση.

Κατά τη στιγμή της εκτύπωσης, δεν υπάρχει βιομηχανικό πρότυπο για σφαιρίδια σκληρού ξύλου μπάρμπεκιου, αν και οι περισσότεροι μύλοι σφαιριδίων χρησιμοποιούν τα ίδια πρότυπα για την κατασκευή σφαιριδίων σκληρού ξύλου για οικιακή χρήση. Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες στη σελίδα www.pelletheat.org ή στο Pellet Fuel Institute.

Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο σχετικά με την ποιότητα των σφαιριδίων στην περιοχή σας και για πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα της μάρκας. Δεδομένου ότι δεν υπάρχει κανένας έλεγχος της ποιότητας των πέλετ που χρησιμοποιούνται και των πέλετ που έχουν επηρεαστεί από την υγρασία, δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για τις ζημιές που μπορεί να προκληθούν λόγω της κακής ποιότητας του καυσίμου.

ΚΡΕΟΣΩΤΟ

Κρεόζωτο - σχηματισμός και ανάγκη απομάκρυνσης. Κατά την καύση, παράγει μαύρο καπνό με υπόλειμμα που είναι επίσης μαύρου χρώματος. Όταν τα σφαιρίδια ξύλου καίγονται αργά, παράγουν πίσσα και άλλους οργανικούς ατμούς που συνδυάζονται με την αποβαλλόμενη υγρασία για να σχηματίσουν κρεόσωτο. Οι ατμοί κρεοζώτου συμπυκνώνονται σε σχετικά δροσερό καπναγωγό φούρνου και σε απορροφητήρα φωτιάς βραδείας καύσης. Κατά συνέπεια, υπολείμματα κρεοζώτου συσσωρεύονται στην επένδυση του καπναγωγού και στον απορροφητήρα. Όταν αναφλέγεται, αυτό το κρεόσωτο κάνει μια εξαιρετικά ζεστή φωτιά.

Ο αγωγός λίπους πρέπει να επιθεωρείται τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο για να διαπιστωθεί πότε έχει συμβεί συσσώρευση λίπους ή / και κρεόσωτου. Όταν έχει συσσωρευτεί λίπος ή κρεόσωτο, πρέπει να αφαιρεθεί για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

EL

ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να αποτρέψετε αυτό το άχρωμο, άοσμο αέριο να δηλητηριάσει εσάς, την οικογένειά σας ή άλλους:

- Γνωρίζετε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα: πονοκέφαλος, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, εμετός, υπνηλία και σύγχυση. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια συνείδησης και θάνατο.
- Επισκεφθείτε έναν γιατρό εάν εσείς ή άλλοι αναπτύξετε συμπτώματα κρυολογήματος ή γρίπης κατά το μαγείρεμα ή κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να συγχέεται με κρυολόγημα ή γρίπη, συχνά ανιχνεύεται πολύ αργά.
- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών αυξάνουν τις επιπτώσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για μητέρες και έμβρυα κατά την εγκυμοσύνη, βρέφη, ηλικιωμένους, καπνιστές και άτομα με αιματολογικά προβλήματα ή προβλήματα στο κυκλοφορικό σύστημα, όπως αναιμία ή καρδιοπάθεια.

ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για την πρόληψη πιθανής βλάβης στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση αποβλήτων, ανακυκλώστε τα υπεύθυνα για την προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης όπου αγοράστηκε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση». Οδηγία 2002/96/ΕΚ

EL

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικά μέτρα ασφαλείας **230**

Περιεχόμενα συσκευασίας **233**

Προδιαγραφές **233**

Γνωριμία με την ψησταριά σας **234**

Πίνακας Ελέγχου **235**

Λειτουργία **236**

- Ρύθμιση
- Σύνδεση με την εφαρμογή
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Χρησιμοποιώντας τους ανιχνευτές κρέατος
- Εκκίνηση σπειροειδούς τροφοδότη
- Πρώτη χρήση (Καύση)
- Τακτική χρήση
- Μαγείρεμα και θερμό κάπνισμα
- Κάπνισμα σε χαμηλές θερμοκρασίες
- Τερματισμός λειτουργίας
- Περισσότερες λειτουργίες

Φροντίδα & Συντήρηση **242**

Αντιμετώπιση προβλημάτων **244**

Εγγύηση **247**

- Όροι και προϋποθέσεις
- Δηλώστε την ψησταριά σας
- Εξυπηρέτηση πελατών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ		
1	x	ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
1	x	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ BLISTER ΥΛΙΚΟΥ
2	x	ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
1	x	ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ
1	x	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ

PB1250CS	
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΟ	AC 220-240V, 50Hz
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	250W
ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	ΠΕΛΛΕΤ ΣΚΛΗΡΟΥ ΞΥΛΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	11,8 KG / 26 LB
ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	82-260°C / 180-500°F
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	1.438 X 871 X 1.262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 IN
ΒΑΡΟΣ	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS	
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΟ	AC 220-240V, 50Hz
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	250W
ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	ΠΕΛΛΕΤ ΣΚΛΗΡΟΥ ΞΥΛΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	11,8 KG / 26 LB
ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	82-260°C / 180-500°F
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	1.600 X 871 X 1.262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 IN
ΒΑΡΟΣ	93,08 KG / 205,20 LB



ΠΑΡΑΜΕΙΝΕΤΕ ΕΝΗΜΕΡΩΜΕΝΟΙ!

Επισκεφθείτε μας στο διαδίκτυο για βίντεο συναρμολόγησης, δωρεάν συνταγές, συμβουλές ψησίματος, ενημερώσεις εγχειριδίου και πολλά άλλα.

EL

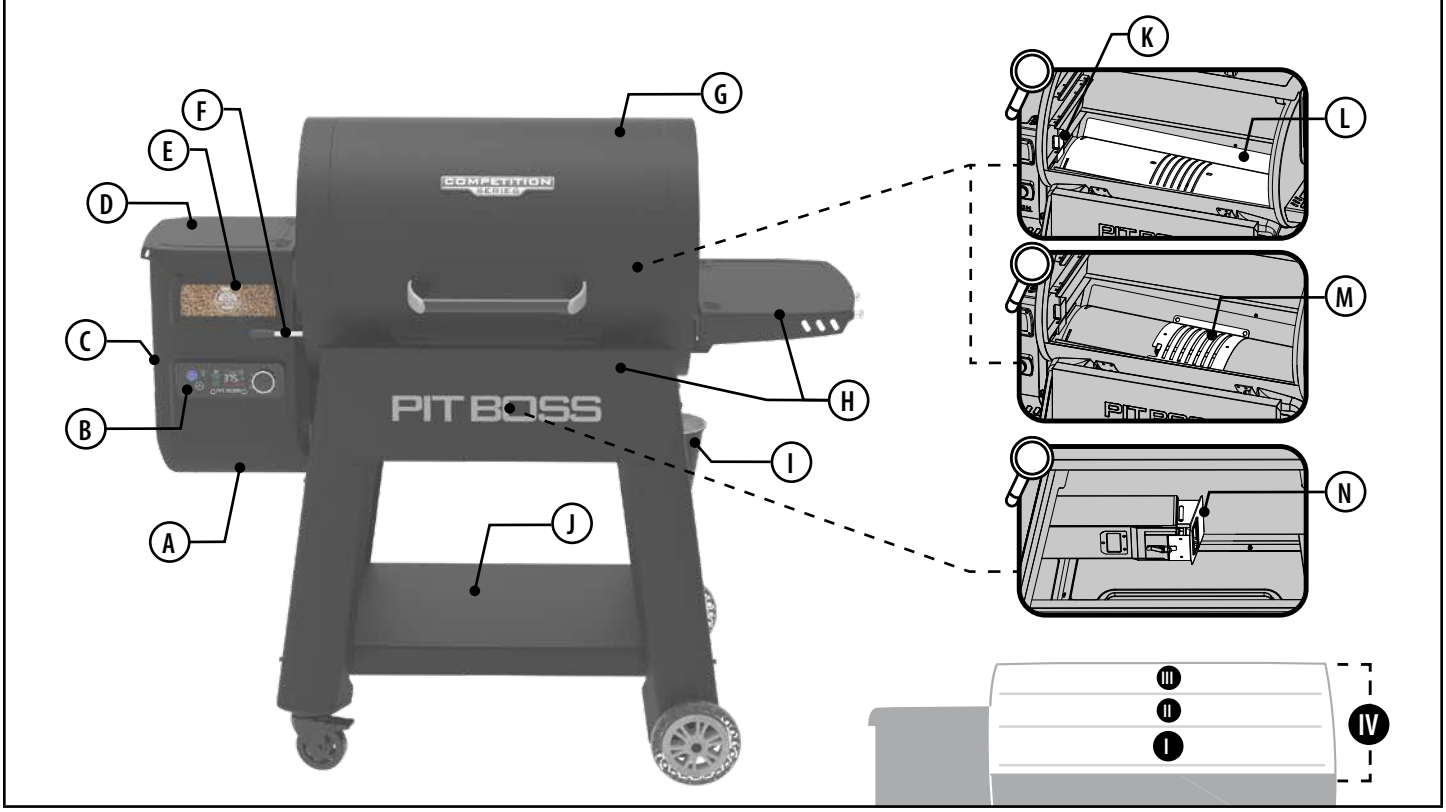
ΟΛΛΑΝΔΙΑ
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

ΗΠΑ
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ



A Πάνελ πρόσβασης
Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης για να αποκτήσετε πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα για επισκευή και συντήρηση.

B Πίνακας Ελέγχου
Το σύστημα ελέγχου που διαχειρίζεται τον ρυθμό τροφοδοσίας του καυσίμου pellet, τον ανεμιστήρα μεταβλητής ταχύτητας και τις ρυθμιζόμενες ρυθμίσεις περιβάλλοντος.

C Λαβή χοάνης
Χρησιμοποιήστε αυτήν την ένθετη λαβή στη χοάνη για να γείρετε και να μετακινήσετε τη σχάρα από τη μία περιοχή στην άλλη.

D Χοάνη
Μια μεγαλύτερη χοάνη για να διαρκέσει καθ' όλη τη συνεδρία καπνίσματος. Η οθόνη ασφαλείας της χοάνης διασπά τυχόν συστάδες καυσίμου όταν προστίθενται.

E Γυαλί θέασης χοάνης
Παρατηρήστε εύκολα το επίπεδο των σφαιριδίων στη χοάνη σας χωρίς να ανοίγετε συνεχώς το καπάκι της χοάνης.

F Flame Broiler™ Ράβδος ρύθμισης
Ρυθμίστε με ασφάλεια και ευκολία την πλάκα ολίσθησης της ψησταριάς με φλόγα (Flame Broiler) μετακινώντας τη ράβδο αριστερά ή δεξιά.

G Roll-top καπάκι σχάρας
Εξοικονομώντας χώρο και ανυψώνοντας εύκολα, το καπάκι ανασύρεται προς τα πίσω για πρόσβαση στο περιεχόμενο των τροφίμων στη σχάρα. Ανοίξτε μέχρι τη μέση για γρήγορη πρόσβαση, ελαχιστοποιώντας την απώλεια της θερμότητας.

H Μπροστινά και πλευρικά ράφια
Τα βολικά ράφια προσθέτουν άφθονο χώρο για την προετοιμασία τροφίμων και παρέχουν γάντζους για εργαλεία ψησίματος.

I Κάδος λίπους εύκολης πρόσβασης
Συγκρατεί το λίπος μαγειρέματος από την ψησταριά για να διατηρείται καθαρός ο χώρος μαγειρέματος. Αφαιρείται εύκολα από το στόμιο του συστήματος κύλισης.

J Ανοιχτό κάτω καρότσι
Ο στιβαρός, ανοιχτός σχεδιασμός καροτσιού είναι ιδανικός για να κρατάτε τα εργαλεία μπάρμπεκιου και τα καρυκεύματα μακριά από το έδαφος.

K Θερμόμετρο ψησταριάς (αισθητήρας)
Αυτό το κάθετο κομμάτι ανοξείδωτου χάλυβα μετρά την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στον πίνακα ελέγχου, και ο αισθητήρας της ψησταριάς θα διαβάσει την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας και θα προσαρμόσει την επιθυμητή θερμοκρασία.

L Flame Broiler™ Κύρια πλάκα
Καβουρδίστε και ψήστε στην ψησταριά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας με απευθείας φλόγα στο δοχείο καύσης. Σημαδέψτε με σκούρες γραμμές το κρέας όπως στο αγαπημένο σας ψητοπωλείο.

M Flame Broiler™ Πλάκα ολίσθησης
Η έμμεση θερμότητα ή το μαγείρεμα με μεταφορά είναι δυνατή όταν η πλάκα ολίσθησης καλύπτει τις σχισμές της κύριας πλάκας. Εισάγετε περισσότερη γεύση σε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ευαίσθητα τρόφιμα με έμμεση θερμότητα.

N Αφαιρούμενο δοχείο καύσης
Απελευθερώστε εύκολα το μάνταλο του κουμπώματος για να αφαιρέσετε το δοχείο καύσης, να αδειάσετε τις στάχτες και να τον επαναφέρετε στη θέση του. Κρατήστε το μάνταλο του κουμπώματος ασφαλές για να αποφύγετε την απώλεια θερμότητας κατά τη χρήση.

ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

PB1250CS

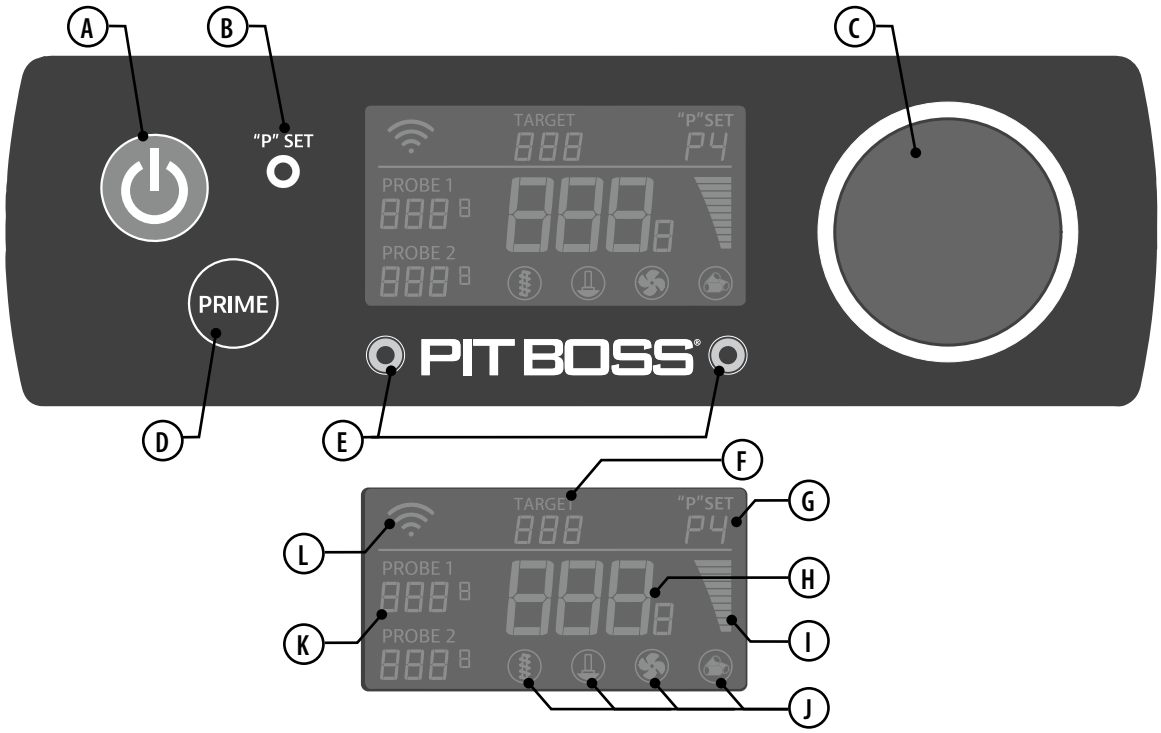
I	3.487 CM^2 / 540,4 IN^2
II	2.800 CM^2 / 434,1 IN^2
III	2.200 CM^2 / 341,0 IN^2
IV	8.487 CM^2 / 1.315,5 IN^2

PB1600CS

I	4.183 CM^2 / 648,4 IN^2
II	3.360 CM^2 / 520,8 IN^2
III	2.640 CM^2 / 409,2 IN^2
IV	10.183 CM^2 / 1.578,4 IN^2

EL

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



A Κουμπί λειτουργίας
Πατήστε μία φορά για ενεργοποίηση. Πατήστε παρατεταμένα για τρία δευτερόλεπτα για απενεργοποίηση. Το κουμπί θα ανάψει μπλε εάν η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε πηγή τροφοδοσίας.

B Κουμπί ρύθμισης «P»
Χρησιμοποιήστε αυτό το κουμπί όταν το κουμπί ελέγχου είναι ρυθμισμένο στη χαμηλότερη θερμοκρασία. Η ρύθμιση P ελέγχει άμεσα τον ρυθμό κύκλων του σπειροειδούς τροφοδότη που τροφοδοτεί τα πέλετ στο δοχείο καύσης.

C Κουμπί ελεγκτή
Αυξήστε ή μειώστε την τιμή θερμοκρασίας. Πιέστε για να ενεργοποιήσετε μια αλλαγή τιμής, περιστρέψτε για να επιλέξετε τιμή και, στη συνέχεια, πιέστε ξανά για να επιλέξετε/αποδεχτείτε νέα τιμή.

D Κουμπί Prime
Πατήστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία πέλετ στο δοχείο καύσης.

E Θύρες σύνδεσης ανιχνευτή κρέατος
Συνδέστε το άκρο του προσαρμογέα ενός θερμόμετρου κρέατος σε μια θύρα σύνδεσης. Η ένδειξη θα εμφανιστεί στην οθόνη για το αντίστοιχο επιλεγμένο θερμόμετρο κρέατος.

F Επιθυμητή θερμοκρασία
Εμφανίζει την επιθυμητή θερμοκρασία στόχου. Είναι η θερμοκρασία που επιλέγεται περιστρέφοντας το κουμπί ελέγχου.

G Ρύθμιση κύκλου P
Εμφανίζει τον επιλεγμένο ρυθμό κύκλου «P». Ο ρυθμός κύκλου επιλέγεται πιέζοντας ελαφρά το κουμπί ρύθμισης P, που κυμαίνεται από P0 έως P7.

H Πραγματική θερμοκρασία
Εμφανίζει την πραγματική θερμοκρασία από το εσωτερικό του κύριου βαρελιού. Η ένδειξη λαμβάνεται από το θερμόμετρο της ψησταριάς (τον αισθητήρα).

I Μετρητής έντασης φωτιάς
Εμφανίζει την πραγματική ένταση θερμοκρασίας της φωτιάς στο δοχείο καύσης, αλλάζοντας από μπλε σε κόκκινο. Το χρώμα αλλάζει όταν ρυθμίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.

J Εικονίδια λειτουργίας
Ένα εικονίδιο παραμένει αναμμένο όταν ένα εξάρτημα βρίσκεται σε λειτουργία. Όταν ένα εικονίδιο αναβοσβήνει, παρουσιάστηκε σφάλμα. Ανατρέξτε στην ενότητα Αντιμετώπιση προβλημάτων για βοήθεια.

K Ενδείξεις ανιχνευτή κρέατος
Εμφανίζει την ένδειξη θερμοκρασίας του θερμόμετρου κρέατος που είναι συνδεδεμένο (ή των θερμόμετρων κρέατος που είναι συνδεδεμένα). Η ένδειξη αντιστοιχεί στην επιλεγμένη θύρα σύνδεσης.

L Εικονίδιο συνδεσιμότητας
Υποδεικνύει συνδεσιμότητα με Wi-Fi. Κατά την αναζήτηση σύνδεσης, το εικονίδιο θα αναβοσβήνει. Μόλις γίνει η σύνδεση, το εικονίδιο θα παραμείνει σταθερό.

ΕΧΕΤΕ ΜΙΑ ΕΡΩΤΗΣΗ;

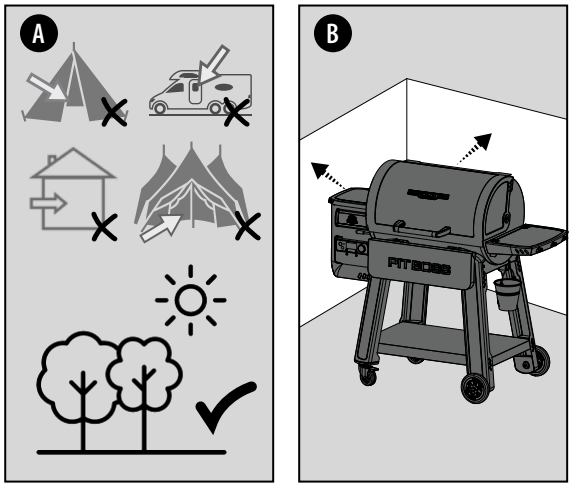
Διαβάστε τις συχνές ερωτήσεις στο διαδίκτυο ή κάντε Ζωντανή συνομιλία με την Εξυπηρέτηση πελατών.

#12001

EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΡΥΘΜΙΣΗ



1. Με όλες τις εξωτερικές συσκευές, οι εξωτερικές καιρικές συνθήκες παίζουν μεγάλο ρόλο στην απόδοση της ψησταριάς σας και στον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να τελειοποιήσετε τα γεύματά σας. Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από υπερκείμενη εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή **(A)**. Κρατήστε τη σχάρα σας σε μια περιοχή καθαρή από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

   Όλες οι μονάδες Pit Boss® πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 914mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και αυτή η απόσταση πρέπει να διατηρείται ενώ η σχάρα είναι σε λειτουργία. (B)

2. Τα εξαρτήματα βρίσκονται σε όλη την κούτα αποστολής, συμπεριλαμβανομένης της περιοχής κάτω από την ψησταριά. Ελέγξτε την ψησταριά, τα εξαρτήματα και τη συσκευασία blister υλικού αφού τα αφαιρέσετε από το προστατευτικό κουτί αποστολής. Απορρίψτε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό και το εξωτερικό της ψησταριάς πριν από τη συναρμολόγηση και, στη συνέχεια, ελέγξτε και επιθεωρήστε όλα τα εξαρτήματα σύμφωνα με τον οδηγό συναρμολόγησης.

   Εάν κάποιο εξάρτημα λείπει ή έχει υποστεί ζημιά, μην επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή την Εξυπηρέτηση πελατών της Pit Boss® για ανταλλακτικά.

3. Συναρμολογήστε τη μονάδα σύμφωνα με τις οδηγίες του οδηγού συναρμολόγησης.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Η εφαρμογή θα σας επιτρέψει να ελέγχετε και να παρακολουθείτε τις θερμοκρασίες του καπνού και του κρέατος από την κινητή συσκευή σας. Απολαύστε τα οφέλη που προσφέρει η κινητή συνδεσιμότητα Pit Boss®! Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για το πώς να συνδέσετε τον καπνιστή σας στην εφαρμογή Pit Boss® με τη συσκευή σας Android™ ή iOS®:

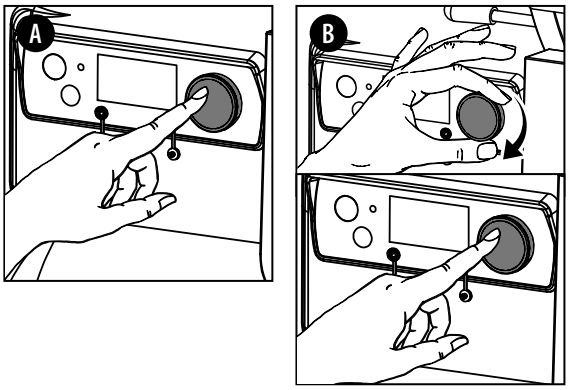
1. Κατεβάστε την εφαρμογή Pit Boss®. Ανοίξτε την εφαρμογή και επιτρέψτε την ενεργοποίηση του Wi-Fi για ρύθμιση. Οι νέοι χρήστες θα πρέπει να δημιουργήσουν έναν λογαριασμό και να ακολουθήσουν τις οδηγίες για να συνδεθούν.
2. Εάν βρίσκεστε εντός εμβέλειας Bluetooth® ή Wi-Fi (9 m / 30 ft), η εφαρμογή Pit Boss® θα εντοπίσει αυτόματα τον καπνιστή σας. Επιλέξτε το μοντέλο καπνιστή σας. Εάν δεν βλέπετε τον καπνιστή σας στην οθόνη, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα σας είναι συνδεδεμένη σε πηγή τροφοδοσίας και είναι ενεργοποιημένη.
3. Ονομάστε το μοντέλο του καπνιστή σας (δηλ. My Smoker) στην εφαρμογή και επιλέξτε "Σύνδεση" στο κάτω μέρος της οθόνης. Με αυτόν τον τρόπο, το μοντέλο του καπνιστή σας θα αποθηκευτεί στο μενού συσκευών.
4. Από το μενού της ψησταριάς, βρείτε το νέο όνομα του καπνιστή και επιλέξτε τους ελέγχους ψησίματος στο κάτω μέρος. Αυτό θα σας δείξει την οθόνη ελέγχου για τη μονάδα σας.

EL

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ο αισθητήρας σχάρας μετρά την εσωτερική θερμοκρασία της σχάρας. Όταν ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ο αισθητήρας της ψησταριάς θα διαβάσει την πραγματική θερμοκρασία στο εσωτερικό του βαρελιού της ψησταριάς και θα προσαρμόσει την επιθυμητή θερμοκρασία. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία στόχου της σχάρας, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πιέστε το κουμπί ελέγχου. Η επιθυμητή θερμοκρασία θα αναβοσβήνει για να δείξει ότι είναι ενεργή. **(A)**
2. Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου για να αλλάξετε την τιμή της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν η επιθυμητή θερμοκρασία επιτευχθεί, κλειδώστε την πατώντας το κουμπί ελέγχου. **(B)**



ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ένας ανιχνευτής κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία ενός κομματιού κρέατος. Συνδέστε τον προσαρμογέα αισθητήρα κρέατος στη θύρα σύνδεσης του αισθητήρα κρέατος και βεβαιωθείτε ότι έχει εισαχθεί μέχρι τέρμα στο βύσμα. Θα το νιώσετε και θα το ακούσετε να κουμπώνει στη θέση του. Εισαγάγετε το θερμόμετρο κρέατος από ανοξείδωτο χάλυβα στο παχύτερο τμήμα του κρέατος και η εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη του πίνακα ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το θερμόμετρο κρέατος και τα καλώδιά του δεν έχουν άμεση επαφή με φλόγα ή υπερβολική θερμότητα. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο θερμόμετρο κρέατος. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος, αποσυνδέστε το και βάλτε το στην άκρη για να το διατηρήσετε προστατευμένο και καθαρό.

ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΣΠΕΙΡΟΕΙΔΟΥΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗ

Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε την ψησταριά ή όποτε η ψησταριά ξεμείνει από πέλετ στη χοάνη, πρέπει να εκκινήσετε τον σπειροειδή τροφοδότη. Εάν δεν εκκινηθεί, η ψησταριά θα σταματήσει πριν αναφλεγούν τα πέλετ και δεν θα ανάψει καμία φωτιά. Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να εκκινήσετε τον σπειροειδή τροφοδότη:

1. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν μπλοκάρουν το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το εσωτερικό της σχάρας. Εντοπίστε το δοχείο καύσης στο κάτω μέρος της ψησταριάς πέλετ.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πηγή τροφοδοσίας.
4. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αυτό θα ξεκινήσει τον κύκλο εκκίνησης.
    - Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι ακούτε τον σπειροειδή τροφοδότη να περιστρέφεται. Τοποθετήστε το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και αισθανθείτε την κίνηση του αέρα. ΜΗΝ τοποθετείτε τα χέρια ή τα δάχτυλά σας μέσα στο δοχείο καύσης, αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
    - Μετά από περίπου ένα λεπτό, θα πρέπει να μυρίσετε την καύση του αναφλεκτήρα και να αρχίσετε να αισθάνεστε τον αέρα να ζεσταίνεται πάνω από το δοχείο καύσης. Η άκρη του αναφλεκτήρα δεν ανάβει κόκκινη, αλλά θα ζεσταθεί εξαιρετικά και θα καεί. Μην αγγίζετε τον αναφλεκτήρα.
5. Μόλις βεβαιωθείτε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, απενεργοποιήστε τη σχάρα.
6. Γεμίστε τη χοάνη με πέλετ μπάρμπεκιου από φυσικό σκληρό ξύλο.
7. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αυτό θα ξεκινήσει τον κύκλο εκκίνησης.
8. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί εκκίνησης μέχρι να δείτε τα πέλετ να πέφτουν από τον σπειροειδή τροφοδότη στο δοχείο καύσης. Τώρα μπορείτε να απελευθερώσετε το Prime Button.
9. Τώρα μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη σχάρα σας. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει τη σχάρα σας να παραμείνει συνδεδεμένη μέχρι να ολοκληρώσει τον κύκλο ψύξης. Μόλις σβήσει ο ανεμιστήρας, η σχάρα έχει ολοκληρώσει τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας και είναι ασφαλές να αποσυνδέσετε τη σχάρα σας.
10. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στο κύριο βαρέλι.
11. Η ψησταριά σας είναι τώρα προετοιμασμένη και έτοιμη για χρήση! Εάν χρησιμοποιείτε την ψησταριά για πρώτη φορά, αφήστε την να κάψει.

EL

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΚΑΥΣΗ)

Αφού εκκινήσετε τον σπειροειδή τροφοδότη και πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά στη ψησταριά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν κύκλο καύσης για να καεί η σχάρα και να απαλλαχθεί από ξένα σωματίδια.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες κανονικής χρήσης (παρακάτω) για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
2. Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου σε οποιαδήποτε θερμοκρασία πάνω από 176°C / 350°F (με κατεβασμένο το καπάκι) για 30 έως 40 λεπτά.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες τερματισμού λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα ή προχωρήστε στο ψήσιμο στη θερμοκρασία που θέλετε.

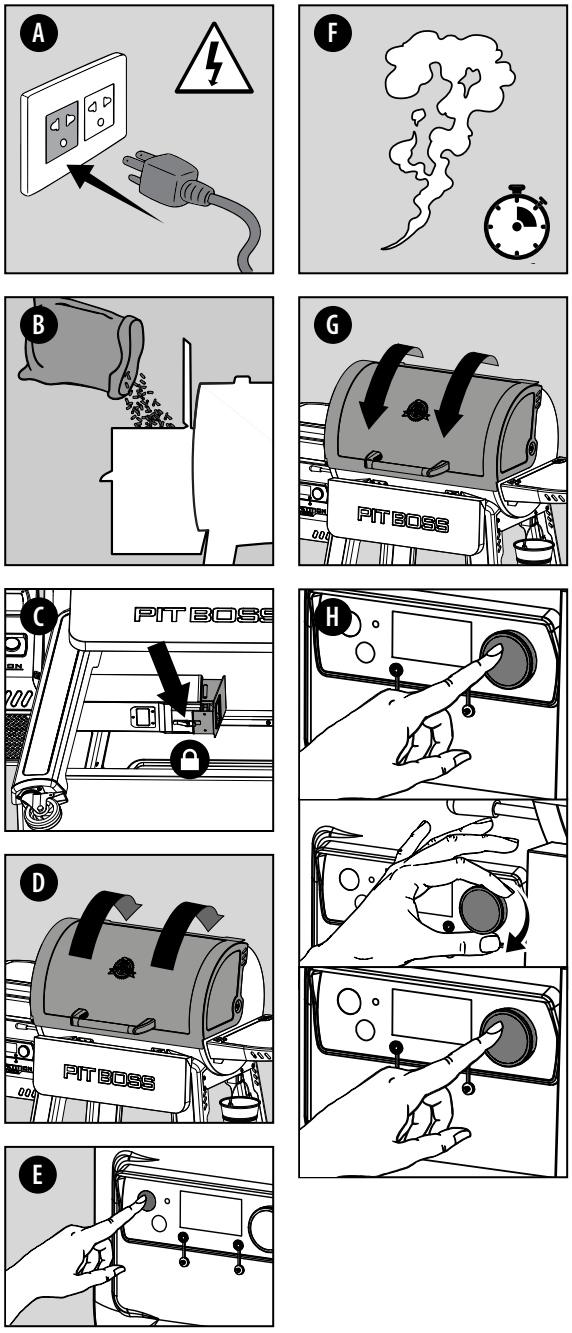
ΤΑΚΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Το κάπνισμα και το ψήσιμο στη σχάρα μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα με βάση το χρόνο και τη θερμοκρασία. Για καλύτερα αποτελέσματα, κρατήστε ένα αρχείο για το τι μαγειρέψατε, σε ποια θερμοκρασία, πόσο καιρό μαγειρέψατε και τα αποτελέσματα. Προσαρμόστε το ανάλογα με το γούστο σας την επόμενη φορά. Καθώς εξοικειώνεστε με τη σχάρα σας, καλό είναι να τοποθετήσετε ένα θερμόμετρο εξωτερικού χώρου κοντά στο χώρο μαγειρέματος. Με εξάσκηση θα τελειοποιήσετε την τεχνική σας.

Οι ενδείξεις θερμοκρασίας στον πίνακα ελέγχου ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με το θερμόμετρο. Η θερμοκρασία μαγειρέματος επηρεάζεται από τους ακόλουθους παράγοντες: την εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος, την ποσότητα και την κατεύθυνση του ανέμου, την ποιότητα του καυσίμου πέλετ που χρησιμοποιείται, το άνοιγμα του καπακιού της σχάρας και την ποσότητα φαγητού που μαγειρεύεται.

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για τακτική χρήση της σχάρας σας:

1. Βεβαιωθείτε ότι ο σπειροειδής τροφοδότης έχει εκκινηθεί. Εάν δεν έχει εκκινηθεί ο σπειροειδής τροφοδότης, εκκινήστε τον.
2. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πηγή τροφοδοσίας. **(A)**
3. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης για να ελέγξετε τη στάθμη των πέλετ. Ξαναγεμίστε τη χοάνη με πέλετ μπάρμπεκιου από φυσικό σκληρό ξύλο, εάν χρειαστεί. **(B)**
4. Ελέγξτε το μάνταλο του κουμπώματος στο κάτω μέρος της κύριου βαρελιού για να βεβαιωθείτε ότι είναι στερεωμένο (κλειδωμένο), ούτως ώστε να ασφαλίζει το δοχείο καύσης. **(C)**
5. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας. **(D)**
6. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα **(E)**. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης:
    - Το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη θα αρχίσει να περιστρέφεται και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης.
    - **Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης.**
    - Η σχάρα θα αρχίσει να παράγει καπνό ενώ πραγματοποιείται **ο κύκλος εκκίνησης (F)**. Για να βεβαιωθείτε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει σωστά, πρέπει να ακούσετε έναν έντονο θόρυβο και να παρατηρήσετε ότι παράγεται λίγη θερμότητα.
7. Μόλις ο βαρύς, λευκός καπνός διαλυθεί, ο κύκλος εκκίνησης έχει ολοκληρωθεί. Κλείστε το καπάκι της σχάρας. **(G)**
8. Πιέστε το κουμπί ελέγχου. Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου για να αλλάξετε την τιμή της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν η επιθυμητή θερμοκρασία επιτευχθεί, κλειδώστε την πατώντας το κουμπί ελέγχου ξανά και αρχίστε το ψήσιμο! **(H)**



EL

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

Το κάπνισμα και το ψήσιμο στη σχάρα μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα με βάση το χρόνο και τη θερμοκρασία. Η τέχνη του θερμού καπνίσματος περιλαμβάνει μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος, αλλά έχει ως αποτέλεσμα πιο φυσική γεύση ξύλου (και το περιζήτητο δαχτυλίδι καπνού) στα κρεατά σας. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, κλειδώνοντας λιγότερη γεύση καπνού.

Για καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε χρόνο για να ξεκουραστούν τα κρέατα μετά το μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο, οι φυσικοί χυμοί του επιστρέφουν στις ίνες του κρέατος και εξασφαλίζουν πιο ζουμερό και γεμάτο γεύση κρέας. Οι χρόνοι ανάπαυσης μπορεί να είναι μόλις 3 λεπτά και έως 60 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος της πρωτεΐνης.

ΤΥΠΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ	ΕΚΤΙΜΏΜΕΝΟΣ ΧΡΌΝΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
Γαλοπούλα (ολόκληρη)	110°C / 225°F	30-35 ΛΕΠΤΆ/ΛΊΒΡΑ	74°C / 165°F
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	190°C / 375°F	3-4 ΩΡΕΣ	74°C / 165°F
Κνήμες, στήθη	190°C / 375°F	1-2 ΩΡΕΣ	74°C / 165°F
Μικρά πτερωτά θηράματα	190°C / 375°F	1-2 ΏΡΕΣ	74°C / 165°F
Πάπια	135°C / 275°F	2-3 ΏΡΕΣ	74°C / 165°F
ΧΟΙΡΙΝΟ			
Ζαμπόν (ολόκληρο)	120°C / 250°F	15-20 ΛΕΠΤΑ/LB	71°C / 160°F
Ψητό	190°C / 375°F	3-4 ΩΡΕΣ	74°C / 165°F
Παϊδάκια	120°C / 250°F	4 ΩΡΕΣ	88°C / 190°F
Μπριζολάκια	95°C / 200°F	3-4 ΩΡΕΣ	88°C / 190°F
Φιλέτο	110°C / 225°F	1,5 ΩΡΕΣ	82°C / 180°F
Σπάλα	110°C / 225°F	1,5 ΩΡΑ/LB	90-98°C / 195-210°F
ΒΟΔΙΝΟ			
Μπριζόλα	120 °C / 250 ° F	8-10 ΛΕΠΤΑ	60°C / 140°F
Φιλέτο	110°C / 225°F	2-3 ΩΡΕΣ	60°C / 140°F
Ψητό	110°C / 225°F	3-4 ΩΡΕΣ	63°C / 145°F
Παϊδάκια	110°C / 225°F	3-4 ΩΡΕΣ	79°C / 175°F
Prime Rib μπριζόλες	120°C / 250°F	15-20 ΛΕΠΤΑ/LB	57°C / 135°F
Στήθος	110°C / 225°F	1 ΩΡΑ/LB	90-98°C / 195-210°F
ΑΓΡΙΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ			
Φιλέτο	110°C / 225°F	1-2 ΩΡΕΣ/LB	74°C / 165°F
Ψητό	120°C / 250°F	1-2 ΩΡΕΣ/LB	74°C / 165°F
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ			
Φιλέτα	110°C / 225°F	30-45 ΛΕΠΤΆ	63°C / 145°F
Σολομός (ολόκληρος)	95°C / 200°F	2-3 ΩΡΕΣ	63°C / 145°F
Αστακός	95°C / 200°F	2-3 ΩΡΕΣ	63°C / 145°F



Τραβήξτε μια φωτογραφία αυτού του διαγράμματος για λόγους αναφοράς. Μπορείτε να μας ευχαριστήσετε αργότερα!

EL

ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΣΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

Η περιστροφή του κουμπιού ελεγκτή στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας (82 ° C / 180 ° F) και η χρήση της τιμής ρύθμισης «P» επιτρέπει στον χρήστη να ελέγχει άμεσα τον ρυθμό κύκλου των σφαιριδίων που τροφοδοτούν το δοχείο καύσης. Ελέγχοντας την καθορισμένη τιμή «P», ο χρήστης μπορεί να εγχύσει περισσότερη γεύση καπνού στα τρόφιμά του σε χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος. Είναι επίσης χρήσιμο όταν μαγειρεύετε σε χαμηλές θερμοκρασίες όταν η μονάδα επηρεάζεται ιδιαίτερα από τον εξωτερικό καιρό του περιβάλλοντος. Δεδομένου ότι οι περιβαλλοντικές συνθήκες μπορούν να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία μαγειρέματος της σχάρας, μπορεί να υπάρχουν υψηλότερες κορυφές και κοιλάδες στις μετρήσεις θερμοκρασίας, αλλά η εκμάθηση της χρήσης της τιμής ρύθμισης «P» με βάση τη γεωγραφική σας θέση είναι εξαιρετικά συμφέρουσα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πιέζετε το κουμπί «P» SET πολύ δυνατά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά. Χρειάζεται μόνο μια ελαφριά ώθηση.

Η προεπιλεγμένη τιμή ρύθμισης P είναι P-4. Σε αυτή τη ρύθμιση, όπως ο κύκλος εκκίνησης, η ψησταριά θα τροφοδοτεί τα πέλετ για 18 δευτερόλεπτα και θα κάνει παύση για 115 δευτερόλεπτα. Στις περισσότερες περιπτώσεις, θα θέλετε να διατηρήσετε τη ρύθμιση P στην προεπιλογή.

Ακολουθήστε το παρακάτω διάγραμμα ρύθμισης P:

ΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΩΝ ΣΠΕΙΡΟΕΙΔΟΥΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗ

(δευτερόλεπτα)

Τιμή ρύθμισης P	Η τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη	ΧΡΌΝΟΣ ΠΑΎΣΗΣ	ΕΞΩΤΕΡΙΚΉ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑ
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
П4	18	115	εκκίνηση / προεπιλογή
П5	18	130	
П6	18	140	
П7	18	150	

Η αύξηση της ρύθμισης P σε P-5, P-6 ή P-7 αυξάνει το χρόνο παύσης μεταξύ κάθε τροφοδοσίας σφαιριδίων στο δοχείο καύσης. Υψηλότερη ρύθμιση P χρησιμοποιείται σε θερμότερα ή πολύ ζεστά περιβάλλοντα, στα οποία θέλετε να πραγματοποιήσετε θερμό κάπνισμα, αλλά η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος θα ενίσχυε τη θερμοκρασία ψησίματος στο εσωτερικό της ψησταριάς.

Σημείωση: Παρακολουθήστε στενά το δοχείο καύσης, καθώς η ανύψωση της ρύθμισης P πολύ ψηλά ή πολύ γρήγορα μπορεί να προκαλέσει την πλήρη εξαφάνιση της φωτιάς.

Η μείωση της ρύθμισης P σε P-3, P-2, P-1 ή P-0 θα μειώσει το χρόνο παύσης μεταξύ κάθε τροφοδοσίας σφαιριδίων στο δοχείο καύσης. Μια χαμηλότερη ρύθμιση P χρησιμοποιείται για να αντισταθμίσει τις ψυχρότερες θερμοκρασίες όπου η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος θα μειώσει ή θα αποδυναμώσει την ένταση της θερμότητας που παράγεται μέσα στη σχάρα. Η μείωση της ρύθμισης P μπορεί επίσης να ελαχιστοποιήσει τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας σε διάφορες εξωτερικές καιρικές συνθήκες.

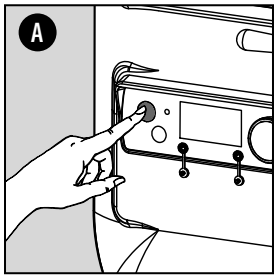
EL

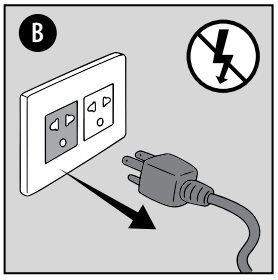
ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να απενεργοποιήσετε με ασφάλεια τη σχάρα σας:

1. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για τρία δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα. **(A)**
    - Η σχάρα θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο ψύξης. Το σύστημα τρυπανιού θα σταματήσει να τροφοδοτεί καύσιμο, η φλόγα θα καεί και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης.
2. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας (ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται), αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. **(B)**

    ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να αφήνετε τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας να εκτελεστεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή μόνο αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας ή/και πριν από τον καθαρισμό. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ζημιά, σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή θάνατο.





ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Εναλλαγή μονάδων θερμοκρασίας

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ρύθμισης «P» για δύο δευτερόλεπτα και η μονάδα θερμοκρασίας θα αλλάξει από Κελσίου (ºC) σε Φαρενάιτ (ºF).
2. Επαναλάβετε για να επιστρέψετε στους βαθμούς Κελσίου (ºC).

Συμβουλές για το θερμόμετρο κρέατος

Το θερμόμετρο κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος στην ψησταριά, όπως και στον εσωτερικό φούρνο σας. Περισσότερα θερμόμετρα κρέατος συνεπάγονται περισσότερες ενδείξεις!

- Τοποθετήστε ένα θερμόμετρο κρέατος στο παχύτερο τμήμα του κρέατος.
- Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, αποσυνδέστε το από τη θύρα σύνδεσης του θερμόμετρου κρέατος και τοποθετήστε το στην άκρη για να το διατηρήσετε προστατευμένο και καθαρό.

Εκκίνηση για γρήγορη αποκατάσταση

Χρησιμοποιήστε το κουμπί εκκίνησης για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία πέλετ στο δοχείο καύσης.

- Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προσθέσετε περισσότερο καύσιμο στη φωτιά πριν ανοίξετε το καπάκι του βαρελιού, με αποτέλεσμα γρήγορο χρόνο ανάκτησης θερμότητας.
- Χρησιμοποιήστε το κατά τη διάρκεια του καπνίσματος σε χαμηλή ένταση, για να ενισχύσετε την καθαρή γεύση του καπνίσματος. Μια επιπλέον τροφοδοσία με πέλετ θα προσθέσει μια έξτρα πινελιά καπνιστού!

ΕΧΕΤΕ ΜΙΑ ΕΡΩΤΗΣΗ;

Διαβάστε τις συχνές ερωτήσεις στο διαδίκτυο ή κάντε Ζωντανή συνομιλία με την Εξυπηρέτηση πελατών.

#12001

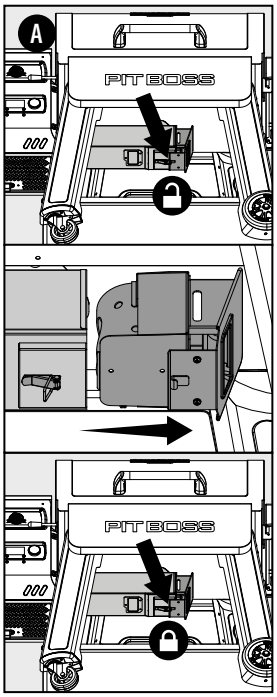
ΑΠΟΚΤΗΣΤΕ ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

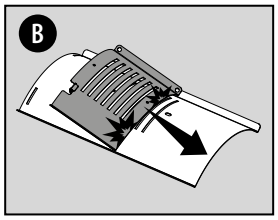
Εξερευνήστε μια ποικιλία από αξεσουάρ για μπάρμπεκιου στο διαδικτυακό μας κατάστημα, για κάθε επίπεδο μαγειρικής.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Κάθε μονάδα Pit Boss® προσφέρει πολλά χρόνια λειτουργίας γεμάτης γεύσεις, με ελάχιστο καθαρισμό. Ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές για τη φροντίδα της ψησταριάς σας:

Εσωτερικό ψησταριάς





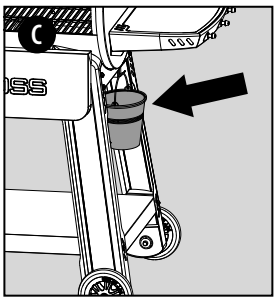
- Στο κάτω μέρος του βαρελιού της ψησταριάς υπάρχει δυνατότητα καθαρισμού της στάχτης, η οποία σας επιτρέπει να έχετε εύκολη πρόσβαση στο εσωτερικό του δοχείου καύσης και να τον καθαρίζετε εύκολα όσο συχνά χρειάζεται. Για να αδειάσετε, αφήστε το μάνδαλο πόρπης στο άγκιστρο του κουτιού τέφρας. Ενώ κρατάτε τη λαβή, σύρετε το κουτί τέφρας μακριά από την πόρπη και, στη συνέχεια, τραβήξτε προς τα κάτω για να το αφαιρέσετε. Μόλις αδειάσει, επανατοποθετήστε το κουτί τέφρας στη θέση του ανυψώνοντάς το πίσω στο κάτω μέρος του βαρελιού σχάρας και, στη συνέχεια, σύροντας το κουτί τέφρας προς την πόρπη. Στερεώστε το άγκιστρο του δοχείου στάχτης με το μάνταλο του κουμπώματος για να το ασφαλίσετε. **(A)**

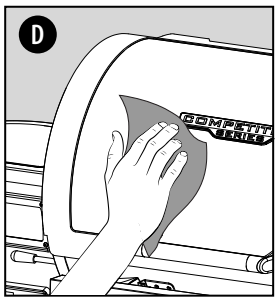
  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η δυνατότητα μπορεί να λειτουργήσει μόνο όταν η ψησταριά έχει κρυώσει.

- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού σχάρας για να αφαιρέσετε τυχόν τρόφιμα ή συσσώρευση στις σχάρες. Η καλύτερη πρακτική για να καθαρίσετε τη σχάρα είναι όταν είναι ακόμα ζεστή από προηγούμενη χρήση.
- Οι φωτιές από λίπη προκαλούνται όταν πέφτουν πολλά υπολείμματα στα σημεία της ψησταριάς που χρησιμοποιούνται για μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε την πλάκα ολίσθησης της ψησταριάς με φλόγα για να ξύσετε την κύρια πλάκα και αντίστροφα. **(B)**. Αφαιρέστε τα συντρίμμια από το εσωτερικό του βαρελιού σας με υγρό/ξηρό κενό. Για ακόμη βαθύτερο καθαρισμό, χρησιμοποιήστε το Pit Boss® Cleaner & Degreaser για τα εσωτερικά και τα εξωτερικά σημεία της ψησταριάς.

  ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Λόγω της υψηλής θερμότητας, μην καλύπτετε με αλουμινόχαρτο τα εξαρτήματα της ψησταριάς με φλόγα.

Εξωτερικό ψησταριάς

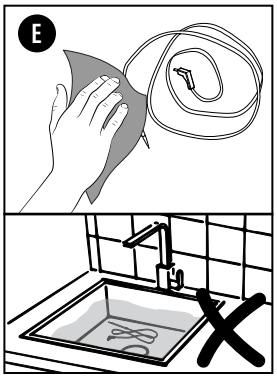




- Ελέγχετε συχνά τον κάδο λίπους σας και καθαρίζετε όπως απαιτείται. Λάβετε υπόψη τον τύπο μαγειρέματος που κάνετε. **(C)**
- Σκουπίστε τη σχάρα σας μετά από κάθε χρήση **(D)**. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και σαπούνι για να καθαρίσετε τα λίπη. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου, λειαντικά καθαριστικά ή λειαντικά μαξιλάρια καθαρισμού στις εξωτερικές επιφάνειες της σχάρας. Οι βαμμένες επιφάνειες δεν καλύπτονται από την εγγύηση, αλλά περιλαμβάνονται στη γενική συντήρηση και φροντίδα. Σε περίπτωση που εμφανιστούν γρατζουνιές στην μπογιά, φθορά ή ξεφλούδισμα του φινιρίσματος, όλες οι βαμμένες επιφάνειες μπορούν να διορθωθούν με μπογιά κατάλληλη για μπάρμπεκιου υψηλής θερμότητας.
- Ένα κάλυμμα σχάρας είναι η καλύτερη προστασία σας από τις καιρικές συνθήκες και τους εξωτερικούς ρύπους. Όταν δεν χρησιμοποιείται ή για μακροχρόνια αποθήκευση, κρατήστε τη μονάδα κάτω από ένα κάλυμμα σε γκαράζ ή υπόστεγο.

EL

Αισθητήρες



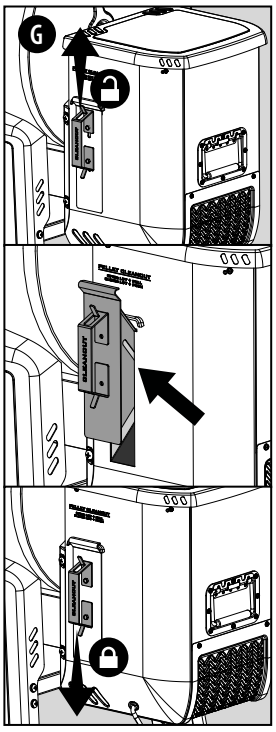


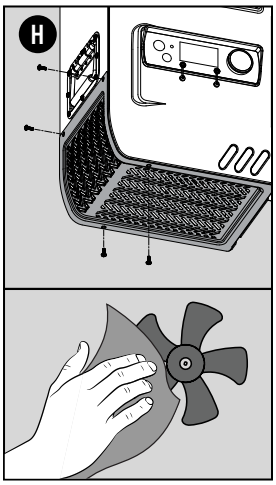
- Σκουπίστε το θερμόμετρο κρέατος μετά από κάθε χρήση. Το θερμόμετρο κρέατος που δεν χρησιμοποιείται πρέπει να τυλίγεται σε ένα μεγάλο, χαλαρό ρολό. Οι συστροφές ή οι πτυχές στα καλώδια του αισθητήρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά. Μην το τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων και μην το βυθίζετε στο νερό. Η βλάβη των εσωτερικών καλωδίων από το νερό θα προκαλέσει βραχυκύκλωμα στο θερμόμετρο κρέατος, με αποτέλεσμα εσφαλμένες ενδείξεις. **(E)**
- Ελέγξτε και καθαρίστε τυχόν λίπη ή υπολείμματα από τον αισθητήρα σχάρας (αισθητήρα) και την ασπίδα, που βρίσκονται μέσα στο κύριο σώμα της σχάρας, στον αριστερό τοίχο. **(F)**
- Εάν ένα θερμόμετρο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί.

Συναρμολόγηση χοάνης

- Η χοάνη περιλαμβάνει μια λειτουργία που επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό των πέλετ και τη δυνατότητα αλλαγής του αρώματος ξύλου του καυσίμου πέλετ. Για να αδειάσετε, εντοπίστε την πόρτα καθαρισμού σφαιριδίων και τη λαβή της πόρτας στην πίσω πλευρά της χοάνης. Σηκώστε τη λαβή της πόρτας για ξεκλείδωμα. Τοποθετήστε έναν καθαρό, άδειο κουβά κάτω από την πόρτα καθαρισμού και τραβήξτε το χερούλι της πόρτας για να ανοίξει η πλάκα πρόσβασης του αγωγού, η οποία επιτρέπει την εκκένωση των πέλετ από τη χοάνη. Μόλις αδειάσετε, σηκώστε ξανά τη λαβή της πόρτας για ξεκλείδωμα. Σπρώξτε την πλάκα πρόσβασης του αγωγού στη θέση της. Σπρώξτε το χερούλι της πόρτας προς τα κάτω για να κλειδώσει. **Z)**

  ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα με μακριά λαβή ή μια ηλεκτρική σκούπα για να αφαιρέσετε τα περιττά πέλετ, τα πριονίδια και τα υπολείμματα, για ολοκληρωμένο καθαρισμό μέσω της σήτας της χοάνης.
- Συνιστάται η εκκένωση όλων των πέλετ από το σύστημα του σπειροειδούς τροφοδότη, εάν η ψησταριά σας παραμένει αχρησιμοποίητη για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να γίνει με την απλή λειτουργία της ψησταριάς σας, με άδεια χοάνη, μέχρι να αδειάσουν όλα τα πέλετ από τον σωλήνα του σπειροειδούς τροφοδότη.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τυχόν υπολείμματα από τον αεραγωγό εισαγωγής αέρα του ανεμιστήρα, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της χοάνης. Μόλις αφαιρεθεί ο πίνακας πρόσβασης, σκουπίστε προσεκτικά τυχόν συσσώρευση λίπους απευθείας στα πτερύγια του ανεμιστήρα. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να κόψετε την αιθάλη και το λίπος. Αυτό εξασφαλίζει ότι η ροή του αέρα είναι καθαρή και επαρκής για το σύστημα τροφοδοσίας. **η)**





ΦΥΛΛΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΕΊΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΜΈΘΟΔΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΎ
Κάτω μέρος της κύριας σχάρας	Κάθε 5-6 χρήσεις της ψησταριάς	Αφαιρέστε τα υπολείμματα και σκουπίστε τα με σκούπα για υγρά/στερεά
Δοχείο καύσης	Κάθε 2-3 χρήσεις της ψησταριάς	Αφαιρέστε τα υπολείμματα και σκουπίστε τα με σκούπα για υγρά/στερεά
Σχάρες μαγειρέματος	Μετά από κάθε ψησταριά	Κάψτε τα υπολείμματα, συρμάτινη βούρτσα χαλκού
Flame Broiler™	Κάθε 5-6 χρήσεις της ψησταριάς	Ξύστε την κύρια πλάκα με τη ράβδο ολίσθησης, μην την πλένετε
Ράφια	Μετά από κάθε χρήση της ψησταριάς	Πανί & Σαπουνόνερο
Κάδος λίπους	Μετά από κάθε χρήση της ψησταριάς	Πανί & Σαπουνόνερο
Σύστημα τροφοδοσίας σπειροειδούς τροφοδότη	Όταν η σακούλα pellet είναι άδεια	Αφήστε τον σπειροειδή τροφοδότη να αποβάλει τα πριονίδια μέχρι να αδειάσει η χοάνη
Ηλεκτρικά εξαρτήματα χοάνης	Μία φορά το χρόνο	Ξεσκονίστε το εσωτερικό, σκουπίστε τις λεπίδες ανεμιστήρα με σαπουνόνερο
Αεραγωγός εισαγωγής αέρα	Κάθε 5-6 χρήσεις της ψησταριάς	Σκόνη, πανί & σαπουνόνερο
Θερμόμετρο ψησταριάς (αισθητήρας) και προστατευτικό	Κάθε 2-3 χρήσεις της ψησταριάς	Πανί & Σαπουνόνερο

Τραβήξτε μια φωτογραφία αυτού του διαγράμματος για λόγους αναφοράς.

EL

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ο σωστός καθαρισμός, η συντήρηση και η χρήση καθαρού, στεγνού, ποιοτικού καυσίμου θα αποτρέψουν κοινά λειτουργικά προβλήματα. Όταν η ψησταριά Pit Boss® δεν λειτουργεί καλά ή σε λιγότερο τακτική βάση, μπορούν να σας βοηθήσουν οι παρακάτω συμβουλές αντιμετώπισης προβλημάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο πριν ανοίξετε τη σχάρα για οποιαδήποτε επιθεώρηση, συντήρηση, καθαρισμό ή εργασίες σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει κρυώσει εντελώς για να αποφύγετε τραυματισμούς.

ΠΡΌΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΊΑ	ΛΎΣΗ
Δεν υπάρχουν φώτα τροφοδοσίας στον πίνακα ελέγχου	Δεν είναι συνδεδεμένο στην πηγή τροφοδοσίας	Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε μια πηγή τροφοδοσίας που λειτουργεί. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι τουλάχιστον 10 A. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις καλωδίων είναι σταθερά συνδεδεμένες και στεγνές.
	Καμένη ασφάλεια στον πίνακα ελέγχου	Αφαιρέστε τον πίνακα πρόσβασης. Πιέστε τις πλαστικές γλωττίδες που συγκρατούν τον πίνακα ελέγχου και τραβήξτε προσεκτικά το χειριστήριο μέσα στη χοάνη για να απελευθερώσετε τον πίνακα ελέγχου. Ελέγξτε την ασφάλεια για σπασμένο καλώδιο ή εάν το καλώδιο έχει γίνει μαύρο. Εάν ναι, η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί χειροκίνητα.
	Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ένα ανταλλακτικό.
Η φωτιά στο δοχείο καύσης δεν ανάβει	Ο σπειροειδής τροφοδότης δεν έχει εκκινηθεί	Πριν από την πρώτη χρήση της μονάδας ή κάθε φορά που η χοάνη αδειάζει εντελώς, ο σπειροειδής τροφοδότης πρέπει να εκκινείται για να επιτρέπεται στα πέλετ να γεμίζουν τον σωλήνα του σπειροειδούς τροφοδότη. Εάν δεν εκκινηθεί, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν φτάσουν τα πέλετ στο δοχείο καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία εκκίνησης του σπειροειδούς τροφοδότη.
Η ψησταριά δεν επιτυγχάνει ή δεν διατηρεί σταθερή θερμοκρασία	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσω δοχείου καύσης	Ελέγξτε το δοχείο καύσης για συσσώρευση τέφρας ή εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για τη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η εισαγωγή αέρα δεν εμποδίζεται. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση. Ελέγξτε το μοτέρ του σπειροειδούς τροφοδότη για να βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί και ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον σωλήνα του σπειροειδούς τροφοδότη. Μόλις ολοκληρωθούν όλα τα παραπάνω βήματα, ξεκινήστε τη σχάρα και περιμένετε 10 λεπτά. Ελέγξτε ότι η φλόγα που παράγεται είναι φωτεινή και ζωντανή.
	Το δοχείο στάχτης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Ελέγξτε το εσωτερικό του βαρελιού της ψησταριάς για να βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο δοχείο στάχτης κάτω από το βαρέλι της ψησταριάς έχει τοποθετηθεί με σωστή στεγανοποίηση. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για συσσώρευση τέφρας, σωστή στερέωση του μανδάλου πόρπης και σωστή εγκατάσταση. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ένα ανταλλακτικό εάν έχει υποστεί ζημιά.
	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, παρεμπόδιση στο σύστημα τροφοδοσίας	Ελέγξτε τη χοάνη για να βεβαιωθείτε ότι η στάθμη καυσίμου είναι επαρκής και αναπληρώστε την εάν έχει μειωθεί. Εάν η ποιότητα των σφαιριδίων σκληρού ξύλου είναι κακή ή το μήκος των σφαιριδίων πολύ μεγάλο, αυτό μπορεί να προκαλέσει απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα σφαιρίδια και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
	Θερμόμετρο ψησταριάς (αισθητήρας)	Ελέγξτε την κατάσταση του θερμόμετρου της ψησταριάς (αισθητήρα). Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ένα ανταλλακτικό εάν έχει υποστεί ζημιά.
Η θερμοκρασία της ψησταριάς σε χαμηλή θερμοκρασία εξακολουθεί να είναι πολύ υψηλή	Η ρύθμιση «P» είναι πολύ χαμηλή	Πατήστε το κουμπί «P» SET και αυξήστε τη ρύθμιση «P».
Η πραγματική θερμοκρασία δεν θα προσαρμοστεί	Ο αισθητήρας της ψησταριάς είναι λερωμένος	Ελέγξτε την κατάσταση του αισθητήρα σχάρας. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση.
Η σχάρα παράγει υπερβολικό ή αποχρωματισμένο καπνό, τα τρόφιμα αποχρωματίζονται από τον καπνό	Συσσώρευση λίπους	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
	Ποιότητα πέλλετ σκληρού ξύλου	Αφαιρέστε τα υγρά πέλετ σκληρού ξύλου από τη χοάνη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για να καθαρίσετε. Αντικαταστήστε τα με στεγνά πέλετ σκληρού ξύλου.
	Το δοχείο καύσης είναι μπλοκαρισμένο	Αφαιρέστε τα υγρά πέλετ σκληρού ξύλου από το δοχείο καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία εκκίνησης του σπειροειδούς τροφοδότη.
	Ανεπαρκής εισαγωγή αέρα για ανεμιστήρα	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρό, λειτουργεί σωστά και ότι η εισαγωγή αέρα δεν εμποδίζεται. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση.

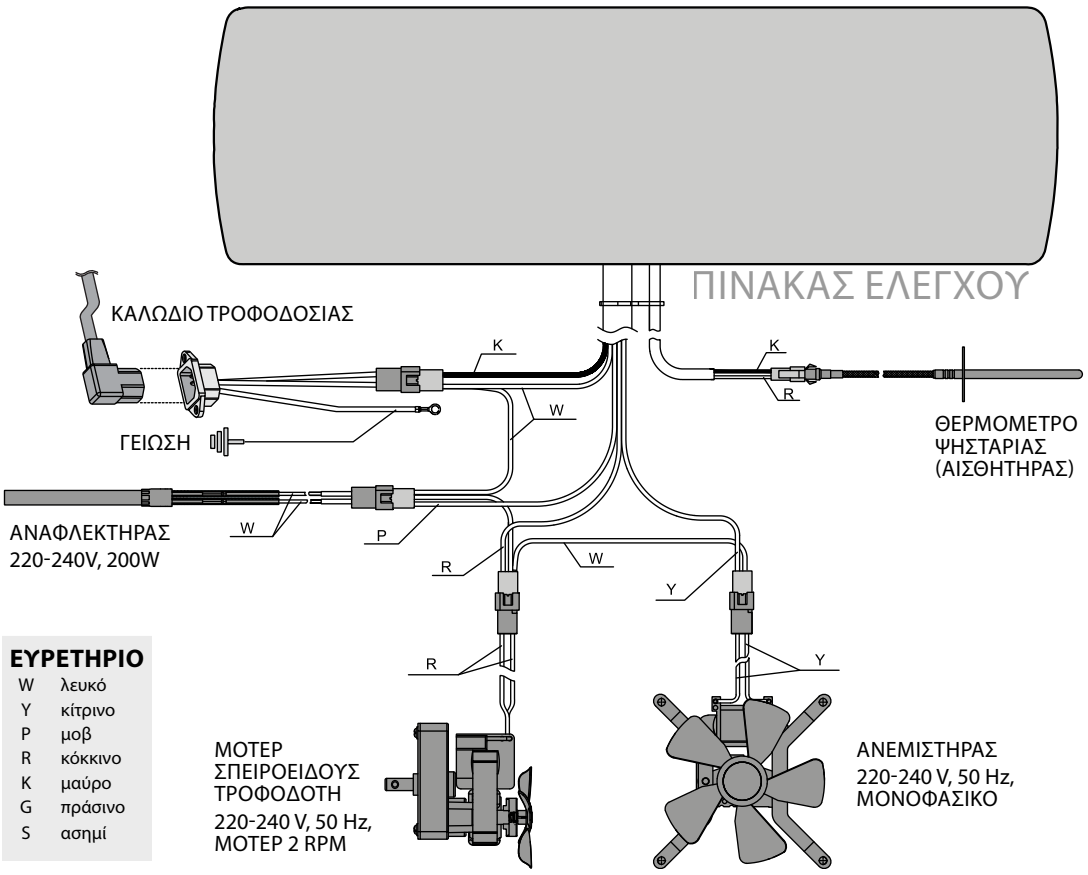
EL

Συχνές εξάρσεις	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Προσπαθήστε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Το γράσο έχει σημείο ανάφλεξης. Διατηρείτε τη θερμοκρασία κάτω από 176°C / 350°F όταν μαγειρεύετε ιδιαίτερα λιπαρό φαγητό.
	Συσσώρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
Κωδικός σφάλματος «ErH»	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί, πιθανώς λόγω πυρκαγιάς λίπους ή περίσσειας καυσίμου.	Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για τρία δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και αφήστε τη σχάρα να κρυώσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Μετά τη συντήρηση, αφαιρέστε τα σφαιρίδια και επιβεβαιώστε τη θέση όλων των εξαρτημάτων. Μόλις κρυώσει, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και, στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών.
Κωδικός σφάλματος «ErP»	Το καλώδιο του αισθητήρα της ψησταριάς δεν κάνει σύνδεση.	Αφαιρέστε τον πίνακα πρόσβασης και ελέγξτε για τυχόν ζημιά στα καλώδια του αισθητήρα γκριλ. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τους συνδέσμους του αισθητήρα της ψησταριάς στον πίνακα ελέγχου.
	Ο αισθητήρας σχάρας είναι σπασμένος	Ο αισθητήρας σχάρας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για αντικατάσταση.
Κωδικός σφάλματος «ErL»	Η ψησταριά δεν εκτελεί τον κύκλο εκκίνησης.	Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση των εξαρτημάτων μαγειρέματος. Ελέγξτε τη χοάνη για επαρκές καύσιμο ή εάν υπάρχει εμπόδιο στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα σφαιρίδια και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Ελέγξτε το θερμόμετρο της ψησταριάς (αισθητήρα) για να βεβαιωθείτε ότι η τρέχουσα θερμοκρασία είναι σωστή και ακριβής. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση. Ελέγξτε τη θέση του αναφλεκτήρα και ότι θερμαίνεται σωστά. Σε ακραίο κρύο, η σχάρα μπορεί να απαιτήσει μια δεύτερη εκκίνηση. Απενεργοποιήστε τη σχάρα, περιμένετε και, στη συνέχεια, ενεργοποιήστε ξανά. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση.
Κωδικός σφάλματος «NoP»	Κακή σύνδεση στη θύρα σύνδεσης	Αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα σύνδεσης στον πίνακα ελέγχου και επανασυνδέστε. Βεβαιωθείτε ότι ο προσαρμογέας αισθητήρα κρέατος είναι καλά συνδεδεμένος. Ελέγξτε για σημάδια ζημιάς στο άκρο του προσαρμογέα. Εάν εξακολουθεί να δυσλειτουργεί, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικά.
	Το θερμόμετρο κρέατος έχει υποστεί φθορά	Ελέγξτε εάν υπάρχουν σημάδια φθοράς στα καλώδια του θερμόμετρου κρέατος. Εάν έχει υποστεί ζημιά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.
	Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ένα ανταλλακτικό.
Κωδικός σφάλματος Err με εικονίδιο σπειροειδούς τροφοδότη που αναβοσβήνει	Το μοτέρ του σπειροειδούς τροφοδότη έχει μπλοκαριστεί και δεν κάνει σύνδεση	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το κύριο βαρέλι. Ενεργοποιήστε τη μονάδα και επιθεωρήστε το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο σπειροειδής τροφοδότης ρίχνει πέλετ στο δοχείο καύσης. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τον σύνδεσμο του μοτέρ του σπειροειδούς τροφοδότη στον πίνακα ελέγχου. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
Κωδικός σφάλματος "Err" με εικονίδιο ανάφλεξης που αναβοσβήνει	Ο αναφλεκτήρας δεν λειτουργεί σωστά, δεν πραγματοποιεί σύνδεση	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το κύριο βαρέλι. Ενεργοποιήστε τη μονάδα και επιθεωρήστε τον αναφλεκτήρα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και νιώθοντας θερμότητα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας είναι ευθυγραμμισμένος με την οπή στο δοχείο καύσης και ανοίξτε τον για να ανάψετε τα πέλετ. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε το βύσμα ανάφλεξης στην πλακέτα ελέγχου. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Βλάβη αναφλεκτήρα	Ο αναφλεκτήρας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.
Κωδικός σφάλματος "Err" με εικονίδιο ανεμιστήρα που αναβοσβήνει	Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί σωστά, δεν κάνει σύνδεση	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η εισαγωγή αέρα δεν εμποδίζεται. Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων για το διάγραμμα) και ελέγξτε εάν υπάρχουν ζημιές στα καλώδια του ανεμιστήρα. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε το βύσμα ανεμιστήρα στην πλακέτα ελέγχου. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν οι λεπίδες των ανεμιστήρων είναι βρώμικες.
Κωδικός σφάλματος Err με εικονίδιο πέλετ που αναβοσβήνει	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, σχάρα δεν θα παραμείνει αναμμένη	Ελέγξτε τη χοάνη για να βεβαιωθείτε ότι η στάθμη καυσίμου είναι επαρκής και αναπληρώστε την εάν έχει μειωθεί. Εάν η ποιότητα των πέλετ σκληρού ξύλου είναι κακή ή εάν το μήκος των πέλετ είναι πολύ μεγάλο, αυτό μπορεί να προκαλέσει απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα σφαιρίδια και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.

EL

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΛΩΔΙΩΣΗΣ	
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΟ	AC 220-240V, 50Hz
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	250W
ΡΥΘΜΟΣ ΕΙΣΡΟΗΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	1,12 KG/ΩΡΑ / 2,48 LB/ΩΡΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ηλεκτρικά στοιχεία, με επιτυχή ολοκλήρωση δοκιμών ασφάλειας προϊόντων και υπηρεσιών πιστοποίησης, συμμορφώνονται με όριο δοκιμών ± 5-10 τοις εκατό.



ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

W	λευκό
Y	κίτρινο
P	μοβ
R	κόκκινο
K	μαύρο
G	πράσινο
S	ασημί

ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΒΟΗΘΕΙΑ;

Ζωντανή συνομιλία με την Εξυπηρέτηση πελατών για τεχνικά ερωτήματα και ερωτήματα σχετικά με τις υπηρεσίες.

#12001

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας λιανοπωλητή ή επισκεφθείτε μας online για έναν πλήρη κατάλογο ανταλλακτικών.

EL

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Οι ψησταριές Pit Boss® («Pit Boss®»), που κατασκευάζονται από την Dansons US, LLC., συνοδεύονται από πενταετή εγγύηση που καλύπτει τυχόν ατέλειες και κατασκευή για όλα τα εξαρτήματα και πενταετή εγγύηση για τα ηλεκτρικά εξαρτήματα του προϊόντος. Η Dansons US, LLC. εγγυάται ότι όλα τα εξαρτήματα θα είναι απαλλαγμένα από ατέλειες σε υλικά και κατασκευή, σε κανονικές συνθήκες χρήσης, για τη διάρκεια χρήσης και ιδιοκτησίας του αρχικού αγοραστή.

Δεν υπάρχει άλλη ή πρόσθετη εγγύηση που να ισχύει για αυτό το προϊόν.
Αυτή η εγγύηση δεν ισχύει:

- εάν δεν είναι δυνατή η παροχή απόδειξης αγοράς ή μετά τη λήξη της εγγύησης.
- σε ζημιές ή ελαττώματα από φθορά, όπως γρατσουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, τσιπς ή μικρές καλλυντικές ρωγμές. Αυτές οι αισθητικές αλλαγές του προϊόντος δεν επηρεάζουν την απόδοσή του.
- εάν το προϊόν σας δεν έχει εγκατασταθεί, λειτουργήσει, καθαριστεί και συντηρηθεί σύμφωνα με το συνοδευτικό εγχειρίδιο προϊόντος. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές ή θραύση λόγω κακής χρήσης, ακατάλληλου χειρισμού ή προσαρμοσμένων τροποποιήσεων.
- σε σκουριά ή οξείδωση, εκτός εάν προκύψει απώλεια της δομικής ακεραιότητας του εξαρτήματος της ψησταριάς. Ακόμη και με τη χρήση υλικών που αντιστέκονται στη σκουριά, οι προστατευτικές επιστρώσεις μπορούν να τεθούν σε κίνδυνο από διάφορες ουσίες και συνθήκες πέρα από τον έλεγχο του κατασκευαστή. Οι υψηλές θερμοκρασίες, η υπερβολική υγρασία, το χλώριο, οι βιομηχανικές αναθυμιάσεις, τα λιπάσματα, τα φυτοφάρμακα γκαζόν και το αλάτι είναι μερικές από τις ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τις μεταλλικές επικαλύψεις.
- σε ζημιές ή ελαττώματα που προκύπτουν κατά την εμπορική χρήση, τη χρήση ενοικίασης ή οποιαδήποτε χρήση για την οποία δεν προορίζεται το προϊόν.
- σε ζημιές ή ελαττώματα που υπερβαίνουν το κόστος του προϊόντος.
- σε ζημιές ή ελαττώματα που προκλήθηκαν από σέρβις ή επισκευή του προϊόντος από μη εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Pit Boss®.

Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, η Dansons US, LLC. υποχρεούται να παράσχει αντικατάσταση ελαττωματικών ή/και με αστοχία εξαρτημάτων και δεν θα επιβάλλει χρέωση για επισκευή ή αντικατάσταση επιστρεφόμενων εξαρτημάτων, με προπληρωμή των εξόδων αποστολής, σε περίπτωση που το/τα εξάρτημα/-τα διαπιστωθεί ότι είναι ελαττωματικό/-ά κατόπιν του ελέγχου.

Η Dansons US, LLC. δεν αποδέχεται καμία ευθύνη, νομική ή άλλη, για τυχαία ή επακόλουθη ζημιά στην ιδιοκτησία ή στα πρόσωπα που προκύπτουν από τη χρήση αυτού του προϊόντος, κατά τη διάρκεια ή μετά την περίοδο εγγύησης. Όλες οι εγγυήσεις του κατασκευαστή ορίζονται στο παρόν και δεν επιτρέπεται η υποβολή αξιώσεων κατά του κατασκευαστή ή εγγύησης ή δέσμευσης. Ορισμένες πολιτείες δεν επιτρέπουν τον αποκλεισμό ή τον περιορισμό τυχαίων ή επακόλουθων ζημιών ή περιορισμών σιωπηρών εγγυήσεων, επομένως οι περιορισμοί ή οι εξαιρέσεις που ορίζονται στην παρούσα περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Αυτή η περιορισμένη εγγύηση σάς παρέχει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε άλλα δικαιώματα, τα οποία διαφέρουν από πολιτεία σε πολιτεία.

EL

ΔΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

Καταχωρήστε το προϊόν σας σε λιγότερο από ένα λεπτό και αποκτήστε γρήγορη και εύκολη πρόσβαση σε μια εντυπωσιακή συλλογή γνώσεων μαγειρικής.

Η εγγραφή σας (απόδειξη αγοράς) θα διασφαλίσει ότι θα λάβετε την καλύτερη υπηρεσία εγγύησης με το προϊόν σας. Στην απίθανη περίπτωση που προκύψουν θέματα ασφάλειας, αυτός είναι ο γρήγορος τρόπος ειδοποίησής σας.

ΜΟΝΤΕΛΟ	**PB1250CS / PB1600CS**
ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΕΙΡΑΣ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ	
ΑΓΟΡΑΣΤΗΚΕ ΑΠΟ (ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ)	



ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις ή ανησυχίες σχετικά με το προϊόν σας, η χρήσιμη ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών μας είναι πρόθυμη να σας βοηθήσει. Παρακαλούμε να έχετε έτοιμα τα στοιχεία εγγραφής σας πριν επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.



ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΖΩΝΤΑΝΗ ΣΥΝΟΜΙΛΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ



EL

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL. KÉZIKÖNYVET HASZNÁLAT ELŐTT EL KELL OLVASNI!

A KÉSZÜLÉKTÜZEK FŐ OKAI A NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁS ÉS AZ ÉGHETŐ ANYAGOKTÓL VALÓ SZÜKSÉGES TÁVOLSÁG BETARTÁSÁNAK ELMULASZTÁSA. RENDKÍVÜL FONTOS, HOGY EZT A TERMÉKET CSAK AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKNAK MEGFELELŐEN HASZNÁLJA.

FIGYELMEZTETÉS: Kérjük, olvassa el a teljes kézikönyvet az elektromos, pellet tüzelőanyag-égető készülék telepítése és használata előtt. Ezen utasítások be nem tartása anyagi kárt, testi sérülést vagy akár halált is okozhat. Vegye fel a kapcsolatot a helyi építési vagy tűzoltó tisztviselőkkel a korlátozásokról és a telepítési ellenőrzési követelményekről az Ön területén. Őrizze meg ezeket az utasításokat.

BIZTONSÁGI LISTA

CE MEGFELEL AZ EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015 SZABVÁNYOKNAK.

VESZÉLYEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A szükséges engedélyek, koncessziók, illetve a telepítési korlátozásokra vonatkozó információk beszerzése érdekében – mint például az éghető felületre telepített grill, az ellenőrzési követelmények vagy akár a használatra való alkalmasság – forduljon a helyi lakóközösséghez, az építési vagy tűzvédelmi tisztviselőkhöz, illetve a területileg illetékes hatósághoz.

1. Legalább 914 mm (36 hüvelyk) távolságot kell tartani az éghető szerkezetektől a grill oldaláig, és 914 mm (36 hüvelyk) távolságot a grill hátuljától az éghető szerkezetekhez. **Ne telepítse a készüléket éghető padlóra vagy éghető felületekkel borított padlóra, kivéve, ha az illetékes hatóságoktól megfelelő engedélyeket és jogosítványokat kapott ehhez.** Ne használja ezt a készüléket beltérben, zárt vagy szellőztetetlen helyen, otthonokban, járművekben, sátrakban, garázsokban. Ezt a keményfapellet készüléket nem szabad éghető mennyezet vagy lelógó elemek alá helyezni (A). Tartsa a grillt tiszta helyen, éghető anyagoktól, benzintől és egyéb gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól mentesen.

   FIGYELMEZTETÉS: Vigyázzon az éghető anyagokból készült dolgokra, tartsa ébren a tüzet, hogy elkerülje a túlzott tüzelést. Ha zsírtűz keletkezik, kapcsolja KI a grillt, és hagyja csukva a fedelet, amíg a tűz ki nem alszik. Húzza ki a tápkábelt. Ne dobjon vizet az egységre. Ne próbálja elfojtani a tüzet. Használjon minden osztályban (ABC osztályban) jóváhagyott tűzoltó készüléket a helyszínen. Ha ellenőrizetlen tűz keletkezik, hívja a tűzoltóságot.

2. Tartsa távol az elektromos tápkábeleket és az üzemanyagot a fűtött felületektől. Ne használja a grillt esőben vagy vízforrás közelében. Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó szervizügynökének vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie azt.

3. A tárolás vagy használaton kívüli időszak után ellenőrizze a tűzteret az elzáródások, a tartályban az idegen tárgyak, valamint a ventilátor szívónyílása vagy kéménye körül a levegő útjának eltömődését. Használat előtt tisztítsa meg. Rendszeres gondozás és karbantartás szükséges az egység élettartamának meghosszabbításához. **Ha a grillt esős évszakban vagy magas páratartalmú évszakokban kint tárolja, ügyelni kell arra, hogy ne kerüljön víz a tartályba.** Ha nedvességnek vagy magas páratartalomnak van kitéve, a keményfapellet nagymértékben megduzzad, lebomlik, és eltömítheti az ellátórendszert. Szervizelés vagy karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket a hálózati áramforrásról.

HU

FONTOS! Mindig kapcsolja ki a készüléket, és hagyja futni a leállítási ciklust. A készüléket csak a kikapcsolási ciklus befejezése után és/vagy a tisztítás előtt húzza ki a hálózati áramforrásból. A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása kárt, súlyos sérülést, tüzet, áramütést vagy halált okozhat.

FIGYELMEZTETÉS: Ne szállítsa a grillt használat közben, vagy amíg a grill forró. Elmozdítás előtt győződjön meg arról, hogy a tűz teljesen kialudt, és hogy a grill érintésre teljesen hűvös.

4. Javasoljuk, hogy a grill működtetésekor hőálló grillkesztyűt vagy kesztyűt használjon. Ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem ehhez a készülékhez készültek. Ne tegyen barbecue-fedelet vagy bármi gyúlékonyat a barbecue alatti tárolóhelyre. A tűzveszély csökkentése érdekében távolítsa el az edényeket és serpenyőket, amíg a készülék felügyelet nélkül van.
5. Annak megakadályozása érdekében, hogy ujjak, ruházat vagy egyéb tárgyak érintkezzenek a csiga adagoló rendszerrel, a készülék fém biztonsági képernyővel van felszerelve, amely a tartály belsejére van szerelve. Ezt a képernyőt csak az ügyfélszolgálat vagy egy hivatalos viszonteladó utasítása alapján szabad eltávolítani.

   FIGYELMEZTETÉS: Ez a készülék nem ajánlott gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek számára, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy közvetlen felügyelete vagy utasítása alatt állnak.
6. A grill egyes részei nagyon forróak lehetnek, és súlyos sérülések léphetnek fel. Használat közben tartsa távol a kisgyermekeket és a háziállatokat.
7. Ne nagyobbítsa meg a gyújtónyílásokat, sem a tűzteret. A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása tűzveszélyt és testi sérülést okozhat, és érvényteleníti a garanciát.
8. A terméknek éles szélei vagy hegyei lehetnek. Az érintkezés sérülést okozhat. Óvatosan kezelje.

A HAMU ELTÁVOLÍTÁSA

A hamut szorosan illeszkedő fedéllel ellátott fémtartályba kell helyezni. A zárt hamutartályt a végleges ártalmatlanításig nem éghető padlóra vagy a földre kell helyezni, minden éghető anyagtól távol. Ha a hamut földbe temetve vagy más módon helyben szétszórva ártalmatlanítja, zárt edényben kell tartani, amíg a hamu alaposan ki nem hűl.

KEMÉNYFAPELLET TÜZELŐANYAG

Ezt a pelletfőző készüléket pelletált, kizárólag természetes keményfa tüzelőanyaghoz tervezték és hagyták jóvá. A készülékben való bármilyen más típusú tüzelőanyag elégetése érvényteleníti a garanciát és a védelmi tételjegyzéket. Csak a gyártó által megadott fapellet tüzelőanyagot használjon. Ne használjon olyan pellet tüzelőanyagot, amely címkéje szerint adalékanyagokat tartalmaz. A keményfa pelletek nagyon érzékenyek a nedvességre, és mindig légmentesen lezárt tartályban kell tárolni. Ha a grillt hosszabb ideig használat nélkül tárolja, javasoljuk, hogy az eltömődések elkerülése érdekében távolítsa el az összes pelletet a grill tartályából és csigájából. A pellet tüzelőanyag átlagos fűtőértéke 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), hamutartalma < 1%.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon benzint, benzin típusú lámpás üzemanyagot, petróleumot, faszéngyújtó folyadékot vagy hasonló folyadékot a tűz elindításához vagy „frissítéséhez" ebben a készülékben. Használat közben tartsa távol az összes ilyen folyadékot a készüléktől.

A nyomtatás idején nincs ipari szabvány a barbecue keményfa pelletekre, bár a legtöbb pelletgyár ugyanazokat a szabványokat használja a háztartási használatra szánt keményfa pelletek előállításához. További információk a www.pelletheat.org vagy a Pellet Tüzelőanyag Intézet (Pellet Fuel Institute) honlapján találhatók.

Lépjen kapcsolatba a helyi kereskedővel a pelletek minőségével kapcsolatban az Ön területén, valamint a márka minőségével kapcsolatos információkért. Mivel a felhasznált pellet, a nedvességgel érintett pellet minősége nem ellenőrizhető, nem vállalunk felelősséget a rossz minőségű tüzelőanyag által okozott károkért.

KREOZOT

Kreozot - képződés és eltávolítás szükségessége. Égéskor fekete füstöt termel, amelynek maradéka szintén fekete színű. A fapellet lassú elégetésekor kátrány és más szerves gőzök keletkeznek, amelyek a kilépő nedvességgel együtt kreozotot képeznek. A kreozotgőzök a lassan égő tűz viszonylag hűvös füstcsatornájában és elszívójában kondenzálódnak. Ennek eredményeképpen a füstcsatorna bélésén és az elvezetőben kreozotmaradványok halmozódnak fel. Meggyújtáskor ez a kreozot rendkívül forró tüzet okoz.

A zsírelvezető csövet évente legalább kétszer ellenőrizni kell, hogy megállapítható legyen, mikor keletkezett a zsír- és/vagy a kreozot-felhalmozódás. Ha zsír vagy kreozot halmozódott fel, azt el kell távolítani a tűzveszély csökkentése érdekében.

HU

SZÉN-MONOXID

Kövesse az alábbi irányelveket, hogy megakadályozza, hogy ez a színtelen, szagtalan gáz mérgezze Önt, családját vagy másokat:

- Ismerje a szén-monoxid-mérgezés tüneteit: fejfájás, szédülés, gyengeség, hányinger, hányás, álmosság és zavartság. A szén-monoxid csökkenti a vér oxigénszállító képességét. A vér alacsony oxigénszintje eszméletvesztéshez és halálhoz vezethet.
- Forduljon orvoshoz, ha Ön vagy mások megfázás vagy influenzaszerű tüneteket észlelnek főzés közben vagy a készülék közelében. A szén-monoxid-mérgezést, amely könnyen összetéveszthető a megfázással vagy az influenzával, gyakran túl későn észlelik.
- Az alkoholfogyasztás és a kábítószer-használat növeli a szén-monoxid-mérgezés hatásait.

A szén-monoxid különösen mérgező az anyákra és gyermekekre a terhesség alatt, a csecsemőkre, az idősekre, a dohányosokra és a vér- vagy keringési rendszer problémáival, például vérszegénységgel vagy szívbetegséggel küzdő emberekre.

A TERMÉK HELYES ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani az EU egész területén. Az ellenőrizetlen ártalmatlanításból eredő esetleges környezeti vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében a hulladékok felelősségteljesen hasznosítsa újra az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának előmozdítása érdekében. A használt eszköz visszaküldéséhez használja a visszaküldési és átvételi rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ezt a terméket környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosításra elvihetik." 2002/96/EK rendelet

HU

TARTALOMJEGYZÉK

Fontos óvintézkedések 212

Csomag tartalma 215

Műszaki adatok 215

A grill megismerése 216

Vezérlőpult 217

Művelet 218

- Beállítás
- Csatlakozás az alkalmazáshoz
- A hőmérséklet beállítása
- A hússzondák használata
- Csiga alapozása
- Első használat (kiégetés)
- Rendszeres használat
- Főzés és melegfüstölés
- Füstölés alacsony hőmérsékleten
- Leállítás
- További funkciók

Ápolás és karbantartás 224

Hibaelhárítás 226

Garancia 229

- Általános Szerződési Feltételek
- Regisztrálja grilljét
- Ügyfélszolgálat

CSOMAG TARTALMA	
1 x	GRILLSÜTŐ ÉS ALKATRÉSZEI
1 x	HARDVER BUBORÉKCSOMAGOLÁSA
2 x	HÚS SZONDÁK
1 x	ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓ
1 x	FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

PB1250CS	
TÁPEGYSÉG	AC 220–240 V, 50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY	250 W
ÜZEMANYAG TÍPUSA	KEMÉNYFAPELLET
ÜZEMANYAG-KAPACITÁS	11,8 KG
HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY	82-260 °C / 180-500 °F
MÉRETEK	1438 X 871 X 1262 MM
SÚLY	83,6 KG / 184,3 FONT

PB1600CS	
TÁPEGYSÉG	AC 220–240 V, 50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY	250 W
ÜZEMANYAG TÍPUSA	KEMÉNYFAPELLET
TÜZELŐANYAG-KAPACITÁS	11,8 KG
HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY	82-260 °C / 180-500 °F
MÉRETEK	1600 X 871 X 1262 MM
SÚLY	93,08 KG



HU

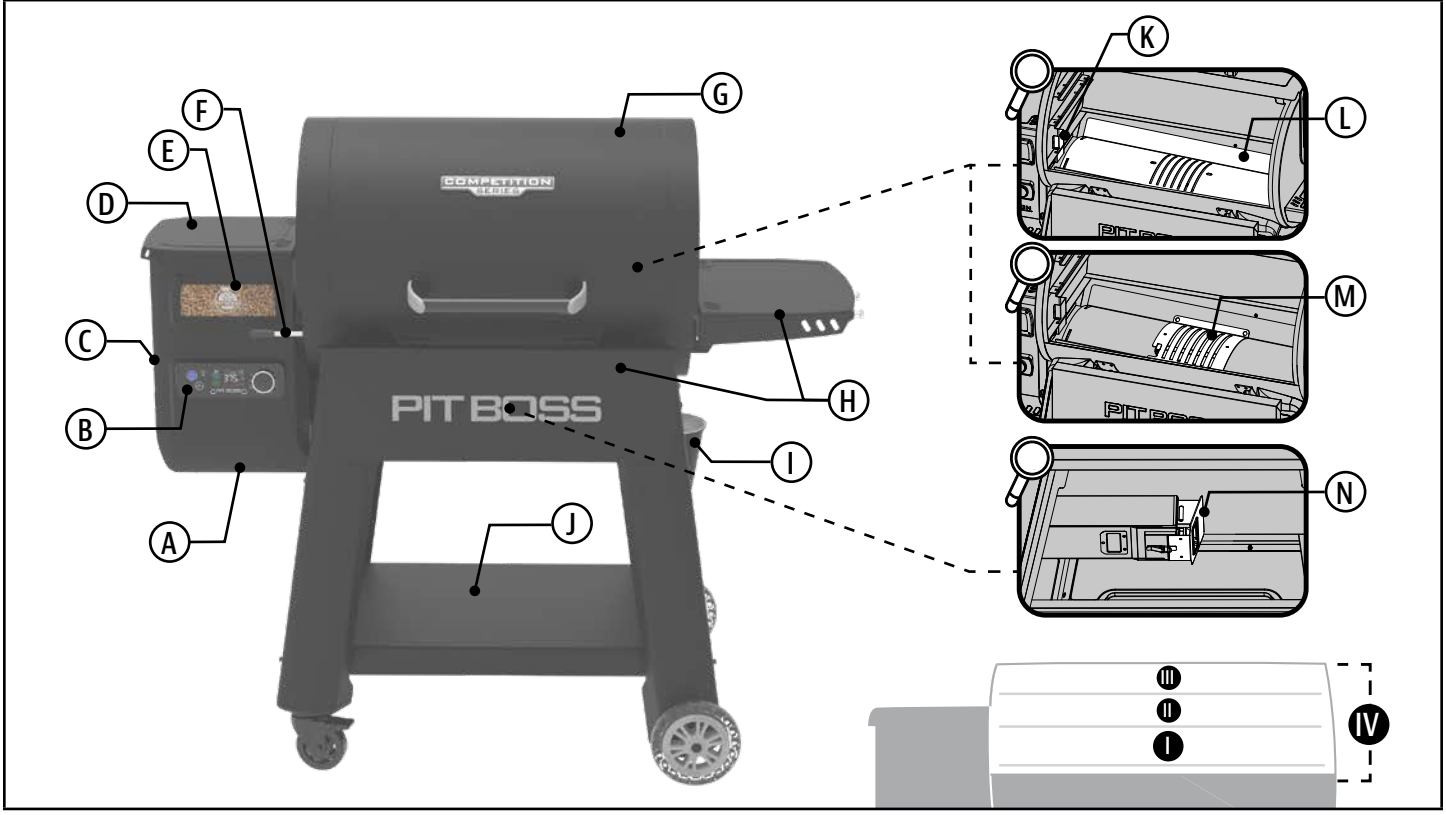
HOLLANDIA
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

A GRILL MEGISMERÉSE



A Hozzáférési panel
Távolítsa el a hozzáférési panelt, hogy hozzáférjen az elektromos alkatrészekhez javítás és karbantartás céljából.

B Vezérlőpult
A vezérlőrendszer, amely a pellet tüzelőanyag adagolási sebességét, a változó sebességű ventilátort és az állítható környezeti beállításokat kezeli.

C Tartály fogantyúja
A tartályba épített fogantyút használja a grill megdöntéséhez és egyik helyről a másikra való elmozgatásához.

D Tartály
Nagyobb tartály, amely egy teljes füstölésig kitart. A tartály biztonsági szitája szétbontja a tüzelőanyag csomóit a tüzelőanyag hozzáadásakor.

E Tartály betekintő ablaka
Könnyen megfigyelheti a pellet szintjét a garatban anélkül, hogy folyamatosan kinyitná a garat fedelét.

F Flame Broiler™ beállító rúdja
A roston sütő csúszólemezét biztonságosan és egyszerűen beállíthatja a rúd jobbra vagy balra történő mozgatásával.

G Roll-top grill fedél
A helytakarékos és könnyen felemelhető, felhajtós fedél visszahúzható, így Ön hozzáférhet a grillben lévő ételekhez. Félig nyitva a gyors fogáshoz, minimalizálva a hőveszteséget.

H Első és oldalsó polcok
A kényelmes polcok bőséges helyet biztosítanak az ételek előkészítéséhez, illetve akasztókat a grillező eszközökhöz.

I Könnyen hozzáférhető zsírvödör
Felfogja a grillsütőből kifolyó zsiradékot, hogy a sütőfelület tiszta maradjon. Könnyen eltávolítható a futómű kifolyójából.

J Nyitott aljú kosár
A masszív, nyitott kocsis kialakítás tökéletes a grillező eszközök és fűszerek földtől való távoltartásához.

K Grill szonda (érzékelő)
Ez a függőleges rozsdamentes acél darab méri az egység belső hőmérsékletét. Állítsa be a hőmérsékletet a vezérlőpulton, majd a grillszonda leolvassa a készülék belső hőmérsékletét, és beállítja a kívánt célhőmérsékletre.

L Flame Broiler™ főlemeze
Piríthat és roston süthet ízlés szerint közvetlen lánggal a tűztér fölött. Sötét vonalakat égethet a húsba, akárcsak kedvenc steakéttermében.

M Flame Broiler™ csúszólemeze
Közvetett hő vagy konvekciós főzés lehetséges, ha a csúszólemez lefedi a főlemez réseit. Közvetett hő alkalmazásával több ízt vihet a nagy húsdarabokba vagy a finom ételekbe.

N Kivehető tűztér
Könnyedén kioldhatja a csat reteszét a tűztér eltávolításához, a hamu kiürítéséhez és a helyére való visszahelyezéshez. Tartsa biztonságosan a csat reteszét, hogy használat közben elkerülje a hőveszteséget.

FŐZÉSI TERÜLET

PB1250CS

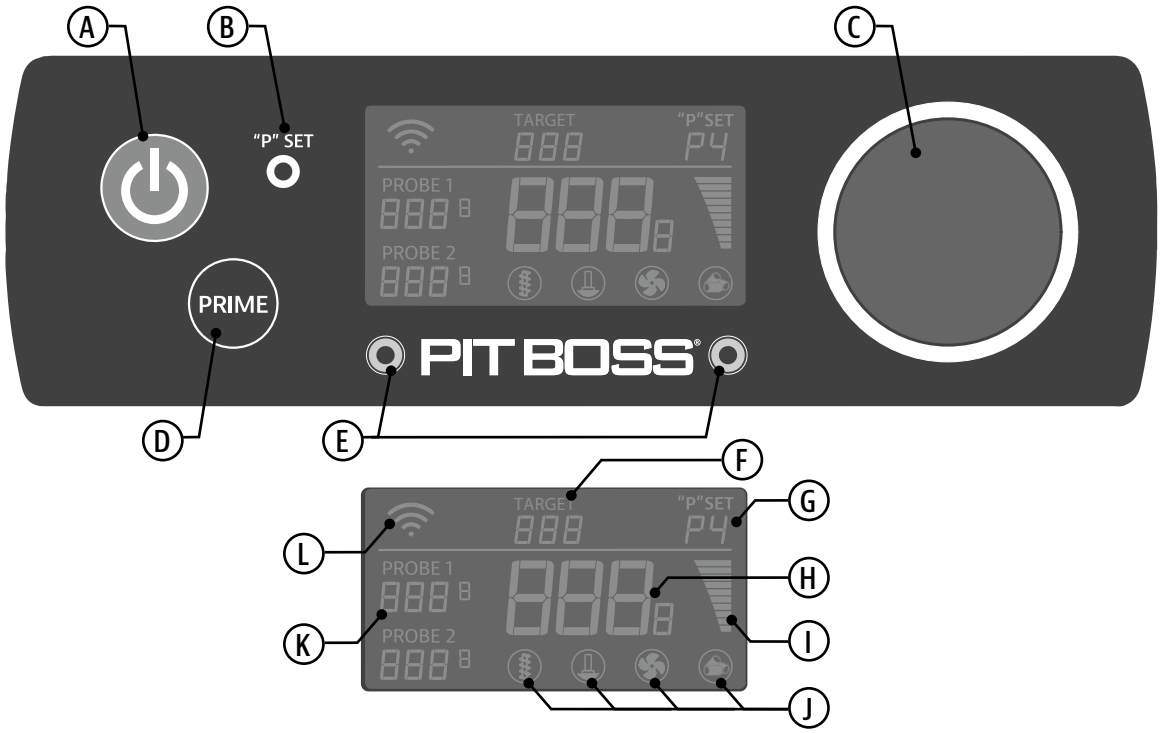
I	3487 CM²
II	2800 CM²
III	2200 CM²
IV	8487 CM²

PB1600CS

I	4183 CM²
II	3360 CM²
III	2640 CM²
IV	10 183 CM²

HU

VEZÉRLŐPULT



A Bekapcsológomb
Nyomja meg egyszer a bekapcsoláshoz. A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva három másodpercig. A gomb kéken világít, ha az egység áramforráshoz van csatlakoztatva.

B „P" beállítás gomb
Akkor használja ezt a gombot, ha a vezérlőgomb a legalacsonyabb hőmérsékletre van állítva. A „P" beállítás közvetlenül szabályozza a pelletet a tűztérbe adagoló csiga ciklusának sebességét.

C Vezérlőgomb
Növelje vagy csökkentse a hőmérsékleti értéket. Lenyomja az értékváltozás aktiválásához, forgassa el az érték kiválasztásához, majd nyomja meg újra az új érték kiválasztásához/elfogadásához.

D Prime gomb
Nyomja meg és tartsa lenyomva, hogy aktiválja az extra pelletadagolást a tűztérbe.

E Hússzonda csatlakozó portok
Csatlakoztassa a hússzonda adapterének végét egy csatlakozónyíláshoz. A kijelző képernyőn megjelenik a kiválasztott hússzondának megfelelő kijelző.

F CÉLHŐMÉRSÉKLET
Megjeleníti a kívánt célhőmérsékletet. Ez az a hőmérséklet, amelyet a vezérlőgomb elforgatásával választ ki.

G „P" SET ciklus
Megjeleníti a kiválasztott „P" beállítás ciklussebességét. A ciklussebesség kiválasztása a „P" beállítás gomb enyhe megnyomásával történik, P0-tól P7-ig ciklikusan váltogatva.

H TÉNYLEGES hőmérséklet
Megjeleníti az aktuális hőmérsékletet a főhordó belsejében. A leolvasást a grillszonda (érzékelő) végzi.

I Tűzintenzitásmérő
A tűztérben lévő tűz aktuális hőmérsékletének intenzitását mutatja, kékről pirosra váltva. A szín a kívánt főzési hőmérséklet beállításakor változik.

J Műveleti ikonok
Egy stabil ikon látható, ha az egyik komponens működésben van. Ha egy ikon villog, hiba történt. Segítségért lásd: Hibaelhárítás.

K Hússzonda kijelzései
Megjeleníti a csatlakoztatott hússzonda (vagy szondák) hőmérsékletét. A kijelzés a kiválasztott csatlakozóportnak felel meg.

L Csatlakozás ikon
Wi-Fi-kapcsolatot jelez. Kapcsolat keresésekor az ikon villogni kezd. Ha a kapcsolat létrejött, az ikon stabil marad.

KÉRDÉSE VAN?

Nézzen meg néhány általános GYIK-et online, vagy csevegjen élőben az ügyfélszolgálattal.

#12001

HU

MŰVELET

BEÁLLÍTÁS

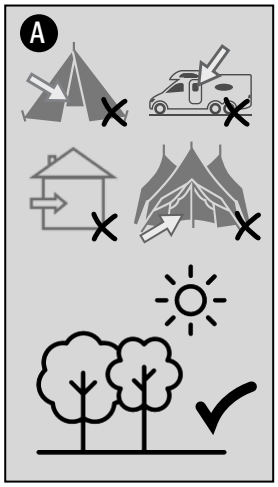
1. Minden kültéri készülék esetében a külső időjárási körülmények nagy szerepet játszanak a grill teljesítményében és a tökéletes ételek elkészítéséhez szükséges sütési időben. Ezt a készüléket nem szabad éghető mennyezet vagy lelógó elemek alá helyezni **(A)**. Tartsa a grillt éghető anyagoktól, benzintől és más gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól mentes helyen.

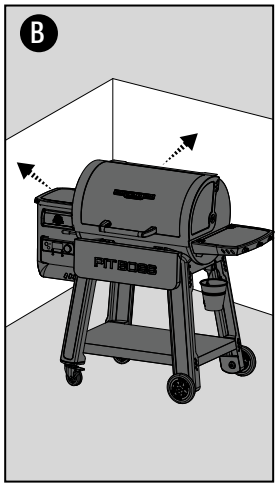
   Minden Pit Boss® készülék esetén legalább 914 mm (36 hüvelyk) távolságot kell tartani az éghető szerkezetektől, és ezt a távolságot a grill működése alatt is be kell tartani. (B)

2. Az alkatrészek az egész szállítódobozban helyezkednek el, beleértve a grillrács alatti részt is. Ellenőrizze a grillt, az alkatrészeket és a hardver buborékcsomagolását, miután kivette a védődobozból. Összeszerelés előtt dobja ki az összes csomagolóanyagot a grill belsejéből és kívüléről, majd tekintse át és ellenőrizze az összes alkatrészt összeszerelési útmutató szerint.

   Ha bármelyik alkatrész hiányzik vagy sérült, ne próbálja meg összeszerelni. Vegye fel a kapcsolatot kereskedőjével vagy a Pit Boss® ügyfélszolgálatával az alkatrészekért.

3. Szerelje össze az egységet az összeszerelési útmutató utasításai szerint.





CSATLAKOZÁS AZ ALKALMAZÁSHOZ

Az alkalmazás lehetővé teszi, hogy a füstölő és a hússzonda hőmérsékletét mobileszközéről vezérelje és ellenőrizze. Élvezze a Pit Boss® mobil kapcsolat előnyeit! Kövesse az alábbi utasításokat, hogyan csatlakoztathatja dohányzóját a Pit Boss® alkalmazáshoz Android™ vagy iOS® eszközével:

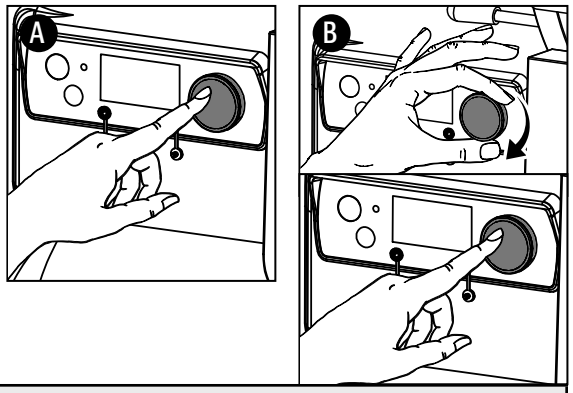
1. Töltse le a Pit Boss® alkalmazást. Nyissa meg az alkalmazást, és engedélyezze a Wi-Fi engedélyezését a beállításhoz. Az új felhasználóknak létre kell hozniuk egy fiókot, és követniük kell az utasításokat a bejelentkezéshez.
2. Ha a Bluetooth® vagy a Wi-Fi hatótávolságon belül van (9 m), a Pit Boss® alkalmazás automatikusan felismeri a füstölőt. Válassza ki a füstölő modelljét. Ha nem látja a képernyőn a füstölőt, győződjön meg arról, hogy a készülék csatlakoztatva van hálózati áramforráshoz és be van kapcsolva.
3. Nevezze el a füstölő modelljét (pl. Saját füstölő) az alkalmazásban, és válassza a képernyő alján a „Connect" (Csatlakozás) lehetőséget. Ezzel elmenti a füstölő modelljét az eszközök menüben.
4. A grill menüben keresse meg az újonnan elnevezett füstölőt, és válassza ki a grillvezérlőket alul. Ez megmutatja az egység vezérlőképernyőjét.

HU

A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

A grillszonda a grill belső hőmérsékletét méri. A célhőmérséklet beállításakor a grillszonda leolvassa a tényleges hőmérsékletet a grillhordóban, és beállítja a kívánt célhőmérsékletre. A grill kívánt célhőmérsékletének beállításához kövesse az alábbi lépéseket:

1. Nyomja meg a vezérlőgombot. A Target (Cél) hőmérséklet villogva jelzi, hogy aktív. **(A)**
2. Forgassa el a vezérlőgombot a célhőmérséklet értékének a kívánt hőmérsékletre történő módosításához. Miután elérte a kívánt célhőmérsékletet , rögzítse azt a vezérlőgomb megnyomásával. **(B)**



A HÚSSZONDÁK HASZNÁLATA

A hússzonda méri a húsdarab belső hőmérsékletét. Csatlakoztassa a hússzonda adapterét a hússzonda csatlakozónyílásához, és győződjön meg arról, hogy teljesen a be van-e dugva. Érezni és hallani fogja, ahogy a helyére pattan. Helyezze a rozsdamentes acél hússzondát a hús legvastagabb részébe, és a belső hőmérséklet megjelenik a vezérlőpanel kijelzőképernyőjén.

MEGJEGYZÉS: Győződjön meg arról, hogy a hússzonda és a hússzonda vezetékei elkerülik a lánggal vagy a túlzott hővel való közvetlen érintkezést. Ez károsíthatja a hússzondát. Ha nem használja, válassza le és tegye félre, hogy a hússzondát védve és tisztán tartsa.

CSIGA ALAPOZÁSA

Amikor először használja a grillt, vagy amikor a grillből kifogy a pellet a tartályban, akkor a csigát meg kell alapoznia. Ha nem alapozza meg, a grill leáll, mielőtt a pellet meggyulladna, és nem keletkezik tűz. Kövesse az alábbi lépéseket a csiga alapozásához:

1. Nyissa ki a garat fedelét. Győződjön meg arról, hogy ne legyenek idegen tárgyak a tartályban, illetve hogy ne legyen eltömődve a csigás ellátórendszer.
2. Távolítsa el az összes főzési alkatrészt a grill belsejéből. Keresse meg a tűzteret a pelletgrill alján.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt egy áramforráshoz.
4. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához. Ez elindítja az indítási ciklust.
    - Ellenőrizze, hogy hallja-e a csiga forgását. Helyezze a kezét az égő edény fölé, és érezze a légmozgást. NE helyezze a kezét vagy az ujjait a tűztér belsejébe, mert ez sérülést okozhat.
    - Körülbelül egy perc múlva éreznie kell az égő gyújtó szagát, és éreznie kell, hogy a levegő melegebbé válik az égő edény felett. A gyújtó hegye nem világít pirosan, de rendkívül forró lesz és ég. Ne érintse meg a gyújtót.
5. Miután meggyőződött arról, hogy minden elektromos alkatrész megfelelően működik, kapcsolja ki a grillt.
6. Töltse be a tartályba a természetes keményfából készült barbecue-pelletet.
7. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához. Ez elindítja az indítási ciklust.
8. Nyomja meg és tartsa lenyomva a Prime (Alapozás) gombot, amíg nem látja, hogy a pellet a csigából a tűztérbe hullik. Most elengedheti a Prime gombot.
9. Most már kikapcsolhatja a grillt. Kérjük, gondoskodjon arról, hogy a grill a lehűlési ciklus befejezéséig a hálózati áramforrásra csatlakoztatva maradjon. Amint a ventilátor kikapcsol, a grill befejezte a kikapcsolási ciklust, és nyugodtan kihúzhatja a grillt a konnektorból.
10. Szerelje vissza a főzési alkatrészeket a főhordóba.
11. A grill alapozása megtörtént és használatra kész! Ha most először használja a grillt, akkor folytassa a grill kiégetésével.

HU

ELSŐ HASZNÁLAT (KIÉGETÉS)

Miután a csiga alapozása megtörtént, és mielőtt először sütne a grillen, fontos, hogy elvégezze a grill kiégetését, hogy kiégesse a grillt és megszabadítsa minden idegen anyagtól.

1. A készülék bekapcsolásához kövesse a szokásos használatra vonatkozó utasításokat (alább).
2. Tekerje el a vezérlőgombot 176 °C feletti hőmérsékletre (lehajtott fedéllel), és hagyja így a készüléket 30–40 percig.
3. Kövesse a leállítási utasításokat az egység kikapcsolásához, vagy folytassa a grillezést a kívánt hőmérsékleten.

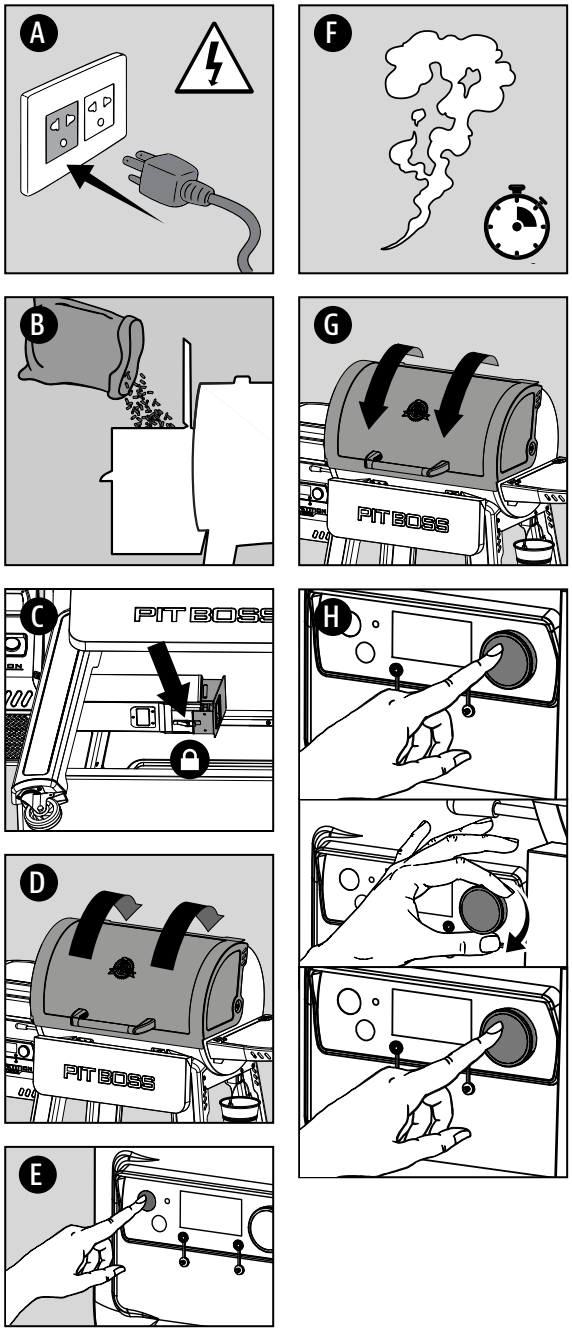
RENDSZERES HASZNÁLAT

A füstölés és a grillezés különböző eredményeket produkálhat az idő és a hőmérséklet függvényében. A legjobb eredmény érdekében jegyezze fel, hogy mit főzött, milyen hőmérsékleten, mennyi ideig főzött, és az eredményeket. A következő alkalommal igazítsa ízléséhez. Ahogy megismerkedik a grillsütővel, bölcs dolog egy kültéri hőmérőt elhelyezni a sütési hely közelében. Gyakorlat teszi a mestert.

Előfordulhat, hogy a vezérlőpanelen lévő hőmérséklet-leolvasások nem egyeznek meg pontosan a hőmérővel. A főzési hőmérsékletet a következő tényezők befolyásolják: külső környezeti hőmérséklet, a szél mennyisége és iránya, a felhasznált pellet tüzelőanyag minősége, a fedél kinyitása és a főzött étel mennyisége.

Kövesse az alábbi lépéseket a grill rendszeres használatához:

1. Ellenőrizze, hogy a csiga meg van-e alapozva. Ha nincs, akkor alapozza meg a csigát.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt áramforráshoz. **(A)**
3. Nyissa fel a garat fedelét, hogy ellenőrizze a pellet szintjét. Szükség esetén töltse fel teljes mértékben természetes grillező keményfapellettel. **(B)**
4. Ellenőrizze, hogy a főhordó alján lévő csatos retesz rögzítve (reteszelve) van-e a tűztér rögzítése érdekében. **(C)**
5. Nyissa ki a grill fedelét. **(D)**
6. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához **(E)**. Ez aktiválja az indítási ciklust:
   - A csiga adagoló rendszer elkezd fordulni, és a ventilátor levegőt szállít az égő edénybe.
   - **A fedélnek nyitva kell maradnia az indítási ciklus alatt.**
   - A grill füstöt kezd termelni, miközben az indítási ciklus zajlik **(F)**. Az indítási ciklus megfelelő megkezdésének megerősítéséhez várja meg, amíg meghallja a fáklyás morajlás hangját, és amíg megérzi, hogy némi hő keletkezik.
7. Miután a nehéz, fehér füst eloszlott, az indítási ciklus befejeződött. Csukja be a grill fedelét. **(G)**
8. Nyomja meg a vezérlő gombját. Forgassa el a vezérlőgombot a célhőmérséklet értékének a kívánt hőmérsékletre történő módosításához. Ha elérte a kívánt célhőmérsékletet, rögzítse azt a vezérlőgomb ismételt megnyomásával, és kezdje el a grillezést! **(H)**



HU

FŐZÉS ÉS MELEGFÜSTÖLÉS

A füstölés és a grillezés különböző eredményeket produkálhat az idő és a hőmérséklet függvényében. A forró füstölés művészete hosszabb főzési időre utal, de természetesebb keményfa ízt (és keresett füstgyűrűt) eredményez a húsokon. A magasabb főzési hőmérséklet rövidebb főzési időt eredményez, kevesebb füstízt zár be.

A legjobb eredmény elérése érdekében hagyjon időt a húsok pihenésére főzés után. Ez lehetővé teszi, hogy a természetes szaftok visszakerüljenek a hús rostjaiba, így sokkal szaftosabb, ízletesebb ételt kapunk. A pihenőidő akár 3 perc és akár 60 perc is lehet, a fehérje méretétől függően.

HÚS TÍPUSA	FŐZÉSI HŐMÉRSÉKLET	BECSÜLT IDŐ	CÉL HŐMÉRSÉKLET
BAROMFI			
Pulyka (egész)	110°C / 225°F	66–77 PERC/KG	74 °C/165 °F
Csirke (egész)	190°C / 375°F	3-4 ÓRA	74 °C/165 °F
Comb, mell	190°C / 375°F	1-2 ÓRA	74 °C/165 °F
Apró vadmadarak	190°C / 375°F	1-2 ÓRA	74 °C/165 °F
Kacsa	135°C / 275°F	2-3 ÓRA	74 °C/165 °F
SERTÉS			
Sonka (egész)	120°C / 250°F	33,3–44,4 PERC/KG	71 °C/160 °F
Rostélyos	190°C / 375°F	3-4 ÓRA	74 °C/165 °F
Sertésborda	120°C / 250°F	4 ÓRA	88 °C/190 °F
Malacborda	95°C / 200°F	3-4 ÓRA	88 °C/190 °F
Bélszín	110°C / 225°F	1,5 ÓRA	82 °C/180 °F
Lapocka	110°C / 225°F	3,3 ÓRA/KG	90–98 °C/195–210 °F
MARHAHÚS			
Steak	120°C / 250°F	8-10 PERC	60 °C/140 °F
Bélszín	110°C / 225°F	2-3 ÓRA	60 °C/140 °F
Rostélyos	110°C / 225°F	6,6–8,8 ÓRA	63 °C/145 °F
Sertésborda	110°C / 225°F	6,6–8,8 ÓRA	79 °C/175 °F
Borda	120°C / 250°F	33,3–44,4 PERC/KG	57 °C/135 °F
Szegy	110°C / 225°F	2,2 ÓRA/KG	90–98 °C/195–210 °F
VADHÚS			
Bélszín	110°C / 225°F	2,2–4,4 ÓRA/KG	74 °C/165 °F
Rostélyos	120°C / 250°F	2,2–4,4 ÓRA/KG	74 °C/165 °F
TENGER GYÜMÖLCSEI			
Filé	110°C / 225°F	30-45 PERC	63 °C/145 °F
Lazac (egész)	95°C / 200°F	2-3 ÓRA	63 °C/145 °F
Homár	95°C / 200°F	2-3 ÓRA	63 °C/145 °F



Pillanatkép erről a diagramról referenciaként. Később megköszönheti nekünk!

HU

FÜSTÖLÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN

A vezérlőgombot a legalacsonyabb hőmérséklet-beállításra (82 °C) fordítva és a „P" beállítási értéket használva a felhasználó közvetlenül szabályozhatja a tűzteret tápláló pellet ciklussebességét. A „P" beállított érték szabályozásával a felhasználó több füstízt adhat ételeibe alacsony főzési hőmérsékleten. Akkor is hasznos, ha alacsony hőmérsékleten főz, amikor az egységet nagymértékben befolyásolja a környezeti kültéri időjárás. Mivel a környezeti feltételek befolyásolhatják a grill belső sütési hőmérsékletét, a hőmérséklet-mérésekben lehetnek nagyobb ingadozások, de a földrajzi elhelyezkedésen alapuló „P" beállítási érték használatának megtanulása rendkívül előnyös.

FONTOS: Ne nyomja túl erősen a „P" SET gombot, mert ez kárt okozhat. Csak egy könnyű nyomásra van szükség.

Az alapértelmezett P-beállítási érték P-4. Ezen a beállításon, például az indítási ciklusban a grill 18 másodpercig adagolja a pelletet, majd 115 másodpercig szünetet tart. A legtöbb esetben érdemes a P-beállítást az alapértelmezetten tartani.

Kövesse az alábbi P-beállítási táblázatot:

CSIGA CIKLUSSZÁMA (MÁSODPERC)

„P" BEÁLLÍTOTT ÉRTÉK	ELLÁTÁS BE	SZÜNET IDEJE	KÜLTÉRI HŐMÉRSÉKLET
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	Indítás / alapértelmezett
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

A P-beállítás P-5, P-6 vagy P-7 értékre történő emelése növeli a szünet idejét az egyes pelletadagolások között. A magasabb P-beállítás olyan melegebb vagy forró környezetben használatos, ahol forró füstöt szeretnének, ugyanakkor a külső hőmérséklet felerősítené a grillben lévő sütési hőmérsékletet.

Megjegyzés: Figyeljen jól a tűztérre, mivel a P-beállítás túl magasra vagy túl gyorsan történő emelése a tűz teljes kialvását okozhatja.

Ha a P-beállítást P-3, P-2, P-1 vagy P-0 értékre csökkenti, akkor csökkenti a pellet adagolása közötti szünet időtartamát. Az alacsonyabb P-beállítás a hűvösebb hőmérsékletek kompenzálására szolgál, amikor a külső hőmérséklet csökkenti vagy gyengíti a grillben előállított hő intenzitását. A P-beállítás csökkentése minimalizálhatja a hőmérséklet-ingadozásokat változó kültéri időjárási körülmények között.

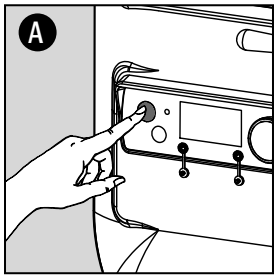
HU

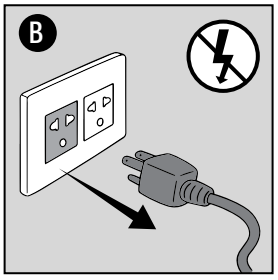
LEÁLLÍTÁS

A grill biztonságos kikapcsolásához kövesse az alábbi lépéseket:

1. A készülék kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva három másodpercig a bekapcsológombot. **(A)**
   - A grill megkezdi automatikus lehűlési ciklusát. A csiga rendszer leállítja az üzemanyag adagolását, a láng kiég, és a ventilátor tovább működik, amíg a lehűlési ciklus befejeződik.
2. Miután a leállítási ciklus befejeződött (a ventilátor kikapcsol), húzza ki a tápkábelt. **(B)**

   FONTOS! Mindig kapcsolja ki a készüléket, és hagyja futni a leállítási ciklust. Csak akkor húzza ki a készüléket a konnektorból, ha a leállítási ciklus befejeződött és/vagy tisztítás előtt. A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása kárt, súlyos sérülést, tüzet, áramütést vagy halált okozhat.





TOVÁBBI FUNKCIÓK

Hőmérsékleti egységek kapcsolása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „P" beállítás gombot két másodpercig, és a hőmérséklet mértékegysége Celsiusról (ºC) Fahrenheitre (ºF) változik.
2. Ismételje meg a műveletet a Celsius-fokra (ºC) való visszaváltáshoz.

Hússzonda tippek

A hússzonda a hús belső hőmérsékletét méri a grillben, hasonlóan a beltéri sütőhöz. Több hússzonda több leolvasást jelent!

- Helyezzen egy hússzondát a hús legvastagabb részébe.
- Ha nem használja, válassza le a hússzonda csatlakozónyílásáról, és tegye félre, hogy védve és tisztán tartsa.

Alapozás a gyors helyreállításhoz

A Prime (Alapozás) gombbal aktiválhatja az extra pellet adagját a tűztérbe.

- Ez arra használható, hogy a hordó fedelének kinyitása előtt több tüzelőanyagot juttasson a tűzbe, ami rövid hővisszanyerési időt eredményez.
- Használja alacsony hőmérsékletű füstölésnél, hogy növelje a tiszta füst ízének intenzitását. Egy extra adag pellet egy kis finom füstösséget ad!



KÉRDÉSE VAN?

Nézzen meg néhány általános GYIK-et online, vagy csevegjen élőben az ügyfélszolgálattal.





HU

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármelyik Pit Boss® készülék hosszú éveken át ínycsiklandó szolgálatot fog nyújtani Önnek minimális tisztítási igénnyel. Kövesse az alábbi tippeket a grill szervizeléséhez:

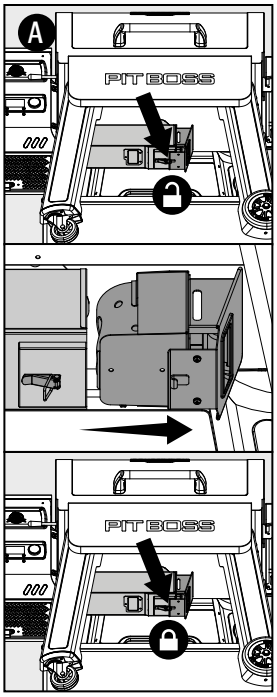
A grill belseje

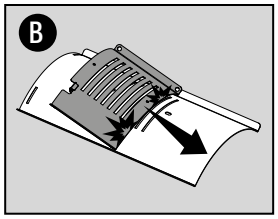
- A grillhordó alján található egy hamutisztító funkció, amely könnyű hozzáférést biztosít az égő edény eltávolításához és tisztításához. Az ürítéshez engedje el a hamutartó kampó csatreteszét. Miközben a fogantyút tartja, csúsztassa el a hamutartót a csattól, majd húzza le az eltávolításhoz. Miután kiürült, helyezze vissza a hamutartót a helyére úgy, hogy visszaemeli a grillhordó aljába, majd csúsztatja a hamutartót a csat felé. A rögzítéshez rögzítse a hamutartó kampóját a csatos retesszel. **(A)**

  FIGYELMEZTETÉS: Ez a funkció csak akkor működtethető, ha a grill lehűlt.

- Grilltisztító kefével távolítsa el a sütőrácsokról az ételt és a lerakódásokat. A legjobb, ha ezt akkor teszi, amikor még melegek az előző főzés után.
- A zsírtüzet a grill főzőelemeire eső túl sok lehullott törmelék okozza. Használja a roston sütő csúszólemezét a főlemez lekaparásához, és fordítva **(B)**. Távolítsa el a törmeléket a hordó belsejéből nedves/száraz porszívóval. Az extra mélytisztításhoz használja a Pit Boss® Tisztító- és zsíroldószert a grill külső és belső részein.

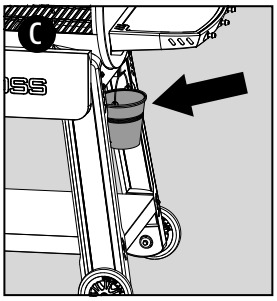
  FONTOS: A magas hő miatt ne takarja le a láng brojler komponenseket alumíniumfóliával.

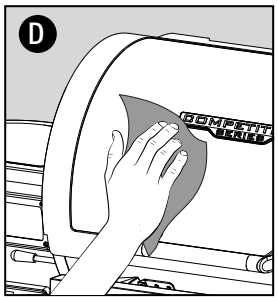




A grill külseje

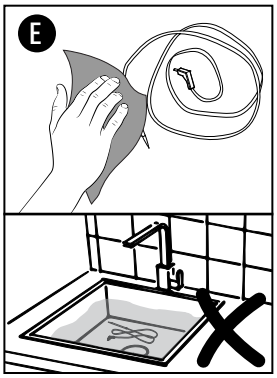
- Gyakran ellenőrizze a zsíros vödröt, és szükség szerint tisztítsa meg. Tartsa szem előtt az ételkészítés típusát. **(C)**
- Minden használat után törölje le a grillt **(D)**. Meleg szappanos vízzel törölje le a zsírt. Ne használjon sütőtisztítót, súrolószert vagy súroló tisztítópárnát a külső grillfelületeken. A festett felületek nem tartoznak a garancia hatálya alá, inkább az általános karbantartás részét képezik. A festék karcolása, a felület kopása vagy hámlása esetén az összes festett felület magas hőfokú BBQ festékkel retusálható.
- A grillborítás a legjobb védelem az időjárás és a külső szennyező anyagok ellen. Használaton kívül vagy hosszú távú tárolás esetén tartsa a készüléket fedett helyen, garázsban vagy fészerben.





Szondák

- Minden használat után törölje le a hússzondát. A használaton kívüli hússzondát nagy, laza tekercsben kell feltekerni. A szonda vezetékeinek elgörbülése vagy meghajlása sérülést okozhat. Ne tegye mosogatógépbe, és ne merítse vízbe. A belső vezetékek vízkárosodása miatt a hússzonda rövidre záródik, ami hamis leolvasásokat okoz. **(E)**
- Ellenőrizze és tisztítsa meg a zsírtól és a szennyeződésektől a grillszondát (érzékelőt) és a pajzsot, amelyek a fő grilltest belsejében, a bal oldali falon találhatók. **(F)**
- Ha egy szonda sérült, ki kell cserélni.





HU

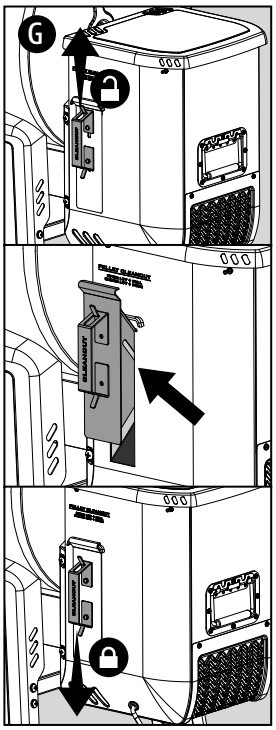
Tartályszerelvény

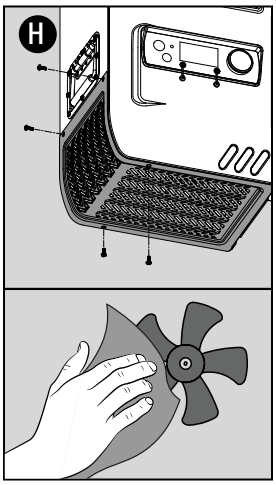
- A tartály pelletürítő funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a könnyű tisztítást és a fa pellet tüzelőanyag-aromák cseréjét. Az ürítéshez keresse meg a pelletürítő ajtót és az ajtó fogantyúját a tartály hátsó oldalán. A kinyitáshoz emelje fel az ajtókilincset. Helyezzen egy tiszta, üres vödröt az ürítőajtó alá, és húzza meg az ajtó fogantyúját, hogy kinyíljon az elvezető nyitólemeze, így a pellet távozhat a tartályból. Ha kiürült, emelje fel újra az ajtókilincset a kinyitáshoz. Nyomja vissza a helyére az elvezető hozzáférési lemezét. Nyomja le az ajtókilincset a záráshoz. **(G)**

  MEGJEGYZÉS: Hosszú nyelű kefével vagy porszívóval távolítsa el a felesleges pelletet, fűrészport és törmeléket, hogy ezek a tartály szűrőjén keresztül teljesen kiürüljenek.

- Javasoljuk, hogy az összes pelletet kiürítse a csiga rendszeréből, ha a grillt hosszabb ideig nem használja. Ezt úgy teheti meg, hogy a grillt üres tartállyal egyszerűen addig működteti, amíg az összes pellet ki nem ürül a csigacsőből.

- Ellenőrizze és tisztítsa meg a tartály alján található ventilátor légbeszívónyílását a szennyeződésektől. A hozzáférési panel eltávolítása után óvatosan törölje le a zsírlerakódásokat közvetlenül a ventilátorlapátokról. Használjon meleg szappanos vizet a korom és a zsír eltávolításához. Ez biztosítja, hogy a légáramlás tiszta és elegendő legyen az adagolórendszer számára. **(H)**





GRILLÁPOLÁSI PUSKÁZÓ LAP

CIKK	TISZTÍTÁSI GYAKORISÁG	TISZTÍTÁSI MÓDSZER
A fő grill alja	5-6 grillezésenként	A felesleges törmelék kiszedése, nedves/száraz porszívózása
Tűztér	2-3 grillezésenként	A felesleges törmelék kiszedése, nedves/száraz porszívózása
Főzőrácsok	Minden grillezés után	A felesleg elégetése, kikefélése egy grilltisztító kefével
Flame Broiler™	5-6 grillezésenként	A főlemez lekaparása csúszkával, ne mossa tisztára
Polcok	Minden grillezés után	Kendő és szappanos víz
Zsírvödör	Minden grillezés után	Kendő és szappanos víz
Csiga adagoló rendszer	Amikor a pelletzsák üres	Hagyja, hogy a csiga kitolja a fűrészport, üresen hagyva a tartályt
Tartály elektromos alkatrészei	Évente egyszer	Porolja le a belső teret, törölje le a ventilátorlapátokat szappanos vízzel
Légbeszívó szellőzőnyílás	5-6 grillezésenként	Poroló, kendő és szappanos víz
Grillszonda (érzékelő) és pajzs	2-3 grillezésenként	Kendő és szappanos víz

Pillanatkép erről a diagramról referenciaként.

HU

HIBAELHÁRÍTÁS

A megfelelő tisztítás, karbantartás és tiszta, száraz, minőségi üzemanyag használata megakadályozza a gyakori működési problémákat. Ha a Pit Boss® grill rosszul működik, vagy ritkábban használja, az alábbi hibaelhárítási tippek hasznosak lehetnek.

FIGYELMEZTETÉS: A grill kinyitása előtt mindig húzza ki az elektromos vezetéket bármilyen ellenőrzési, karbantartási, tisztítási vagy szervizelési munkához. Győződjön meg arról, hogy a grill teljesen lehűlt a sérülések elkerülése érdekében.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
Nincs tápellátást jelző fény a vezérlőpulton	Nincs csatlakoztatva áramforráshoz	Győződjön meg arról, hogy az egység csatlakoztatva van egy működő áramforráshoz. Biztosítson legalább 10 amperes ellátást. Győződjön meg arról, hogy minden vezetékcsatlakozás szilárdan csatlakozik és száraz.
	A biztosíték kialudt a vezérlőpulton	Távolítsa el a hozzáférési panelt. Nyomja be a vezérlőpultot a helyén tartó műanyag füleket, és óvatosan húzza be a vezérlőt a tartály belsejébe a vezérlőpult kioldásához. Ellenőrizze a biztosítékot, hogy nincs-e törött vezeték, vagy ha a huzal feketévé vált. Ha igen, a biztosítékot manuálisan kell cserélni.
	Hibás vezérlőpanel	A vezérlőpanelt ki kell cserélni. Pótalkatrészért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
A tűz nem gyullad meg a tűztérben	A csiga nincs megalapozva	A készülék első használata előtt, vagy bármikor, amikor a tartály teljesen kiürül, meg kell alapozni a csigát, hogy a pellet megtölthesse a csigacsövet. Ha nem alapozza meg, a gyújtó leáll, mielőtt a pellet elérné a tűzteret. Kövesse a csiga alapozási eljárást.
A grill nem éri el vagy tartja fenn a stabil hőmérsékletet	Elégtelen légáramlás az égő edényen keresztül	Ellenőrizze a tűzteret hamufelhalmozódást vagy eltömődést keresve. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat a hamu felhalmozódása esetén. Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy megfelelően működik, és a levegőbevezetés nincs eltömődve. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a csigamotort a működés megerősítéséhez, és győződjön meg arról, hogy nincs-e eltömődés a csigacsőben. Miután elvégezte a fenti lépéseket, indítsa el a grillt és várjon 10 percet. Ellenőrizze, hogy a keletkező láng fényes és élénk-e.
	A hamudoboz nem megfelelően van beszerelve	Ellenőrizze a grillhordó belsejét, hogy a grillhordó alól kivehető hamutartó doboz elhelyezése jó tömítéssel rendelkezik-e. Kövesse az ápolási és karbantartás utasításokat a hamuképződésre, a csatos retesz megfelelő rögzítésére és a helyes felszerelésre vonatkozóan. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal egy cserealkatrészért, ha sérült.
	Tüzelőanyag-hiány, rossz minőségű tüzelőanyag, elzáródás az ellátórendszerben	Ellenőrizze a tartályban, hogy elegendő-e a tüzelőanyag szintje, és töltse fel, ha kevés. Ha a keményfapellet minősége rossz, vagy a pellet túl hosszú, az elzáródást okozhat az ellátórendszerben. Távolítsa el a pelletet, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
	Grill szonda (érzékelő)	Ellenőrizze a Grill szonda (érzékelő) állapotát. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Sérülés esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz cserealkatrészért.
A grill hőmérséklete alacsony hőmérsékleten még mindig túl forró	A „P" beállítás túl alacsony	Nyomja meg a „P" SET gombot, és növelje a „P" beállítást.
A tényleges hőmérséklet nem állítható be	Grill szonda piszkos	Ellenőrizze a grillszonda állapotát. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
A grill túl sok vagy elszíneződött füstöt állít elő, az ételek elszíneződnek a füsttől	Zsírlerakódás	Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
	Keményfa pellet minőség	Vegye ki a nedves keményfapelletet a tartályból. A tisztításhoz kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Cserélje ki száraz keményfa pelletre.
	A tűztér eltömődött	Tisztítsa meg a tűzteret a nedves keményfapellettől. Hajtsa végre a csigaalapozási eljárást.
	Nem elegendő levegőbevitel a ventilátorhoz	Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy tiszta, megfelelően működik, és a levegőbevezetés nincs elzárva. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.

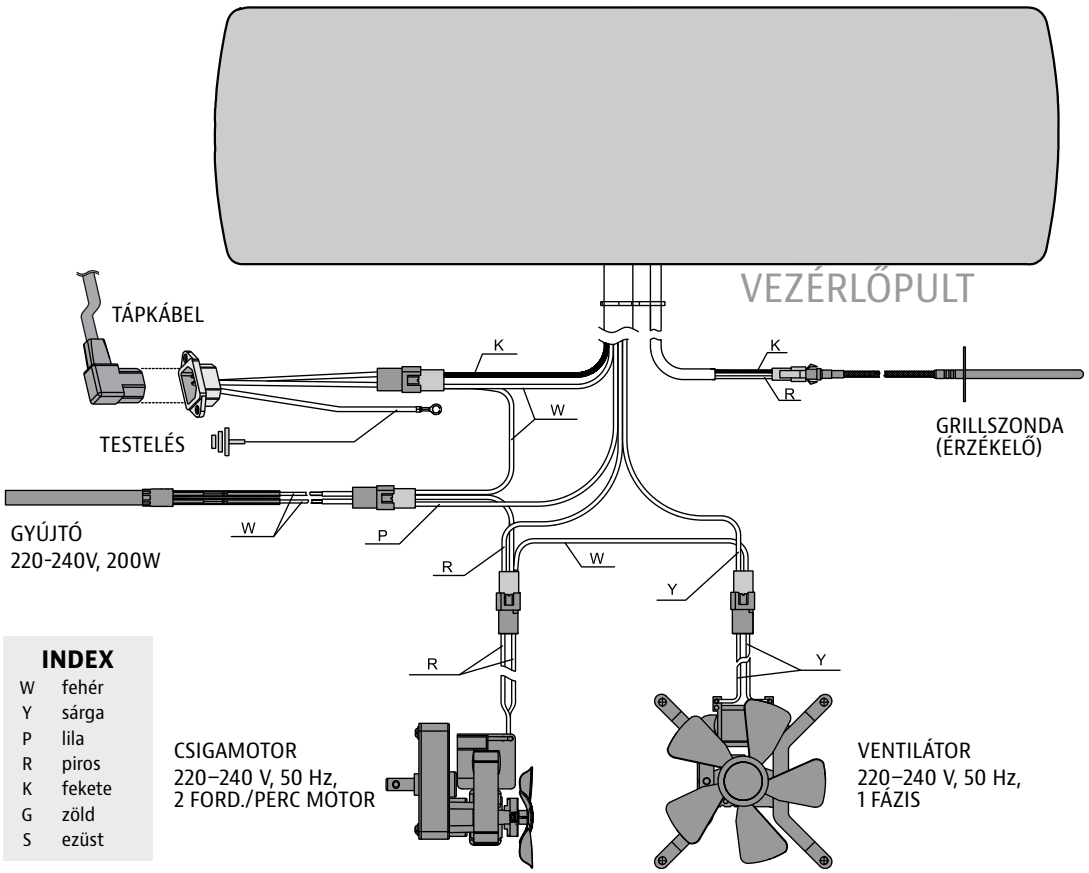
HU

Gyakori fellángolások	Főzési hőmérséklet	Próbáljon meg főzni alacsonyabb hőmérsékleten. A zsírnak van lobbanáspontja. Nagyon zsíros ételek sütésekor tartsa a hőmérsékletet 176 °C alatt.
	Zsírlerakódás a főzési alkatrészeken	Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
„ErH" hibakód	A készülék túlmelegedett, valószínűleg olajtűz vagy felesleges tüzelőanyag miatt.	A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot három másodpercig, és hagyja a grillt kihűlni. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Karbantartás után távolítsa el a pelleteket, és erősítse meg az összes alkatrész pozicionálását. Miután lehűlt, nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt hőmérsékletet. Ha a hibakód továbbra is megjelenik, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
„ErP" hibakód	A grillszonda vezetéke nem csatlakozik.	Távolítsa el a hozzáférési panelt, és ellenőrizze, hogy a grillszonda vezetékei nem sérültek-e meg. Húzza ki és csatlakoztassa újra a grillszonda csatlakozóit a vezérlőpulthoz.
	A grillszonda megszakadt	A grillszondát ki kell cserélni. Cseréért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
„ErL" hibakód	A grill nem végzi el az indítási ciklust.	Ellenőrizze a főzési alkatrészek megfelelő elhelyezését. Ellenőrizze, hogy van-e elegendő üzemanyag a tartályban, vagy van-e akadály az adagolórendszerben. Távolítsa el a pelleteket, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a grillszondát (érzékelőt), hogy megbizonyosodjon arról, hogy a tényleges hőmérséklet helyes és pontos-e. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a gyújtó helyzetét és azt, hogy megfelelően melegszik-e. Extrém hidegben a grill második indítást igényelhet. Kapcsolja ki a grillt, várjon, majd kapcsolja be újra. Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy megfelelően működik. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
„NoP" hibakód	Rossz kapcsolat a csatlakozó porton	Húzza ki a hússzondát a vezérlőpult csatlakozónyílásából, majd csatlakoztassa újra. Győződjön meg arról, hogy a hússzonda adapter megfelelően van csatlakoztatva. Ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülésre utaló jelek az adapter végén. Ha továbbra sem sikerült, hívja az ügyfélszolgálatot cserealkatrészért.
	A hússzonda sérült	Ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülés jelei a hússzonda vezetékein. Ha sérült, hívja az ügyfélszolgálatot cserealkatrészért.
	Hibás vezérlőpanel	A vezérlőpanelt ki kell cserélni. Pótalkatrészért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
„Err" hibakód villogó csiga ikonnal	A csigamotor elakadt, nem csatlakoztatható	Távolítsa el a főzőelemeket a fő hordóból. Kapcsolja be az egységet, és ellenőrizze a csiga adagoló rendszerét. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a csiga a pelletet a tűztérbe dobja-e. Húzza ki és csatlakoztassa újra a csigamotor csatlakozóját a vezérlőpulthoz. Ha nem működik megfelelően, hívja az ügyfélszolgálatot segítségért vagy cserealkatrészért.
„Err" hibakód villogó gyújtó ikonnal	A gyújtó nem működik megfelelően, nem létesít kapcsolatot	Távolítsa el a főzőelemeket a fő hordóból. Kapcsolja be az egységet, és ellenőrizze a gyújtót. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a gyújtó működik-e: tegye a kezét a tűztér fölé, és állapítsa meg, hogy érez-e a melegséget. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a gyújtó a tűztérben lévő lyukkal egy vonalban van-e, és nyissa ki a pelletek meggyújtásához. Húzza ki és csatlakoztassa újra a gyújtó csatlakozóját a vezérlőpulthoz. Ha nem működik megfelelően, hívja az ügyfélszolgálatot segítségért vagy cserealkatrészért.
	Gyújtóhiba	A gyújtót ki kell cserélni. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal a cserealkatrészért.
„Err" hibakód villogó ventilátor ikonnal	A ventilátor nem működik megfelelően, nem létesít kapcsolatot	Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy megfelelően működik, és a levegőbevezetés nincs eltömődve. Távolítsa el a hozzáférési panelt (az ábráért lásd az Elektromos vezeték ábráját), és ellenőrizze, hogy a ventilátor vezetékei nem sérültek-e meg. Válassza le, majd csatlakoztassa újra a ventilátorcsatlakozót a vezérlőpanelhez. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha a ventilátorlapátok piszkosak.
„Err" hibakód villogó pellet ikonnal	Tüzelőanyag-hiány, rossz minőségű tüzelőanyag, a grill nem tartja fenn az égést	Ellenőrizze a tartályban, hogy elegendő-e a tüzelőanyag szintje, és töltse fel, ha kevés. Ha a keményfa pellet minősége gyenge, vagy a pellet hossza túl hosszú, ez akadályozhatja az adagolórendszert. Távolítsa el a pelleteket, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.

HU

HUZALOZÁSI DIAGRAM	
TÁPEGYSÉG	AC 220-240V, 50Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY	250 W
ÜZEMANYAG-BEVITELI ÉRTÉK	1,12 KG/Ó

MEGJEGYZÉS: A termékbiztonságot vizsgáló és tanúsító szolgálatok által elfogadott elektromos alkatrészek megfelelnek a ± 5-10 százalékos vizsgálati tűréshatárnak.



INDEX

W	fehér
Y	sárga
P	lila
R	piros
K	fekete
G	zöld
S	ezüst

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE?

Élő csevegés az ügyfélszolgálattal technikai és szolgáltatással kapcsolatos kérdések esetén.

#12001

PÓTALKATRÉSZEK

A teljes alkatrészkatalógusért forduljon helyi kiskereskedőjéhez, vagy látogasson el hozzánk online.

HU

GARANCIA

ÁLTALÁNOS SZERZŐDÉSI FELTÉTELEK

A Dansons US, LLC. által gyártott Pit Boss® grillsütőkre („Pit Boss®") 5 év garanciát vállalunk minden alkatrésznél, a hibákra és a kivitelezési problémákra vonatkozóan, és 5 év garanciát az elektromos alkatrészekre. A Dansons US, LLC. az eredeti vásárló általi használat és tulajdonjog időtartama alatt, normál használat és körülmények között minden alkatrészre garantálja az anyag- és gyártási hibamentességet.

Erre a termékre nem vonatkozik más vagy további garancia.
Ez a garancia nem érvényes:

- ha nem tudja igazolni a vásárlást, vagy a garancia lejártát követően.
- kopásból és elhasználódásból eredő sérülésekre vagy hibákra, például karcolásokra, horpadásokra, forgácsokra vagy kisebb kozmetikai repedésekre. A termék ezen esztétikai változásai nem befolyásolják annak teljesítményét.
- ha a terméket nem a mellékelt használati utasításnak megfelelően telepítették, üzemeltették, tisztították és végezték a karbantartását. A garancia nem terjed ki a helytelen használatból, nem megfelelő kezelésből vagy egyedi módosításokból eredő károkra vagy törésekre.
- rozsdásodásra vagy oxidációra, kivéve, ha a grill alkatrész szerkezeti integritása sérül. Még a rozsdának ellenálló anyagok használata esetén is a védőbevonatokat különböző, a gyártó által nem befolyásolható anyagok és körülmények károsíthatják. A magas hőmérséklet, a túlzott páratartalom, a klór, az ipari füstök, a műtrágyák, a gyep peszticidek és a só néhány olyan anyag, amely befolyásolhatja a fémbevonatokat.
- a kereskedelmi használat, bérbeadás vagy olyan használat során keletkezett károkra vagy hibákra, amely során a terméket nem rendeltetésszerűen használják.
- A termék költségét meghaladó károkra vagy hibákra.
- a Pit Boss® jogosulatlan kereskedője által végzett szervizelés vagy javítás által okozott károkra vagy hibákra.

A jótállás időtartama alatt a Dansons US, LLC. kötelezi magát arra, hogy a hibás és/vagy meghibásodott alkatrészeket kicseréli, és nem számítja fel a javítást vagy cserét az előre kifizetett fuvardíjjal visszaküldött alkatrészekért, amennyiben az alkatrész(ek) a vizsgálat során hibásnak bizonyul(nak).

A Dansons US, LLC. nem vállal jogi vagy egyéb felelősséget a termék használatából eredő, a jótállási időszak alatt vagy azt követően a tulajdonban vagy személyekben bekövetkező véletlen vagy következményes károkért. A gyártó minden szavatosságát a jelen dokumentum tartalmazza, és a gyártóval szemben semmilyen szavatossági vagy képviseleti igény nem érvényesíthető. Egyes államok nem engedélyezik a véletlen vagy következményes károk, illetve a hallgatólagos garanciák kizárását vagy korlátozását, ezért előfordulhat, hogy a jelen korlátozott garanciában meghatározott korlátozások vagy kizárások nem vonatkoznak Önre. Ez a korlátozott garancia meghatározott törvényes jogokat biztosít Önnek, és más jogai is lehetnek, amelyek államonként eltérőek.

HU

REGISZTRÁLJA GRILLJÉT

Regisztrálja termékét kevesebb, mint egy perc alatt, és gyorsan és egyszerűen hozzáférhet a főzési ismeretek lenyűgöző gyűjteményéhez.

Az Ön regisztrációja (a vásárlás igazolása) biztosítja, hogy a legjobb garanciális szolgáltatást kapja a termékhez. Abban a valószínűtlen esetben, ha biztonsági aggályok merülnének fel, gyorsított eljárásban értesítjük Önt.

MODELL	**PB1250CS / PB1600CS**
SOROZATSZÁM	
VÁSÁRLÁS DÁTUMA	
VÁSÁRLÁS HELYE (HIVATALOS FORGALMAZÓ)	



ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van a termékével kapcsolatban, segítőkész ügyfélszolgálati csapatunk szívesen segít Önnek. Kérjük, készítse elő regisztrációs adatait, mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálattal.


TELEFON


ÉLŐ CHAT


ALKALMAZÁS



HU

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ВАЖНО: ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО, ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ. РЪКОВОДСТВОТО ТРЯБВА ДА СЕ ПРОЧЕТЕ ПРЕДИ РАБОТА!

ОСНОВНИТЕ ПРИЧИНИ ЗА ПОЖАРИ НА УРЕДА СА РЕЗУЛТАТ ОТ ЛОША ПОДДРЪЖКА И НЕПОДДЪРЖАНЕ НА НЕОБХОДИМОТО РАЗСТОЯНИЕ ДО ГОРИМИ МАТЕРИАЛИ. ОТ ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВАЖНОСТ Е ТОЗИ ПРОДУКТ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО В СЪОТВЕТСТВИЕ СЪС СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ.

ВНИМАНИЕ: Моля, прочетете цялото ръководство преди инсталиране и използване на този електрически уред за изгаряне на пелети. Неспазването на тези инструкции може да доведе до материални щети, телесни наранявания или дори смърт. Свържете се с местните строителни или противопожарни служители относно ограниченията и изискванията за инспекция на поставянето във вашия район. Запазете тези инструкции.

СПИСЪК ЗА БЕЗОПАСНОСТ

CE СЪОТВЕТСТВА НА EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

ОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Трябва да се свържете с местното жилищно сдружение, строителните или пожарните служби или орган, който има съответната юрисдикция, за да получите необходимите разрешителни, разрешения или информация относно ограничения за поставяне, като например поставяне на грила върху запалима повърхност, изисквания за проверка или дори възможност за използване във вашия район.

1. Трябва да се поддържа минимално отстояние от 914 мм (36 инча) между запалими конструкции и страните на грила и 914 мм (36 инча) между запалими конструкции и задната част на грила. **Не поставяйте уреда на запалими подове или подове, защитени със запалими повърхности, освен ако не са получени подходящи разрешителни и разрешения от органите, които имат юрисдикция.** Не използвайте този уред на закрито, в затворено или непроветриво помещение, в домове, превозни средства, палатки, гаражи. Този уред за пелети от твърда дървесина не трябва да се поставя под запалим таван или навес. Съхранявайте вашия грил на място, където няма запалими материали, бензин и други леснозапалими пари и течности.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внимавайте за натрупване на запалими материали, поддържайте огъня, за да избегнете прекаленото му разпалване. Ако възникне пожар от мазнини, изключете грила и оставете капака затворен, докато огънят изгасне. Извадете захранващия кабел. Не изливайте вода върху модула. Не се опитвайте да потушите огъня. Ценно е да разполагате на място с пожарогасител, одобрен за всички класове пожари (клас ABC). Ако възникне неконтролиран пожар, обадете се на пожарната.

2. Дръжте електрическите кабели и горивото далече от нагрети повърхности. Не използвайте грила под дъжда или около водоизточник. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

3. След период на съхранение или неизползване проверете съда за изгаряне за препятствия, бункера за чужди предмети и всякакви въздушни запушвания около всмукателния отвор на вентилатора или комина. Почистете преди употреба. Необходими са редовни грижи и поддръжка, за да се удължи живота на вашето устройство. **Ако грилът се съхранява навън по време на дъждовния сезон или сезони с висока влажност, трябва да се внимава да не попадне вода в бункера.** Когато са мокри или изложени на висока влажност, пелетите от твърда дървесина ще се разширят значително, ще се разложат и могат да задръстят захранващата система. Винаги изключвайте захранването, преди да извършвате обслужване или поддръжка.

BG

ВАЖНО! Винаги изключвайте уреда и оставете цикъла на изключване да работи. Изключете уреда от контакта само след като цикълът на изключване приключи и/или преди почистване. Неспазването на това предупреждение може да причини щети, сериозни наранявания, пожар, токов удар или смърт.

ВНИМАНИЕ: Не транспортирайте грила, докато се използва или докато е горещ. Уверете се, че огънят е напълно изгасен и че грилът е напълно изстинал на допир преди преместване.

4. Препоръчва се използването на термоустойчиви ръкавици за барбекю при работа с грила. Не използвайте аксесоари, които не са посочени за употреба с този уред. Не поставяйте капак за барбекю или нещо запалимо в зоната за съхранение под барбекюто. Извадете тенджерите и тиганите, докато работещият уред е без надзор, за да намалите риска от пожар.
5. За да се предотврати контакт на пръсти, дрехи или други предмети със системата за подаване на шнека, уредът е оборудван с метален предпазен екран, монтиран към вътрешността на бункера. Този екран не трябва да се отстранява освен по инструкции на отдела за обслужване на клиенти или оторизиран търговец.

ВНИМАНИЕ: Този уред не се препоръчва за деца, лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, освен ако не са под пряк надзор или инструкции от лице, отговорно за тяхната безопасност.

6. Части от барбекюто може да са много горещи и да възникнат сериозни наранявания. Дръжте малките деца и домашните любимци далече по време на употреба.
7. Не разширявайте отворите на устройството за запалване или съда за разпалване. Неспазването на това предупреждение може да доведе до опасност от пожар и телесна повреда и ще анулира гаранцията ви.
8. Продуктът може да има остри ръбове или точки. Контактът може да доведе до нараняване. Работете внимателно.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПЕПЕЛ

Пепелта трябва да се постави в метален контейнер с плътно прилепващ капак. Затвореният контейнер с пепел трябва да бъде поставен на незапалим под или на земята, далече от всички запалими материали, до окончателното изхвърляне. Когато пепелта се изхвърля чрез заравяне в почвата или по друг начин се разпръсква локално, тя трябва да се съхранява в затворен контейнер, докато цялата сгурия се охлади напълно.

ГОРИВО ЗА ПЕЛЕТИ ОТ ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА

Този уред за готвене на пелети е проектиран и одобрен само за пелетизирано, изцяло естествено гориво от твърда дървесина. Всеки друг тип гориво, използвано за горене в този уред, ще анулира гаранцията и списъка за безопасност. Използвайте само гориво на дървесни пелети, посочено от производителя. Не използвайте пелетно гориво, обозначено като съдържащо добавки. Пелетите от твърда дървесина са силно податливи на влага и винаги трябва да се съхраняват в херметически затворен контейнер. Ако съхранявате грила, без да го използвате дълго време, препоръчваме да изчистите всички пелети от бункера и шнека на грила, за да предотвратите задръствания. Средната топлопроизводителност на пелетното гориво е 18 569 – 20 362 KJ/KG (8000 – 8770 BTU/LB), съдържание на пепел < 1%.

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте бензин, гориво за фенери от бензинов тип, керосин, течност за запалки с дървени въглища или подобни течности, за да запалите или „освежите“ огъня в този уред. Дръжте всички такива течности достатъчно далече от уреда по време на употреба.

По време на печата няма индустриален стандарт за пелети от твърда дървесина за барбекю, въпреки че повечето мелници за пелети използват същите стандарти за производство на пелети от твърда дървесина за домашна употреба. Допълнителна информация може да бъде намерена на www.pelletheat.org или на Института за пелетно гориво.

Свържете се с вашия местен дилър относно качеството на пелетите във вашия район и за информация относно качеството на марката. Тъй като няма контрол върху качеството на използваните пелети, например засегнати от влага пелети, не поемаме отговорност за щети, причинени от лошо качество на горивото.

КРЕОЗОТ

Креозот - образуване и необходимост от отстраняване. При изгаряне произвежда черен дим с остатък, който също е черен на цвят. Когато дървесните пелети се изгарят бавно, те произвеждат катран и други органични пари, които се комбинират с изхвърлената влага, за да образуват креозот. Креозотните пари кондензират в относително хладен комин и аспирационен чадър на бавногорящ огън. В резултат на това по обшивката на комина и аспирационния чадър се натрупват креозотни остатъци. При запалване този креозот прави изключително горещ огън.

Каналът за мазнини трябва да се проверява най-малко два пъти годишно, за да се определи кога е настъпило натрупване на мазнини и/или креозот. Натрупаните мазнини или креозот трябва да се отстранят, за да се намали рискът от пожар.

BG

ВЪГЛЕРОДЕН ОКСИД

Следвайте тези указания, за да предотвратите отравянето на вас, вашето семейство или други хора с този безцветен газ без мирис:

- Научете се да разпознавате симптомите на отравяне с въглероден оксид: главоболие, замаяност, слабост, гадене, повръщане, сънливост и объркване. Въглеродният оксид намалява способността на кръвта да пренася кислород. Ниските нива на кислород в кръвта могат да доведат до загуба на съзнание и смърт.
- Посъветвайте се с лекар, ако вие или други хора развиете симптоми на настинка или грипоподобни по време на готвене или в близост до уреда. Отравянето с въглероден оксид, което лесно може да бъде сбъркано с настинка или грип, често се открива твърде късно.
- Консумацията на алкохол и употребата на наркотици увеличават ефектите от отравяне с въглероден оксид.

Въглеродният оксид е особено токсичен за майката и детето по време на бременност, бебета, възрастни хора, пушачи и хора с проблеми с кръвта или кръвоносната система, като анемия или сърдечни заболявания.

ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ТОЗИ ПРОДУКТ



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите евентуална вреда за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте ги отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материалните ресурси. За да върнете използваното си устройство, моля, използвайте системите за връщане и вземане или се свържете с търговеца на дребно, от който е закупен продуктът. Те могат да вземат този продукт за безопасно за околната среда рециклиране. Директива 2002/96/ЕО

BG

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни предпазни мерки 268

Съдържание на пакета 271

Спецификации 271

Запознаване с вашия грил 272

Панел за управление 273

Работа 274

- Настройка
- Свързване с приложението
- Настройка на температурата
- Използване на сондите за месо
- Зареждане на шнека
- Първа употреба (изгаряне)
- Редовна употреба
- Готвене и горещо пушене
- Пушене при ниски температури
- Изключване
- Още функции

Грижа и поддръжка 280

Отстраняване на неизправности 282

Гаранция 285

- Общи условия
- Регистрирайте своя грил
- Обслужване на клиенти

СЪДЪРЖАНИЕ НА ПАКЕТА		
1	x	ГРИЛ И ЧАСТИ
1	x	БЛИСТЕРЕН ПАКЕТ С КРЕПЕЖНИ ЕЛЕМЕНТИ
2	x	СОНДИ ЗА МЕСО
1	x	РЪКОВОДСТВО ЗА СГЛОБЯВАНЕ
1	x	НАРЪЧНИК НА СОБСТВЕНИКА

PB1250CS	
ЗАХРАНВАНЕ	AC 220-240V, 50Hz
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ	250W
ВИД ГОРИВО	ПЕЛЕТИ ОТ ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА
КАПАЦИТЕТ НА ГОРИВОТО	11,8 КГ/26 ФУНТА
ТЕМПЕРАТУРЕН ДИАПАЗОН	82 – 260°C/180 – 500°F
РАЗМЕРИ	1438 X 871 X 1262 ММ/ 56,6 X 34,3 X 49,6 ИНЧА
ТЕГЛО	83,6 КГ/184,3 ФУНТА

PB1600CS	
ЗАХРАНВАНЕ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ	250W
ВИД ГОРИВО	ПЕЛЕТИ ОТ ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА
ВМЕСТИМОСТ ЗА ГОРИВО	11,8 КГ/26 ФУНТА
ТЕМПЕРАТУРЕН ДИАПАЗОН	82 – 260°C/180 – 500°F
РАЗМЕРИ	1 600 X 871 X 1 262 ММ/ 62,9 X 34,3 X 49,6 ИНЧА
ТЕГЛО	93,08 КГ/205,20 ФУНТА



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

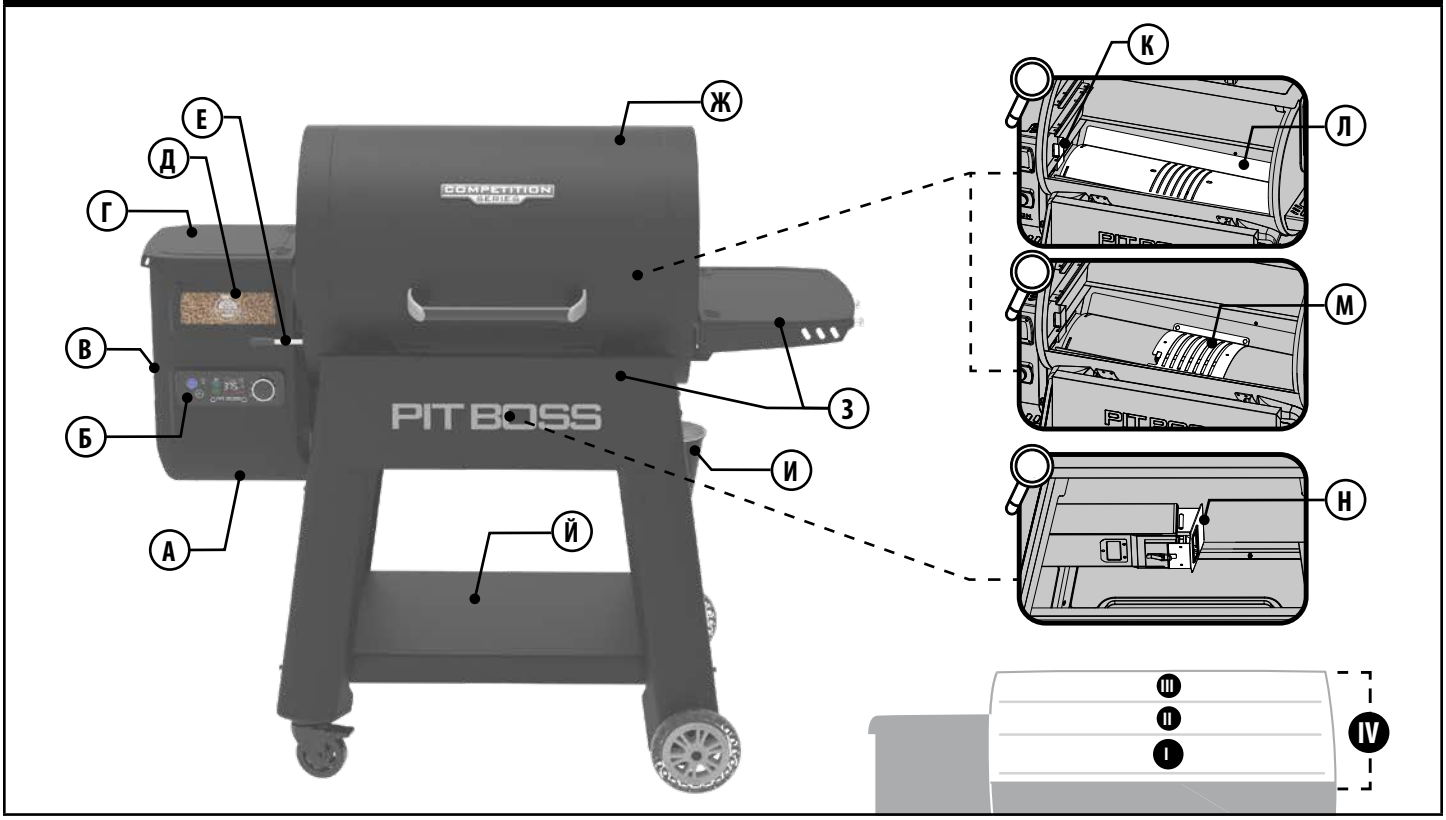
САЩ
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

BG

ЗАПОЗНАВАНЕ С ВАШИЯ ГРИЛ



А Панел за достъп
Свалете панела за достъп, за да получите достъп до електрическите компоненти за ремонт и поддръжка.

Б Панел за управление
Системата за управление, която управлява скоростта на подаване на пелетно гориво, вентилаторът с променлива скорост и регулируемите настройки на околната среда.

В Дръжка на бункера
Използвайте тази вградена дръжка на бункера, за да накланяте и премествате грила от едно на друго място.

Г Бункер
По-голям бункер издържа пълна сесия на опушване. Предпазният екран на бункера разбива всички буци гориво при добавяне.

Д Наблюдателно стъкло на бункера
Лесно наблюдавайте нивото на пелетите във вашия бункер, без постоянно да отваряте капака на бункера.

Е Пръчка за регулиране на Flame Broiler™
Регулира безопасно и лесно плъзгащата плоча на грила чрез движение на пръчката наляво или надясно.

Ж Завъртащ се горен капак на грила
Завъртащият се горен капак, който пести място и се вдига лесно, се прибира назад за достъп до съдържанието в грила. Отворете наполовина за бързо хващане, минимизирайки топлинните загуби.

З Предни и странични рафтове
Удобните рафтове добавят просторно място за приготвяне на храната и предоставят куки за инструменти за готвене на грил.

И Кофа за мазнини за лесен достъп
Събира мазнините при готвене от грила за поддържане на чисто място за готвене. Лесно се отстранява от чучура отдолу на рамката.

Й Отворена долна количка
Здравият отворен дизайн на количката е идеален за съхранение на инструменти и сосове за барбекю, без да опират земята.

К Сонда на грила (сензор)
Това вертикално парче от неръждаема стомана измерва вътрешната температура на уреда. Задайте температурата на панела за управление и сондата на грила ще прочете вътрешната температура на модула и ще я регулира до желаната целева температура.

L Основна плоча на Flame Broiler™
Печете на силен огън и скара, както ви харесва, с директен пламък над съда за разпалване. Правете тъмни изпечени линии в месото като в любимия ви месен ресторант.

М Плъзгаща се плоча на Flame Broiler™
Непряка топлина или конвекционно готвене е възможно, когато плъзгащата плоча покрива процепите на основната плоча. Влейте повече вкус в големи парчета месо или деликатни храни с непряка топлина.

Н Подвижен съд за разпалване
Лесно освободете закопчалката, за да отстраните съда за разпалване, да изпразните пепелта и да го върнете на място. Дръжте закопчалката добре затворена, за да избегнете загуба на топлина по време на употреба.



ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

PB1250CS

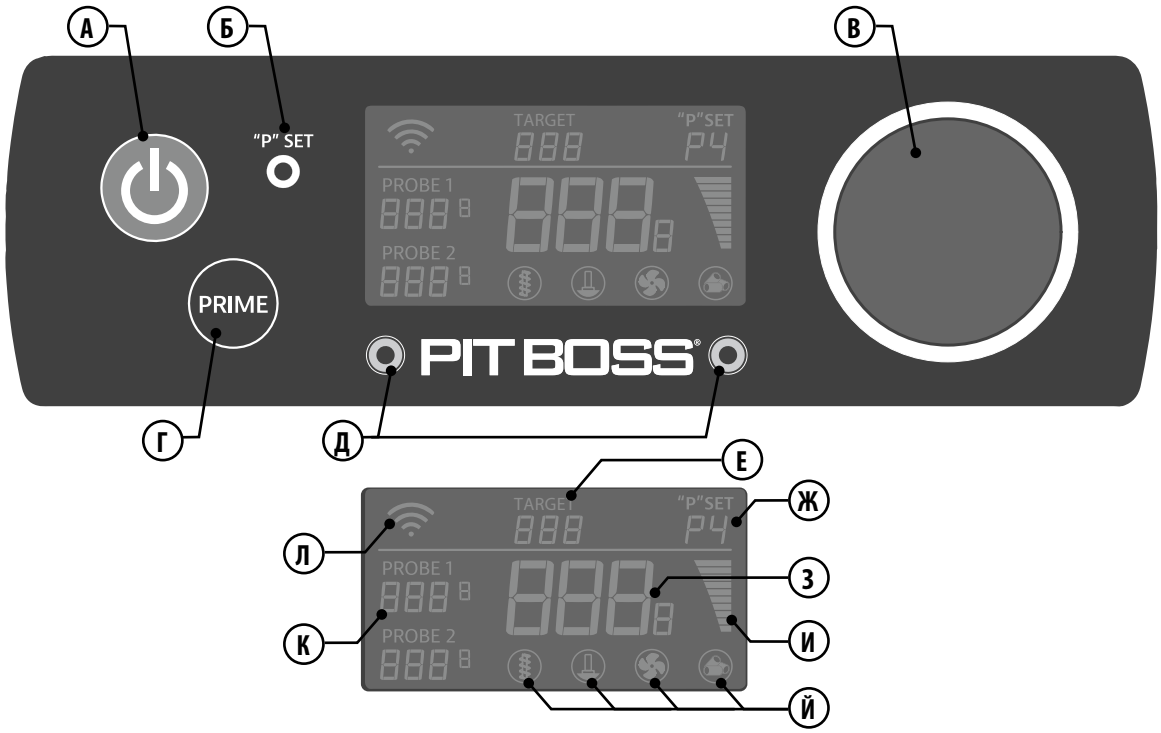
I	3487 CM^2 / 540,4 $ИНЧА^2$
II	2800 CM^2/ 434,1 $ИНЧА^2$
III	2200 CM^2/ 341,0 $ИНЧА^2$
IV	8487 CM^2/ 1315,5 $ИНЧА^2$

PB1600CS

I	4183 CM^2/ 648,4 $ИНЧА^2$
II	3360 CM^2/ 520,8 $ИНЧА^2$
III	2640 CM^2/ 409,2 $ИНЧА^2$
IV	10 183 CM^2/ 1578,4 $ИНЧА^2$

BG

КОНТРОЛНО ТАБЛО



А Бутон за захранване
Натиснете веднъж, за да включите. Натиснете и задръжте за три секунди, за да изключите. Бутонът ще свети в синьо, ако устройството е свързано към източник на захранване.

Б Бутон за настройка „P“
Използвайте този бутон, когато регулаторът е поставен на най-ниската настройка на температурата. Настройката „P“ директно управлява продължителността на цикъла на шнека, който подава пелети към съда за разпалване.

В Регулатор
Увеличете или намалете стойността на температурата. Натиснете, за да активирате промяна на стойността, завъртете, за да изберете стойност, след което натиснете отново, за да изберете/приемете нова стойност.

Г Бутон за зареждане
Натиснете и задръжте, за да активирате допълнително подаване на пелети към съда за изгаряне.

Д Портове за свързване на сондата за месо
Включете края на адаптера на сонда за месо в свързващия порт. Показанията ще се появят на екрана на дисплея за избраната съответна сонда за месо.

Е ЦЕЛЕВА температура
Показва желаната целева температура. Това е температурата, избрана чрез завъртане на регулатора.

Ж Цикъл „P“ SET
Показва избраната продължителност на цикъла на настройката „P“. Продължителността на цикъла се избира чрез леко натискане на бутона за настройката „P“, редувайки стойности от P0 до P7.

З ДЕЙСТВИТЕЛНА температура
Показва действителната температура от вътрешността на главния цилиндър. Отчитането се взема от сондата на грила (сензора).

И Прибор за измерване на интензивността на огъня
Показва действителната интензивност на температурата на огъня в съда за разпалване, която се променя от синя на червена. Цветът се променя, когато се регулира желаната температура на готвене.

Й Икони за операции
Плътна икона се вижда, когато даден компонент работи. Когато икона мига, е възникнала грешка. Вижте раздел „Отстраняване на неизправности“ за помощ.

К Показания на сондата за месо
Показва показанията на температурата на сондата за месо (или сондите), които са свързани. Показанието съответства на избрания свързващ порт за включване.

L Икона за свързване
Показва връзка с Wi-Fi. При търсене на връзка иконата ще мига. След като бъде установена връзка, иконата ще остане да свети постоянно.

ИМАТЕ ВЪПРОС?

Вижте някои често задавани въпроси онлайн или разговаряйте на живо в чата с отдела за обслужване на клиенти.

#12001

BG

ОПЕРАЦИЯ

НАСТРОЙКА

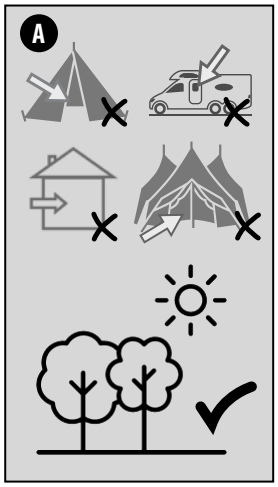
1. При всички външни уреди климатичните условия играят голяма роля за тяхната производителност и необходимото време за готвене на вкусни ястия. Този уред не трябва да се поставя под запалим таван или навес над него **(А)**. Съхранявайте вашия грил на място, където няма запалими материали, бензин и други леснозапалими пари и течности.

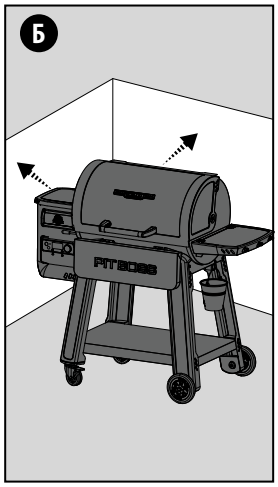
   Всички модули Pit Boss® трябва да се съхраняват на разстояние поне 914 мм (36 инча) от запалими конструкции и това разстояние трябва да се поддържа, докато грилът работи. (Б)

2. Частите са разположени в целия транспортен кашон, включително под грила. Проверете грила, частите и блистерния пакет с крепежни елементи, след като ги извадите от предпазния кашон за транспортиране. Изхвърлете всички опаковъчни материали от вътрешната и външната страна на грила преди сглобяване, след което прегледайте и проверете всички части според ръководството за сглобяване.

   Ако някоя част липсва или е повредена, не се опитвайте да го сглобите. Свържете се с вашия търговец или отдела за обслужване на клиенти на Pit Boss® за резервни части.

3. Сглобете уреда в съответствие с инструкциите в ръководството за сглобяване.





СВЪРЗВАНЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Приложението ще ви позволи да контролирате и наблюдавате температурите на вашия опушвател и сонда за месо от вашето мобилно устройство. Възползвайте се от предимствата на мобилната свързаност на Pit Boss®! Следвайте тези инструкции за това как да свържете опушвателя с приложението Pit Boss® с вашето устройство с Android™ или iOS®:

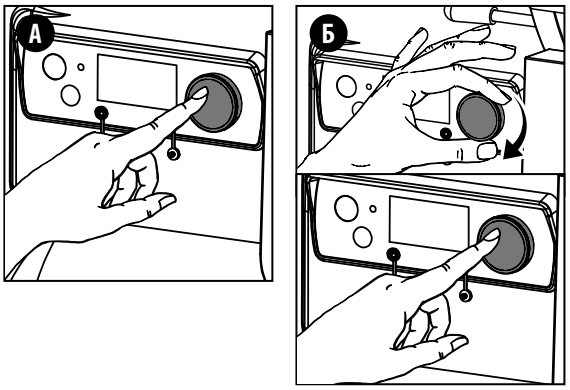
1. Изтеглете приложението Pit Boss®. Отворете приложението и разрешете Wi-Fi да бъде активиран за настройка. Новите потребители ще трябва да създадат акаунт и да следват подканите за влизане.
2. Ако сте в обхвата на Bluetooth® или Wi-Fi (9 м/30 фута), приложението Pit Boss® автоматично ще открие вашия опушвател. Изберете модела на опушвателя. Ако не виждате опушвателя си на екрана, се уверете, че модулът е свързан към източник на захранване и е включен.
3. Задайте име на модела на опушвателя (напр.„Моят опушвател“) в приложението и изберете„Свързване“ в долната част на екрана. Това ще запази модела на вашия опушвател в менюто с устройства.
4. От менюто на грила намерете нововъведеното име на опушвателя и изберете бутоните за грила в долния край. Това ще ви покаже контролния екран за вашето устройство.

BG

ЗАДАВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Сондата на грила измерва вътрешната температура на грила. Когато целевата температура се регулира, сондата на грила ще прочете действителната температура в цилиндъра на грила и ще я регулира до желаната целева температура. За да регулирате желаната целева температура на грила, следвайте стъпките по-долу:

1. Натиснете регулатора. Целевата температура ще мига, за да покаже, че е активна. **(А)**
2. Завъртете регулатора, за да промените целевата температура на желаната стойност. След като се достигне желаната целева температура, заключете я, като натиснете регулатора. **(Б)**



ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДИ ЗА МЕСО

Сонда за месо измерва вътрешната температура на парче месо. Включете адаптера на сондата за месо в свързващия порт за сонда за месо и се уверете, че е включен докрай в щепсела. Ще го почувствате и чуете да щракне на място. Вкарайте сондата за месо от неръждаема стомана в най-дебелата част на месото и вътрешната температура ще се покаже на екрана на дисплея на панела за управление.

ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че сондата за месо и проводниците на сондата за месо избягват директен контакт с пламък или излишна топлина. Това може да доведе до повреда на сондата за месо. Когато сондата за месо не се използва, разкачете я и я приберете, за да я пазите защитена и чиста.

ЗАРЕЖДАНЕ НА ШНЕКА

При първото използване на грила или когато остане без пелети в бункера, трябва да заредите шнека. Ако не бъде зареден, времето на изчакване на грила ще изтече, преди пелетите да бъдат запалени, и няма да се запали огън. Следвайте тези стъпки, за да заредите шнека:

1. Отворете капака на бункера. Уверете се, че няма чужди тела в бункера или нещо, което да блокира системата за подаване на шнека.
2. Отстранете всички компоненти за готвене от вътрешността на грила. Намерете съда за разпалване в долната част на грила за пелети.
3. Включете захранващия кабел в източник на захранване.
4. Натиснете бутона за захранване, за да включите устройството. Това ще постави началото на цикъла на стартиране.
    - Проверете дали чувате въртенето на шнека. Поставете ръката си над съда за изгаряне и попипайте движението на въздуха. НЕ поставяйте ръцете или пръстите си в съда за изгаряне, това може да причини нараняване.
    - След около минута трябва да усетите миризмата на запалено от устройството за запалване и да започнете да усещате как се загрява въздухът над съда за разпалване. Върхът на устройството за запалване не се нажежава, но става изключително горещ и ще ви изгори. Не докосвайте устройството за запалване.
5. След като се уверите, че всички електрически компоненти работят правилно, изключете грила.
6. Напълнете бункера с пелети за барбекю от изцяло естествена твърда дървесина.
7. Натиснете бутона за захранване, за да включите устройството. Това ще постави началото на цикъла на стартиране.
8. Натиснете и задръжте бутона за зареждане, докато видите пелетите да падат от шнека в съда за разпалване. Сега можете да освободите бутона Prime.
9. Вече можете да изключите грила си. Моля, уверете се, че грилът остава включен в контакта, докато завърши цикъла на охлаждане. След като вентилаторът се изключи, грилът е завършил цикъла на изключване и е безопасно да го изключите от контакта.
10. Поставете отново компонентите за готвене в главния цилиндър.
11. Грилът вече е зареден и готов за употреба! Ако използвате грила за първи път, продължете с обгаряне на грила.

BG

ПЪРВА УПОТРЕБА (ИЗГАРЯНЕ)

След като шнекът е зареден и преди да готвите на грила за първи път, е важно да извършите обгаряне, за да премахнете от вътрешността му всякакви чужди тела.

1. Следвайте инструкциите за редовна употреба (по-долу), за да включите уреда.
2. Завъртете регулатора на всяка температура над 176°C/350°F (със спуснат капак) за 30 до 40 минути.
3. Следвайте инструкциите за изключване, за да изключите модула, или продължете с печенето на грил при желаната от вас температура.

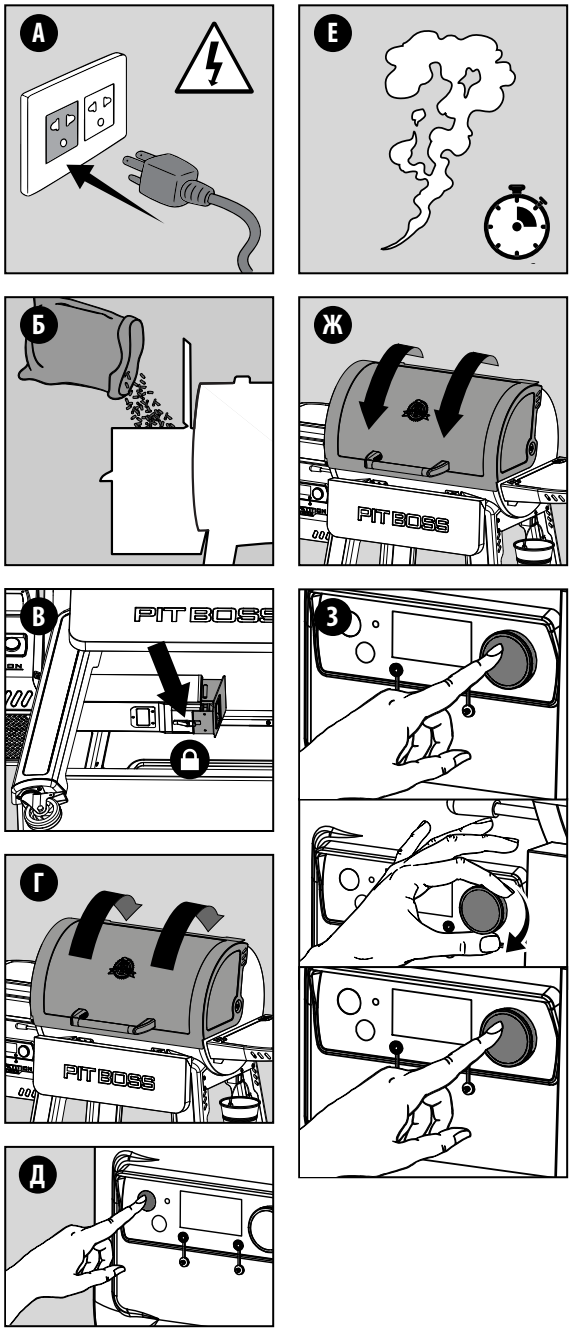
РЕДОВНА УПОТРЕБА

Опушването и печенето на грил като начини на готвене могат да дадат различни резултати според времето и температурата. За най-добри резултати водете запис на това, което сте готвили, при каква температура, колко дълго сте готвили и резултатите. Съобразете се с вашия вкус следващия път. Докато се запознавате с вашия грил, е разумно да поставите външен термометър близо до зоната за готвене. Практиката води до съвършенство.

Показанията на температурата на панела за управление може да не съвпадат точно с термометъра. Температурата на готвене се влияе от следните фактори: външна температура на околната среда, количеството и посоката на вятъра, качеството на използваното пелетно гориво, отварянето на капака и количеството храна, която се готви.

Следвайте тези стъпки за редовно използване на вашия грил:

1. Уверете се, че шнекът е зареден. Ако не е, заредете го.
2. Включете захранващия кабел в заземен източник на захранване. **(А)**
3. Отворете капака на бункера, за да проверите нивото на пелетите. Напълнете с изцяло естествени пелети от твърда дървесина за барбекю, ако е необходимо. **(Б)**
4. Проверете закопчалката на дъното на главния цилиндър, за да сте сигурни, че е затворена (заключена) за осигуряване на съда за разпалване. **(В)**
5. Отворете капака на грила. **(Г)**
6. Натиснете бутона за захранване, за да включите уреда **(Е)**. Това ще активира цикъла на стартиране:
   - Системата за подаване на шнека ще започне да се върти и вентилаторът ще подава въздух към съда за изгаряне.
   - **Капакът трябва да остане отворен по време на цикъла на стартиране.**
   - Грилът ще започне да образува пушек, докато се изпълнява цикълът на стартиране **(Е)**. За да потвърдите, че цикълът на стартиране е започнал правилно, трябва да чуете бумтене и да забележите, че се образува топлина.
7. След като тежкият, бял дим се разсее, цикълът на стартиране е завършен. Затворете капака на грила. **(Ж)**
8. Натиснете регулатора. Завъртете регулатора, за да промените целевата температура на желаната стойност. След като бъде достигната желаната целева температура, заключете я, като натиснете отново регулатора и започнете да печете на скара! **(З)**



BG

ГОТВЕНЕ И ГОРЕЩО ПУШЕНЕ

Опушването и печенето на грил като начини на готвене могат да дадат различни резултати според времето и температурата. Начинът на готвене чрез топло опушване означава по-дълги времена на готвене, но води до по-натурален вкус на дървесина (и модерния ефект на опушен пръстен) на вашите меса. По-високите температури на готвене водят до по-кратко време за готвене, заключвайки по-малко вкус на дим.

За най-добри резултати оставете месото известно време да си почине след готвене. Това позволява на естествените сокове да се върнат обратно във влакната на месото, като ги направи по-сочни и ароматни мезета. Времето за почивка може да бъде от 3 до 60 минути, в зависимост от размера на протеина.

ВИД МЕСО	ТЕМПЕРАТУРА НА ГОТВЕНЕ	ОЧАКВАНО ВРЕМЕ	ЦЕЛЕВА ТЕМПЕРАТУРА
ПТИЦИ			
Пуйка (цяла)	110°C/225°F	30 – 35 МИН/LB	74°C/165°F
Пиле (цяло)	190°C/375°F	3 – 4 ЧАСА	74°C/165°F
Пилешки бутчета, гърди	190°C/375°F	1 – 2 ЧАСА	74°C/165°F
Дребни дивечови птици	190°C/375°F	1 – 2 ЧАСА	74°C/165°F
Патица	135 ° C/275 ° F	2 – 3 ЧАСА	74°C/165°F
СВИНСКО МЕСО			
Шунка (цяла)	120°C/250 ° F	15 – 20 МИН/LB	71°C/160°F
Печено месо	190°C/375°F	3 – 4 ЧАСА	74°C/165°F
Котлети	120°C/250°F	4 ЧАСА	88°C/190°F
Ребърца	95°C/200°F	3 – 4 ЧАСА	88°C/190°F
Филе	110°C/225°F	1,5 ЧАСА	82°C/180°F
Бут (плешка)	110°C/225°F	1,5 ЧАСА/LB	90-98°C/195-210°F
ГОВЕЖДО МЕСО			
Пържола	120°C/250°F	8-10 МИНУТИ	60°C/140°F
Филе	110°C/225°F	2 – 3 часа	60°C/140°F
Печено месо	110°C/225°F	3 – 4 часа	63°C/145°F
Котлети	110°C/225°F	3 – 4 часа	79°C/175°F
Ребро от гърба	120°C/250°F	15 – 20 МИН/LB	57°C/135°F
Гърди	110°C/225°F	1 ЧАС/LB	90-98°C/195-210°F
ДИВЕЧ			
Филе	110°C/225°F	1 – 2 ЧАСА/LB	74°C/165°F
Печено месо	120°C/250°F	1 – 2 ЧАСА/LB	74°C/165°F
МОРСКИ ДАРОВЕ			
Филета	110°C/225°F	30 – 45 МИН	63°C/145°F
Сьомга (цяла)	95°C/200°F	2 – 3 ЧАСА	63°C/145°F
Омар	95°C/200°F	2 – 3 ЧАСА	63°C/145°F



Снимайте тази таблица за справка. Можете да ни благодарите по-късно!

BG

ОПУШВАНЕ ПРИ НИСКА ТЕМПЕРАТУРА

Завъртането на регулатора на най-ниската температурна настройка (82°C/180°F) и използването на стойността на настройката „P“ позволява на потребителя да управлява директно продължителността на цикъла на пелетите, които се подават към съда за разпалване. Чрез контролиране на зададената стойност „P“ потребителят може да вдъхне повече аромат на дим в храните си при ниска температура на готвене. Също така е полезно при готвене при ниски температури, когато уредът е силно повлиян от атмосферното време на открито. Тъй като условията на околната среда могат да окажат влияние върху вътрешната температура на готвене на грила, може да има по-високи пикове и спадове в температурните показания, но научаването как да използвате стойността за настройката „P“ според географското ви местоположение е много полезно.

ВАЖНО: Не натискайте бутона „P“ SET твърде силно, тъй като това може да причини повреда. Необходимо е само леко натискане.

Стойността на P-настройката по подразбиране е P-4. При тази настройка, като например цикъла на стартиране, грилът ще подава пелети 18 секунди и ще спира за 115 секунди. В повечето случаи ще искате да запазите настройката P по подразбиране.

Следвайте таблицата с P-настройки по-долу:

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ЦИКЪЛА НА ШНЕКА (СЕКУНДИ)

СТОЙНОСТ НА НАСТРОЙКАТА „P“	ПОДАВАНЕ ВКЛЮЧЕНО	ВРЕМЕ НА СПИРАНЕ	ВЪНШНА ТЕМПЕРАТУРА
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
П4	18	115	стартиране/по подразбиране
П5	18	130	
П6	18	140	
П7	18	150	

Повишаването на P-настройката до P-5, P-6 или P-7 увеличава времето за пауза между всяко подаване на пелети в горивния съд. По-висока настройка „P“ се използва в по-топли или горещи среди, където трябва да се направи топло опушване, но температурата на външната среда би увеличила температурата на готвене в грила.

Забележка: Наблюдавайте внимателно съда за изгаряне, тъй като повишаването на P-настройката твърде високо или твърде бързо може да доведе до пълно изгасване на огъня.

Понижаването на P-настройката до P-3, P-2, P-1 или P-0 ще намали времето за пауза между всяко подаване на пелети в съда за изгаряне. По-ниска P-настройка се използва за компенсиране на по-ниски температури, при които външната температура на околната среда ще намали или отслаби интензивността на топлината, произведена вътре в грила. Намаляването на настройката „P“ може също така да минимизира температурните колебания при често променящи се метеорологични условия.

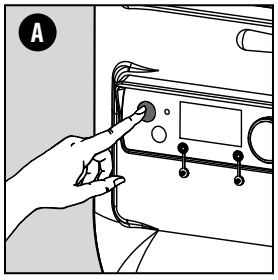
BG

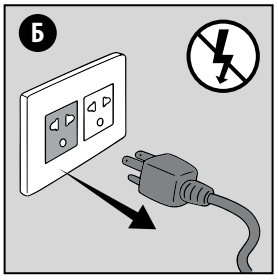
ИЗКЛЮЧВАНЕ

Следвайте тези стъпки, за да изключите безопасно грила:

1. Натиснете и задръжте бутона за захранване за три секунди, за да изключите устройството. **(А)**
    - Грилът ще започне своя автоматичен цикъл на охлаждане. Шнековата система ще спре да подава гориво, пламъкът ще изгори и вентилаторът ще продължи да работи, докато цикълът на охлаждане приключи.
2. След като цикълът на изключване приключи (вентилаторът се изключи), изключете захранващия кабел. **(Б)**

ВАЖНО! Винаги изключвайте уреда и оставете цикъла на изключване да работи. Изключете уреда от контакта само след като цикълът на изключване приключи и/или преди почистване. Неспазването на това предупреждение може да причини повреда, сериозно нараняване, пожар, токов удар или смърт.





ОЩЕ ФУНКЦИИ

Превключване на температурни единици

1. Натиснете и задръжте бутона за настройка „P“ за две секунди и температурната единица ще се промени от Целзий (ºC) до Фаренхайт (ºF).
2. Повторете, за да превключите обратно към Целзий (ºC).

Съвети за сонда за месо

Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото в грила, подобно на тази в печката в дома ви. Повече сонди за месо означава повече показания!

- Поставете сонда за месо в най-дебелата част от месото.
- Когато сондата за месо не се използва, разкачете я от свързващия порт за сонда за месо и я приберете, за да я пазите защитена и чиста.

Зареждане за бързо възстановяване

Използвайте бутона Prime, за да активирате допълнително подаване на пелети към съда за изгаряне.

- Това може да се използва за добавяне на още гориво в огъня преди отваряне на капака на цилиндъра, което води до кратко време за възстановяване на топлината.
- Използвайте при ниско пушене, за да увеличите интензивността на чистия аромат на дим. Допълнително подаване на пелети ще добави още по-хубав вкус на пушеното месо!

ИМАТЕ ВЪПРОС?

Вижте някои често задавани въпроси онлайн или разговаряйте на живо в чата с отдела за обслужване на клиенти.

#12001

ВЗЕМЕТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА МАЙСТОРИ

Разгледайте различните предлагани аксесоари за готвене на грил в нашия онлайн магазин за всички нива на готварски умения.

BG

ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

Всеки уред Pit Boss® ще ви осигури много години използване за приготвяне на вкусни храни в кухнята с минимална необходимост от почистване. Следвайте съветите по-долу за обслужване на вашия грил:

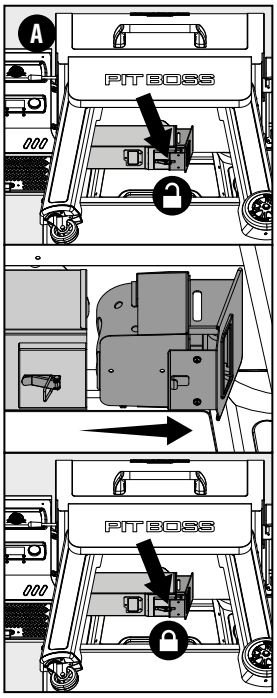
Вътрешност на грила

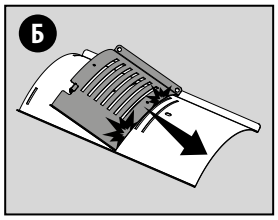
- На дъното на цилиндъра на грила има приспособление за почистване на пепелта, което ви дава лесен достъп за изваждане на съда за разпалване, за да го почистите. За изпразване освободете закопчалката от куката на тавата за пепел. Като държите дръжката, плъзнете тавата за пепел далеч от закопчалката, след което дръпнете надолу, за да извадите. След като се изпразни, поставете тавата за пепел на място, като я повдигнете обратно в дъното на цилиндъра на грила, след което плъзнете тавата за пепел към закопчалката. Закопчайте куката на тавата за пепел със закопчалката, за да заключите. **(А)**

  ВНИМАНИЕ: Тази функция може да се управлява само когато грилът е охладен.

- Използвайте четка за почистване на скара, за да отстраните всяка храна или натрупвания от решетките за готвене. Най-добрият начин да направите това е, докато са все още топли от предишното готвене.
- Пожарите с мазнини се причиняват от твърде много паднали отломки върху компонентите за готвене на грила. Използвайте плъзгащата плоча на грила, за да изстържете основната плоча и обратното **(Б)**. Отстранете остатъците от вътрешността на цилиндъра с мокър/сух вакуум. За по-дълбоко почистване използвайте препарата за почистване и премахване не мазнини Pit Boss® за вътрешната и външната страна на грила.

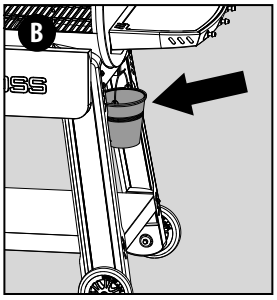
  ВАЖНО: Поради високата температура не покривайте компонентите на грила с алуминиево фолио.

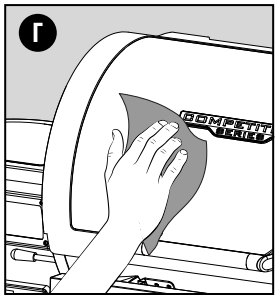




Външна страна на грила

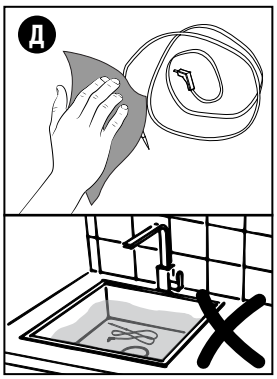
- Проверявайте често кофата за мазнини и почиствайте, ако е необходимо. Имайте предвид вида готвене, който правите. **(В)**
- Избърсвайте грила след всяка употреба **(D)**. Използвайте топла сапунена вода, за да почистите мазнините. Не използвайте почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати или абразивни почистващи подложки върху външните повърхности на грила. Всички боядисани повърхности не са покрити от гаранция, но са част от общата поддръжка и обслужване. За драскотини по боята, износване или лющене на покритието всички боядисани повърхности трябва да се покрият с термоустойчива боя за барбекю.
- Калъфът за грил е най-добрата ви защита срещу атмосферни влияния и външни замърсители. Когато не се използва или при дългосрочно съхранение, дръжте модула под покривало в гараж или барака.





Сонди

- Избършете сондата за месо след всяка употреба. Сондата за месо, която не се използва, трябва да се навие на голяма, хлабава намотка. Усуквания или прегъвания на кабелите на сондата може да причинят повреда. Не поставяйте в съдомиялна машина и не потапяйте във вода. Повреда, причинена от вода, на вътрешните кабели, ще доведе до късо съединение на сондата за месо и грешни показания. **(Д)**
- Проверете и почистете мазнините или остатъците от сондата на грила (сензора) и екрана, която се намира в основното тяло на грила, на стената отляво. **(Е)**
- Ако сондата е повредена, трябва да бъде сменена.





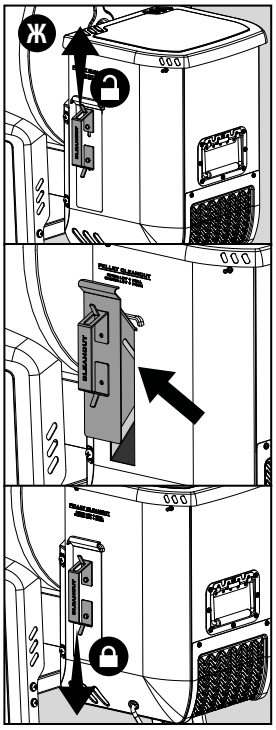
BG

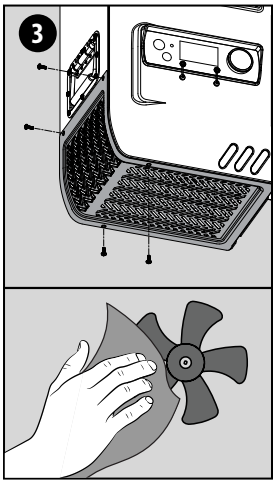
Сглобяване на бункера

- Бункерът включва функция за почистване на пелети, за да позволи лесно почистване и възможност за промяна на вкусовете на горивото от дървесни пелети. За да изпразните, намерете вратата за почистване на пелети и дръжката на вратата от задната страна на бункера. Повдигнете дръжката на вратата, за да отключите. Поставете чиста, празна кофа под вратата за почистване и издърпайте дръжката на вратата, за да отворите плочата за достъп до улея за разтоварване, което ще позволи бункерът да се изпразни от пелетите. След като се изпразни, повдигнете отново дръжката на вратата, за да отключите. Бутнете плочата за достъп до улея за разтоварване обратно на място. Натиснете дръжката на вратата надолу, за да се заключи. **(Ж)**

  ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте четка с дълга дръжка или прахосмукачка, за да премахнете излишните пелети, стърготини и остатъци за пълно почистване през екрана на бункера.

- Препоръчва се да използвате докрай палетите в шнековата система, ако грилът няма да се използва дълго време. Това може да стане, като просто използвате грила с празен бункер, докато свършат всички пелети в тръбата на шнека.
- Проверете и почистете всички остатъци от отвора за всмукване на въздух на вентилатора, намиращ се на дъното на бункера. След като панелът за достъп бъде премахнат, внимателно избършете натрупаната мазнина директно върху лопатките на вентилатора. Използвайте топла сапунена вода, за да почистите саждите и мазнините. Това гарантира, че въздушният поток е чист и достатъчен за захранващата система. **(3)**





ПОМОЩНА ТАБЛИЦА ЗА ГРИЖА ЗА ГРИЛА

ЕЛЕМЕНТ	ЧЕСТОТА НА ПОЧИСТВАНЕ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ
Дъното на основния грил	На всеки 5 – 6 сесии на готвене на грил	Изгребване, почистване с мокър/сух вакуум на остатъците
Съд за разпалване	На всеки 2 – 3 сесии на готвене на грил	Загребване, мокро/сухо вакуумиране на излишните отпадъци
Скари за готвене	След всяка сесия на готвене на грил	Изгаряне на излишъка, месингова телена четка
Flame Broiler™	На всеки 5 – 6 сесии на готвене на грил	Изстържете основната плоча с плъзгача, не я мийте
Рафтове	След всяка грил сесия	Кърпа и сапунена вода
Кофа за мазнини	След всяка грил сесия	Парцал и сапунена вода
Система за подаване на шнека	Когато торбата за пелети е празна	Оставете шнека да избута навън стърготините, като оставите бункера празен
Електрически компоненти на бункера	Веднъж годишно	Почистете вътрешността от прах, избършете лопатките на вентилатора със сапунена вода
Вентилационен отвор за всмукване на въздух	На всеки 5 – 6 сесии на готвене на грил	Прах, кърпа и сапунена вода
Сонда на грила (сензор) и екран	На всеки 2 – 3 сесии на готвене на грил	Кърпа и сапунена вода

Снимайте тази таблица за справка.

BG

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Правилното почистване, поддръжка и използването на чисто, сухо и качествено гориво ще предотвратят често срещани експлоатационни проблеми. Когато вашият грил Pit Boss® работи лошо или по-рядко, следните съвети за отстраняване на неизправности могат да бъдат полезни.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги изключвайте електрическия кабел преди отваряне на грила за проверка, поддръжка, почистване или сервизна работа. Уверете се, че грилът е напълно изстинал, за да избегнете нараняване.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Няма индикатори за включено захранване на панела за управление	Не е свързан към източник на захранване	Уверете се, че уредът е включен в работещ източник на захранване. Осигурете подаване на поне 10 ампера. Уверете се, че всички кабелни връзки са здраво свързани и сухи.
	Изгорял бушон на панела за управление	Отстранете панела за достъп. Натиснете навътре пластмасовите пластини, като държите панела за управление на място, и внимателно издърпайте контролера в бункера, за да освободите панела за управление. Проверете предпазителя за счупен проводник или дали проводникът е почернял. Ако да, предпазителят трябва да се смени ръчно.
	Дефектен панел за управление	Панелът за управление трябва да бъде сменен. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
Огънят в съда за разпалване не се пали	Шнекът не е зареден	Преди да използвате за първи път модула или винаги, когато бункерът бъде изпразнен докрай, шнекът трябва да се зареди, за да могат пелетите да напълнят тръбата на шнека. Ако не бъде зареден, времето на изчакване на устройството за запалване ще изтече, преди пелетите да достигнат до съда за разпалване. Следвайте процедурата за зареждане на шнека.
Грилът няма да постигне или поддържа стабилна температура	Недостатъчен въздушен поток през горивния съд	Проверете съда за изгаряне за натрупване на пепел или препятствия. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка при натрупване на пепел. Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно и всмукването на въздух не е блокирано. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена. Проверете мотора на шнека, за да потвърдите работата и се уверете, че няма запушване в тръбата на шнека. След като всички горепосочени стъпки са изпълнени, включете грила и изчакайте 10 минути. Проверете дали произведеният пламък е ярък и жив.
	Тавата за пепел не е поставена правилно	Проверете в цилиндъра на грила, за да проверите дали подвижната тава за пепел отдолу на цилиндъра на грила е добре уплътнена при поставяне. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка при натрупване на пепел, правилно затваряне на закопчалката и правилно поставяне. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за резервна част, ако е повредена.
	Липса на гориво, лошо качество на горивото, запушване на захранващата система	Проверете бункера, за да видите дали нивото на горивото е достатъчно, и допълнете, ако е ниско. Ако качеството на пелетите от твърда дървесина е лошо или дължината на пелетите е твърде дълга, това може да причини запушване на захранващата система. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.
	Сонда на грила (сензор)	Проверете състоянието на сондата на грила (сензор). Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена. В случай на повреда на резервна част се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
Температурата на грила при ниска температура все още е твърде гореща	Настройката „P“ е твърде ниска	Натиснете бутона на настройката „P“ и увеличете настройката „P“.
Действителната температура не се регулира	Сондата на грила е мръсна	Проверете състоянието на сондата на грила. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена.
Грилът образува прекалено много пушек или пушек с променен цвят, храната променя цвета си от пушека	Натрупване на мазнини	Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.
	Качество на пелети от твърда дървесина	Отстранете влажните пелети от твърда дървесина от бункера. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, за да почистите. Заменете със сухи пелети от твърда дървесина.
	Съдът за разпалване е задръстен	Разчистете съда за разпалване от влажни пелети от твърда дървесина. Следвайте процедурата за зареждане на шнека.
	Недостатъчен всмукване на въздух за вентилатора	Проверете вентилатора. Уверете се, че е чист, работи правилно и всмукването на въздух не е блокирано. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена.

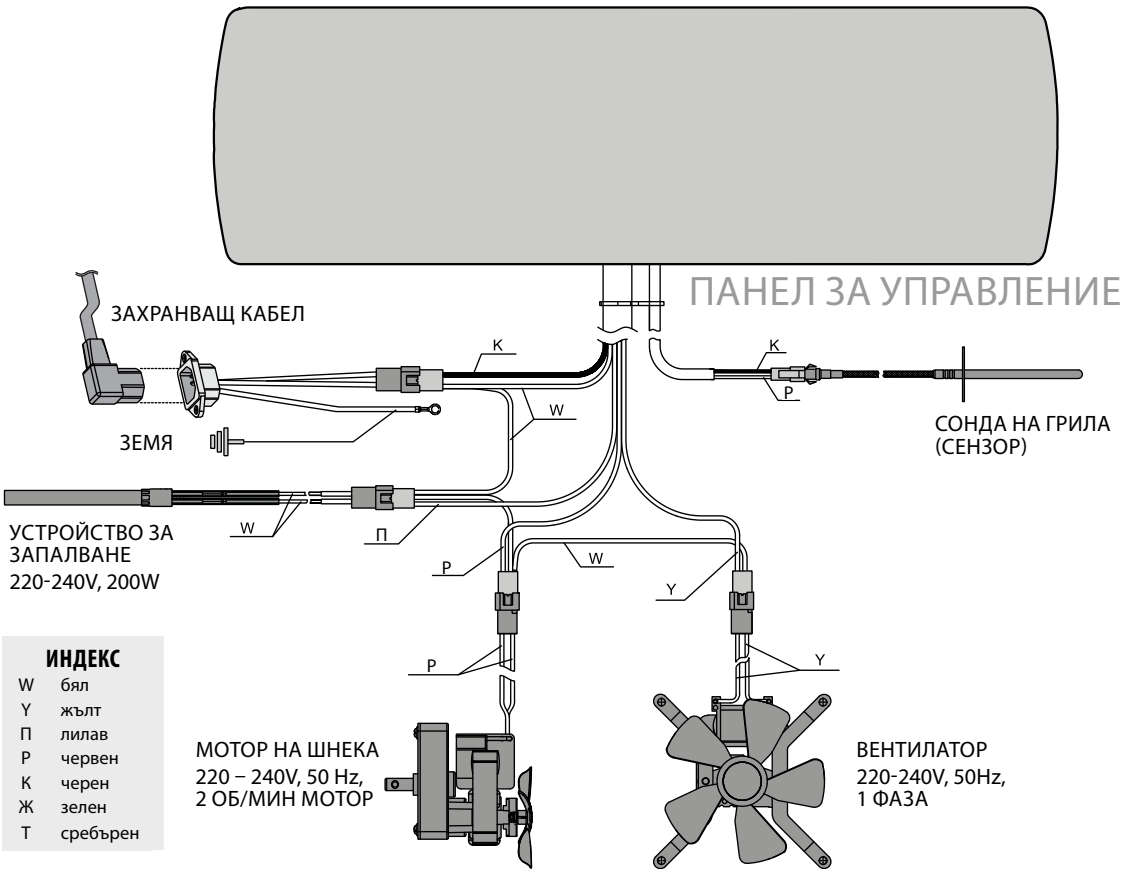
BG

Чести обостряния	Температура на готвене	Опитайте да готвите на по-ниска температура. Мазнините имат точка на възпламеняване. Поддържайте температурата под 176°C/350°F при готвене на силно мазна храна.
	Натрупване на мазнини върху компонентите за готвене	Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.
Код за грешка „ErH“	Уредът е прегрял, вероятно поради огън на мазнини или излишък от гориво.	Натиснете и задръжте бутона за захранване за три секунди, за да изключите модула и да оставите грила да изстине. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. След поддръжка отстранете пелетите и потвърдете позиционирането на всички съставни части. След като се охлади, натиснете бутона за захранване, за да включите уреда, след което изберете желаната температура. Ако кодът за грешка все още се показва, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Код за грешка „ErP“	Кабелът на сондата на грила не прави връзка.	Отстранете панела за достъп и проверете за повреда на кабелите на сондата на грила. Изключете и свържете отново конекторите на сондата на грила към панела за управление.
	Сонда на грила е счупена	Сондата на грила трябва да бъде сменена. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за замяна.
Код за грешка „ErL“	Грилът не извършва цикъл на стартиране.	Проверете правилното позициониране на компонентите за готвене. Проверете бункера за достатъчно гориво или дали има препятствие в захранващата система. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Проверете сондата за грил (сензор), за да потвърдите дали действителната температура е правилна и точна. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена. Проверете позицията на устройството за запалване и дали се нагрява правилно. При силен студ грилът може да изисква второ стартиране. Изключете грила, изчакайте, след което включете отново. Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсен.
Код за грешка „NoP“	Лоша връзка при свързващия порт	Изключете сондата за месо от свързващия порт на панела за управление и я свържете отново. Уверете се, че адаптерът на сондата за месо е здраво свързан. Проверете за признаци на повреда на края на адаптера. Ако все още има проблем, се свържете с отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
	Сондата за месо е повредена	Проверете за признаци на повреда на проводниците на сондата за месо. Ако са повредени, се свържете с отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
	Дефектен панел за управление	Панелът за управление трябва да бъде сменен. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
Код за грешка „Err“ с мигаща икона на шнека	Моторът на шнека е заял, не прави връзка	Извадете компонентите за готвене от главния цилиндър. Включете уреда и проверете системата за подаване на шнека. Визуално потвърдете, че шнекът изпуска пелети в съда за изгаряне. Изключете и свържете отново конектора на мотора на шнека към панела за управление. Ако не работи правилно, обадете се на отдела за обслужване на клиенти за помощ или резервна част.
Код за грешка „Err“ с мигаща икона на устройството за запалване	Устройството за запалване не работи правилно, не прави връзка	Извадете компонентите за готвене от главния цилиндър. Включете уреда и проверете устройството за запалване. Визуално потвърдете, че устройството за запалване работи, като поставите ръка над съда за разпалване и видите дали се усеща топлина. Визуално потвърдете, че устройството за запалване е подравнено с отвора в съда за разпалване и е отворено за запалване на пелетите. Изключете и свържете отново конектора на устройството за запалване към панела за управление. Ако не работи правилно, обадете се на отдела за обслужване на клиенти за помощ или резервна част.
	Повреда на устройството за запалване	Устройството за запалване трябва да бъде сменено. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
Код за грешка „Err“ с мигаща икона на вентилатор	Вентилаторът не работи правилно, не прави връзка	Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно и всмукването на въздух не е блокирано. Отстранете панела за достъп (вижте Електрическа кабелна схема за диаграма) и проверете за повреди на проводниците на вентилатора. Изключете и свържете отново конектора на вентилатора към панела за управление. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако лопатките на вентилатора са мръсни.
Код за грешка „Err“ с мигаща икона на пелети	Липса на гориво, лошо качество на горивото, грилът няма да остане запален	Проверете бункера, за да видите дали нивото на горивото е достатъчно, и допълнете, ако е ниско. Ако качеството на пелетите от твърда дървесина е лошо или дължината на пелетите е твърде дълга, това може да причини запушване на захранващата система. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.

BG

ЕЛЕКТРОМОНТАЖНА СХЕМА	
ЗАХРАНВАНЕ	AC 220-240V, 50Hz
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ	250W
НОМИНАЛНО ПОДАВАНЕ НА ГОРИВО	1,12 КГ/Ч / 2,48 ФУНТА/Ч

ЗАБЕЛЕЖКА: Електрическите компоненти, преминали тестване за безопасност на продукта и сертификационни услуги, отговарят на тестов допуск от ± 5 – 10 процента.



ИНДЕКС

W	бял
Y	жълт
П	лилав
P	червен
K	черен
Ж	зелен
T	сребърен

ИМАТЕ НУЖДА ОТ ПОМОЩ?

Разговаряйте в чат на живо с отдела за обслужване на клиенти по въпроси за техническа поддръжка и обслужване.

#12001

РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Свържете се с местния търговец на дребно или ни посетете онлайн за пълния каталог на частите.

BG

ГАРАНЦИЯ

ОБЩИ УСЛОВИЯ

Гриловете Pit Boss® („Pit Boss®“), произведени от Dansons US, LLC., имат 5-годишна гаранция за дефекти и изработка за всички части и 5-годишна гаранция за електрическите компоненти на този продукт. Dansons US, LLC. гарантира, че всички части ще бъдат без дефекти в материалите и изработката при обичайна употреба и условия за продължителността на употреба и притежание на първоначалния купувач.

Няма друга или допълнителна гаранция, приложима за този продукт.
Тази гаранция не важи:

- ако не може да предостави доказателство за покупката или след изтичане на гаранцията.
- за повреди или дефекти от износване, като например драскотини, вдлъбнатини, удари, отчупвания или дребни козметични пукнатини. Тези естетични промени на продукта не засягат производителността.
- ако вашият продукт не е бил поставен, експлоатиран, почистен и поддържан в строго съответствие със съпътстващото ръководство за продукта. Гаранцията не покрива повреда или счупване поради неправилна употреба, неправилно боравене или персонализирани модификации.
- за ръжда или окисляване, освен ако няма загуба на конструктивна цялост на компонента на грила. Дори чрез използване на материали, които са устойчиви на ръжда, защитните покрития могат да бъдат компрометирани от различни вещества и условия извън контрола на производителя. Високи температури, прекомерна влажност, хлор, промишлени изпарения, торове, пестициди за тревни площи и сол са някои от веществата, които могат да повлияят на металните покрития.
- за повреди или дефекти, възникнали по време на търговска употреба, използване под наем или всяка употреба, за която продуктът не е предназначен.
- за повреди или дефекти, надвишаващи цената на продукта.
- за повреди или дефекти, причинени от сервиз или ремонт на продукта от неоторизиран търговец на Pit Boss®.

За срока на гаранцията Dansons US, LLC. се задължава да осигури замяна на дефектни и/или неизправни компоненти и няма да изисква заплащане за ремонт или замяна на върнати части с предплатен транспорт, ако частта се окаже дефектна при прегледа.

Dansons US, LLC. не поема отговорност, правна или друга, за случайни или последващи щети на имуществото или лицата, произтичащи от използването на този продукт, по време на или след гаранционния период. Всички гаранции от производителя са посочени тук и не може да се подава иск срещу производителя по която и да е гаранция или заявление. Някои държави не позволяват изключването или ограничаването на случайни или последващи щети или ограничения на подразбиращи се гаранции, така че ограниченията или изключенията, посочени в тази ограничена гаранция, може да не се отнасят за вас. Тази ограничена гаранция ви дава специфични законови права и може да имате други права, които варират в различните държави.

BG

РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ ГРИЛ

Регистрирайте продукта си за по-малко от минута и получете бърз и лесен достъп до впечатляваща колекция от знания за готвене.

Вашата регистрация (доказателство за покупка) ще гарантира, че получавате най-доброто обслужване с вашия продукт. В редкия случай на проблеми с безопасността това е най-бързият начин да ви уведомим.

МОДЕЛ	**PB1250CS / PB1600CS**
СЕРИЕН НОМЕР	
ДАТА НА ЗАКУПУВАНЕ	
ЗАКУПЕНО ОТ (ОТОРИЗИРАН ДИЛЪР)	



ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Ако имате въпроси или притеснения относно вашия продукт, нашият любезен екип за обслужване на клиенти с радост ще ви помогне. Моля, подгответе регистрационната си информация, преди да се свържете с отдела за обслужване на клиенти.



ТЕЛЕФОН | ЧАТ НА ЖИВО | ПРИЛОЖЕНИЕ



BG

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

**POMEMBNO, SKRBNO PREBERITE, SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO.
PRED UPORABO PREBERITE PRIROČNIK!**

GLAVNI VZROKI ZA POŽARE PRI UPORABI APARATOV SO SLABO VZDRŽEVANJE IN NEUPOŠTEVANJE ZAHTEVANE RAZDALJE DO GORLJIVIH MATERIALOV. IZJEMNO POMEMBNO JE, DA SE TA IZDELEK UPORABLJA IZKLJUČNO V SKLADU Z NASLEDNJIMI NAVODILI.

OPOZORILO: Pred namestitvijo in uporabo tega električnega aparata na peletno kurivo natančno preberite celoten priročnik. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči materialno škodo, telesne poškodbe ali celo smrt. Za informacije o morebitnih omejitvah in zahtevah glede pregledov namestitve se obrnite na lokalne gradbene ali požarne organe. Ta navodila shranite.

SEZNAM VARNOSTNIH STANDARDOV

CE

TA NAPRAVA JE SKLADNA Z ZAHTEVAMI NASLEDNJIH STANDARDOV: EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

NEVARNOSTI IN OPOZORILA

Za pridobitev potrebnih dovoljenj, soglasij ali informacij o morebitnih omejitvah glede namestitve se morate obrniti na lokalno stanovanjsko združenje, gradbene ali požarne organe oziroma pristojni organ v vaši občini. To velja zlasti za primere, ko se žar nameša na gorljivo površino, kjer so zahtevani posebni pregledi ali dovoljenja za uporabo.

1. Od žara je treba vzdrževati najmanjšo razdaljo 914 mm (36 palcev) od gorljivih konstrukcij ob straneh ter 914 mm (36 palcev) od zadnje strani žara do gorljivih konstrukcij. **Aparata ne nameščajte na gorljive talne površine ali na tla, zaščitena z gorljivimi materiali, razen če so za to pridobljena ustrezna dovoljenja pristojnih organov.** Tega aparata ne uporabljajte v zaprtih ali neprezračenih prostorih, v notranjosti stanovanj, vozil, šotorov ali garaž. Ta aparat na lesne pelete ne sme biti nameščen pod gorljivim stropom ali napuščem. Žar vedno uporabljajte na območju, ki je čisto in prosto vseh gorljivih materialov, bencina ter drugih vnetljivih hlapov in tekočin.

   OPOZORILO: Bodite pozorni na gorljive gradbene materiale in nadzorujte ogenj, da preprečite pregrevanje oziroma prekomerno gorenje. V primeru požara zaradi maščobe izklopite žar (nastavite stikalo na IZKLOP) in pustite pokrov zaprt, dokler ogenj ne ugasne. Izvlecite napajalni kabel iz vtičnice. Naprave nikoli ne polivajte z vodo. Ne poskušajte zadušiti ognja z drugimi sredstvi. Na mestu uporabe imejte pri roki gasilni aparat z odobritvijo za vse razrede požarov (razred ABC). Če pride do nenadzorovanega požara, pokličite gasilce.

2. Napajalne kable in gorivo hranite stran od vročih površin. Žara ne uporabljajte v dežju ali v bližini vodnih virov. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi varnosti zamenjati proizvajalec, pooblaščeni serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.

3. Po daljšem obdobju shranjevanja ali neuporabe preverite kurišče, da ni zamašeno, preverite zalogovnik za pelete, da ne vsebuje tujkov, in preverite, ali ni zračnih ovir okoli ventilatorja ali dimnika. Pred uporabo očistite žar. Za podaljšanje življenjske dobe naprave je potrebno redno čiščenje in vzdrževanje. **Če je žar shranjen na prostem v deževnem obdobju ali v času visoke vlažnosti, poskrbite, da voda ne bo vdrla v zalogovnik za pelete.** Ko se lesni peleti zmočijo ali so izpostavljeni visoki vlagi, močno nabreknejo, razpadejo in lahko povzročijo zagozditev dovajalnega sistema. Pred vsakim servisnim posegom ali vzdrževalnim delom vedno odklopite napajanje.

SL

POMEMBNO! Aparat vedno izklopite in pustite, da se izvede cikel izklopa. Napravo iz vtičnice izključite šele, ko je cikel izklopa popolnoma zaključen in/ali pred čiščenjem. Neupoštevanje tega opozorila lahko povzroči poškodbo naprave, hude telesne poškodbe, požar, električni udar ali smrt.

OPOZORILO: Žara ne prevažajte med delovanjem ali dokler je vroč. Pred premikanjem se prepričajte, da je ogenj popolnoma ugasnjen in da je žar popolnoma ohlajen.

4. Pri upravljanju žara priporočamo uporabo toplotno odpornih rokavic za žar. Ne uporabljajte dodatne opreme, ki ni predpisana za uporabo s to napravo. Na odlagalni površini pod žarom ne odlagajte prevleke za žar ali drugih gorljivih predmetov. Med delovanjem naprave ne puščajte na njej loncev ali ponev brez nadzora, saj to povečuje nevarnost požara.
5. Za preprečevanje stika prstov, oblačil ali drugih predmetov s sistemom za dovajanje peletov je naprava opremljena z kovinsko zaščitno mrežo, nameščeno v notranjosti zalogovnika za pelete. Te mreže ne odstranjujte, razen če to odobri služba za podporo uporabnikom ali pooblaščeni prodajalec.

   OPOZORILO: Te naprave naj ne uporabljajo otroci, osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez ustreznih izkušenj in znanja, razen če so pod neposrednim nadzorom ali navodili osebe, odgovorne za njihovo varnost.
6. Deli žara se lahko močno segrejejo in povzročijo resne poškodbe. Med delovanjem žara naj bodo otroci in domače živali na varni razdalji.
7. Ne povečujte odprtin vžigalnika ali kurišča. Neupoštevanje tega opozorila lahko povzroči nevarnost požara in telesne poškodbe ter razveljavi garancijo.
8. Izdelek lahko ima ostre robove ali konice. Stik z njimi lahko povzroči poškodbe. Ravnajte previdno.

ODSTRANJEVANJE PEPELA

Pepel je treba odložiti v kovinsko posodo s tesno prilegajočim pokrovom. Zaprta posoda s pepelom mora biti postavljena na negorljivo talno površino ali tla, daleč stran od vseh gorljivih materialov, dokler pepela dokončno ne odstranite. Če pepel odlagate z zakopavanjem v zemljo ali ga razpršite na drug način, ga hranite v zaprti posodi, dokler se vsa žerjavica popolnoma ne ohladi.

GORIVO – LESNI PELETI

Ta peletni žar je zasnovan in odobren izključno za uporabo peletiziranega naravnega trdega lesa. Uporaba katerega koli drugega goriva v tej napravi razveljavi garancijo in varnostni certifikat. Uporabljajte samo lesne pelete, ki jih priporoča proizvajalec. Ne uporabljajte peletov, ki vsebujejo dodatke. Lesni peleti so zelo občutljivi na vlago in jih je treba vedno hraniti v neprepustni posodi. Če žara dalj časa ne boste uporabljali, priporočamo, da iz zalogovnika in polža odstranite vse pelete, da preprečite zagozditev dovajalnega sistema. Povprečna kurilna vrednost peletov: 18.569–20.362 kJ/kg (8.000–8.770 BTU/lb), vsebnost pepela < 1 %.

OPOZORILO: Nikoli ne uporabljajte bencina, goriva za svetilke na osnovi bencina, kerozina, tekočine za prižig oglja ali podobnih tekočin za prižiganje ali »osveževanje« ognja v tej napravi. Vse take tekočine hranite na varni razdalji od naprave med delovanjem.

Ob času izdaje tega priročnika industrijski standard za pelete iz trdega lesa za žare še ni bil določen, vendar večina proizvajalcev peletov uporablja enake standarde kot za pelete za gospodinjsko uporabo. Dodatne informacije so na voljo na spletni strani www.pelletheat.org ali pri organizaciji Pellet Fuel Institute.

Za informacije o kakovosti peletov na vašem območju in priporočilih glede blagovnih znamk se obrnite na lokalnega prodajalca. Ker proizvajalec aparata nima nadzora nad kakovostjo uporabljenih peletov, vključno s peleti, ki so bili izpostavljeni vlagi, ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, povzročeno zaradi slabe kakovosti goriva.

KREOZOT

Nastanek kreozota in potreba po odstranjevanju. Med gorenjem kreozota nastaja črn dim z ostanki, ki so prav tako črne barve. Ko se lesni peleti počasi žgejo, proizvajajo katran in druge organske hlape, ki se skupaj z vlago, izločeno med gorenjem, združijo v kreozot (smolnate saje). Hlapi kreozota se kondenzirajo v razmeroma hladnem dimniku in izpušni kapuci pri počasnem gorenju. Zaradi tega se ostanki kreozota nabirajo na stenah dimnika in v izpušni kapuci. Ko se kreozot vname, nastane izjemno vroč požar.

Izpušni kanali morajo biti pregledani vsaj dvakrat letno, da se ugotovi, ali je prišlo do nabiranja smolnatih saj in/ali kreozota. Ko se naberejo smolnate saje ali kreozot, jih je treba odstraniti, da se zmanjša nevarnost požara.

SL

OGLJIKOV MONOKSID

Upoštevajte naslednja navodila, da preprečite zastrupitev s tem brezbarvnim plinom brez vonja, ki je lahko smrtno nevaren za vas, vašo družino ali druge osebe:

- Prepoznajte simptome zastrupitve z ogljikovim monoksidom: glavobol, omotica, šibkost, slabost, bruhanje, zaspanost in zmedenost. Ogljikov monoksid zmanjšuje sposobnost krvi za prenos kisika. Nizka raven kisika v krvi lahko povzroči izgubo zavesti in smrt.
- Če se pri vas ali drugih pojavijo simptomi, podobni prehladu ali gripi, med uporabo naprave ali v bližini naprave, se takoj posvetujte z zdravnikom. Zastrupitev z ogljikovim monoksidom, ki jo je pogosto mogoče zamenjati s prehladom ali gripo, je pogosto prepoznana prepozno.
- Uživanje alkohola in uporaba drog povečujeta učinke zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Ogljikov monoksid je še posebej nevaren za nosečnice in plod, dojenčke, starejše osebe, kadilce ter osebe z boleznimi krvi ali obtočil, kot sta anemija ali srčna bolezen.

PRAVILNO ODSTRANJEVANJE ODPADNEGA APARATA



Ta oznaka pomeni, da tega izdelka v EU ne smete odstranjevati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Da bi preprečili onesnaženje okolja in škodo za človekovo zdravje zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov reciklirajte odgovorno in tako prispevajte k trajnostni uporabi virov. Napravo lahko predate centru za ravnanje z odpadki ali trgovcu, kjer ste napravo kupili. Trgovec bo izdelek odstranil na okolju prijazen način. Direktiva 2002/96/ES

SL

VSEBINA

Pomembna varnostna navodila 2

Vsebina paketa 5

Tehnični podatki 5

Spoznajte svoj žar 6

Nadzorna plošča 7

Delovanje 8

- Nastavitev
- Povezovanje z aplikacijo
- Nastavitev temperature
- Uporaba tipala za meso
- Polnjenje polža
- Prva uporaba (žganje žara)
- Redna uporaba
- Peka in vroče dimljenje
- Dimljenje pri nizkih temperaturah
- Izklop
- Dodatne funkcije

Nega in vzdrževanje 14

Odpravljanje težav 16

Garancija 19

- Določila in pogoji
- Registrirajte svoj žar
- Podpora uporabnikom

VSEBINA PAKETA	
1 x	ŽAR IN SESTAVNI DELI
1 x	VREČKA S PRITRDILNIMI ELEMENTI
2 x	TIPALA ZA MESO
1 x	NAVODILA ZA SESTAVLJANJE
1 x	UPORABNIŠKI PRIROČNIK

PB1250CS	
NAPAJANJE	AC 220-240 V, 50 HZ
NAZIVNA MOČ	250 W
VRSTA GORIVA	LESNI PELETI IZ TRDEGA LESA
PROSTORNINA ZALOGONIKA	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATURNO OBMOČJE	82-260 °C / 180-500 °F
MERE	1.438 X 871 X 1.262 MM / 56,6 X 34,3 X 49,6 IN
TEŽA	83,6 KG / 184,3 LB

PB1600CS	
NAPAJANJE	AC 220-240 V, 50 HZ
NAZIVNA MOČ	250 W
VRSTA GORIVA	LESNI PELETI IZ TRDEGA LESA
PROSTORNINA ZALOGONIKA	11,8 KG / 26 LBS
TEMPERATURNO OBMOČJE	82-260 °C / 180-500 °F
MERE	1.600 X 871 X 1.262 MM / 62,9 X 34,3 X 49,6 IN
TEŽA	93,08 KG / 205,20 LB



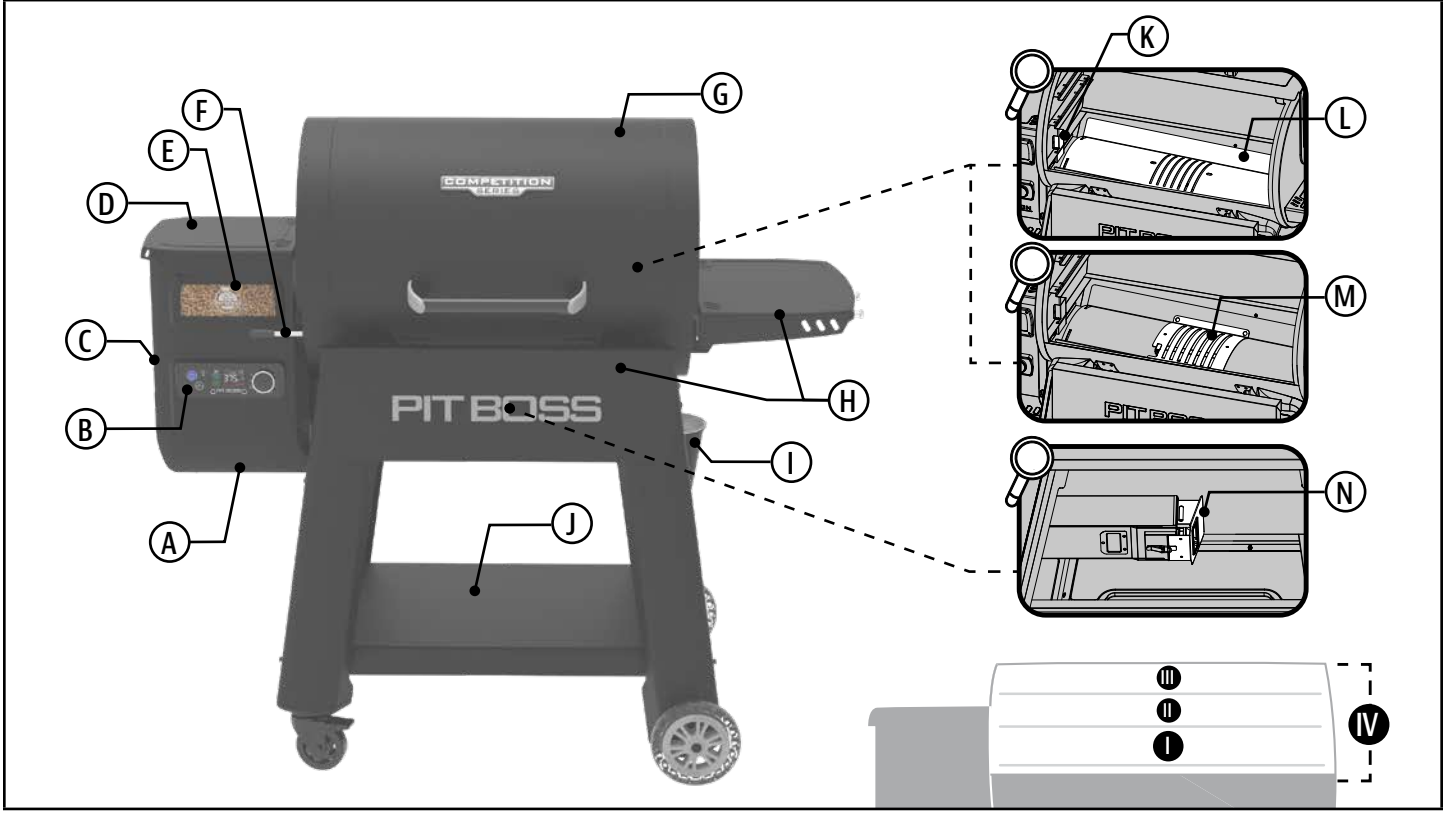
NIZOZEMSKA
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

ZDA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC.

SPOZNAJTE SVOJ ŽAR



A Servisni pokrov

Odstranite servisni pokrov, da pridobite dostop do električnih komponent za popravilo in vzdrževanje.

B Nadzorna plošča

Krmilni sistem upravlja hitrost dovajanja peletnega goriva, spremenljivo hitrostjo ventilator in nastavitve delovnega okolja.

C Ročaj zalogovnika za pelete

Uporabite ta ročaj na zalogovniku, da lahko žar nagnete in premaknete z enega mesta na drugo.

D Zalogovnik

Večji zalogovnik, ki zadostuje za celoten cikel dimljenja. Varnostna mreža zalogovnika razbije morebitne sprijete kose goriva ob dodajanju.

E Pregledno stekelce zalogovnika

Omogoča enostaven pregled količine peletov v zalogovniku, brez potrebe po nenehnem odpiranju pokrova zalogovnika.

F Flame Broiler™ nastavitvena ročica

Nastavite drsno ploščo žarilnika plamena varno in enostavno s premikanjem ročice levo ali desno.

G Pokrov žara z rolo odpiranjem

Kompakten in enostaven za dvigovanje – pokrov z rolo odpiranjem se pomakne nazaj, da omogoči dostop do hrane na žaru. Za hitro uporabo ga lahko odprete le do polovice in tako zmanjšate izgubo toplote.

H Sprednje in stranske police

Priročne odlagalne police zagotavljajo dovolj prostora za pripravo hrane in so opremljene s kljukami za orodje za pečenje.

I Lahko dostopna posoda za zbiranje maščobe

Posoda zbira maščobo, ki nastane med pečenjem, in tako ohranja delovno površino čisto. Enostavno jo odstranite z iztoka pod ohišjem žara.

J Voziček z odprtim dnom

Trdna, odprta zasnova vozička je idealna za shranjevanje pripomočkov za žar in začimb, da ne ležijo na tleh.

K Sonda žara (tipalo)

Ta navpični del iz nerjavnega jekla meri notranjo temperaturo naprave. Nastavite želeno temperaturo na nadzorni plošči, nato bo sonda žara odčitala notranjo temperaturo naprave in samodejno prilagodila ogrevanje na nastavljeno ciljno temperaturo.

L Flame Broiler™ glavna plošča

Pecite in popekajte po svojem okusu z neposrednim plamenom nad kuriščem. Zapecite meso z značilnimi temnimi črtami, kot v vaši najljubši restavraciji za steake.

M Flame Broiler™ drsna plošča

Posredno segrevanje oziroma konvekcijska peka je mogoče, ko drsna plošča prekrije reže glavne plošče. Z uporabo posredne toplote lahko večje kose mesa ali občutljive jedi obogatite z intenzivnejšim okusom.

N Odstranljivo kurišče

Sproščanje zaponke omogoča enostavno odstranitev kurišča, praznjenje pepela in ponovno namestitev na mesto. Med uporabo mora biti zaponka varno zaprta, da se prepreči izguba toplote.



POVRŠINA ZA PEČENJE

PB1250CS

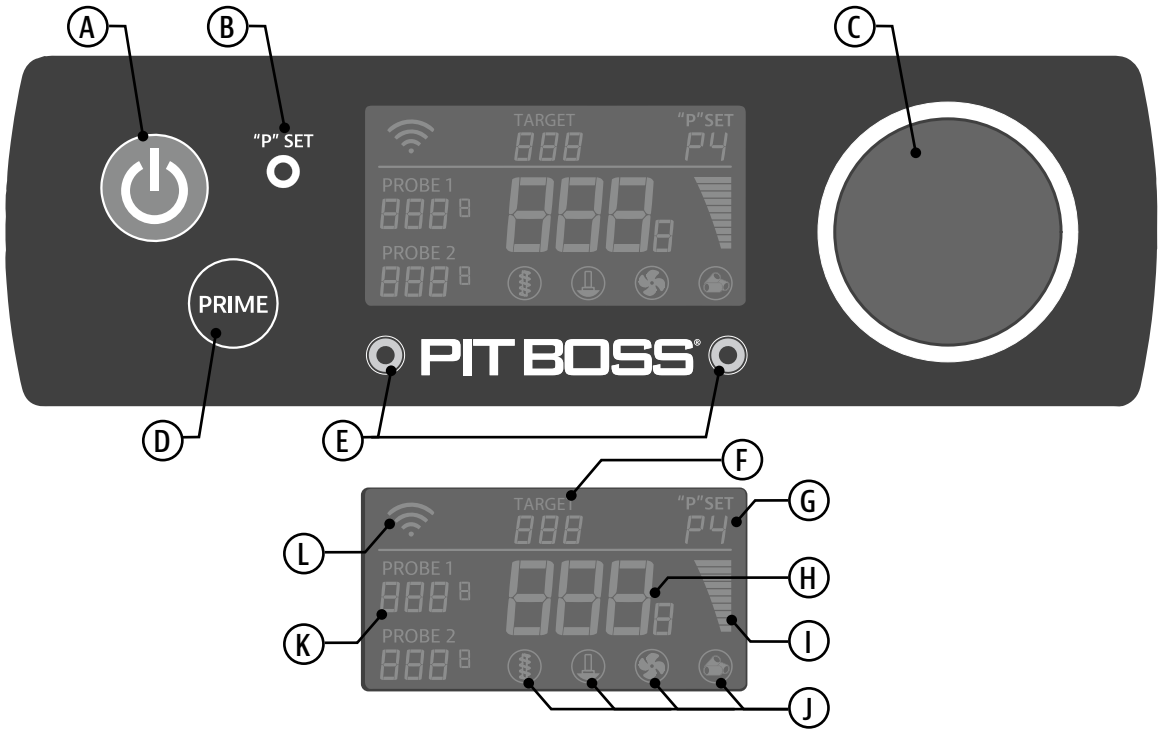
- I 3,487 CM² / 540.4 IN²
- II 2,800 CM² / 434.1 IN²
- III 2,200 CM² / 341.0 IN²
- IV 8,487 CM² / 1,315.5 IN²

PB1600CS

- I 4,183 CM² / 648.4 IN²
- II 3,360 CM² / 520.8 IN²
- III 2,640 CM² / 409.2 IN²
- IV 10,183 CM² / 1,578.4 IN²

TS

NADZORNA PLOŠČA



A Tipka za vklop
Pritisnite enkrat za vklop. Za izklop pritisnite in zadržite za tri sekundi. Ko je aparat priključen na električno omrežje, bo tipka svetila v modri barvi.

B Tipka za nastavitev »P«
Uporabite to tipko, ko je gumb regulatorja nastavljen na najnižjo temperaturo. Nastavitev »P« neposredno uravnava hitrost ciklov dovajanja peletov iz polža v kurišče.

C Gumb regulatorja
Zavrtite za povečanje ali zmanjšanje nastavljene temperature. Pritisnite gumb, da omogočite spremembo vrednosti, zavrtite za izbiro vrednosti in ponovno pritisnite za potrditev nove nastavitve.

D Gumb za polnjenje
Pritisnite in držite gumb, da omogočite dodatno dovajanje peletov v kurišče.

E Priključka za sondo za meso
Priključite konec sonde za meso v ustrezen priključek. Izmerjena temperatura za izbrano sondo se prikaže na zaslonu.

F Ciljna temperatura
Prikazuje želeno ciljno temperaturo. To je temperatura, ki jo nastavite z vrtenjem gumba regulatorja.

G Nastavitev cikla »P«
Prikaz izbrane nastavitve cikla »P«. Hitrost cikla dovajanja peletov izberete s kratkim pritiskom na gumb »P«, ki preklaplja med vrednostmi od P0 do P7.

H Dejanska temperatura
Prikazuje trenutno temperaturo v notranjosti kurišča. Podatek se pridobi s sondo žara (tipalom).

I Merilnik intenzivnosti ognja
Prikazuje dejansko intenzivnost ognja v kurišču, pri čemer barva prehaja iz modre v rdečo. Barva se spremeni, ko prilagodite želeno temperaturo peke.

J Ikone za upravljanje
Ikona je prikazana neprekinjeno, ko posamezna komponenta deluje. Če ikona utripa, je prišlo do napake. Za pomoč glejte poglavje Odpravljanje težav.

K Prikaz temperature sonde za meso
Prikazuje izmerjeno temperaturo sonde za meso (ali sond), ki so priključene. Prikazana vrednost ustreza priključku, v katerega je sonda povezana.

L Ikona za povezljivost
Kaže povezavo z omrežjem Wi-Fi. Med iskanjem povezave ikona utripa. Ko je povezava vzpostavljena, ikona sveti neprekinjeno.

IMATE VPRAŠANJE?

Oglejte si najpogostejša vprašanja (FAQ) na spletu ali se povežite s službo za podporo uporabnikom prek klepeta v živo.

#12001

SL

DELOVANJE

NASTAVITEV

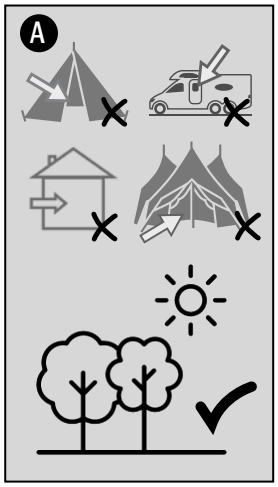
1. Kot pri vseh zunanjih napravah imajo tudi zunanje vremenske razmere velik Kot pri vseh zunanjih napravah imajo tudi zunanje vremenske razmere velik vpliv na delovanje vašega žara in čas priprave hrane, potreben za popolne rezultate. Ta naprava ne sme biti nameščena pod gorljivim stropom ali napuščem (A). Žar naj bo vedno postavljen na območju, ki je prosto vseh gorljivih materialov, bencina ter drugih vnetljivih hlapov in tekočin.

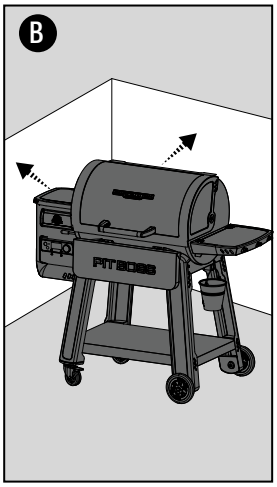
   Vsi žari Pit Boss® morajo biti postavljeni na razdalji vsaj 914 mm (36 palcev) od gorljivih konstrukcij, pri čemer je treba to razdaljo vzdrževati ves čas delovanja žara. (B)

2. Deli so razporejeni po celotni transportni embalaži, tudi pod samim žarom. Po odstranitvi zaščitne embalaže preglejte žar, posamezne dele in komplet pritrdilnega materiala. Pred sestavljanjem odstranite vso embalažo z notranjih in zunanjih delov žara, nato pa po navodilih za sestavljanje preverite in preglejte vse dele.

   Če kateri del manjka ali je poškodovan, žara ne poskušajte sestaviti. Za nadomestne dele se obrnite na prodajalca ali službo za podporo uporabnikom Pit Boss®.

3. Napravo sestavite v skladu z navodili v priročniku za sestavljanje.





POVEZOVANJE Z APLIKACIJO

Aplikacija vam omogoča upravljanje in nadzor temperature vašega kadilnika in merilne sonde za meso prek mobilne naprave. Uživajte v vseh prednostih, ki jih ponuja mobilna povezljivost Pit Boss®! Sledite tem navodilom za povezavo vašega kadilnika z aplikacijo Pit Boss® v napravi Android™ ali iOS®:

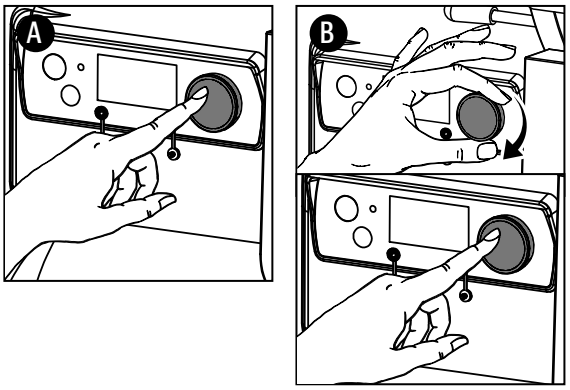
1. Prenesite aplikacijo Pit Boss®. Odprite aplikacijo in dovolite omogočanje povezave Wi-Fi za nastavitev. Novi uporabniki morajo ustvariti račun in slediti navodilom za prijavo.
2. Če ste v dosegu signala Bluetooth® ali Wi-Fi (9 m / 30 ft), bo aplikacija Pit Boss® samodejno zaznala vaš kadilnik. Izberite model svojega kadilnika. Če svojega kadilnika ne vidite na zaslonu, preverite, ali je naprava priključena na električno napajanje in vključena.
3. V aplikaciji poimenujte svoj model kadilnika (npr. Moj kadilnik) in izberite »Connect« (Poveži) na dnu zaslona. S tem boste svoj model kadilnika shranili v meni naprav.
4. V meniju žara poiščite na novo poimenovani kadilnik in izberite nadzor žara na dnu zaslona. Prikazal se bo nadzorni zaslon za vašo napravo.

SL

NASTAVITEV TEMPERATURE

Sonda žara meri notranjo temperaturo žara. Ko je ciljna temperatura nastavljena, bo senzor žara prikazal dejansko temperaturo v notranjosti ohišja žara in jo samodejno prilagodil na želeno ciljno temperaturo. Za nastavitev želene ciljne temperature žara sledite spodnjim korakom:

1. Pritisnite gumb regulatorja. Ciljna temperatura začne utripati, kar pomeni, da je aktivna. **(A)**
2. Zavrtite gumb regulatorja, da spremenite vrednost ciljne temperature na želeno temperaturo. Ko nastavite želeno ciljno temperaturo, jo potrdite s ponovnim pritiskom gumba regulatorja. **(B)**



POLNJENJE POLŽA

Sonda za meso meri notranjo temperaturo kosa mesa. Priključite adapter sonde za meso v priključek za sondo in se prepričajte, da je vtič popolnoma vstavljen. Ko je pravilno priključen, boste začutili in slišali klik. Vstavite sondo za meso iz nerjavnega jekla v najdebelejši del kosa mesa — notranja temperatura se bo prikazala na zaslonu nadzorne plošče.

OPOMBA: Poskrbite, da sonda za meso in njeni kabli ne pridejo v neposreden stik s plamenom ali pretirano toploto. To lahko povzroči poškodbo sonde za meso. Ko sonde ne uporabljate, jo odklopite in shranite na varno mesto, da ostane čista in zaščitena.

POLNJENJE POLŽA

Pri prvi uporabi žara ali kadar v zalogovniku za pelete zmanjka goriva, je treba polž najprej napolniti. Če polž ni napolnjen, bo žar prekinil postopek zagona, preden se peleti vžgejo, in ogenj se ne bo prižgal. Za polnjenje polža sledite tem korakom:

1. Odprite pokrov zalogovnika. Prepričajte se, da v zalogovniku ni tujih predmetov ali ovir v sistemu za dovajanje peletov.
2. Odstranite vse dele iz notranjosti žara. Vstavite kurišče na dno peletnega žara.
3. Priključite napajalni kabel na vir električne energije.
4. Pritisnite gumb za vklop, da vklopite napravo. To sproži zagonski cikel.
   - Preverite, ali slišite, da se polž vrti. Položite roko nad kurišče in preverite, ali čutite pihanje zraka. Z rokami ali prsti ne segajte v kurišče, saj lahko pride do poškodb.
   - Po približno minuti bi morali zaznati vonj vžigalnika in občutiti, da se zrak nad kuriščem segreva. Konica vžigalnika ne žari rdeče, ampak postane zelo vroča. Ne dotikajte se ga.
5. Ko se prepričate, da vsi električni deli delujejo pravilno, izklopite žar.
6. Napolnite zalogovnik z naravnimi lesnimi peleti za žar.
7. Pritisnite gumb za vklop, da vklopite napravo. To sproži zagonski cikel.
8. Pritisnite in držite gumb za polnjenje, dokler ne vidite, da peleti začnejo padati iz polža v kurišče. Ko se to zgodi, spustite gumb za polnjenje.
9. Zdaj lahko žar izklopite. Poskrbite, da žar ostane priključen na električno omrežje, dokler se ne zaključi cikel ohlajanja. Ko se ventilator izklopi, je cikel izklopa končan in žar je varno izklopiti iz napajanja.
10. Ponovno namestite dele žara v glavni del naprave.
11. Vaš žar je zdaj napolnjen z kurivom in pripravljen na uporabo! Če gre za prvo uporabo žara, nadaljujte s postopkom žganja žara.

SL

PRVA UPORABA (ŽGANJE ŽARA)

Ko je polž napolnjen in preden prvič pečete na žaru, je pomembno, da izvedete postopek žganja žara, s katerim se žar prežge in se odstrani morebitne tujke ali ostanke iz proizvodnje.

1. Sledite navodilom za redno uporabo (glejte spodaj), da vklopite napravo.
2. Z vrtenjem gumba regulatorja nastavite temperaturo nad 176 °C / 350 °F (z zaprtim pokrovom) in pustite žar delovati 30 do 40 minut.
3. Za izklop žara sledite navodilom za izklop, ali pa nadaljujte s peko pri želeni temperaturi.

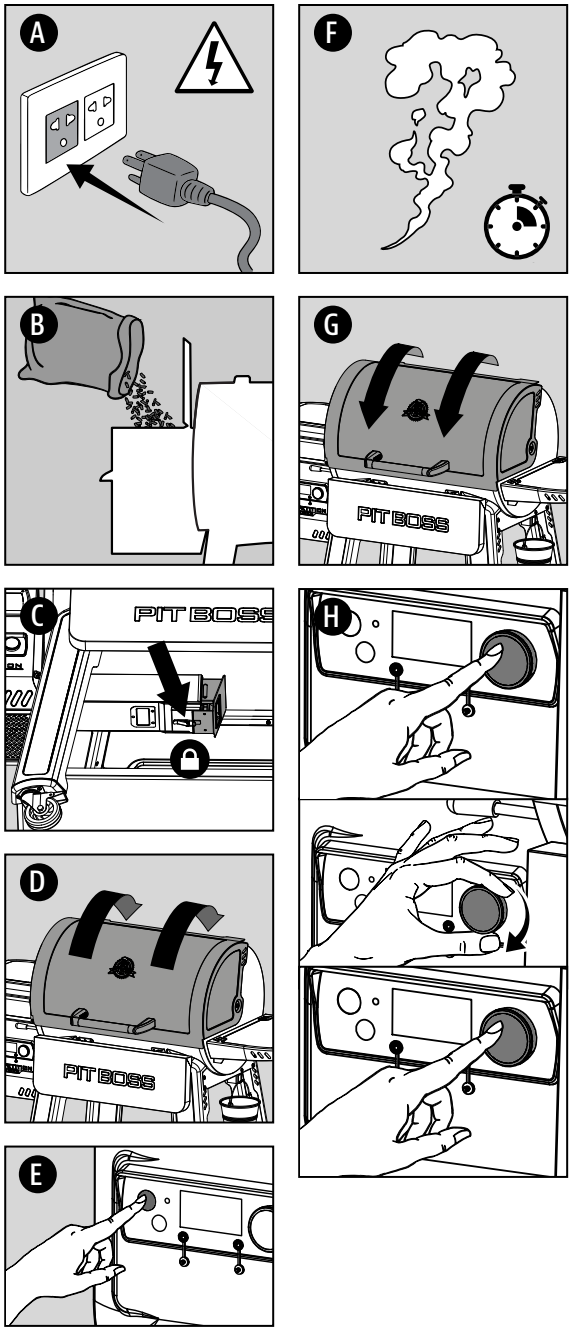
REDNA UPORABA

Načini kuhanja s prekajevanjem in pečenjem na žaru lahko dajejo različne rezultate, odvisno od časa in temperature. Za najboljše rezultate si zabeležite, kaj ste pekli, pri kateri temperaturi in koliko časa, ter opombe o rezultatu. Nastavitve nato prilagodite po lastnem okusu za naslednjo uporabo. Ko se bolje spoznate z delovanjem žara, je priporočljivo, da postavite zunanji termometer blizu območja peke. Vaja dela mojstra.

Prikazane temperature na nadzorni plošči se morda ne bodo popolnoma ujemale z vrednostmi na termometru. Na temperaturo peke vplivajo naslednji dejavniki: zunanja temperatura zraka, smer in jakost vetra, kakovost uporabljenih lesnih peletov, odpiranje pokrova in količina hrane, ki jo pripravljate.

Za redno uporabo žara sledite tem korakom:

1. Preverite, ali je polž napolnjen. Če ni, izvedite postopek polnjenja polža.
2. Priključite napajalni kabel v ozemljeno električno vtičnico. **(A)**
3. Odprite pokrov zalogovnika peletov in preverite nivo peletov. Po potrebi dopolnite z naravnimi lesnimi peleti za žar. **(B)**
4. Preverite zaponko na spodnjem delu glavnega ohišja in se prepričajte, da je pritrjena (zaklenjena), da varno drži kurišče. **(C)**
5. Odprite pokrov žara. **(D)**
6. Pritisnite gumb za vklop, da vklopite napravo **(E)**. S tem se aktivira zagonski cikel:
   - Sistem za dovajanje s polžem se začne vrteti in ventilator piha zrak v kurišče.
   - **Pokrov žara mora med zagonskim ciklom ostati odprt.**
   - Med zagonskim ciklom bo žar začel oddajati dim. **(F)**. Da potrdite, da se je zagon pravilno začel, prisluhnite močnemu, plamenu podobnemu zvoku in opazite, da nastaja toplota.
7. Ko se gost bel dim razprši, je zagonski cikel zaključen. Zaprite pokrov žara. **(G)**
8. Pritisnite gumb regulatorja. Zavrtite gumb regulatorja, da spremenite vrednost ciljne temperature na želeno temperaturo. Ko dosežete E želeno ciljno temperaturo, jo potrdite s pritiskom na gumb za zaklepanje! **(H)**



PEKA IN VROČE DIMLJENJE

Način peke z dimljenjem ali pečenjem daje različne rezultate glede na čas in temperaturo. Način vročega dimljenja pomeni daljši čas priprave, vendar omogoča bolj izrazit naravni okus po lesu in nastanek značilnega dimnega obroča v mesu. Višje temperature pečenja skrajšajo čas priprave, vendar ima meso manj okusa po dimu.

Za najboljše rezultate pustite meso počivati po koncu pečenja. S tem se naravni sokovi ponovno vpijejo v mišična vlakna, kar zagotavlja sočnejše in okusnejše meso. Čas počitka se lahko razlikuje — od 3 minut do 60 minut, odvisno od velikosti kosa mesa.

VRSTA MESA	TEMPERATURA PEKE	OCENJEN ČAS	CILJNA TEMPERATURA
PERUTNINA			
Puran (cel)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Piščanec (cel)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Bedrca, prsi	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Manjši ptiči - divjačina	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Raca	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
SVINJINA			
Šunka (cela)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Pečenka	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Rebrca (Spare Ribs)	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Kratka rebrca (Baby Back Ribs)	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Ribica (Tenderloin)	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Svinjski vrat ali pleče (Butt / Shoulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
GOVEDINA			
Zrezek (Steak)	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Ribica (Tenderloin)	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Pečenka	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Rebrca (Spare Ribs)	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Rebrni kos (Prime Rib)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Prsi	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
DIVJAČINA			
Ribica (Tenderloin)	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Pečenka	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
MORSKI SADEŽI IN RIBE			
Ribji fileji	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Losos (cel)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Jastog	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Shranite to tabelo za kasnejšo uporabo. Lahko se nam zahvalite kasneje!

SL

DIMLJENJE PRI NIZKIH TEMPERATURAH

Z vrtenjem krmilnega gumba na najnižjo temperaturo (82 °C / 180 °F) in uporabo nastavitve »P« lahko uporabnik neposredno uravnava cikel dovajanja peletov v gorečo posodo. Z nadzorom vrednosti nastavitev »P« lahko uporabnik jedi pri nizki temperaturi nasiči z več arome dima. Ta nastavitev je uporabna tudi pri peki pri nizkih temperaturah, kadar na delovanje žara močno vplivajo zunanje vremenske razmere. Ker lahko okoljski pogoji vplivajo na notranjo temperaturo pečenja, se lahko pojavijo višji in nižji temperaturni vrhovi, vendar je učenje uporabe nastavitve »P« glede na vašo geografsko lego zelo koristno.

POMEMBNO: Ne pritiskajte gumba »P SET« premočno, saj lahko to povzroči poškodbo gumba. Dovolj je nežen pritisk.

Privzeta nastavitev P je P-4. Pri tej nastavitvi (kot med zagonskim ciklom) žar dovaja pelete 18 sekund in nato izvede premor 115 sekund. V večini primerov je priporočljivo ohraniti privzeto nastavitev P-4.

Upoštevajte spodnjo tabelo nastavitev P:

ŠTEVILO CIKLOV POLŽA (V SEKUNDAH)

Nastavitev vrednosti »P«	DOVAJANJE	PREMOR	ZUNANJA TEMPERATURA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	zagon/privzeto
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Povečanje nastavitve P na P-5, P-6 ali P-7 poveča čas premora med posameznimi dovajanji peletov v kurišče. Višja nastavitev P se uporablja v toplejših ali vročih okoljih, kjer želimo vroče dimljenje, vendar bi zunanja temperatura sicer še dodatno zvišala temperaturo znotraj žara.

Opomba: Pozorno nadzorujte kurišče, saj lahko prehitro ali preveč povečanje nastavitve P povzroči, da ogenj popolnoma ugasne.

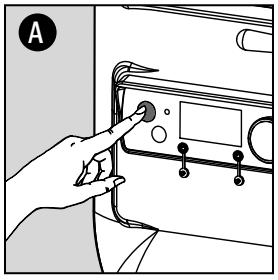
Znižanje nastavitve P na P-3, P-2, P-1 ali P-0 skrajša čas premora med posameznimi dovajanji peletov v kurišče. Nižja nastavitev P se uporablja za kompenzacijo nižjih zunanjih temperatur, pri katerih okolje zmanjšuje ali oslabi toploto, ki jo proizvaja žar. Znižanje nastavitve P lahko prav tako zmanjša temperaturna nihanja pri spremenljivih zunanjih vremenskih pogojih.

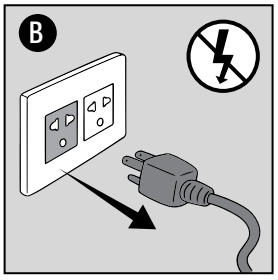
IZKLOP

Za varen izklop žara sledite tem korakom:

1. Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da izklopite napravo ugasne). **(A)**
   - Žar bo samodejno začel cikel ohlajanja. Polžni sistem bo prenehal dovajati gorivo, plamen bo ugasnil, ventilator pa bo deloval, dokler se cikel ohlajanja ne zaključi.
2. Ko je cikel izklopa zaključen (ventilator se ustavi), izvlecite napajalni kabel iz vtičnice. **(B)**

   POMEMBNO! Aparat vedno izklopite in pustite, da se izvede cikel izklopa. Napravo iz vtičnice izključite šele, ko je cikel izklopa popolnoma zaključen in/ali pred čiščenjem. Neupoštevanje tega opozorila lahko povzroči poškodbo naprave, hude telesne poškodbe, požar, električni udar ali smrt.





DODATNE FUNKCIJE

Preklop med temperaturnimi enotami

1. Pritisnite in držite gumb »P SET« dve sekundi – enota temperature se bo spremenila iz stopinj Celzija (°C) v stopinje Fahrenheita (°F).
2. Postopek ponovite, da preklopite nazaj na stopinje Celzija (°C).

Nasveti za uporabo sonde za meso

Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa v žaru, podobno kot v kuhinjski pečici. Več sond pomeni več hkratnih odčitkov!

- Vstavite sondo v najdebelejši del kosa mesa.
- Ko sonde ne uporabljate, jo odklopite iz priključka za sondo za meso in jo shranite na varno in čisto mesto.

Predpolnitev za hitro povrnitev temperature

Za aktivacijo dodatnega dovoda peletov v kurišče uporabite gumb Prime.

- Ta funkcija se uporablja za dodajanje goriva ognju pred odpiranjem pokrova kurišča, kar omogoča hitrejše ponovno segrevanje.
- Funkcijo uporabite tudi pri peki na nizki temperaturi, da povečate intenzivnost čistega dima. Dodatni dovod peletov bo ustvaril izbruh prijetnega dimnega okusa!



IMATE VPRAŠANJE?

Oglejte si najpogostejša vprašanja (FAQ) na spletu ali se povežite z nami prek klepeta v živo.

#12001



SL

NEGA IN VZDRŽEVANJE

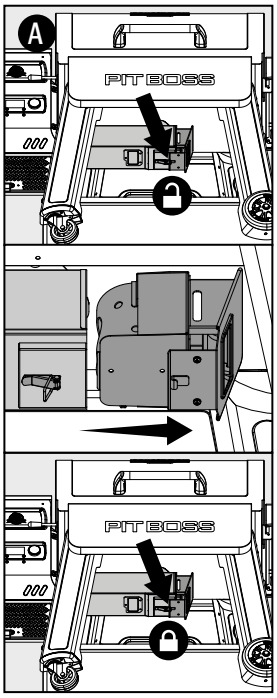
Vsak žar Pit Boss® vam bo ob minimalnem čiščenju zagotavljal mnogo let okusne uporabe. Za pravilno vzdrževanje žara sledite spodnjim priporočilom:

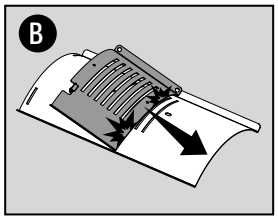
Notranjost žara

- Na dnu ohišja žara je funkcija za odstranjevanje pepela, ki omogoča enostaven dostop do kurišča in njegovo čiščenje. Za praznjenje sprostite zaponko na kavlju škatle za pepel. Medtem ko držite ročaj, potisnite škatlo za pepel stran od zaponke, nato jo potegnite navzdol, da jo odstranite. Ko je prazna, jo vrnite na mesto tako, da jo dvignete nazaj v spodnji del ohišja žara in jo potisnete proti zaponki. Kavelj škatle za pepel pritrdite z zaponko, da zagotovite varno zapiranje. **(A)**

  OPOZORILO: Ta funkcija se lahko uporablja samo, ko je žar ohlajen.
- S ščetko za čiščenje žara odstranite ostanke hrane in usedline z rešetk za pečenje. Najbolje je to narediti, ko so rešetke še tople po končanem pečenju.
- Požari zaradi maščobe se pojavijo, kadar je na delih za pečenje preveč nabrane umazanije ali maščobe. Uporabite drsno ploščo plamenskega zapirala, da postrgate glavno ploščo – in obratno. **(B)**. Odstranite ostanke iz notranjosti kurišča s pomočjo sesalnika za mokro-suho čiščenje. Za temeljito čiščenje uporabite Pit Boss® čistilo in razmaščevalec za notranjost in zunanjost žara.

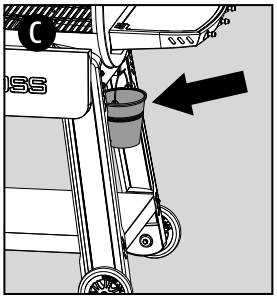
  POMEMBNO: Zaradi visoke temperature ne prekrivajte delov plamenskega zapirala z aluminijasto folijo.

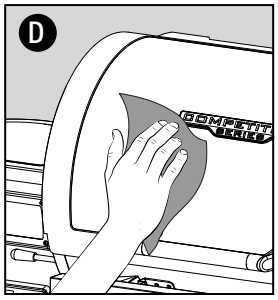




Zunanjost žara

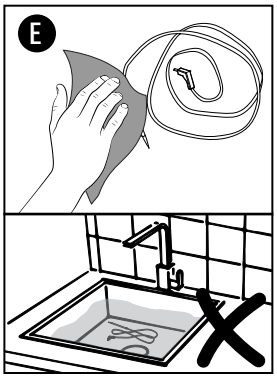
- Redno preverjajte posodo za zbiranje maščobe in jo po potrebi očistite. Upoštevajte vrsto hrane, ki jo pripravljate. **(C)**
- Po vsaki uporabi obrišite žar. **(D)**. Uporabite toplo milnico, da odstranite maščobo. Ne uporabljajte čistil za pečice, abrazivnih čistil ali grobe gobice, saj lahko poškodujejo zunanje površine žara. Pobarvane površine niso vključene v garancijo — njihovo vzdrževanje je del redne nege in čiščenja. Pri pojavu prask, obrabe ali luščenja barve lahko površine popravite z barvo za žare, odporno na visoke temperature.
- Prevleka za žar je najboljša zaščita pred vremenskimi vplivi in zunanjimi nečistočami. Ko žar ni v uporabi ali ga shranjujete za daljše obdobje, ga hranite pod prevleko, v garaži ali lopi.





Sonde

- Po vsaki uporabi obrišite sondo za meso. Kadar sonda ni v uporabi, njen kabel ohlapno navijte v večjo zanko. Prepogibanje ali ostri pregibi kabla lahko povzročijo poškodbe. Sond ne perite v pomivalnem stroju in jih ne potapljajte v vodo. Vdor vode v notranje žice lahko povzroči kratek stik in napačne odčitke temperature. **(E)**
- Preverite in očistite morebitne ostanke maščobe ali umazanije z sonde (tipala) žara, ki se nahaja v notranjosti glavnega ohišja žara na levi steni. **(F)**
- Če je sonda poškodovana, jo je treba zamenjati.



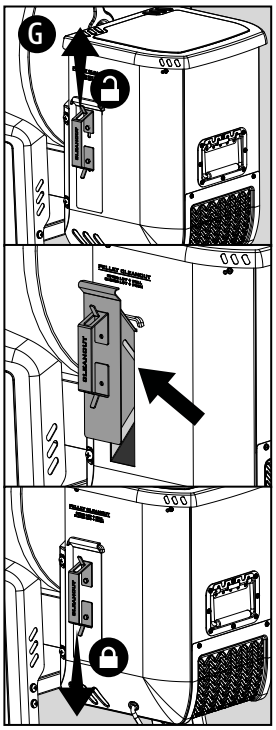


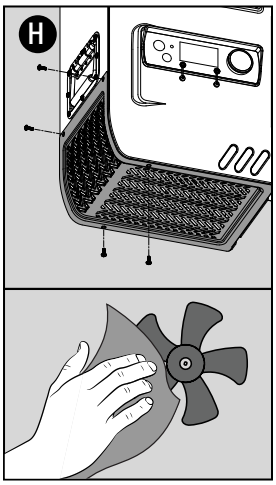
SL

Sklop zalogovnika

- Zalogovnik peletov je opremljen z izpustnim sistemom, ki omogoča enostavno čiščenje in menjavo vrste lesnih peletov za različne arome dima. Za praznjenje poiščite vrata za izpust peletov in ročaj vrat, ki se nahajata na zadnji strani zalogovnika. Dvignite ročaj vrat, da odklenete zapah. Pod vrata za izpust postavite čisto, prazno posodo. Potegnite ročaj vrat proti sebi, da odprete drsno ploščo izpusta in omogočite, da se peleti iz zalogovnika izpraznijo. Ko je zalogovnik izpraznjen, ponovno dvignite ročaj vrat, da odklenete zapah. Potisnite drsno ploščo izpusta nazaj v prvotni položaj. Pritisnite ročaj vrat navzdol, da jih zaklenete. **(G)**

  OPOMBA: Za temeljito čiščenje uporabite ščetko z dolgim ročajem ali industrijski sesalnik, da odstranite odvečne pelete, žagovino in ostanke skozi mrežo zalogovnika.
- Če žar dlje časa ne bo v uporabi, je priporočljivo, da izpraznite vse pelete iz polžnega sistema. To lahko storite tako, da žar zaženete s praznim zalogovnikom in ga pustite delovati, dokler se vsi peleti ne izpraznijo iz cevi polža.
- Preverite in očistite vse ostanke z reže za dovod zraka ventilatorja, ki se nahaja na spodnji strani zalogovnika. Ko odstranite servisni pokrov, previdno obrišite morebitne ostanke maščobe neposredno z lopatic ventilatorja. Uporabite toplo milnico, da učinkovito odstranite saje in maščobo. S tem zagotovite, da je pretok zraka čist in zadosten za sistem dovajanja goriva. **(H)**





PREGLEDNICA ZA NEGO ŽARA

OPRAVILO	POGOSTOST ČIŠČENJA	NAČIN ČIŠČENJA
Dno glavnega ohišja žara	Po vsakih 5–6 pečenjih	Odstranite ostanke s lopatico ali s sesalnikom za suho-mokro čiščenje
Kurišče	Po vsakih 2–3 pečenjih	Odstranite ostanke s lopatico ali s sesalnikom za suho-mokro čiščenje
Rešetke za pečenje	Po vsaki uporabi	Sežgite sprijete ostanke, nato očistite z medeninasto krtačo
Plamensko zapiralo Flame Broiler™	Po vsakih 5–6 pečenjih	Postrgajte glavno ploščo z drsnim delom, ne čistite z vodo
Police	Po vsaki uporabi	Krpa in milnica
Posoda za odcejanje maščobe	Po vsaki uporabi	Krpa in milnica
Sistem za dovajanje s polžem	Ko je vreča peletov prazna	Počakajte, da polž iztisne žagovino in da je zalogovnik prazen
Električne komponente zalogovnika	Enkrat letno	Posesajte notranjost, obrišite lopatice ventilatorja s krpo in milnico
Dovodne odprtine za zrak	Po vsakih 5–6 pečenjih	Posesajte, obrišite s krpo in milnico
Sonda žara (tipalo) in ščitnik	Po vsakih 2–3 pečenjih	Krpa in milnica

Shranite to tabelo za kasnejšo uporabo.

SL

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pravilno čiščenje, redno vzdrževanje in uporaba čistega, suhega in kakovostnega kuriva preprečujejo najpogostejše težave pri delovanju žara. Če vaš žar Pit Boss® deluje slabše ali manj zanesljivo kot običajno, vam lahko pomagajo naslednji nasveti za odpravljanje težav.

OPOZORILO: Pred vsakim pregledom, vzdrževanjem, čiščenjem ali servisnim posegom vedno izvlecite električni kabel iz vtičnice. Prepričajte se, da je žar popolnoma ohlajen, da preprečite poškodbe.

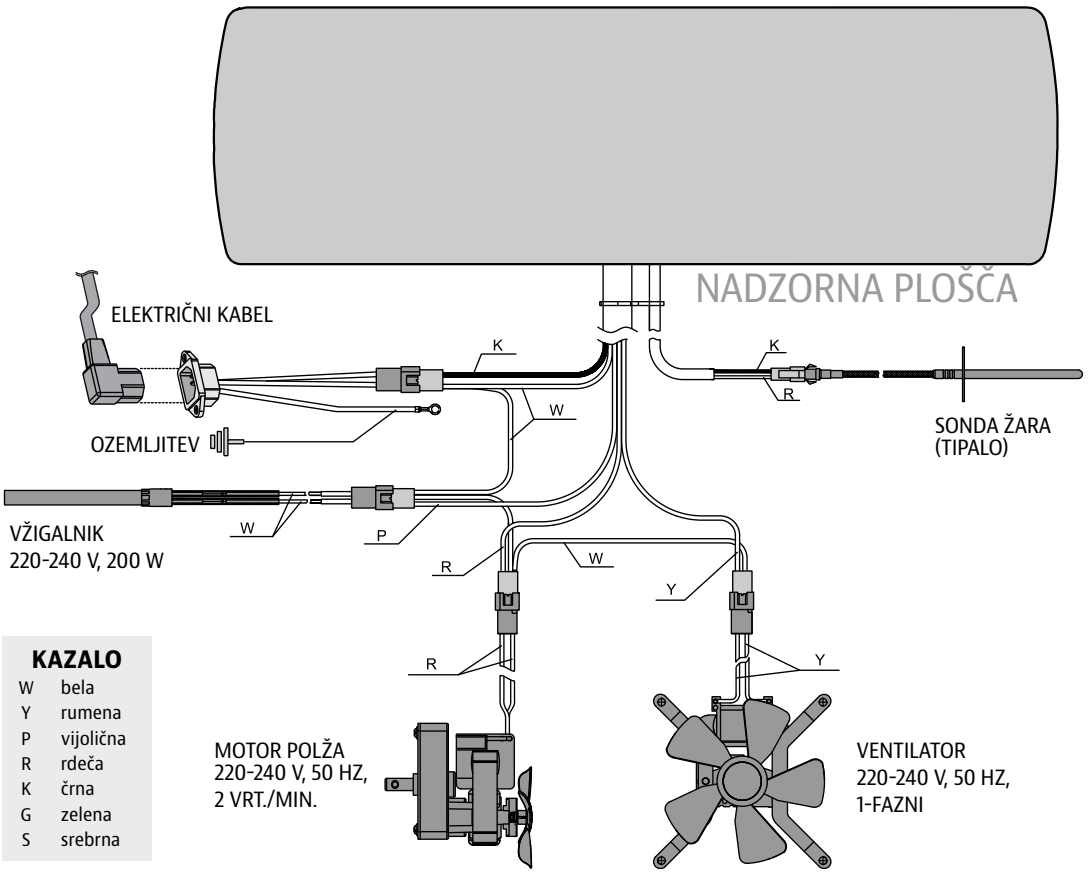
TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Na nadzorni plošči ni signalnih lučk	Naprava ni priključena na vir napajanja	Preverite, ali je naprava priključena v delujočo električno vtičnico. Prepričajte se, da je zagotovljen vsaj 10-amperski električni tok. Preverite, ali so vsi električni priključki trdno povezani in suhi.
	Pregorela varovalka na nadzorni plošči	Odstranite servisni pokrov. Pritisnite plastična zatiča, ki držita nadzorno ploščo, in previdno izvlecite krmilnik v notranjost zalogovnika, da sprostite nadzorno ploščo. Preverite varovalko, ali ima prekinjeno žico ali počrnel vodnik. Če da, je treba varovalko ročno zamenjati.
	Okvarjena nadzorna plošča	Nadzorno ploščo je treba zamenjati. Obrnite se na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
V kurišču se ogenj ne vžge	Polž ni napolnjen (ni bilo začetnega polnjenja)	Pred prvo uporabo ali kadar je zalogovnik popolnoma prazen, je treba polž najprej napolniti, da peleti zapolnijo cev polža. Če polž ni napolnjen, vžigalnik preneha delovati, še preden peleti dosežejo kurišče. Izvedite postopek polnjenja polža.
Žar ne doseže ali ne ohranja stabilne temperature	Nezadosten pretok zraka skozi kurišče	Preverite kurišče, ali se je nabral pepel ali pa so nastale ovire. Sledite navodilom iz poglavja Nega in vzdrževanje za odstranjevanje pepela. Preverite ventilator. Prepričajte se, da deluje pravilno in da vhodne odprtine za zrak niso zamašene. Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje. Preverite motor polža, da potrdite njegovo delovanje, in se prepričajte, da v cevi polža ni ovir. Ko ste izvedli vse zgornje korake, zaženite žar in počakajte 10 minut. Preverite, ali je plamen svetel in enakomeren.
	Škatla za pepel ni pravilno nameščena	Preverite notranjost ohišja žara in se prepričajte, da je odstranljiva škatla za pepel, nameščena pod ohišjem žara, pravilno nameščena in dobro zatesnjena. Sledite navodilom v razdelku Nega in vzdrževanje glede nabiranja pepela, pravilnega zapiranja zaponke ter pravilne namestitve. Če je sonda poškodovana, se obrnite na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
	Pomanjkanje kuriva, slaba kakovost kuriva ali ovira v sistemu dovajanja	Preverite zalogovnik peletov, ali je količina kuriva zadostna, in ga po potrebi dopolnite. Če so lesni peleti slabe kakovosti ali predolgi, lahko to povzroči zamašitev sistema za dovajanje. Odstranite pelete in sledite navodilom v razdelku Nega in vzdrževanje.
	Sonda žara (tipalo)	Preverite stanje sonde žara (tipala) Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje. Če je sonda poškodovana, se obrnite na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
Temperatura žara pri nizkih nastavitvah je še vedno previsoka	Nastavitev »P« je prenizka.	Pritisnite gumb »P SET« in povečajte nastavitev »P«.
Dejanska temperatura se ne spreminja	Sonda žara je umazana	Preverite stanje sonde žara. Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.
Žar proizvaja preveč ali obarvan dim, hrana je obarvana zaradi dima	Nabiranje maščobe	Očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.
	Kakovost lesnih peletov	Odstranite vlažne lesne pelete iz zalogovnika. Očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje. Nadomestite jih z suhimi, kakovostnimi lesnimi peleti.
	Kurišče je zamašeno	Očistite kurišče in odstranite vlažne pelete. Izvedite postopek polnjenja polža.
	Nezadosten dovod zraka do ventilatorja	Preverite ventilator. Prepričajte se, da je čist in da vhodne odprtine za zrak niso zamašene. Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.

SL

Pogosti izbruhi plamena	Temperatura peke	Poskusite peči pri nižji temperaturi Maščoba ima svojo točko vžiga. Pri pripravi zelo mastnih jedi ohranjajte temperaturo pod 176 °C / 350 °F.
	Nabiranje maščobe na delih za pečenje	Očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.
Koda napake »ErH«	Naprava se je pregrela, verjetno zaradi požara maščobe ali prevelike količine goriva.	Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da izklopite napravo, in pustite, da se žar ohladi. Očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje. Po čiščenju odstranite pelete in preverite, ali so vsi sestavni deli pravilno nameščeni. Ko je žar popolnoma ohlajen, ponovno pritisnite gumb za vklop in izberite želeno temperaturo. Če se koda napake še vedno prikazuje, se obrnite na službo za podporo uporabnikom.
Koda napake »ErP«	Kabel sonde žara nima stika.	Odstranite servisni pokrov in preverite, ali so žice sonde žara poškodovane. Odklopite in ponovno priklopite konektorje sonde žara na nadzorno ploščo.
	Sonda žara je okvarjena	Sondo žara je treba zamenjati. Obrnite se na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
Koda napake »ErL«	Žar ne izvede zagonskega cikla.	Preverite, ali so vsi deli za pečenje pravilno nameščeni. Preverite zalogovnik peletov, ali vsebuje dovolj kuriva in ali ni ovir v sistemu za dovajanje peletov. Odstranite pelete in sledite navodilom v razdelku Nega in vzdrževanje. Preverite sondo žara (tipalo) in se prepričajte, ali dejanska temperatura ustreza prikazani. Če je sonda umazana, jo očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje. Preverite vžigalnik, ali je pravilno nameščen in se ustrezno segreva. V izjemno hladnih pogojih lahko žar zahteva ponovni zagon. Izklopite žar, počakajte nekaj trenutkov, nato ga ponovno vklopite. Preverite ventilator. Prepričajte se, da deluje pravilno. Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.
Koda napake »NoP«	Slab stik na priključku	Odklopite sondo za meso iz priključka na nadzorni plošči in jo ponovno priklopite. Prepričajte se, da je adapter sonde za meso pravilno priključen. Preverite, ali je adapter na koncu sonde poškodovan. Če napaka še vedno ni odpravljena, kontaktirajte službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
	Sonda za meso je poškodovana	Preverite, ali so žice sonde za meso poškodovane. Če so poškodovane, kontaktirajte službo za podporo uporabnikom za zamenjavo.
	Okvarjena nadzorna plošča	Nadzorno ploščo je treba zamenjati. Obrnite se na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
Koda napake »Err« z utripajočo ikono polža	Motor polža je zagozden ali nima povezave.	Odstranite vse dele za pečenje iz glavnega dela žara. Vklopite napravo in preverite sistem za dovajanje peletov. Vizualno se prepričajte, da polž dovaja pelete v kurišče. Odklopite in ponovno priklopite konektor motorja polža na nadzorno ploščo. Če vžigalnik ne deluje pravilno, kontaktirajte službo za podporo uporabnikom za pomoč ali zamenjavo dela.
Koda napake »Err« z utripajočo ikono vžigalnika	Vžigalnik ne deluje pravilno ali nima povezave.	Odstranite vse dele za pečenje iz glavnega dela žara. Vklopite napravo in preverite delovanje vžigalnika. Vizualno se prepričajte, da vžigalnik deluje tako, da držite roko nad kuriščem in občutite toploto. Preverite, ali je vžigalnik poravnan z odprtino v kurišču in ali je odprt za vžig peletov. Odklopite in ponovno priklopite konektor vžigalnika na nadzorno ploščo. Če vžigalnik ne deluje pravilno, kontaktirajte službo za podporo uporabnikom za pomoč ali zamenjavo dela.
	Okvara vžigalnika	Vžigalnik je treba zamenjati. Obrnite se na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
Koda napake »Err« z utripajočo ikono ventilatorja	Ventilator ne deluje pravilno ali nima povezave.	Preverite ventilator. Prepričajte se, da deluje pravilno in da vhodne odprtine za zrak niso zamašene. Odstranite servisni pokrov (glejte električno shemo za prikaz ožičenja) in preverite, ali so žice ventilatorja poškodovane. Odklopite in ponovno priklopite konektor ventilatorja na nadzorno ploščo. Če so lopatice ventilatorja umazane, jih očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.
Koda napake »Err« z utripajočo ikono peletov	Pomanjkanje kuriva, slaba kakovost kuriva, žar ne obdrži gorenja.	Preverite zalogovnik peletov, ali je količina kuriva zadostna, in ga po potrebi dopolnite. Če so lesni peleti slabe kakovosti ali predolgi, lahko to povzroči zamašitev sistema za dovajanje. Odstranite pelete in sledite navodilom v razdelku Nega in vzdrževanje.

VEZALNA SHEMA	
NAPAJANJE	AC 220-240 V, 50 HZ
NAZIVNA MOČ	250 W
NAZIVNA PORABA KURIVA	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

OPOMBA: Električne komponente, ki so prestale preskuse in certifikacijo varnosti izdelka, ustrezajo preskusni toleranci ± 5-10 odstotkov.



KAZALO

W	bela
Y	rumena
P	vijolična
R	rdeča
K	črna
G	zelena
S	srebrna

POTREBUJETE POMOČ?

Klepetajte v živo s službo za podporo uporabnikom za tehnična vprašanja in vprašanja v zvezi s servisom.

#12001

NADOMESTNI DELI

Za celoten katalog delov se obrnite na svojega lokalnega prodajalca ali obiščite našo spletno stran.

SL

GARANCIJA

DOLOČILA IN POGOJI

Žari Pit Boss® („Pit Boss®“), ki jih proizvaja podjetje Dansons US, LLC. imajo 5-letno garancijo za napake v materialu in izdelavi za vse dele ter 5-letno garancijo za električne komponente tega izdelka. Podjetje Dansons US, LLC jamči, da bodo vsi deli brez napak v materialu in izdelavi pri normalni uporabi in pogojih, in sicer za celotno obdobje uporabe in lastništva s strani prvotnega lastnika.

Za ta izdelek ne velja nobena druga ali dodatna garancija.
Garancija ne velja:

- če ni mogoče predložiti dokaza o nakupu ali je garancijsko obdobje poteklo,
- za poškodbe ali napake, ki so posledica obrabe, kot so praske, udrtine, odkruški ali manjše estetske razpoke. Te estetske spremembe ne vplivajo na delovanje izdelka,
- če izdelek ni bil nameščen, uporabljan, čiščen ali vzdrževan v skladu z navodili v priloženem priročniku, Garancija ne krije poškodb ali nastanka škode zaradi napačne uporabe, nepravilnega ravnanja ali samovoljnih predelav izdelka,
- Garancija ne velja za rjo ali oksidacijo, razen če pride do izgube strukturne celovitosti dela žara. Tudi ob uporabi materialov, odpornih proti rjavenju, se lahko zaščitni premazi poškodujejo zaradi različnih snovi in pogojev, ki niso pod nadzorom proizvajalca. Na kovinske površine lahko vplivajo visoke temperature, prekomerna vlaga, klor, industrijski hlapi, gnojila, pesticidi za trate in sol.
- za poškodbe ali napake, ki nastanejo med komercialno uporabo, izposojo ali kakršnokoli uporabo, za katero izdelek ni bil namenjen,
- za poškodbe ali napake, katerih stroški presegajo vrednost izdelka,
- za poškodbe ali napake, ki jih povzroči servisiranje ali popravilo s strani nepooblaščenega serviserja blagovne znamke Pit Boss®.

V času trajanja garancije se podjetje Dansons US, LLC zavezuje, da bo zagotovilo zamenjavo okvarjenih in/ali nedelujočih komponent ter da ne bo zaračunalo popravila ali zamenjave delov, če bodo deli, poslani na lastne stroške. pregledu ugotovljeni kot okvarjeni.

Podjetje podjetje Dansons US, LLC ne prevzema nobene odgovornosti, pravne ali drugačne, za naključno ali posledično škodo na premoženju ali osebah, ki bi nastala zaradi uporabe izdelka, med garancijskim obdobjem ali po njem. Vse garancije proizvajalca so opredeljene izključno v tem dokumentu, zato ni mogoče uveljavljati nobenih drugih zahtevkov na podlagi kakršnekoli druge garancije ali izjave proizvajalca. Nekatere države ne dovoljujejo izključitve ali omejitve naključne oziroma posledične škode ali omejitev implicitnih garancij, zato omejitve ali izključitve, navedene v tej omejeni garanciji, morda ne bodo v celoti veljale za vas. Ta omejena garancija vam daje določene zakonske pravice, poleg teh pa imate lahko tudi druge pravice, ki se razlikujejo od zvezne države do zvezne države.

REGISTRIRAJTE SVOJ ŽAR

Registrirajte svoj izdelek v manj kot minuti in pridobite hiter in enostaven dostop do obsežne zbirke kulinaričnega znanja.

Vaša registracija (dokazilo o nakupu) vam zagotavlja, da boste z izdelkom prejeli najboljšo možno garancijsko podporo. V redkem primeru varnostnih zadržkov je to naš najhitrejši način, da vas o tem takoj obvestimo.

MODEL	**PB1250CS / PB1600CS**
SERIJSKA ŠTEVILKA	
DATUM NAKUPA	
KUPLJENO PRI (POOBLAŠČENI PRODAJALEC)	



PODPORA UPORABNIKOM

Če imate vprašanja ali pomisleke glede svojega izdelka, vam bo naša prijazna ekipa službe za podporo uporabnikom z veseljem pomagala. Prosimo, DA Preden stopite v stik s podporo, pripravite podatke o registraciji svojega izdelka.


TELEFON


KLEPET V ŽIVO


APLIKACIJA



SL